



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° 305-2015-DPI-DGPC/MC

A : Dra. Ana Maria Hoyle Montalva **Ministerio de Cultura**
Directora General (e) de Patrimonio Cultural Dirección General 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 : Informe sobre Declaratoria de la Picantería de Tumbes como
Patrimonio Cultural de la Nación.

Fecha : Lima, 01 de setiembre del 2015

02 SET. 2015

RECIBIDO

Hora: 11:30. 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 Tumbés, las picanterías son espacios de preparación y venta de comida tradicional, siendo sus principales insumos los productos del mar. Dada la calidez de la región, debida a la cercanía con la línea ecuatorial, el mar tumbesino ofrece una serie de recursos que no se encuentran en otras zonas del litoral peruano, principalmente peces y diversas variedades de mariscos como los cangrejos de manglar, las conchas negras y las langostas. El oficio de los recolectores, desatancándose aquellos encargados de trabajar en la zona de los manglares, tiene en Tumbes una larga tradición que incluye conocimientos y técnicas de origen prehispánico. Estos oficios tienen denominaciones propias según la especialidad de los trabajadores como por ejemplo los "concheros" y los "cangrejeros", así también la labor de estos especialistas resultan indispensables en la continuidad de la culinaria propia del departamento y por tanto de los locales conocidos como picanterías, es necesaria sin embargo, la regulación correspondiente a la recolección de algunas de las especies de esta región para evitar su depredación.

Las picanterías tumbesinas están ubicadas principalmente en las zonas urbanas y suelen ser extensiones de residencias familiares donde se adecúan mesas y sillas para los comensales. Dentro del espacio destinado para la cocina se le agrega la taberna donde se prepara la chicha de maíz. Hay que resaltar que estos locales han recibido influencia de las picanterías y chicherías de Piura, lo cual se puede apreciar tanto en la estructura de los espacios como en el uso de utensilios. La interrelación constante entre ambos departamentos ha sido determinante en la continuidad y dinamismo de las expresiones culturales asociadas a la culinaria, así como la capacidad de adaptación y transformación de sus portadores.

La variedad más utilizada para la chicha en Tumbes es el maíz blanco conocido como *pachucho*, sin embargo se utilizaba en años anteriores la variedad de maíz rojo llamado *alazán*, el cual, según relatos de algunos consumidores, producía una chicha de mejor calidad que la que se toma actualmente.

La comida tradicional de la picantería tumbesina es en muchos aspectos similar a la piurana e incluye el uso de insumos tales como limón, plátano, cebolla, pescado y mariscos propios de aguas cálidas. Entre las principales técnicas de preparación en estos locales se mencionan: **Sudar**, que consiste en cocer el alimento en su propio jugo a fuego lento. **Freír**, consistente en sumergir el alimento en el aceite a temperatura superior a la que se cocina en el agua. **Cocer con limón**: que consiste en someter la acción del jugo del limón sobre el pescado y los mariscos. **Tostar**: cocer alimentos sin materia-grasa, a fuego lento, en perol, cazuela o tiesto. **Hervir o sancochar**: cocer un alimento en un medio líquido en ebullición como agua, leche, caldo o chicha. **Saltar**: cocción de pedazos pequeños de carne en



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"

materia grasa caliente. **Cocer al vapor:** cocción de los alimentos en el vapor que se desprende del líquido contenido en el recipiente hermético.

En cuanto a la chicha de maíz, se observa en Tumbes un proceso similar de elaboración presente en todas las regiones del país que incluye en primer lugar el acopio del grano sin germinar. Luego de ello se sigue el siguiente proceso: Se remoja el maíz durante una noche para permitir la germinación una vez ello, se seleccionan los granos germinados que se dejan reposar en un lugar sombreado recubriéndolo con sacos de plástico durante tres días, a este proceso se le denomina "hornado". Luego los granos de maíz, que tienen un tallo del doble de tamaño del grano, son expuestos al sol para su secado durante tres días esta acción es conocida como "tres soles". Una vez secos, los granos son molidos y hervidos durante un día completo, formándose una primera versión de la bebida. Este líquido se coloca en tinajas y se aguarda su acidificación, una vez que se comprueba su adecuada acidez se hierve nuevamente durante un día entero. La chicha que aún no fermenta es conocida como "chicha verde" y es vertida a los cántaros para que repose todo un día. Concluido este proceso, la chicha está lista para ser consumida.

Las picanterías de Tumbes cuentan en sus cocinas un conjunto de enseres, utensilios y depósitos con los que se prepara y en los que se sirve los platos y la chicha. Los utensilios que se encuentran en las picanterías de Tumbes son de gran variedad y dan constancia de la interrelación con el departamento de Piura en el sur y con las provincias ecuatorianas por el norte. De este modo, las materias primas utilizadas para elaborar menajes son la arcilla y el mate. Aunque se resalta el grave riesgo de desaparición de muchos de sus utensilios hechos de arcilla y de barro que son reemplazados por materiales modernos como el acero. Los utensilios presentes en las picanterías de Tumbes son: **Ollas de arcilla**, utilizadas para elaborar alimentos y bebidas. **Tinajas de arcilla**, utilizadas como recipientes para el enfriado de la chicha o almacenamiento de agua. **Cántaros de arcilla**, utilizados para el transporte y almacenamiento de líquidos. **Umás y guás**, son utensilios de calabaza alargadas, con una vara y usadas como cucharones para el enfriado de la chicha. **Lapas de calabaza**, usadas como recipientes de comida. **Potos de calabaza**, recipientes de tamaño mediano, utilizados para la ingesta de chicha, algunos llevan grabados diseños exteriores. **Cojuditos**, hechos de calabaza sirven para el consumo de chicha. **Jarras de arcilla**, que se usa para servir la chicha, su uso actual es muy limitado. **El batán de madera**, utilizado para moler el maíz. **La taquera**, lienzo de algodón que se usa a manera de colador. **El cernidor**, cuadrado de madera con fondo de tela metálica para cernir o taquear la harina de maíz.

Debido a todo ello podemos afirmar que:

La picantería tumbesina es un espacio social cuya naturaleza primordial es la preparación y venta de comida y bebida tradicional, en particular de la chicha elaborada de maíz y de los platos que incluyen insumos de origen marino local. Este espacio se encuentra indiscutiblemente ligado a una serie de oficios tradicionales propios de la zona como son los denominados "concheros", "cangrejeros" y pescadores en general, cuyas técnicas de recolección y saberes vinculados tienen larga data y se transmiten oralmente de generación en generación. Como espacio social, ha permitido la vigencia y desarrollo de géneros musicales populares como la marinera y la cumbia norteña. La picantería de Tumbes da cuenta de la influencia en la culinaria de las regiones cercanas de Piura y el sur ecuatoriano, adquiriendo por ello ciertos rasgos distintivos como el uso de utensilios y menaje elaborado a partir de arcilla y calabaza, así como la utilización de insumos propios de la región ecuatorial.



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

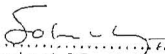
Dirección General de
Patrimonio Cultural

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

De todo ello se desprende que la picantería de Tumbes, como espacio cultural, ha reforzado la transmisión y vigencia de manifestaciones culinarias propias del norte peruano, reflejando la constante adaptación del patrimonio inmaterial y el dinamismo de sus portadores, consolidando con ello la identidad regional y nacional. Por todo ello, se recomienda la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación al espacio cultural de la Picantería de Tumbes.

Muy atentamente.

Ministerio de Cultura
Dirección de Patrimonio Inmaterial


.....
Soledad Mujica Bayly
Directora