



CHUCHUHUASI. PATRIMONIO Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE UN MACERADO PERUANO

CHUCHUHUASI. HERITAGE AND APPELATION OF ORIGIN
OF A PERUVIAN MACERATE

Alejandro Prieto Mendoza

Universidad Nacional de Colombia, sede Amazonía

alprietom@unal.edu.co

 <https://orcid.org/0000-0002-1164-7518>

Envío: 15 de febrero de 2025 Aceptación: 30 de mayo de 2025 Publicación: 31 de julio 2025

Resumen

En este artículo, presento argumentos históricos, lingüísticos y de otra índole con el objetivo de una futura declaración al macerado de chuchuhuasi como patrimonio cultural de la nación peruana y su denominación de origen correspondiente. Así, a partir de informes expedicionarios del siglo XIX e inicios del XX, identifico los primeros registros escritos del nombre del árbol de *Maytenus macrocarpa*, conocido en nuestra Amazonía peruana con nombres semejantes a chuchuhuasi o chuchuhuasa y en otras amazonías circundantes bajo nombres similares. Propongo que chuchuhuasi y/o chuchuhuasa y sus variantes son de origen quechua y el análisis dialectológico de estos nombres indican que tal variabilidad es resultado del proceso histórico de colonización de la Amazonía peruana por parte de colonos andinoperuanos de hablas quechua, tanto de variedades sureñas como centrales y/o norteñas,



y que, por extensión y contacto lingüístico, el nombre está presente hoy en las amazonías de Colombia, Ecuador, Bolivia y Brasil. Por otro lado, ofrezco el primer registro escrito de la maceración en aguardiente de la corteza de chuchuhuasi, el cual data de 1906 y en la región Loreto, como también aspectos centrales de los saberes, prácticas y el mercado de este macerado.

Palabras clave: chuchuhuasi; Amazonía; patrimonio del Perú; denominación de origen

Abstract

In this article, I present historical, linguistic and other arguments for the declaration of chuchuhuasi macerate as cultural heritage of the Peruvian nation and its corresponding appellation of origin. Thus, based on expeditionary reports from the 19th and early 20th centuries, I identify the first written records of the name of the *Maytenus macrocarpa* tree, known in our Peruvian Amazon under names similar to chuchuhuasi or chuchuhuasa and in other surrounding Amazonia under similar names. I propose that chuchuhuasi and/or chuchuhuasa and their variants are of Quechua origin and the dialectological analysis of these names indicates that such variability is the result of the historical process of colonization of the Peruvian Amazon by Andean-Peruvian settlers of Quechua speakers, both of southern and central and/or northern varieties, and that, by extension and linguistic contact, the name is present today in the Amazons of Colombia, Ecuador, Bolivia and Brazil. On the other hand, I offer the first written record of the maceration of chuchuhuasi bark in aguardiente, which dates back to 1906 in the Loreto region, as well as central aspects of the knowledge, practices and market of this macerate.

Keywords: chuchuhuasi; Amazonia; Peruvian heritage; appellation of origin

1. Introducción

En la década de 1970, el icónico grupo iquiteño de cumbia amazónica peruana, Los Wemblers de Iquitos, lanzó una canción fiel a su estilo que considero ha pasado desapercibida y me refiero a su composición titulada *El chuchuhuashero*. Con ese toque propio con el que buscaron representar la cultura amazónica de nuestro país, la canción hace honor a los maestros y maestras que preparan un macerado de amplio consumo en todo el Perú y digo en todo, pues, si bien se asocia el macerado de chuchuhuasi como una

“bebida exótica” del oriente peruano, este macerado también se toma y se prepara tanto en la sierra como en la costa.

El chuchuhuasi, como lo denomino en este artículo, es un macerado de la corteza del árbol del mismo nombre (*Maytenus macrocarpa*). Este árbol crece en la Amazonía andina occidental de Ecuador, Colombia, Venezuela, Bolivia y la parte más occidental de la Amazonía brasileña, sobre todo en el Perú y en zonas no inundables o inundables anualmente solo por la creciente alta. En nuestro país, el chuchuhuasi crece en los departamentos amazónicos de Amazonas, Huánuco, Junín, Loreto, Madre de Dios, Pasco, San Martín y Ucayali, y en otros no amazónicos como Tumbes.

El consumo cuenta con una larga tradición de más de cien años, de ahí que hoy exista un sano, pero todavía necesitado de fuerza, mercado del macerado de chuchuhuasi. Sin embargo, dada su fama a lo largo de las muchas y extensas redes amazónicas, hoy su consumo y venta ha traspasado la frontera peruana e, incluso, empieza a ser reclamado como producto original en otras cercanías, por lo que con este documento busco evidenciar su valor para una posterior declaración como Patrimonio Cultural de la Nación peruana a los saberes, usos y costumbres tradicionales de la maceración de la corteza de chuchuhuasi —medicina y licor amazónico peruano para la Amazonía y el mundo— y se concrete su denominación de origen¹. Esto con el fin de promover el desarrollo económico de la región amazónica del Perú y en específico del departamento de Loreto a partir del posicionamiento de los productos de la región y el fortalecimiento de los saberes locales amazónicos dentro del circuito de macerados, licores y bebidas espirituosas peruanas frente al ámbito internacional para así apoyar en la promoción turística de la ciudad de Iquitos, cercanías y otras ciudades de nuestra Amazonía.

Con todo lo anteriormente dicho, organizo este documento de la siguiente manera. En la sección §2, detallo la metodología llevada a cabo en esta investigación, el trabajo de campo, las entrevistas y el recojo de información con los maestros y maestras chuchuhuaseros de la Amazonía peruana. En la sección §3, presento una breve historia del aguardiente de caña en la Amazonía peruana para contextualizar aspectos históricos de la maceración en dicho licor de la corteza de chuchuhuasi, como también antecedentes etnográficos, médicos y biológicos que han estudiado el dicho árbol. Luego, dedico la sección §4, una de las principales en este artículo, a presentar los primeros registros escritos del árbol de chuchuhuasi que se dieron en el marco de exploración y colonización de la Amazonía peruana

durante el s. XIX e inicios del XIX para luego ofrecer un análisis lingüístico de los términos que identifiqué y con el cual sustenté la maceración de la corteza de chuchuhuasi como una práctica nacida en la Amazonía del Perú. Por otro lado, en la sección §5 presento aspectos cruciales de los conocimientos y prácticas tradicionales en torno al chuchuhuasi, sobre todo en relación al concepto de espiritualización, y también detallo brevemente cuestiones sobre el mercado actual de la bebida y la corteza. Finalmente, en la sección §6 recapitulo los argumentos expuestos en este artículo.

2. Catando el método: chuchuhuais de aquí y de allá

Esta investigación comenzó en 2023, cuando decidí aprender a macerar la corteza de chuchuhuasi de la mano del señor Alfredo Bora, maestro chuchuhuasero reconocido en la ciudad de Leticia (Amazonas, Colombia) donde residí de marzo del 2022 a abril de 2025². Entre varias de sus enseñanzas, el señor Alfredo me contó la narración sobre el origen del árbol de chuchuhuasi según la tradición bora, lo que me llevó a preguntarme sobre el origen histórico de esta macerado peruano. Así, durante el 2024, llevé a cabo lo que denominé un trabajo de archivo donde revisé, principalmente, la *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto* que compilara Carlos Larrabure y Correa (1905), entre otros documentos de corte histórico, etnográfico y biológico que se publicaron a finales del siglo XIX y durante la primera mitad del XX. Con esta información en mente, entrevisté de setiembre del 2024 a febrero del 2025, de manera virtual y presencial, a maestros chuchuhuaseros de varias ciudades amazónicas del Perú.

En líneas generales, las entrevistas abordaron temas tales como información básica de su biografía y aspectos del macerado de chuchuhuasi como su preparación y venta. Por motivos de espacio, no me explico sobre cada maestro chuchuhuasero y queda pendiente un documento más extenso que vengo escribiendo. No obstante, no quisiera dejar pasar esta sección sin nombrar a cada una de las personas que entrevisté: Alberto Vásquez Montes (Caballococha, Ramón Castilla, Loreto); Alexis Arce Alania, encargado del área comercial de licores *El Aguajal* (Lima); María Jesús Gosálvez Postigo (Puerto Maldonado, Madre de Dios), gerente general de *De la abu su secreto* e hija del maestro chuchuhuasero Adolfo Gosálvez (1917-2016); Janny Villacorta Shapiama, de licores *Onsá del Fundo Pishcota* (Pucallpa, Ucayali) e hija del fundador Harry Villacorta Vargas (1949-2020); y Grimaldo Tuirima

Sánchez, conocedor en macerados *El oso gris* y nieto de Anita Manihuari Tanchiva, una de las fundadoras del pasaje Paquito allá por la década de 1950. Por último, parte importante de mi metodología fue, claro, catar cada una de las muestras de chuchuhuasi que estos maestros preparan de ahí que titule esta sección como “catando el método”, puesto que, parafraseando al señor Alfredo Bora, no hay reflexión sin degustación del chuchuhuasi.

