



PERÚ

Ministerio de Cultura

"DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ"
"AÑO DE LA CONSOLIDACIÓN DEL MAR DE GRAU"

Lima, 14 de Junio del 2016

INFORME N° 000163-2016/DPI/DGPC/VMPCIC/MC

A : EDWIN AVELINO BENAVENTE GARCÍA
Director General de Patrimonio Cultural

De : SOLEDAD MUJICA BAYLY
Directora de Patrimonio Inmaterial

Asunto : Solicita declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación del sistema de producción del *Shacta*, aguardiente de caña

Referencia : Hoja de ruta N° 336192

Tengo el agrado de dirigirme a usted respecto al expediente mediante el cual la Dirección Desconcentrada de Cultura de Huánuco solicita la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación al Sistema de producción de *Shacta*, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco y remite a esta Dirección el expediente técnico respectivo, para el sustento de la declaratoria.

El referido expediente fue elaborado por la Asociación de Productores de Aguardiente de Caña de Azúcar de Huánuco; la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Huánuco, la Dirección Regional de la Producción, el Archivo Regional de Huánuco y la Dirección Desconcentrada de Cultura de Huánuco.

El expediente consta de 44 folios, fue recibido en la Dirección de Patrimonio Inmaterial el 30 de junio de 2015 y pasó a formar parte de los expedientes en espera de evaluación. Luego de revisar el expediente, se evaluó que el mismo contenía información insuficiente, por lo cual el 2 de febrero de 2016, vía correo electrónico, se solicitó a la señora Ida Mabel Cruz Rivas, funcionaria de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Huánuco, la ampliación de la información relacionada a la expresión cultural. El 17 de febrero de 2016, mediante un correo electrónico, la citada funcionaria envía información adicional en 7 folios numerados, siendo dicha información de autoría del señor Gustavo Gargurevich Caballero, del fundo "Buena Vista". El 10 de junio de 2016, la Dirección Desconcentrada de Cultura de Huánuco envía la última información ampliatoria. Durante todo este proceso, se hizo asimismo una búsqueda de información en diversas fuentes bibliográficas. El proceso de análisis del expediente técnico estuvo a cargo del antropólogo Miguel Ángel Hernández, investigador de esta Dirección.

Al respecto, informo a usted lo siguiente:

El sistema de producción de la *Shacta*, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco, incluye conocimientos, saberes, técnicas y prácticas tradicionales y particulares, por lo que constituye una expresión cultural que se encuentra en el ámbito del patrimonio cultural inmaterial de *prácticas y tecnologías productivas*. El producto final, conocido como *Shacta* es, desde el virreinato, un referente de identidad de la población huanuqueña que se ha mantenido hasta la actualidad.



El departamento de Huánuco se encuentra en el centro del Perú, situado casi por completo en la ladera oriental de los Andes. Esta circunstancia permite el fácil acceso de la población asentada en las alturas andinas a la zona amazónica a través de los ríos Marañón y Huallaga, por lo que le es posible disfrutar la diversidad biológica de dos ecosistemas diferenciados. Sus excelentes condiciones geográficas y climatológicas fueron factores fundamentales para el desarrollo de la agricultura por lo que esta región se ha constituido en un importante asentamiento humano desde épocas preincas.

Dada su estratégica posición, la zona de Huánuco se configuró durante el Incanato como un espacio en el que confluían poblaciones de diversos lugares del Tahuantinsuyu, entre los que destaca el centro administrativo de Huánuco Pampa como un símbolo de la gran capacidad organizativa inca, ya que en él se administraban recursos de diverso origen y naturaleza.

Con la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI se fundan nuevos centros urbanos y entre los numerosos cambios sociales, económicos y políticos acaecidos a partir de ese momento se puede mencionar la diversificación de la producción agrícola local en cuanto al cultivo de hortalizas, cereales y frutas, así como por la inclusión en la producción de la caña de azúcar.

