



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° 303-2015-DPI-DGPC/MC

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

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

Ref. : Hoja de Ruta N° 246401
Expediente N° 036329/2014
Carta s/n

Asunto : Declaratoria de la Picantería y de la Chichería Cusqueñas como
Patrimonio Cultural de la Nación.

Fecha : Lima, 01 de setiembre del 2015

Ministerio de Cultura
Dirección General de Patrimonio Cultural

02 SET. 2015

RECIBIDO

Hora: 11:34a 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 Cusco, las picanterías y las chicherías son espacios donde la principal bebida es la chicha de maíz preparada en el mismo local y acompañada del consumo de comida tradicional. Ambos tipos de locales comparten muchas características, sin embargo se diferencian en que las picanterías se encuentran asociadas principalmente a espacios urbanos y tiene el expendio de comida como eje fundamental siendo el consumo de chicha un actividad complementaria, las chicherías por su parte suelen estar ligados a espacios más bien rurales donde la ingesta y venta de chicha es la actividad principal, relegando el consumo de comida como práctica secundaria. No se descarta que las picanterías cusqueñas actuales sean una reconfiguración de las chicherías existentes en épocas pasadas, sin embargo es posible encontrar que ambos tipos de locales continúan vigentes como espacios sociales y no son considerados excluyentes, persistiendo de manera armoniosa en el imaginario cusqueño como referentes de identidad. En diversas fuentes escritas se consigna la existencia de este tipo de locales de expendio de comida, resaltando la enorme importancia que tienen para las poblaciones de escasos recursos, en especial de las mujeres de origen rural, en tanto les proveen de un significativo ingreso económico. Es importante destacar el establecimiento de las picanterías y chicherías cusqueñas como espacios de transmisión de técnicas y saberes culinarios de origen prehispánico y colonial que se han transmitido constantemente de maestra a aprendiz, otorgando de este modo a la población cusqueña de un sentimiento de orgullo y de continuidad.

Entre las características primordiales que posee la picantería cusqueña es que ofrecen sus platillos principalmente fuera del horario de almuerzo, en horas de la tarde, y como complemento al consumo de chicha de jora. El nombre picantería deriva de la palabra "picante" que designa a un tipo de comida tradicional que se sirve en pequeñas porciones. Usualmente se trata de guisos calientes a base de vegetales y cereales de origen local como la papa, la quinua, las habas o el *tarwi* que son aderezados con ají molido y complementados con rocoto. Este tipo de comida suele ser ofrecida de gracia a los comensales en agradecimiento al consumo de la chicha de jora.

Las picanterías cusqueñas se especializan además en platos diversos que han logrado gran aprecio entre los comensales urbanos, destacándose aquellos que tienen como base la carne y las vísceras de cordero y de vacuno. Las principales técnicas de preparación en estos locales son la fritura y el hervido y en menor medida el guisado. Los acompañamientos de las carnes en la picantería cusqueña consisten en productos regionales como la papa, la moraya, el chuño, el mote, el maíz tostado y es también común la presencia de arroz y ensalada fresca a base de lechuga y tomate. Entre los insumos de



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"

los guisos resaltan las hierbas aromáticas como el huacatay, culantro, perejil, laurel y orégano, además de algas comestibles como el *cochayuyo*.

Tanto en las picanterías cusqueñas como en las chicherías, el local suele estar dividido en dos ambientes: la cocina, en la cual se preparan la chicha y los platos que se servirán y al costado de ésta, separado por un muro, se ubica el salón o sala donde están ubicadas las mesas y bancos de madera donde se reúnen los comensales los cliente. La facilidad de tránsito entre uno y otro ambiente así como la cercanía entre cocinera(o) y comensal son dos de las características más importantes de ambos tipos de locales en Cusco, dado que otorgan al establecimiento de un alto grado de intimidad y cercanía. Estas particularidades tienen su origen en los establecimientos existentes desde la Colonia y distinguen a las picanterías y chicherías de otros locales de expendio de comida.

