



Resolución Viceministerial

Nro. 159-2015-VMPCIC-MC

Lima, 04 NOV. 2015

VISTOS, la solicitud de fecha 1 de setiembre de 2014 presentada por 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, el Informe N° 304-2015-DPI-DGPC/MC, emitido por la Dirección de Patrimonio Inmaterial; y,

CONSIDERANDO:

Que, el numeral 2) del artículo 1 de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, establece que *"Integran el Patrimonio Cultural de la Nación las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unilateral o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos originarios, el saber y conocimientos tradicionales, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural"*;



Que, el literal b) del artículo 7 de la Ley N° 29565, Ley de Creación del Ministerio de Cultura, establece que *"es función exclusiva de esta entidad realizar acciones de declaración, investigación, protección, conservación, puesta en valor, promoción y difusión del Patrimonio Cultural de la Nación"*;



Que, mediante solicitud de fecha 1 de setiembre de 2014, del Doctor Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, se presenta el expediente mediante el cual se solicita, al amparo de las normas vigentes, la declaratoria de las picanterías del Perú concernientes a los departamentos de Arequipa, Cusco, La Libertad, Lambayeque, Piura y Tumbes, como Patrimonio Cultural de la Nación; dicho expediente fue trabajado por un equipo interdisciplinario dirigido por la distinguida socióloga Isabel Álvarez Novoa;



Que, mediante Informe N° 502-2015-DGPC-VMPCIC/MC, la Dirección General de Patrimonio Cultural eleva al Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales el Informe N° 304-2015-DPI-DGPC/MC de fecha 1 de setiembre del 2015, emitido por la Dirección de Patrimonio Inmaterial, a través del cual se recomienda la declaratoria de la Picantería y la Chichería piuranas como Patrimonio Cultural de la Nación;



Que, se ha identificado en el expediente remitido, así como en diversas publicaciones académicas y periodísticas, que los espacios culturales de preparación y consumo de alimentos tradicionales denominados como picanterías y en algunos casos, chicherías, se encuentran vigentes en los departamentos de Arequipa, Cusco, La Libertad, Lambayeque, Piura y Tumbes;

Que, las picanterías y chicherías se diferencian de otro tipo de instalaciones debido a la especialización en la venta y consumo de platos tradicionales condimentados con diversas variedades de ají y en los cuales la chicha de maíz tiene carácter central e imprescindible;

Que, las picanterías y chicherías son comúnmente las propias viviendas de las familias acondicionadas para la venta y consumo de comida y chicha y donde todos los miembros participan activamente en su funcionamiento;

Que, 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 Álvarez Novoa y su equipo, realizar una declaratoria diferenciada regionalmente;

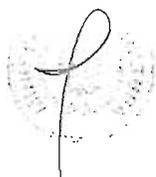
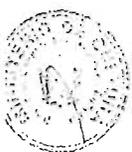
Que, debido a sus particulares características, las picanterías y las chicherías existentes en las diversas regiones del país se han consolidado como espacios de encuentro de la población local reforzando los lazos sociales, reafirmando la identidad cultural y sirviendo como escenario de importantes manifestaciones culturales asociadas. Como ejemplo de ello, el espacio cultural de la picantería arequipeña fue declarado como Patrimonio Cultural de la Nación mediante RVM N°033-2014-VMPCIC-MC de fecha 16 de abril de 2014;

Que, se ha comprobado en el expediente presentado la vigencia del valor simbólico e identitario de las picanterías 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. Se resalta el rol fundamental de las mujeres en la dirección de la picantería y en la continuidad de los saberes culinarios, base de las llamadas cocinas regionales;

Que, es posible apreciar el valor histórico de las picanterías y chicherías 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;

Que, es necesario resaltar 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;

Que, en el departamento de Piura, las picanterías son espacios culturales de preparación y venta de comida tradicional cuya especialidad son los llamados *piqueos*, *picados* o *picaus*, es decir platillos que pueden ser degustados por varios comensales en simultáneo del mismo plato. De este modo, el término picantería está vinculado en el





Resolución Viceministerial

Nro. 159-2015-VMPCIC-MC

imaginario de la población no solamente al aspecto picante de la comida sino a la acción de *picar* o degustar colectivamente en pequeñas porciones;

Que, en Piura, hoy la picantería tiene una clara diferenciación con la chichería ya que su característica principal es la venta de comida tradicional acompañada de chicha de jora, la cual no necesariamente se produce en el mismo local. Por su parte, las chicherías actualmente se especializan exclusivamente en la preparación y venta de la chicha; también es común que ofrezcan algunas viandas sencillas para acompañar la ingesta de esta bebida, esto es conocido como *cortesía* o *cariño de la chicha*. Ambos tipos de locales forman parte del sistema culinario de la costa piurana y se encuentran necesariamente vinculados complementándose uno con otro;

Que, la infraestructura de los locales, los insumos utilizados en la preparación de platos, las técnicas de cocción y las particularidades del consumo de chicha están vinculados a las características geográficas de la región costera piurana que cuenta con zonas desérticas muy expandidas como también valles breves y litoral marino;