3. Aguardiente en la Amazonía peruana y antecedentes del chuchuhuasi

La corteza de chuchuhuasi se macera, por lo general, en aguardiente de caña de azúcar, lo que en Perú se conoce como cañazo, aunque también se puede macerar en pisco, vodka, gin y vino blanco. Sin embargo, dado que la maceración tradicional es con aguardiente, comienzo esta sección con una breve historia sobre el aguardiente en la Amazonía del Perú.

Lo primero a comentar es que la producción de aguardiente en el Perú es tan temprana en estas tierras como la propia producción de nuestra bebida bandera el pisco; es decir, desde mediados del s. XVI y, sobre todo, desde el s. XVII, el aguardiente de caña se destiló en trapiches y haciendas de la costa y la sierra del Perú.

Sin embargo, su presencia en la Amazonía peruana, no se desliga del avance de la colonización y fronterización, en consecuencia, la producción de aguardiente dataría de un siglo más tarde como, por ejemplo, indican Santos Granero y Federica Barclay (1995) en el caso de la selva central en los valles de Vitoc y Chanchamayo.

La primera mitad del s. XVIII marcaría la base de la economía de las conversiones en consecuencia a la creación de grandes y medianos hacendados, la migración de numerosos campesinos andinos y a la gran demanda de los productos por parte del sector minero en los andes del departamento de Pasco, el aguardiente junto con la hoja de coca, se convirtieron en el pilar de la economía de la Selva Central a finales del siglo XVIII.

En el caso de la Baja Amazonía peruana, hay que recordar primero que la misma, sobre todo la región Loreto, formaba parte de la antigua provincia de Maynas, la cual después de la expulsión de los jesuitas en 1767 quedaría desarticulada y aislada de los centros administrativos tanto coloniales como luego republicanos.

No obstante, tal desarticulación no implicó desinterés, ya que el contexto expansionista del antiguo imperio del Brasil, y las pretensiones territoriales

de las nacientes repúblicas de Colombia y Ecuador, hizo que el Estado peruano volcara sus esfuerzos para garantizar su soberanía sobre la zona a través de: la firma del Tratado de Comercio y Navegación con Brasil en 1851, la navegación y exploración del Amazonas, el establecimiento de una estación naval en Iquitos, entre otras. Santos Granero y Barclay (2002) detallan que para 1853 el presidente Rufino Echenique aprobó en ley la “primera política sistemática para el control y ocupación de la región amazónica, y en particular de Loreto” (2002, p. 30), la cual estipulaba la colonización de la misma, la concesión de tierras, navegación y exploración, etc.

Así, si bien la presencia de aguardiente de caña en la región de Loreto, como en otros departamentos cercanos tales como Ucayali o Amazonas, se registra a lo largo del s. XIX, su producción alcanzaría mayores niveles a medida que Iquitos, Nauta, y otras ciudades, gozaron de mayor comercio y condiciones para el mismo, lo que permitió el crecimiento del volumen de la exportación, principalmente hacia el Brasil, y la importación de productos de la región, como el aguardiente (Santos Granero y Barclay, 2002, p. 35), hecho que se acentuaría durante la época del *boom* cauchero.

En otras palabras, la presencia y producción de cañazo en la Amazonía peruana es resultado de los agentes de colonización de la Amazonía y las políticas de fronterización de la misma, sean estos colonos andinos, caucheros, comerciantes de todo tipo y origen, militares y más. De hecho, como veremos en la sección siguiente, es gracias a este contexto de garantizar la soberanía sobre Loreto y otras regiones aledañas que militares, doctores y comerciantes nos reportan las primeras menciones al árbol de chuchuhuasi y se registra para 1906 su primera mención como macerado en aguardiente de caña o cañazo y en la ciudad de Iquitos (Perú).

3.1. Antecedentes del árbol de chuchuhuasi y usos de su corteza

Los antecedentes académicos sobre el árbol de chuchuhuasi (*Maytenus Macrocarpa*) y su macerado en aguardiente, en el sentido occidental de medicina, se dedican al estudio botánico, las propiedades químicas y medicinales del mismo.

Al respecto, los primeros estudios de chuchuhuasi comentan sobre sus propiedades hipotérmicas, vasodilatadoras (Colas, 1937) y antitumorales (Gonzalez et al., 1982). El estudio más completo hasta la fecha es el de Malaník y otros (2019), quienes analizan las propiedades fitoquímicas y la

actividad farmacológica de la *Maytenus Macrocarpa*; sin embargo, los autores consideran que los resultados no son muy prometedores en tanto que todavía es necesaria mucha más evidencia sobre sus propiedades.

Estudios recientes demuestran propiedades antibacterianas, sobre todo frente a *Staphylococcus aureus* (Marcos-Carbajal et al., 2023). En cuanto a las posibilidades comerciales de sus propiedades, Correa Rosillo (2018) estudia la elaboración de chorizo a partir de los polifenoles de *Maytenus Macrocarpa* en tanto agentes antioxidantes y conservantes. Por otro lado, estudios de corte más etnográfico son los de Salazar et al. (1986) y Burgos (1995) recogen su rol en prácticas de partería y anticoncepción tradicional en Piura, Tarapoto e Iquitos. Otros estudios son los de los de Jiménez Grados y otros (2020), quienes estudian los usos de chuchuhuasi entre curanderos en la ciudad de Lima o el de Salazar et al. (2013) donde comparan los usos de la corteza entre boras en la ciudad de Iquitos y curanderos también de la capital del Perú.

Finalmente, sobrepasa los límites de esta sección de antecedentes recapitular todas sus menciones científicas o entre distintos grupos indígenas y mestizos de la Amazonía peruana (y/o fronteras amazónicas en cercanía), o su uso dentro del curanderismo peruano, el vegetalismo amazónico y el chamanismo; sin embargo, me es necesario recalcar que su uso en el Perú es generalizado y no puede limitarse solo al área amazónica, pues el macerado de chuchuhuasi es bebido también por pescadores costeros para aliviar los fríos de altamar, se vende entre las hierberas de varios mercados de Lima, o se venden trozos en el famoso pasaje Paquito del loretoano mercado de Belén.

4. El nombre habla por sí solo: primeros registros escritos del árbol de chuchuhuasi

Dedico esta sección a tres tópicos principales: §4.1 los primeros registros documentales del chuchuhuasi durante el s. XIX e inicios del s. XX; §4.2 el origen quechua de los nombres que acusan en su dialectología aspectos centrales de la historia de la bebida, y §4.3 la estandarización de los nombres a favor de una sola alternativa, aunque protegiendo a las demás en tanto derivadas de una tradición peruana.

4.1. ¿Chuchuhuasi o chuchuhuasa?

El registro científico del árbol de chuchuhuasi inicia con Ruiz y Pavón en su clásica obra *Florae Peruvianae, et Chilensis Prodrum* (1802) en la que

describen el *Celastrus macrocarpus*, basónimo del *Maytenus macrocarpa*; sin embargo, tales expedicionarios españoles no indicaron nombre vernacular alguno para su “descubrimiento” por lo que el nombre como tal recién aparece a finales de la primera mitad del s. XIX en el marco de las exploraciones hacia la Amazonía peruana que el Gobierno peruano todavía no había alcanzado domesticar y colonizar, pero sobre el cual buscaba garantizar su soberanía como expliqué en la sección anterior.

Al respecto, el primer registro escrito data del 1843, pero de publicación 1847, es el del doctor don Juan Crisóstomo Nieto (1847) quién, desde Cuélap (Amazonas, Perú) desarrolla el aspecto medicinal del reino vegetal presente en el departamento y resalta el común empleo del árbol de <chuchiguarán>, donde señala “es un árbol grande cuya corteza que es de un color ceniciento, la toman para resfríos i dolores de huesos” (Larrabure y Correa, 1905b, p. 478)³. La descripción de este árbol calza a la perfección por su carácter contra los resfríos, mientras que el nombre, a pesar de cierta semejanza con la variante actual que podría acusar una mala transcripción, poco tiene que ver con chuchuhuasi. En todo caso, este vocablo estaría compuesto por <chuchi>, <guará-n>, siendo -n el partitivo quechua que más adelante desarrollare. Lo interesante en este caso es el empleo de la vocal <a>, vocal que aparece en otros de los nombres posibles del árbol de chuchuhuasi⁴.

Unos años más tarde, en 1891, don Carlos T. Barandiarán y Julio C. Vila presentan un informe en dos partes, titulado “Estudio de la flora i fauna del departamento de Loreto” en *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto* (Larrabure y Correa, 1905c), en el que listan una serie de plantas medicinales junto con sus propiedades curativas, tales como <lancetilla> útil para curar fiebres palúdicas, <sanango> que actúa contra el reumatismo, y <shushuhuasi>, en donde especifican actúa como antireumático (1905c, p. 453). Esta vez, el nombre del árbol es mucho más transparente; sin embargo, la clásica africada palatal, representada bajo el dígrafo <ch>, se escribe como si se tratara de una fricativa <sh>, veremos más adelante, no significa problema alguno para su estudio etimológico.

Un punto muy importante a resaltar antes de continuar con el estudio del nombre es que en ambos informes de 1843 y 1891 no se especifica el modo de preparación de esta planta medicinal ni tampoco su nombre científico, tampoco que macera en aguardiente como es la costumbre hoy en día.

