

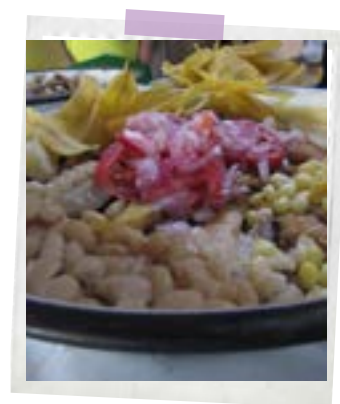
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

APOYOS ECONÓMICOS PARA AMORTIGUAR LOS EFECTOS DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID 19, EN LA TRANSMISIÓN DE LAS EXPRESIONES CULTURALES INMATERIALES. DECRETO DE URGENCIA N° 058-2020. MECANISMOS DE AMORTIGUAMIENTO PARA MITIGAR LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN EL SECTOR CULTURA

“Picantería Cabeza de Lagarto”

REGIÓN: Tumbes

COLECTIVO: Angie Lisset Gonzaga Sernaqué
Isabel Macalupu Sullón
Julia Sernaqué Macalupu
Carlos Sernaqué Macalupu
Margarita Sernaqué Macalupu
Pablo César Sernaqué Macalupu
Oriol David Gonzaga Zapata
Nelly Reyes Fernández
José García Zapata
Maryuri León Olaya



MODALIDAD: Monografías, estudios o reseñas sobre patrimonio cultural inmaterial.

RESUMEN: Trabajo sobre la picantería Cabeza de Lagarto y las primeras chicherías y picanterías de Tumbes. Incluye preparación de la chicha de jora, el clarito y los potajes tradicionales.

LÍNEA 1

Iniciativas colectivas para el fortalecimiento de la memoria comunitaria



PERÚ

Ministerio de Cultura

Es un honor para el Ministerio de Cultura compartir las investigaciones y creaciones de los colectivos de danzantes, músicos, cocineros tradicionales, artistas tradicionales y cultores de la medicina tradicional quienes a través de sus trabajos demuestran la importancia de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.

El contenido de esta publicación es enteramente del colectivo que lo elaboró con el mismo cariño y compromiso con el que los portadores que lo integran danzan, cantan, cocinan, tejen o practican la medicina tradicional.

© Colectivo beneficiario
© Ministerio de Cultura
Av. Javier Prado Este 2465, San Borja, Lima
www.cultura.gob.pe

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento, extractada o modificada, sin autorización expresa de los titulares del copyright.

PICANTERÍA CABEZA DE LAGARTO TUMBES

Monografía Memoria comunitaria
Ministerio de Cultura

*Buen cabrito donde Atoche,
el chilcano del Tirano,
mondonguito en La Veneda,
carne seca en La Librada,
si no quiere formar cola
vaya usted a la Nueva Ola
y si quiere un buen remojo,
vaya al Cantarito Rojo.*

Andrés Izquierdo y Ovidio Guerra

Picantería Cabeza de Lagarto: entre cañitas y barro... y chicha de maíz pato

Si bien las picanterías y chicherías tumbesinas son muestras vigentes de una tradición culinaria de cientos de años en el norte de nuestro país, es importante decir que van desapareciendo.

La comida tumbesina tiene la fortuna de contar con productos marinos y una gran variedad de recursos de los manglares, ecosistema particular del cual se extraen, entre otros, las conchas negras, por ejemplo, para un exquisito cebiche, plato bandera de muchas de las picanterías tumbesinas. Otros platos representativos de la mesa picantera de Tumbes son el chilcano de pescado, una sopa energética, conocida como “levantamuertos” por su fuerte carga de proteínas y fósforo; el majarisco, con conchas negras, pulpo, langostinos, chilcano de cabeza de pescado, plátanos verdes, cebollas, ají panca, ajos, ají amarillo y yuyos; el arroz con mariscos, plato tradicional y reconstituyente de primer orden; el enrollado de mero, con papas fritas y una variedad de mariscos y arroz que solo se disfruta en Tumbes; y el chupe de cangrejo, característico en esta región de eterno verano, con ají panca, ajos, papas, orégano, huevos, leche, cebolla, fideos y, por supuesto, el exquisito cangrejo.

La necesidad de mejores condiciones de vida hizo que muchas familias migrantes piuranas les dieran utilidad a tierras improductivas, ocupándolas para la construcción de sus viviendas. Adoptaron este territorio como propio para la restitución de sus costumbres, entre ellas y sobre todo las que se vinculan con el alimento preparado por sus mujeres, que contribuyó a conservar la chicha y el picante en sus mesas, y así legitimar su importancia en la dieta de la población. Porque si una tradición culinaria tiene constancia y proyección para perpetuarse es gracias a las empeñosas impulsoras de nuestras cocinas regionales. De ahí que una de las contribuciones de la mujer tumbesina o por adopción es la difusión de picanterías y chicherías con la tenacidad característica de sus manos con vocación por la cocina, que se destaca entre quienes habitan en el interior picantero del territorio del valeroso Chirimasa.

Aunque muchas de las cebicherías actuales funcionan como imitación de las originarias picanterías, se trata de negocios familiares afectados por la modernidad que les ha impuesto nuevos códigos de socialización, entre ellos el no uso de la chicha como bebida protagónica de sus mesas, y el abandono definitivo de su denominación; por tanto, resultan siendo una recreación muy distante y manipulada de las picanterías

piuranas. Las que aún mantienen este nombre suelen tener chicha de maíz en sus tabernas o despensas, en muchos casos preparada y abastecida por la picantería Cabeza de Lagarto, del barrio El Progreso. Un poblador de Zorritos nos dice: “Antes las paisanas preparaban la chicha en sus poronguitos. Ahora ya no. No sé a qué se dedican las mujeres ahora”. Este comentario demuestra la desaparición paulatina del vínculo que existía entre la mujer y la preparación de chicha. No se ha perdido del todo, pero revela una preocupante extinción.

