

Norteamérica/ Canadá

Ellas lo hacían...

Un buen sitio web sobre las pesquerías de Terranova

Un excelente sitio web titulado: *Newfoundland and Salt Fisheries: A Digital Exhibition* (Terranova y las pesquerías de sal: una exposición virtual) puede visitarse en la dirección <http://collections.ic.gc.ca/fisheries>. Éste es un fragmento de su introducción:

Este sitio web explora algunos aspectos de la extensa y compleja historia del procesado de bacalao en Terranova desde 1500 hasta la década de los cincuenta del siglo XX. En él se ilustra el trabajo diario que exigía el procesado y se recuerdan las vidas de muchas generaciones de pescadores, sus mujeres y sus hijos de muchas comunidades y enclaves pesqueros de Terranova y Labrador. Con imágenes, mapas, planos, material audiovisual y textos confiamos en dar a conocer a nuestros visitantes un mundo y unos estilos de vida que hasta los años cincuenta fueron los nuestros.

En el sitio web se puede acceder a un interesante artículo sobre el papel que las mujeres desempeñaban en el procesado de pescado de la región. Escrito por Mark Ferguson, se titula: *Fish Makers: The Centrality of Women* (Productoras de pescado: el papel central de las mujeres).

El citado artículo arroja luz sobre cómo en muchas comunidades de la costa las mujeres asumían casi por completo la tarea de secar pescado en escabeche, cuando éste era el método de procesado más extendido. Había incluso un dicho que rezaba: «El hombre lo pesca y la mujer lo hace». Según el autor: «Era como si conforme el pescado se distanciaba del agua (el dominio de los hombres) y se adentraba en la tierra, el papel de las mujeres fuera ganando importancia gracias al procesado».

Aquí reproducimos algunos fragmentos del artículo:

«En parte, el motivo que explica por qué principalmente eran las mujeres las que hacían el pescado en escabeche o ligeramente salado se debe a que éste debía curarse rápidamente después de ser salado. En cuanto la pesquería de capelán se activaba, a finales de junio, los hombres no podían hacer otra cosa que pescar. El pescado en escabeche debía extraerse de la salmuera, lavarse y secarse a los 3-5 días después de su captura. Por ello, la tarea de lavar la captura y retirar las escamas recaía sobre las mujeres, puesto que todo el proceso debía realizarse en los ajetreados días de julio.

El pescado más salado podía guardarse en depósitos y sacos durante más tiempo. Su lavado y secado podía retrasarse hasta más entrado el verano, lo que procuraba a los hombres la oportunidad de participar en el procesado. No obstante, a principios de verano, en una época en la que los hombres estaban embarcados casi todos los días, las mujeres formaban «tripulaciones» terrestres por casi toda la isla. Más tarde, ya hacia el otoño, a medida que la pesca iba menguando y los días de mal tiempo se sucedían con mayor frecuencia, los hombres tenían la posibilidad, que de hecho aprovechaban, de desempeñar un papel más importante en el lavado y procesado del pescado. Sin embargo, eran las mujeres quienes, en tierra, cargaban con el grueso de este crucial y laborioso trabajo durante el verano y el otoño.



Una vez Wilson Hayward me explicó que las mujeres procesadoras de su localidad tenían muy presente su posición y trabajaban arduamente para producir un pescado de buen aspecto y calidad. Su trabajo las definía ante sus colegas y vecinos.

Una tabla de secado en orden o el control de las entradas y salidas del pescado eran asuntos que incidían directamente en la identidad de cada una, en su posición social y en su autoestima. Cuando le pregunté si había mujeres famosas por la calidad de su pescado, me respondió inmediatamente: «¡Por supuesto que las había!». Cuando su pescado estaba clasificado y los mercaderes lo compraban, la noticia de a cuánto lo habían vendido se propagaba rápidamente por toda la población. Laura Whiffen afirma que su suegra, Marta, tenía la fama de ser una de las mejores procesadoras de Cape. Es evidente que el procesado de pescado era importantísimo para la autoestima de las mujeres en el seno de las comunidades.»

En conjunto, este sitio *web* presenta de una manera visualmente muy atractiva parte de la historia de la pesquería de Terranova.