Empero, otras plantas sí reciben más atención, por ejemplo, en el informe de 1843 se describe que el <oje> sirve como desparasitador y se toma en masato o en zumo de naranja, la <viborilla-sacha> se machaca y se sirve en aceite de olivo o el <puma sungu> se cocina y se toma el agua “impregnada de su sustancia para las enfermedades de los riñones ó mal de orina” (Larrabure y Correa, 1905b, p. 476), lo que ya indica un proceso de maceración, aunque con otras cortezas y plantas.

En el año 1902, el explorador Mesones Muro y el ingeniero Eduardo Habich comentan de la flora de “las montañas del Marañón”, entiéndase departamento de Loreto, que “existen [...] cortezas, resinas raíces i plantas tales como la sangre de drago, el <chuchuhuai> i otros que son verdaderas plantas medicinales, empleándose para la fiebre, disentería, purgantes, para curar heridas, afrodisiacos i otras” (Larrabure y Correa, 1905a, p. 169); nótese que en este caso el nombre de la corteza se registra con elisión de /s/-<s>.

Dos años más tarde, en 1904, Germán Stiglich informa sobre la “la región peruana de los bosques” el empleo de <chuchu-huasi> o <chuchu huasan>, el cual “es un árbol de cuya raíz se extrae una sustancia utilizada para los resfríos i dolores de huesos. [y] Es antireumática” (Larrabure y Correa, 1903, p. 362). En el segundo vocablo, <chuchu huasan>, se cuenta una vez más con el empleo del partitivo quechua -n que expresa “la relación de una parte respecto del todo, donde el elemento integrador está implícito” (Cerrón Palomino, 2002, p. 216).

Tres años más tarde, Julio Abel Raigada cuenta en 1905 en su *Monografía de la provincia de Bajo Amazonas* que “las plantas útiles que produce esta región, son innumerables que para clasificarlas se hace necesaria una comisión técnica, que estudie detenidamente la propiedad de cada una de ellas; pero podemos citar: la cascarilla, zarza, matico, <chuchufasha>” (Larrabure y Correa, 1905d, p. 64); las comillas angulares fueron añadidas.

A su vez, en ese mismo año de 1905, el subprefecto doctor Darío A. Urmeneta escribe en su “Monografía de la provincia de Ucayali”, que hay:

infinidad de plantas útiles que podían aplicarse a la medicina i a la industria, se encuentran en gran abundancia en todo el Ucayali, pero desgraciadamente no se les da la aplicación necesaria por falta de conocimientos, i estudio técnico de sus cualidades como la <chuchuhuasha> (Larrabure y Correa, 1905d, p. 69; *las comillas angulares fueron añadidas*).

Finalmente, quisiera referenciar dos registros más, el primero es el que proporciona Emilio Castres en su conferencia de 1906 sobre las regiones orientales del Perú en la Sociedad Geográfica de Lima (1906), donde ofrece el nombre de *chuchuhuasi* y la segunda, y más importante de todas, es la del doctor Hildebrando Fuentes quien también en 1906 recoge en sus *Apuntes geográficos, históricos, estadísticos políticos i sociales de Loreto* que en Moyobamba se encuentra la resina medicinal de <chuchuguasi> (Larrabure y Correa, 1908, p. 239).

El segundo en 1879 don Pedro Estrella escribió una relación de las plantas medicinales más importantes de la provincia de San Martín, el <chuchuguashi> se menciona también como “corteza sirve como cataplasma; [y] se usa como tónico i antifebrífugo” (Larrabure y Correa, 1905d, p. 278). Por su parte, en Loreto, el doctor Hildebrando Fuentes cuenta del árbol de <chuchuguashi> “su corteza, preparada en aguardiente es estomacal i tónica” (Larrabure y Correa, 1908, p. 400).

En líneas generales, he expuesto documentos donde los autores solo se detienen a nombrar el árbol de chuchuhuasi con sus otros nombres cercanos y sus propiedades medicinales. No obstante, resulta en sumo significativo que ningún de estos personajes se haya detenido en los métodos de consumo de tal corteza, sino hasta el año de 1906 donde el doctor Hildebrando Fuentes indica por primera vez que el chuchuhuasi se macera en aguardiente que, por cuestiones históricas expuestas en la sección anterior, se refiere al aguardiente de caña.

Figura 1. Primer registro de maceración de chuchuhuasi en aguardiente (1906).

<i>Chuchuguashi</i>	Su corteza, preparada en aguardiente es estomacal i tónica.
<i>Amasisa</i>	Su corteza fresca, se aplica para las erisipelas i para el dolor de ojos.
<i>Bencenucui</i>	Con sus hojas se hacen emplastos para los dolores nerviosos en las coyunturas ó articulaciones.

Fuente: Larrabure y Correa (1908), tomo XVI.

A manera de recapitulación, en primer lugar, el árbol de chuchuhuasi es mencionado en informes de expedición sobre la Amazonía peruana desde 1843 con el nombre de <chuchiguarán> y posteriormente con nombres

cercanos a chuchuhuasi o chuchuhuasa en informes de exploración y comercio a finales del s. XIX e inicios del XX.

En segundo lugar, estos informes detallan que la corteza tiene propiedades medicinales antirreumáticas, antiinflamatorias y afrodisíacas. En tercer lugar, el mencionado árbol se identificó en las provincias de Bajo Amazonas, Ucayali y Moyobamba, en los departamentos de Loreto y San Martín, respectivamente. En cuarto lugar, no se menciona su método de consumo, sino hasta 1906 donde se documenta, por primera vez, que se macera en aguardiente de caña. Sin embargo, sí se detalla para otras cortezas que estas se hierven en agua o se maceran en aceite, lo que podría indicarnos métodos previos de maceración de la corteza de chuchuhuasi. Finalmente, el nombre del árbol en cuestión se escribe con varios nombres similares que resumo en la tabla 1 líneas abajo⁵.

Tabla 1. Formas escritas del árbol de chuchuhuasi por año y ubicación en Perú

Forma escrita	Año	Ubicación
chuchiguarán	1843	Amazonas
chuchuhuasi	1879	San Martín
shshuhuasi	1891	Loreto
chuchuhuai	1902	Loreto
chuchu-huasi	1904	Sin especificar
chuchu huasan	1904	Sin especificar
chuchufasha	1905	Bajo Amazonas, Loreto
chuchuhuasha	1905	Ucayali, Loreto
chuchuguasi	1906	Moyobamba, San Martín
chuchuhuasi	1906	Loreto
chuchuguashi	1906	Loreto

Entonces, esta variedad de nombres similares es un buen primer punto para discutir el nombre del árbol y bebida de chuchuhuasi, puesto que esta multiplicidad de nombres semejantes también se identifica hoy dentro del territorio amazónico peruano y demás circundantes. Incluso, basta con visitar el tradicional Pasaje Paquito en el mercado de Belén (Iquitos, Perú) para darse cuenta que no hay un nombre estándar y que la variabilidad incluso se registra entre cada puesto de venta en dicho pasaje, como vemos en la siguiente figura 2.

Figura 2. Distintos nombres de la corteza de chuchuhuasi en el pasaje Paquito (Iquitos)



Fuente: Archivo personal. Transcripción: chuchuhuasi, chuchuhuasha, chuchuhuasa.

Además de los nombres en la tabla 1, he podido registrar en mi trabajo de campo y otros documentos (de Sá Holanda et al., 2024; Hurtado et al., 2015; IIAP, 1997; Mejía & Rengifo, 2000; Reyes Capcha & Gonzales Jesús, 2023; Taylor, 2005; Vásquez Martínez & Rojas Gonzáles, 2022) los nombres de (1) *chuchuhuasa*, (2) *chuchuasha*, (3) *chuchasha*, (4) *chucchu huashu*, (5) *chugchuhuaso*, (6) *chuchuguazo*, (7) *chuchuhuasca*, (8) *chochahuasca*, (9) *chichuá* y (10) *xixuá*.

De estas, *chuchuhuasa* es también usual en la Amazonía peruana, aunque en menor grado, y se emplean más a lo largo de la Triple Frontera Perú, Colombia y Brasil, sobre todo en ciudades como Caballococha y en otras como Leticia (Colombia). La (2) y (3), *chuchuasha*, *chuchasha*, son versiones reducidas de *chuchuhuasha* al presentar un típico proceso en el español peruano de elisión de /g/ en contexto intervocálico; de hecho, (3) es un proceso más avanzado donde no queda rastro de /u/. Continuando, *chucchu huashu* solo la documenta Taylor (2005) y sin especificar la región, mientras que *chugchuhuaso* y *chuchuguazo* se utilizan en la Amazonía ecuatoriana y contienen el uso del sufijo de género gramatical masculino español en su productividad

para nombrar árboles (lúcumo, naranjo, algarrobo, etc.), lo que a la luz de los datos ofrecidos en la tabla 1 resulta una innovación.

Además, lo curioso de (4), (5), y (6) es que contienen el vocablo *chuchu*, el cual refiere a una fiebre con escalofríos o incluso al paludismo. A mí parecer, estos son la reinterpretación contemporánea del lexema original *chuchu*, ya que ninguna forma en la tabla 1 contiene tal vocablo. Por último, *chichuá* y *xixuá* son empleadas en Brasil y en términos fonético-fonológicos son derivados relativos al étimo que discuto a continuación⁶.

