

Redactare: *Daniel Adrian Olaru*

Tehnoredactare: *Mariana Radu*

Corectură: *Viorica Horga*

Copertă: *Luca Emil Cornel*

Titlul original: **HOMO CARNIVORUS – L'impact de l'alimentation carnée**

Édition originale en langue française publiée sous le titre *Homo carnivorus, l'impact de l'alimentation carnée*

Copyright © 2016, Éditions Michel Quintin

© 2019 Toate drepturile asupra acestei ediții sunt rezervate editurii METEOR PRESS

Contact:

Tel./Fax: 021.222.83.80

E-mail: editura@meteorpress.ro

Distribuție la:

Tel./Fax: 021.222.83.80

E-mail: carte@meteorpress.ro

www.meteorpress.ro

ISBN 978-973-728-730-4

Descrierea CIP este disponibilă la Biblioteca Națională a României

MICHEL LEBOEUF • MICHEL QUINTIN

HOMO CARNIVORUS

Impactul alimentației pe bază de carne

Traducere din limba franceză
de *Daniel Voicea*

Cuprins

<i>Cuvânt-înainte</i>	7
<i>Introducere</i>	9
Meniul lui <i>Homo sapiens</i> , din vechime până în prezent	9
Apoi, într-o zi, <i>Homo sapiens</i> a inventat agricultura	13
Regimul contemporan al lui <i>Homo sapiens</i>	14
 PARTEA I • SĂ MĂNÂNCI CA SĂ TRĂIEȘTI	17
Capitolul 1 • Consumul de carne de mamifere terestre	19
Consumul în diverse regiuni și obiceiuri neobișnuite	22
Dar animalele sălbatice?	32
Consumul cărnii de mamifere nu este fără riscuri	36
Capitolul 2 • Consumul de carne de pasăre	42
Consumul în diverse regiuni și obiceiuri neobișnuite	49
Dar păsările sălbatice?	51
Consumul cărnii de pasăre nu este fără riscuri	54
Capitolul 3 • Consumul animalelor marine	57
Pescuitul cu năvodul	62
Bieții rechini!	65
Balene și delfini în meniu	67
Moluste cu sau fără cochilie, crustacee – delicatese	71
Dar acvacultura?	73
Consumul de pește este bun pentru sănătate?	77
Capitolul 4 • Consumul de carne de la alte vietăți	81
Dar celelalte nevertebrate?	88
Reptile și amfibieni	89
Consumul insectelor și al altor vietăți nu este fără riscuri ...	91
Capitolul 5 • Obiceiuri de consum mai insolite	93
Chiar și organele genitale se consumă?	99
Se mănâncă sau se bea și sângele?	101
Procedee crunte	102

Capitolul 6 • Antropofagia	105
Endo- și exocanibalism	109
De la o epocă la alta	111
Un comportament moștenit de la frații noștri, animalele?	112
 PARTEA A II-A • SĂ TRĂIEȘTI CA SĂ MĂNÂNCI	115
Capitolul 7 • Să mănânci ca să salvezi Terra	117
Terenuri pierdute și fărâmițate	121
Încălzirea globală	125
Repercusiuni asupra apei	128
Și etica animală în toate astea?	130
Soluții la îndemână	134
Capitolul 8 • Să mănânci ca să te salvezi	143
Carnea, o criminală în serie	144
Cărnuri, contaminări, infecții	149
Cu ce să înlocuim proteinele animale?	152
Atenție la ortorexie!	153
În căutarea dietei ideale	155
 <i>Glosar</i>	157
<i>Bibliografie</i>	161
<i>Index</i>	171

CUVÂNT-ÎNAINTE

A mânca: inevitabila acțiune pe care trebuie s-o îndeplinim, de mai multe ori pe zi, consumând alimente, uneori fără să ne gândim prea mult.

Gestul este totuși departe de a fi anodin; aproape 30 de tone de hrană trec prin tubul digestiv al unui om în cursul vieții. Cât anume din ceea ce consumăm are legătură cu durata noastră de viață? Există alimente care prelungesc viața? Și altele care o scurtează? În acest ultim caz, da, carnea.

