

VALORACIÓN DEL LICOR DE GUINDA COMO BEBIDA TRADICIONAL EN EL DISTRITO DE HUAURA – LIMA: HISTORIA Y TRADICIÓN

Lourdes Lisset Guillén Soto¹

R. Alejandra Longa López²

Rosse Marie Esparza Huamanchumo³

Claudia Lucia Reategui Morales⁴

Resumen:

El objetivo de esta investigación es valorar el Licor de Guinda como bebida tradicional en el distrito de Huaura – Lima. Para ello se realizó una investigación con diseño exploratorio, teniendo como muestra a las personas adultas mayores de 20 años del distrito de Huaura. Se utilizó como instrumento de recolección de datos la encuesta. Partiendo de tres objetivos específicos: valor histórico, producción y consumo. Se obtuvieron como resultados que los pobladores dan más valor a la elaboración artesanal porque mantienen la tradición, también que existe un alto consumo local y que poco a poco se ha modernizado. Asimismo, los pobladores se sienten representados por el Licor de Guinda ya que dan mucho valor al origen, historia y tradición, considerándola como una bebida regional con identidad nacional. Por lo tanto, valorar el Licor de Guinda como una bebida tradicional, ha demostrado a través de esta investigación que, aunque ha sufrido cambios a través el tiempo, la investigación de nuestra gastronomía peruana debe plasmarse en documentos que sirvan de base teórica para seguir incrementando conceptos y conocimientos para lograr una gastronomía local cimentada en los valores patrimoniales y culturales que posee un país.

Palabras claves: Valorización, identidad nacional, Prunus serótina, guinda, historia, cultura, tradición.

¹ Licenciada en Gastronomía y Gestión de Restaurantes. Grupo de Investigación de Gastronomía y Arte Culinario. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú. lu.guillen.s@hotmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1374-697>

² Maestra en Educación. Grupo de Investigación de Gastronomía y Arte Culinario. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú. alonga@usil.edu.pe ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0998-3317>

³ Doctora en Educación. Grupo de Investigación de Gastronomía y Arte Culinario. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú. resparza@usil.edu.pe ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1278-6720>

⁴ Bachiller en Gastronomía y Gestión de Restaurantes. Grupo de Investigación de Gastronomía y Arte Culinario. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú. claudiarm63@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3194-9991>

APPRAISEMENT OF GUINDA LIQUOR AS A TRADITIONAL DRINK IN THE DISTRICT OF HUAURA – LIMA: HISTORY AND TRADITION

Abstract:

The objective of this research is to assess Cherry Liqueur as a traditional drink in the district of Huaura - Lima. For this, an investigation with an exploratory design was carried out, taking as a sample adults over 20 years of age in the district of Huaura. The survey was used as a data collection instrument. Starting from three specific objectives: historical value, production, and consumption. The results were obtained that the inhabitants give more value to the artisan elaboration because they maintain the tradition, also that there is a high local consumption, and that little by little it has been modernized. Likewise, the inhabitants feel represented by the Licor de Guinda since they give great value to the origin, history, and tradition, considering it as a regional drink with a national identity. Therefore, valuing the Cherry Liqueur as a traditional drink has shown through this research that, although it has changed over time, the investigation of our Peruvian gastronomy must be reflected in documents that serve as a theoretical basis to continue increasing concepts and knowledge to achieve a local cuisine based on the heritage and cultural values of a country.

Keywords: Valorization, national identity, *Prunus serótina*, cherry, history, culture, tradition.

1. INTRODUCCIÓN Y MARCO TEÓRICO

El Licor de Guinda es una bebida tradicional de la provincia de Huaura de la Región Lima, que forma parte de la identidad peruana de la “Cuna de la Independencia”. Esta bebida nacional es elaborada a base del fruto de la guinda (*Prunus serótina*) y del emblemático Pisco, con el que se obtiene un sabor exquisito, que es admirado y alagado por muchos. Además, cuenta con un gran valor histórico, ya que fue protagonista del brindis de celebración de independencia en el famoso Balcón de Huaura, lugar donde el General Don José de San Martín proclamó, por primera vez, la independencia del Perú, el 27 de noviembre de 1820 (Nava, 2018). Asimismo, este emblemático licor peruano también participó de celebraciones en el Palacio de Gobierno peruano, dónde sustituyó al tradicional vino.

Sin embargo, el consumo y producción del “Licor de Guinda” se ha ido perdiendo con el tiempo, llevando consigo a grandes tradiciones e historias de mucho valor para nuestro país. Lo que se debe a la escasa difusión del producto, ya que, a parte de su entrañable sabor, tiene bases históricas y sostenibilidad en su producción. El ingeniero Hébert Sáenz Ríos (2019), en la conferencia de innovaciones en la elaboración de macerados y cremas de guinda de Huaura, manifiesta que el inicio de la producción del Licor de Guinda fue en el año 1920 y duró hasta 1980, su apogeo comprendió entre los años 1950 y 1970, cuando se distribuía a nivel nacional. El declive fue ocasionado por la aparición de nuevos e improvisados productores que, debido a la gran

demanda, no consideraron conservar la calidad del producto y adulteraron su receta original, comercializando los famosos Licores de Guinda de fantasía, los cuales eran elaborados a base de esencia de guinda y aguardientes de baja calidad, arriesgando la salud de los consumidores. Años después, los antiguos pobladores empezaron a migrar a la capital y llegaron nuevos pobladores a Huaura que, ignorando su valor y tradición, comenzaron a reemplazarlo por bebidas alcohólicas más accesibles; provocando que los consumidores, al ver esta diferencia en el sabor y calidad, dejen de tomarlo como en aquella época.