4.2. Quechuismo, pero de varios quechuas

Lo primero a decir sobre la etimología es que no cabe duda de que los nombres del árbol de chuchuhuasi son de origen quechua y en sí responden a la impronta de esta familia de lenguas en la conformación del español amazónico, tómese en cuenta remo caspi, por ejemplo. Alberto Chirif (2016) en su *Diccionario Amazónico: voces del castellano en la selva peruana* concuerda con mi afirmación y dice de la primera parte <chuchu> que significaría “senos” y de las segundas, <wasi>, casa, y <wasa/washa>, espalda.

Misma situación para Reyes Capcha y Gonzáles Jesús (2023), quienes también la tratan como un quechuismo conformado por *chuchu* ‘senos’ y *wasi* ‘casa’. Por último, Calvo Pérez (2022) también considera que la palabra es un quechuismo, pero no indica significado más que de un líquido matapesares.

Respecto a estos significados, es correcto que *chuchu* significa senos en quechua, pero también puede significar ‘duro, seco’ como se recoge en hablas quechuas de Cusco (Academia Mayor de La Lengua Quechua, 2005) y Apurímac (Gutiérrez Camacho et al., 2007), lo cual tiene mucho más sentido si consideramos la dureza y sequedad propia de la corteza del chuchuhuasi o si refiere a los dolores del cuerpo. De hecho, *chuchu* en tanto ‘seco y duro’ también aparece en otros términos centroandinos como en los topónimos Chuchupampa (Tarma, Junín) o Chuchujirca - Fortaleza (Huaraz, Áncash), y en fitónimos al sur como chuchurapi (*Eryngium weberbaueri*). Por lo tanto, propongo que la primera parte del nombre es *chuchu* y su significado es el de ‘duro y seco’, a diferencia de los autores citados al inicio de la sección.

En cuanto a la segunda parte, *huasi*, *huasa*/ *huasha* y *huasca*, la situación es un poco más compleja porque el español amazónico se caracteriza, como dije anteriormente, por una fuerte influencia quechua, sobre todo de la variedad quechua IIB, pero también de otras variedades (Zariquiey, 2022).

Este hecho resulta aún más significativo para la etimología de la bebida si tomamos en cuenta la presencia de dos formas para espalda, *huasa* y *huasha*, entre los nombres registrados desde el s. XIX.

Como indica Cerrón Palomino (2003), las variedades quechuas sureñas depalatalizan la consonante <sh> - /ʃ/ a favor de <s>-/s/, mientras que las variedades centrales, y otras como el kichwa amazónico, la mantienen (2003, p. 156). De ahí que la presencia de estas dos formas, una sureña, *huasa*, y otra central o amazónica, *huasha*, que significan espalda y figurativamente lomo (y por tanto corteza), nos indiquen los orígenes variados del nombre.

En otras palabras, el hecho de que las variedades del nombre con la vocal <a> muestren una fricativa palatal sorda /ʃ/ o una fricativa alveolar sorda /s/ indica justamente los orígenes tanto sureños como centrales de estos nombres. Incluso, si tomamos en cuenta que para 1902 se registra el nombre de <chuchuhuasi> con la elisión de /s/, esta versión nos estaría indicando el mismo camino, en tanto la aspiración del fonema quechua /s/ en /h/ y su posterior elisión al interior de raíz es un cambio registrado en una extensa zona quechua de Ancash, Lima, Junín y Pasco (2003, pp. 173-174).

Por otro lado, hay que descartar el vocablo *huasca* porque este remite a liana o bejuco y, siguiendo a Chirif (2016), refiere a la *Salacia macrantha*, especie distinta a la *Maytenus macrocarpa*. Por último, tenemos el problema de *wasi* a lo que pregunto ¿cómo ensamblar los significados de ‘duro’ y ‘casa’? Siguiendo con mi hipótesis, si pensamos en ‘espalda’ o ‘lomo’, figurativamente, para indicar la corteza, la diferencia entre /i/ y /a/ puede explicarse como una fluctuación del tipo <pani> / <pana> ‘hermana de varón’ a lo que el significado seguiría siendo el de ‘corteza dura y seca’ y casa nada tendría que ver en la etimología del nombre.

En conclusión, bajo esta nueva hipótesis, el nombre de chuchuhuas(h) a/i hace referencia al carácter duro y seco de la corteza del árbol en tanto se compone de *chuchu* ‘seco y duro’ y *huas(h)a/i* ‘espalda, lomo’. Además, la segunda parte *huas(h)a/i* demuestra múltiples orígenes dialectales⁷. De esta manera, resulta importante resaltar que los nombres del árbol, y por extensión la bebida, todos de origen quechua y similares entre sí, son resultado del proceso histórico de colonización de la Amazonía peruana por parte de colonos andinoperuanos de hablas quechua, tanto de variedades sureñas como centrales y amazónicas, y que, por extensión y contacto lingüístico, el nombre está presente hoy en las amazonías circundantes de Colombia, Ecuador, Bolivia, Venezuela y Brasil.

Cambiando ligeramente de tema, la discusión etimológica no estaría completa sin reflexionar sobre el carácter general del nombre y la cercanía de sus derivados; lo que busco decir es que no he podido identificar nombres sin vínculo alguno a chuchuhuasi o chuhuhuasa en ninguna lengua amazónica a mi disposición.

El primer escenario, es sencillo de resolver y bastaría solo con identificar en alguna lengua de la Amazonía occidental un nombre vernacular sin vinculación al quechuismo chuchuhuasi; sin embargo, recalco que, a la fecha, no he podido dar con tales posibles vocablos y, a pesar de que tal no identificada palabra podría discutir seriamente mi hipótesis siguiente, espero hallarla⁸. Para pensar el segundo escenario, tomemos como casos de ejemplo la liana de *Banisteriopsis caapi* y los nombres para tambor en lenguas amazónicas del Perú. En el caso de la liana, esta recibe muchos nombres distintos, tales como *ayahuasca*, *yagé*, *nixi pae*, *cipó*, *natem*, etc., lo que ilustra su extensa difusión y, aunque el debate sobre su “milenarismo” todavía no se haya concluido (Suárez Álvarez, 2023), a mí parecer tal variabilidad lingüística apoya un uso extenso en el tiempo.

Pensemos ahora en las palabras para instrumentos de percusión o tambor en lenguas de la Amazonía peruana, como *tutu* (magütá), *tintili* (matsés) y *tuntui* (shuar); es decir, nombres comunes cercanos a la onomatopeya de lo percutido, que se corresponden con el carácter “foráneo” o de introducción europea o africana de los tambores en la Amazonía (Camêu, 1977) o recordemos el caso del *wanderowörter* para gallina en lenguas sudamericanas (Cerrón Palomino, 2017). Con estos casos, busco ilustrar que el hecho de que los nombres de chuchuhuasi estén tan generalizados y que todos a mi disposición sea de origen quechua resaltaría el carácter de innovación y adopción reciente del consumo de este árbol/corteza/bebida, pues, de lo contrario, habría que postular una sustitución lingüística generalizada, lo que considero improbable.

Es decir, los nombres semejantes y etimológicamente quechuas nos muestran que el consumo de chuchuhuasi es una práctica reciente, generalizada a partir del consumo de aguardiente durante la época del caucho, llevada por colonos quechuas desde centros amazónicos del Perú a luego otras amazonias cercanas. Este escenario de adopción reciente se ejemplifica muy bien con lo descrito por Jernigan (2012) en torno a la introducción a inicios del s. xx de bienes materiales, plantas comestibles y medicinales, y medicamentos entre los iquito de San Antonio por parte de la familia

Guimack. Al respecto, el autor resume bien la doble clara del aguardiente cuando dice que, si bien provocó alcoholismo entre los iquito, también fue un nuevo medio para preparar tinturas y medicinas como la maceración de, en lengua iquito, *siuusiuuwáàsi*.

4.3. Un peruanismo y una marca a posicionar

Para terminar esta sección, quisiera dedicarle unas pocas palabras a la estandarización del nombre y discutir su escritura. Digo pocas porque de por sí me inclino a favor del uso generalizado y este es el de chuchuhuasi, nombre con el que la bebida ya es ampliamente conocida y comercializada en todo el Perú; es decir, si bien reconozco las distintas variedades, soy partidario del uso más común en el Perú y este es chuchuhuasi, por lo que así debería de seguir siendo conocida y comercializada nuestra peruana bebida espirituosa. Tómese en consideración, además, que *chuchuhuasi* es la forma reconocida como peruanismo por la Academia Peruana de la Lengua y se incluye como tal en el *Diccionario de americanismos de la Asociación de Academias de la Lengua Española*.

Por otro lado, su escritura no presenta mayor problema que el acomodarla a la escritura estándar del español general, es decir, cambiar las grafías <hua> por <gua>, lo que daría como <chuchuguasi>; sin embargo, en Perú, varias ciudades se escriben con la primera alternativa, tales como Huaral, Huamachuco, Huancayo, entre varias otras, lo que permitiría que la escritura del nombre cargue con cierta tradición escritural. Un argumento, de mayor importancia, que apoya esta segunda opción escrita con <hua>, es hoy en el Perú hay tres centros poblados con el nombre de <Chuchuhuasi>: uno en el distrito de Chirinos, provincia de San Ignacio, departamento de Cajamarca; otro en el distrito de Alto Nanay, provincia de Maynas, departamento de Loreto; y un tercero en el distrito de Aurahuá, provincia de Castrovirreyna, departamento de Huancavelica⁹.

En resumen, considero que nuestra amazónica y peruana bebida debería de llamarse chuchuhuasi y escribirse de tal manera. Sin embargo, para fines de la denominación de origen, no se puede dejar de lado a las variantes discutidas anteriormente y, sobre todo, a las utilizadas en otros países, por lo que la denominación debería incluir a todas las variantes como formas derivadas de un vocablo quechua y tradición nacida en el Perú.

5. El espíritu está en el secreto: recetas y comercio actual

A continuación, expongo en esta sección §5 los saberes tradicionales en torno a la preparación actual del chuchuhuasi basándome en entrevistas y trabajo de campo con maestros chuchuhuaseros, dando especial énfasis al concepto de *espiritualización* o *ensoulment* que engloba la preparación y las recetas. Así también, termino la sección con breves apuntes sobre el ayer y hoy del comercio del macerado de chuchuhuasi en el Perú para ilustrar así la tradición del mismo en nuestro país.

5.1. Receta y corporización de las cortezas

Un concepto clave para entender el chuchuhuasi, sus propiedades, su carácter medicinal indígena y mestizo, y sus recetas, es el de *espiritualización* o *ensoulment*, concepto que recoge la idea de que ciertos objetos son considerados subjetividades poseedoras de una vida social (Santos Granero, 2009). Considero apropiado hablar de entidades o gentes no que objetos, entendiendo que la espiritualidad dota a los no humanos, sean estos animales, plantas, objetos, seres invisibles y más, de condiciones de humanidad como la capacidad de comunicación, cutipar y corporizarse en el otro. Por ejemplo, la lógica del macerado de *achuni ullo* es que las propiedades del hueso del *achuni* o *coatí*, “firme y siempre listo”, se corporizan en el bebedor que busca el anhelado afrodisíaco.

Por ende, cuando converse con el chuchuhuasero Alfredo Bora sobre las propiedades de la cumaceba y la huacapurana resaltó la firmeza característica de la cumaceba como garantía de la firmeza viril y la estimulación durante el coito. Esta noción de medicina es ontológica y radicalmente distinta a la lógica naturalista de la medicina occidental, la cual científicamente identifica propiedades químicas antirreumáticas, antiinflamatorias y antibacterianas en la corteza de chuchuhuasi. Estas propiedades sí se encuentran respaldadas por estudios científicos; sin embargo, desde una visión científica lo afrodisíaco de la corteza puede o no poseer tales propiedades. Las lógicas son diferentes; aunque tengan, tal vez, los mismos resultados.

Por lo tanto, la maceración de tradición indígena implica la manipulación de corporalidades, espiritualidades, agentes, no humanos, en un complejo de herbolaria amazónica medicinal y mestiza, de ahí que la preparación misma del chuchuhuasi amerite, guardar partes de la preparación en secreto porque justamente en dicha preparación hay algo más en juego que cortezas

y otros ingredientes macerándose en cañazo: el pensamiento/espíritu del chuchuhuasero.

Un segundo punto importante a tomar en cuenta es que, sin contar las recetas estandarizadas de marcas formales, no hay dos macerados de chuchuhuasi iguales en la producción individual o a pequeña escala, ni siquiera el mismo chuchuhuasero prepara dos macerados de la misma manera. Si bien claro que hay ingredientes comunes, el macerado de chuchuhuasi es al chuchuhuasero como su sombra y firma que lo resguarda: única y relativa al tiempo. Esto implica que la variabilidad en alcoholes utilizados y otros ingredientes sea alta. A continuación, en la tabla 2 detallo todos los ingredientes que he documentado en mi trabajo de campo.

Alcohol	Aguardiente de caña (cañazo), pisco, vino blanco, gin, vodka, alcohol extra neutro.
Cortezas	Mururé, uña de gato, huacapurana, cumaceba, clavo huasca, ubo, sangre de grado, fierro caspi, tahuari, icoja, huanarpo macho, canela, bushilla.
Hojas	Sacha ajo
Tallos	Jengibre
Frutos	Anís estrella
Otros ingredientes	Miel de monte, miel comercial, clavo de olor

Tabla 2. Total de ingredientes recopilados.

No obstante, si bien es copiosa la gama de cortezas, hojas tallos y demás que se utilizan, la mayoría de entrevistados destaca que el macerado de chuchuhuasi debe de llevar la menor cantidad de cortezas e ingredientes posibles, destacándose en las entrevistas únicamente como ingrediente común la miel (de preferencia de alta calidad) para contrarrestar así el sabor seco y astringente del chuchuhuasi, aunque este también puede ser opcional para quienes deseen un sabor más astringente. Dicha “pureza” en la maceración la comentaron “Licores El Aguajal”, quienes solo utilizan, además de chuchuhuasi, miel, sangre de grado y alcohol extra neutro, o “Licores Onzá” que agregan solo la corteza del árbol bushilla. En todo caso, hay que tener en cuenta que la elaboración del macerado de chuchuhuasi es, sobre todo, una técnica y receta propia desarrollada por especialistas y no tanto una fórmula fija.

Por otro lado, el comercio actual de chuchuhuasi que, en la siguiente sección comentare, ofrece hoy nuevas preparaciones en cocteles como el *chuchusour* o *chuchuhuasi sour* típico de la ciudad de Iquitos y probablemente inventado a mediados de la década de 1970 (Angell de Lama, 1975, p. 67) o 1980 (Oiga, 1988). También, en restaurantes El Aguajal se ofrece el *chuchuhot*, el cual es una variante del té piteado o calentito andino. Otro dato importante para la presencia de la corteza de chuchuhuasi en licores peruanos es que también se utiliza en el macerado de plantas *Inkaria* (Cusco), bebida que se comercializa desde 1990 y, más recientemente, también en el gin de *Exotic Gin Salvaje* de la empresa *Exotic* de Tingo María (Huánuco).

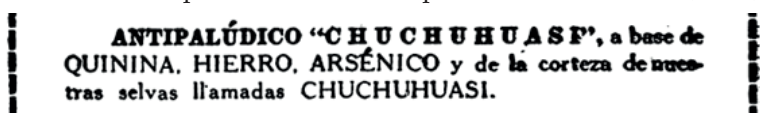
5.2. Ayer y hoy del comercio del macerado de chuchuhuasi

Para entender los inicios de la venta del macerado de chuchuhuasi es importante recordar que el primer registro de su maceración en aguardiente de caña y/o cañazo data de 1906 y se da en la ciudad de Iquitos y, como explicaba, esta maceración fue producto del consumo de aguardiente durante la fiebre del caucho en el Perú. Sin embargo, para 1908, la goma elástica ya empezaría a mostrar crisis tan grandes como su fiebre y, por lo tanto, también nacería la imperiosa necesidad de buscar nuevas fuentes y recursos. Esta preocupación la detallan muy bien Luis M. Robledo y Jorge M. von Hassel, en su escrito de 1908, “Proyecto de exposición permanente de productos amazónicos” (Larrabure y Correa, 1909) quien alarma sobre la “necesidad vital [...] es buscar orientaciones en el comercio i la industria para contrarrestar las graves consecuencias de las crisis que pesa sobre la única fuente de producción de Loreto, sobre la explotación de goma elástica que es el nervio motor de su naciente prosperidad” (p. 201). Así, insta a las autoridades a “enseñar el camino de posibles negocios a los consumidores, productores, industriales, importadores i exportadores [y] mostrar en el exterior nuestra capacidad i recursos comerciales como propaganda para atraer capitales e inmigración” (p. 202), para lo que pide que se manden “maderas, productos agrícolas, minerales, curiosidades, pieles de animales, plantas medicinales, etc.” (p. 203) entre las que especifica las siguientes plantas medicinales: “cascarilla, zarzaparrilla, ipecacuana, huaco, matico, bálsamo, copaiba, vainilla [...] sanango, *chuchuhuasa*, etc.” (p. 204) [*énfasis agregado*].

Es en este contexto de innovación económica que se tienen los primeros registros publicitarios de la venta del macerado de chuchuhuasi en el Perú. Así, al parecer la fama de sus propiedades medicinales captó rápidamente

la atención de los médicos de la época, pues se discuten sus propiedades en la *Revista de Ciencias* (1908) editada por la UNMSM. Incluso, la fama de esta bebida “medicinal” llegaría también rápidamente a la ciudad capital del Lima como lo demuestran los anuncios publicitarios de la década de 1920 en los que se publicita el “antipalúdico chuchuhuasi” de Laboratorios Maldonado (El Libro de oro álbum-social de Lima, balnearios y El Callao, 1927), o el incluido en *La Crónica médica* [tomo 46], en donde se especifica un antipalúdico preparado con chuchuhuasi, quinina, hierro y arsénico (1929); ver figura 3 a continuación¹⁰.

Figura 3. Anuncio publicitario del Antipalúdico chuchuhuasi (1929).



Fuente: *La Crónica Médica* (1929, p. 346). [El resaltado es con fines expositivos].

