

¿COMO UN MANA?

Por Sebastián SALAZAR BOND

UNA PUBLICACION en la revista que editan los industriales pesqueros ha tenido la virtud de destacar algo que muchos técnicos y hombres de ciencia sabían bien: la posibilidad de emplear la anchoveta, en cuya producción el Perú ocupa uno de los primeros puestos mundiales, como alimento fundamental. La recuperación de un niño raquítico en pocos meses de tratamiento gracias a una nutrición básica de la harina de ese pescado, ha despertado curiosidad e interés, pues a los múltiples beneficios que a aquella industria se le reconocen —astilleros, redes, industrias de motores, personal marino, etc.— hay que añadir ahora este aspecto relativo a la dietética fundamental del hombre. El doble problema de la explosión demográfica acelerada de nuestro país y de otras zonas subdesarrolladas del mundo y de la paralela carestía de una alimentación proporcional, puede encontrar una solución prodigiosa en un bien encaminado plan para convertir la anchoveta en un plato que, tal como sucede en Europa, tenga un alto valor alimenticio y, al mismo tiempo, constituya un manjar grato para el gusto. ¿Cómo esto?

ACOGE AQUI el cronista una sugestión interesante. 250 gramos de anchoveta representan, de acuerdo al cálculo especializado, una amplia ración por persona. Dado el enorme tonelaje de pesca diaria desembarcada en el Callao, medio millón de estas raciones equivaldría a sólo un pequeño porcentaje —ni el 5%, en verdad— del volumen que se destina al tratamiento industrial del pez con fines diversos, no alimenticios. Agréguese a esta ventaja la economía de esa ración: 250 gramos no cuestan, en el muelle, más de 5 centavos. De ser las cifras exactas, puede decirse que no existe ningún alimento tan barato como éste, pues el costo estaría dado no por el pez en sí —que viene a ser, en nuestro mar, lo que una planta silvestre en el campo— sino por los gastos indispensables de almacenamiento refrigerado de distribución y, como es lógico, de una eficiente propaganda suasoria.

LA ANCHOVETA no es consumida por el peruano simplemente porque no le ha sido revelada su calidad y su preparación. En Italia especialmente, y en otros países, esta especie y su congénere, la anchoa, tienen un lugar de honor en la cocina tanto popular cuanto exquisita. Un país de tan extensa costa como el nuestro y con una abundancia tan excepcional de este breve animal marino, puede no sólo satisfacer la demanda alimenticia de su población sino inclusive atender la de otras latitudes del orbe. El Instituto Centro-Americano de Productos Alimenticios (denominado INCAP) ha elaborado un producto para consumo infantil al que ha denominado "incaparina", rico en grasas y proteínas, cuyo precio, en moneda peruana, es de 81 centavos. Si en el Perú logramos, previos los estudios y los procesos técnicos adecuados, que a ese mismo precio lleguen, como un maná, 250 gramos por día de anchoveta a la mesa popular, el Estado, como dice nuestro informante con eficaz expresión, tendría que preocuparse menos por la alimentación que por el peligro de indigestión masiva.

CORRESPONDE MAS a las autoridades que a los particulares investigar la posibilidad de explotar un recurso natural tan valioso como elemento nutricio y tan económico para esta época de pobreza general, alza del costo de vida y hambre amenazador. Como es lógico, estas palabras caerán en el vacío, pero que, al menos conste que hubo quien a la frivolidad de un gobierno de turismo protocolar, pompas superfluas y politiquería vana opuso, como quien ha proporcionado los datos para esta nota, una preocupación concreta para la solución de uno de los problemas más graves que afronta la comunidad.