

LA DISCIPLINA DEL GLOTÓN

Si quieres ser un comilón con tradición y competencia,
hazte un ciudadano de los Estados Unidos (o japonés)

un texto de **daniel alarcón**

ilustraciones de **sheila alvarado**

traducción de **sofía sebastián**



En este mundo de apetitos voraces y consumo rapaz, ya pasó de moda comer para alimentarse. El mundo se está volviendo tan gordo que especialistas de la salud pública han inventado una nueva palabra para describir la pandemia de obesidad global: *globesidad*. Países que por tiempo han sido asociados con la hambruna están ganando peso. Por eso deberías prepararte para el día en el que el comer sea un deporte olímpico. Es

sólo cuestión de tiempo. Hubo una época en la que se trabajaba para comer: ahora existe gente cuyo trabajo consiste en comer. Hay más de cuatrocientos profesionales registrados en la International Federation of Competitive Eaters (Ifoce) en Nueva York (cuyo eslogan es: «Nada con moderación»). Los comilones que se encuentran en los primeros puestos del ránking mundial ganan salarios de seis cifras. Hay páginas de fans y *blogs* dedicadas a los competidores más reputados. Hay revistas y páginas *web* que diseccionan las técnicas más afinadas de este deporte: consejos para el entrenamiento (por ejemplo: expandir el tamaño de tu estómago bebiendo casi cuatro litros de agua en treinta segundos –un ejercicio potencialmente letal, no recomendado por médicos–), tácticas competitivas (despedazar la comida en trozos pequeños) y consejos para la apuestas (no siempre apuestas por el más gordo).

¿Cuándo fue la última vez que comiste sesenta y nueve hamburguesas en ocho minutos, u ocho kilos de cerebro de vaca en doce minutos, o más de nueve kilos de bolas de arroz en media hora? *Competitive eating* contiene una propuesta simple y seductora: come más. Más salchichas, más pizza, más ostras, más perritos calientes, más pozole, más alitas de pollo. Más, más, más. Cuando el subconsciente de un hombre hambriento produce su sueño más cruel, esa visión tormentosa no es muy diferente a la estrambótica escena de una competición de comida. Es una celebración de los excesos y una burla al hambre: hay un plato infinito, un reloj marcando el minuto, una multitud ruidosa de observadores. *Competitive eating* contradice todo lo que la sociedad nos enseña sobre cómo comportarnos en público. Las cosas se vuelven realmente desagradables: la comida vuela con furia por la cara y salpica las manos del competidor, sus cabellos, incluso las primeras filas de la audiencia. El maestro de ceremonias reprende al comensal más lento, mientras que el más rápido trabaja despedazando la comida, mojándola en agua para que se deslice con más facilidad por la garganta, masticando rápidamente, tragando con violencia. Muchos participantes dicen que la parte más difícil es evitar atragantarse: vomitar, lo que se conoce eufemísticamente como «incidente romano», es frecuente y común, en especial entre principiantes.

Puede que no haya mejor metáfora para lo que Estados Unidos le está haciendo al mundo y a sus recursos que el *competitive eating*: compitiendo por consumir todo lo que pueda, por diversión y con fines de lucro, con la seguridad de que será vanagloriado por su apetito. La International Federation of Competitive Eaters sostiene que el *competitive eating* es un deporte antiguo: la página web oficial nos pide imaginar a un desafortunado conejo adentrándose en la guarida de un puñado de cavernícolas hambrientos. Pero su manifestación actual se parece poco a aquella vieja lucha por la supervivencia. El comer ha sido codificado, convertido en otro espectáculo artificial, un *reality show* repleto de patrocinadores corporativos. Cada fin de semana hay campeonatos oficiales por todo Estados Unidos. Los comilones existen en los márgenes de la popularidad: *Piernas Locas* Conti, uno muy famoso, número diecinueve en el ranking mundial, me dijo que sus seguidoras no paran de mandarle fotos de ellas desnudas: es un campeón comiendo ostras. Las mujeres, dice, están impresionadas por su destreza oral. La International Federation of Competitive Eaters, como cualquier otra liga de deportes profesional, cuida cuidadosamente su imagen: los eventos de *competitive eating* se usan para recaudar dinero para combatir el hambre. Una celebración muy generosa del desperdicio.

Éstos son tiempos extraños para el concepto de comida. Es la era de la dieta radical: hasta hace poco los Estados Unidos estaba sumido en una locura anti-carbohidratos tan generalizada que mandó a algunas prominentes compañías de pan a la bancarrota. Ésta es la era de la cirugía del *bypass* gástrico, la llamada «grampa de estómago», donde los obesos mórbidos reducen su apetito haciendo su estómago más pequeño. Carnie Wilson, una ex estrella de pop –hija del fundador de los Beach Boys, Brian Wilson–, lo llevó a tal extremo que retransmitió su cirugía en Internet con una *web-cam*. Los pobres, por supuesto, todavía sufren, pero la malnutrición de hoy existe en un contexto de súper abundancia: en China, donde el arroz estaba siendo racionado sólo cuatro décadas atrás, ahora hay tiendas de comida con una docena de pasillos dedicados a *snacks*. Zambia, que sufrió una crisis

