

KORIMBA.COM

STORY IN SPANISH

ARTHUR CHARLES CLARKE

EL ALIMENTO DE LOS DIOSES

Es una mera cuestión de honradez, señor presidente, el advertirle que gran parte de mi testimonio va a ser sumamente desagradable; implica aspectos de la naturaleza humana que muy rara vez han sido discutidos en público, y menos ante una comisión del Congreso. Pero me temo que no tienen más remedio que afrontarlo; hay momentos en que debemos rasgar el velo de la hipocresía, y éste es uno de ellos.

Ustedes y yo, señores, descendemos de una larga estirpe de carnívoros. Veo por sus expresiones que muchos de ustedes desconocen el término. Bueno, no es de extrañar; pertenece a una lengua que cayó en desuso hace uno dos mil años. Tal vez sea mejor que nos dejemos de eufemismos y seamos brutalmente sinceros, aun cuando tenga que emplear expresiones que no se han oído jamás entre gente educada. Pido perdón de antemano a todo aquél a quien pueda ofender.

Hasta hace unos siglos, el alimento predilecto de casi todos los hombres había sido la carne: la carne de animales que se sacrificaban. No pretendo revolverles el estómago; es sencillamente la constatación de un hecho que pueden comprobar en cualquier manual de historia...

Pues claro que sí, señor presidente. Estoy totalmente dispuesto a esperar a que el senador Irving se sienta mejor. Nosotros los profesionales olvidamos a veces las reacciones que pueden experimentar los profanos ante declaraciones de esta naturaleza. Al mismo tiempo debo advertir a la junta que lo que viene a continuación es mucho peor. Si alguno de los presentes es algo delicado, le sugiero que siga el ejemplo del senador, antes de que sea demasiado tarde...

Bueno, pues continúo. Hasta los tiempos modernos, todo el alimento estaba clasificado en dos categorías. La mayor parte se derivaba de las plantas: cereales, frutas, plancton, algas y otras formas de vegetación. Nos es difícil comprender que la inmensa mayoría de nuestros antepasados fueran granjeros y sacaran el alimento de la tierra o del mar mediante técnicas primitivas, a menudo muy penosas, pero ésa es la pura verdad.

El segundo tipo de alimento, si se me permite volver sobre tan desagradable tema, era la carne, obtenida de un número relativamente pequeño de animales. Puede que sus nombres les resulten familiares: vacas, cerdos, ovejas, ballenas. La mayoría de la gente —lamento insistir en esto, pero el hecho está fuera de toda discusión— prefería

la carne a cualquier otra clase de alimento, pese a que sólo los más ricos podían satisfacer este apetito. Para la mayor parte de la humanidad, la carne era un bocado exquisito, casi desconocido, en una dieta compuesta en más de un noventa por ciento de verduras.

Si consideramos el hecho serenamente y de una manera desapasionada —como espero que el senador Irving esté en disposición de hacer en este momento—, podemos ver que la carne se convirtió en algo raro y caro, pues su producción requiere un proceso extremadamente ineficaz. Para producir un kilo de carne, el animal en cuestión tenía que comer lo menos diez kilos de alimento vegetal... alimento que muy frecuentemente podía haber consumido el hombre directamente. Al margen completamente de cualquier consideración estética, este estado de cosas no podía tolerarse después de la explotación demográfica del siglo XX. Todo hombre que comía carne condenaba a diez o más de sus semejantes a la inanición...

Felizmente para todos nosotros, la bioquímica ha resuelto el problema: como deben saber ustedes, la respuesta la dio uno de los innumerables productos accesorios de la investigación espacial. Todo alimento —animal o vegetal— es extraído a partir de un número muy reducido de elementos corrientes. Carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, trazas de azufre y de fósforo... esta media docena de elementos, junto con algunos más, se combinan en una casi infinita variedad de maneras, componiendo todos los alimentos que el hombre ha utilizado y utilizará jamás. Al enfrentarse con el problema de la colonización de la Luna y los planetas, los bioquímicos del siglo XXI descubrieron el medio de obtener sintéticamente cualquier elemento deseado a partir de las materias primas fundamentales de agua, aire y roca. Fue quizá el logro más importante de la historia de la ciencia. Pero no debemos enorgullecernos demasiado de ello. El reino vegetal nos había superado ya en mil millones de años.

Los químicos podían ahora producir sintéticamente cualquier tipo de alimento imaginable, tuviera o no su correspondiente paralelo en la naturaleza. No hace falta decir que hubo errores... y hasta desastres. Se erigieron imperios industriales que luego se vinieron abajo; el cambio de la explotación agrícola y animal por gigantescas instalaciones de elaboración automática y los omniversores de hoy fue a menudo doloroso. Pero tenía que darse ese paso, y ahora estamos mejor por esa razón. Se ha eliminado para siempre el problema del hambre, y disfrutamos de una alimentación rica y variada como no se ha conocido en ninguna otra época.

Además, naturalmente, se ha logrado una ventaja moral. Ya no sacrificamos millones de seres vivos, y aquellas repugnantes instituciones que eran los mataderos y las carnicerías han desaparecido de la faz de la Tierra. Nos parece increíble que nuestros antepasados, por toscos y brutales que fuesen, pudieran tolerar semejantes obscenidades.

Y no obstante... es imposible romper totalmente con el pasado. Como he dicho ya,

somos carnívoros; heredamos gustos y apetencias adquiridos a lo largo de un millón de años. Nos agrada o no, hace sólo unos años, algunos de nuestros bisabuelos disfrutaban comiendo carne de cordero y de carnero y de cerdo... cuando podían. Y nosotros aún disfrutamos hoy de ese placer...

¡Dios mío! Será mejor que el senador Irving espere fuera a partir de ahora. Creo que no he debido expresarme con tanta brusquedad. Lo que quería decir, naturalmente, es que muchos de los alimentos sintéticos que actualmente consumimos tienen la misma fórmula que los antiguos productos naturales; algunos de ellos, efectivamente, son réplicas tan exactas que ninguna prueba química o de otro tipo podría encontrar la diferencia. Esta situación es lógica e inevitable; los fabricantes nos hemos limitado a tomar como modelos los alimentos presintéticos más populares, y reproducir su gusto y textura.

Naturalmente, hemos creado también nombres nuevos que no sugieren origen anatómico o zoológico alguno, evitando así desagradables asociaciones. Cuando vamos a un restaurante, la mayoría de los nombres que encontramos en la carta han sido inventados a partir de principios del siglo XXI, o son adaptaciones de los nombres originales franceses, por lo que muy pocas personas podrían reconocerlos. Si alguna vez quieren ustedes averiguar cuáles son sus respectivos umbrales de tolerancia, pueden hacer un interesante, pero sumamente desagradable, experimento. La sección clasificada de la Biblioteca del Congreso posee un amplio repertorio de menús de restaurantes famosos —sí, y de los banquetes de la Casa Blanca—, registrados desde hace quinientos años hasta la fecha. Son de una franqueza cruda, disecadora, que los hace casi ilegibles. Creo que no hay nada que revele más vívidamente el abismo que se abre entre nosotros y nuestros antepasados de hace sólo unas cuantas generaciones...

Sí, señor presidente... estoy llegando a la cuestión; todo esto está íntimamente relacionado con el motivo de mi alegato, por desagradable que parezca. No es mi intención estropearles el apetito; me limito a exponer el fundamento para el cargo que quiero presentar contra mis competidores, la Corporación Triplanetaria de Alimentación. De no entender este fundamento, podrían pensar que no es más que una queja trivial motivada por las graves pérdidas que ha soportado mi compañía desde que apareció en el mercado la Ambrosía Plus.

Todas las semanas, señores, se inventan nuevos alimentos. Aparecen y desaparecen como las modas femeninas, y sólo uno de cada mil viene a sumarse permanentemente al menú. Es extremadamente difícil acertar en el gusto del público de buenas a primeras, y reconozco sinceramente que la serie de platos Ambrosía Plus han obtenido el más grande éxito en toda la historia de la industria alimenticia. Todos ustedes conocen la situación: los demás platos han desaparecido del mercado.

Como es natural, nos hemos visto obligados a aceptar el desafío. Los bioquímicos de mi organización son tan buenos como los de cualquier otra compañía del sistema solar;

así que se pusieron a trabajar inmediatamente en la Ambrosía Plus. No les revelo ningún secreto industrial si les digo que tenemos análisis de casi todos los alimentos, naturales o sintéticos, que ha utilizado la humanidad, incluso de platos exóticos de los que ustedes no han oído hablar jamás, como calamares fritos, langostas con miel, lenguas de pavo real, polipodios venusianos... Nuestra vasta biblioteca de sabores y texturas es nuestra base fundamental, así como la de todas las sociedades del ramo. De ella podemos seleccionar y mezclar elementos para cualquier combinación imaginable; y normalmente podemos obtener un duplicado, sin grandes dificultades, de cualquier producto que saquen nuestros competidores.

Pero la Ambrosía Plus nos ha tenido desorientados durante bastante tiempo. Su precipitado de proteína-grasa la clasificaba decididamente como una carne sin demasiadas complicaciones... y, sin embargo, no lográbamos reproducirla exactamente. Ésa ha sido la primera vez que han fracasado mis químicos; ninguno de ellos podía explicar qué era lo que confería a la sustancia su extraordinario atractivo, el cual, como todos sabemos, hace que, en comparación, nos parezca insípido cualquier otro alimento. Y con razón... pero vayamos por partes.

En pocas palabras, señor presidente: el director de la Corporación Triplanetaria comparecerá ante usted... más bien de mala gana, estoy seguro. Le dirá que la Ambrosía Plus se compone de aire, agua, calcio, azufre y demás. Eso es completamente cierto, pero es lo menos importante de toda esta historia. Pues nosotros acabamos de descubrir su secreto... que, como la mayoría, es bien simple una vez conocido.

Desde luego, debo felicitar a mi competidor. Por fin ha hecho aprovechables cantidades ilimitadas de lo que es, por la naturaleza de las cosas, el alimento ideal de la humanidad. Hasta ahora lo ha habido en proporciones extremadamente reducidas, y, por tanto, lo venían paladeando los pocos entendidos que podían obtenerlo. Todos ellos, sin excepción, han jurado que no existe nada que se le pueda comparar ni remotamente.

Sí; los químicos de la Triplanetaria han hecho un trabajo magnífico. Ahora, a ustedes les toca resolver las repercusiones morales y filosóficas. Al empezar mi alegato he utilizado el viejo término de carnívoros. Ahora debo darles a conocer otro que, dado que lo empleo por vez primera, convendrá que lo deletree: C-A-N-I-B-A-L-E-S...