

BO PER A MENJAR?

Jordi Domingo Calabuig

Em trobe ara mateix davant de la meua despesa. Trie a l'atzar un dels nombrosos productes, productes normals, adquirits a qualsevol magatzem. Suc de poma. Ingredients: suc de poma a base de suc concentrat. Millor deixar-ho. Provem amb un pot d'olives: olives, sal, acidulant, àcid cítric i antioxidants. Seguim. Galetes: farina de blat, sucre, oli vegetal parcialment hidrogenat, xarop de sacarosa parcialment invertit, gasificants i oli essencial de llima. I això en dejú cada matí! Vaig a la nevera. Iogurts: llet, nata, emulgents, espessants, conservants i aroma. Caram, i jo que pensava que el iogurt era un dels miracles de la natura on només intervenien la llet i els bacteris!

El fet és que molts aliments que mengem porten quasi un 50% de ingredients aliens a la seua composició original. També és cert que tota aquesta parafernàlia química està aprovada pels òrgans reguladors competents i també ho és que en la majoria dels casos no tenen cap efecte sobre el nostre organisme. No hem d'oblidar però que entre tota aquesta nova factoria del "quimicefa" s'amaguen productes dels quals no en sabem molt, per no dir res.

La cosa funciona així: al famós berenar d'adolescents "Bolliguay" s'ha trobat el producte EX-326A que resulta ser prou dolent per al creixement infantil. No passa res. L'empresa del "Bolliguay" en troba al dia següent un de nou, el fabulós E-326B, que té la mateixa funció i a priori no sembla nociu. Això sí, a priori, perquè tampoc seria la primera vegada que als pocs anys aquest nou producte també resulta ser dolent. Una analogia perversa però força justa seria la que em va suggerir un amic: imagineu que jo fabrique avions. En el primer any de vol cauen a terra un 20%. Potser caldrà revisar el disseny i provar de nou. Les coses van bé perquè l'any següent només s'estavellen el 10%. Inacceptable, no? Doncs per a la indústria tecnològica dels aliments encara no existeix una normativa tan exigent com per a altres sectors industrials. Els estudis, que necessàriament són a llarg termini, arriben gairebé quan el producte ja està en circulació i no abans.

Però malauradament això no és tot. Fa poc la directora general de Medi Ambient de la Comissió Europea va oferir-se com a voluntària en un experiment ben curiós, una anàlisi que comprovaria la presència en sang de diverses substàncies tòxiques existents al nostre medi natural. I per a sorpresa general va donar positiu en 28 dels 30 productes buscats. Altres estudis ens demostren que el 100% de les placentes analitza-

des en dones del sud d'Espanya tenen entre altres productes restes de DDT, el miraculós insecticida que finalment va haver de ser prohibit per enquistar-se en la xarxa alimentària ja fa més de 40 anys. En poques paraules, a banda dels múltiples excipients alimentaris, suportem una important càrrega de toxicitat, una espècie de contaminació de fons. I això que encara no hem tractat els transgènics amb efectes encara desconeguts sobre el nostre organisme i sobre el medi natural.

Potser estem tornant-nos bojós, o estem tornant boja a la natura. Per què comprem productes amb calci afegit en lloc d'incorporar a la nostra dieta productes rics en calci? Per què tenim el caprici de menjar meló en març si és una fruita d'estiu? I el companatge amb poc colesterol? Potser seria més racional menjar xoriço del normal i equilibrar la nostra dieta amb verdures. Per què necessitem menjar tomaques perfectament redones i homogèniament roges?

No vull tampoc crear amb aquestes ratlles una obsessió alimentària perquè davant d'aquesta situació només queden dues opcions: fer-se eremita i renunciar al món modern, o morir-se de gana. Potser la solució és més senzilla del que sembla: menjar melons en estiu i taronges en hivern, fer-se entrepans de xoriço amb colesterol però també torrar-se unes verduretes, o comprar llet que fa gust a llet. A més penseu una altra cosa. No tenen millor gust les tomaques imperfectes? I els melons d'estiu no estan millors que els que venen en març? Fa poc vaig sentir un altra de les novetats que ens reserven per als pròxims anys. Ja s'estan cultivant de manera experimental tomaques aromàtiques. Sí, com les que teníem abans, amb olor a tomaca. La diferència és que aquesta és una varietat creada artificialment... Què trist, no penseu? Amb lo bones, saboroses i oloroses que són les tomaques de tota la vida. I a més no cal reinventar-les!

Amics, sabeu què és bo per a menjar? Sens dubte, el sentit comú!