A consecuencia de esto, y con la finalidad de promover el consumo de este licor tradicional, la Municipalidad de Huaura celebra cada 30 de agosto “El Festival de la Guinda”, actividad originada en el distrito de Huaura, institucionalizada desde el año 2012; en la que participan varias bodegas con décadas de experiencia, cuyos propietarios ofrecen los mejores licores a base de guinda y brindan la oportunidad de probar esta bebida espirituosa, compitiendo por conquistar paladares. Durante el festival se acostumbra a premiar al mejor productor de Licor de Guinda, además de dar a conocer “La Ruta de la Guinda”, que empieza en el centro de la ciudad, donde se ubica el histórico Balcón de Huaura, el Museo de Sitio y la Iglesia Matriz. Municipalidad Distrital de Huaura (2020).

La presente investigación busca que este licor tradicional contribuya a la gastronomía norteña promoviendo su preservación como bebida patriótica y emblemática, de forma que favorezca a la economía local; asimismo, el aporte gastronómico es propiciar opciones de maridaje ideal, de manera que sean conocidos en los principales restaurantes locales y de la región, así como incluir su uso en preparaciones culinarias, debido a su versatilidad.

a) Guinda *Prunus Serotina*

El árbol *Prunus Serotina* es una especie perteneciente a la familia Rosaceae, la cual se distribuye expansivamente en el continente americano. Popenoe & Pachano (1922). Esta especie se encuentra de manera constante en los bosques secos orientales estadounidenses y en las zonas desérticas al norte de México (Mille, 1942).

León (2000), afirma que el frutal de los trópicos americanos, que crecen sobre los 1200m, es originario de México, aunque los mejores se conocen en tierras Ecuador. El capulí es conocido desde épocas prehispánicas por los usos que reciben su semilla, hojas y madera. Fue introducido en Sudamérica en el siglo XVII en Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia.

Existen dos variedades de guindas: *Prunus serotina* (guinda nacional) y *Prunus cerasus* (guinda importada) que pueden ser utilizadas de acuerdo con la receta de cada productor. A pesar de que la mayoría utiliza la guinda importada para la elaboración de sus productos; para los expertos, la mejor guinda para trabajar en la maceración depende del lugar donde es sembrada, la temperatura en la que se desarrolla y la temperatura de deshidratación que maneja, ya que según estas características aportará más sabor, dulzor, color y aroma al licor (CITE Agroindustrial, 2021). El ingeniero agrónomo Piero Rouillon, señala que en el Perú es muy complejo sembrar la variedad de guinda importada (*Prunus cerasus*), lo que justifica los intentos anteriores por querer cultivar guinda en el valle de Huaura vanamente y el afán de los productores por importarla. (Comunicación personal, 2 de julio, 2021).

La guinda o capulí no se produce en la provincia de Huaura, ya que crecen de forma invasiva en Valles interandinos (Popenoe y Pachano, 1922). Sin embargo, son traídas de diferentes zonas andinas de nuestro país, principalmente de Huancayo y Tacna, tal como lo señala León (2000) crece óptimamente sobre los 1200 msnm y esto avala las zonas de producción nacional. Según el MIDAGRI (2021), las zonas productoras guinda son: Amazonas, Ancash, Apurímac, Cajamarca, Cusco, Huancavelica, Huánuco, Junín, La Libertad, Lambayeque y Pasco.

Características. León (2000) indica que el Capulí es un árbol hermoso, hasta 12 m de alto. Las hojas de pecíolos largos y finos tienen la lámina lanceolada oblonga de 8 a 12 cm de largo, con el ápice agudo y los bordes aserrados. Las flores crecen en metros de diámetro.

Figura 1. Árbol *Prunus Serotina*



Fuente: Imagen del árbol del capulí del departamento de Huancavelica.

Descripción del fruto. De cáscara roja oscura y pulpa verde pálida, jugosa y agridulce, su semilla ocupa la mayor parte del fruto. Según León (2000), tiene piel carnosa que rodea el hueso (corozo). Su única semilla es de forma esférica, con color entre negro rojizo en su estado de maduración, alcanzando un diámetro de 12 a 20 mm; de sabor agridulce, algo astringente y con notas amargas (Ibarra et al. 2009).

Figura 2. *Prunus Serotina*: Guinda o Capulí



Fuente: Imagen del fruto del capulí del departamento de Huancavelica.

Tabla 1. Clasificación Taxonómica de la guinda

División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Rosales
Familia	Rosaceae
Género	Prunus
Especie	<i>Prunus Serotina</i>
Nombre científico	<i>Prunus Serotina Ehrh</i>
Nombres vulgares	Guinda, cerezo, capulí, murmuntu.

Fuente: Adaptado de Guindal en el Banco de Germoplasma INLA, Canaán. Ayacucho 2018.

Usos. Son empleados en la industria alimentaria y medicina debido a la alta concentración de antocianinas y polifenoles presentes en diversos extractos de la planta, los cuales se usan como antioxidantes y antimicrobianos. (Pairon et. al., 2010)

Puede ser consumido como fruta fresca, a la par del uso de su pulpa en la preparación de mermeladas, preserves, bebidas y helados (CESA, 1992). Por el lado medicinal, el capulí ha sido usado en distintas comunas de la sierra ecuatoriana, como diurético, expectorante y alivante de inflamaciones respiratorias (CONABIO, 2012). La infusión de sus flores, en conjunto con otras plantas, es usada para acelerar las contracciones del parto (CESA, 1992).

McVaugh (1951), indica que la *Prunus Serotina*, también llamada guinda, posee diversos usos, tales como: uso comestible, debido a su dulce y agradable sabor, se puede consumir crudo o en conserva (jalea o mermelada) y en refrescos; uso de la madera en construcción y decoración para la construcción de casas rurales y realizar trabajos de carpintería decorativa; uso industrializable, debido a las propiedades presentes en los aceites de su semilla, en la elaboración de jabones y pinturas; uso estimulante, debido a que el fruto fermentado se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas; y uso medicinal, ya que la las hojas, cortezas, frutos y raíces del árbol ,poseen propiedades que alivian problemas respiratorios, funcionan como estimulantes, sedantes y antidiarreicos. Por otro lado, también cuenta con la característica de curar inflamaciones y problemas de visión (cataratas) al aplicar el polvo de la corteza.

