

CAÑAZO Y ALCOHOL EN LA SIERRA PERUANA -ALGUNAS CONSIDERACIONES ACERCA DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE SU CONSUMO EN LAS REGIONES DE HUÁNUCO Y APURÍMAC-

YOSHIFUMI ONUKI

Introducción

El cañazo, una bebida de alta graduación alcohólica, fue sin lugar a dudas un producto de consumo importante en la integración de los sectores más alejados de la sierra a la economía moderna del Perú¹. Su raigambre sociocultural quedó consolidada a lo largo del siglo XX, ocupando hasta la actualidad un lugar preeminente, tanto en la actividad económica como en la vida ritual o religiosa de los pueblos andinos. Recientemente, sin embargo, la aparición de nuevas tendencias en el consumo de bebidas alcohólicas parecería haber iniciado un nuevo ciclo de transformaciones. El cañazo tradicional estaría siendo desplazado o reemplazado por tragos de similar o mayor potencial alcohólico, elaborados a partir de sustancias diferentes al mosto de caña tradicional.

Ya hacia la década del 90, algunos informes comienzan a señalar la propagación de alcohol refinado de alta graduación en muchas partes de la sierra². Según la antropóloga Catherine J. Allen, cuando realizó su trabajo de campo entre los años 1975 y 1985, el consumo de cañazo era todavía habitual entre los campesinos de Colquepata (Departamento de Cuzco). Dicha costumbre, sin embargo, se había modificado sustancialmente apenas unos pocos años después. Hacia la década de 1990, el cañazo había sido prácticamente reemplazado por el alcohol (Allen 2008: 28).

La situación, de todos modos, lejos de ser uniforme, parecería variar según las regiones. En el norte, todavía es bastante común ver a la gente bebiendo cañazo. En la provincia de Jaén (Departamento de Cajamarca), por ejemplo, su consumo sigue siendo muy popular. Según la información de un curandero de esa zona, en las ceremonias rituales que allí se practican, el trago "tiene que ser cañazo". Donde aparentemente más ha avanzado el reemplazo es en el sur y, con algo más de moderación, en el centro. En estas regiones, el cañazo parecería haber perdido la posición preferencial que supo tener en otras épocas.

El centro y sur de la sierra del Perú han sido históricamente lugares con larga tradición en la producción en gran escala de azúcar y cañazo. Huánuco continúa siendo hasta la actualidad una importante zona productora. En la región de Apurímac, por otra parte, existieron numerosos establecimientos vinculados a la actividad azucarera, tanto haciendas como fundos. Incluso después de la reforma agraria, el cañazo continuó produciéndose en cooperativas relativamente grandes (Skar 1982: 273).

Resulta curioso que, a pesar de las similitudes en el desarrollo histórico, el reemplazo del

¹ Sobre este tema, ver Onuki 2014.

² En este trabajo, cuando hablamos de "alcohol", nos referimos específicamente al alcohol procesado, es decir, a sustancias puras como el etanol o el metanol obtenidos mediante refinación industrial.

cañazo por el alcohol haya avanzado en Apurímac en forma mucho más pronunciada que en Huánuco. Sobre todo si tenemos en cuenta que en el sur el consumo de cañazo no se limitaba al aspecto ritual (como en el caso de “hacer *tinka*”), sino que tradicionalmente era percibido incluso como una fuente de energía indispensable para el trabajo en el campo. Dicha ubicuidad influyó en que a lo largo de años se consolidara una imagen que sostenía que, en la sierra, sin cañazo para los campesinos, nadie trabajaba (Meléndez 1989a: 150).

¿Cuál es la situación real del reemplazo en áreas donde el cañazo ha tenido un arraigo tan importante, tanto en la vida cotidiana como en contextos rituales? ¿En qué se diferencian los procesos ocurridos en Huánuco y en Apurímac? ¿Bajo qué condiciones se produjo el desplazamiento de la bebida en tan corto tiempo? ¿Se debería a que, como menciona Allen, el alcohol es más barato que el cañazo y, por lo tanto, el cambio en los hábitos obedecería sobre todo a razones económicas? (Allen 2008: 28) Motivados por estos interrogantes, entre julio y septiembre de 2012 realizamos una recorrida por las regiones de Huánuco y Apurímac, con el objeto de observar en el lugar la situación actual del consumo de cañazo y alcohol en la región.

En este trabajo, el foco de nuestra pesquisa se centró en 1) relevar el estado de la producción de cañazo en Huánuco, Apurímac, y alrededores; 2) observar *in situ* los aspectos culturales del consumo de la bebida, tanto en la vida cotidiana como en los rituales religiosos; 3) registrar las características de la oferta y demanda; 4) constatar los cambios en la percepción de la gente hacia el cañazo; y 5) esclarecer las condiciones para la introducción, desplazamiento y eventual reemplazo por el alcohol. A partir de estas observaciones, intentaremos realizar un aporte para comprender el proceso histórico del desarrollo, auge y decaída de la industria del cañazo en el Perú.

Sierra central: Huánuco

Huánuco es un departamento situado en la región central andina, cuya capital se encuentra en la ciudad del mismo nombre. La mayor parte del departamento ocupa la ladera oriental de la cordillera de los Andes, y está surcada por los ríos Marañón y Huallaga (Figura 1). Debido a que estos dos ríos transportan agua en abundancia y al clima templado, Huánuco cuenta con excelentes condiciones para el desarrollo de la agricultura.

La historia de la industria azucarera en la región data del siglo XVI. La ciudad de Huánuco fue fundada en 1539 y, según menciona Garcilaso de la Vega, ya en 1580 había sido instalado un trapiche en una hacienda de la zona. Esto indicaría que la producción de azúcar en la región sería una de las más antiguas del Perú (Garcilaso de la Vega 1959: 239).

Fig. 1. Mapa de la región de Huánuco



El cultivo de caña se desarrolló especialmente a lo largo del valle del río Huallaga. Algunas haciendas famosas, como Quicacan y Vichaycoto, en su época de esplendor fueron emprendimientos cuya escala se comparaba a la de las costeñas. A partir de la reforma agraria llevada cabo a finales de la década de 1960, las dos haciendas se convirtieron en cooperativas. En los años posteriores, sin embargo, al igual que muchas otras asociaciones de ese tipo, cayeron en una situación económica complicada de la que nunca se recuperaron (Figuras 2 y 3).