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) es una especie originaria de Oceanía cuyo cultivo fue introducido por los españoles desde su establecimiento en el territorio de lo que hoy es el Perú. Según el Inca Garcilaso de la Vega, es en la zona de Huánuco donde se instala la primera plantación de caña de azúcar. Este autor menciona que en 1580 se había instalado ya un trapiche en una hacienda huanuqueña, con lo que se sugiere que la producción de derivados de la caña en esta región, incluida la de bebidas alcohólicas, es de larga data.

Fuentes históricas mencionan que hacia 1560 se consolida la producción de caña de azúcar, expandiéndose rápidamente en diversos valles costeros y andinos siendo los principales derivados comercializados, el azúcar, la miel y el aguardiente, conocido coloquialmente como cañazo. Con el tiempo, el cultivo de caña de azúcar se concentra en la costa, siendo actualmente los departamentos norteños de La Libertad y Lambayeque los principales productores, seguidos en menor producción por los de Lima y Arequipa. Cabe destacar que el producto principal de estos cultivos es el azúcar y, en menor medida, el ron industrial.

La producción y consumo del aguardiente de caña en la sierra peruana ha atravesado diferentes etapas. Según el investigador Walter Meléndez, en la sierra peruana la expansión de la bebida alcohólica denominada cañazo se da como consecuencia del cambio en la industria del azúcar cuando, al no poder competir con la producción costera, los hacendados priorizaron como actividad principal la producción de esta bebida. De este modo, el consumo de este producto se habría popularizado principalmente en los sectores rurales de la sierra entre finales del siglo XIX y comienzos del XX. La comercialización de este producto permitió el desarrollo mercantil interregional y vinculaba sectores urbanos y rurales así como haciendas, comunidades campesinas y minas.

El aguardiente de caña, denominado *Shacta* en Huánuco, es un tipo de bebida alcohólica que se encuentra, según el investigador Yoshifumi Onuki, en la categoría



conocida como ron agrícola, que se elabora a partir de la destilación del jugo fermentado de caña de azúcar sin que en el proceso haya separación de la sacarosa.

El proceso de elaboración de la *Shacta* diferencia a esta bebida del denominado ron industrial o simplemente “ron”, el cual se elabora a partir de la destilación de la melaza, un subproducto del proceso de separación de la sacarosa del jugo de caña, para la fabricación de azúcar. De este modo, el cultivo de caña de azúcar en Huánuco no se realiza con el objetivo de elaborar azúcar, sino más bien de elaborar aguardiente o *Shacta* y, en menor medida, chancaca.

El término *Shacta*, según el investigador Sergio Zapata Acha, parece tener su origen en el término quechua *saqta* que significa “machucar”, aludiendo de este modo a la forma tradicional del molido de las cañas en los trapiches, para extraer el jugo. Este término es usado exclusivamente por los huanuqueños siendo parte de la cultura popular local y un referente de identidad regional.

La comunidad de portadores de los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas asociados a este sistema de producción se encuentra integrada por aquellas personas poseedoras de los saberes relacionados al cultivo de caña de azúcar así como de las técnicas de fermentación y destilación de la *Shacta*. Esta comunidad, por tanto, está vinculada al espacio físico ocupado por las casas hacienda o fundos de las provincias de Huánuco y Ambo, en el departamento de Huánuco, siendo estos establecimientos los lugares en los que se mantiene vigente el sistema.

A pesar de que en décadas pasadas existían muchos más lugares de producción, en la actualidad se pueden mencionar diez fundos que han sido identificados en el expediente presentado: el fundo Cachigaga, ubicado en el distrito de Tomayquichua, provincia de Ambo; el fundo Chasqui, ubicado en el distrito de Ambo, provincia de Ambo; el fundo Derrepente, ubicado en el distrito de Huacar, provincia de Ambo; el fundo Santo Toribio, ubicado en el distrito de Tomayquichua, provincia de Ambo; el fundo Pacán, ubicado en el distrito de Amarilis, provincia de Huánuco; el fundo Huayocoto, ubicado en el distrito de Huánuco, provincia de Huánuco; el fundo Conchumayo, ubicado en el distrito de Churubamba, provincia de Huánuco; el fundo Yuncan, ubicado en el distrito de Churubamba, provincia de Huánuco; el fundo Quicacan, ubicado en el distrito de Ambo, provincia de Huánuco y el fundo Buena Vista, ubicado en el distrito de Ambo, provincia de Huánuco.