În 2015, Organizația Mondială a Sănătății (OMS) clasa mezelurile în categoria agenților cancerigeni; alimentele preparate din carne de vită și de porc erau adăugate pe lista produselor, probabil, cancerigene. Printre cancerulele cele mai frecvente cauzate de aceste tipuri de alimente se află cancerul colorectal, desigur, dar și cele de prostată și pancreas.

Lucrarea de față este un mic ghid de reflecție asupra consumului nostru de carne, care ne ajută să înțelegem mai bine impactul unui regim pe bază de carne asupra sănătății, precum și să conștientizăm că faptul de a mânca, indiferent de hrană, reprezintă expresia a ceea ce suntem, a modului în care trăim și a lumii în care evoluăm. „Spune-mi ce mănânci și-ți voi spune cine ești”, afirma în secolul al XIX-lea gastronomul parizian Jean Anthelme Brillat-Savarin. Sintagma este foarte adevărată și este valabilă și în prezent. Da, alimentația ne reflectă valorile, statutul social, tabuurile religiei noastre.

Hrănirea a fost întotdeauna un act individual, însă, odată cu creșterea populației mondiale și cu transformările pe care miliardele de ființe omenești le produc ecosistemelor naturale ale planetei, lucrurile nu mai stau așa. Prin practici de agricultură intensivă, epuizăm solurile; prin pescuit industrial excesiv, golim oceanele. Impactul stilului nostru de viață asupra biosferei este intolerabil, pe termen lung. Mâncatul a devenit un act colectiv: schițează, ne prefigurează viitorul care va fi radios – sau nu – pe acest pământ.

Alimentația este și un gest politic. Garanție de supraviețuire pentru unii, plăcere de gurmand pentru alții. Dieta pe bază de

CAPITOLUL 1

Consumul de carne de mamifere terestre

Între 250 și 275 de milioane de tone de carne sunt produse anual și ajung în farfuriile locuitorilor planetei. Pentru asta, în fiecare an, un miliard de porci, printre altele, sunt crescuți, hrăniți, îngreșați. Volumul de carne provenit din vânătoare este, în schimb, nesemnificativ comparativ cu capacitățile de producție și de creștere industrială a animalelor domestice.

Consumul cărnii de pui este obiceiul alimentar cel mai comun, cel mai răspândit pe planetă, dar în privința cantității, carnea de porc este cea care se consumă cel mai mult: ea reprezintă peste o treime din dieta mondială pe bază de carne (39%). Doar în Canada, sunt uciși în fiecare an între 21 și 22 de milioane de porci, pentru a răspunde cererii. Porcul, cu numele științific *Sus scrofa domestica*, are caracteristici biologice interesante, fapt pentru care producția și consumul se fac la scară mare.

Fecunditatea porcului este ieșită din comun: o scroafă se poate reproduce încă de la vârsta de șapte luni și să dea naștere la zece purceluși. Dezvoltarea micuților este foarte rapidă: de la 1,5 kg ei ajung la 100 kg în șase luni, adică de la naștere până la tăiere. Omnivori, porcii nu fac mofturi; sunt, așadar, foarte ușor de hrănit.

În Asia se preferă carnea de porc. Cu nivelul demografic al unor țări populate precum China, nimeni nu va fi surprins să

O să mănânci toate astea, da?

De-a lungul vieții, un occidental obișnuit consumă 33 de porci, precum și 16 vite.

Suntem patru milioane, asta înseamnă ceva

La începutul anului 2016, șeptelul porcin din Québec număra aproximativ patru milioane de capete (comparativ cu 1,1 milioane de bovine).

constate că animalul acesta domină piața mondială a vânzărilor de produse pe bază de carne.

Din punct de vedere geografic, alte regiuni ale lumii se disting prin preferințele lor alimentare, precum America de Sud, unde vita este cea care reprezintă partea leului în privința caloriilor pe bază de carne. În Canada, vita se află pe locul al doilea, după pui și imediat înainte de porc. Însă pierde încet teren, în fiecare an, în favoarea păsărilor de curte sau de crescătorie.