Sobre chicherías y picanterías tumbesina

La presencia de chicherías y picanterías en Tumbes con el dinamismo que se vivió hasta hace treinta años, se remonta a las décadas iniciales del siglo XX, cuando ocurre la primera migración numerosa de familias piuranas a Garbanzal, Malvales, La Palma y Cabeza de Vaca. A partir de la segunda migración, ocurrida en los años cuarenta, las chicherías se extienden de manera más amplia en los distintos pueblos. Una de las razones de esta migración fue la necesidad de empleo que escaseaba en Piura y la abundancia de terrenos fértiles que urgían trabajarse en Tumbes. Los hombres llegaban solos o con sus familias a trabajar en arrozales (la principal producción agrícola de la región) o en la pesca. Fue un éxodo que atravesó cerros y montes, con familias que llevaban consigo sus animales y otras propiedades, y sobre todo portando sus tradiciones que heredarían a sus vástagos. Es por esto que en un primer momento nuestra chicha, hecha por mujeres, se produce para el consumo familiar, y posteriormente para la venta en las modestas chicherías. Poco a poco, algunos de estos negocios consolidarían su éxito hasta convertirse en picanterías debido al incremento de consumidores que fueron adoptando la preferencia de la chicha para acompañar sus platos tradicionales como el majarisco (a base de plátano maduro), los cebiches y los sudados de pescados y mariscos. Pero la presencia industrial de la cerveza a partir de la década de los setenta opacaría el consumo de la chicha y el devenir de su elaboración en la región.

Infraestructura de las picanterías

En principio, la picantería es una casa familiar y por esto conserva en su interior áreas disponibles tanto para la preparación de los alimentos y de la chicha, como para la atención a sus comensales. Estas suelen ser tres salas principales: la cocina de la picantería, la taberna de la chicha y la sala picantera donde se consumen sus platos.

Estas tres salas son independientes: una para la preparación de los potajes, donde está presente el fogón, rústico y ahumado; otra que ocupará la taberna, pues la chicha necesita de un espacio amplio, con mayor ventilación por su ebullición y para la disposición de los diversos materiales que se usan en la cocción del maíz, el enfriado, la molienda, el taqueo, entre otros procedimientos; y el área donde se atiende a los visitantes con los platos preparados por sus matronas. Por esto la taberna de la picantería debe disponer de un área mayor para que pueda ser ocupada por varias mujeres que prepararán la chicha sin someterse al intenso calor de las ollas y el fuego, además del clima arduo que existe en Tumbes; en ellas suele haber hasta ocho ollas grandes, como se evidencia en la picantería Cabeza de Lagarto. El techo es de cañas y las paredes en su mayoría de quinchas y adobes, siempre recubiertas de hollín.

En la sala picantera, por lo general, el piso es de tierra apisonada, donde se ubican las largas mesas tradicionales de los comensales, de madera rústica, con bancas también largas, y donde se consumen los potajes emblemáticos de la culinaria tumbesina en los característicos mates de calabaza.

Picanterías, chicha y arte

El escritor chiclayano Enrique López Albújar en su sección “Tumbes”, del libro de crónicas *Los caballeros del delito*, califica con severidad a las chicherías como escenario de actos delictivos que podían amenazar a la sociedad tumbesina de inicios del siglo XX: “Si bien en la población la delictuosidad puede existir en grado muy mínimo, debido a la índole de sus habitantes y a la misma falta de circunstancias determinativas y de lugares favorables al choque pasional, como los garitos, cantinas o chicherías y lupanares, de los campos y pueblos tumbesinos no puede decirse igual cosa”.

Esta percepción de nuestro escritor forma parte del imaginario que tienen muchos de sus pobladores, entre los que se encuentran los mismos hijos o esposos de las chicheras. Esta lamentable estigmatización de la que son objeto estos espacios de tradición se nutre constantemente de la ignorancia y de los prejuicios que se han instalado en el discurso y antes en el pensamiento de un sector de la población. Por eso se explica la penosa desaparición de estos espacios donde se produce y ofrece la chicha de jora, y donde la tradición y el porvenir se afianzan para dar lugar a un testimonio que, pese a algunos factores –la modernidad, como mencionan muchos– aún pervive. Es bien sabido que no hay picanterías sin imaginarios, lo que se evidencia en la designación que toman según su región; jerga, refranes, dichos y sentencias forman parte de los discursos populares con los que los habitantes expresan una manera de ver y sentir la vida. Por eso es reconocida la fama de los tumbesinos en su jarana a punta de marinera y en las canciones con las que celebran su comida y su bebida. El espíritu festivo se expresa en sus chistes, en sus frases ingeniosas llenas de humor y sátira, así como en su vocación irresistible por el buen comer, la risa y la diversión.

Antaño, era en las picanterías de Tumbes donde se suscitaban las artes y la música, como el caso de la marinera y el tondero, siendo muy conocida, por ejemplo, esta deliciosa recomendación de Andrés Izquierdo y Ovidio Guerra, interpretada por El Trío del Litoral:

Buen cabrito donde Atoche,
el chilcano del Tirano,
mondonguito en La Veneda,
carne seca en La Librada.
Si no quiere formar cola
vaya usted a la Nueva Ola
y si quiere un buen remojo
vaya al Cantarito Rojo.