Fig. 2. Fábrica de Vichaycoto



Fig. 3. Fábrica de Quicacan



A pesar de la drástica disminución de la oferta, para los habitantes de Huánuco el cañazo sigue siendo una de las bebidas tradicionales preferidas. En la actualidad su producción es continuada por los establecimientos denominados *fundos*. Por lo general, se trata de emprendimientos de pequeña escala que elaboran el producto en forma casi artesanal, en cantidades apenas suficientes para satisfacer la demanda local.

1 La producción y consumo de cañazo en la actualidad

Antes de la reforma agraria había en la región de Huánuco unos 60 fundos. Por lo reducido de sus dimensiones, su actividad no fue afectada en forma directa por la reforma (Ishii 2008: 251). Las crisis socio-económicas posteriores, de todos modos, incidieron seriamente en su funcionamiento, al punto que, en la actualidad, apenas quedan seis pequeños fundos en actividad (Pacán, Huayocoto, Yuncan, Cachigaga, Conchumayo y Vichaycoto).

En estos establecimientos la elaboración del cañazo se realiza con un equipamiento bastante elemental, no muy diferente al empleado hace décadas. Básicamente, las instalaciones cuentan con trapiches de tres cilindros hidráulicos para la molienda de la caña, cubas de maderas para la fermentación del jugo, y alambiques simples para su destilación (Figuras 4, 5 y 6).

Fig. 4. Alambique (Fundo Huayocoto)



Fig. 5. Trapiche hidráulico de tres cilindros (Fundo Pacán)

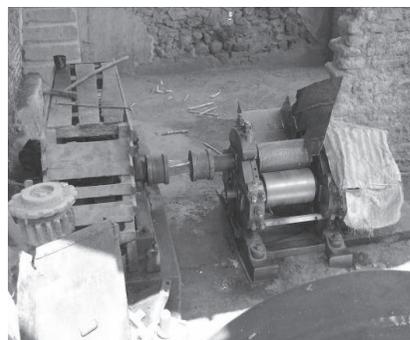


Fig. 6. Cubas para la fermentación de los mostos (Fundo Pacán)



Cuando visitamos los fundos de la zona, una de las cosas que nos llamó la atención fue que la venta minorista del cañazo se realizara en los mismos lugares donde se producía. Los compradores llegaban hasta allí con sus propios receptáculos. El precio promedio era de aproximadamente 10 soles por litro³. En muchos casos, los tanques eran de importantes dimensiones, hecho que sugería que no se trataba de una adquisición para el simple consumo familiar, aunque tampoco parecía responder a un movimiento comercial a gran escala (Figura 7).

Fig. 7. Una señora, con un tanque de varios galones, comprando cañazo en un fundo



Uno de los motivos por los que el cañazo de los fundos no se distribuye en la ciudad tiene que ver con las limitaciones de la producción. En el estado actual, no se elabora en grandes cantidades. Pero además, existe una desconfianza de los productores hacia la conducta de los corredores. Según nos explicaron, hay muchos intermediarios que mezclan el cañazo con agua y alcohol, para luego ofrecerlo como puro. La “falsificación” parece ser uno de los problemas más comunes que enfrentan los productores del cañazo tradicional. En la opinión del dueño del fundo Cachigaga (el único que tiene un negocio de venta en la ciudad), dicha actividad afecta seriamente la credibilidad de su marca, por lo que, para evitar la adulteración, ya no lo vende sino embotellado.

En términos generales, podemos decir que si bien la elaboración de cañazo se continúa en la región, la escala de la producción es bastante limitada. Existe, de todos modos, una preocupación por preservar a la bebida de los riesgos de la adulteración. La presencia del alcohol, en ese sentido, aparece indirectamente reflejada en la estrategia adoptada para mantener la calidad del producto.

Si bien la oferta local decayó bastante en los últimos años, la popularidad del cañazo sigue siendo importante entre los aficionados a la bebida. En la ciudad de Huánuco hay un barrio donde

³ En 2012, la cotización era de \$1=S/. 2.5

se concentran tiendas que ofrecen cañazo a sus clientes (Figura 8). El sitio se encuentra en una zona donde la seguridad pública parece bastante deficiente, y no es raro ver borrachos durmiendo en las calles de los alrededores. Las condiciones no eran las ideales para una investigación minuciosa, pero nos interesaba comprobar cuál era la calidad de la bebida que se consumía en la ciudad, por lo que decidimos realizar una recorrida por el lugar.

Fig. 8. Tienda de cañazo (Ciudad de Huánuco)



En estas tiendas se vende cañazo de varias clases. En una que visitamos, el más barato costaba apenas 2 soles por litro. Si tenemos en cuenta el costo de la bebida en los lugares de producción, ya por el precio cabía suponer que se trataba de un producto adulterado. Para probar su gusto, hicimos un pedido. A simple vista, su color levemente amarillento denunciaba que no era puro. Y cuando lo probamos, un pequeñísimo sorbo bastó para comprobar su sabor artificial. Por supuesto, cuando le preguntamos al despachante por la calidad de la bebida, nos contestó que era cañazo puro. Del mismo modo, cuando le preguntamos si tenía alcohol para beber, la respuesta fue negativa.

Los huanuqueños nos confirmaron que el cañazo puro solamente se consigue en los fundos. Todo el mundo sabía que en tiendas como la mencionada el cañazo se vendía mezclado con agua y alcohol. La mejor descripción de su calidad se sintetiza en su denominación popular. Para la gente del pueblo, es el “5A”. O sea, una mezcla de “alcohol”, “aguardiente (cañazo)”, “agua”, “ají”, y... “Ace”! (Ace es la marca de un detergente y se lo agrega para generar un poco de espuma).

A pesar de estas evidencias, la gente de Huánuco no parece darle mayor importancia al contenido real del producto que consumen. Es decir, aunque los parroquianos saben que la bebida que se ofrece en los bares no es cañazo puro, el producto se clasifica como de “baja calidad”. En otros términos, para ellos, más allá del reconocimiento que pudieran hacer de la adulteración, la bebida en cuestión no deja de ser cañazo.