La picantería y la chichería cusqueñas cuentan en su cocina con un conjunto de enseres bien identificados con los que se prepara y en los que se sirven los alimentos y bebidas. Entre ellos se resaltan los siguientes: la **Ankana** u olla de barro. El **Batán**, piedra lisa sobre la cual se muelen muchos de los insumos con ayuda de otra piedra. La **Chomba o Raki**, vasija grande de barro cocido que se usa para la fermentación de la chicha y como recipiente de servir. El **Caporal**, vaso de vidrio de grandes dimensiones donde se sirve la chicha de jora. La **Isanga**, canasta grande que se usa para colar la chicha luego de haber sido hervida. El fogón a leña es también característico de estos locales a pesar de que comparte espacio con otros tipos de artefactos de cocina.

Dado que es la chicha de jora la bebida de mayor consumo tanto en la picantería como en chichería cusqueñas, cada local cuenta con una tradición particular de técnicas de preparación y saberes asociados al sabor que fueron transmitidos familiarmente de generación en generación. Se utiliza como base el maíz amarillo conocido como *chaminko* y para el caso particular del tipo de chicha llamada *frutillada* se utiliza también una variedad local de fresa que crece durante la estación lluviosa. Una de las principales características que diferencia la chicha cusqueña de la de otras regiones es el uso del trigo molido como uno de sus insumos imprescindibles.

La elaboración de la chicha en las picanterías y chicherías cusqueñas demora tres días; los dos primeros se hierve el *wiñapu* o maíz germinado y el tercero se deja fermentar la preparación para ser servida por la tarde. En el caso de la picantería el *wiñapu* no se elabora sino que es adquirido en el mercado o de proveedores de confianza. Durante los dos primeros días se añade el trigo molido, lo que le otorga un cuerpo particular, y se realizan dos hervidos, el primero llamado *upi* y el segundo *seqe*. Como parte del proceso de fermentación se añade una ración de chicha de días anteriores conocida como *concho*. La chicha de jora, llamada *aga* en quechua, es considerada la bebida emblemática del Tawantinsuyu y es símbolo de la continuidad histórica y cultural del Cusco.

La chichería cusqueña y luego la picantería como espacios culturales fueron muy importante para la consolidación y expansión del pensamiento indigenista cusqueño de las primeras décadas del siglo XX, esto debido principalmente a su acceso mayoritario por parte de la población de diversos sectores sociales y su condición de espacio de reunión de intelectuales y artistas cusqueños durante décadas. Muchos de ellos han plasmado en investigaciones, artículos y obras de arte la función del espacio cultural de la picantería y la chichería en Cusco como espacios de memoria y salvaguardia de tradiciones culinarias. Estos espacios culturales, como lo testimonian documentos literarios que datan del siglo XVII, han sido también escenarios donde se realizan actividades culturales que permiten la socialización entre sus participantes. Antiguamente, estas actividades giraban en torno a 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"

ingesta de chicha y se convirtieron luego en manifestaciones que reforzaron la identidad cusqueña como por ejemplo los juegos como la briscan, juego de naipes españoles; el juego del sapo, juego de tejas, entre otros.

Debido a todo ello podemos afirmar que:

La picantería y la chichería cusqueñas son espacios sociales de acceso mayoritario cuya naturaleza central es la preparación y expendio de comidas tradicionales y de la bebida emblemática del Cusco, la chicha de jora. Posee un conjunto de prácticas culinarias características como el uso de insumos locales donde resaltan el maíz chaminko, la papa, en sus diversas variedades y presentaciones y el ají como base central del sabor de los platos. Ambos espacios se mantienen vigentes y conviven de manera armoniosa en el imaginario cusqueño como referentes de identidad, vinculados con sectores urbanos en un caso y rurales por otro y desatancándose como espacios de cohesión y encuentro entre los diversos estratos sociales cusqueños.

Debido a su disposición espacial permite una interacción cercana tanto entre comensales y cocineras, como entre los comensales mismos, lo cual genera un ambiente de cordialidad y familiaridad. De este modo la chichería y la picantería han resultado fundamentales para la consolidación de corrientes artísticas e intelectuales propias de la región cusqueña y que han reforzado la identidad regional y nacional. Por todo ello, se recomienda la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de los espacios culturales de la Picantería y de la Chichería Cusqueñas.

Muy atentamente,

Ministerio de Cultura
Dirección de Patrimonio Cultural

Soledad Mujica Bayly
Directora