Nació Digital.cat
DIARI CATALÀ I INDEPENDENT CREAT EL 1996

Societat | Pep Palau | Actualitzat el 12/06/2012 a les 06:54

El que mengem

El programa «Senseficció» de TV3 va emetre el proppassat 30 de maig un reportatge que duia per títol «Què mengem?». Tractant com tractava un tema espinós, l'emissió hauria pogut passar sense pena ni glòria si no hagués aconseguit batre rècords d'audiència amb més de mig milió de televidents. De fet, el «Senseficció» està de moda, ja que al cap de vuit dies, amb «El cine de Paco» dedicat a les imatges televisives censurades pel franquisme aconseguia liderar el *prime time* nocturn amb una quota d'audiència del 17,5. L'èxit del programa és, doncs, indiscutible.

El documental és obra de Montserrat Armengou i Ricard Belis, dos periodistes de TV3 amb una llarga trajectòria professional que els avala. Autors conjunts d'una llarga llista de llibres de memòria històrica, practiquen un estil basat en els valors i el compromís, un rara avis en el periodisme contemporani.

El reportatge ha tingut un impacte inusual. L'esclafit que ha ocasionat és, a més de l'encert del llenguatge utilitzat, conseqüència del tema de fons: la relació entre alimentació i salut. Vivim en una societat atemorida. La por, l'eina que els poderosos utilitzen per amanyagar els súbdits, ens fa fràgils. Dominant els mecanismes de la por, agitant espantalls perfectament calculats (armes de destrucció massiva, terrorisme internacional, islamisme,...) el poder ha aconseguit minimitzar l'oposició a estratègies devastadores (econòmiques o bèl·liques).

D'aquí ve que molesti enormement que arribin a la població informacions que puguin posar-la en guàrdia en sentit contrari. Només podem sentir por d'allò que és oficialment perillós; de cap manera ens poden inquietar l'ús de pesticides químics en els conreus, la presència d'aspartam en les begudes lights o de metalls pesants en els grans peixos blaus, que eren els eixos del «Què mengem?» a què al·ludim. O almenys això es desprèn del to virulent amb què hi han reaccionat alguns des del gremi de la ciència.

La gran virtut d'aquest excel·lent reportatge ha estat situar el debat al carrer i dins les cases. Que la gent en parli a la peixateria, a la verduleria, al mercat, al súper, a la feina i tot sopant a casa. I això és el que sulfura a tots aquells que consideren el saber científic un vedat tancat al servei dels que manen. Ens vénen a dir que si un producte té l'aval dels laboratoris farmacèutics i de l'agroindústria l'hem de donar per bo, que només els ignorants -que som la resta dels mortals- poden posar-lo en qüestió. Pretenen que ens ho empassem tot, que mengem i callem. I, sobretot, que pensem poc. Com si no tinguéssim dret a qüestionar allò que ingerim.

Els detractors d'aquests aliments -i aquest entenc que era el missatge del documental- ens adverteixen de riscos i perills i ens informen que cal fer atenció. Que, posats a triar, val la pena que preferim hortalisses i fruites lliures de pesticides, begudes sense aspartam i peixos (fins i tot blaus!) menys sospitosos d'acumular metalls pesants. I que el perill, òbviament, no està en cada enciam, ampolla o filet de tonyina, sinó en el consum freqüent, abundant i reiterat. Els científics oficials coincideixen amb l'esperit de resignació d'aquell expressió popular que diu que «d'alguna cosa hem de morir» i -qualsevol diria que els preocupa tant!- ens entabanen amb la vella història de la producció de menjar per a tothom que ha de salvar el món.

L'esperit del reportatge ens convida, en canvi, a reflexionar, a tenir criteri propi, a creure en la importància que té el gest de compra o l'impuls de consum. A triar, conscientment i lliure. A menjar bé, bo i sa. O el que és el mateix: davant del dubte, menja o beu una altra cosa.

Peppalau.blogspot.com