Por otra parte, en la ciudad no encontramos tiendas que vendieran alcohol puro para tomar. Según varias personas que entrevistamos, en esta región no existía la costumbre de beberlo directamente. La penetración del alcohol, es ese sentido, estaría vinculada, antes que nada, a la baja de la producción del cañazo. Desde el punto de vista de percepción, tanto de los productores como de los consumidores, su función habría sido la de *alterar* el contenido del producto original, antes que sustituirlo. Por ello es que, aunque en muchos casos las bebidas contengan proporciones importantes de alcohol refinado, en términos de “gusto”, o lo que podríamos denominar “categoría cultural”, entre los habitantes de Huánuco en la actualidad no se verifica un reemplazo del cañazo por el alcohol.

2 El consumo de cañazo en el medio rural: Tantamayo y Collarbamba

Para observar el consumo del cañazo en un contexto en donde la vida conserva aspectos tradicionales, nos trasladamos a Tantamayo (Departamento de Huánuco, Provincia de Huamaies), una localidad ubicada a 175 km de Huánuco.

Llegando al pueblo, lo primero que nos llamó la atención fue una niña con dos grandes bidones ingresando en una *bodega* (Figura 9). Cuando le preguntamos para qué eran, nos contestó que eran para comprar cañazo. Por el tamaño de los recipientes (25 galones aproximadamente), cabe suponer que no se trataba de bebida para el consumo familiar sino para la venta al por menor. El volumen de la compra, al mismo tiempo, sugiere una idea de la alta demanda del producto en la zona.

Fig. 9. Bidones para cañazo (Tantamayo)



La base de nuestra investigación la ubicamos en Collarbamba, un pueblo ubicado a 20 minutos en carro de Tantamayo (Figuras 10 y 11). Allí permanecimos varios días y pudimos realizar una pequeña encuesta que nos permitió recabar la opinión de los campesinos sobre el cañazo.

Fig.10. Vista panorámica de Collarbamba



Fig. 11. Campesinos de Collarbamba



En primer lugar, a la cuestión “¿Cuándo toman cañazo?”, nos respondieron que lo hacían cuando debían realizar trabajos duros, como la reconstrucción de una casa, o en labores pesadas como cortar leña. Para estos trabajos, la opinión de la gente era que, sin cañazo, “no sale la fuerza”. En relación al precio del cañazo que tomaban, oscilaba entre los 2 y 5 soles por litro. Y, sobre el hábito de la bebida en general, nos aseguraron que antes se tomaba con mayor frecuencia, pero que mucha gente había muerto por beber en exceso, por lo que en los últimos tiempos el consumo había decaído. Otra de las causas del alejamiento de la bebida se atribuía a la presencia de una iglesia evangélica, bajo cuya influencia mucha gente empezó a abstenerse de consumir bebidas alcohólicas.

En segundo lugar, acerca de la imagen que tenían del cañazo (en comparación a otras bebidas similares como el ron), la opinión generalizada era que “El cañazo es una bebida natural y sana”, “El ron es muy procesado. Hace daño.”, “El ron, a veces nos choca.” Un campesino sostuvo: “El ron cuesta más pero aunque sea el mismo precio, tomamos cañazo. Porque es más tradicional y bebida nuestra.”

Finalmente, en relación al consumo de alcohol refinado, nos dijeron que “Por aquí no hay gente que tome alcohol”, “En Ancash, lo toman”, “Es muy fuerte y dañino para la salud.” En este pueblo no solo no existía la costumbre de tomar alcohol puro. La imagen que se desprendía de su

consumo era, por otra parte, muy negativa⁴.

En Collarbambaba nos quedó claro que, en esta región, el cañazo aún conserva su fuerte preeminencia cultural. Resulta interesante señalar que, a pesar de que los campesinos de este pueblo sostienen que el cañazo es “sano y natural” (en contraposición al ron, considerado como “procesado y artificial”), la bebida que generalmente consumen se encuentra bastante adulterada, con un contenido que lejos de ser “natural” tiene gran cantidad de agregados, no siempre muy saludables. En ese sentido, cuando se toma cañazo, el punto esencial no es el contenido objetivo de la bebida o la reacción física que esta produce. Es decir, importa más el significado cultural que se le atribuye al acto mismo de beber “cañazo”, que lo que en realidad se está bebiendo. En el contexto rural de la región, cabría subrayar, el componente alcohol, al igual que en la ciudad de Huánuco, aparece simbólicamente diluido frente a una imagen y una preferencia muy arraigada por el cañazo. Aun cuando objetivamente así fuera, la mayoría de la gente no piensa que está tomando alcohol; simplemente, asimilan este tipo de trago fuerte al cañazo.

Sierra sur: Apurímac

El departamento de Apurímac se localiza en la vertiente oriental del sur de los Andes. Su capital, Abancay, es un centro de comunicaciones que conecta con Cuzco. A pesar de que algunos parajes se encuentran a más de 5000 metros de altura, en las tierras bajas el clima es cálido y apto para la agricultura.

Fig. 12. Mapa de la región de Apurímac



Como en Huánuco, la historia de la industria azucarera en Apurímac es muy antigua. Ya desde principios de la época colonial se cultivaba en la región caña de azúcar y fue un centro importante de producción (Miranda 2009: 74). La mayor parte de los cultivos de caña se concentraba en las orillas del río Pachachaca. Aunque en la actualidad la actividad ha decaído bastante, el cañazo todavía se produce en Andahuaylas, en los alrededores de lo que fue la Hacienda Pachachaca, en Callebamba, y en Pulcay, en la región lindera a Ayacucho.

En épocas recientes, la región de Apurímac ha sido señalada por el incremento del consumo

⁴ Además de la impresión que tenían sobre las bebidas alcohólicas, nos interesaba también indagar acerca del sentido cultural y el uso práctico que se hacía de ellas. En el sur del país, es muy conocido el ritual llamado “pago a la tierra”. Según lo que pudimos averiguar, en Collarbamba el pago no era una costumbre tan común. Lamentablemente, por razones de tiempo, no pudimos profundizar sobre el tema.

de alcohol refinado, en detrimento del tradicional cañazo. En los periódicos nacionales son habituales las noticias que informan acerca de decomisos de mercaderías, y los operativos policiales de control parecen ser un hecho cotidiano. Aunque sabíamos que se trataba de un tema delicado, nuestra visita estuvo enfocada en indagar acerca del proceso de introducción de la sustancia y la observación del grado de difusión de dicho fenómeno, tanto en contextos urbanos como rurales.

