

# La maja de manzana



*El domajo es de una pieza con tablas laterales para aumentar su altura. La manzana molida es el badazo que será exprimido.*



La maja de manzana, al igual que otros rituales, es encuentro familiar y vecinal. La cosecha de manzanas, su trituración (maja) y exprimido mediante las prensas de madera constituye una suerte de minga porque el trabajo sólo es retribuido con comida y bebida. Empero, en los últimos años la maja es hecha a motor y constituye un servicio particular prestado por una persona que recorre con sus aperos la zona y cobra por el molido de la manzana. El exprimido y envasado sigue siendo todavía tarea vecinal gratuita.

Antes la manzana se molía (majaba) en un domajo o canoa gigantesca. En ambos extremos se ubicaba una pareja de varones con varas de luma de unos 2 y medio metros que apaleaban acompasadamente las manzanas. El chilote empezó haciendo chicha con manzana camueta: ácida, fuerte y levemente amarga, que le dio a la chicha un buqué que gustó a los chilotes. Después fue la manzana limón y con los años las huertas se han poblado de frutos dulces (manzanas injertadas), dándole un sabor más desleído a la chicha.

Antiguamente algunos agregaban cauchahues a la manzana para darle mejor sabor, así como hoy los curahuanos la mezclan con papas. Los varones las envasan con un par de cucharaditas de azúcar y algunas pasas, logrando una sidra de alta calidad.

Hay un ponche de chicha fría, endulzada con azúcar. Se agrega una clara de huevo por litro. Batir energicamente hasta que se logre una mezcla espumosa. Mezclar con el alcohol puro. Se sirve como aperitivo.