



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° 304-2015-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
Expediente N° 036329/2014
Carta s/n

Asunto : Informe sobre Declaratoria de la Picantería y la Chichería Piuranas
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 Piura, las picanterías son espacios culturales de preparación y venta de comida tradicional cuya especialidad son los llamados "piqueos" es decir platillos que pueden ser degustados por varios comensales en simultáneo. De este modo el término "picantería" está vinculado en el imaginario de la población no solamente al aspecto picante de la comida sino a la acción de "picar" o degustar colectivamente en pequeñas porciones. En Piura, la picantería tiene una clara diferenciación con la chichería ya que su característica principal es la venta de comida tradicional acompañada de chicha de maíz, la cual no necesariamente se produce en el mismo local; las chicherías por su parte se especializan exclusivamente en la preparación y venta de la chicha, aunque puede ofrecerse de manera gratuita alguna viandas sencillas para acompañar la ingesta de esta bebida. Ambos tipos de locales forman parte del sistema culinario de la costa piurana y se encuentran necesariamente vinculados complementándose uno con otro.

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, valles breves y litoral. Al ubicarse en la zona norte del Perú, esta región posee un clima caluroso y seco, por lo que los locales de expendio y consumo de comida tradicional o 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" y "ranchos" en épocas coloniales y a inicios de la República. En cuanto a las chicherías, estas poseen una habitación especial para la denominada "taberna", un espacio de preparación de la bebida que cuenta con varias ollas en ebullición constante, a su vez pueden contar con un área diferenciada para la preparación de los alimentos que está separada completamente de aquella destinada a la cocción de la chicha. Finalmente, suele existir un espacio de la casa destinado exclusivamente para asolear el maíz, llamada *pachurero*.

Los insumos de la comida que se sirve 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 fresco como conservado en sal; mariscos, algas, así como carne salada de vacuno o caprino, frijol zarandaja, cebolla, diversas variedades de ajíes, maíz, yuca, zapallo loche y plátano, entre otros. Es importante el uso del limón verde producido localmente, de variedad sutil, que es indispensable para la cocina piurana en general y para las picanterías en particular.

Entre las técnicas que se utilizan en la preparación de platillos de las picanterías piuranas se puede mencionar: el **asado**, que consiste en cocer un alimento a la acción directa del



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"

fuego. El **pasar por agua caliente**, que consiste en sumergir un alimento en agua en el momento preciso que precede la ebullición. El **sudado**, que consiste en cocer el alimento en su propio jugo a fuego lento. La **fritura**, que consiste en cocer pescados y mariscos al sumergirlos en aceite. El **tostado**, que consiste en cocer alimento sin materia grasa, a fuego lento, en perol, cazuela o tiesto, en el Bajo Piura el tostado es con arena bien 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 y se utiliza para cocinar platos de carne de pavo, de res, de cabrito. El **copús** es un horneado se cocina en un recipiente de cerámica tapado que se entierra sobre un colchón de brasas y cubierto con tierra. El **saltado**, que consiste en la cocción de pedazos pequeños de carne en materia grasa caliente, también se usa para el cocimiento de los granos de maíz con aceite o manteca llamados **cancha**. La **cocción al vapor**, que consiste en cocer los alimentos a través del vapor que se desprende del líquido contenido en el recipiente hermético. El **majado**, que consiste en desmenuzar ciertos insumos ya cocinados como la yuca y el plátano. El **marinado**, que consiste en el sumergido de la carne en jugo de limón por unos minutos.

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. 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. 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.

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 usados como recipientes donde se servirá el **picado**. **Potos**, recipientes elaborados a partir de calabaza de tamaño mediano que se usa para beber la chicha, suelen llevar grabados diferentes diseños en su exterior para agregar un elemento artístico a su exterior. **Cojuditos**, recipientes elaborados a partir de calabaza que sirve para el consumo de la chicha. **Jarras de arcilla**, utilizadas para servir la chicha. **Taquera**, lienzo de algodón que sirve para colar la harina de maíz, este procedimiento lo hacen entre dos personas, mujeres mayormente. **Cernidor**, cuadrado de madera con fondo de tela metálica para cernir o taquear la harina de maíz. **Barriles**, depósitos grandes hechos a base de madera, que sirven para el traslado de la chicha, sobre todo para distancias largas. **"Vieja"** un palo de madera de zapote que se usa para restregar el maíz y extraer así el ácido, acelerando la fermentación. **Batanes**, usados para moler y suelen ser de madera o corazón del algarrobo.

La chicha es la bebida principal de la región tanto como producto final así también como insumo para la preparación de viandas. Se sirve fría como bebida refrescante y se elabora a partir de maíz, siendo diferente según la variedad (nativa o híbrido). En Piura suele elaborarse chicha a partir los siguientes tipos de maíz: **Rojo**: llamado colorado y alazán, procede de San Lucas de Colán, Chulucanas y Chiclayo. **Serrano**: de grano grande, con un color oscuro que se asemeja al morado. **Amarillo híbrido**: de grano duro, de difícil digestión y de mayor uso pese a ser de inferior calidad con respecto a los anteriores.

En las chicherías piuranas, los conocimientos y saberes culinarios que se transmiten se vinculan al proceso de elaboración de la chicha, el cual involucra la importante selección 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 granos para su posterior germinación, el secado, el molido, el hervido, 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 maíz.

Ambos espacios culturales se encuentran ligados a la transmisión de manifestaciones culturales propias de la región, un ejemplo de ello es la relación que establece 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.

Debido a todo ello podemos afirmar que:

Tanto la picantería y la chichería piuranas 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. 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. Posee un conjunto de tradiciones asociadas vigentes como el uso de una bandera blanca en la fachada del local como signo distintivo de elaboración y venta de chicha de jora. Como espacio cultural ha 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. Por todo ello, se recomienda la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación los espacios culturales complementarios de la Picantería y la Chichería Piuranas.

Muy atentamente.

Ministerio de Cultura
Dirección de Patrimonio Inmaterial

Soledad Mujica Bayly
Directora