A todo esto, tal parece haber sido su fama que en 1936 el ilustre pintor iquiteño Víctor Morey publicó su famosa gráfica *Aperitivo chuchuhuasi. Industria peruana*, en la que retrata una figura femenina indígena con una copa del macerado a la par que se publicita el negocio chalaco del señor Miguel Cussato (Callao, Perú), ver más abajo figura 4¹¹. Con toda esta atención encima, no debería de resultarnos extraño que se constate la exportación de raíces de chuchuhuasi desde Perú a Francia al menos desde el año 1934 según los registros de la Superintendencia General de Aduanas (1934, p. 225), pues en ese año se exportó 1847 kilos de la corteza seguro para fines médicos más que de licores.

Otro registro de su venta, ya no en Lima, sino en la Amazonía peruana, lo ofrece José Spoya (n.d.) en su libro *Recuerdos inolvidables* donde rememora que para la década de 1940 en su viaje con su padre hacia Previsto (Padre Abad, Ucayali) se detuvieron en el restaurante de un tal señor Zevallos quien vendía varios macerados, entre estos el de chuchuhuasi¹². También, Wenceslao Fernández (1942) cuenta en *Rincones del Amazonas* o *Diario de un misionero* que el aperitivo chuchuhuasi ya era bastante conocido en la región amazónica como aperitivo reconstituyente e incluso propone que es un vocablo de origen quechua, Avencio Villarejo (1953), en *Así es la selva. Estudio monográfico de la Amazonia Nor-oriental del Peru*, comentaba que, mezclado con *murure*, “se obtiene un magnífico aperital y tónico” (p. 96).

Figura 4. Ilustración *Aperitivo chuchuhuasi. Industria peruana* por Víctor Morey.



Fuente: Cortés Garzón (2015).

En síntesis, el macerado de chuchuhuasi, como la corteza en sus aplicaciones médicas, ya se comercializaba en Lima y en la Amazonía peruana desde inicios del s. xx, además de que se exportaba al extranjero también desde inicios de dicho siglo¹³.

Respecto al comercio actual, lo primero a tener en cuenta es la distinción entre la maceración individual de chuchuhuasi —producción independiente— del comercio como tal, sea informal o formal. Esta primera distinción es importante, puesto que la maceración de chuchuhuasi puede ser realizada por cualquier persona interesada, pues bastaría solo con adquirir las cortezas —que en el Perú son comercializadas en varios mercados del país— y macerarlas en el alcohol de su preferencia.

Además, tipifico el comercio del macerado de chuchuhuasi como formal e informal, donde la diferencia radica en que los chuchuhuasis formales son producidos por empresas y/o marcas registradas, cumplen con el registro sanitario correspondiente y se venden a mayor escala. Ejemplos son las marcas *El Aguajal* (Lima), producida por la cadena de restaurantes del mismo

nombre, *Gallito Bravo* de *Haroxa Licores* (Oxapampa, Pasco), la marca *Onsá* del fundo *Pishcota* (Pucallpa, Ucayali), o *Licores Santa María* (Tarapoto, San Martín). Las presentaciones de estas tres marcas son de aprox. 700ml, con grados de alcohol que rondan entre los 25° y los 30°, y su precio ronda entre los S/20 a S/30 soles; además, dado el volumen de sus ventas, que incluso son internacionales como reporta *El Aguajal* (Madrid, EE. UU. y Reino Unido), tienen también a su disposición una producción del árbol a mediana escala.

Por el contrario, los chuchuhuasis informales son vendidos sin registro sanitario, no hay empresa y/o marca de registro, y la venta es a pequeña escala o local, tal como el caso de varios chuchuhuasis del pasaje Paquito (Iquitos, Loreto) o los del maestro Alberto Vásquez Montes, quien prepara un balde de 5L para vender por S/1 un *shot* de chuchuhuasi, por S/15 una botella de 500ml de chuchuhuasi con otras raíces y por S/20 chuchuhuasi puro. Nótese que actualmente no hay mucha diferencia entre los precios de chuchuhuasis formales informales. En términos de antigüedad, la empresa más antigua dedicada al rubro que he podido entrevistar es *Licores Santa María* que inició su producción en 1962, mientras que *Haroxa Licores* inició en 1987 y *El Aguajal* en 1992; sin embargo, y como he demostrado en este artículo, su consumo en el Perú tiene más de cien años. Especial mención merecen las vendedoras de plantas medicinales del pasaje Paquito, quienes se dedican a este negocio desde finales de la década de 1960 (Galy et al., 2006) y el señor Adolfo Gosálvez Puro (1917-2016), quien se dedicó al macerado de chuchuhuasi desde la década de 1960 en Puerto Maldonado (Madre de Dios, Perú).

Por último, la venta del macerado de chuchuhuasi fuera del Perú es bastante reciente y data del presente siglo, como el caso de Ecuador, donde se registran tres marcas de macerado de chuchuhuasi (chuchuguazo como lo conocen) en Macas (provincia de Morona Santiago). Estas son D'María, El Capi y Chuchuguazo Chumpi. Según Lituma Páez (2019) en *Plan de internacionalización de la empresa macabea d'María para la exportación del licor de chuchuguazo al mercado de los Estados Unidos*, la empresa D'María es la pionera en su rubro e inició operaciones en 2011 y legalmente en 2015. No se han identificado marcas legalmente reconocidas de macerado de Chuchuhuasi en Bolivia, Brasil ni Colombia¹⁴.

6. Conclusiones: el árbol es amazónico, pero el macerado es peruano

En este artículo, he ofrecido breves reflexiones históricas y lingüísticas para entender los saberes, usos y costumbres tradicionales alrededor de la maceración de la corteza del árbol de chuchuhuasi con el fin de lograr su declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación peruana y decretar su denominación de origen. Considero que hay buenos argumentos para dicha declaratoria y que procedo a resumir.

El árbol de chuchuhuasi crece no solo en el Perú, sino también en las amazonias de Ecuador, Colombia, Brasil y Bolivia, sobre todo en zonas inundables, el nombre de este árbol —y por extensión su corteza y macerado— es de origen quechua; de hecho, recopilé en la tabla 1 los primeros registros escritos de varios nombres para el árbol (s. XIX e inicios del s. XX), siendo todos estos similares y, por ende, del mismo origen.

El análisis lingüístico y dialectológico de estos varios otros nombres demuestra en sus formas y semejanzas el proceso de colonización de la Amazonía peruana por parte de poblaciones quechuahablantes de distintas variedades tales como sureñas, centrales y amazónicas. El caso más claro es el empleo de la variante sureña *huasa* y la variante central *huasha* para espalda.

Los documentos cotejados del s. XIX e inicios del s. XX no indican el método de consumo de la corteza del chuchuhuasi; no obstante, se puede inferir que se preparaba con aceites o remojado en agua a partir de las descripciones de otras plantas medicinales. A esto, el primer registro de la maceración de chuchuhuasi en aguardiente data del año de 1906 y proviene de la ciudad de Iquitos (Loreto, Perú), por lo que postulo que dicha práctica de maceración de chuchuhuasi en aguardiente se originó en la Amazonía peruana para luego difundirse a las cercanías.

El comercio del macerado de chuchuhuasi en el Perú data de al menos cien años, como expongo con las noticias históricas de su fomento, venta y consumo durante la primera mitad del s. XX en varios ejemplos que terminan ilustrándose y resumiéndose en la obra *Aperitivo Chuchuhuasi* del pintor iquiteño Víctor Morey. Esto último difiere de lo que sucede en amazonías circundantes al Perú donde la venta es un fenómeno reciente y, en todo caso, el nombre que se emplea proviene del caso peruano.

Dada la antigüedad del chuchuhuasi en el Perú, el mismo ahora forma parte de la cultura e identidad peruana, no solo amazónica, puesto que al menos he podido rastrear tres centros poblados que llevan su nombre, uno

en Cajamarca, otro en Loreto, y un tercero en Huancavelica; asimismo, su consumo es una práctica central en festividades religiosas como la Fiesta Patronal de la Virgen de Asunta (Chachapoyas, San Martín) o también la corteza se emplea en otros licores regionales como el cusqueño *inkaria*. A su vez, son varias las canciones que se compusieron en torno al chuchuhuasi en los años 70 y 80, tales como *El chuchuhuashero* de los Wemblers de Iquitos, *El chuchuhuasi* del Conjunto Electrónico El sonido Cobos de Chiclayo y *El chuchuhuasero* de Flor del Oriente y su conjunto de Iquitos.

Por lo tanto, considero que he expuesto argumentos e insumos suficientes para iniciar una futura declaración a los usos y costumbres tradicionales del macerado de chuchuhuasi como Patrimonio Cultural de la Nación y se constituya la denominación de origen del macerado. Esto implica que, en tanto patrimonio, se protejan y salvaguarden tales conocimientos, pero también no se permita el extractivismo feroz que ha caracterizado nuestro acercamiento a los productos amazónicos y que podría afectar al árbol de chuchuhuasi, el cual, según Ceccarelli y otros (2020), ya es uno de los dos árboles de la región amazónica peruana que más será afectado por el cambio climático.