1 Puquio y alrededores

Puquio se encuentra en la entrada de la subida a los Andes desde Nazca. Para acceder a la ciudad hay que superar un paso de 4000 metros de altura. No obstante su ubicación, históricamente Puquio ha recibido una fuerte influencia de la cultura costeña. Por su localización, constituye una zona singular, en donde se observa una mezcla de cultura costeña y serrana.

En la avenida principal Puquio hay numerosas tiendas y restaurantes. En uno de estos negocios tuvimos oportunidad de conversar con los lugareños acerca de las tendencias en el consumo de las bebidas alcohólicas. Las opciones que los consumidores tienen en la elección de las bebidas alcohólicas y la conceptualización que de ellas se hace, reflejan en gran medida la particular ubicación de la región.

Fig. 13. Vista de la avenida principal Puquio



En el medio urbano, el cañazo no parece ser una bebida especialmente privilegiada. Según nos comentó el dueño de un restaurante (una persona descendiente de europeos), tomar cañazo nunca fue muy común en la ciudad, al menos entre sus clientes. Su impresión era que como Puquio siempre mantuvo una relación de proximidad con la costa, en términos generales, la gente de la ciudad siempre prefirió tomar vino.

En relación al consumo de alcohol refinado de alta graduación, nos informaron que existía en Puquio un trago local de cierta tradición. El dueño del restaurante nos contó que su popularización se remontaba a la década de 1930. Para esa época, con los avances en la construcción de carreteras, empezó a ingresar una gran variedad de mercaderías de la costa, entre las que se incluía un producto conocido como Alcohol de Majes. Este alcohol se consumía como bebida, aunque no se lo vendía puro, sino elaborado en una suerte de “cóctel”. Se preparaba una mezcla agregándole agua y cáscaras de frutas, que se dejaba reposar durante por lo menos ocho días para que macerara bien. La gente no compraba alcohol puro, aunque fuera barato, ni tampoco alcohol simplemente mezclado con agua. Siempre lo consumía en la forma de este preparado.

El cañazo, por su parte, aparece caracterizado como una bebida consumida sobre todo por los campesinos de las comunidades de los alrededores. Antes había en la ciudad varias tiendas que vendían cañazo de Apurímac, pero en la actualidad prácticamente han desaparecido.

Para indagar acerca del consumo de cañazo en el contexto rural, nos trasladamos a Andamarca, un pueblo muy tradicional y humilde ubicado a unas tres horas en carro de Puquio. Rodeado por un paisaje magnífico de terrazas escalonadas, Andamarca es conocido porque allí se celebran fiestas tradicionales como la de la Danza de Tijeras.

La gente de Andamarca nos contó que “en otros tiempos” el consumo de cañazo había sido muy extendido, pero que últimamente no había mucha gente que lo tomara. Y que ya era difícil conseguirlo en el pueblo. La bebida que se tomaba con mayor asiduidad era un trago llamado *calentito*, un preparado de alcohol y hierbas que se vendía en las *bodegas* ya elaborado. “Por aquí, si se dice trago, significa *calentito*”, nos han explicado.

Por su descripción, el *calentito* resulta similar a la mezcla de alcohol, agua y cáscaras de frutas que antiguamente se consumía en Puquio. Es posible que tengan un mismo origen, aunque no hemos podido determinarlo con exactitud. La gente sabe que el *calentito* está hecho con alcohol, agua y otras sustancias. O sea, es consciente de que se trata de una bebida elaborada con alcohol refinado. Pero no es común tomar alcohol simplemente mezclado con agua.

En términos de cultura alcohólica, beber algo fuerte como el *calentito* se considera indispensable para el trabajo en el campo, la *faena*, etcétera. El grave problema es que, según nos han señalado, algunos comerciantes inescrupulosos, para abaratar los costos, a veces utilizan el altamente tóxico alcohol metílico, en vez de etílico.

La proliferación del alcohol metílico ha llevado a que, en los últimos años, los dirigentes del pueblo aconsejaron abandonar los tragos con alto contenido de alcohol o, en su defecto, reemplazarlos por ron. Si lo pensamos desde una perspectiva tradicional, resulta curiosa la mención del ron en un contexto serrano, donde el cañazo parecería ser la opción natural. Esta recomendación, que privilegia al ron por sobre el cañazo, refleja tal vez la influencia de la cultura costeña en el área.

2 Principales regiones productoras en Apurímac: Chalhuanca, Abancay, Andahuaylas.

Desde Puquio en dirección a Cuzco, tras superar cumbres de gran altura, ingresamos en el corazón de la producción azucarera de Apurímac. Históricamente, los mayores fundos productores de la región se concentraban en las zonas comprendidas entre Chalhuanca y Abancay, entre Abancay y Cuzco, y entre Abancay y Andahuaylas (en dirección a Ayacucho).

Chalhuanca se encuentra a mitad de camino entre Nazca y Cuzco. Las tierras de la ribera del río Pachachaca, desde Chalhuanca hasta Abancay, son aptas para el cultivo de caña, aunque actualmente la producción es escasa. Los fundos más importantes de la región, San Francisco y Amoray, por ejemplo, ya no producen caña. Avanzando hacia Cuzco, en las inmediaciones de Abancay, la capital de departamento de Apurímac, existen importantes fundos, como Pampatama, Patibamba, Casinchihua, Vilcabamba, Esperanza, Yaca, Illanya, Pachachaca, Carmen, San Gabriel y Santo Tomás. Pero de estos, solo Pachachaca y Santo Tomás continúan elaborando cañazo. Finalmente, en los alrededores de Andahuaylas, se encuentran los fundos Pincos, Colpa, Callebamba y Pulcay, de los cuales solo los dos últimos todavía producen cañazo⁵.

