

VIII. La guerra de las amibas

El cuarto de baño no es el único lugar en donde tenemos graves problemas higiénicos. Desde tiempos ancestrales, las cocinas mexicanas tienen mala imagen y originan grandes trastornos y enfermedades a nuestro pueblo.

Por tradición, se ha dicho que son tres las cocinas más famosas en el mundo: la francesa, la china y la mexicana; y se la han ganado por su exquisito sabor, buen gusto y, principalmente, por la variedad de sus guisos. En efecto, la cocina mexicana es extraordinaria y con los años ha conseguido una enorme apreciación en el mundo entero. Los últimos estudios sobre alimentos a base de fibras han encontrado que los platillos mexicanos son la mejor respuesta para evitar males cardíacos y cáncer en el colon, enfermedades que son causa principal de muerte en la era moderna. Uno de los incentivos que ofrece nuestro país a los turistas extranjeros, además de playas, clima y costumbres, es saborear la tradicional comida mexicana, sin cambios ni adaptaciones, como ocurre con la comida mexicano-texana. Ahora, con la fama internacional de ser exquisita y maravillosa para prevenir enfermedades cardiovasculares, todo el mundo querrá venir a comer y saborear lo que ofrecemos sana y deliciosamente. Pero nos topamos con el eterno problema de nuestros hábitos de limpieza. Por razones que se remontan a los más oscuros rincones de nuestra historia, desde la época prehispánica, nuestro pueblo ha sufrido terribles males intestinales, producidos por falta de higiene. Nuestra constitución raquítica se debe a la pésima digestión y a la presencia de bichos en el intestino delgado, con lo que la capacidad de asimilación de nutrientes es mínima.

Uno de los pocos lugares en el mundo en donde los cerdos se alimentan de excrementos humanos es México (no es que los cerdos sean cochinos, que sí lo son, pero ellos no lo saben); se alimentan de esta desagradable fuente porque el mexicano padece, en forma endémica, una terrible falta de digestión y de absorción de proteínas, debida a los bichos y microorganismos que se alojan en su intestino delgado. Expliquemos: los alimentos digeridos por el estómago, después de agregárseles los jugos biliares y otros productos químicos, pasan al intestino delgado para ser asimilados o absorbidos por unas vellocidades, las cuales tienen la facultad maravillosa de seleccionar, en forma molecular, los nutrientes necesarios para vivir, dejando pasar en el bolo intestinal lo que no sirve y que, luego, se deshecha. Pero si estas vellocidades son atacadas por microorganismos como amibas, cholis, salmonellas, scherichias, giardias (y otras que se establecen en forma permanente en la mucosidad que las cubre) se ven imposibilitadas para cumplir con eficiencia su función asimiladora. El alimento, o parte de él, principalmente las proteínas, se va por el drenaje —si hay servicios sanitarios—, el cual se lleva en las aguas negras la proteína no digerida, que se pierde irremisiblemente. Calcular los millones de dólares que se pierden anualmente por este concepto, sería poco menos que imposible.

Si las aguas negras se fueran por los ríos, con el tiempo y el sol, los bichos morirían debido al proceso de biodegradación, y no causarían daño a nadie; por desgracia, en muchos casos estas aguas contaminadas se usan para irrigar campos agrícolas productores de vegetales, verduras y hortalizas que retienen, en sus capas exteriores, a los microorganismos dañinos, anidándolos. En el caso de la gente del campo que hace sus necesidades fisiológicas en terrenos abiertos, la proteína mal digerida queda tirada al aire libre. Cuando la materia se seca, el viento la arrastra y ocasiona el fecalismo aéreo, es decir: los microorganismos quedan suspendidos en el aire que respiramos. Estos bichos pasan de nuestros pulmones a la sangre, y nuevamente se alojan en el intestino, de donde salieron.