La scară globală, după porc se situează păsările de curte sau de crescătorie (cu 30% din volumul mondial de carne consumată) și bovinele (25%). Mult în urma lor sunt alte tipuri de carne, printre care oaia (abia 3%) și alte câteva specialități regionale.

Producția ovină mondială este dominată în prezent de China, unde numărul de oi sacrificate pe an (între 130 și 150 de milioane de animale) este, practic, dublu comparativ cu cel înregistrat de cel mai apropiat concurent al său, Australia. Urmează apoi alte țări producătoare în care cifrele sunt destul de mari: India, Iranul, Sudanul și Noua Zeelandă. Unde se consumă cel mai mult carne de oaie? În statele Golfului Persic, în Australia, în Noua Zeelandă, în Grecia și în Uruguay, unde se înregistrează un consum de până la 18 kg pe an, pe cap de locuitor. În schimb, proporția anuală de carne ovină în alimentația Statelor Unite este infimă: 0,5 kg față de 22 kg de porc și 29 kg de vită.

Producția de carne de iepure este și mai redusă. Nu reprezintă decât 1,2% din

Prima masă în spațiu

John Glenn n-a fost doar primul american care a gravitat pe o orbită în jurul Pământului, ci și prima persoană care a mâncat în spațiu. Ce a avut în meniu? O friptură de vită cu garnitură de spaghete și, la desert, un sos de mere, totul servit în forma unor cubulețe de consumat dintr-o singură înghițitură, astfel încât să se evite ca firimiturile să intre în aparatura electronică a capsulei și să provoace o pană.

carnea produsă în Uniunea Europeană și 0,66% din cea produsă în lume.

La începutul anului 2010, producția mondială de carne de iepure era estimată la 1,2 milioane de tone și consumul ei era limitat la câteva țări, printre care Franța și națiunile limitrofe – Belgia, Spania, Italia. Cererea pentru acest tip de carne este totodată în creștere netă în China.

Între 1950 și 2006, consumul mondial de carne a explodat, crescând de peste cinci ori, în medie. Chinezii au trecut de la un consum anual mediu de 4 kg după cel de-al Doilea Război Mondial la 54 kg în zilele noastre; japonezii, de la 8 la 42 kg; brazilienii, de la 28 la 79 kg. Media mondială anuală pe cap de locuitor este de aproximativ 40 kg, cu deosebiri importante (nord-americanii consumă 124 kg de carne pe an; europenii, 89 kg; indienii, 6 kg). Nu ne va uimi marea disparitate între țările bogate și țările sărace în privința acestui produs alimentar: producerea și vânzarea cărnii costă mult.

Așa cum am subliniat în introducere, alți factori de decizie se adaugă uneori la prețul alimentului, precum interdicțiile de natură religioasă sau preferințele culturale.

Deosebirile dintre țările industrializate și țările în curs de dezvoltare nu se fac doar după produsul lor intern brut, ci și prin numărul mediu de calorii provenind din surse animale (vită, porc, pui, capră, oaie, ouă etc.) și consumate zilnic de locuitorii lor.

Boul, animalul sacru

La grecii antici, boul era un animal sacru, adesea jertfit în timpul ritualurilor de sacrificiu. Cuvântul „hecatombă” provine, de altfel, din grecescul *hekatombê*, care înseamnă sacrificiul a o sută de boi.

Respect pentru oameni
SPUNE-MI UNDE LOCUIEȘTI
ȘI-ȚI VOI SPUNE DACĂ MĂNÂNCI CARNE

ȚARĂ	DIETĂ PE BAZĂ DE CARNE (MEDIE, ÎN KILOCALORII/ZI/PERSONĂ)
Danemarca	905
Franța	753
Finlanda	670
Canada	647
Statele Unite	613
Brazilia	448
Grecia	381
Cambodgia	145
Haiti	84
India	82
Republica Democrată Congo	12

CONSUMUL ÎN DIVERSE REGIUNI ȘI OBICEIURI NEOBIȘNUTE

Anumite specii animale, adaptate strict habitatului lor și popoarelor care trăiesc în aceleași locuri de milenii, au o importanță fundamentală în supraviețuirea însăși a societăților. Este cazul iacului.