El árbol frutal provee una madera de alta calidad y durabilidad para la elaboración de herramientas, fabricación de muebles y decoraciones, o también puede ser utilizada como combustible en forma de carbón de leña. (Mille, 1942).

1.1. Área de Estudio

La provincia de Huaura se encuentra a 147 kilómetros de la Ciudad de Lima y es conocida como “La Cuna de la Independencia”, debido a que en la primera proclamación de la

independencia del Perú fue realizada por Don José de San Martín el 27 de noviembre de 1820 en el histórico balcón de Huara y, posteriormente, se hizo la segunda proclamación, el 28 de julio de 1821 en la Plaza de Armas de Lima (Nava, 2018). Esta provincia está llena de historia y tiene importantes destinos turísticos, entre los más importantes se encuentra El museo histórico Generalísimo José de San Martín casa histórica y El balcón de la independencia (Nava, 2018).

Los registros de la web de la Municipalidad provincial de Huaura (2020), señalan que esta provincia pertenece a la Región Lima, su capital es el distrito de Huacho y está conformada por los distritos de Huacho, Capital de la provincia, Hualmay, Santa María, Caleta de Carquín, Huaura, Végueta, Ámbar, Checra, Santa Leonor, Paccho, Leoncio Prado y Sayán. Cuenta con una población estimada de 68 727 habitantes para el año 2017 según el último censo realizado por el Instituto Nacional de Estadística e informática (INEI, 2017).

Figura 3. Mapa político del Distrito de Huaura



Fuente: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2003)

2. MATERIALES Y MÉTODOS

El diseño de esta investigación es del tipo no experimental, transversal con característica de recolección de datos en un único momento y es del tipo exploratorio, se aplicó como instrumento una encuesta a 194 pobladores adultos del distrito de Huaura, dividida en rangos de edad de 20 a 40 años y de 40 años a más. Las encuestas se realizaron durante el confinamiento por cuarentena del Gobierno del Perú de marzo a diciembre del 2020, a través de las redes sociales utilizando la herramienta formularios del Google Forms, con preguntas de opción múltiple y preguntas cerradas referidas a las variables en investigación. Se aplicaron por medio de contactos suministrados por la Municipalidad de Huaura a los pobladores mayores de edad, desechándose aquellos formularios que no indicaban edad o estaban incompletos. Para asegurar la participación de adultos mayores, se procedió a comprometerlos y a motivar a este grupo, poco familiarizado con las herramientas digitales, a través de apoyo de sus familiares que utilizaban las redes sociales.

3. RESULTADOS

En la tabla 2, se puede evidenciar que el 45.36% de los encuestados identifican y consumen el Licor de Guinda principalmente por la representatividad que posee asimismo el 23.20% de los encuestados lo relacionan con la historia y tradición.

Tabla 2. Valor Histórico

Alternativas	Respuestas	%
Historia y tradición	45	23,20%
Lugar de origen y representatividad	88	45,36%
Brindis patrio	30	15,46%
Otros	31	15,980%
Total	194	100%

Nota: Elaboración propia

En la tabla 3, el 67% de los encuestados definen al Licor de Guinda como identidad nacional, ya que las personas sienten que el origen de este licor guarda historia y tradición.

Tabla 3. Valoración del licor

Alternativas	Respuestas	%
Identidad Nacional	130	67,00%
Valor histórico	51	26,30%
Por su sabor agradable	13	6,7%
Total	194	100%

Nota: Elaboración propia

Tabla 4. Insumos originales al Licor de Guinda y al elemento soluble

Alternativas	Respuestas	%
Pisco	167	86,10%
Aguardiente de caña	27	13,9%
Total	194	100%

Nota: Elaboración propia

Con respecto a la tabla 4, los resultados muestran que el 86.10 de las personas encuestadas consideran y aseguran que el Licor de Guinda lleva como solvente alcohólico al pisco dentro de su preparación original.

Tabla 5. Producción y calidad del Licor de Guinda

Alternativas	Respuestas	%
Artisanal	119	61,30%
Industrial	75	38,70%
Total	194	100%

Nota: Elaboración propia.

Con respecto a la tabla 5, se evidencia que el 61.3 de las personas encuestadas prefiere consumir el licor de guinda de forma artesanal, no obstante, algunos ya están optando por la bebida industrial.

Figura 3. Popularidad del Licor de Guinda



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la figura 3, se corrobora que los encuestados prefieren las marcas que consideran tradicionales y representativas del distrito de Huaura, destacando Guinda León, Don Lalo, Señorío de Huaura y Villa Huaura.

Tabla 6. Con respecto al consumidor

Alternativas	Respuestas	%
20 a 40 años	89	45,90%
40 años a más	105	54,10%
Total	194	100%

Fuente: Elaboración propia

En relación a la tabla 6, los resultados demuestran que el 54.1% de los encuestados que consume Licor de Guinda son personas mayores de 40 años. Esto se debe a que la guinda tuvo un auge en los años 1960 al 1980 donde era muy consumida por los jóvenes de aquella época.

Tabla 7. Accesibilidad

Alternativas	Respuestas	%
Bodega	88	45,40%
Minimarkets	85	43,80%
Internet	21	11%
Total	194	100%

Fuente: Elaboración propia

La tabla 7, se puede evidenciar que el 45.4% y 43.8% siguen optando por comprar en bodegas tradicionales y minimarkets respectivamente, antes que la nueva modalidad digital.

Tabla 8. Costo del producto

Alternativas	Respuestas	%
20 soles	52	26,80%
30 soles	97	50%
40 soles	40	20,60%
50 soles	5	3%
Total	194	100%

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la tabla 08, los resultados demuestran que el 26.8% de las personas encuestadas prefieren los licores estándar o de fantasía con ingredientes artificiales y aguardiente de caña, también conocido como cañazo, ignorando que por un precio similar podrían adquirir un licor de mayor calidad e inocuidad.

