



menú atípico

CRISTINA PERI ROSSI

TENIENDO en cuenta las sabias investigaciones del Ministerio de Salud Pública, los científicos de Atlanta, los biólogos de Frankfurt, los físicos de New Jersey, los químicos de Ginebra y los farmacéuticos de Oklahoma, en estos tiempos superpoblados, debemos prestar mucha atención a nuestro menú diario, fuente de numerosas enfermedades y trastornos, además de las radiaciones casualmente escapadas, siempre, y jamás reconocidas (¿cuánto tardó Palomares?; ¿cuánto tardará Torrejón y la neumonía atípica?). Por ejemplo, en el desayuno es conveniente eliminar el café (produce cáncer), la leche (culpable de la arteriosclerosis), las magdalenas y los bizcochos (las grasas provocan cardiopatías e infartos). Lo mejor será que elimine directamente el desayuno, ya que no le podemos aconsejar sucedáneos inofensivos, con lo cual, además, podrá eliminar el cigarrillo

después del desayuno, que como usted sabe —aunque se haga el tonto— origina cáncer.

De su menú del mediodía, le aconsejamos suprimir frutas y verduras: las aguas de riego están contaminadas y ya nadie confía en la inocencia de las hojas de lechuga. ¿Quién podrá eliminar los pesticidas de las fresas?

En cuanto a los cereales, mucha atención: los productos químicos empleados en el campo para combatir insectos son fuertemente venenosos, una mazorca puede ser tan peligrosa como un bote de estircidina.

No le aconsejamos consumir pescados y mariscos: océanos y mares están contaminados, las ballenas pierden el rumbo, los atunes se desorientan, las arenas de cualquier playa mediterránea aparecen cubiertas de cadáveres de peces, con las aletas teñidas por el ácido. (Ese tinte rojizo de las gambas no debe inspirarle ninguna clase de confianza: es una tintura peligrosa que las hace más caras pero no más sanas.)

En cuanto a la carne, cuídese muy bien de consumirla: vacas hormonadas, rollizas terneras inyectadas se transforman en sospechosos bistecs que se contraerán en contacto con el fuego y despedirán un fétido olor a glándulas artificialmente estimuladas.

Pollos, aves y cerdos no convienen a su dieta: suelen estar alimentados con residuos plásticos, detritus de la actividad fabril y son agentes de cólicos, ictericia e intoxicaciones.

En todo caso lo mejor para su almuerzo es no almorzar, con lo cual evitará cualquier clase de peligro.

¡No beba agua! El flúor es altamente nocivo para su salud; mejor que pase sed, y no se le ocurra sustituir el agua por refrescos: los envases no siempre están perfectamente esterilizados, un amigo mío encontró una cucaracha (ortóptero nocturno) en una botella de naranjada. Tampoco beba alcohol: aumentará su tensión arterial, enfermará del hígado y del páncreas y además, sus neuronas cerebrales envejecerán prematuramente (si no tiene, no importa: hay millones de individuos como usted y, sin embargo, desempeñan altos cargos públicos, ejercen la enseñanza, son ministros y hasta periodistas.)

Si la solución que había pensado para la cena eran latas de conserva, absténgase y arrójelas al incinerador: los alimentos envasados producen botulismo y avitaminosis, además de no llevar fecha de vencimiento, con lo cual usted puede envenenarse tranquilamente mientras saborea un berberecho.

No sustituya las conservas por el pan: industriales desaprensivos mezclan la harina con sustancias tóxicas que provocan gastritis e indigestión: una melancólica rebanada de pan puede ser el vehículo de su úlcera.

Tampoco le aconsejamos que, desolado ya, decida irse a la cama saboreando una cucharada de aceite: si no provoca neumonía atípica (cosa que jamás llegaremos a saber) lo más seguro es que las anilinas que contiene le provoquen una hepatopatía crónica.

Mejor será que decida irse a la cama sin cenar, mañana será otro día. ■