Animal de munte din familia bovidelor, domesticit în urmă cu 3 000 de ani în Himalaya, iacul trăiește pe cele mai înalte platouri ale centrului Asiei, până la o altitudine de 6 000 de metri. Din blana lui lungă se confecționează cuverturi, corturi

Încurcătură... aeriană

În hinduism, adepții doctrinei reîncarnării sufletelor practică un vegetarianism strict. Un credincios fervent, depresiv și rușinat după ce a consumat din greșeală pui în timpul unui zbor intercontinental în 2007, a angajat ulterior un avocat pentru a da în judecată compania aeriană, care a fost obligată să-i plătească o despăgubire de 6 600 de dolari.

și corzi, iar bălegarul constituie o sursă de combustibil (adesea singurul disponibil când se gătește la înălțimi). Laptele său este gras și hrănitor. Carnea, odată uscată, se conservă luni întregi. Este, de altfel, hrana principală a păstorilor care păesc turmele.

Nu pare totuși să existe un factor general valabil, determinant, prin care să se explice de ce carnea unui animal este consumată mai mult într-o anumită regiune a lumii și nu în altă parte, în afară de rarele exemple precum cel al iacului și cele câteva considerații culturale sau religioase care dictează regulile de comportament de evitat sau de adoptat (cum ar fi interdicția consumului cărnii de porc în islam și iudaism).

CINE CE MĂNÂNCĂ?⁴

ȚARĂ	SPECIALITĂȚI
China	câine, șobolan, frigărui cu viermi-de-mătase, gândaci și scorpioni
Scoția	burtă de oaie umplută cu inimă, ficat și plămâni
Guyana Franceză	tocană de tatu (sau armadillo)
India	tocană condimentată de catâr
Madagascar	friptură de zebu
Mali	cămilă cu igrname
Peru	porcușor-de-India fript, prăjit sau la abur
Turcia	rondele de intestin de oaie, fripte

Totodată, dacă există un asemenea factor, acesta ar putea fi proximitatea „socială” existentă între oameni și anumite animale. Această proximitate limitează posibilitatea care presupune să fie sacrificate și apoi consumate. În Occident, de exemplu, lăsând

⁴ Câteva produse din carne și specialități regionale din lume (n.a.).

Fido⁵ pe masă

În Birmania, se estimează că puțin peste două milioane de canide domestice ajung în fiecare an în cuptor, în cratiță, în cârnați sau în supă.

deoparte niște excepții rarissime, nu mâncăm câini, nici pisici, fiindcă fac parte din viețile noastre citadine. Nu se întâmplă neapărat la fel și în alte culturi.

Consumul de carne de câine este o practică destul de comună în mai multe țări din Asia de Sud-Est: între 13 și 16 milioane de câini sunt consumați anual în Birmania, în Vietnam, în China, în Coreea de Nord și de Sud.

Câinele este gătit din mai multe motive, mai ales din tradiție, deoarece se consideră că savoarea cărnii lui este excelentă, că are virtuți afrodisiace sau contribuie la procesul de vindecare a unor boli. Uneori, animalele ar fi bătute, rănite, arse sau jupuite de vii înainte de tăiere: suferința implică eliberarea unor mari cantități de adrenalină, care, în opinia adeptilor unor asemenea practici, ar face carnea mai fragedă sau ar mări potențialul de virilitate conținut în carne.