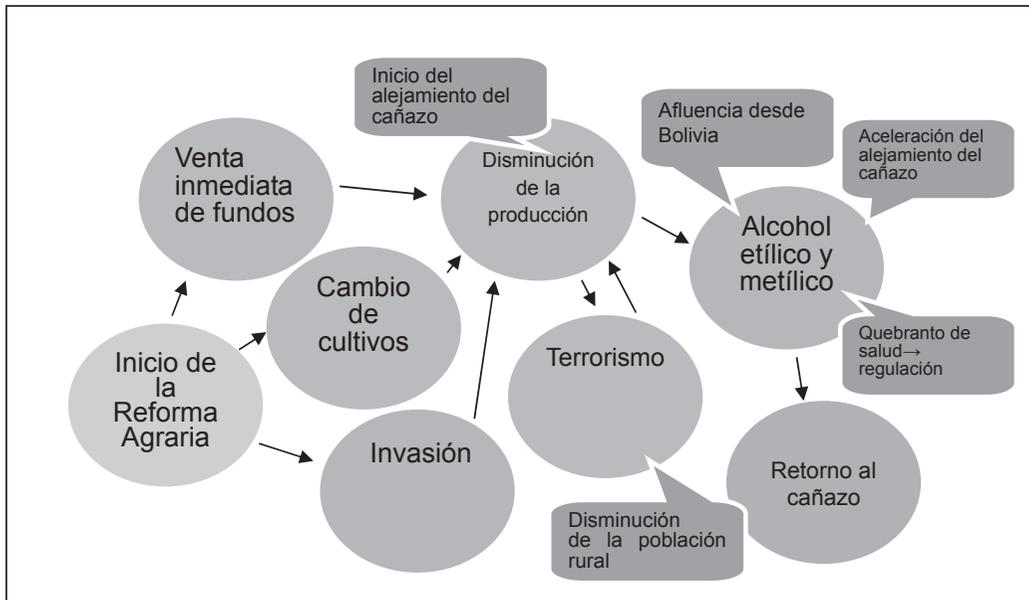
En la actualidad, la mayor parte de estos establecimientos se encuentran administrados por cooperativas o por comunidades campesinas. Solamente San Francisco y Casinchihua no han cambiado de dueños desde antes de la reforma agraria. En relación a la producción de cañazo, de todos modos, la situación de estancamiento es igualmente crítica en unos y otros. Según los administradores, la elaboración de la bebida resulta poco redituable. En la mayoría de los casos, más que por incentivos económicos, la actividad se mantiene casi como un pasatiempo de los propietarios.

El período de estancamiento de la producción de cañazo se hizo notorio a partir de los drásticos cambios provocados por la reforma agraria de fines de la década de 1960. Pero el proceso

⁵ Según Skar, después de la reforma agraria, Pincos se transformó en una cooperativa, con una producción relativamente importante. En la actualidad se ha disuelto. Skar 1982: 26.

tuvo diferentes etapas y facetas, que fueron agravando la situación a lo largo de décadas (Figura 14). Durante la reforma, las transferencias de los títulos propiedad no se llevaron a cabo de una vez. Hubo algunos fundos que dejaron de funcionar al momento de la transferencia y otros que continuaron produciendo hasta que llegó la ocupación campesina, o hasta la irrupción de los conflictos armados que afectaron a la región. Lo cierto es que, en el período posterior a la reforma, la producción de cañazo cayó drásticamente. Para la década de 1980, ya casi no había establecimientos importantes que se dedicaran a dicha actividad.

Fig. 14. Contexto social de la producción y consumo del cañazo en el período posterior a la reforma agraria (Apurímac)



Recién en los últimos años la producción ha comenzado a recuperarse. Aunque a pequeña escala, la producción de cañazo se mantiene en sitios como Callebamba, Pulcay y Pachachaca. Las máquinas, similares a las utilizadas en Huánuco, no son de grandes dimensiones. El costo de producción también es similar al de Huánuco. El punto de equilibrio se encuentra aproximadamente en los 10 soles por litro.

El fundo Pachachaca, en las inmediaciones del río del mismo nombre, es el de mayor producción y también el más ambicioso en términos de inversión. Según nos informó el dueño, su padre compró el terreno después de la reforma agraria. Después de dos generaciones, es uno de los pocos establecimientos que siguen cultivando caña y elaborando cañazo hasta estos días.

Fig. 15. Fundo Pachachaca



3 El consumo de cañazo en Apurímac: Tanta, Cocabamba, Callebamba

Nuestro recorrido por la zona rural del interior de Apurímac lo iniciamos en Tanta. Tuvimos suerte porque la visita coincidió con los festejos en homenaje a Santa Rosa de Lima, la patrona de las Américas, lo que nos permitió presenciar el consumo de bebidas en un escenario festivo.

La celebración se desarrollaba en un ambiente de alegría, con comidas y abundante cerveza y chicha para todos. La gente bailaba rodeando al *mayordomo* (la persona que tiene a su cargo la ejecución de la fiesta), al ritmo de la música interpretada por una orquesta. Se trataba de un encuentro típico de la región andina.

En medio de la fiesta, observamos a un hombre con una copita y una tetera, invitando a la gente a beber (figura 16, círculo).

Fig. 16. Un hombre invitando trago (*fantasía*) en una fiesta de Tanta

Tradicionalmente, para este tipo de trago suele utilizarse cañazo. Pero lo que aquí se tomaba, era un licor de imitación que llamaban *fantasía*. Cuando preguntamos a la gente sobre este punto, nos dijeron que en Tanta no había una predilección especial por el cañazo. Compartir el trago, una bebida fuerte, era una forma de vínculo importante, pero, al menos para los habitantes de Tanta, su contenido no parecía ser determinante.

Fig. 17. Fiesta de Tanta



La siguiente parada la realizamos en un pueblo llamado Colcabamba, ubicado a unas dos horas de Tanta. En este lugar nos encontramos con gente ocupada en la *faena*, como se denomina al trabajo comunal en el que intervienen los habitantes del pueblo (Figura 18).