alimentaria en el 2002, informa que del diez al quince por ciento de los niños en edad escolar en sus ciudades son obesos. Los gringos, por supuesto, son insuperables: hoy en día, dos tercios de los adultos americanos sufren de sobrepeso. Mientras tanto, una nueva clase de turismo ha sido creada: viajes culinarios para probar maravillas gastronómicas de las cocinas más exóticas: naciones pobres y perdidas reciben a ricos *gourmands*, y los alimentan con platos que los nativos nunca han probado por falta de fondos. Modelos esqueléticos siguen usándose todavía para vendernos imágenes de belleza, pero en el 2004, Kirstie Allie, la famosa estrella de reparto de la popular comedia de los años noventa CHEERS, salió de su semirretiro para actuar en un *reality show* llamado FAT ACTRESS. Puedes comprar la primera temporada en DVD.

Quizá el detalle más esquizofrénico es que, incluso cuando se trata de comer cantidades espeluznantes, estar en sobrepeso no es una ventaja. Muchos de los mejores comilones profesionales del mundo son delgados: Takeru Kobayashi es considerado el mejor comilón del mundo, un

contacto con el semiestrellato: su madre estaba allí animándolo, y después del campeonato, Coble firmó autógrafos. No obstante, sabe que podía haberlo hecho mejor. Esa misma tarde, no fue su estómago el que no le permitió comer más. «No estaba lleno –me contó–. Fue la fatiga: mi mandíbula estaba cansada». Comer hasta el límite del agotamiento y más allá: somos rápidos en celebrar a los atletas que compiten a pesar del dolor. «¿Pero qué hay de aquellas personas que comen a pesar del dolor? –se pregunta Coble–. ¿No hay algo de admirable en ello? Es el mismo impulso competitivo que dice *yo puedo* correr más rápido que él. O saltar más alto. Ahora dice *come más*». ¿Grotesco? Quizá. ¿Inapropiado? Sin duda. Y te preguntas: ¿es un deporte? Ten en cuenta lo siguiente: hay un ganador y un perdedor. Hay reglas. Hay técnicas que uno puede aprender, y existe además el misterio del talento sobrenatural. Hay resistencia, velocidad, sudor y drama.

En el último mes de mi último año de colegio, en una de esas tardes de primavera que anticipan un verano de calor asfixiante, un amigo mío llamado Townsend Kayser se sentó en

¿No hay algo de admirable en las personas que comen más allá del dolor? Es el mismo impulso competitivo que dice *yo puedo* correr más rápido que él. O saltar más alto. Y te preguntas: ¿es un deporte? Hay un ganador y un perdedor. Hay reglas. Hay técnicas. Hay resistencia, velocidad, sudor y drama

japonés cuyos logros incluyen el comer 53.5 perros calientes en doce minutos en el Campeonato de Nathan de Perritos Calientes del 2004. «Michael Jordan –me contó un competidor– es el *Kobayashi* del baloncesto». Hombre joven, flaco y larguirucho, Kobayashi pesa sólo sesenta y tres kilos. Sonia Thomas, también conocida como «la viuda negra», es flaca e implacable. Segunda en el ránking mundial, pesa menos de cuarenta y cinco kilos.



Chris Coble es un ex triatleta de veintitrés años, y el número veintiséis en el ránking mundial de la International Federation of Competitive Eaters. Dice que su experiencia de nadador en la universidad le ayudó a convertirse en un eficiente comilón. Tiempo atrás, Coble comió casi dos kilos de alitas de pollo en diez minutos, lo que le significó el cuarto puesto en el Campeonato Regional de Alitas de Pollo de San Francisco, y un viaje al campeonato nacional. Fue su primer

una mesa con otros diez estudiantes para participar en un campeonato de *Twinkies*, esas tortas enanas con sabor a limón de laboratorio. Townsend Kayser era el hijo de un granjero, un joven fornido con una sonrisa fácil y un marcado acento del sur. Él era el favorito. Todo el mundo sabe que estos chicos de campo pueden comer. Los estudiantes se agruparon para mirar, y el aire se volvió pesado de la expectativa. Yo estaba nervioso por él: ese día habíamos ido a comer con otros amigos a un buffet chino. Townsend Kayser se olvidó de la competición posterior, y empezó a comer como un salvaje. Cuando volvimos a la escuela, nos topamos con esa emboscada gastrointestinal: el campeonato lo pilló por sorpresa. Le aconsejamos que se retirase, pero él se negó. Era un verdadero competidor: se desabrochó el botón de sus jeans, se soltó el cinturón, y calmadamente comió más de una docena y media de *Twinkies* en siete minutos. Nadie se aproximó a ese récord. Era imposible no estar impresionado. Recuerdo haber pensado: *ese chico tiene talento. Podría llegar lejos*. Ahora, el futuro que imaginé para Townsend Kayser por fin ha llegado. ●