
Laos: entre las cacerolas --dieta y sustento de los indígenas Katu

Al igual que muchos otros Pueblos Indígenas, los Katu de Laos dependen de los bosques para su sustento. Los Katu de Laos viven en las montañas cubiertas de densos bosques de la cadena de Annamite, cerca de la frontera con Vietnam; practican la agricultura itinerante y obtienen de la caza y la recolección en el bosque gran parte de sus alimentos, fibras, medicinas y materiales de construcción. Es decir, obtenían hasta hace poco.

Un nuevo estudio sobre cuatro poblados Katu de la provincia de Sekong, en el sudeste de Laos, describe los impactos que tienen el deterioro ambiental y las restricciones a las formas tradicionales de sustento, sobre la dieta, la salud, la cultura y el sustento de los Katu.

Jutta Krahn, nutricionista del Departamento de Economía Alimentaria Mundial de la Universidad de Bonn, Alemania, pasó dos años documentando qué comen exactamente los Katu. Dos de los poblados que estudió, Ban Tham Deng y Ban Thong Kai, en el distrito de Kaleum, están rodeados de bosques. Los otros dos, Ban Kandon Mai y Ban Nongbong, en el distrito de Thateng, están cerca de carreteras en bosques muy degradados, pero con acceso a mercados y servicios públicos.

Krahn registró cerca de 700 plantas y animales que formaban parte de la dieta Katu tradicional. Su investigación demostró que a principios de los años 1960 los Katu comían una variedad de frutas, verduras y carne de animales silvestres que cubría sus necesidades nutricionales. Hoy los Katu comen más arroz pero menos carne de animales silvestres, raíces y tubérculos, y también menos “alimentos que llenan”, con alto contenido de almidón, como granos básicos y maíz.

Las técnicas tradicionales para preparar la comida y darle sabor están desapareciendo, lo que conlleva la reducción de nutrientes en los alimentos. Por ejemplo, explica Krahn, tradicionalmente los Katu cocinaban los animales pequeños y las aves moliendo la carne con todos los huesos y el cartílago en un tubo de bambú que se hace hervir a fuego lento. “Este tipo de carne picada contiene un montón de calcio y hierro. Si el mismo alimento se preparara de otra manera, los minerales no se absorberían tan fácilmente”.

Krahn encontró que la ingesta de hierro, cinc, calcio, vitaminas B, grasa y proteína de los Katu es menor que en el pasado. En todos los poblados que Krahn estudió hay niños que sufren de altos niveles de atrofia y debilidad, y muchos no llegan al peso apropiado. La introducción de la producción de arroz de aniego (inundado) no ha sustituido la pérdida de la producción de arroz de secano en las tierras de agricultura itinerante. El cultivo de frutas y verduras no ha sustituido la reducción de las cosechas de frutas y verduras silvestres.

La dieta de los Katu que viven en Ban Tham Deng y Ban Thong Kai es mejor que la de los que viven cerca de los mercados. “La ingesta de carne de animales silvestres y también de frutas y verduras es considerablemente más alta en las aldeas del bosque”, dice Krahn. “En los dos poblados más cercanos al mercado, Ban Nongbong y Ban Kandon Mai, había familias que solamente comían dos veces por día”.

Los Katu se están enfrentando a nuevos problemas sanitarios, entre los que se cuentan la malaria y la infección por lombrices, que según dicen son mucho peores que antes.

Krahn cree que es necesario investigar urgentemente los impactos de los bombardeos y las fumigaciones con exfoliantes de Estados Unidos durante la guerra contra Vietnam. Los aldeanos Katu le contaron que a comienzos de la guerra los peces se morían y flotaban boca arriba en los ríos. Le contaron acerca de anomalías en su ganado y de madres cuyos hijos tenían defectos de nacimiento. El temor de Krahn es que “las dioxinas y los furanos persisten en el medio ambiente. Yo creo que todavía están presentes”.

En la provincia de Sekong el maderero no tiene control alguno, lo que plantea una amenaza para los bosques de los Katu. En 2002, según un informe de Charles Alton, consultor de la ONU, y Houmphang Rattavong, del Consejo Nacional de Ciencias de Laos, llegó a Ban Tham Deng una empresa con un cúmulo de lo que parecían ser documentos oficiales y empezó con el maderero. Luego llegaron los madereros y empezaron a cortar los árboles de Aquilaria, muy valorados por su resina, que se utiliza para producir medicamentos, incienso y perfume. Entre 1999 y 2000 el ratán se cortó “casi al punto de la destrucción completa” en Ban Tham Deng, escriben Alton y Houmphang. En todos los casos, los pobladores de Ban Tham Deng no recibieron nada.

Krahn sugiere que en Laos se necesita un nuevo enfoque de las “estrategias de seguridad alimentaria”, uno que preste más atención a los aspectos culturales de la alimentación y la nutrición, así como al medio ambiente.

“Mi punto de partida”, dice Krahn, “serían los distintos grupos étnicos, sus culturas alimentarias, culinarias y sus dietas. No hay información, y por eso tanto el gobierno como las organizaciones para el desarrollo se centran demasiado en la producción de alimentos, en especial el arroz de aniego. Yo diría que el gobierno y las organizaciones para el desarrollo podrían equilibrar esta situación facilitando más investigaciones y detallando los conceptos de seguridad alimentaria de los distintos grupos étnicos y diferentes localidades geográficas”.

Es importante considerar la calidad de los alimentos, así como la cantidad. Para Krahn, trabajar “entre las cacerolas” con las mujeres Katu, que son las responsables de la salud de sus familias, mejoraría los resultados en términos de optimización de la ingesta de nutrientes.

Por Chris Lang, correo electrónico: <http://chrislang.org> Para contactarse con Jutta Krahn, escribir a jukrahn@gmx.de El resumen de su informe sobre los Katu puede encontrarse en: <http://www.wrm.org.uy/countries/Laos/Katu.html>