

¿Es bueno comer carne?

Howard J. Swatland

University of Guelph, Ontario, Canadá

swatland@uoguelph.ca

Traducción del artículo de Howard J. Swatland (Department of Animal and Poultry Science, University of Guelph, Ontario, Canadá). E-mail: swatland@uoguelph.ca

Esta página (Growth & Structure of Meat Animals) atrae una buena cantidad de correos hostiles de vegetarianos. No tengo tiempo para responder a todos, pero esto es en lo que creo. Nunca atacaría los derechos de los vegetarianos, pero clamo los derechos a la autodefensa y la libre expresión.

Déjenme comenzar con la biosfera – aquella capa increíblemente delgada en la cual vivimos todos en la superficie de la madre Tierra. Virtualmente cada átomo de la biosfera, excepto aquellos recientemente liberados de las rocas antiguas o caídos de los cielos, es un triunfo del reciclaje. Las oportunidades son, la mayoría de los átomos en mi cuerpo han pasado unos pocos milenios de un alga marina u otra, han tenido un par de pases a través de un antiguo pez o dinosaurio, y ahora terminaron en mí. Cortesía de los ciclos del carbono, los ciclos del nitrógeno, el empaque de alimentos y el drenaje principal; quién es qué y qué es quién es sólo un chasquido en el tiempo. Así, nuestra única oportunidad de escapar de este muy democrático proceso de reciclaje de la biosfera es salir disparado en una cápsula espacial y hacer un viaje sin retorno en el espacio exterior. Aún así, después de un largo, largo tiempo, nos convertiremos en parte de un esfuerzo de reciclaje aún mayor para materiales estelares.

Mientras tanto, de vuelta en la Tierra, ¿qué me da el derecho de comer carne? Yo digo que la cláusula de los abuelos, un hábito ya hace tiempo establecido y la tradición. Desde mis ancestros personales del último millón de años, he heredado la dentadura y las enzimas digestivas idealmente adecuadas para comer carne, tengo la

predilección por la carne jugosa, y carezco de la educación apropiada para engañarme a mi mismo con una dieta perfectamente saludable libre de carne.

Cuando mis hijos fueron bebés, habría sido absurdo privarlos de las grasas animales que incorporaron en sus nervios en crecimiento y sus células cerebrales. Tampoco estoy a punto de cambiar mis botas de excursión de cuero por sandalias plásticas, dejar de lavar con jabón, o clausurar la puerta de la despensa de numerosos artículos caseros que contienen productos animales. Cualquier sugerencia que el ganado vacuno de cría sea malo para la ecología de Canadá o para nuestro clima global no puede mantenerse en el sentido común. Grandes rumiantes estuvieron rumiando hierba, fibras duras de plantas, las cuales no podían digerir otros animales grandes, mientras Champlain aún jugaba con barcos de juguete en un charco. Bisontes o ganado, no representan ninguna diferencia para mí. Ambos tienen carne decente, y me niego a comer hierba. ¿Así que matar animales es cruel?

Bueno, en Canadá no lo es. Tenemos leyes (en Canadá) para asegurar que se haga humanamente, sin más estrés para el animal que el que experimentaría alguien que fuera golpeado por detrás en un accidente deportivo. He sido noqueado dos veces – una vez por un chiquillo tonto en la escuela, y otra vez en un accidente de auto. Si no te levantas, no va a lastimarte.

Ahora déjenme concentrarme en un adversario mucho más poderoso: uno con autoridad médica y amplios recursos comerciales el grupo de la nutrición. Fuego uno. Las grasas animales han estado bajo ataque por cuarenta años, aún desde que los fabricantes de margarina dieran con un gran plan de marketing para coger una gran tajada del mercado de la mantequilla. En aquellos cuarenta años, los granjeros han respondido haciendo unas tremendas reducciones en la cantidad de grasa en la carne. Seguro, el colesterol puede taponar las arterias, pero pruébame que comer unos bistecs magros de carne una vez a la semana vaya a iniciar el proceso de bloqueo de una arteria. Fuego dos. Así, los niveles altos de colesterol pueden coincidir con un alto riesgo de ataque cardíaco, pero pruébame que una persona saludable que disfruta de todas las cosas buenas de la vida (como aire fresco, ejercicio, comida interesante, y unas pocas cervezas) vaya a ir del club de los sanos al club de los enfermos sólo debido a una porción generosa de roast beef los domingos. Antes de reducir mi consumo de carne, quiero evidencia concluyente experimental de causa y efecto, no insinuaciones

coincidenciales. Aún en el peor de los casos, producido por los grupos anticarne, involucra probabilidades de riesgo que son risiblemente pequeñas para cualquiera que viaje regularmente en carretera o por aire. Fuego tres ¿Por qué los que odian la carne me dicen que no coma carne? ¿Quieren que coma algo más que ellos vendan, como un trozo conciso de proteína vegetas texturizada enmascarada como carne? ¿Debo asistir a una clínica costosa o comprar un brillante libro de dietas? Lo siento, creo en mirarme en el espejo de mi alcoba para ver la verdad. Si mi cintura luce muy grande, reduzco papas (patatas), fideos, arroz y pan. Si mis brazos lucen muy delgados, aplico un poco de fuerza de voluntad en mis bíceps. En otras palabras, me parece a mí como si la mayoría de la evidencia que aparenta mostrar que la carne es mala para mí, en realidad muestra que una falta de ejercicio saludable es mala para mí ¡Y en cuanto a tomar descuidadamente pastillas para bajar mi colesterol, con efectos desconocidos secundarios y a largo plazo! Gracias, pero no. El colesterol es el mayor precursor para que mi cuerpo fabrique hormonas esenciales.

¿Quién más me bombardea con propaganda errónea? Ah sí, el grupo de comida chatarra. La carne está llena de drogas, químicos, colorantes rojos y bacterias. Bien, la gente roba bancos también. Esto está en contra de la ley, así como vender carne fresca con residuos de drogas o colorantes artificiales, o permitir que se contamine. Hacemos lo mejor que podemos para parar este tipo de cosas, pero unos pocos bancos son robados, y hay unos pocos bichos en la carne. La gente sensible no camina en los callejones oscuros gritando y ondeando su billetera en el aire, ni debería comer hamburguesas crudas. Pero ¿qué hay acerca de un asado succulento con un pequeño punto rosado en el medio? Bien, creo que es seguro para mí comerlo. Toda la carne de los animales es cuidadosamente inspeccionada por personal entrenado antes y después del sacrificio y, por ley, solamente se puede vender la carne de animales saludables como carne fresca para consumo humano. Así, a diferencia de las hamburguesas, donde las bacterias de la superficie pueden pernear al producto entero, por dentro la carne es estéril. Obviamente, la carne permanece más caliente en el exterior al asarse, y cualquier bicho en la superficie se rostiza. Ahora mismo, tan lejos como avanza la higiene, todas las plantas de procesamiento principales de carne de Canadá han adoptado un programa desarrollado para certificar la seguridad de los alimentos llevados a bordo en el programa espacial de la NASA (los sistemas HACCP). Los niveles de higiene certificada y probada son los más altos alcanzados nunca antes en Canadá.

Bien, aquí permanezco contra el flujo de desinformación de los grupos anti-carne. Todos seremos reciclados a

través de la biósfera al final. Mientras tanto, aquí encima del mantel blanco de la mesa, un vaso de vino rojo y un succulento asado de costilla.

Traducción Realizada por
Rodolfo Vergara C.
Revista Virtual Pro
rvergara@revistavirtualpro.com