Que, al ubicarse en la zona norte del Perú, esta región posee un clima cálido y seco, por lo que las chicherías y picanterías suelen ser estructuras abiertas para contrarrestar el calor y permitir la circulación de aire, de otro lado suelen tener techos de cubierta sencilla por lo que eran denominados como ramadas, tambos y ranchos en épocas coloniales y a inicios de la República;

Que, en cuanto a las chicherías, estas poseen un espacio particular denominado taberna en el cual se hierve la chicha, a su vez puede contar con un área diferenciada destinada exclusivamente para la preparación de los alimentos y suele tener un espacio destinado para asoleo del maíz, llamado *pachurero*;

Que, los insumos de los platillos que se sirven en las picanterías piuranas son variados, dado que responden a las características geográficas de la zona, siendo muy destacados los insumos provenientes del mar. De este modo, incluyen carne de pescado, ya sea fresca o conservada en sal; mariscos y algas; así como carne salada de vacuno o caprino; frijol zarandaja; cebolla; diversas variedades de ajíes; maíz; yuca; y plátano; entre otros. Es muy importante el uso del limón verde característico de la costa norte piurana, de variedad sutil, que es indispensable para la cocina piurana y para las picanterías y chicherías, y que ha logrado amplio reconocimiento y trascendencia en la culinaria nacional;

Que, entre las técnicas que se utilizan en la preparación de platillos de las picanterías piuranas se pueden mencionar: el *asado*, que consiste en cocer un alimento con la acción directa del fuego; el *pasar por agua caliente*, que consiste en sumergir un alimento en agua en el momento preciso que precede a la ebullición; el *sudado*, que consiste en cocer el alimento a fuego lento en su propio jugo o en chicha; la *fritura*, que consiste en cocer pescados y mariscos al sumergirlos en aceite caliente; el *tostado*, que consiste en cocer alimento en seco, a fuego lento, en perol, cazuela, tiesto o con arena caliente; el *hervido* o *sancochado*, consistente en cocer un alimento en un medio líquido en



ebullición ya sea agua, leche, caldo o chicha; el *horneado*, que consiste en la cocción dentro de un espacio cerrado; el *copús*, un tipo de horneado en el que se cocina en un recipiente de cerámica tapado que se entierra sobre un colchón de brasas y es cubierto con tierra; el *saltado*, que consiste en la cocción a fuego vivo de pedazos pequeños de carne en materia grasa caliente; la *cocción al vapor*, que consiste en cocer los alimentos a través del vapor que se desprende del líquido contenido en un recipiente hermético; el *majado*, que consiste en desmenuzar ciertos insumos ya cocinados como la yuca y el plátano; y el *marinado*, que consiste en la inmersión de la carne en jugo de limón o chicha por unos minutos;

Que, las picanterías y chicherías piuranas cuentan en sus cocinas con un conjunto de enseres, utensilios y depósitos bien identificados con los que se prepara y en los que se sirven los potajes y la chicha de jora. A pesar de la masiva presencia de utensilios modernos es posible encontrar en ellas la presencia de utensilios elaborados a partir de arcilla y de calabaza o mate (*Lagenaria vulgaris*). El uso de estos materiales como menaje es una tradición que tiene origen prehispánico y se encuentra vigente en toda la costa norte del Perú;

Que, entre los utensilios más frecuentes presentes en las picanterías y en las chicherías piuranas se pueden mencionar: *ollas de arcilla*, que sirven para la cocción de los alimentos y la chicha; *tinajas de arcilla*, usadas para el enfriado de la chicha así como para el depósito de agua; *cántaros de arcilla*, utilizados para el fermentado de la chicha y para su posterior traslado; *umás o guás*, utensilios elaborados a partir de calabazas alargadas y usadas como cucharones para el enfriado de la chicha; *lapas*, recipientes elaborados a partir de calabaza en los cuales se servirá el *piqueo*; *potos*, recipientes elaborados a partir de calabaza de tamaño mediano que se usa para beber la chicha y suelen llevar grabados de diferentes diseños para agregar un elemento artístico a su exterior; *cojuditos*, recipientes elaborados a partir de calabaza que sirven para el consumo de la chicha; *jarras de arcilla*, utilizadas para servir la chicha; *taquera*, lienzo de algodón que sirve para realizar el colado de la harina de maíz, este procedimiento se realiza entre dos personas, mujeres mayormente; *cernidor*, utensilio cuadrado de madera con fondo de tela metálica para cernir la harina de maíz; *barriles*, depósitos grandes hechos a base de madera que sirven para el traslado de la chicha; la *vieja*, palo de madera de zapote que se usa para restregar el maíz y extraer así el ácido acelerando la fermentación; y los *batanes*, usados para la molienda que suelen ser de corazón del algarrobo;

Que, la chicha es la bebida principal de Piura tanto como producto final así también como insumo para la preparación de viandas. Esta bebida tiene gran arraigo entre la población siendo los saberes asociados a su preparación una tradición familiar que se ha mantenido vigente, convirtiéndose en un elemento emblemático del departamento;