În fiecare an, la apropierea solstițiului de vară, un festival unic stârnește polemică în sud-estul Chinei: festivalul cărnii de câine din Yulin. În timpul zilelor care precedă sărbătoarea, participanții merg să cumpere carne din principalele piețe din oraș. Acolo animalele sunt expuse vii, îngrămădite în cuști din fier. Câinii sunt apoi tăiați și tranșați, nici mai mult, nici mai puțin, de măcelari, în plină stradă. Pe urmă, în seara de 21 iunie, are loc festinul. Nu mai puțin de 10 000 de câini fripți, prăjiți sau fierți sunt degustați pe mese lungi, în familie sau între prieteni, totul însoțit de alcool tare. În ultimii ani, mai mulți militanți chinezi și străini s-au mobilizat și au încercat să împiedice ținerea festivalului, în mod clar unul dintre cele mai controversate din lume.

⁵ Fido („credincios” în limba italiană) a fost un câine din orașul italian Borgo San Lorenzo, devenit faimos pentru loialitatea față de stăpânul său. După ce acesta a fost ucis într-un bombardament, în anul 1943, Fido l-a așteptat să se întoarcă, zilnic, în același loc și la aceeași oră, timp de 14 ani. (n.red.)

În China, carnea de câine din rasa Saint-Bernard figurează printre cele mai căutate și, în consecință, printre cele mai scumpe. Se spune că este moale și gustoasă. Un măcelar a dobândit o reputație de invidiat în Beijing, la începutul anului 2000. S-a specializat în această rasă, ucigând și tranșând animalele pe loc în prezența consumatorilor, pentru a face astfel demonstrația prospețimii mărfii lui.

Totuși, nu trebuie să generalizăm, deoarece cantitatea de carne de câine consumată în Asia este destul de mică prin comparație cu consumul total de carne pe acest continent. De altfel, carnea de câine nu se consumă exclusiv în Asia, ci și în anumite regiuni ale Africii Subsahariene. Și în câteva cantoane din Elveția, un procent infim de locuitori (aproximativ 3%) ar mânca pe ascuns carne de câine – și uneori de feline.

Consumul de carne de câine era răspândit și în Roma antică, precum și la azteci. În Europa a încetat în urmă cu puțin timp. Pe vremea foametei provocate de războiul franco-german din 1870-1871, numeroase măcelării canine aveau ferestre spre stradă în Paris.

În Asia de Sud-Est, și pisica este uneori în meniu. Carnea de felină este foarte apreciată, mai ales în China, în Vietnam și în cele două Corei. Peste patru milioane de pisici ar fi pregătite și servite în fiecare an în această regiune a lumii. Ca și în cazul informațiilor despre consumul asiatic al cărnii de câine, această statistică este o estimare, neexistând cifre oficiale în acest domeniu.

La rândul lor, numeroase pisici vietnameze pot dormi liniștite: de când populația de șobolani a explodat și a cauzat ravagii pe marile suprafețe de orezării din țară, vinderea pisicilor în scop alimentar este interzisă legal. Totuși, după adoptarea acestei măsuri, a fost pus în practică un trafic ilegal. Să-i prinzi în fapt pe vinovați nu-i chiar o bagatelă: odată îndepărtate pielea, labele, capul și coada, e nevoie de multă abilitate pentru a face distincția între o pisică și un iepure.

Armistițiu olimpic

Pisicile chineze din Beijing au avut un răgaz în timpul Jocurilor Olimpice din 2008. Ca să nu jignească sau să indispună vizitatorii, în restaurantele autorizate servirii străinilor s-a interzis includerea în meniu a cărnii de pisică.

Respectiv Cangurul este un alt animal a cărui carne este consumată în anumite regiuni ale lumii. Bogată în proteine și cu puține grăsimi, este considerată o carne mai „sănătoasă” ca multe altele. Se servește ca friptură, în cârnați, în tocană. Dacă mai multe grupuri de apărare a drepturilor animalelor militează împotriva consumului său, numeroși ecologiști estimează că un consum regulat de carne de cangur în locul vitei este un mod eficace de a lupta împotriva schimbărilor climatice. În ce mod? Trebuie știut că flatulența vitelor este responsabilă de o mare parte din gazele cu efect de seră din Australia, din cauza marilor cantități de metan emise de turme. Deși se află în cantitate mult mai mică decât dioxidul de carbon (CO₂) în atmosferă, metanul are un rol important în accelerarea procesului de încălzire a climei. O bacterie prezentă în stomacul cangurilor și al speciilor numite wallaby⁶ ar reduce mult cantitatea de metan emisă prin evacuarea gazelor acestor animale. Scăderea progresivă a numărului de bovine în Australia pentru a le înlocui cu un șeptel de canguri domestici ar avea un impact semnificativ asupra volumului global de metan produs în această țară...