El poeta piurano Armando Arteaga (2008) nos dice: “Siempre que he podido he regresado a Tumbes, y cada vez he cuestionado el marasmo cultural que padece por

culpa de sus autoridades locales, pero también he celebrado sin ambages, con algunos de sus poetas, la fuerza insurgente de su nueva literatura, de su gran perfil logrado, al separarse de la influencia tutelar literaria de su hermana gemela: Piura. Alguna vez encontré paseándose por las calles de la septentrional Tumbes a los viejos y entrañables maestros: a Mario Florián y a Francisco Izquierdo Ríos, con quienes compartimos largas conversaciones en esa visita. Bromeaba con don Pancho Izquierdo diciéndole que en los esteros y los manglares de Tumbes bien podríamos llevar al cine su cuento “Tito y el caimán”, a cuya ocurrencia mía don Pancho celebraba con chicha tumbesina, y picaba sus zarandajas con pescado y chifles (en una picantería).

Yo le recordaba –en el mismo instante a Mario Florián– que al poeta ecuatoriano Alfredo Gangotena (ingeniero de minas, afrancesado, rara avis de nuestro simbolismo y surrealismo hispanoamericano) también lo deslumbraron en sus páginas barrocas los atardeceres de Zorritos y de Puerto Pizarro”.

Técnicas culinarias específicas

El procedimiento para la elaboración de los platos más emblemáticos de la picantería tumbesina, como es el caso de la picantería Cabeza de lagarto, es el mismo usado por sus pares piuranas; sin embargo, existen algunas diferencias que se expresan en los platos. No se usa el horneado, los chicharrones de insumos marinos son más frecuentes y el pasado por agua caliente no se emplea, aunque algunos migrantes piuranos aún lo recrean.

Cocer al vapor: Cocción de los alimentos en el vapor que se desprende del líquido contenido en un recipiente hermético. Por ejemplo, humitas y tamalitos verdes.

Cocer con limón: Técnica que se realiza a través de la acción del jugo de limón. Muy usada para los cebiches de conchas negras, los mariscos o trozos de pescado crudo acompañados con ají, cebolla, camote y choclo o maíz sancochado.

Freír: Cocción de pescados, mariscos (chicharrones de calamar) y del plátano, como en el delicioso majarisco tumbesino. Se evidencia más el uso de este último insumo en la cocina de Tumbes que en Piura.

Hervir o sancochar: Cocción de un alimento en un medio líquido en ebullición: agua, leche, caldo o chicha. Platos como el sudado de pescado o el chilcano se cuecen con chicha.

Saltar: 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.

Sudar: Cocción del alimento en su propio jugo a fuego lento, antes de hacerlo de manera mixta, sobre todo en los reconfortantes sudados.

Tostar: Cocción del alimento sin materia grasa, a fuego lento, en perol, cazuela o tiesto.

Una cultura de la chicha

Aunque la tradición del consumo de chicha ha estado presente en gran parte del territorio de nuestro país, fue en Tumbes donde por primera vez se observó (desde los ojos de los invasores españoles en su desembarco), la presencia de la chicha. Su vitalidad lamentablemente se ha ido reduciendo desde hace más de veinte años. Las pocas chicherías que existen en la actualidad la ofrecen sin la demanda de antaño. Ahora más bien se trata de una oferta discreta y una de las más grandes proveedoras de esta bebida, la picantería Cabeza de Lagarto –considerada uno de los locales fundacionales de este rubro en Tumbes– ha disminuido considerablemente la expensa de su chicha en la región. La práctica de su producción ha sufrido también una desvalorización que ha afectado su permanencia y, por ende, el vínculo identitario que tiene el poblador con su bebida ancestral. De ahí que se haya visto postergada en las cocinas tumbesinas por la cerveza, cuya demanda es creciente a medida que pasa el tiempo.

Sobre la influencia piurana en la cultura picantera tumbesina

Hay que resaltar que, por su cercanía a Piura, Tumbes ha recibido una influencia determinante de esta, mezclándose los atributos alimentarios de ambas regiones. En este espacio de la taberna y el fogón –donde la chicha y el picante junto a la mujer conforman la santería de la cocina, y los hombres, sus más fieles devotos, se comulgan– se manifiestan las diversas y distintas expresiones generadas por las migraciones, que

han permitido la continuidad de la cultura de la chicha, y de sus escenarios, las picanterías y chicherías, en nuestro territorio del norte.

La presencia de piuranos tanto en el distrito de Tumbes como en toda la provincia no solo ha sido gravitante en la sociedad sino también en su cultura. Así, por ejemplo, en una picantería tumbesina dos bebedores charlaban:

—Aquí hay muchos piuranos. Nos han quitado la tierra y el trabajo, también a nuestras mujeres —decía uno de ellos, eufórico, a su acompañante—. Cuando sea alcalde los echaré a todos por invasores.

—¿Qué dices, carajo? —le respondió su amigo—, los piuranos nos han acriollado, cojudo. Y por ellos tenemos chicha.

Gran parte de la población actual de Tumbes tiene raíces piuranas, lo que explica el proceso ancestral vigente de su preparación a la usanza de sus vecinos sureños. Sin embargo, ya no se realiza el “muqueado” o masticado del maíz; ahora esta parte de la elaboración se hace estrictamente con el palo de la vieja, sobre el que se frota el maíz hasta extraer el ácido de la harina.

Vitalidad de la chicha frente al desinterés de algunos

En comparación con el resto del país, Tumbes ofrece una de las realidades más entusiastas en lo que concierne a picanterías y chicherías, en cuyas mesas se ofrece la chicha de jora, bebida que sustenta nuestra identidad y con ella nuestro sabor nutricional. Sin embargo, su presencia en estos espacios y en general en todos los escenarios de la vida tumbesina se ha caracterizado por el desinterés de las autoridades en fijar políticas de ayuda a sus hacedoras para la conservación de dicha tradición, y a la plaga de desinformación que sobre ella ha recaído al considerársele una bebida “que daña a quien la beba”. Estos imaginarios recaen reiteradas veces sobre nuestra chicha, sobre todo en la misma ciudad de Tumbes.

Hay una ritualidad en el preparado de la chicha —pilar de estos escenarios de tradición—, una actitud en el modo en que las mujeres afrontan esta producción, y unas pautas que hacen de su vigencia una demostración de que su vitalidad desde tiempos ancestrales tiene para largo; aunque con algunas eventualidades.

Las mujeres con la chicha son el río y el cauce, la naciente y la desembocadura

Las más destacadas chicherías y picanterías en cada pueblo de esta calurosa región testimonian esta tradición, debida a las mujeres que la continuaron de sus madres y de sus abuelas, y que actualmente la siguen impulsando. Desde el uso de sus recursos naturales para la cocción –como el zapote, el algarrobo y el faique, entre otros árboles que custodian las viviendas de los pobladores–, hasta el maíz que crece en sus terrenos bendecidos por el sol que abriga sus granos y el agua que riega sus campos y nutre sus vidas.

Vincular a Tumbes con la chicha no es nada gratuito. Tanto la propia ciudad de Tumbes como Cabeza de Vaca son espacios donde la chicha tiene una presencia importantísima, ya sea en una picantería, una chichería o una vivienda. Las banderitas blancas son las portavoces de estas chichas refrescantes que albergan los grandes depósitos íntimos de estos hogares. Aunque como se dice en todo el norte: “Chicha buena no necesita bandera”.

Las mujeres son las esmeradas hacedoras de esta bebida y merecen nuestro reconocimiento por tan invaluable desempeño en la mantención de esta tradición. Todas invierten su esfuerzo y su amor en los preparados, solo comparables a la gestación de una criatura. Los hombres adoran este néctar y lo celebran bebiéndolo en sus momentos de descanso y jolgorio.

La chicha no solo es una tregua al arduo trabajo. Es una fiesta. Se bebe y disfruta acompañándola con picados hechos a base de pescados y mariscos, con chifles y arroz con tollito, y permite estrechar los vínculos sociales.

Agricultores, pescadores, transportistas y el hombre de a pie se reúnen a departir y a reproducir una actitud de consumo como hace más de mil años lo hicieran sus ancestros. La chicha solo como producto sino como evidencia de la resistencia al olvido de todo aquello que alguna vez constituyó una actitud vital primigenia.

Todas las mujeres conservan en la memoria una historia que las asocia directamente con la chicha. Vivencias teñidas de nostalgia y pesares pocas veces resueltos que, cuando los refieren, nos conmueven por la ternura y el amor que evidencian.

La venta de esta bebida les permite a sus hacedoras una consolidación en el negocio o al menos una vida digna. Aunque muchas aseguran que el preparado consume sus fuerzas,

se obstinan en mantener la sabiduría de su proceso, adiestrando y supervisando en algunos casos a las más jóvenes de la familia para transmitirles el conocimiento de su elaboración.

A ellas les debemos el prestigio de nuestra chicha por dedicar su vida a engendrarla con sus manos. Les debemos gratitud. Les debemos reconocimiento. Silenciosas y anónimas, la producen en el patio de sus viviendas disputando con el calor del sol que las cubre y el del horcón que trepa desde los pies. Todas envueltas por la humareda del caldo de la chicha, todas con la piel tostada por el calor de la flama. En sus rostros se percibe el ímpetu del fuego inquieto y la calma de la chicha reposada.

Por eso emprendimos este estudio, para trabajar en pro de sus pobladores y contribuir al desarrollo de sus pueblos, como un compromiso de suma urgencia que reclama Tumbes, por las contribuciones que ha aportado tanto económica como culturalmente. Ambos aspectos, la economía y la cultura, sin duda se mantienen asociados de manera indisoluble, pues se deben mutuamente su impulso y consolidación.

La ruta de la chicha en Tumbes

Se podría afirmar que la ruta de la chicha en el barrio El progreso, donde la chicha y la picantería están vigentes. Empezamos nuestro recorrido en el barrio El progreso de la ciudad de Tumbes. En la calle Los Ángeles se aprecian viviendas con la distintiva banderita blanca en lo alto de sus ventanas y techos, ofreciendo la espumante bebida en sus mesas. Las banderas en el exterior de las picanterías caracterizan la vigencia de estos espacios culinarios y nos animan a visitar El Codo, ubicado en una esquina de la misma calle, un establecimiento con más de treinta años difundiendo el sabor de la cocina tradicional tumbesina. Ofrece la chicha blanca que acompaña al sudado y al séquito de platos hechos a base de pescados y mariscos, junto al tradicional mondonguito de los lunes, que en Piura constituye una de las costumbres más arraigadas de su identidad culinaria, traída a la mesa de las picanterías tradicionales de Tumbes por sus fundadoras, en su mayor parte de origen piurano. El Codo debe su nombre a su localización en una curva de la calle Los Ángeles.