El proceso de elaboración de la *Shacta* se inicia con el sembrado de la caña de azúcar. Las variedades que se cultivan en las haciendas huanuqueñas, según la información detallada en el expediente, son “Blanca o Borbón”, “Chicama”, “Azul Casagrande”, “Cristal”, “Milagrosa” H50” y “P.O.J.”

Para la siembra se cortan las cañas de azúcar en varios segmentos a la altura del tallo, donde están las yemas, estos segmentos se conocen como *puntas de caña*. A su vez, en el suelo se forman varios surcos paralelos denominados camellones, cuya distancia entre sí no supera los 80 centímetros. En cada camellón se tienden, una tras otra, varias puntas de caña de alrededor de 40 centímetros de longitud, de modo tal que están separadas con una distancia de alrededor de 10 centímetros entre sí; luego de ello estas puntas son cubiertas con tierra y se forma un canal lateral por donde llegará el agua de riego.

Después de alrededor de 30 días aparecen los brotes de caña o espolones que son regados por el agua de los canales laterales, si alguna de las puntas de caña no



genera brotes se reemplaza con otra, a esta acción se le denomina “recalce”. A partir de los 4 meses se procede con el desyerbe de los tallos y, a los seis meses, al cultivo se le coloca ya sea urea u otro compuesto a base de por lo menos 50% de nitrógeno para que las plantas se desarrollen. Los riegos se realizan semanalmente durante la época seca y se suspenden durante la estación lluviosa.

La cosecha de la caña se realiza en un periodo de entre 18 y 24 meses después de la siembra, cuando las hojas se secan o se tornan de color verde amarillento y el tallo de la caña adquiere un color amarillo rojizo. Una vez maduras, las cañas son cortadas por la base con machetes, y se acopian para ser transportadas y luego molidas en el trapiche. Es necesario que se limpien las hojas adheridas a los tallos las cuales son dejadas en el campo para su descomposición, a manera de abono natural. El proceso de siembra y cosecha de la caña es una actividad eminentemente masculina en la que participan jóvenes y niños, transmitiéndose de este modo los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas mediante mecanismos no formales.

La siguiente etapa de producción de la *Shacta* es la de la molienda, para la cual se utiliza el trapiche o rueda. El trapiche es un tipo de molino que se emplea para la extracción del jugo de algunos frutos. En la mayoría de haciendas huanuqueñas este artefacto es de metal y se compone de tres cilindros con sus respectivos engranajes, los mismos que son movidos mediante fuerza hidráulica. La caña de azúcar se prensa y el jugo se escurre a través de canales hasta un receptáculo; los tallos molidos sobrantes son conocidos como bagazo y son utilizados como combustible durante el proceso de destilación.

El jugo de caña de azúcar se almacena en grandes toneles de madera donde se fermentará. Según el expediente, estos recipientes solían ser elaborados por artesanos especializados denominados “toneleros” quienes sabían con exactitud las medidas correctas de los tablones y el proceso de sellado; sin embargo el oficio de tonelero ha desaparecido y el conocimiento de elaboración de toneles ha pasado a los productores de caña, quienes orientan a los carpinteros locales. La madera de los toneles permite la conservación de las levaduras necesarias para la fermentación, por lo que resulta ideal para acelerar el proceso. En algunos fundos se utilizan toneles de polietileno.

El proceso de fermentación tiene un duración de alrededor de 8 días y puede darse ya sea dejando en reposo el líquido, sin adicionar de insumo alguno, o favoreciendo la fermentación con la introducción de levaduras. Este proceso permite la separación del dióxido de carbono y la formación de alcoholes y concluye cuando el mosto ya está “frio” o “quieto”, es decir, cuando se encuentra completamente fermentado.