Profiturile industriei de prelucrare a cărnii de cangur, care asigură un loc de muncă pentru aproximativ 4 000 de persoane, sunt estimate la 146 de milioane de dolari americani pe an. Cota anuală a cangurilor care pot fi tăiați și livrați fabricilor de prelucrare variază între 15% și 20%. Dintre cele patru specii autorizate pentru comerț, cangurul gri este cel mai afectat (90% din toată carnea de cangur care ajunge în farfurie). Deși animalele sunt capturate în stare sălbatică – nu există ferme de creștere a cangurilor –, este dificil în context să vorbim despre vânătoare, atât de omniprezente sunt aceste animale în diversele medii australiene. În 2016, în Australia existau aproximativ 50 de milioane de canguri, la o populație de 24 de milioane de locuitori.

Carnea de cangur este exportată în peste 55 de țări, din care face parte și Rusia, una dintre cele mai importante piețe de import

pentru acest produs. În alte regiuni, comercializarea acestei cărnii n-a cunoscut un succes asemănător, din motive încă greu de stabilit.

La fel se întâmplă în cazul șobolanilor, al șoarecilor și al veverițelor, animale consumate în anumite țări, dar trezind repulsie în altele. Dintre toate rozătoarele, șobolanul, acest animal atât de prezent în preajma omului, este foarte apreciat în Africa și în Asia de Sud-Est, unde se pregătește cu o varietate de sosuri, fript, prăjit cu sare sau crocant, pe frigăruie și așa mai departe.

Porcușorul-de-India, acest simpatic rozător care amintește mai mult în Europa de animalul domestic decât de un fel principal de mâncare, este o delicatesă în Peru. Acolo, lumea este înnebunită după el: e înregistrat un consum mediu de 65 de milioane de animale pe an. Acest obicei nu este de dată recentă, porcușorul-de-India gătindu-se în această zonă din secolul al XV-lea. Carnea lui, săracă în grăsime și în colesterol, ar avea, se spune, gust de iepure.

Porcușorul-de-India cântărește, în general, între 250 și 700 g, însă au fost obținute și vândute pe piața locală animale care pot atinge 1 kilogram. Rozătorul dolofan se consumă și în alte țări din America de Sud, de exemplu în Columbia, în Bolivia și în Ecuador.

Hipofagia (consumul de carne de cal) este un alt exemplu elocvent al relațiilor ambivalente dintre cultură și hrană. În Occident, o interdicție papală a Bisericii Catolice referitoare la consumul de carne cabalină, făcută publică în secolul al VII-lea, a căzut încet în uitare. Consumul de carne de cal, uneori vândută în mod fals ca fiind de mistreț sau utilizată în producerea cârnaților, a devenit o practică obișnuită, mai ales la începutul secolului al XIX-lea. În această perioadă, în Europa, episoade de foamete (dintre care cel din 1816) i-au făcut pe oamenii din clasa muncitoare să consume carne de cal. Sursă de fier și proteine, această

Sunt proaspeți șobolanii mei, sunt proaspeții!

Există o piață de import-export prosperă între Cambodgia și Vietnam: prima țară exportă spre a doua aproximativ 300 de tone de șobolani vii, vânduți apoi pe tarabele piețelor vietnameze.