Que, en Piura, y en general en el norte peruano, se utiliza el término "jora" para designar a los granos de maíz germinado de los cuales se hace la chicha. La chicha se sirve fría como bebida refrescante y se elabora a partir de maíz, siendo diferente según la variedad (nativa o híbrido). Suele elaborarse chicha a partir los siguientes tipos de maíz:





Resolución Viceministerial

Nro. 159-2015-VMPCIC-MC

rojo, llamado colorado y alazán que procede de San Lucas de Colán, Chulucanas y Chiclayo; *serrano*, de grano grande, con un color oscuro que se asemeja al morado; y *amarillo híbrido*, de grano duro, de difícil digestión y de mayor uso pese a ser de inferior calidad con respecto a los anteriores;

Que, en las chicherías piuranas, los conocimientos y saberes que se transmiten se vinculan al proceso de elaboración de la chicha de jora, el cual involucra inicialmente la importante selección de los granos para su posterior germinación; el proceso sigue con el secado, el molido, el hervido, la acidificación, el recocado y la fermentación propiamente dicha. Como rasgo distintivo de las chicherías en varios departamentos del norte peruano, incluida Piura, se encuentra el uso de una bandera blanca en la fachada del local como signo distintivo que da aviso a los potenciales consumidores y clientes de la disponibilidad de chicha de jora;

Que, la picantería y la chichería son espacios culturales que se encuentran ligados a la transmisión de manifestaciones culturales propias de la región, un ejemplo de ello es la relación que establecen con los géneros musicales y literarios tradicionales de la región como el tondero y la cumanana. Las picanterías y chicherías no sólo han sido utilizados como espacios de promoción, difusión y aprendizaje de estos géneros sino que además han servido de inspiración para muchos temas musicales, que se han convertido en representativos de la cultura popular de la región;

Que, conjuntamente con las referencias históricas, el Informe N° 304-2015-DPI-DGPC/MC de la Dirección de Patrimonio Inmaterial el cual detalla las características, importancia, valor, alcance, y significado de los espacios culturales de la Picantería y de la Chichería piuranas, motivo por el cual constituye parte integrante de la presente resolución, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 6.2 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 338-2015-MC, se aprobó la Directiva N° 003-2015-MC, "Declaratoria de las Manifestaciones de Patrimonio Cultural de la Nación y Declaratoria de Interés Cultural", en la que se señala los lineamientos y normas para la tramitación interna del expediente de declaratoria de Patrimonio Cultural de la Nación de las manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial, correspondiendo al Despacho del Viceministerio de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales, declarar las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación;

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Patrimonio Cultural, de la Directora de la Dirección de Patrimonio Inmaterial y de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

De conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 29565, Ley de Creación del Ministerio de Cultura; Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación; su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 011-2006-ED; la Directiva N° 003-2015-MC, aprobada por Resolución Ministerial N° 338-2015-MC; y el Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 005-2013-MC;

SE RESUELVE:



Artículo 1°.- Declarar Patrimonio Cultural de la Nación los espacios culturales de la Picantería y de la Chichería piuranas por tratarse de espacios sociales complementarios cuya naturaleza primordial es la preparación y venta de comida y bebida tradicional, en particular de la chicha de jora; y en tanto, ambos poseen un conjunto de rasgos distintivos como el uso de utensilios y menaje elaborado a partir de arcilla y calabaza, lo cual representa la vigencia de una tradición de origen prehispánico; asimismo porque ambos espacios han permitido la transmisión y desarrollo de manifestaciones culturales artísticas y musicales como el tondero y la cumanana, las cuales se han consolidado como referentes de la identidad regional y nacional.

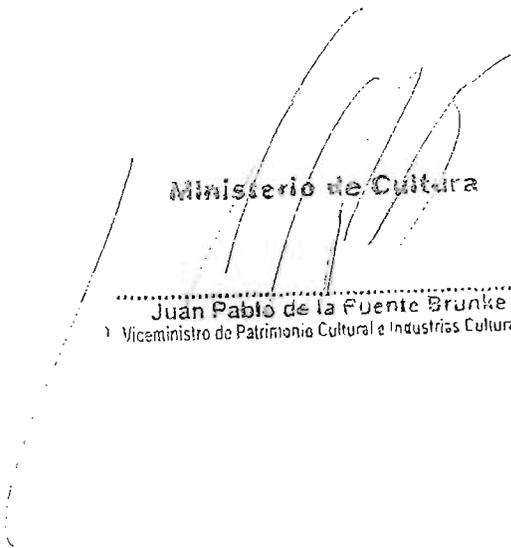


Artículo 2°.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el diario oficial El Peruano y la difusión del Informe N° 304-2015-DPI-DGPC/MC y la presente Resolución en el Portal Institucional del Ministerio de Cultura (www.cultura.gob.pe).



Artículo 3°.- Notificar la presente Resolución y el Informe N° 304-2015-DPI-DGPC/MC a la Dirección Desconcentrada de Cultura de Piura y a la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, para los fines pertinentes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE



Ministerio de Cultura

Juan Pablo de la Fuente Brunke
Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales