

¡CUIDADO CON LAS CACEROLAS...!

De todos los metales, es el cadmio el más peligroso para el hombre; pues bien, con él se revisten frecuentemente las cacerolas.

La alarma se originó en Gran Bretaña en las primeras semanas de enero. El semanario londinense «The Observer» encargó una serie de análisis de laboratorio. Estos análisis revelaron que en contacto con los ácidos alimenticios, ciertos esmaltes tienen tendencia a contaminar los alimentos con los pigmentos que les confiere su hermoso color. La cosa podría no ser grave, ya que todos los pigmentos no son tóxicos. Ahora bien, entre los que sí lo son se encuentran los pigmentos a base de cadmio, frecuentemente utilizados para dar a la vajilla esmaltada (ya sea de hierro colado o de gres cerámico) su color rojo, anaranjado o amarillo. ¡Desconfíen ustedes de toda cacerola en que uno cualquiera de estos tintes entre en contacto directo o indirecto con los alimentos!

Según investigaciones llevadas a cabo, principalmente en los Estados Unidos, el cadmio es, de todos los metales, el más peligroso para el hombre (el plomo viene en segundo lugar, aunque a considerable distancia de aquél). En un informe presentado al Senado americano, H. A. Schroeder, director del laboratorio de oligoelementos de la Dartmouth Medical School, afirma que el cadmio inhibe la digestión de las grasas, y es una de las causas principales de la hipertensión y las enfermedades cardíacas.

Si bien las teorías de Schoeder relativas a los efectos del cadmio no gozan de aceptación universal, el reconocimiento de su toxicidad sí es general: las Organizaciones Mundiales de la Salud y la Agricultura (OMS y FAO) exigen que se limite a medio miligramo (es decir, a 500 microgramos) por individuo y semana la absorción de cadmio. Ahora bien, este umbral de tolerancia es virtualmente rebasado en todos los países industrializados: los habitantes de estos países absorben aproximadamente 150 ó 200 microgramos de cadmio en el agua potable que beben, sobre todo cuando el agua circula por tuberías galvanizadas, y hasta 1.000 microgramos más a través de los alimentos que ingieren (arroz, harina y azúcar blancos) y, según los lugares, cantidades muy variables en el aire que respiran.

Ahora bien, 100 gramos de alimentos que han estado hirviendo cierto tiempo en un recipiente coloreado en su interior a base de amarillo de cadmio, pueden contener, a su vez, entre 250 y 350 microgramos de metal tóxico. En espera de que los gobiernos prohíban la fabricación y venta de este tipo de recipientes, los usuarios deben evitar el utilizar diariamente este tipo de cacerolas o, por lo menos, recubrir de papel de aluminio la superficie coloreada de las mismas (generalmente, el interior de la tapadera), de modo que no entre en contacto con los alimentos.

El semanario británico daba todos estos consejos y cifras a la vista de los resultados de los diversos «tests» de laboratorio a que habían sido sometidas doce cacerolas esmaltadas (siete, de hierro colado, y cinco, de loza). Los «tests» tenían como objetivo conseguir de las autoridades la imposición, en el caso de que las cacerolas de metal esmaltado, de las mismas normas que se aplican actualmente a las de loza. Estas normas son las siguientes: no debe haber más de 0,7 ppm. (partes por millón) de cadmio en el ácido acético diluido al 4 por 100 que, después de hervir durante dos horas, haya permanecido en el mismo recipiente durante veintidós horas más.

Estas normas no son específicamente severas: corresponden a 70 microgramos de cadmio por cada 100 gramos de alimentos. En Dinamarca y Suecia la norma es de 0,1 ppm., es decir, de 10 microgramos por 100 gramos de alimento.

Estos detalles tienen su importancia. En efecto, varios modelos arrojaron en los análisis valores muy superados a los tolerados. He aquí la lista: 6 ppm., una olla belga, marca Fe; 3,5 ppm., un modelo alemán oriental, sin marca; 1,6 ppm., una olla danesa, marca Copco; 2 y 2,3, respectivamente, dos modelos Le Creuset, adquiridos en 1968. El interior de las tapaderas de todas estas ollas eran rojo o anaranjado y contenían entre un 1 por ciento (Le Creuset) y un 2 por 100 de cadmio (Fe). Los modelos Le Creuset adquiridos en 1972, con el interior esmaltado de blanco o color arena, sólo arrojaron un índice de cadmio de 0,3 ppm., es decir, inferior a la mitad del límite tolerado.

No se trata de condenar el hierro colado esmaltado o la loza: debido a su gran dureza, la superficie conserva su lisura y resulta, por lo tanto, inhospitalaria para las bacterias. Estas proliferan con mayor facilidad en las rayas del aluminio. Por otro lado, el aluminio, una vez eliminada la capa de óxido que lo hace mate, es igualmente tóxico.

Todas estas cosas y muchas más deberían formar parte normalmente de las enseñanzas de Ciencias Naturales y de Química. ¿Pero a quién le interesa conocer estos hechos? «A todo el mundo», se dirá. Sin duda, pero el poder de decidir producir esto en lugar de aquello no corresponde a todo el mundo. ■ MICHEL BOSQUET.

cómo muy cerca de su lugar había, en otros tiempos, una venta. Xan Quinto y su gavilla se llegaron a ella e hicieron noche. Los venteros, muertos de miedo, escuchaban la programación de los asaltos inmediatos temblando como varas verdes. Xan Quinto les tranquilizó:

—No temáis. El lobo, donde anida, no come. Y además, nosotros aún le sacamos algo a los ricos y aún le damos algo a los pobres...

Y, ciertamente, estos grandes ladrones de ricos tuvieron siempre mil años de perdón entre las gentes y las narraciones aldeanas, que no sienten admiración por otros bandidos de chalina que hacen de pliegos y papel sellado un uso que se les aparece como tanto o más despreciable. El ratero —pequeño ladrón de pequeñas cosas de pobres gentes— es odiado; el ratero político, que medra por su servilismo con los poderosos, también. El mismo cacique vive su dominio en un ambiente de contraprestaciones cuya ambigüedad y riqueza simbólica he tratado de describir en otra parte. Pero el ladrón, el gran ladrón, el que vive de las grandes jugadas, no puede ser enemigo para los que nada tienen, por esto lo persiguen los papeles y los poderosos; es un compañero de viaje, rebelde, terrible, pero compañero al fin, aunque pueda, llegada la ocasión —y no es este el caso de Xan Quinto— pactar con los poderes y echarse al que dicen ser camino recto, camino que no siempre es tal para cierto simbolismo popular, como se sabe.

En los relatos de Xan Quinto se ve bien esta última complicación en dos aspectos reveladores del tema de la «honra» y del «valer»: hijo de buen linaje, en línea con las mejores familias, si no es honrado por la vida que el destino le llevó a vivir, si lo es por el estilo y el uso que hace del numerario robado. Este héroe de la rebeldía popular, situado en un mundo mal hecho, vive como un malvado su destino de justiciero.

Xan Quinto y la alta cultura

Yo no sé de la existencia de estudio alguno acerca de este personaje. Chao Espina, que pasa revista a algunos bandidos gallegos, pienso que con exceso de moralización, no le alude siquiera a título de inventario. Tengo

constancia, sin embargo, de que tres escritores gallegos utilizaron aspectos o variantes de la leyenda: el poeta cambadés Ramón Cabanillas, el escritor de La Coruña, Leandro Carré, y el citado Valle-Inclán.

Pese a los esfuerzos, no he podido revisar el cuento del primero ni la pieza dramática del segundo. Aunque aparecen nombrados en la fe de obras de algunos de sus libros, dudo incluso que llegaran finalmente a publicarse. Cabanillas, aún en su libro de 1949, «Camiños no tempo», trae al héroe popular a una estrofa de su poema —publicado, por primera vez, en los años veinte—, «O cruceiro de montes»:

E dende alí ollaban as ve-
[redas
e os camiños travesos
co-a carabina o lombo,
do paso dos civís en axexo,
os espías da Loba e de Xan
[Quinto,
ladróns e cabaleiros.

Valle-Inclán insiste en el tema del honor y del linaje, como se ha visto, y a propósito de Mamed Casanova —cuando su detención, en 1904—, ha llegado a explicar su actitud de manera franca:

«Yo os confieso que admiro a estos bandoleros que desdennan la ley, que desdennan el peligro y que desdennan la muerte. Tienen para mí una extraña fascinación moral».

Valle, que utiliza como fondo la leyenda en su «Aguila de Blasón. Comedia Bárbara» (1907), se encara con ella en 1914. Su «Juan Quinto» se publica en El Diario de Pontevedra el 19 de mayo de tal año. Pocos meses después, pero ya con ciertas variantes, la incluye como narración inicial de «Jardín umbrío. Historias de santos, de almas en pena, de duendes y de ladrones». Desde entonces aparece siempre en este libro y en «Flores de almendro» (1936). Junto a este trabajo se ofrece la posibilidad de leer aquella primera versión del relato valleinclanesco, difícil de localizar, cuyas variaciones con relación a las ediciones hoy circulantes se explican fácilmente por la lógica que Valle da a todos los relatos de estos libros: ser capturas en el recuerdo de aquellas historias que la vieja Micaela le contaba, «mientras sus dedos arrugados daban vueltas al huso». ■ J. A. D. Ilustraciones de Castela.