PICANTERÍA CABEZA DE LAGARTO

Origen

Alberto Sernaqué Vélchez, de La Arena (Bajo piura), principal gestor de esta picantería, recibió una cabeza de lagarto como obsequio de un primo de Corrales, hace muchos años. Don Alberto llegó buscando trabajo con un tío que era comerciante de ropa. Allí conoció a doña Isabel Macalupú Sullón, de Casa Grande, La Arena, con quien contrajo matrimonio. Juntos construirían el lote que actualmente ocupa la picantería. Tuvieron cuatro hijos, de los que ahora les quedan dos mujeres: Julia y Margarita. Ambas preparan la chicha con mucha diligencia y sabiduría. “La chicha da mucho trabajo porque la candela hace daño, enferma a la mujer que la prepara y nos exige mucho”, nos dice Margarita. Pese a ello, elaboran de cuatro a diez ollas semanales en grandes tabernas. “Aquí vienen muchos piuranos o hijos de piuranos que quieren comer como en su tierra, por eso buscan una picantería como las que visitaban en sus pueblos. En cambio, los tumbesinos solo toman clarito. El sullanense, el piurano, el chiclayano toman harta chichita”. Esta preferencia del piurano revela la relación de pertenencia e identidad que tiene con la chicha. “El piurano ama su chicha como ama a su mujer”, nos dice un informante. Y eso lo corrobora Margarita cuando comenta que “allá en Piura el que no toma chicha en mucho tiempo, está intranquilo porque la extraña, por eso es necesario que siempre la tome para que aplaque sus cóleras”.

La picantería Cabeza de Lagarto tiene treinta años de funcionamiento. En sus inicios vendía chicha y picados: “los cariños de la chicha”; luego llegaría la inevitable cerveza a sus despensas. Para legalizar la contribución de impuestos que les exige la municipalidad han tenido que formalizarse ante la SUNAT, contar con una licencia de funcionamiento y solicitar préstamos para la construcción de su casa con material noble. Vivieron diez años en una modesta vivienda hecha con cañitas y barro, hasta que el éxito de la picantería les permitió construir la casa donde ahora atienden.

“En todas partes está nuestra chicha, como Dios”

La señora Isabel Macalupú, esposa de don Alberto, aprendió a preparar la chicha en Tumbes bajo el amparo de una tía paterna, quien decidió para su sobrina su

participación constante en la cocina. Esta instrucción recibida determinó el empeño y compromiso que doña Isabel fomentaría en sus hijas para la elaboración de la chicha, cuyos destinos son Ventanilla, Lima (Puente Piedra y Comas), Guayaquil (para la preparación de parihuelas y sudados) y, por supuesto, todo Tumbes. “En todas partes está nuestra chicha, como Dios”, finaliza Margarita.

Doña Isabel Macalupú, fundadora de la picantería Cabeza de lagarto, rememora los años de su infancia con carácter apacible. Desenvuelve la memoria para buscar en lo más recóndito de sus recuerdos aquella imagen que corresponda a su primera relación con la chicha, al lado de su madre. Según recuerda, su vida empezó con el trabajo, pues sus años infantiles los pasó por no pocas temporadas en la cocina. Desde los 12 años ya tenía un vínculo indesligable con las labores ajenas a una niña, como lavar ropa, trastos, planchar, y desde luego, viniendo de una madre chichera, preparando la chicha. Doña Isabel recuerda que aprendió a mover la chicha con considerable esfuerzo, además de cumplir con los mandados de su madre para ir a la chacra llevando la comida a su padre. “Éramos eran diez hermanos, cinco mujeres y cinco hombres. Yo, como la mayor de mis hermanas, en ocasiones, cuando mamá estaba ocupada fuera de casa, cocinaba para la familia, cuando por fin ella se desocupaba atendía a los hijos”, rememora.

A los 20 años de edad “se junta” con su pareja, quien, a decir de Isabel, se la “llevó a su poder” para hacerla su esposa. Al poco tiempo, él tuvo que viajar a Tumbes para trabajar con un tío suyo, don Vicente Sernaqué, cuyo oficio de comerciante lo llevaba por distintos pueblos de las provincias tumbesinas. La distancia no fue impedimento para que nutrieran, a través de epístolas románticas, la relación que había iniciado entre furtivos encuentros en Piura. Pero el amor pudo más y don Alberto volvió para consumir el amor con doña Isabel y así tuvieron a la primera hija de ambos, llamada Julia. Pero la necesidad de emplearse llevó a la pareja a dejar el terruño y volver a Tumbes como una vieja promesa de futuro que se había hecho costumbre entre los primeros pobladores piuranos del siglo XX. La pequeña Julita, con apenas tres años, no terminaba por acostumbrarse a esta tierra que sentía como hostil, experiencia en realidad que sufría la familia en los primeros años en Tumbes. Sin embargo, seis años después, debido a la necesidad de generar ingresos económicos para la familia, doña Isabel iniciaría el que sería el emprendimiento principal de su familia: la elaboración y venta de la chicha de jora.

