

Entre desayunos, almuerzos y cenas, un hombre consume aproximadamente 76 mil raciones de comida durante toda su vida. Comer, además de mantenernos vivos, mueve industrias, genera polémicas -unos comen perros, otros gatos, nosotros cuyes-, preserva tradiciones y forma parte de la cultura de los pueblos. El plato sobre la mesa es solo el final de un largo viaje.

¿POR QUÉ COMEMOS ANIMALES?

(UNA SOBREMESA ALIMENTARIA)

ESCRIBE: JAVIER WONG QUIÑONES
FOTOS: SANTIAGO BARCO
Y ALONSO MOLINA

Hace 790 mil años, el hombre descubrió el fuego y cocinó por primera vez. Luego, egipcios, sumerios y chinos lograron cultivar la tierra y nació la agricultura planificada. Hoy, por todo el mundo, bullen manifestaciones culinarias como *pop corn* en olla caliente. Por ejemplo, los argentinos comen 103 kilos de carne vacuna al año, los coreanos son capaces de preservar alimentos bajo el suelo por meses para protegerse de las sequías. En Japón, se ingieren 200 gramos de pescado al día; mientras, cada uno de los limeños engulle setenta pollos por año. Ya no solo se cocina por sobrevivencia, ahora se disfruta, piensa y discute alrededor de los platos.

Cuando la gastronomía se convirtió en la industria que adivinamos que es -según el Ministerio de Agricultura-, solo en el Perú se mueven 12 mil millones de soles al año en el rubro, que además involucra a 5 millones de peruanos en toda la cadena de producción-, también cambió la esencia de la identidad individual. "Si un comportamiento viene de un afecto cultural o personal, se toma como un referente acertado", dice María Vivanco, psiquiatra clínica del hospital Larco Herrera. No es que nos volvamos locos por comer pero, a veces, las discusiones alimentarias son más que apasionadas. Recordemos el linchamiento al escritor Iván Thays cuando se le ocurrió decir que no le gustaba tal o cual plato del repertorio nacional. O un

caso más reciente como el del festival del gato en Cañete, cuando se comieron cuatro inofensivos gatitos. Somos lo que comemos y defendemos todo aquello que entra por nuestra boca y enamora al estómago.

En el más alto escalafón evolutivo del planeta, personas comen personas. Manuel Moros en *HISTORIA NATURAL DEL CANIBALISMO* menciona diversas maneras en la que los restos de carne humana son engullidos. Por ejemplo, en el Alto Orinoco, en Venezuela, se crema al muerto y luego se colocan sus cenizas en calabazas que comen con sus familiares más cercanos. Lo que a unos les parece una barbaridad animal -que en Corea frían perros-, otros lo toman con total naturalidad. En Perú no escapamos de esas supuestas "excentrici-



“

Para el 2050, el ganado mundial consumirá tanta comida como cuatro mil millones de personas. Mientras esto ocurre, cada día 270 mil seres humanos caen bajo la línea de la hambruna”.

dades”: se comen pollos, patos y vacas como ranas, lagartos y suris. Esto podría expandirse y abrir otras variables insospechadas del consumo humano. “Mientras tengas mayor variedad, será mejor”, dice Yaquir Sato, jefe del restaurante Costanera 700. Para él, si bien no ha probado monos, gatos o perros, no tendría mayor dilema en cocinarlos. La alta comida, siempre dispuesta a utilizar nuevos insumos para sus recetas, podría ampliar el espectro animal en los próximos años.

ERES LO QUE COMES

Comer es una construcción social que comienza al nacer. “Es posible que el primer deseo de mi hijo, mudo e irracional, fuera el de comer”, escribe Jonathan Safran en su libro *COMER ANIMA-*

LES. El pequeño se estimula por lo que siente, huele y observa. Dicha idea puede ser complementada con lo que menciona el nutricionista George Eisman en *LA DIETA MÁS NOBLE*: “Los niños comienzan a preferir platos de acuerdo al aspecto, olor, sabor y textura, incluso sonidos”. Los chicos, al momento de comer, buscan el goce. El hedonismo, movimiento griego cuyo fin último era el placer, adherieron a la comida este elemento. Luego de cientos de platos, cuando el niño crece, tiende a dejar el goce y priorizar la salud.

Pero allí no acaban los estímulos culinarios para los pequeños. Peter Singer, autor de *LIBERACIÓN ANIMAL*, libro de cabecera para vegetarianos y movimientos pro animales, sostiene que “el afecto del niño por los animales se



[1] Carachamas. Los peces más feos de la Amazonía tienen un gran valor nutritivo. Usualmente se come asado o se toma en chilcano. **[2] Ranas.** Se cree que los anfibios, licuados vivos en los mercados, ayudan para prevenir diversos tipos de cáncer. **[3] Vacas bajo cero.** Resulta fundamental mantener la carne vacuna en frío. Aún así, solo aguanta dos o tres días. **[4] Venado.** Se acostumbra comer este animal en guisos o cortes muy finos. **[5] Paiche.** El más largo pez de río es un insumo muy buscado en la selva. Un ejemplar adulto puede llegar a pesar 60 kilos. **[6] Suri.** El gusano, que mide entre 5 y 7 centímetros, se come crudo o en "anticucho" y se acompaña con plátanos asados y yucas sancochadas.

dirige hacia aquellos a los que no se comen: perros, gatos y demás. Sin embargo, cuando se menciona a los animales de granja en los libros de ilustraciones o en los cuentos y en los programas de televisión infantiles, la evasión puede convertirse en un intento deliberado de engañar al niño.

“Lo que creemos es que ningún acto cruel se debe refugiarse en una tradición”, dice desde la otra esquina Fernando Moreno, director del Grupo Caridad, organización que defiende derechos de animales abandonados en Perú. Para la cultura vegetariana, existen tres pilares alimentarios: salud corporal (porque el consumo de carnes, según ellos, produce enfermedades y recrudescen el comportamiento estomacal), la moral (que viene de la mano con el dolor que sienten animales, una preservación de la vida y el respeto hacia la naturaleza) y el tema ecológico. Según un informe de las Naciones Unidas, la industria más contaminante en la Tierra (incluso más que la de transportes) es la agraria. Debido a la “revolución verde”, que introdujo productos químicos en la producción de diversos granos, frutas y verduras, las emisiones de CO² por parte de la agricultura llegan a producir hasta 16.5 mil millones de toneladas — según un informe de Greenpeace—. Es decir, casi la tercera parte de todas las emisiones producidas por el ser humano.

EL PLATO CUESTA (Y ENTRA)

Comer es un negocio. La tradición equivale a una pequeña parte dentro de la industria alimentaria. En *DOMINION*, obra de Matthew Scully acerca del manejo humano de animales y productos alimentarios, se menciona el sacrificio de diez millones de animales —en su mayoría cerdos— durante el año 2001. Esto se debió a una baja súbita en el mercado. La carne de porcino no era agradable para la industria; así que decidieron suprimirla un tiempo.

Es esa misma industria alimentaria, acusada de ser manejada por gigantes transnacionales, la que ha cambiado ciertas costumbres globales. Carlo Petrini, presidente del movimiento Slow Food —que promueve la comida saludable y condena las cadenas de comida rápida—, asegura que vivimos en la época de la “pornografía alimentaria”.

De acuerdo a las estadísticas de este movimiento saludable, en 1950, la mitad de la población italiana era campesina, ahora solo el 3% sigue en el campo. Se producen alimentos para 12 mil

PALABRAS QUE ALIMENTAN

- **LIBERACIÓN ANIMAL (1975).** De Peter Singer. Publicación para comprender el movimiento pro animal y vegetariano. Inspiró el movimiento mundial de defensa de los derechos de los animales.
- **COMER ANIMALES (2009).** De Jonathan Safran. Acerca de las consecuencias de la alimentación animal en la salud y los efectos económicos de la industria alimentaria alrededor del globo.
- **DOMINION (2003).** De Matthew Scully. Utiliza pasajes de la Biblia como entrada para cuestionar el abuso del hombre sobre los animales.

Seguimos con más cifras para abrir el apetito. En Perú, se consumen dos millones de pavos en Navidad y Año Nuevo. En una década, los chinos aumentaron por cuatro la cantidad de carne en sus recetas. Para el 2050, el ganado mundial consumirá tanta comida como cuatro mil millones de personas, de acuerdo al libro de Singer. Mientras esto ocurre, cada día 270 mil seres humanos caen bajo la línea de la hambruna. “Si usted exagera en el consumo, hace trabajar más al riñón e hígado, órganos que metabolizan el exceso de proteínas. Todos necesitamos consumir una dosis diaria, pero debe partir de un equilibrio”, comenta Guillermo Ballenas, profesor del área de Producción Animal de la universidad Cayetano Heredia. La tendencia es aumentar el consumo animal, promover las granjas de crianza y, sin importar si es pollo, rata o gallinazo, comer lo que esté “limpio y libre de bacterias”.

COMER ES DIVINO

El Torá, manual de mandamientos del pueblo israelí, establece que los judíos solo pueden comer ciertos animales bajo reglas específicas. Los mamíferos deben tener pezuñas y rumear, los peces tener escamas y aletas, evitar las grasas cerca a órganos vitales y, además, comer animales desangrados —porque ingerir sangre ajena está prohibido—. Otros, como los indios, no pueden consumir carne de vaca. En el artículo 48 de la Constitución Federal de India, se exige la prohibición del “sacrificio de vacas y terneros y otros animales de ordeño”. Los Adventistas del Séptimo Día, además de no consumir alcohol, llevan una vida libre de carnes.

“Las costumbres religiosas marcan la pertenencia del hombre a un grupo social”, sostiene Jesús Contreras en su publicación *ALIMENTACIÓN Y RELIGIÓN*. Y los alimentos son símbolos, como Jesús lo ejemplificó durante la última cena, y lo prohibido es caer en la tentación. Lo que ingieres te puede rebajar a lo impuro o puede mantener el estado de comunión con el Santísimo. A los musulmanes, el Corán les prohíbe comer animales que fueron asesinados a golpe limpio. No seguir estas reglas sería como engullir un churrasco en plena Semana Santa: una afrenta hacia la divinidad. **W**

“Lo que a unos les parece una barbaridad animal — que en Corea frían perros—, otros lo toman con total naturalidad”.

millones de personas y la población de la tierra es de 7 mil millones. La mitad de la comida del mundo se va a la basura y tres de cada cuatro litros de agua se usa en la agricultura.