



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

"Año de La Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

Informe N° 306-2015-DPI-DGPC/MC

Ministerio de Cultura
Dirección General de Patrimonio Cultural

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° 246401/2014
Expediente N° 036329/2014
Carta s/n

Asunto : Informe sobre Declaratoria de la Picantería y la Chichería
lambayecanas como Patrimonio Cultural de la Nación.

Fecha : Lima, 01 de setiembre del 2015

02 SET. 2015
RECIBIDO
Hora: 11:20 Firma: [Firma]

Tengo el agrado de dirigirme a usted en relación al documento de la referencia mediante el cual el doctor Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, remite el expediente titulado *Expediente para la declaratoria de las picanterías del Perú como Patrimonio Cultural de la Nación*. Dicha solicitud fue consignada con el número de expediente 036329-2014.

Al respecto, informo a usted lo siguiente:

Se ha identificado en el expediente remitido por la Universidad de San Martín de Porres y elaborado por un equipo interdisciplinario dirigido por la distinguida socióloga: señora Isabel Alvarez Novoa, así como en diversas publicaciones académicas y periodísticas que los espacios culturales de preparación y consumo de alimentos tradicionales denominados como "picanterías" se encuentran vigentes en los departamentos de Arequipa, Cusco, La Libertad, Lambayeque, Piura y Tumbes.

Las picanterías se diferencian de otro tipo de instalaciones debido a la especialización en la venta y consumo de platos condimentados con diversas variedades de ají y en los cuales la chicha de maíz tiene carácter central e imprescindible. Cada uno de estos espacios culturales ha alcanzado una particularidad que permite diferenciarlos regionalmente entre sí, ya sea con respecto al conocimiento y uso de insumos propios de cada región, así como con respecto a los utensilios que se usan para la preparación y consumo de alimentos y de chicha. Por ello, a pesar de que existe un expediente que solicita la declaratoria de las picanterías en general como Patrimonio Cultural de la Nación, se ha optado, en coordinación con la socióloga Isabel Alvarez Novoa y su equipo, realizar una declaratoria diferenciada regionalmente.

Debido a sus particulares características, las picanterías en las diversas regiones del país se han consolidado como espacios de encuentro de la población local reforzando los lazos sociales, reafirmando la identidad cultural y sirviendo como escenario de importantes manifestaciones culturales asociadas. Como ejemplo de ello, el espacio cultural de la



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

"Año de La Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

picantería arequipeña fue declarado como Patrimonio Cultural de la Nación el 16 de abril de 2014 mediante RVM N°033-2014-VMPCIC-MC.

Se ha comprobado en el expediente presentado la vigencia del valor simbólico e identitario para las comunidades de portadores, es decir aquellas personas que han mantenido la tradición de estos espacios diferenciándolos de otro tipo de locales de expendio de comida. También se puede apreciar el valor histórico de las picanterías contemporáneas dado que son herederas de aquellos espacios de expendio de comida tradicional y de acceso mayoritario existentes en diversas zonas rurales y urbanas del país. Finalmente se resalta, el uso de insumos locales representativos de cada región en la preparación de los alimentos y bebidas en las picanterías, lo cual asegura la frescura y el sabor característico de los mismos, haciendo imposible la réplica exacta de los saberes culinarios fuera de cada región.

En el departamento de Lambayeque las picanterías y las chicherías son espacios culturales de preparación y consumo de alimentos y de chicha de maíz. Debido a la configuración geográfica de esta región, donde resaltan los amplios valles, la presencia de bosque seco, la cercanía del mar y las zonas montañosas andinas, los insumos utilizados para la elaboración de platillos en las picanterías lambayecanas son de una gran variedad y abundancia. Este departamento ha sido además escenario del desarrollo y consolidación de grandes culturas prehispánicas tales como Virú Lambayeque y Mochica entre otras, cuyos centros de poder se ubicaron a lo largo de su territorio y que tienen en la construcción y mantenimiento de los canales de regadío de la región como uno de sus mayores logros tecnológicos, siendo fundamental para la fertilidad de los valles costeros y factor primordial de la diversidad biológica de la zona. Este conjunto de características han configurado este departamento como un punto de confluencia de diversas poblaciones a través de la Historia, lo cual se ve reflejado en la culinaria lambayecana, cuyos conocimientos y valores se han transmitidos de generación en generación.

Asimismo, la existencia del espacio cultural de la chichería ha sido determinante en la consolidación de la cocina regional lambayecana y es actualmente un espacio asociado a la picantería. Para la elaboración de la chicha se utilizan diversas variedades de maíz, siendo las más resaltantes las siguientes: **Kculli**, que crece sobre los 3.000 m.s.n.m. **Alazán**, que dada su resistencia a las sequías es muy utilizado en el norte peruano y el maíz denominado **Mochero**.

La técnica de elaboración de la chicha de maíz en Lambayeque es similar a la de otras regiones, incluye el hervido durante muchas horas de la harina de jora o maíz germinado, la separación del líquido y del afrecho; y el reposo del líquido para su consumo final, esta bebida es conocida como *chicha dulce*. Se puede afirmar que existen tradiciones particulares para la elaboración de la chicha de maíz dependiendo del local que la elabore, estas variaciones responden a saberes familiares y están vinculados al sabor de la chicha sin que por ello se modifique el proceso básico de elaboración. Es común también elaborar un tipo de chicha a partir del afrecho, la cual es conocida como "clarito". Se destaca que en esta región la chicha se elabora sólo a partir de agua y maíz sin adicionar otros ingredientes.

Si bien en la chichería no se venden platos de comida, existen algunas tradiciones como el hecho de brindar a los consumidores de chicha una vianda de forma gratuita, esta es conocida como *cortesía* o *cariño*. De otro lado, un cliente puede llevar algún insumo para que la dueña del local le prepare alguna vianda que acompañara su bebida.



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

"Año de La Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

Las picanterías y las chicherías en Lambayeque suelen ser extensiones de la vivienda familiar de las cocineras tradicionales, es decir espacios colindantes especialmente acondicionados para el consumo de chicha y de *piqueos* o *picaditos* como son llamados los platillos que pueden ser degustados por varios comensales en simultáneo. Una de las características centrales de estos locales es el involucramiento activo de los miembros de la familia en la dinámica tanto de elaboración como de expendio de las viandas y bebidas, lo que le otorga cierto grado de intimidad y cercanía con los comensales.

Entre las principales técnicas de cocción utilizadas en las picanterías de Lambayeque se encuentran: el **Tostado**, que consiste en cocer el alimento solamente con el calor del fuego sin la utilización de manteca u aceite. La **Cocción al vapor**, que consiste en la cocción de los alimentos en el vapor que se desprende del líquido contenido en el recipiente hermético. La **fritura**, que consiste en sumergir el alimento en el aceite a temperatura superior a la que se cocina en el agua. El **Hervido o sancochado**, consistente en cocer un alimento en un medio líquido en ebullición: agua, leche, caldo o chicha. El **pasar por agua caliente**, que consiste en sumergir un alimento en agua en el momento preciso que precede la ebullición. **Salpresado**, que consiste en la conservación del pescado en sal. El **Marinado**, que consiste en el sumergido de la carne del jugo de limón.

En las picanterías y chicherías de Lambayeque se usan diversos utensilios tradicionales tanto para la preparación como para el consumo de alimentos y de chicha. Se pueden mencionar entre los más destacados: el **Poto y el potito o cojudito**, recipientes de dimensiones variables elaborados a partir del fruto de la calabaza o mate (*Lagenaria vulgaris*). Los recipientes grandes se utilizan a modo de jarra para servir agua o chicha y los pequeños son utilizados a modo de vaso. El *poto* y el *cojudito* llevan diferentes tipos de diseños grabados en su exterior como por ejemplo el nombre de la propietaria del establecimiento, el nombre del distrito y/o centro poblado donde se ubica la picantería o simplemente imágenes de plantas, flores, olas del mar; entre otros. El **checo**, utensilio elaborado a partir del fruto del mate, debe tener un cuello alargado y un vientre ancho y redondo; en la parte superior se le hace un agujero por donde se llena con chicha o agua. El **canseador**, utensilio hecho también de mate, con forma similar al *checo* salvo que es cortado lateralmente, lo que le confiere la forma de un cucharón por lo que se utiliza para sacar la chicha del cántaro. Las **Lapas**, utensilios elaborados de mates de gran tamaño que son utilizados como recipientes de múltiple uso. El **Cucharón o cuchara**, utensilio elaborado con la madera del algarrobo que es utilizado para remover la chicha durante el proceso de elaboración. **Cántaros**, recipientes fabricados con barro o adobe que pueden llegar a una capacidad de 100 litros y son utilizados para hervir la chicha de jora; también es usado como utensilio para guardar la chicha y esperar su fermentación ya que su forma mantiene la temperatura evitando que el líquido se enfríe. Las **Ollas de barro**, utilizadas tanto para cocinar la chicha como para enfriarla después de haber sido cocinada en los cántaros. El **Batán**, ya sea hecho a partir de piedra como de madera de algarrobo. El **Colador o Cernidor**, un lienzo de algodón o tocuyo que se usa para colar la chicha. Un elemento fundamental de las chicherías y las picanterías en Lambayeque es el fogón o taberna, construido usualmente con piedras, ladrillos y barro, utilizando la leña como combustible principal.

La picantería y la chichería son espacios culturales que se encuentran ligados a la transmisión de importantes géneros musicales de la región, como el Vals y la Marinera, que si viene poseen una gran difusión en todo el territorio peruano, han adquirido características distintivas. Las picanterías y chicherías son espacios de promoción, difusión y aprendizaje de estos géneros y los saberes culinarios que conservan han servido de inspiración de temas musicales que refuerzan la identidad local y nacional.



Debido a todo ello podemos afirmar que:

Tanto la picantería como la chichería lambayecanas son espacios sociales complementarios cuya naturaleza primordial es la preparación y venta de comida y bebida tradicional, en particular de los platos que incluyen insumos de origen local. Al ser una región de gran variedad geográfica y climática, donde existe disposición abundante de agua que redunde en la fertilidad de los valles costeros, la zona baja de Lambayeque ha sido un asentamiento de diversas culturas a través de la Historia, generando intercambios culturales con poblaciones de otras regiones y consolidándose como centro de poder, ello se puede ver plasmado en la producción de alimentos y en los diversos conocimientos asociados a su transformación y consumo. La existencia de manifestaciones culturales propias del departamento como la marinera se ha reforzado y difundido también en estos locales. La picantería y la chichería lambayecanas son por tanto espacios donde se han transmitido y resignificado muchos de estos conocimientos y manifestaciones culturales y se han consolidado como referentes de la identidad regional y nacional. Por todo ello, se recomienda la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación los espacios culturales complementarios de la Picantería y la Chichería lambayecanas.

Muy atentamente.

Ministerio de Cultura
Dirección General de Patrimonio Cultural
Soledad Mujica Bayly
Soledad Mujica Bayly
Directora