Como últimas palabras, quisiera resaltar el trabajo de los y las chuchuhuaseros de la Amazonía peruana, sobre todo por su tradición y fuerza en posicionar y visibilizar los productos regionales que nuestra Amazonía tiene para ofrecer. Espero que este trabajo sirva para futuros estudios sobre la historia y tradición de otros licores amazónicos.

Notas

1. A inicios del s. xxi, el chuchuhuasi empezó a posicionarse como un licor regional de las amazonías cercanas al Perú, tanto así que se suele considerar propio y sello distintivo al cual dedicarle canciones como lo hicieron por primera vez los Wemblers de Iquitos en 1975, Flor del Oriente (Iquitos) en 1980 con su canción *El chuchuhuasero* o el Conjunto Electrónico El Sonido Cobos con el tema *El chuchuhuasi* (1970). Algunas de estas nuevas canciones son *La chuchuguaza* por Los montañeros de Cordero (2016, Venezuela), *Chuchurwazo* por Sangre Shuar (2024, Ecuador) o *La chuchuhuaza* por Remberto Pérez (2024, Colombia); incluso, hay grupos que llevan su nombre como *Chuchuguaza style* de Venezuela, formado en 2005.
2. El señor Alfredo Flores Bora *Aaje'eva'uu* es bora-muinane del clan *Nierwamybe* 'platanillo'. Traductor, historiador de su cultura y cantor, maneja también plantas medicinales, entre estas, el chuchuhuasi. Según cuenta Alfredo Bora, aprendió a macerar chuchuhuasi de la mano de un curandero kukama del Perú durante la primera década de este siglo.
3. Las convenciones que utilizo para escribir son las siguientes: comillas latinas <a> para escribir tal y como aparece una palabra en un documento y barras laterales /a/ para su escritura fonético-fonológica siguiendo las convenciones del Alfabeto Fonético Internacional.

4. Según Luis Andrade (comunicación interna) *chuchiguarán* puede relacionarse con otros árboles como *guaranguay* y *guarango*. No obstante, recalco que la forma <chuchiguarán> solo se recoge una vez en 1843 por lo que me parece una transcripción errada del nombre si consideramos que, luego, del s. XIX hasta nuestros días, los nombres del árbol se componen de /chuchu/ como primer componente y variaciones en torno a was(h)a/i.
5. Otros registros tempranos del nombre *chuchuhuasi* y sus similares se encuentran en las Guías de Loreto de la primera mitad del s. XX; por ejemplo, en Guzmán Rivera (1929) se registra el nombre de *chuchuhuasha*.
6. En Brasil, se prepara también un macerado de nombre *catuaba*, el cual contiene cortezas de plantas del género *Erythroxylum* y se le atribuyen propiedades afrodisíacas. Daly y Silveira (2009) presuponen un origen tupí del término y zonificado en la Amazonía noreste brasileña. Según Ferreira (1975), proviene del tupí *akatu'ab* 'capaz, idóneo'.
7. Según Cerrón Palomino (comunicación interna), sí se puede aceptar la hipótesis de <chuchu> como 'seco', 'duro', presente en la toponimia centroandina (Huaraz y Tarma) y, siguiendo los cambios de las africadas que definen dicha rama del quechua, tendríamos que postular la presencia de una retrofleja antigua en ambos casos (por armonía), ya que la retrofleja cambia en no retrofleja, y solo así se puede explicar la /tʃ/ en la variedad ancashina. En la tarmaña, en cambio, la retrofleja se mantiene, y entonces la notación en <Chuchu-pampa> acusa escritura castellana, al margen de la pronunciación local. El problema es que no hay voz equivalente voz en huanca, pero sí /chuchuʔa/ 'chochoca', que parece genuina, ya que sufre el cambio /q/ > /ʔ/, y alude al maíz duro.
8. No se me malinterprete, claro que hay vocablos diferentes en otras lenguas de la Amazonía peruana o cercana, por ejemplo, los kakataibo nombran el chuchuhuasi como *kushi ro* 'lit. medicina fuerte (préstamo del shipibo-konibo)'; sin embargo, acusan ser neologismos. El único término no semejante que me resulta interesante es *taquipanga* (González Rivera et al., 2025) que es, una vez más, de origen quechua.
9. Queda pendiente estudiar la presencia del macerado de chuchuhuasi en tradiciones culturales del Perú como, por ejemplo, la Fiesta Patronal de la Virgen de Asunta en Chachapoyas (Amazonas) o el Carnaval Amazónico de Iquitos (Loreto), entre otras. También, la historia de otros licores amazónicos como el uvachado, del cual se propone su creación en 1939 y en San Antonio de Cumbaza (San Martín, Perú).
10. El antipalúdico chuchuhuasi de Laboratorios Maldonado fue autorizado para su venta el diez de diciembre de 1926 por la Dirección de Salubridad (*Reforma médica. Crónicas médicas, higiene, medicina legal, política sanitaria* [tomo 29], 1943).
11. El negocio de Miguel Cussato se ubicó entre las esquinas Teatro (hoy calle Pedro Ruiz Gallo) y Unión (hoy calle Alberto Secada). El local sufrió un incendio el martes 12 de setiembre de 1939, como lo reporta el *Diario La Crónica*. No obstante, la casona sigue en pie, aunque en condiciones precarias.
12. En el *Archivo Etnográfico de José María Arguedas*, zona Norte, región Loreto, libro Loreto 1, departamento de Loreto, legado 47-25 / 47-27, cuestionario n.º 1, pp. 24-25 (edición de Casa de la Literatura Peruana), se recoge en 1947 una breve historia sobre la fundación del caserío Cedro Ysla (Loreto) en el que se nombra la extracción de chuchuhuasi.
13. En el plano internacional, se tiene registro de la venta de chuchuhuasi en restaurantes peruanos desde 1970 (Peralta Sáinz, 2019).
14. Actualmente, vivo en Leticia (Amazonas, Colombia) y hay un incipiente mercado de macerado de chuchuhuasi, conocido acá como chuchuhuasa, dada la influencia peruana. También, empieza a posicionarse como identidad regional y producto de turismo.

Referencias bibliográficas

- Academia Mayor de La Lengua Quechua. (2005). *Diccionario: Quechua - Español - Quechua, Qheswa - Español - Qheswa: Simi Taje*. Academia Mayor de La Lengua Quechua.
- Angell de Lama, L. F. (1975). *El virus matrimonial*. Editorial Arica.
- El Libro de oro; álbum-social de Lima, balnearios y El Callao. (n.d.).
- Burgos Lingan, M. O. (1995). *El Ritual del parto en los Andes: aspectos socio-culturales de la concepción, embarazo, parto, puerperio, recién nacido y parteras tradicionales en la zona sur-andina del Perú*. [Tesis doctoral, Katholieke Universiteit Nijmegen]. Repositorio de la Universidad de Radboud. <https://repository.ubn.ru.nl/handle/2066/145948>
- Calvo Pérez, J. (2022). *Nuevo Diccionario Español Quechua, Quechua-Español*. (2^{da} ed). Universidad San Martín de Porres. <https://libros.fcctp.usmp.edu.pe/nuevo-diccionario-espanol-quechua-quechua-espanol/>
- Camêu, H. (1977). *Introdução ao estudo da música indígena brasileira*. Conselho Federal de Cultura.
- Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (SERFOR) (2020). *Efectos del cambio climático en la distribución de 20 especies forestales maderables de la región amazónica del Perú*. <https://repositorio.serfor.gob.pe/handle/SERFOR/902>
- Cerrón Palomino, R. (2002). Morfemas aimaras arcaicos en la toponimia centroandina: los sufijos -y, -n, y -ra. *Lexis*, 26(1), 207–226. <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/lexis/article/view/4931>
- Cerrón Palomino, R. (2003). *Lingüística quechua*. Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas.
- Cerrón Palomino, R. (2017). Etimología popular y etimología científica: el caso de atawallpa ~ wallpa para designar al gallo en el mundo andino y amazónico. *Lingüística*, 33(2), 9–31. <https://doi.org/10.5935/2079-312X.20170015>
- Colas, R., y Université de Paris. (1937). *Les plantes amazoniennes désignées sous le nom de "chuchuhuasha."* [Dissertation, Imprimerie A. Lesot]. <https://digitalcollections.crl.edu/search?ln=en&p=oclc:785831214>
- Correa Rosillo, C. F. (2018). *Elaboración de chorizo con poli fenoles de chuchuhuazo (Maytenus macrocarpa) como agente antioxidante y conservante* [Tesis de licenciatura, Universidad Estatal Amazónica]. Repositorio Digital de la Universidad Estatal Amazónica. <https://repositorio.uea.edu.ec/handle/123456789/681>

