



Resolución Viceministerial

Nro. 158-2015-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° 305-2015-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° 503-2015-DGPC-VMPCIC/MC, la Dirección General de Patrimonio Cultural eleva al Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales el Informe N° 305-2015-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 del departamento de Tumbes 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 el 16 de abril de 2014 mediante RVM N°033-2014-VMPCIC-MC;

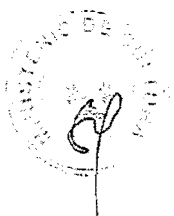


Que, se ha comprobado en el expediente presentado la vigencia del valor simbólico e identitario de las picanterías para las comunidades de portadores, es decir aquellas personas que han mantenido la tradición de estos espacios, diferenciándolos de otro tipo de locales de expendio de comida. Se resalta 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 Tumbes, las picanterías son espacios de preparación y venta de comida tradicional, siendo sus principales insumos los productos del mar y del manglar. Dada la calidez de la región, debida a la cercanía con la línea ecuatorial, el mar y el manglar tumbesinos ofrecen una serie de recursos que no se





Resolución Viceministerial

Nro. 158-2015-VMPCIC-MC

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;

Que, el oficio de los recolectores de mariscos, destacándose aquellos encargados de trabajar en la zona de los manglares, tiene en Tumbes una larga tradición que incluye conocimientos y técnicas de origen prehispánico. Este oficio tiene denominaciones propias según la especialidad de los trabajadores como por ejemplo los *concheros* y los *cangrejeros*, y su labor ha resultado indispensable para la continuidad de la culinaria propia del departamento y por tanto de los locales conocidos como picanterías. La regulación correspondiente a la recolección de algunas de las especies de esta región es necesaria para evitar su depredación;

Que, 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 y tiene un espacio destinado para la preparación de la chicha denominado taberna;

Que, es necesario 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, debida principalmente a los flujos migratorios continuos, así como la capacidad de adaptación y transformación de sus portadores, han sido determinantes en la continuidad y dinamismo de las expresiones culturales asociadas a la culinaria;

Que, la variedad más utilizada para elaborar la chicha en Tumbes es el maíz blanco conocido como *pachucho*, sin embargo se utilizaban en años anteriores otras variedades nativas, así como el maíz rojo llamado *alazán*. Según relatos de los consumidores de chicha, estas variedades producían una bebida de mejor calidad que la que se toma actualmente;

Que, 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, yuca, cebolla, pescados y mariscos propios de aguas cálidas como las conchas negras, langostas y cangrejos de manglar que no se pueden encontrar en ningún otro ecosistema marino del país;

Que, entre las principales técnicas de preparación en estos locales se mencionan: *sudar*, que consiste en cocer el alimento a fuego lento en su propio jugo o en chicha; *freír*, que consiste en sumergir el alimento en aceite a temperatura superior a la que se cocina en agua; *cocer con limón*, que consiste en someter la acción del jugo del limón sobre el pescado y los mariscos a fin de modificar su apariencia y sabor; *tostar*, consistente en cocer alimentos en seco, a fuego lento, en perol, cazuela o tiesto; *hervir o sancochar*, que consiste en cocer un alimento en un medio líquido en ebullición como agua, leche, caldo o chicha; *saltear*, que consiste en la cocción de pedazos pequeños de carne a fuego vivo en materia grasa caliente; y *cocer al vapor*, que consiste en la cocción



de los alimentos en el vapor que se desprende del líquido contenido en un recipiente hermético;

Que, en Tumbes, 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. Esta bebida tiene un proceso de elaboración similar 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 en una acción 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 de arcilla para que repose todo un día. Concluido este proceso, la chicha de jora está lista para ser consumida;

Que, las picanterías en Tumbes cuentan en sus cocinas de un conjunto de enseres, utensilios y depósitos con los que se prepara y en los que se sirven los platos y la chicha de jora. Estos utensilios 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 o calabaza (*Lagenaria vulgaris*), aunque se resalta el grave riesgo de desaparición de muchos de sus utensilios hechos de arcilla y de barro que son reemplazados por materiales de uso moderno como el acero o el plástico;

Que, 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*, utensilios de calabaza de forma alargada que cuentan con una vara a modo de asa y que se utilizan 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; *cojuditos*, recipientes hechos de calabaza que sirven para el consumo de chicha; *jarras de arcilla*, usadas para servir la chicha aunque 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; y *el cernidor*, cuadrado de madera con fondo de tela metálica para cernir la harina de maíz;

Que, conjuntamente con las referencias históricas, el Informe N° 305-2015-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 del departamento de Tumbes, motivo por el cual constituye parte integrante de la presente





Resolución Viceministerial

Nro. 158-2015-VMPCIC-MC

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 al espacio cultural de la Picantería del departamento de Tumbes por ser un espacio social cuya naturaleza primordial es la preparación y venta de comida y bebida tradicional, en particular de la chicha de jora y de los platos que incluyen insumos de origen marino local; así como por tratarse de un espacio que se encuentra indiscutiblemente ligado a una serie de oficios tradicionales propios de la zona cuyas técnicas y saberes vinculados tienen larga data y se transmiten oralmente de generación en generación; y, en tanto, mantienen la 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.

Artículo 2°.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el diario oficial El Peruano y la difusión del Informe N° 305-2015-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° 305-2015-DPI-DGPC/MC a la Dirección Desconcentrada de Cultura de Tumbes 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 Puente Brunke
Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales