



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

"Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"

Informe N° 132-2014-DPI-DGPC/MC

A : Dra. Ana Maria Hoyle Montalva
Directora General (e) de Patrimonio Cultural

De : Sra. Soledad Mujica Bayly
Directora (e) de Patrimonio Inmaterial

Ref. : Hoja de Ruta N° 114655/2013
Expediente N° 20743/2014
Memorando N° 377-2013-DRC-ARE/MC

Asunto : Solicitud de declaratoria de la Picantería Arequipeña como Patrimonio Cultural de la Nación.

Fecha : Lima, 09 de abril del 2014

Tengo el agrado de dirigirme a usted con relación al documento de la referencia, mediante el cual la Dirección Desconcentrada de Cultura de Arequipa remite el documento del Coordinador General de la Sociedad Picantera de Arequipa, señor Miguel Barrera Delgado, que consiste en el expediente para la declaratoria de la Picantería Arequipeña como Patrimonio Cultural de la Nación.

Al respecto informo a usted lo siguiente:

La picantería arequipeña es un espacio cultural tradicional dedicado principalmente a la preparación, venta y consumo de alimentos. Posee una larga tradición cuyo origen se remonta a los locales de expendio de bebidas, principalmente de chicha de maíz, existentes desde inicios de la Colonia y que a su vez heredaron su carácter integrador de los llamados *qatus*, espacios prehispánicos de intercambio y consumo de alimentos.

La existencia de las picanterías ha sido documentada desde el siglo XVI. En diversas fuentes se les menciona como pequeños comercios de expendio de chicha y otros licores llamados simplemente rancherías o tabernas y que se concentraban principalmente en las zonas periféricas de la ciudad y en espacios rurales. En 1575 el virrey Toledo buscó la regulación de estos comercios, obligándolos a ofrecer también platillos para acompañar la ingesta de la chicha; con el tiempo la asociación entre la chicha y la comida se afianzó en estos espacios, que pasaron a llamarse chicherías. El público que acudía a estos locales era diverso aunque predominaban aquellas personas ligadas al sector rurales y a las clases populares urbanas, entre los siglos XIX y XX el consumo de los diferentes platillos tradicionales se volvió la principal actividad por lo que el apelativo de los locales cambió de "chichería" a "picantería".

Cada una de las actividades que se realizan dentro de este espacio cuenta con características peculiares que se han transmitido y consolidado a través del tiempo. En cuanto a la preparación de alimentos podemos mencionar que el espacio cultural de la



picantería involucra la transmisión de saberes asociados a la selección de insumos propios de la región y cuya variedad se ha ido ampliando con los continuos intercambios culturales que se han sucedido históricamente. Asimismo, en este espacio se han reafirmado conocimientos culinarios así como el uso de utensilios y técnicas de transformación de alimentos cuyos orígenes se dieron en espacios caseros, tanto populares como de élite. De este modo, la picantería arequipeña es considerada un lugar donde se han conservado modos de preparación que en otros espacios culinarios domésticos se han ido perdiendo, convirtiéndose en un importante depósito de la memoria local. La preparación y el expendio de comida ha sido un importante factor de desarrollo local durante los siglos XIX y XX, en especial para las mujeres de sectores populares, excluidas históricamente de los procesos sociales urbanos, pero que han consolidado una tradición familiar que se heredó de generación en generación.

Actualmente las picanterías arequipeñas poseen un conjunto de rasgos característicos que las diferencian de cualquier otro espacio de preparación de alimentos. En primer lugar se puede mencionar el hecho de que dentro de su oferta gastronómica deben tener siempre la *chicha de guiñapo*, bebida hecha a base de maíz negro cuyo proceso de elaboración se remonta hasta antes de la Conquista española. En segundo lugar las picanterías tienen una secuencia determinada de platillos a servir durante los almuerzos de la semana, correspondiendo un platillo particular a cada día, esta secuencia debe ser conocida por los comensales habituales. En tercer lugar, las picanterías ofrecen una amplia gama de los llamados "picantes", preparaciones cuya condimentación es a base de ají y que se sirven a cualquier hora, resaltando los platos que integran varios potajes llamados "dobles", "triples" y "americanos". En último lugar las picanterías son comercios a los que se puede acceder sin ningún tipo de restricción, ya sea para disfrutar de las comidas y bebidas como de la música y el baile que suelen acompañarlas.

El espacio físico de la picantería es variado pero conserva algunos rasgos de corte rural tanto en la distribución de los ambientes como en el decorado donde prima las mesas de madera y los motivos bucólicos, cabe destacar el uso ininterrumpido de la cocina a leña y del batán de piedra. Existe la referencia de que en las construcciones más antiguas la cocina y el comedor formaban parte del mismo ambiente por lo cual se fomentaba la interacción constante entre comensales y cocineras sin embargo en la actualidad muchas picanterías poseen varios ambientes separados sin perder su estética ligada al campo.

Las picanterías por su naturaleza poseen una gran capacidad de convocatoria constituyéndose espacios públicos de intercambio cultural y de encuentro entre pobladores de diversas clases sociales. La interacción que surge entre los comensales es una de las principales características de la picantería, ellos acuden a estos lugares no sólo para comer y beber sino también para disfrutar de la música, el baile y la alegría. De este modo no son sólo espacios de esparcimiento sino que también actúan como puntos de reunión de artistas, intelectuales y políticos donde celebran eventos considerados importantes y donde se debaten diversos temas de interés.

La picantería se ha convertido además en un espacio de vigorización de un conjunto de expresiones culturales representativas de la región, principalmente ligadas a la música y al baile, resaltando el yaraví, la pampeña, el vals y la marinera, géneros de gran arraigo en Arequipa y en el Perú. Existe también una innumerable cantidad de relatos literarios vinculados a las picanterías los cuales constituyen un recurso valioso para el afianzamiento de la memoria regional. En el mismo sentido se han creado y difundido numerosos



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

"Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"

neologismos asociados a la picantería, tanto en lo relacionado a los platos que sirven como a las interacciones sociales que se producen en sus ambientes.

Debido a todo ello podemos afirmar que:

La picantería arequipeña es un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases sociales cuya característica principal es la preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región. Posee rasgos heredados de la época prehispánica pero cuya consolidación se ha dado durante la Colonia y la República. Es un espacio vital para la reproducción y revitalización de muchas expresiones culturales, por un lado aquellos conocimientos, saberes y prácticas asociados a la selección y preparación de alimentos así como a la expresiones ligadas a la música y el baile y por otro lado se ha consolidado como un espacio de reflexión y encuentro para los diversos sectores de la población arequipeña, promoviendo la identidad local y convirtiéndose en símbolo de orgullo de la región. Por todo ello, se recomienda que el espacio cultural de la picantería arequipeña sea declarado como Patrimonio Cultural de la Nación.

Muy atentamente,

SMB/rpg.