La enfermedad nacional es la falta de asimilación, por eso nuestro pueblo es enclenque y flaco. Casi podríamos decir que estamos vacu-

nados porque los bichos no nos dañan ya tanto; pero a los turistas les hacen un daño enorme: su aparato digestivo, que no está acostumbrado a la presencia de estos organismos extraños, reacciona en una forma violenta, con espasmos, dolores y ataques incontrolables de diarrea, manteniéndolos postrados en el cuarto de su hotel durante muchos días, en lugar de estar gozando del sol, del clima y de nuestras playas.

Esto ocurre porque en las cocinas mexicanas no existe una conciencia absoluta del problema; estamos tan acostumbrados a las bacterias que no nos preocupamos de las verduras como debe hacerse; ni tampoco las desinfectamos con bactericidas. La falta de refrigeración o bien la cocción, que debería ser total, se hace parcialmente, los platos y utensilios no se lavan bien, y el personal no se lava las manos constantemente. Lo anterior da como resultado que tengamos una muy merecida internacional fama de ser campeones mundiales de falta de higiene y asepsia en lo general y también en lo particular.

La siguiente anécdota ilustra lo anterior: después de la inauguración de un gran hotel de lujo, en un famoso puerto de México, se empezaron a enfermar casi todos los huéspedes extranjeros que acababan de registrarse. La administración, alarmada, no encontraba la causa del terrible problema hasta que, después de una minuciosa investigación, se dieron cuenta de que al construir el hotel se instalaron unos tanques de concreto que servirían como cisternas para almacenar agua, en donde los albañiles, en lugar de ir a las letrinas que la compañía constructora les instaló, hacían sus necesidades protegidos por la obscuridad de las cisternas todavía vacías. Al momento de llenarlas con agua, en vísperas de la inauguración, la materia fecal flotó y se adhirió a la parte superior, quedando fuera de la acción de los desinfectantes usados para purificar el agua destinada a las cocinas y las habitaciones.

Sobran los comentarios. Si estos pobres e ignorantes albañiles hubieran sido personas educadas, jamás se les hubiera ocurrido meterse a una cisterna oscura y maloliente en lugar de usar las letri-

nas portátiles. Si hubieran pensado en el daño que le hacían a sus familias y a México, no hubieran causado este daño a cientos de turistas que regresaron a sus hogares maldiciendo el momento en que vinieron a México.

México comparte también el dudoso honor de ser uno de los principales países productores de huevos de solitaria. Este bicho es una enorme lombriz de varios metros de longitud que se aloja en el intestino del hombre, alimentándose del mismo bolo intestinal alimenticio y robándole al mexicano su nutrición adecuada: Pone miles de huevecillos que son arrojados diariamente por vía fecal y que, al llegar nuevamente al estómago a través de verduras irrigadas por aguas negras y mal lavadas, se alojan en la mucosa del estómago; como tienen un quiste muy duro, no se destruyen con los ácidos de la digestión, y son absorbidos por el estómago, el cual los confunde con alimento natural. Los huevecillos viajan por el torrente sanguíneo hasta llegar a los vasos más pequeños, generalmente en el cerebro o en el extremo de la piel; allí se alojan muy cómodamente; algunos mueren y el organismo humano los cubre de calcio, como la ostra cubre un granito de arena que le molesta hasta convertirlo en una hermosa perla; en otros casos, siguen activos en el cerebro, causando graves enfermedades, tremendas convulsiones y, después, la muerte.

Es tan serio el problema de los bichos en México que, según estudios proporcionados por la Organización Panamericana de la Salud, un 40% de los turistas extranjeros que vienen a México se enferman del estómago, lo que significa que más de dos millones de visitantes sufren las consecuencias de nuestros malos hábitos de higiene en la preparación de alimentos y bebidas, principalmente en zonas de playa en donde se vierten aguas negras. La mala impresión que se llevan estos turistas da como resultado una pésima imagen de México ante el mundo entero, que sólo podrá cambiarse con educación y cultura, con convencimiento de que la solución está en la colaboración de todos, y no dejarle toda la carga al gobierno.