CONSUMO

Tabla 9. Frecuencia de consumo

Alternativas	Respuestas	%
Una vez a la semana	76	39,20%
Una vez al mes otros	70	36,10%
Otros	54	25%
Total	194	100%

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la tabla 9, los resultados muestran que el 39.2% de las personas encuestadas compra entre 1 vez a la semana y el 36.10 una vez al me el licor de guinda para su consumo, lo cual evidencia que es una bebida representativa y altamente consumida en la zona.

Tabla 10. Usos gastronómicos

Alternativas	Respuestas	%
Apetitivo	142	73,20%
Cóctel	52	26,80%

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la tabla 10, el 73.2% de los encuestados prefiere consumir el licor de guinda sólo en su forma original ya que consideran que es lo tradicional mientras que la diferencia del 26.8% prefiere consumirlo en cocteles.

Tabla 11. Consumo del licor de Guinda

Alternativas	Respuestas	%
Sólo	120	61,90%
Acompañado de una preparación	74	38,10%
Total	194	100%

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la tabla 11, el 61.9% de los encuestados manifiesta que el licor de Guinda lo consumen sin ningún acompañamiento, mientras el 38.1% de los encuestados suele tomar este licor acompañado de piqueos, platos de fondo, postres, etc. También indican que el acompañamiento va de acuerdo con la forma como lo tomen de la manera original o en coctel.

4. DISCUSIÓN

Con respecto a las bases históricas y culturales en torno al Licor de Guinda.

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (1965), establece que la guinda (*Prunus serótina*) era utilizada por los Apalaches pioneros, para condimentar el ron o brandy y elaborar una bebida llamada “Cherry bounce”; razón por la cual también se conocía a este fruto como ron cereza.

Nikićević et al. (2011), menciona que el Kirschwasser es una bebida alcohólica que consiste en triturar diversos tipos de cerezas dulces y dejarlas fermentar durante varias semanas para posteriormente ser destilada en alambiques de cobre a fuego abierto o vapor; esta se produce principalmente en el sur de Alemania, Francia y Suiza. Está clasificado como un licor de frutas claro e incoloro con un contenido de alcohol de 40–50 vol. % y también es utilizado como aditivo de diferentes licores como el Curaçao, Brandy de cerezas, Maraschino, entre otros. Asimismo, dentro de la producción de aguardientes de frutas, destaca el Sour Cherry Brandy por su larga tradición en Serbia, que ocupa el cuarto lugar en Europa en la producción de esta fruta y representa el 9% de su producción total nacional de frutas. No obstante, en ambos casos, la variedad de cerezas utilizadas son la *Prunus avium* y *Prunus cerasus*; lo que contrasta con el Licor de Guinda, ya que en esta se emplea la *Prunus serótina*.

Finalmente, Cazalla de la Sierra, ubicado en la provincia de Sevilla en España, tiene una tradición arraigada a la fabricación de aguardiente de anís, cuyas técnicas de antaño se siguen conservando. De los anises obtenidos, fabrican macerados de frutas locales como bruños, ciruelas y, siendo el más conocido, el Licor de Guinda. Esta bebida consiste en la selección de guindas en su punto óptimo de maduración, que son maceradas en el aguardiente de anís característico de la región (Sánchez, 2017). Mientras tanto, en el caso del Licor de Guinda Peruano, es elaborada con el fruto de la guinda de Huaura y la base alcohólica es el emblemático Pisco.

Al buscar identificar las bases históricas y culturales nacionales en torno al Licor de Guinda, se obtuvieron menciones en obras literarias. Las obras de Ricardo Palma son el mejor registro literario y evidencia de que se consumía el Licor de Guinda desde finales del siglo XIX, como se verifica en las famosas Tradiciones Peruanas, también en un episodio de “Un Maquiavelo Criollo” y en la serie “Ropa Apolillada” de 1891, donde menciona que ya se consumía desde aquella época.

Además, en la Declaración oficial de Patrimonio Cultural de la Nación al Carnaval de Wapululos de Lampa en Puno, se hace mención del consumo del “ponche de guinda” como parte de esta celebración; lo que evidencia la presencia de la guinda en la gastronomía líquida de nuestro país (El Peruano, 2018).

Es considerada bebida de la Independencia, ya que, en el gobierno de Luis Miguel Sánchez Cerro, decretó al Licor de Guinda como la bebida oficial de todos los eventos protocolares, celebraciones y brindis de palacio. Lastimosamente, no se tiene registro histórico de ello, pero sí indicios que nos ayudan a valorar esta historia como una publicación de la revista *Histórica* XXIV.2 (2000) de la Pontificia Universidad Católica del Perú, que habla sobre el antialcoholismo en el Perú (1900 – 1930). Otra fuente que avala lo contado, es la publicación relatada en el website del Círculo de Catadores del Perú.

Asimismo, en palabras del Sr. Miguel Ángel Silva, el Sr. Alejandro Smith Bisso y el Sr. Jorge Albarracín, existe una referencia en un diario local de la época llamado “El amigo del Pueblo” que señala que el brindis de Independencia en el Balcón de Huaura se celebró con esta bebida, pero no se ha tenido acceso a dicho documento para esta investigación.

Los pobladores haurinos se identifican con este licor, no sólo por su origen en Huaura, sino por toda la historia y tradición que lo acompaña. Smith (1997), describe esto como identidad nacional, pues se combinan entre ella elementos cívicos, territoriales, étnicos, históricos y culturales. Huaura es considerada como la Cuna de la Independencia porque fue donde Don José de San Martín proclamó el primer grito de independencia el 27 de noviembre de 1820, en el histórico Balcón de Huaura (Nava, 2018). Esta bebida tradicional representa sentimiento de orgullo, patriotismo, e identidad nacional; por estos motivos, los pobladores brindan cada aniversario patrio con este licor de antaño y lo defienden con orgullo impulsando su valor, ya que sienten que les pertenece y son responsables de darlo a conocer.

Con respecto a la producción del Licor de Guinda

De acuerdo a los resultados, queda claro que el Licor de Guinda tenía como insumos originales a al Pisco como elemento alcohólico y la guinda como fruta. Lo cual concuerda con La Cerca (2004), quien señala que los ingredientes básicos para la elaboración de un licor son: agua sin gas, alcohol de aguardiente, azúcar que puede ser preparada en modo de jarabe y frutas lavadas, desinfectadas y secadas respectivamente.

Con respecto al elemento soluble en este caso el Pisco, el distrito de Huaura es zona productora de Pisco, por su ubicación geográfica según la norma técnica del Pisco NTP211.001:2006 (Montoro & Puig, 2010).

Villagarcía (2021) sostiene que las características de cada Pisco Puro varían según la uva que le da origen. En el caso de licores frutados y ligeros, como el macerado de Guinda, las variedades Quebranta es óptima ya que establece un balance gustativo y resaltan los aromas, y sabores de los insumos. Con respecto a otros solventes la preparación del Licor de Guinda puede ser también con aguardiente de caña. En los últimos años la preparación de macerados algunas veces ha podido utilizar el aguardiente por ser más económico.

Por otro lado, existen dos tipos de elaboraciones: las industriales y las artesanales en la comercialización de Licor de Guinda y que, a su vez, dependen del tipo de calidad tanto de la fruta como del elemento alcohólico, además del tiempo de maceración de acuerdo con la técnica básica para la elaboración de licores descrita por La Cerca (2004). El Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica; es una institución encargada de asegurar el cumplimiento de buenas prácticas de manipulación y estándares de calidad e higiene, que permite a los productores desarrollar productos de la mejor calidad y es el encargado de asesorar a los productores en la elaboración del Licor de Guinda de Calidad (CITE Agroindustrial Huaura 2021).

La calidad y el sabor también dependen del proceso de elaboración y de los insumos utilizados. Huaura cuenta con bodegas artesanales e industriales donde la calidad de estas últimas destaca muy por encima de

las artesanales. Sin embargo, los resultados demuestran que los pobladores valoran más la tradición, optando por el consumo artesanal. La calidad de los licores depende, de los ingredientes empleados, así como también de la atención puesta en la fabricación; la cual consiste en que, al emplearlas, ninguna pueda dominar, ni por exceso, ni por defecto.

Conforme a datos de la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (SUNAT, 2021) y la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA, 2021), existen 11 empresas registradas y con registro sanitario. Entre ellas encontramos a las siguientes: “El Libertador”, “El solitario de Sayán”, “Barón de Huaura”, “Guinda León”, “Independencia”, “Encanto Huachano”, “Señorío de Huaura” y “Corona de Oro”, “Don Lalo”, “Villa Huaura”, “La Haurina”.

Con respecto al consumo del Licor de Guinda.

Los resultados demuestran que la mayoría de consumidores de Licor de Guinda son personas mayores de 40 años. Esto se relaciona al auge que tuvo el Licor de Guinda en los años 1960 al 1980, donde era muy consumida a nivel nacional por los jóvenes de aquella época (Ríos, 2019).

Existe fácil acceso para conseguir un Licor de Guinda para todos los gustos desde el más conservador y tradicional hasta el más selecto. Por otro lado, el 11% de pobladores encuestados están optando por comprar en línea, lo que es un indicador de que el mercado digital está empezando a crecer en el distrito de Huaura.

La tabla 12 nos muestra una relación directa entre volumen y costo. Se puede observar que el principal concepto de encarecimiento está en la calidad de los insumos originales y la presentación que algunos productores han puesto especial énfasis en diferenciarse.

Tabla 12. Precio de Licor de Guinda por marca y contenido al 2021

Marca	Tamaño	Precio
Guinda León	750 ml	S/ 25.00
Don Lalo	750 ml	S/ 25.00
La Haurina	500 ml	S/ 30.00
Villa Huaura	750 ml	S/ 25.00
Corona de Oro	750 ml	S/ 25.00
El Libertador	500 ml	S/ 30.00
Barón de Huaura	500 ml	S/ 30.00
Independencia	375 ml	S/ 20.00
Señorío de Huaura	750 ml	S/ 35.00
El Solitario de Sayán	750 ml	S/ 45.00

Fuente: Adaptada de las principales empresas de licor de Guindas. Elaboración Propia

Con respecto a la preferencia y ocasiones que es consumido, los resultados demuestran que esta bebida es altamente consumida por los pobladores en su forma original y en cocteles, esta bebida se consume después de una jornada laboral, después de comer, en reuniones sociales, eventos especiales como

aniversarios patrios y eventos protocolares. El Licor de Guinda es muy versátil y reúne todas las características para ser consumido como bajativo o aperitivo según la forma como sea bebido, en su forma original o en coctel. Kanashiro (2010), menciona que los digestivos son aquellos macerados que poseen propiedades digestivas y deben ser dulces debido al grado alcohólico que presente. Además, refiere que la alta concentración de azúcar provee sensación de satisfacción consumiéndose después de las comidas. No obstante, señala que un aperitivo se caracteriza por ser semiseco, estar compuestos de frutas cítricas y tiene propiedades que estimulan el apetito. Podríamos concluir que el Licor de Guinda, consumido en coctel, es un bajativo; mientras que, si es consumido en su manera original, sería un aperitivo.

Con respecto a sus usos gastronómicos, en la Coctelería, el Licor de Guinda se hace presente en la coctelería peruana con cocteles conocidos como: “El chilcano de Guinda”, “Sol y Sombra”, “Embrujo Huachano”, “El Libertador” y “Guinda Sour”. Todos los mencionados son infaltables en las cartas los bares y restaurantes de la provincia. Entre los principales ingredientes para la elaboración de estos cocteles además del Licor de Guinda, tenemos, bebidas gaseosas, frutos cítricos, bebidas alcohólicas como Pisco, Whisky, etc. Ibáñez (2012), señala que un coctel es una combinación de diferentes bebidas alcohólicas o no alcohólicas, como jugos de fruta, gaseosas, fermentados y/o destilados. Otro aspecto muy relevante en la coctelería es la cristalería, esta juega un papel importante en la percepción del coctel. Entre las cristalerías más usadas para la elaboración de los cocteles de haurinos: Copas para coladas, altas y batidos, vasos Highball, copas coctel y vasos Long Drink. La Cerca (2004), señala que a la hora de servir un licor es imprescindible el uso de los vasos adecuados y hace mención de que existen cuatro tipos de vasos que se utilizan para servir licores como: vaso ancho y corto, vasos de trago largo o “Highball”, Copas especiales de champaña y Copas de cóctel, además Kanashiro (2010) menciona que cada vaso o copa aporta o invita más a que se perciban los distintos aromas de cada preparado.

Es importante que para valorar un licor este sea apreciado en sus diversas formas de consumo, puro o en coctel. A continuación, figura 4, las fotografías 1, 2, 3 y 4 muestran algunos cocteles en los que el Licor de Guinda es protagonista y sus formas de preparación.

El Licor de Guinda y el maridaje, los resultados demostraron que un 38.1% de la población encuestada toma esta bebida acompañada de una preparación. Por las características que presenta este licor, podemos percibir un aroma a frutos rojos, un sabor equilibradamente dulce con un cuerpo suave de poca densidad y baja graduación alcohólica que además tiene un brillo y un color guinda que hace honor a su nombre, todo lo mencionado es indispensable para poder maridar. Ayala (2020), Indica que una vez definidos los principales sabores y texturas del plato, se podrá elegir una bebida que contraste y realce el sabor de dicha preparación. Según algunos expertos podemos maridar según sus características ya así clasificar en maridaje por similitud o maridaje por contraste. Por similitud, de acuerdo con los insumos principales por los que está compuesto este licor, como por ejemplo el Pisco y la guinda Ramos (2006). Para Villagarcía (2014), la versatilidad del pisco es infinita, los maridajes con postres peruanos ya son de dominio público y también las combinaciones con chocolates. Existe un mundo muy amplio de lo que podemos maridar con pisco. Por contraste según Ramos (2006), afirma que las bases para un perfecto maridaje tienen que ver con el análisis de los diferentes ingredientes y elementos que definen la personalidad de un plato como salteado o aderezado, tipo de cocción, sabor y textura, color y presentación. Los elementos principales a tener en cuenta en un licor son el color, el aroma, el sabor y graduación alcohólica. La Sommelier Giovanna López, indica que un maridaje por similitud lo combinaría con un cheesecake de Saucó mientras que para un maridaje por contraste uniría al Licor de Guinda con un tiradito de pescado a los tres ajíes, ceviche y cebiche de pato. (Comunicación personal 2021).

Figura 4. Cocteles en base al licor de Guinda

Cóctel Sol y Sombra	Cóctel Guinda Sour
 <p data-bbox="295 869 854 926">Fotografía 1: Mezcla de Licor de guinda, zumo de limón, ginger ale y hielo.</p>	 <p data-bbox="883 869 1442 951">Fotografía 2: Cóctel batido de licor de guinda, zumo de limón, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura.</p>
Cóctel Embrujo Huachano	Cóctel Chilcano de Guinda
 <p data-bbox="295 1486 854 1549">Fotografía 3: Mezcla de Licor de Guinda, pisco, ginger ale, zumo de limón, zumo de naranja y hielo.</p>	 <p data-bbox="883 1486 1442 1539">Fotografía 4: Mezcla de Licor de guinda, pisco, jugo de limón, ginger ale y hielo.</p>

A continuación, (figura 5) en las fotografías 5, 6, 7 y 8, presentan cuatro sugerencias de maridajes a base de Licor de Guinda en su forma original y preparado en coctel acompañado de recetas de autor.

Figura 5. Maridajes para el Licor de Guinda

Maridaje 1: Maridaje por similitud	Maridaje 2: Maridaje regional por contraste
 <p data-bbox="292 835 820 913">Fotografía 5: Guinda Sour con Cupcake de frutos rojos, relleno de ganache de chocolate, merengue de Licor de guinda y menta.</p>	 <p data-bbox="841 835 1412 892">Fotografía 6: Chilcano de Guinda con piquesos de Charquicán y salsa criolla.</p>
Maridaje 3: Maridaje por similitud	Maridaje 4: Maridaje por similitud
 <p data-bbox="292 1402 820 1453">Fotografía 7: Licor de guinda con torta de chocolate rellena de mermelada de guinda.</p>	 <p data-bbox="841 1402 1412 1453">Fotografía 8: Chilcano de guinda con bombones rellenos de Licor de Guinda</p>

Fuente: Lourdes Guillén

5. CONCLUSIONES

Con respecto a las bases históricas y culturales en torno al Licor de Guinda.

Las bases históricas con referencias bibliográficas encontradas, solo datan desde que el expresidente Sánchez Cerro (1930) la instituyera en los brindis oficiales. Lastimosamente, no se encontró evidencia de su consumo durante la Declaración de Independencia en el Balcón de Huaura. Aun así, la investigación demuestra que existe un gran simbolismo patriótico y de identidad con respecto al Licor de Guinda como bebida regional para los pobladores de Huaura.

Por lo tanto, valorar el Licor de Guinda como una bebida tradicional en el distrito de Huaura – Lima para fortalecer la producción y consumo ha demostrado a través de esta investigación que, aunque ha sufrido cambios a través el tiempo, la investigación de nuestra gastronomía peruana debe plasmarse en documentos

que sirvan de base teórica para seguir incrementando conceptos y conocimientos para lograr una gastronomía local cimentada en los valores patrimoniales y culturales que posee el Perú.

Con respecto a la producción del Licor de Guinda

La producción del Licor de Guinda ha ido cambiando en los últimos años pasando de una producción netamente artesanal a industrial con altos estándares de calidad. La producción de Pisco ha contribuido a ello, ya que es el solvente ideal para su preparación. Aunque algunos pobladores siguen prefiriendo los de origen artesanal, paulatinamente se está incrementando la aceptación de las marcas.

La investigación concluye que tanto la calidad de los insumos como el proceso de elaboración son fundamentales para la calidad final del producto. Se observó que no todos los productores tienen la misma guía de proceso por lo que sería importante elaborar una ficha técnica del Licor de Guinda.

Con respecto al consumo del Licor de Guinda.

El consumo tradicional del Licor de Guinda recae, en su mayoría, en personas mayores de 40 años. No obstante, la falta de adquisición por un público más joven, puede ser debido al precio. Para promover el Licor de Guinda como una bebida regional, es necesario darlo a conocer en eventos importantes como el festival de la guinda, el concurso de guinda Sour y eventos patrios e incluso concursos de coctelería y Maridaje; para que sea valorado por las nuevas generaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- Ayala, X. (2020). Cuaderno práctico de maridaje (1st ed). RBA, libros, S.A.
- Benavides, M., Vásquez-Caicedo, G., & Casafranca, J. (1996). La pequeña agroindustria en Perú. [Lima]: Red de la Agroindustria Rural del Perú, REDAR. http://repositorio.iica.int/handle/11324/11572?locale-attribute=pt_BR
- Bodega RAS. Bodegaras.com. (2021). Retrieved 20 August 2021, from <https://www.bodegaras.com>
- Canal Comida peruana MF, (15 de agosto de 2012), Platos peruanos en el olvido, <https://youtu.be/CMbW9cvm1LY>
- CAÑA ALTA: DESTILANDO EL ESPÍRITU LOS ANDES. (2020). Retrieved 6 March 2020, from <http://www.sommelier.com.pe/cana-alta-destilando-el-espíritu-los-andes/>
- CESA. (1992). Usos Tradicionales de las Especies Forestales Nativas en el Ecuador. Central Ecuatoriana de Servicios Agrícolas, 16-18
- CITEagroindustrial. Citeagroindustrial.com.pe. (2021). Retrieved 20 July 2021, from <https://citeagroindustrial.com.pe/es/index.php>.
- CONABIO. (2012). Prunus serotina. Obtenido de Gobierno de la Republica de México: recuperado de http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arbolesdoctos/60rosac6m.pdf
- Digesa.minsa.gob.pe. (2021). Retrieved 20 July 2021, from http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Consulta_Registro_Sanitario.aspx.
- Espinoza, S. (2018). Efecto de las épocas de poda en el rendimiento y calidad del fruto de 5 biotipos promisorios de Prunus serotina (Tesis de grado). Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga. Recuperado de <http://repositorio.unsch.edu.pe/handle/UNSCH/2840>

Journal of Tourism and Heritage Research (2022), vol. 5, n° 3, pp. 157-175, Guillén, L. L.; Longa, R. A.; Esparza, R. M. & Reategui, C.L. “Appraisalment of guinda liquor as a traditional drink in the district of Huaura – Lima: history and tradition”

- Felder, C. (2012). Repostería. Everest.
- Fresnedo-Ramirez, J., Segura, S., & Lua, A. (2011). Morphovariability of capulin in the central – western region of Mexico from a plant genetic resources perspective. *Genetic Resources Crop Evolution* (58), 481-495. Recuperado de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/6555/1/131163.pdf>
- Galán González, A., Quintanal Díaz, J., & Pérez Juste, R. (2012). Métodos y diseños de investigación en educación. UNED.
- García, J. (2008). Maridaje, enología y cata de vinos. Innovación y Qualificación.
- García, F., Gil, M., & García O, P. (2003). Bebidas. Cengage Learning Paraninfo. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=jA02HXdGzJ0C&pg=PA56&dq=bebidas+alcoholicas+F.+Garc%C3%ADa&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiQnLjDiLTyAhWNERkGHWk6D70Q6AEwBHoEC_AQQAg#v=onepage&q=bebidas%20alcoholicas%20F.%20Garc%C3%ADa&f=false
- González, N. (2020). Vista de Una investigación cualitativa y etnográfica sobre el valor educativo y el uso didáctico del patrimonio cultural. Retrieved 7 March 2020. Recuperado de <https://www.raco.cat/index.php/EnsenanzaCS/article/view/126350/237112>
- Historia de tu Distrito – Municipalidad Distrital de Huaura. (2020). Retrieved 5 March 2020, from <http://munihuaaura.gob.pe/historia/>
- Huerta, S., & de la Riva, J. (2019). Bebidas, servicio de cafetería - bar. Middletown, DE: Condomio.
- IICA. (2003). Ubicación de las localidades de siembra de maíz amarillo duro en Huaura. http://repiica.iica.int/docs/B0343e/B0343e_14.html
- Ibañez, F. (2012). Tragos y Cocteles. Lea. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=NIMrVAJtFQoC&pg=PT4&dq=cocteles+,+iba%C3%B1ez+2012&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwikip7OHyryAhU8pZUCHYKbD2cQ6AEwAHoECAoQAQAg#v=onepage&q=cocteles%20%2C%20iba%C3%B1ez%202012&f=false>
- Ibañez Peinado, J. (2019). Métodos, técnicas e instrumentos de la investigación. DYKINSON, S. L.
- PERÚ Instituto Nacional de Estadística e Informática. Inei.gob.pe. (2021). Retrieved 20 July 2021, from <https://www.inei.gob.pe/>.
- Julyan, B. (2003). Sales and service for the wine professional (2nd ed.). Continuum.
- Kanashiro Castañeda, J. (2010). Cocteles (pp. 6-10). Lexus.
- Kvale, S., Blanco, C., Amo, T., & Kvale, S. Las entrevistas en investigación cualitativa (p. 80). EDICIONES MORATA, S.L.
- La Cerca, A. (2004). Licores básicos de América. Editorial Albatros. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=roEIrmqe08AC&pg=PA2&dq=la+cerca+2004+licores&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwi1kYHOv7byAhU6LLkGHVaFANgQ6AEwAXoECAgQAQAg#v=onepage&q=la%20cerca%202004%20licores&f=false>
- León, J. (2000). Botánica de los cultivos tropicales. San José, Costa Rica: Editorial Agroamérica, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- McVaugh, R. (1951). A revision of the North American black cherries (*Prunus serotina* Ehrh. and Relatives). Britania, 279-315. Recuperado de <http://www.conafor.gob.mx:8080/documentos/docs/13/990Prunus%20serotina.pdf>

