



Resolución Viceministerial

Nro. 156-2015-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° 306-2015-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° 504-2015-DGPC-VMPCIC/MC, la Dirección General de Patrimonio Cultural eleva al Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales el Informe N° 306-2015-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 lambayecanas 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 Lambayeque las picanterías y las chicherías son espacios culturales de preparación tradicional y consumo de alimentos y de chicha de jora. Debido a la configuración geográfica de esta región, donde resaltan los amplios valles, la presencia de bosque seco, la cercanía del mar y las zonas montañosas andinas,





Resolución Viceministerial

Nro. 156-2015-VMPCIC-MC

los insumos utilizados para la elaboración de platillos en las picanterías lambayecanas son de una gran variedad y abundancia;

Que, este departamento ha sido escenario del desarrollo y consolidación de grandes culturas prehispánicas tales como Virú, Lambayeque y Mochica entre otras, cuyos centros de poder se ubicaron a lo largo de su territorio y que tienen en la construcción y mantenimiento de los canales de regadío de la región uno sus mayores logros tecnológicos, siendo ello fundamental para la fertilidad de los valles y factor primordial de la diversidad biológica de la zona hasta la actualidad;

Que, este conjunto de características ha configurado al departamento de Lambayeque como un punto de confluencia de diversas poblaciones a través de la Historia. Ello se ve reflejado en la culinaria cuyos conocimientos y valores se han transmitido constantemente, a través del rol de la mujer, y tiene en la picantería un espacio importante de fortalecimiento. La existencia del espacio cultural de la chichería ha sido determinante en la consolidación de la cocina regional lambayecana y es actualmente un espacio asociado a la picantería;

Que, en Lambayeque, 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. Para la elaboración de esta se utilizan diversas variedades de maíz, siendo las más resaltantes el *kculli*, que crece sobre los 3.000 m.s.n.m.; el *alazán*, que dada su resistencia a las sequías es muy utilizado en el norte peruano; y el maíz denominado *mochero*;

Que, el proceso de elaboración de la chicha de jora en Lambayeque es similar a la de otras regiones, sin embargo se destaca que en esta región la chicha se elabora sólo a partir de agua y maíz sin adicionar otros ingredientes. El proceso incluye el hervido durante muchas horas de la harina de jora, la separación del líquido y del afrecho, y el reposo final del líquido para su consumo. El producto final es una bebida sin fermentar conocida como *chicha dulce*; además es común elaborar un tipo de chicha a partir del afrecho, la cual es conocida como *clarito*;

Que, existen tradiciones particulares para la elaboración de la chicha dependiendo de la familia que lo haga, estas variaciones responden a saberes heredados y están vinculados al sabor de la chicha sin que por ello se modifique el proceso básico de elaboración;

Que, si bien la chichería no se caracteriza por vender platos de comida, posee algunas tradiciones y costumbres vinculadas al consumo de alimentos como el hecho de ofrecer a los clientes un *piqueo* de forma gratuita para agradecer y estimular el consumo de chicha, la cual es conocida como *cortesía* o *cariño*. De otro lado, aun persiste la costumbre de que un cliente lleve algún insumo para que la dueña del local le prepare alguna comida que acompañará su bebida;

Que, las picanterías y las chicherías en Lambayeque suelen ser extensiones de la vivienda familiar de las cocineras tradicionales, es decir, espacios colindantes



especialmente acondicionados para el consumo de chicha y de *piqueos* como son llamados los platillos que pueden ser degustados por varios comensales en simultáneo de un solo plato. Una de las características centrales de estos locales es el involucramiento activo de los miembros de la familia en la dinámica tanto de elaboración como de expendio de las viandas y bebidas, lo que le otorga cierto grado de intimidad y cercanía con los comensales;

