

Por [Juan C. Robles](#)

Los pañuelos blancos ondeaban al aire poniendo un marco de elegancia a la chispeante cueca que cantaba la abuela Ana, en la noche de la víspera de San Juan en los altos del Valle elquino más precisamente en el fundo El Llano de Horcón, en esta tan esperada celebración de los campos de esta tierra en el mes de Junio, los parroquianos se preparaban con tiempo para el día de los Juanes y Juanas, cebando chanchos, engordando corderos, apartando gallos y gallinas de rabadilla partía para la cazuela componedora de cuerpo y era costumbre por estos lados de empezar la fiesta bebiendo la famosa Chicha de Mollaca, que según decían los antiguos ponía a la concurrencia chispeante y animosa como podíamos decir hoy día, en “ la previa”, antes de caerle al vino tinto y al aguardiente.

La Chicha de Mollaca, brebaje que según se piensa venía desde tiempos precolombinos, antes que los conquistadores introdujeran en Chile las cepas vineras los, habitantes autóctonos de américa utilizaban La Mollaca, conocida también como Quilo o Voqui Negro, por sus propiedades medicinales, y para sacar el brebaje alcohólico para las celebraciones.

La mollaca (*Muehlbeckia Astulata*), arbusto rastrero, glabro de tallos volubles, hojas hastadas y flores pequeñas amarillentas; frutos rosados y dulces de unos 5 mm de diámetro , endémica de algunos territorios del Perú y en Chile, muy común en la región de Coquimbo y Valdivia.

En los meses de estío mi abuelo Rogelio, agarraba sus gamelas y nos introducíamos quebrada arriba en busca de los mollacales inmensos de la quebrada del Culebrón, para cosechar el diminuto y codiciado fruto para la fabricación de la chispeante chicha de mollaca. Una vez en situ se ponían las gamelas bajo el arbusto ahito de uvillas y con las palmas de las manos desnudas se empezaba a tamborilear una cueca sobre el arbusto y comenzaban a caer como granizos rosados los frutos hasta llenar las gamelas. Yo aprovechaba de llenarme la boca de tan deliciosa frutita ya que no me permitían probar el brebaje por mi corta edad, pero debo confesar que más de una vez me zampé al seco el vaso de chicha de mollaca de algún despistado fiestero y conocí en carne propia los efectos de la embraguies que me ponía muy risueño y locuaz, mientras mi abuela comentaba inocentemente:

□ ¡Huy que está contento el santo!

Una vez llenas todas las gamelas y baldes con uvilla de mollaca cargábamos la tropilla de burros y regresábamos al rancho felices para empezar con la pisadera de las uvas de mollaca a pata pelá en un gran recipiente de madera noble el cual nos iba entregando el noble y ancestral mosto que sería guardado en damajuanas para su corta fermentación la cual nos entregaba un delicioso producto dulce y de bajo grado alcohólico lo justo y necesario para encender la fiesta.

La noche de San Juan, del 23 para el 24 de Junio me dormía con una ansiedad infantil, pues sabía que cerca de la media noche sentiría en la ventana de la casona justo donde dormía los acordes de una guitarra y la voz de los cantores que entonaban estas cuartetas:

□ Para usted don Juanito/ cogollito de retamo/ si no abre la puerta luego/ de aquí afuerita nos vamos.

Luego de varios intentos con cuartetas y cogollos, los del esquinazo se quedaban en silencio esperando la ansiada respuesta, la cual venía de la voz de la abuela Ana, la que pulsaba la guitarra que había dejado a propósito junto a la cama y afinada por “falso” o traspuesta, en la más completa oscuridad se escuchaban estas cuartetas:

- Quiero ver esos cantores/ que hoy en San Juan por la noche/ se vienen armando boche/ con guitarras y tambores.
- Para ustedes jovencitos/ cogollito de nogal / pasen pá más adentrito/ pá empezar a celebrar Mi abuelo Rogelio encendía los “chonchones” y abría la puerta a los del esquinazo, se acomodaban las mesas, el lugar para las cantoras, y comenzaba la celebración a punta de Chicha de Mollaca, cuecas, cazuelas de gallina, corderos asados y oros mostos, la que podía durar hasta una semana.