Así lo rememora doña Isabel: “Al inicio, preparaba una arrobita de chicha. Mi esposo trabajaba para la construcción de nuestra casita, que era de un sólo tabique y de pura palma de coco. Yo por eso empecé a hacer la chicha, pues la había aprendido a hacer desde pequeña, viéndola a mi mamá hacerla para su chichería. en La Arena”, sostiene. En los primeros años de la pareja como padres de una niña, vivieron en el Centro Poblado de Chaquira, donde vivía la familia de su esposo. Había dejado Casa Grande, lugar originario de su familia, y junto a su suegra, con paciencia y buena disposición, cocinaban la chicha en una cocina rústica y pequeña para sustentar los gastos de la casa. Ella lo evoca con vívido recuerdo: “Vendía por baldes de cuarto o también por botellitas de gaseosa, y por jarras. Por motivos de que no había espacio para recibir comensales, sólo me dedique a vender chicha de la puerta a la calle. Luego de diez años empezaría a construir la picantería”, refiere.

Tiempos de la picantería Cabeza de lagarto

Corría el año 1983, cuando en medio de una época difícil de lluvias y fenómenos naturales, y debido a la dificultad del padre de familia para trabajar, la chichería empieza a ofrecer platos elaborados a base de pescados y mariscos propios de la zona. Inicialmente fueron los pasados por agua caliente, los cebiches, y sudados los que vendían a los albañiles y a empleados de construcción, quienes luego amenizaban sus jornadas con hartisisisima chicha fuerte, con la que se embriagaban acompañados de la música local. La cerveza siempre había sido una bebida de lujo en estas tierras, en cambio la chicha era fuerte, embriagaba y costaba mucho menos, apta para los magros bolsillos de sus visitantes. Para apoyar en la administración del negocio, llegaron desde Piura una sobrina y una tía para apoyar en la exigente elaboración de la chicha y la atención al público. Pero la picantería aún no tenía nombre. Este surgió cuando el padre, don Alberto Sernaqué visitó una tarde a un primo suyo en Corrales, quien, agradecido por la visita, le obsequió una cabeza de lagarto. Don Alberto llevó esta pequeña cabeza de lagarto joven a la picantería y la exhibió en un lugar destacado de la entrada. Los comensales, al ingresar al negocio, preguntaban de dónde habían sacado esa cabeza de lagarto, y la fama de esta fue incrementándose a partir de leyendas e historias ingeniosas surgidas de la inspirada chicha. De allí proviene el nombre y la fama que ha perdurado a través del tiempo: Cabeza de lagarto.

Doña Isabel se encargaba de los entresijos de la cocina mientras el esposo ponía las mesas, atendía a los comensales, limpiaba la picantería. Desde un inicio, según doña Isabel, no fue necesario el uso de una bandera blanca que anunciara la venta de la chicha, pues como suelen decir los entendidos en nuestra chicha, “chicha buena no necesita bandera, porque hay una chicha aguada que manda al baño”. Los vecinos ayudaron a hacer famosa a la picantería debido a su preferencia por sus platos tradicionales, a su innegable sabor en la chicha y al trato generoso de sus hospitalarios dueños. Otras picanterías que empezaron a aparecer en los alrededores de Tumbes, y que han perdurado hasta la actualidad, son El rinconcito piurano, ubicada en el centro mismo de la ciudad; la chichería de doña Crecencia que vendía chicha en su humilde vivienda; El Fido, picantería de un familiar de La Arena; la Picomocho, La Benavides, la chichería de doña Cucha ubicada por la calle Los Claveles, con chicha elaborada desde Catacaos; la chichería de doña Angelita cuya chicha la compra de Cabeza de lagarto, entre otras.

La chicha siempre como aglutinante colectivo

Margarita Sernaqué sostiene: “La chicha huele fuerte, prepararla daña la ropa, afecta al cuerpo y enferma los pulmones. La nuestra, ha viajado hasta el Ecuador, y la que más disfrutan es la chicha “dulce”, que recién sale fresca y refrescante y cuando dicen “madura” ya lleva su fermentación que es *picantona*, fuerte, óptima para hacer sudados, seco de cabrito, parihuelas, y también para aderezar pollos hornados, sobre todo para ocasiones como navidad, también para aderezar pavo, lechón, y lo guardan porque lo dejan para después de navidad, para el corte, pues ya no compran cerveza sino chicha, porque esta levanta mejor de la resaca que la cerveza, aleja el malestar del cuerpo, y después del corte se comen su cebiche y sudado y toman su chicha fuerte, y la gente sostiene que “ya se les arregló el cuerpo”, es un “levanta muertos”. Se les alivia el cuerpo de la resaca”.

Para la elaboración de la chicha, existe un turno impartido entre las cuñadas y las hermanas. Así, Margarita prepara una semana, luego tocará el turno de la esposa de su hermano Carlos y así sucesivamente, sistema de rotación que hay entre las cuatro mujeres de la familia, dos hijas y dos cuñadas.

Existe la fama de que la chicha que se ofrece en Cabeza de lagarto está hecha con trusa femenina, sin embargo, la misma Margarita sostiene que la extensión de esta fama no ofende a los integrantes de la picantería, pues esta especie de leyenda negra forma parte del aspecto lúdico de la coloquialidad de los paisanos tumbesinos, y se ha hecho una cómica costumbre la expresión del “calzón en la chicha” entre los gastadores de la picantería.

Proceso de elaboración de la chicha: etapas

Acopio: Compra del maíz sin germinar. Remojo: Se remoja el maíz durante una sola noche para permitir su germinación, labor que realizan las mujeres adultas.

Hornado: Luego de remojar y seleccionar los granos, cuidando de que la semilla tenga su púa o radícula, se extienden sobre bolsas de plástico, en la zona más oscura de la vivienda, recubriéndolos también con plástico durante tres días, hasta que nazca un tallo con el doble de tamaño que el grano.

