

Reviviendo el Sabor de la Ballena

Japón les presenta Carne de ballena a los Niños

Japón Presenta la carne de ballena a los niños como mecanismo en su lucha por la moratoria

Por Anthony Faiola

Washington Post Foreign Service, 19 de junio de 2005

NATORI, Japón -- Un animado grupo de alumnos de este pueblo suburbano en Japón septentrional ingresaron a su gimnasio el jueves por la tarde y escucharon absortos a un experto en ballenas quien daba un discurso sobre los apacibles gigantes del mar. Ellos se pasearon alrededor de los dientes de ballenas y les hablaron acerca de la abundancia creciente de los mamíferos más grandes del mundo, antes de zambullirlos en el plato principal de la conferencia -- platos con amontonados pedazos fritos de ballena.

Como parte de un programa del gobierno japonés y de la industria de la pesca que pretenden reconstruir en Japón el sabor de la ballena que se ha visto en peligro, los estudiantes -- algunos con menos entusiasmo que otros -- probaban trozos crocantes de ballena, colocadas en pequeñas fiambreras plásticas. Después del banquete, los niños se dirigieron a sus casas con libros oficiales sobre ballenas que incluyeron pautas útiles sobre cómo descongelar la carne de ballena (alrededor de dos días), así como recetas de hamburguesas de ballena y sopa de ballenas.

"Pienso que compadezco a las ballenas," dijo Shun Ishimura, de 7 años, jugando tímidamente con su camiseta. Como muchos de los niños, él probaba la carne de ballena por primera vez. Dijo que a pesar de sus sentimientos, "lo comió de todos modos porque tenía buen aspecto." Y cuando yo lo comí, lo quise. La ballena es realmente deliciosa."

Eso es música para los oídos de los balleneros y sus partidarios en Japón, que están luchando una guerra en dos frentes. Japón presiona para obtener una moratoria de casi décadas de antigüedad en la pesca comercial de ballenas cuestionada en la reunión Internacional número 57 de la Comisión de la Pesca de ballenas en Corea del Sur esta semana. Los funcionarios también retornan a la lucha por reavivar en la nación el sabor por la ballena que se ha visto disminuido en los últimos tiempos.

La carne se considera una delicadeza en Japón, que se jacta de que es una costumbre milenaria --la de comer de estos mamíferos -- una práctica ahora limitada en gran parte a unos pocos japoneses de más edad. Los partidarios argumentan que el comer ballena es una costumbre que no se debe permitir que desaparezca, por temor a que la nación pierda parte de su herencia culinaria.

Aunque la pesca comercial de ballenas se ha prohibido desde la década de los 80 para proteger los animales de ser cazados hasta su extinción, Japón aún es el mayor cazador anual del mundo de la práctica legal, llamada "pesca científica de ballenas."

La investigación demuestra que dicha carne de ballena ha llegado rápidamente a estar disponible para los consumidores japoneses en restaurantes de especialidades y comercios por todo el país. Los activistas de derechos de los animales designan a la práctica de la pesca "científica" de ballenas como práctica disfrazada de pesca comercial en pequeña escala -- una opinión que las autoridades japoneses rechazan.

Algunos sondeos muestran que las generaciones más jóvenes de japoneses, se interesan más en la conservación de la naturaleza, que en las delicias culinarias. El precio de la carne de ballena en

Japón ha disminuido en los últimos años -- cayendo a \$12 por libra en el 2004 comparado con \$15 por libra en 1999. La demanda para la carne de ballena ha estado anémica. El año pasado, la industria puso el 20 por ciento de su stock de 4,000-ton en productos congelados.

De manera que las autoridades y los grupos en pro de la pesca de ballenas han insuflado dinero en efectivo en la promoción de comer dicha carne. El gobierno gasta alrededor de \$5 millones al año en tales campañas, mientras los grupos de amas de casa y otras organizaciones patrocinan las clases de cocina de ballena y seminarios relacionados con el tema para estimular el mercado, según fuentes oficiales y de la industria.

El proceso destaca que los activistas anti-pesca de ballenas anunciaron un exceso carne de ballena. Pero el Japón se dispone a lanzar un plan la semana próxima para casi duplicar la pesca científica de ballenas antárticas minke, de 440 a más de 850, y emprender la matanza de otras especies, por primera vez en décadas, según diplomáticos familiarizados con la propuesta.

Japón, dirigiendo un bloque en pro de la pesca de ballenas en la Comisión Internacional de la Pesca de ballenas, (International Whaling Commission) procura quitar el control del cuerpo a 62 naciones anti-pesca de ballenas, dirigido por Australia y Nueva Zelanda.

Los observadores dicen que las naciones en pro de la pesca de las ballenas probablemente no alcancen la mayoría de los tres cuartos necesarios para reintegrarle la pesca comercial de las ballenas. Pero ellos están cerca por uno o dos votos de asegurarse una mayoría simple, según fuentes diplomáticas. Eso permitiría a las naciones en pro de la pesca de ballenas asentar las bases para un levantar una eventual moratoria -- alterando potencialmente el orden del día de la comisión a favor de "recolecciones sostenibles" de alguna especie de ballena.

"Estamos en un momento alarmante para las ballenas," dijo Susan Lieberman, directora del Global Species Program for World Wildlife Fund International que dirige la delegación a la conferencia de la IWC. "Así como sus poblaciones comienzan a recuperarse de la caza luego de llegar casi a la extinción, Japón y las naciones en pro de la pesca de ballenas están más cerca que nunca de ser capaces de seguir adelante con sus esfuerzos de terminar la moratoria de la pesca de ballenas."

"Lo peor es que la mayoría de los japoneses apenas están interesados en comer ballena ya," dijo.

Pero las autoridades japonesas dicen que la nación necesita cazar más ballenas por su carne para llegar a ser más autosuficientes, anotando que el país importa la mayor parte de su provisión. Ellos dicen también que sus investigaciones han demostrado que algunas especies, han crecido en forma tan abundante que es necesario seleccionarlas para prevenir la disminución de peces tales como el bacalao y las sardinas.

"Si nosotros no comemos carne de ballena, estaríamos dañando al ecosistema del océano," dijo Masayuki Komatsu, el director ejecutivo de Fisheries Research Agency del Japón, que acotó que su hija adolescente adoptó una posición opuesta a la pesca comercial de ballenas. El agregó luego, "La generación más joven es siempre un problema, así que la educación es muy importante."

En el restaurante de ballenas Taruichi en Tokio -- donde el sashimi de aleta de ballena cuesta \$5 por feta -- el dueño Shintaro Sato dijo que el negocio todavía anda bien. No obstante ha empezado con las promociones para vender más carne de ballena, ofreciendo el 20 por ciento de descuentos para el "madrugador" de 5 a 7 de la tarde así como un curso de cocina de carne de ballena por \$35 cada persona -- un precio, que dice ser una pérdida. "Pero nosotros no estamos en este negocio para hacer ganancias," dijo Sato, que siguió con el manejo del restaurante que era de su padre, un activista a favor de la pesca de ballenas, después de su muerte hace dos años. "En lugar de eso, nosotros acá deberemos preservar una parte valiosa de la tradición japonesa."

Los pro balleneros en Japón entienden que la pesca comercial de las ballenas popularizaría la carne haciéndola más económica.

Pero ellos conceden que primero tienen la necesidad de cambiar los puntos de vista de muchos japoneses más jóvenes, que ahora tienden a ver a los animales como criaturas necesitadas de protección.

"La mayoría de los japoneses jóvenes no recuerdan los años después de la segunda Guerra mundial cuando tuvimos hambre y los Americanos quisieron que nosotros comiéramos ballenas para sobrevivir," dijo Yuriko Shiraishi, de 72 años, presidente del Women's Forum for Fish. "La ballena nos salvó en aquel entonces, pero millares de años antes de eso, el japonés comía ballena. Ahora, el japonés no quiere comer ballena porque ellos no saben acerca de que se trata de una fuente deliciosa y sana de proteínas. Por eso es que tenemos que cambiar."

Los pro balleneros han dirigido dicho objetivo en gran parte, a las escuelas del Japón. Las escuelas en la Prefectura de Wakayama, que fue durante mucho tiempo una base de la industria de la pesca de ballenas, este año empezó sirviendo regularmente carne de ballena para el almuerzo. Docenas de escuelas por todo el país recibirán seminarios sobre ballenas este año como Takadate Elementary School, escuela de enseñanza primaria Takadate en Natori, un suburbio de la ciudad de Sendai, a 280 millas al norte de Tokio. En esa escuela, los niños reciben una conferencia científica sobre las ballenas antes de gozar de un bocado de carne de ballena. Pero si los padres y los estudiantes aquí están obligados, la venta masiva de carne de ballena puede ser un poco más difícil de vender.

"Pienso que estos pequeños acontecimientos están bien, así nosotros podemos transmitir nuestra pasada tradición de la pesca de las ballenas a los niños, pero yo no estoy a favor de volver a emprender la pesca comercial de ballenas," dijo Tomoko Yanai, de 45 años, que tiene dos niños. "La carne es deliciosa. Acostumbraba comerla cuando estaba en la escuela. Pero las ballenas son animales preciosos y ahora yo siento que ellos deben ser protegidos."

Special correspondent Sachiko Sakamaki contributed to this report.