- Cortés Garzón, L. (2015). *Amazónicos: un estudio de pintores amazónicos actuales* [Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona]. Dipòsit Digital de Documents de la UAB. <https://ddd.uab.cat/record/131535>
- Daly, D. C. y Silveira, M. (2009). *Glossário de Nomes Populares para a Flora do Acre*. In *Primeiro catálogo da flora do Acre, Brasil* (p. 421). EDIUFAC.
- de Sá Holanda, N. A., de Brito Moreira, J., Silveira da Silva Santiago, S. R., Soares, E. R., Alves De Almeida, R., Ohse, K. C. y Lima Santiago, P. A. (2024). *Investigation of studies involving the prospection of chemical compounds with antioxidant and antimicrobial potential from maytenus guianensis Klotzsch Ex Reissek in the north region: A brief review*. *Observatorio de La Economía Latinoamericana*, 22(2), e3301. <https://doi.org/10.55905/oelv22n2-137>
- Fernández, W. (1942). *Rincones del Amazonas o Diario de un misionero*. Tip. Valverde.
- Ferreira, A. D. H. (1975). *Novo dicionário da língua portuguesa*. Editora Nova Fronteira.
- Galy, S., Rengifo Salgado, E. L. y Hay, Y. O. (2006). *Factores de la organización del mercado de las plantas medicinales en Iquitos - Amazonía peruana*. *Folia Amazónica*, 11(1-2), 139 - 158. <https://doi.org/10.24841/fa.v11i1-2.119>
- Gonzalez, J. G., Delle Monache, G., Delle Monache, F. y Marini-Bettolo, G. B. (1982). Chuchuhuasha—A drug used in folk medicine in the Amazonian and Andean areas. A chemical study of *Maytenus laevis*. *Journal of Ethnopharmacology*, 5(1), 73-77.
- González Rivera, V., Albán Galárraga, M. J. Andrade Yucailla, V., Hidalgo Guerrero, I. y Urbano Rivera, J. (2025). *Estudio etnobotánico del uso de plantas medicinales por la población de la ciudad de Puyo, provincia de Pastaza, Amazonía ecuatoriana*. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de plantas medicinales y aromáticas*, 24(3), 390-413. <https://doi.org/10.37360/blacpma.25.24.3.29>
- Gutiérrez Camacho, L., Mantilla Gutiérrez, L. y Huaman Jullunila, S. (2007). *Apurimaqpaq runasimi taqe: Diccionario de quechua apurimeño*. Academia Mayor de la Lengua Quechua.
- Guzmán Rivera, T. (1929). *Guía de Loreto, 1929: Industrial, comercial y de propaganda*. Imprenta La razón.
- Bay Hurtado, F., Abreu Lima, R., Soares Azevedo, M. y Alves Facundo, V. (2015). Evaluación de las actividades genotóxicas y antioxidantes del peridermo del tallo de chichuá (*Maytenus Guianensis Klotzsch*). *Scientia Plena*, 11(7). <https://www.scientiaplena.org.br/sp/article/view/070202>

- Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP). (1997). *Chuchuwasi. Plantas medicinales de la Amazonía Peruana. Estudio de su uso y cultivo*. <http://www.iiap.org.pe/Upload/Publicacion/CDinvestigacion/IIAP/IIAP2/CapituloIII-16.htm>
- Jernigan, K. (2012). *Plants with Histories: The Changing Ethnobotany of Iquito Speakers of the Peruvian Amazon*. *Economic Botany*, 66(1), 46–59. <https://doi.org/10.1007/s12231-011-9184-x>
- Jiménez-Grados, L., Kolevic-Saraza, N., Jara-Huancaya, U. Meléndez-Aquino, J. Jiménez-Cabezudo, C. y Salazar-Granara, A. (2020). *Referencia de los usos medicinales del chuchuhuasi (Maytenus macrocarpa) por curanderos del distrito de Santa María de Huachipa, Lurigancho, Lima-Perú: un estudio cualitativo*. *Horizonte Médico (Lima)*, 20(3). <https://doi.org/10.24265/horizmed.2020.v20n3.08>
- Larrabure y Correa, C. (1903). *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto. Tomo XV*. Imp. de la “Opinión Nacional.”
- Larrabure y Correa, C. (1905a). *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto. Tomo IV*. Imp. de la “Opinión Nacional.”
- Larrabure y Correa, C. (1905b). *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto. Tomo VI*. Imp. de la “Opinión Nacional.” <https://hdl.handle.net/20.500.12934/10337>
- Larrabure y Correa, C. (1905c). *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto. Tomo VII*. Imp. de la “Opinión Nacional.”
- Larrabure y Correa, C. (1908). *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto. Tomo XVI*. Imp. de la “Opinión Nacional.”
- Larrabure y Correa, C. (1909). *Colección de leyes, decretos, resoluciones y otros documentos oficiales referentes al Departamento de Loreto. Tomo XVIII*. Oficina tipográfica de “La Opinión Nacional.”
- Lituma Páez, E. S. (2019). *Plan de internacionalización de la empresa macabea d'María para la exportación del licor de chuchuguazo al mercado de los Estados Unidos* [Tesis de licenciatura, Universidad del Azuay]. Repositorio Institucional Universidad del Azuay. <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/9593>

- Malaník, M., Trembl, J., Rjašková, V., Tížková, K., Kaucká, P., Kokoška, L., Kubatka, P. y Šmejkal, K. (2019). *Maytenus macrocarpa* (Ruiz & Pav.) Briq.: *Phytochemistry and Pharmacological Activity*. *Molecules*, 24(12), 2288. <https://doi.org/10.3390/molecules24122288>
- Marcos-Carbajal, P., Allca-Muñoz, C., Castro-Sánchez, J. C., Segura-Chavez, L. F. y Salazar-Granara, A. (2023). *Acción antibacteriana de extractos corteza de Maytenus macrocarpa (Chuchuhuasi) contra cepas ATCC de Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa y Staphylococcus aureus*. *Revista Bionatura*, 8(3), 1–10. <https://doi.org/10.21931/RB/2023.08.03.101>
- Mejía, K. y Rengifo, E. (2000). *Plantas Medicinales de Uso Popular en la Amazonía Peruana* (2^{da} ed.). Agencia Española de Cooperación Internacional. Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana.
- Oiga. (1988). *Oiga*. Empresa Editora Eusko-Andina.
- Peralta Sáinz, Á. (21 de setiembre de 2019). *Los desconocidos primeros restaurantes peruanos en Santiago*. La Tercera. <https://www.latercera.com/tendencias/noticia/desconocidos-primeros-restaurantes-peruanos/827241/#>
- Reforma Médica. (1943). *Reforma Médica: Crónicas médicas, higiene, medicina legal y política sanitaria 2*. Imprenta de La Opinión Nacional.
- Reyes Capcha, J. y Gonzales Jesús, S. (2023). Léxico de las bebidas afrodisíacas de la selva peruana: una perspectiva y aproximación lexicográfica. *Tierra Nuestra*, 17(2), 107–131. <https://doi.org/10.21704/rtn.v17i2.2033>
- Salazar, A., Loja, B., Rabanal, A., Mestanza, S., Heringman, K., Pinedo, D., Alvarado, Á. y Castañeda, B. (2013). Comparación de los usos del chuchuhuasi (*Maytenus macrocarpa*) entre indígenas Bora-Bora de Loreto y chamanes de Lima (Perú). *Rev. Fitoter*, 13(1), 61–69.
- Salazar, M., Huamán, J., Guillén, F. y Antúnez de Mayolo, S. (1986). *Parto lactancia y planificación familiar*. Asociación Multidisciplinaria de Investigación y Docencia en Población.
- Santos Granero, F. (2009). Introduction: Amerindian Constructional View of the World. En F. Santos Granero (ed.), *The Occult Life of Things* (pp. 1–30). University of Arizona Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1prss0p.4>
- Santos Granero, F. y Barclay, F. (2002). *La Frontera Domesticada. Historia económica y social de Loreto, 1850–2000*. Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Santos Granero, F. y Barclay Rey de Castro, F. (1995). *Órdenes y desórdenes en la Selva Central Historia y economía de un espacio regional*. Institut français d'études andines. <https://doi.org/10.4000/books.ifea.2530>

- Sociedad Geográfica de Lima. (1906). *Boletín de la Sociedad Geográfica de Lima* 19 (1916). Imprenta Nacional de Federico Barrionuevo. <https://archive.org/details/boletndelasocied1919soci/page/n7/mode/2up>
- Sociedad Médica “Unión Fernandina.” (1929). *La Crónica médica* [tomo 46]. No identificado.
- Spoya, J. (n.d.). *Recuerdos inolvidables*. Talleres Gráficos “Acuario.” <https://www.geocities.ws/josespoya/>
- Suárez-Álvarez, Carlos (2023). The Age of The Onanya - Regarding the spread of ayahuasca use throughout the Ucayali basin. *Tipiti: Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America*, 19(2). <https://doi.org/10.70845/2572-3626.1339>
- Superintendencia General de Aduanas. (1934). *Estadística del comercio exterior*. Superintendencia General de Aduanas.
- Taylor, L. (2005). *The healing power of rainforest herbs: a guide to understanding and using herbal medicinals*. Square One Publishers.
- UNMSM. (1908). *Revista de Ciencias* [tomos 11-13]. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Vásquez Martínez, R., y Rojas Gonzáles, R. D. P. (2022). Catálogo de las especies forestales maderables de la Amazonía y la Yunga Peruana. *Revista Forestal Del Perú*, 37(3), 5–138. <https://doi.org/10.21704/rfp.v37i3.1956>
- Villarejo, A. (1953). *Así es la selva estudio monografico de la Amazonia Nor-oriental del Peru: Maynas-Loreto-Requena* (2^{da} ed.). Talleres Gráficos Sanmartín.