Tres soles: Nombre que refleja la importancia de la energía solar para secar el maíz, extendiéndolo en el pachurero por tres días.

Al molino: Tradicionalmente el molido del maíz lo hacían los niños de la familia. Se transportaba en sacos montados sobre mulas, antes del amanecer. Actualmente se realiza con moledoras pequeñas.

Hervido: En ollas o recipientes especiales. Se enciende la leña, recubriéndose con callana (pedazos o fragmentos de cerámica) los espacios que puedan quedar entre olla y olla puestas sobre la taberna para evitar el desperdicio de calor. La chicha hierve todo el día.

Enfriado: Se “taquea” (cierne) la chicha y se traslada a las tinajas para enfriarla con el guás y el umás.

Ácido: Se va probando el ácido para ver en qué momento se interrumpe el proceso de fermentación.

Recocido: Se pone a hervir nuevamente la chicha un día entero, luego se “taquea” por segunda vez para volverla a echar a los cántaros.

La chicha verde: Es la chicha que aún no fermenta, vertida a los cántaros para que desfogue todo un día; es decir, para que aflore a la superficie la espuma que bulle como producto de la fermentación. Una vez que esto ocurre, la chicha está lista para ser consumida. Tipos de chicha: chicha blanca, mellicera, clarito.

La elaboración de la chicha surgió a partir de la necesidad de la madre de generarse ingresos económicos, y así continuó a las hijas, quienes desde muy pequeñas acompañaron esta labor con innegable compromiso familiar e identitario. Margarita Sernaqué sostiene que su suegra gusta de tomar la chicha, pero nunca se dedicó al oficio. Cuando Margarita viaja a Sullana, donde vive la familia de su esposo, la suegra le pide que la prepare la chicha, para la cual ella lleva harina. “La harina la conseguimos en tiendas que venden más barato, en quintales de 46 a 63 soles. Y otros a 60. En total, invertimos un promedio de 220 soles, aparte del agua, y da como resultado semanal un promedio de 150, 180 de ganancia, que sale para la cocina”.

RECETAS DE LOS PLATOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA PICANTERÍA TUMBESINA CABEZA DE LAGARTO

Cebiche de conchas negras

El cebiche en nuestro país es un plato representacional, congrega a todo un pueblo con su sabor y su tradición, tanto que se ha convertido en nuestro plato bandera. En el norte el cebiche adquiere carta de ciudadanía, pues su técnica de preparación requiere de conocimiento en la selección de un buen pescado y del limón que, localmente, gozan de especial características. Uno de los más demandados es el cebiche de conchas negras, recurso endémico de la zona de manglares.

Ingredientes

2 docenas de conchas negras

1 cebolla

Sal al gusto

½ cucharadita de pimienta molida

6 dientes de ajos pelados

½ atadito de culantro

2 ajíes limo

16 limones

1 lechuga

Preparación

En una fuente colocar las conchas con su jugo, cebolla picada en cuadraditos, ajos, sal, pimienta, culantro, ajíes limo y jugo de limón. Mezclar bien y servir sobre una hoja de lechuga con camotes cortados en rodajas, choclo sancochado, cancha serrana y chifles.

Chilcano de pescado

Se aprovecha la cabeza del pescado para un caldo reconstituyente, pues contiene una gran cantidad de proteínas y fósforo, agregando el limón y eventualmente algún acompañamiento como el camote. Se suele consumir caliente y es conocido como “levantamuertos” por ser energético para los madrugadores.

Ingredientes

½ kilo de pescado

1 diente de ajo molido

1 cebolla picada

1 rama de perejil

8 tazas de agua

1 ají colorado molido

Algas marinas (yuyos) y trozos de pan tostado al gusto

Jugo de limón y ají al gusto

Cebolla verde (china) picada al gusto

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Cocinar el pescado en una olla con pimienta, sal, jugo de limón, ajo, cebolla y perejil picados. Agregar el ají colorado y hervir hasta que el pescado se sancoche. Añadir pan tostado antes de servir y acompañar con algas marinas, cebollita verde picada, ají y jugo de limón al gusto. Durante la cocción del pescado, es necesario evitar moverlo para conservarlo intacto. Algunas cocineras recomiendan agregar pequeños pedazos de kion y papa amarilla con fideos cabello de ángel.

Majarisco

El ingrediente básico de este plato es el plátano frito. Se presenta con hojas de yuyo, conchitas de abanico abiertas y cancha salada. Se acostumbra acompañar con chicha de jora.

Ingredientes

1 kilo de mariscos (conchas de abanico, langostinos, pulpo)

5 plátanos verdes

200 gramos de cebolla picada en cuadraditos

½ taza de tomate sin piel ni pepas, cortado en cuadraditos

Cinco dientes de ajos molidos

Tres cucharadas de ají panca

Dos cucharadas de ají amarillo picado en cuadraditos

1 taza de chilcano de pescado

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Hervir los mariscos para ablandarlos, freír los plátanos y aplastarlos para majarlos. Hacer un aderezo con cebolla picada, tomate, ajos, ají panca, sal y pimienta. Verterlo sobre los mariscos, agregar el ají amarillo y luego los plátanos majados con la taza de chilcano.

Arroz con mariscos

Es un plato de fondo muy popular en la zona norte de nuestro país, elaborado a base de mariscos –pulpo, calamares, camarones, caracol, almejas, choros, langostinos, conchas– y servido con diversos tipos de ajíes, en especial el ají panca. Se acompaña con una salsa criolla de cebolla con rocoto, cuya acidez y picor hacen resaltar aún más la esencia de su sabor.