Fig. 18. Faena en Colcabamba



Al igual que en las fiestas, durante la *faena* es común ofrecer comidas y bebidas a los participantes. En Colcabamba, de esta tarea se ocupaba una señora. La principal diferencia con Tanta estaba en el contenido del trago. En Colcabamba, la bebida compartida era cañazo, no fantasía (Figura 19, círculo). Aquí, respecto al contenido, la gente fue terminante: “el trago tiene que ser cañazo”; “el cañazo es tradicional y nosotros siempre estábamos con cañazo”. Nos llamó la atención que, a pesar de la corta distancia que separaba a las dos localidades, la apreciación que se tuviera en relación a la bebida “apropiada” fuera tan contrastante.

Fig. 19. Compartiendo cañazo luego de la faena (Colcabamba)



Como en la región de Huánuco, la opinión generalizada era que el cañazo “auténtico” solo se podía conseguir en los fundos donde lo producían. El que se vendía en las inmediaciones, nos dijeron, en la mayoría de los casos estaba mezclado con agua. El principal contraste, cabe recalcar, estaba en cómo conceptualizaban este tipo de bebidas. A diferencia de lo que habíamos escuchado de los consumidores de Huánuco, lo interesante es que, para los habitantes de Colcabamba, el cañazo diluido con agua no era un cañazo “de baja calidad”, sino directamente una bebida adulterada.

En relación al consumo de cañazo durante el trabajo ordinario, nos comentaron que en la época de actividad de las haciendas, se acostumbraba distribuir una ración todas las mañanas antes de comenzar las labores. Aparentemente, todavía hay gente que lleva su trago cuando va a trabajar en el campo, pero ya no es tan habitual⁶.

Sobre el consumo de alcohol refinado, las respuestas que recibimos fueron ambiguas. Una señora nos sugirió que algunas bodegas lo vendían, pero no hemos podido comprobarlo. El tema es especialmente delicado porque en la región su venta está prohibida⁷. Cabe suponer que la gente lo toma como trago, pero no hemos visto gente consumiéndolo. La información que pudimos recabar es que generalmente se lo mezcla con gaseosas o chicha, pero que no es común tomarlo sin diluir.

La ingesta de alcohol se extendió en Colcabamba desde la década de 1980 hasta épocas recientes. En términos de mercado, el achicamiento de la oferta local provocada por el cierre de las principales haciendas y fundos de la región creó un nicho para la penetración del alcohol procedente de Bolivia, que pasó a satisfacer en las zonas rurales las necesidades de una bebida potente, tradicionalmente ocupado por el cañazo.

El gran problema fue que junto al alcohol etílico, apto para el consumo humano, comenzó a circular el metílico, altamente tóxico. El metílico resultaba más barato, pero, como era previsible, su ingesta ocasionó daños irreparables en la salud de la población. A partir de entonces, la gente empezó a tomar consciencia de los problemas generados por la ingesta de alcohol. Por este motivo, ahora muchas personas sostienen que el alcohol es “veneno” y lo evita. En su reemplazo, resulta interesante señalar, el cañazo ha ido paulatinamente recuperando la popularidad que tuvo en otras épocas.

⁶ En su trabajo, Meléndez mencionaba que sin cañazo nadie trabajaba. Sin embargo, por los testimonios que hemos recogido, la situación habría cambiado mucho a partir de su investigación. Meléndez 1989a: 150.

⁷ Sobre este tema hemos conversado con el director regional del Ministerio de Cultura, quien nos informó acerca de los alcances de la normativa vigente.

Fig. 20. Cooperativa de Colcabamba



De Colcabamba nos trasladamos a Callebamba, el último punto de nuestra pesquisa. Se trata de un pueblo de características singulares, ubicado en el camino de Andahuaylas a Ayacucho, cuyos orígenes se vinculan a las actividades de una hacienda de la zona (Figura 20). Después de la reforma agraria se formó allí una cooperativa que continúa produciendo cañazo hasta la actualidad. Tanto la fábrica como su escala de producción son relativamente grandes. Las instalaciones, de todos modos, son similares a las de fundos de menores dimensiones.

El cañazo que allí se produce es de gran calidad. Se vende en otras ciudades y pueblos, pero también se consume mucho en la misma Callebamba⁸. Según el encargado de producción de la cooperativa, además de los objetivos puntualmente económicos, uno de los motivos por los que se continúa elaborando el cañazo es para satisfacer el consumo local. De ese modo, nos han dicho, se puede evitar el consumo de alcohol refinado y sus nefastos efectos en la salud de la gente.

La estrategia de la cooperativa, así como también su “responsabilidad social”, parece haber tenido efecto. En la actualidad se ha convertido en una empresa exitosa, y lo cierto es que hoy en día en Callebamba no se vende alcohol ni hay gente que lo tome.

La situación que hemos visto en Apurímac nos sugiere el efecto paradójico que tuvo la popularidad del cañazo en la difusión del alcohol. En el pasado, esta región había sido un importante centro de producción y consumo de la bebida. La decadencia de la producción que se manifestó a partir de la reforma agraria provocó la ampliación del consumo de alcohol refinado, que rápidamente se convirtió en su sustituto. La actitud de los habitantes de Apurímac fue diferente a la de los de Huánuco, donde si bien la penetración del alcohol también se verifica, nunca llegó a ser legitimado por los consumidores. Así y todo, el reemplazo no llegó a consolidarse en forma definitiva. Los mismos campesinos empezaron a darse cuenta de que la ingesta de alcohol puro era extremadamente dañino para la salud. A partir de esa mala experiencia, el rechazo se hizo rotundo. Ahora se observa una tendencia al retorno al cañazo, pero la recuperación de la producción de cañazo es lenta, lo que hace que, al igual que en Huánuco, aun persista la demanda de alcohol refinado, que incluye el tráfico ilegal.

Consideraciones finales

A partir de lo observado en nuestra recorrida por las regiones de Huánuco y Apurímac,

⁸ Esta región era conocida por su producción de cañazo. Al norte de Callebamba, había una hacienda llamada Pulcay, que elaboraba un cañazo conocido como Pulcaysito, muy renombrado por su calidad.

podemos decir que, tanto en la sierra central como en el sur, sobre el espacio tradicionalmente ocupado por el consumo de cañazo, hemos encontrado un uso extendido de bebidas con alguna proporción de alcohol refinado en su contenido. En ninguno de los pueblos visitados, sin embargo, hemos presenciado casos de consumo de alcohol puro, o alcohol simplemente rebajado con agua.