La siguiente etapa de elaboración de la *Shacta* es la destilación del mosto. Para este proceso es necesario que cada fundo cuente con un alambique, este artefacto consta básicamente de tres partes: un recipiente conocido como “perol” u “olla” donde se coloca el mosto y se somete a la acción del fuego; el ratificador conocido como “calandria” de forma cilíndrica por donde atraviesa el vapor resultante de la cocción del mosto y donde se separa los vapores con mayor contenido alcohólico; y el “enfriador” que es básicamente una espiral sumergida en un recipiente con agua fría en el cual los vapores resultantes del proceso anterior se condensan, formando la bebida. Es importante señalar que se utilizan hornos artesanales, hechos a partir de adobe o ladrillo, con un diseño especial que permite el asentamiento de los alambiques y la acción del fuego de manera uniforme. El combustible principal es el bagazo obtenido de la molienda, siendo ello un ejemplo de uso sostenible de la caña de azúcar,



evitando con ello la depredación forestal. Los alambiques tradicionales están hechos de cobre, por tener este metal una particular sensibilidad a los cambios de temperatura necesarios para el proceso de destilación. Según el expediente, la *Shacta* se almacenaba en depósitos de fierro galvanizado elaborados localmente por herreros, en la actualidad sin embargo se utilizan principalmente recipientes asépticos de polietileno.

Esta bebida es comercializada por los mismos productores de forma directa, asegurando con ello la calidad y autenticidad del producto. Es importante mencionar que el consumo de esta bebida se encuentra amenazado por la masificación de la venta del metanol o alcohol metílico. El metanol es un producto altamente tóxico que es mezclado con agua o con cañazo y es consumido afectando seriamente la salud e incluso provocando la muerte de las personas.

La distribución comercial de la *Shacta* se ha reducido considerablemente, sin embargo es importante mencionar la trascendencia histórica que ha tenido para la economía local y la integración comercial de ciertos sectores marginales, así como su vínculo con actividades tradicionales como el arrieraje. Aún es posible recoger historias sobre los largos caminos emprendidos por los comercializadores de este producto a lomo de caballos y mulas.

El consumo de la *Shacta* en Huánuco forma parte de un conjunto de actividades de diversa naturaleza entre las que se destaca, en primer lugar, su ingesta como bebida espirituosa vinculada a las celebraciones y acontecimientos sociales, en tal sentido se ha consolidado como la bebida tradicional y emblemática del departamento. En segundo lugar, el consumo está vinculado con diversas celebraciones rituales, entre las que destaca la ceremonia tradicional de ofrenda a la tierra. En tercer lugar, cabe señalar su consumo dentro de las labores agrícolas y comunales como fuente de energía, este uso si bien ha ido decayendo, es importante de mencionar ya que es una de las razones principales para la consolidación de la producción en el pasado. Finalmente, el uso medicinal de la *Shacta* es también reconocido entre algunos huanuqueños, pues se utiliza como parte de preparados de hierbas curativas para casos de tos y resfrío, así también como desinflamante externo y para reducir la fiebre. Por todo ello, el prestigio de esta bebida es tomado en cuenta al momento de utilizarla como objeto de intercambio, consumo y ofrenda ritual, siendo comparable a otros productos tradicionales de alto contenido simbólico como la hoja de coca y la chicha de jora.

El sistema de producción de la *Shacta*, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco, se compone de un conjunto de conocimientos, saberes, técnicas y prácticas tradicionales que van desde el cultivo de la caña de azúcar, pasando por el proceso de molienda, fermentación y destilado del mosto de caña y culminando con la distribución y consumo local. Este sistema ha resultado fundamental en el mantenimiento de los agricultores y dueños de los fundos productores, pudiéndose apreciar su valor como motor comercial desde hace siglos. El producto final o *Shacta* posee un gran valor social y simbólico para los huanuqueños, dado que es una bebida emblemática del departamento que tiene una gran variedad de usos. Por todo ello, esta Dirección recomienda declarar el *Sistema de producción de Shacta, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco, como Patrimonio Cultural de la Nación*.

Muy atentamente,