Journal of Tourism and Heritage Research (2022), vol. 5, n° 3, pp. 157-175, Guillén, L. L.; Longa, R. A.; Esparza, R. M. & Reategui, C.L. “Appraisalment of guinda liquor as a traditional drink in the district of Huaura – Lima: history and tradition”

- Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI. Gob.pe. (2021). Retrieved 20 July 2021, from <https://www.gob.pe/midagri>.
- Mille, L. (1942). El Capuli. FLORA Instituto de Ciencias Naturales del Ecuador, 02, 50-51. Recuperado de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/6555/1/131163.pdf>
- Montoro, J., & Puig, P. (2010). Enciclopedia del vino - Pisco y vinos del Perú. Lima: Editorial El Comercio.
- Naresh, M. (2011). INVESTIGACION DE MERCADOS. Pearson Educación de México S.A. de C.V.
- Nava Pittaluga, J. (2018). Villa de Huaura, Cuna de la independencia (1st ed., p. 55). José Jorge Nava Pittaluga.
- Nikićević, N., Velickovic, M., Jadrantin, M., Vučković, I., Novaković, M., Vujisić, L. V., Stanković, M., Urosevic, I., & Tešević, V.. (2011). The effects of the cherry variety on the chemical and sensorial characteristics of cherry brandy. in *Journal of the Serbian Chemical Society*. Serbian Chemical Soc, Belgrade., 76(9), 1219-1228. <https://doi.org/10.2298/JSC101201109N>
- Onuki, Y. (2014). UN ESTUDIO ACERCA DE LA DIFUSIÓN DEL CAÑAZO EN LA SIERRA DEL PERÚ. Onuki Y. Retrieved 15 August 2021, from <https://core.ac.uk/download/pdf/236156246.pdf>.
- Pairon, M., Petitpierre, B., Campbell, M., Guisan, A., Broennimann, O., Baret, P. . . . Besnard, G. (2010). Multiple introductions boosted genetic diversity in the invasive range of black cherry (*Prunus serotina*; Rosaceae). *Annals of Botany*, 133(3), 881-890. <http://www.conafor.gob.mx:8080/documentos/docs/13/990Prunus%20serotina.pdf>
- Palma, R. (1891). Tradiciones Peruanas (8th ed.). Recuperado de http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tradiciones-peruanas-quinta-serie--0/html/ff16cde8-82b1-11df-acc7-002185ce6064_2.html
- Portal Institucional e Información sobre la Actividad Parlamentaria y Legislativa del Estado Peruano. Congreso.gob.pe. (2021). Retrieved 20 July 2021, from <https://www.congreso.gob.pe/>
- Porto Benítez, M. (2015). UF1359, Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas. Nuevos Negocios en la Red. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=H31XDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Control+de+elaboraciones+culinarias+b%C3%A1sicas+y+complejas.&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Control%20de%20elaboraciones%20culinarias%20b%C3%A1sicas%20y%20complejas.&f=false
- Ramos Saubidet, B. (2006). Maridaje (1st ed.). Imaginador.
- Resolución Viceministerial N° 20-2018-VMPCIC-MC. (31 de enero de 2018). Normas Legales, N° 14390. Diario Oficial El Peruano, 2 de febrero de 2018.
- Sánchez, C. (2017). Análisis de la actividad turística en Cazalla de la Sierra: carencias y propuestas. (Trabajo Fin de Grado). Universidad de Sevilla, Sevilla.
- Schmid, A. (2003). *The hospitality manager's guide to wines, beers, and spirits*. Upper Saddle River, N.J.: Pearson/Prentice Hall.
- Smith, A. (1997). *Identidad nacional*. Trama Editorial.
- U.S. Department of Agriculture. (1965). *Silvics of forest trees of the United States compiled and revised by H.A. Fowells*, vol. 271, p. 539 – 545.
- Villagarcía, L. (2021). El pisco en su terruño (1st ed., pp. 19 -30). Luz Rosario Villagarcía Contreras.
- Villagarcía, L. (2014). *La magia del pisco*. Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial.

Journal of Tourism and Heritage Research (2022), vol. 5, n° 3, pp. 157-175, Guillén, L. L.; Longa, R. A.; Esparza, R. M. & Reategui, C.L. “Appraisalment of guinda liquor as a traditional drink in the district of Huaura – Lima: history and tradition”

Palma, R. (1891). *Tradiciones Peruanas* (8th ed.). Recuperado de http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tradiciones-peruanas-quinta-serie--0/html/ff16cde8-82b1-11df-acc7-002185ce6064_2.html

Vingerhoets, M. (2017). *Los Secretos del Pisco*. Universidad San Martín de Porres. Recuperado de [https://books.google.com.pe/books?id=JEBRDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=pisco++Vingerhoets+\(2015\).&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj0IG8i7TyAhWxLLkGHb1zDpAQ6AEwAXoECAgQAg#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.pe/books?id=JEBRDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=pisco++Vingerhoets+(2015).&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj0IG8i7TyAhWxLLkGHb1zDpAQ6AEwAXoECAgQAg#v=onepage&q&f=false)