Resulta interesante señalar que, en la zona de Huánuco, si bien la gente no acostumbraba tomar alcohol en estado puro, gran parte de la bebida que allí se comercializaba como “cañazo” contenía una importante cantidad de alcohol diluido con agua. Aunque sus consumidores sospecharan, o incluso supieran positivamente que el producto tenía añadidos de otras sustancias, no lo consideraban una falsificación o un producto adulterado, sino simplemente un cañazo de “baja calidad”. El aumento real del consumo de alcohol derivado de esta situación podría interpretarse como la manifestación de un proceso de reemplazo. Pero, más allá del contenido específico de la bebida, en tanto la gente piense y actúe asumiendo que lo que bebe es cañazo, en términos culturales, hablar de “reemplazo” sería materia de discusión.

La interpretación que los consumidores andinos realizan de lo que están tomando puede graficarse con el modo en que en la mayor parte de las sociedades se consume habitualmente cerveza. Aun sabiendo que la materia prima de lo que llamamos “cerveza” en muchos casos no solo contiene malta de trigo y lúpulo, sino también arroz, maicena, diferentes aditivos, etcétera, la bebida se consume creyendo o al menos asumiendo que se trata de cerveza. A veces será de menor calidad o distinta intensidad, quizás de diferente tipo, mejor o peor gusto, pero difícilmente se la considere una “cerveza falsificada”. Lo importante no es que una sustancia sea física o químicamente “pura”, sino la interpretación cultural que se le atribuye a través de su consumo. En ese sentido, se puede decir que es el acto de beber el que define socialmente el contenido de la bebida en cuestión.

En la región de Apurímac, donde existe una importante tradición de tragos como el *calentito* y el *fantasia*, durante décadas el consumo del cañazo coexistió con el del alcohol refinado. Pero el balance de lo que podríamos denominar la distribución jerárquica de la bebida variaba de acuerdo a la geografía. A medida que se avanzaba hacia el interior, aumentaba la influencia del cañazo y disminuía la de los tragos a base de alcohol, ubicándose estos en un rango inferior.

El gran cambio se produjo a partir de la década de 1980, cuando, paralelamente a la decaída de la producción de cañazo, comenzó a ingresar alcohol proveniente de Bolivia. En ese entonces, el alcohol refinado efectivamente tomó el lugar del cañazo. El reemplazo, sin embargo, probó ser temporario, aunque sus consecuencias fueron nefastas. Con la aparición de normativas que regulaban su comercialización y las severas advertencias de carácter médico previniendo acerca de los efectos de su ingesta, rápidamente el alcohol sufrió un terminante rechazo por parte de la población.

En la actualidad, el alcohol continúa circulando, pero ahora resulta un producto ilegal, alejado de la preferencia de la mayoría de la gente. Inversamente, acaso por el propio peso cultural de su consumo, en los últimos años se observa un paulatino retorno al cañazo. Se puede decir que si el reemplazo ha sido proporcional al grado de dependencia de la bebida, el movimiento de retorno demuestra el profundo arraigo de su gusto en la población.

En este marco, desde una perspectiva histórica, la difusión del consumo de alcohol en la región central y sur de la sierra aparece como un fenómeno más relacionado a las alternativas de la oferta que a una situación de reemplazo definitivo. Su presencia, diluida, manifiesta o soterrada, de todos modos, no deja de ser un tema de interés, por la magnitud de sus efectos y por las consecuencias socioculturales que de ellos se pudieran derivar.

La difusión del consumo de alcohol refinado en la sierra andina resulta un fenómeno relativamente novedoso. Pero, teniendo en cuenta la posición alcanzada por el cañazo en la historia regional, se trata en cierto modo de un acontecimiento previsible. Recordemos que si bien en la sociedad tradicional no existían bebidas estimulantes del tenor del cañazo, a partir de su difusión durante el siglo XIX, el “trago” fue rápidamente incorporado a las costumbres de las comunidades serranas. La ampliación del consumo de cañazo incidió asimismo en la formación de un nuevo

simbolismo en torno a la bebida, con múltiples consecuencias en la vida sociocultural de la región. Como señala Sidney Mintz en *Sweetness and Power* al describir la transformación de los significados del azúcar (de un artículo exótico y de lujo a otro indispensable para sostener la vida del proletario), “meanings arises out of use” (Mintz 1985: 35). Y con ellos, podríamos agregar, la dependencia.

Siguiendo el análisis propuesto por Mintz, podemos razonar que, a medida que se difunde el consumo de un nuevo producto, éste adquiere otros significados, modificando la posición social que detentaba originalmente. El reconocimiento y su caracterización vinculada a propiedades favorables o al menos socialmente aceptables, son aspectos que se generan durante este proceso. Es decir, se trata de cualidades adquiridas *a posteriori*. Este ha sido el caso del cañazo, cuya posición en el universo cultural de las comunidades andinas refleja los diferentes significados derivados de las prácticas sociales y culturales a las que fue integrándose a lo largo del desarrollo histórico.

La difusión de la ingesta de alcohol, o de bebidas como el *fantasia* y el *calentito*, se produjo en gran medida sobre los patrones de consumo trazados por el cañazo. La aceptación de bebidas con mezcla de alcohol (o del alcohol asimilado al cañazo) tiene como trasfondo el estatus del cañazo, por su condición de bebida fuerte y en tanto portador del “gusto tradicional” que “cae bien al cuerpo”. Pero en el caso del alcohol refinado, más que de la formación de un nuevo hábito de consumo, deberíamos hablar de una adaptación parcial y transitoria. El alcohol ocupó el espacio vacío dejado por el cañazo, aunque, al no contar con las propiedades para consolidarse en el gusto de la gente (al menos hasta el momento), su destino parecería ser el de un producto marginal. Desde otro punto de vista, también se puede decir que dichas bebidas, legítimas o no, pudieron desarrollarse para satisfacer la demanda sostenida y persistente de trago existente en la región. En ese sentido, continuar indagando acerca de la “cultura del trago” resulta un tema interesante para profundizar nuestro conocimiento de las comunidades andinas.

