



Imprimir artículo Exportar a PDF
Volver

El pallar: ¿Un símbolo cultural en abandono?



Pese a su domesticación por los antiguos peruanos y destacar por sus virtudes nutricionales, resistencia, versatilidad y adaptabilidad, la producción de pallar ha decaído.

Por Carlos Herz*

Noticias SER, 13 de junio, 2018.- Cuando hacemos mención de la desidia generalizada que existe en relación a la protección, la escasa apropiación social, o el limitado aprovechamiento del patrimonio cultural como factor clave de desarrollo, pocas veces incluimos nuestra biodiversidad.

Así la riqueza de recursos genéticos comestibles, ampliamente valorados por las antiguas sociedades peruanas, son insuficientemente promovidos por las actuales políticas nacionales.

Uno de esos recursos es el pallar (*Phaseolus lunatus*), especie leguminosa nativa, considerada parte del patrimonio cultural gastronómico y que inclusive ha logrado obtener la Denominación de Origen en la zona geográfica de cultivo (desde Ocucaje en Ica hasta San Javier en Nasca), privilegio que se extiende a pocos productos como el pisco, el maíz gigante blanco de Cusco y la cerámica de Chulucanas.

Para los productores iqueños locales esta distinción no ha significado hasta ahora un cambio que los beneficie.

Se señala que el pallar es la menestra o leguminosa más antigua domesticada por las antiguas sociedades peruanas, formando parte de la dieta básica de las poblaciones costeñas. En el norte del Perú se ha encontrado la forma más silvestre del pallar, con evidencias en contextos funerarios preincaicos costeros de unos 7 mil años de antigüedad, al igual que en figuras de arte rupestre y en



cerámicas (representaciones de guerreros en forma de pallar).

La función del pallar no solo fue alimenticia (el alimento más importante de la cultura Moche junto con la calabaza) sino mágico-religiosa (pallares oráculos) y curativa. Inclusive se señala que los Mochicas lo utilizaban como una forma de escritura y de comunicación ritual (Larco Hoyle y Hocquenghem), y que se inclinaban ante el dios Yan-Pallek (dios del pallar) antes de degustar un plato de este producto.

Para los mochicas tuvo el mismo rol de predecir el futuro que la coca en otras sociedades prehispánicas. Su antiguo nombre Moche fue pegyek o pajek, ("noble guerrero moche") también y los Incas lo llamaban Pallani ("recorrer el suelo" o "cosechar") o Pallarcoy.

De otro lado es bueno recordar que en el siglo XVI luego de la conquista, el pallar llegó a Europa y se extendió por el mundo, reconocido por sus importantes propiedades nutricionales y valores proteicos [1].

Las ventajas agronómicas del pallar son diversas: su resistencia a las sequías, al calor, la salinidad y las plagas, así como su adaptación a diversos tipos de suelo, incluyendo aquellos en proceso de desertificación por el cambio climático [2].

Otra ventaja del pallar es la de ser una especie leguminosa, es decir con capacidad para la captación de nitrógeno de la atmosfera permitiendo el enriquecimiento del suelo (UNAM, 2007).

Sus cualidades son generosas y oportunas frente a la realidad de nuestra faja costera ahora contradictoriamente invadida de cultivos muy exigentes en recursos hídricos (espárragos, caña de azúcar hasta arroz), con lo que eso implica en términos de grandes inversiones en infraestructura hídrica y en costos energéticos incalculables.

¿Y qué pasa ahora con esta leguminosa? En Ica al 2006 se producía más del 80 por ciento del pallar nacional, involucrando unos 6000 productores, la mayoría campesinos de escasos recursos.

Al 2016 la producción icaña ha disminuido drásticamente a poco más del 50 por ciento del total nacional. Lambayeque es ahora el segundo productor con un cercano 47 por ciento (Diario Gestión), recuperando en parte la tradición heredada de la cultura Moche.