Que, entre las principales técnicas de cocción utilizadas en las picanterías de Lambayeque se encuentran: el *tostado*, que consiste en cocer el alimento en seco solamente con el calor del fuego; la *cocción al vapor*, que consiste en la cocción de los alimentos en el vapor que se desprende del líquido contenido en el recipiente hermético; la *fritura*, que consiste en sumergir el alimento en aceite a temperatura superior a la que se cocina en el agua; el *hervido o sancochado*, que consiste en cocer un alimento en un medio líquido en ebullición que puede ser agua, leche, caldo o chicha; el *pasar por agua caliente*, que consiste en sumergir un alimento en agua en el momento preciso que precede la ebullición; el *salpresado*, que consiste en la conservación del pescado en sal; y el *marinado*, que consiste en el sumergido de la carne en jugo de limón;

Que, se destaca en la costa norte del Perú la continuidad del uso y la persistencia de técnicas de elaboración y decorado de los mates (*Lagenaria vulgaris*) como utensilios tradicionales tanto para la preparación como para el consumo de alimentos y de chicha de jora. Entre ellos figuran el *poto* y el *potito o cojudito*, recipientes de dimensiones variables elaborados a partir del fruto de la calabaza o mate los cuales pueden ser utilizados, si son grandes, a modo de jarra y a modo de vaso, si son pequeños, para servir agua o chicha. El *poto* y el *cojudito* llevan diferentes tipos de diseños grabados en su exterior como por ejemplo el nombre de la propietaria del establecimiento, el nombre del distrito y/o centro poblado donde se ubica la picantería o simplemente imágenes de plantas, flores, olas del mar; entre otros;

Que, también se utilizan otros utensilios como: el *checo*, utensilio elaborado a partir del fruto del mate que consta de un cuello alargado y un vientre ancho y redondo y en cuya parte superior tiene un agujero por donde se le puede llenar con chicha o agua; el *canseador*, utensilio hecho de mate con forma similar al *checo* salvo que es cortado lateralmente, lo que le confiere la forma de un cucharón por lo que se utiliza para sacar la chicha del cántaro; las *lapas*, utensilios elaborados de mates de gran tamaño y que son utilizados como recipientes; el *cucharón* o *cuchara*, utensilio elaborado con la madera del algarrobo y utilizado para remover la chicha durante el proceso de elaboración; los *cántaros* de barro o adobe; grandes recipientes utilizados para hervir la chicha de jora y guardarla; las *ollas de barro*, utilizadas tanto para cocinar la chicha como para enfriarla; el *batán*, ya sea hecho a partir de piedra como de madera de algarrobo, que se utiliza para la molienda; el *colador* o *cernidor*, lienzo de algodón o tocuyo que se usa para colar la chicha; un elemento fundamental de las chicherías y las picanterías en Lambayeque es el fogón o taberna, construido al interior de la cocina usualmente con piedras, ladrillos y barro, utilizando la leña como combustible principal;





Resolución Viceministerial

Nro. 156-2015-VMPCIC-MC

Que, la picantería y la chichería lambayecanas son espacios culturales que se encuentran ligados a la transmisión de importantes géneros musicales y literarios de la región, como el tondero, el vals, la marinera y la décima, que si bien poseen una gran difusión en todo el país, han adquirido características distintivas que han definido la identidad de cada región. Las picanterías y chicherías son espacios de promoción, difusión y aprendizaje de estos géneros y los saberes culinarios que conservan han servido de inspiración de temas musicales que refuerzan la identidad nacional;

Que, conjuntamente con las referencias históricas, el Informe N° 306-2015-DPI-DGPC/MC de la Dirección de Patrimonio Inmaterial el cual detalla las características, importancia, valor, alcance, y significado de las Picanterías y de las Chicherías lambayecanas, 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 la Picantería y la Chichería lambayecanas por ser espacios sociales complementarios cuya naturaleza primordial es la preparación y venta de comida y bebida tradicional, y por ser lugares donde se han transmitido y resignificado muchos conocimientos tradicionales culinarios y han sido importantes en la consolidación de la base de la cocina regional lambayecana; asimismo ambos espacios han resultado fundamentales en el refuerzo y difusión de manifestaciones culturales populares, como la marinera, el vals, la décima o la poesía, que se han tomado 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° 306-2015-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° 306-2015-DPI-DGPC/MC a la Dirección Desconcentrada de Cultura de Lambayeque 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