⁶ Marsupiale înrudite cu cangurul, de talie mai mică (n.red.).

carne era considerabil mai ieftină ca vita. Prima măcelărie specializată a fost înființată în 1847 în Germania, în Berlin. În anii următori, țări precum Danemarca, Norvegia, Suedia, Austria, Belgia și Elveția au legalizat hipofagia, iar mai târziu, și Franța. Dar de cealaltă parte a Canalului Mânecii, consumul de carne cabalină a avut cei mai mulți opozanți din Europa. Această reticență notorie a englezilor de a consuma carne de cal persistă și astăzi. În Marea Britanie, calul a fost asociat de timpuriu cu plăcerile și sporturile, cum sunt cursele, de exemplu. Animal prea apropiat de om, prea domestic, nu putea fi ales în Albion ca hrană. Ca și în cazul câinilor și pisicilor. Totuși, pe continentul european, calul este perceput mai mult ca animal de povară, util în special pentru muncile câmpului.

Cu toate acestea, în toate țările în care consumul de carne cabalină este o practică recentă, și anume cele din Occident, se observă încă un soi de jenă, de stinghereală. Nu este făcută nicio referință directă la animal și produsele de carne oferite consumatorilor par să se confunde cu cele de vită.

Adesea oamenii sunt reticenți în a consuma carne de cal din motive emoționale. Animalul se găsește la jumătatea drumului dintre cele utilitare (deci având potențial pentru consum) și cele de companie. După poziția pe care o ocupă, carnea de cal va fi consumată sau nu. Se mănâncă în Mongolia, dar oamenii se abțin s-o consume în Anglia. Noblețea care i-a fost atribuită calului în timpurile cavalești din Evul Mediu are, fără îndoială, o influență în această parte a lumii.

Scandal stârnit de lasagna cabalină

Uneori este dificil de stabilit proveniența cărnurilor în felurile de mâncare preparate. Asta au constatat cetățenii Uniunii Europene în 2013, după ce a izbucnit scandalul stârnit de lasagna cu carne de cal. Vândută în cadrul unor licitații, carnea în chestiune (presupusă de vită) fusese cumpărată în România de la un negustor din Cipru, revândută ulterior în Țările de Jos, apoi distribuită în Europa pentru a ajunge la fabricile de producție a preparatelor congelate.

Încă o înșelătorie cabalină

În iunie 2016, teste ADN dezvăluite în cadrul unei anchete jurnalistice arătau că o măcelărie fină dintr-un cartier select din Montréal vindea un amalgam de cărnuri de vită, de cal și porc drept vită 100% și de primă calitate.

Deși are o cotă foarte redusă în comerțul mondial cu carne (0,3% din tonajul de carne vândută pe planetă), carnea cabalină se va consuma în continuare. În fiecare an, 4,7 milioane de cai sunt trecuți prin mașina de tocat carne pentru a îndestula cererea mondială. Însă acest consum este repartizat inegal. Mai degrabă redusă în Africa și America, hipofagia este mai ales prezentă în țări din Europa și Asia. În Europa, Italia (800 g anual pe cap de locuitor), Elveția (750 g) și Franța (330 g) figurează printre țările cu cel mai mare consum. Carnea de cal se mănâncă și în Rusia, Mongolia, Kazahstan și Japonia.

Cea mai mare parte a țărilor în care se consumă carne de cal nu acoperă totuși acest consum din producție proprie și trebuie să recurgă la import. După Argentina (37% din volumul mondial), Canada se află pe locul al doilea pentru carnea de cal exportată (23%), urmată de Mexic (15%). Principalii clienți sunt Franța, Belgia, Japonia și Elveția.

Dacă a consuma carne de cal poate părea ieșit din comun pentru anumite persoane, multe obiceiuri de consum din Occident par, pentru alte culturi, o practică ciudată, ba chiar împotriva naturii. Carnea comercializată sub numele de Spam (un termen provenit de la *spiced ham*, jambon condimentat) este un bun exemplu în acest sens.

Spam este un jambon la cutie, sau mai degrabă o mixtură conținând un amestec umed de spată de porc tocată, amidon de cartofi și nitrit de sodiu. Aliment de sinteză, cu gust aparte, a fost

Înghețată cu carne de cal

Mari importatori de carne cabalină, japonezii comercializează o înghețată numită *basashi aisu*, aromată cu carne de cal...