En el caso de Ica, los posibles efectos del cambio climático y la escasez de agua han generado una merma significativa de su productividad (de 2,000 a 700 kilos por hectárea). De las 11,000 toneladas de pallar seco producidas se exporta más de 25 por ciento a diversos mercados. El pallar solo representa el 0.2 por ciento del VBP agrícola nacional. Según estudios de la UNALM hay 12 variedades de pallar que se cultivan en el país.

Aun cuando es reconocido como un plato económico y agradable, y puede formar parte de la seguridad alimentaria que el país necesita en base a su agrobiodiversidad nativa, su consumo y su producción van decreciendo mientras se incrementan los cultivos para la exportación.

Ocucaje es un claro ejemplo de esa realidad. En este distrito rural, donde nace la denominación de origen del pallar de Ica, los agricultores ven como sus tierras devienen en improductivas y deben ser abandonadas por la carencia de agua, mientras prospera la producción de exportación de espárragos y uvas, haciendo uso de la licencia de 23 pozos de agua otorgada en tiempo récord.

Esto como ha denunciado Ojo Público se hace aprovechando dudosas normas que permiten la extracción de agua en plena declaratoria de emergencia hídrica en Ica.

Empresas conocidas como Agrícola la Venta y Agrokasa (cuyo propietario es dirigente del fujimorismo y director del BCR), pareciera que aprovechan su poder político y económico para facilitar excepciones legales mientras la producción orientada a la alimentación decae.

No hay rechazo a la agroexportación como una importante actividad económica, pero no debiera afectarse la seguridad alimentaria nacional, ni la sobrevivencia de los pequeños productores rurales



que contribuyen con más del 60 por ciento de los alimentos que consumimos los peruanos y peruanos cotidianamente.

Menos realizando un inadecuado uso del agua, recurso al cual debieran tener acceso equitativamente los diversos sectores del agro, en un escenario nada transparente beneficiándose de ciertas normas generadas con nombre propio sin considerar no solo el bienestar de los productores locales sino la capacidad productiva de ecosistemas que progresivamente sufren una crisis hídrica.

El pallar y el buen uso del agua no solo son expresiones culturales del pasado de las cuales debemos enorgullecernos. Es una oportunidad de aprendizaje para continuar en el presente como parte de propuestas de desarrollo territorial que prioricen la seguridad alimentaria de las poblaciones y la protección de los ecosistemas.

Tienen la palabra el Gobierno Regional de Ica, los Municipios iqueños, la Autoridad Nacional del Agua, las organizaciones rurales y de la sociedad civil en general, frente a esta preocupante realidad.

[1] El pallar contiene almidones (un 60%) proporciona energía. Es bajo en grasas y posee minerales (calcio, fósforo, hierro, manganeso, zinc) y aminoácidos esenciales. Bajo en sodio y alto en potasio, con mucho contenido proteico.

[2] Cabe señalar que el pallar posee una enzima hidrolizante, que genera glucosa, acetona y ácido cianhídrico, este último tóxico y volátil. Es muy dañino en altas dosis pero pierde su efecto al ser hervido en recipientes abiertos dado su solubilidad en el agua.

Fuente: Noticias SER: <http://www.noticiasser.pe/opinion/el-pallar-un-simbolo-cultural-en-abandono>
[1]

Tags relacionados: [pallar](#) [2]

[Phaseolus lunatus](#) [3]

[seguridad alimentaria](#) [4]

[agrobiodiversidad nativa](#) [5]

Valoración: 0

Sin votos (todavía)

Source URL: <https://www.servindi.org/actualidad-opinion/11/06/2018/el-pallar-un-simbolo-cultural-en-abandono>

Links

[1] <http://www.noticiasser.pe/opinion/el-pallar-un-simbolo-cultural-en-abandono>

[2] <https://www.servindi.org/tags/pallar>

[3] <https://www.servindi.org/tags/phaseolus-lunatus>

[4] <https://www.servindi.org/etiqueta/seguridad-alimentaria>

[5] <https://www.servindi.org/tags/agrobiodiversidad-nativa>