En esta oportunidad, nuestro trabajo se enfocó en la observación de la situación actual de la región central y sur de los Andes. Para poder dar cuenta de una cierta variedad de pueblos y centros de producción, hemos optado por recorrer un territorio extenso, aunque en forma apresurada. Desde el punto de vista de la seguridad y de la logística necesaria para moverse en la región, esto tuvo ventajas, pero las exigencias del tiempo hicieron que en muchos casos no hayamos podido profundizar algunos aspectos como hubiésemos deseado o hubiese sido necesario. El tema del alcohol, por otra parte, al involucrar muchas veces regulaciones de tipo legal, es especialmente delicado y, por las características mismas del fenómeno que su consumo involucra, no es fácil acceder inmediatamente a la información de la gente.

A pesar de estas limitaciones, de todos modos, hemos podido comprobar a grandes rasgos el grado de transformación sociocultural del consumo de cañazo en la región. Además de profundizar en el análisis de lo que hemos observado, teniendo en cuenta que la presencia del alcohol se acrecienta a medida que avanzamos del centro al sur andino, surge ahora la necesidad de revisar cuál es la situación en el norte del país, donde se supone que los hábitos de consumo de cañazo preservan una impronta más tradicional. Este será el tema que abordaremos en nuestro próximo trabajo.

Agradecimientos:

Quiero expresar mi reconocimiento a todas y cada una de las instituciones y personas que hicieron posible realizar esta investigación. De manera especial, deseo agradecer a la TASC (Tobacco Academia Studies Center: 公益財団法人たばこ総合研究センター) que me proporcionó los recursos económicos para concretar la investigación del campo, y a Elmer Atalaya que me acompañó en el trabajo de campo. Del mismo modo, agradezco a Marcelo Higa, profesor de la Universidad Ferris, quien me ayudó mucho en la traducción de estos últimos artículos.

Bibliografía

- ALBERT, Bill
1976 *An Essay on the Peruvian Sugar Industry 1880-1920*. Norwich: University of East Anglia.
- ALLEN, Catherine J.
1981 "To Be Quechua: The Symbolism of Coca Chewing in Highland Peru". *American Ethnologist*. Vol. 8, No. 1, Feb. pp. 157-171.
2008 "Let's drink together, my dear: Persistent ceremonies in a changing community". In: J. Jennings and B. Bowser, eds. *Drink, Power and Society in the Andes*. Gainesville, FL: University Press of Florida.
- ARGUEDAS, José María
1956 "Puquio, una cultura en proceso de cambio". *Revista del Museo Nacional*, Lima, 25. pp. 184-232.
- BOWMAN, Isaiah
1916 *The Andes of Southern Peru: Geographical reconnaissance along the seventy-third meridian*. New York: The American Geographical Society.
- BURGA, Manuel
1976 *De la encomienda a la hacienda capitalista : el valle del Jequetepeque del siglo XVI al XX*. Lima: IEP.
- BURGA, Manuel y MANRIQUE, Nelson
1990 "Rasgos fundamentales de la historia agraria peruana, SS. XVI-XX." En: Alberto Chirif, Nelson Manrique, Benjamín Quijandría eds. *Perú: el problema agrario en debate - SEPIA III*. Lima: SEPIA. pp. 23-61.
- GADE, Daniel W.
1973 "Environment and disease in the land use and settlement of Apurimac Department, Peru", *Geoforum*, v4 n4. pp. 37-45.141
- GARCILASO DE LA VEGA, El Inca
1959 *Comentarios reales de los Incas*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos Patronato del Libro Universitario.
- GEERLIGS H. C., Prinsen
1912 *The World's Cane Sugar Industry: past and present*. Manchester: N. Rodger.
- GONZALES, Michael J.
1980 "Capitalist Agriculture and Labour Contracting in Northern Peru, 1880-1905", *Journal of Latin American Studies*, Volume 12, Issue 02, November. pp. 291-315.
1985 *Plantation Agriculture and Social Control in Northern Peru, 1875-1933*. Austin: University of Texas Press.
- HANBURY-TRACY, J.
1944 "Journeys in the Northern Andes", *The Geographical Journal*, The Royal Geographical Society, Vol. 104, No. 5/6, Nov-Dec. pp. 145-165.
- HARRISON, J. V.
1940 "An Expedition to the Central Andes of Peru, 1939", *The Geographical Journal*, The Royal Geographical Society, Vol. 95, No. 4, Apr. pp. 241-263.
- ISHII, Akira (石井 章)
2008 *Latin America Nouchikaikakuron*, (en japonés 『ラテンアメリカ農地改革論』), Tokyo: Gakujutsu Shuppankai.
- MELÉNDEZ, Walter
1989a "Aguardiente y mercado interno en el Perú 1880-1940. El caso de las provincias de Abancay y Andahuaylas", Tesis. Lima, PUCP.

- 1989b “La producción y el consumo de aguardiente de caña en el Perú, 1880-1940 : el caso del departamento de Apurímac”, *Psicoactiva*, Lima, Año 3, no. 5. pp. 3-48.
- 1989c *Campeños y aguardiente en el Perú, 1880-1940 : el caso de Apurímac*. Lima: CIEPDE.
- MINTZ, Sidney W.
1985 *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin.
- MIRANDA VALENZUELA, José
2009 *Abancay: Provincia andina*. Abancay.
- ONUKI, Yoshifumi (大貫 良史)
2014 “Dos rones: un estudio acerca de la difusión del cañazo en la Sierra del Perú”, *Perspectivas Latinoamericanas*, Centro de Estudios Latinoamericanos Universidad Nanzan, Número 11 Año 2014. pp. 127-143.
- ROMERO, Emilio
2006 *Historia económica del Perú*. Centro de Producción Fondo Editorial, UNMSM.
- SKAR, Harald O.
1982 *The warm valley people: duality and land reform among the Quechua Indians of highland Peru*. Oslo: Universitetsforlaget.
- THORP, Rosemary and BERTRAM, Geoffrey
1978 *Peru 1890-1977: growth and policy in an open economy*. New York: Columbia University Press.
- VARALLANOS, José
1959 *Historia de Huánuco*. Buenos Aires: Imprenta López.

Universidad Hosei, Japón.