

Las guardianas del alimento de Lamalera

Un seminario reciente congrega a varias instituciones pesqueras tradicionales

Por **Lily Noviani Batara**, (lily_noviani@yahoo.com), de Bina Desa, una ONG que trabaja por la capacitación de los agricultores, pescadores y mujeres de las zonas rurales y costeras de Indonesia

“Dioses del cielos, espíritus de los ancestros

Permitid que los peces se extravíen del camino recto y vengan hacia nosotros.

Para que podamos pescarlos y alimentar así a nuestras viudas y a nuestros huérfanos

Que lloren por un alimento que no tienen”.

Los ancianos de Lamalera, una comunidad pesquera en la isla de Lembata, en la provincia indonesia de Nusa Tenggara Timur, expresan en esta oración el espíritu de los debates de un seminario recientemente celebrado en Indonesia. El encuentro tuvo lugar del 2 al 5 de agosto de 2009 en la ciudad de Lombok, provincia de Nusa Tenggara Barat, bajo el lema “Instituciones tradicionales en Indonesia y su papel en la gestión pesquera y la ordenación del litoral”.

El taller constituyó una excelente plataforma de intercambio, donde los representantes de las instituciones y las comunidades tradicionales de Indonesia compartieron sus experiencias de gestión sostenible de recursos pesqueros y costeros con base en costumbres ancestrales.

Los representantes de la comunidad de Lamalera afirman que el mar forma parte integral de su vida y de su cultura. Les proporciona alimento, pero también un contexto donde comparten valores morales y éticos, educativos y de seguridad. La comunidad de Lamalera caza ballenas, pero no puede cazar cualquier cetáceo: las

hembras preñadas o lactantes y los ejemplares en época de apareamiento no pueden ser arponeados. La sostenibilidad de estos mamíferos marinos es también la sostenibilidad del pueblo *lamalera*.

En el archipiélago de Maluku, los habitantes de Haruku siguen principios semejantes dentro del régimen *sasi*. La regulación y la conservación de los recursos pesqueros se rigen por normas tradicionales como la observancia de períodos abiertos y de veda. Los representantes de una comunidad pesquera de Sulawesi norte presentaron sus costumbres *mane'e*: la pesca está permitida únicamente en determinados meses del año en zonas seleccionadas. La población de Lombok norte explicó la forma en que consiguió reavivar el sistema *awig-awig*. Gracias a este proceso han logrado prohibir la pesca con explosivos y con veneno y la regulación de ciertos aparejos de pesca en algunos caladeros.

Aunque el seminario pasó revista a un amplio abanico de asuntos de interés para la vida y los medios de sustento de las comunidades pesqueras, hubo un tema que brilló por su ausencia, el del papel de la mujer. La pesca es una actividad dominada por los hombres y numerosas culturas definen la pesca como un oficio exclusivamente reservado al sexo masculino. Sin embargo, como hizo notar un miembro de Bina Desa (una ONG que trabaja desde hace años con las comunidades rurales y costeras), es posible que las mujeres de las comunidades pesqueras no salgan a mar abierto pero realizan tareas de apoyo fundamentales. Su ayuda en la preparación de las operaciones pesqueras pasa por la cocina, por la ejecución de rituales para garantizar la seguridad de los marineros, e incluso por fabricar y reparar los botes de pesca y las redes. Mientras se ocupan de la logística de la expedición, las mujeres contraen préstamos con los comerciantes locales, que reembolsarán después de la captura. Cuando el marido está embarcado, la mujer trabaja para alimentar a su familia. Tejen alfombras, venden los productos de la huerta, recogen pescado desechado por algún pesquero, recogen moluscos comestibles, y mucho más. Cuando el marido regresa a su esposa le toca clasificar la captura, y encargarse de la salazón, el secado y la venta.

En el poblado tradicional (*kampung*) de Lamalera, mucho antes de que los hombres

KAREL BATAONA Y WILLY KERAF



Las mujeres observan el ritual tradicional del *tohu nama fat* para propiciar la seguridad de los pescadores

zarpen, las mujeres preparan un cabo especial llamado *tale* o *leo*. La cuerda, fabricada con fibras locales (algodón, corteza de *waru* y hojas de *gebang*) se emplea para la captura de ballenas o de otras especies. Al acercarse la temporada de pesca las mujeres suelen observar el *tobu nama fat*, un ritual especial que favorece la seguridad de los pescadores. Cuando se desembarca la ballena, las mujeres se encargan de cortar, limpiar, secar y preparar la carne para el consumo familiar y para la venta. La carne seca de ballena se trueca a cambio de otros alimentos como fruta, frutos secos, hortalizas o maíz. Las mujeres *lamalera* están acostumbradas a caminar largas distancias con cestos de carne de ballena y otros productos, como pescado seco, sal, *kapur sirih*, o carne de cerdo, cabra o perro. Intercambian estas mercancías por otras producidas en el interior de la isla. A veces se ven obligadas a caminar durante un día entero

para llegar a su destino y a pasar la noche fuera antes de poder regresar al hogar.

Los *lamalera* distinguen al menos siete temporadas diferentes. *Musi Lera* es la estación seca: perfecta para salir a pescar, entre mayo y septiembre. El resto del tiempo, inapropiado para la faena, los pescadores se mantienen ocupados. Ahí son las mujeres las que mantienen a la familia. Tejen, confeccionan cuerdas, fabrican sal y queman piedra caliza extraída del mar para vender a otros poblados. Gracias a estas actividades los *lamalera* sorteán las épocas de escasez.

El duro trabajo de las mujeres *lamalera* no sólo redunda en beneficio de sus respectivas familias sino de toda la comunidad. Si la provincia de Nusa Tenggara Timur se encuentra entre las más pobres de Indonesia, esta comunidad nunca ha sufrido hambrunas. ¡Gracias a las mujeres! ❏