Ingredientes

2 tazas de caldo de pescado

400 gramos de mixtura de mariscos al gusto cocidos

6 tazas de arroz cocido

1 cucharada de aceite de achiote

4 cucharadas de aceite vegetal

1 cebolla picada

1 diente de ajo molido

3 cucharadas de ají panca molido

4 cucharadas de vino blanco

1 cucharadita de culantro picado

¼ pimiento rojo asado y cortado en tiras

4 cucharadas de arvejas cocidas

1 cucharada de perejil picado

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Calentar el aceite vegetal y dorar el ajo y la cebolla, añadir ají panca, pimienta y sal. Cuando todo esté dorado incorporar los mariscos. Es necesario saltear a fuego lento durante unos minutos para que los ingredientes se mezclen bien. Añadir el caldo de pescado, el vino y el culantro. Cocinar por cinco minutos y agregar arroz, arvejas y

pimiento. Dejar en el fuego unos dos minutos hasta que los líquidos se evaporen. Verter el aceite de achiote, mover bien y servir decorando con perejil.

Chicharrón de pescado

Uno de nuestros más deliciosos platos está hecho a base de filete de pescado congrio cortado en cuadraditos, envuelto en harina mezclada con maicena y frito con aceite vegetal para conseguir una textura crocante y un color dorado. Este plato se acompaña con yucas fritas, salsa tártara, limón y choclo o maíz tostado.

Ingredientes

1 kilo de pescado

2 limones

2 huevos

½ taza de harina

½ taza de maicena

Aceite

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lavar bien el pescado y quitarle las espinas. Cortarlo en cuadraditos y sazonarlo con pimienta, sal y jugo de limón. Espolvorear con la mezcla de harina y maicena, pasar por los huevos batidos y agregar una cucharada de agua. Freír en aceite caliente hasta que doren. Escurrir sobre papel absorbente hasta quitar el exceso de grasa. Servir con salsa tártara y un limón cortado en cuatro. La salsa tártara se prepara con mayonesa y perejil, pepinillo, alcaparras y cebolla china finamente picados.

BIBLIOGRAFÍA

APEGA

2009 Ajíes peruanos. Sazón para el mundo. Lima: Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) Universidad Agraria La Molina (UNALM) y Universidad de San Martín de Porres (USMP).

Arteaga, Armando

2008 “Literatura de Tumbes. Cerca del ‘Ecuador’ de Michaux, y lejos del Perú”. Blog virtual Socialismo peruano Amauta. Lunes 30 de junio.

<https://socialismoperuanoamauta.blogspot.pe/2008/06/literatura-de-tumbes.html>.

Carlín Arce, Jorge

1976 Reseña histórica del departamento de Tumbes. Lima: Talleres de la Imprenta del Ministerio de Guerra.

Cornejo Infante, Martín

1999 Compendio de Tumbes. Tumbes: Municipalidad Provincial de Tumbes.

Fiestas Chunga, Segundo Salvador

2014 Aguas Verdes. Historia, cultura, costumbres y tradición de un pueblo de frontera. Lima: Editorial Summa.

López Albújar, Enrique

1993 [1936] Los caballeros del delito. Piura: CIPCA.

Pérez Saavedra, Ricardo

1996 Importancia histórica de Tumbes. Serie de Autores Tumbesinos. Tumbes: Grupo Cultural Tumpis.

Rodríguez Oyola, Augusto

2004 Tumbes: historia, tradición y cultura. Tomo I. Lima: Edición del autor.

Salhuana M., Wilfredo

2004 Diversidad y descripción de las razas de maíz del Perú. Versión digital.

INDICE

- Picantería Cabeza de Lagarto: entre cañitas y barro... y chicha de maíz de jipa o pato
- Sobre chicherías y picanterías tumbesina
- Infraestructura de las picanterías
- Picanterías, chicha y arte
- Técnicas culinarias específicas
- Una cultura de la chicha
- Sobre la influencia piurana en la cultura picantera tumbesina
- Vitalidad de la chicha frente al desinterés de algunos
- Las mujeres con la chicha son el río y el cauce, la naciente y la desembocadura
- La ruta de la chicha en Tumbes
- Picantería Cabeza de lagarto
- “En todas partes está nuestra chicha, como Dios”
- Tiempos de la picantería Cabeza de lagarto
- La chicha siempre como aglutinante colectivo
- Proceso de elaboración de la chicha: etapas
- Pasan un hombre a caballo que arrastra sus cadenas
- Buena fama de la chicha
- Recetas de los platos más emblemáticos de la picantería tumbesina cabeza de lagarto
- Cebiche de conchas negras
- Chilcano de pescado
- Majarisco
- Arroz con mariscos
- Chicharrón de pescado
- Anexo: Fotografías

ANEXO: FOTOGRAFÍAS CABEZA DE LAGARTO



Margarita Sernaqué chichera y cocinera picantería





Preparación de cebiche en interior mesa picantera



Sudado, plato bandera picantería Cabeza de lagarto



Sudado tumbesino



Cebiche picantería Cabeza de lagarto



Margarita Sernaqué en plena acción culinaria



Doña Isabel Macalupú salando el pescado en interior de cocina picantera



Preparación de piqueo picanero





Mesa de picantería tumbesina Cabeza de lagarto





Doña Isabel Macalupú, fundadora de picantería tumbesina Cabeza de lagarto y familia





Delicias propias de la picantería tumbesina