



El Colegio
de la Frontera
Norte

EL COVID-19, HUELLAS CULTURALES: DE LA SOPA DE MURCIÉLAGO AL CALDO DE CULTIVO VÍRICO

Guillermo Alonso Meneses

MAYO 2020

[Nota: este trabajo es un avance –borrador preliminar– redactado en clave divulgativa de otro mayor, de ahí que no despliegue el aparato de citas y acotaciones convencional; más adelante se espera publicar la versión de investigación académica].

La inesperada pandemia provocada por la enfermedad COVID-19 no solo destapó la caja de Pandora viral provocando el actual pandemónium socioeconómico mundial, sino un tsunami de información que bascula entre cuál es el origen del virus y cuál es la clave para obtener la vacuna, y cuyo espectro intelectual va desde los prejuicios sinófbos y tópicos más vulgares hasta las hipótesis científicas más atrevidas y de vanguardia del pensamiento biocientífico. Y en lo alto de la pirámide, los mandatarios de los distintos gobiernos del mundo, tomando las decisiones y medidas de gestión de la crisis con la asesoría de equipos de especialistas y técnicos pertrechados con un arsenal de test PCR, modelos epidemiológicos, estadísticas y un sinnúmero de gadgets y procedimientos “científicos”. Pero a donde quiera que miremos afloran factores y claves socioculturales por doquier, unas veces cifradas y otras veces diáfanas como una obviedad que deberían de hacer de puente interpretativo entre el dictamen técnico médico-epidemiológico y la acción política.

A medida que avanzaba el mes de enero de este 2020 –el día 25 comenzó el año de la Rata de metal en el horóscopo chino, inaugurando un nuevo ciclo de 12 años con nuevas energías–, la nueva enfermedad daba pistas sobre su sintomatología [neumonía con una alta tasa de letalidad] y etiología [un coronavirus que apuntaba a un nuevo SARS]. Todo apuntaba a un nuevo caso de zoonosis y el foco insalubre, como en el caso del SARS del 2002, se ubicó en un mercado; hace 17 años se identificó a la civeta como el animal desde donde el virus dio el salto a los humanos. Por eso en el 2004 se sacrificaron más de 10,000 civetas cuando ocurrió un incidente sospechoso.

Esta vez se señala al “Mercado Huanan de Mariscos” de la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, ubicado cerca de donde el río Han [Hanshui] desemboca en el mítico Yangtze, que no solo es el río más extenso de China sino también de toda Asia. Wuhan está entre las diez grandes ciudades de la R.P. China con más de 6 millones de habitantes y en los últimos 40 años, como todo el país, ha conocido un crecimiento urbanístico, industrial, demográfico y modernizador que sorprende.

Sin embargo, como en tantas otras ciudades de China o del extremo oriente, la hipermodernidad occidentalizada puede convivir en algunas zonas y lugares con tradiciones etnoculturales milenarias. En Wuhan se construyen piezas para automóviles alemanes, pero también se consume localmente caldo de murciélago con lamian [fideos]. La heterogeneidad de las mentalidades y cosmovisiones en las grandes ciudades chinas resulta obvia en la exteriorización pública de los estilos de vida, aun habiendo sido teóricamente homogeneizadas por la educación pública, la propaganda del Partido Comunista, los viejos y nuevos medios de comunicación o el marketing capitalista. Y en esos complejos actitudinales –mezcla de ethos y habitus de lo más diverso– afloran rasgos culturales e identitarios sorprendentes. Un auténtico chop suey de tradiciones, creencias y racionalidades mezclado con innovaciones, valores y lógicas. Pero aun sigue siendo difícil de investigar el laberinto cerebral y el corazón de las tinieblas de los procesos cognitivos donde los impulsos instintivos están revestidos por valores y creencias que fueron introyectadas en diferentes momentos de las biografías de los individuos.

El mercado que se considera el epicentro de la crisis sanitaria, aunque nominalmente es de mariscos, después se ha sabido que como en tantos otros mercados de China que responden a la tipología occidental de “húmedos” [wet market] o “salvajes” [wild market], y por tanto considerados insalubres, también se vendían distintas especies de animales vivos, bien de crianza, bien salvajes. En un primer momento se barajó que la zoonosis pudo originarse en una serpiente, luego en pangolines y por último se habló de murciélagos; lo cierto es que hoy por hoy se sigue investigando porque no hay evidencia concluyente sobre qué especie fue la que catapultó al virus hasta el humano y desencadenó la enfermedad, la posterior epidemia y finalmente la pandemia.

El consumo de esas –para nosotros– carnes exóticas, con atractivo cultural para paladares educados con creencias y tradiciones familiares emotivas –otros dirán pre-modernas– se ha mantenido como una práctica arraigada entre amplios sectores populares de China, pero también como parte de modas minoritarias fringe y snob entre aquellos que ya han nacido en las partes de la ciudad más modernizada. Incluso hay un mercado negro para aquellas especies o productos difíciles de encontrar. El reclamo formal y aparente es claro: bocados y sabores salvajes y tradicionales.

El problema es que hay una raíz más profunda y compleja conectando bocados y sabores culturales al cerebro; tal vez la mejor metáfora descriptiva sea la del crítico gastronómico de la película Ratatouille que buscaba revivir los inimitables platos familiares y sabores de la comida materna de su infancia.

Es decir, se trata de unos alimentos que están sancionados y clasificados culturalmente al interior de una cosmovisión, es decir, que fueron interiorizados –arraigados– al interior de una forma socio-étnicamente compartida de ver el mundo. Lo que para ellos se trata de algo profundamente natural, normal y sano, para el observador exterior puede ser una práctica repugnante o nauseabunda, además de una práctica de riesgo sanitario. Eso fue lo que ocurrió cuando en los medios de todo el mundo circularon las fotos de platos hondos [bowls] con un caldo donde sobresalía medio murciélago con su familiar cabeza. Tal vez a más de uno de los que se escandalizaron les recordaba a batman.

Las costumbres que llegan de China desde que Marco Polo estuviera allí a finales del siglo XIII no dejan de fascinar y asombrar en Occidente. Todavía un escritor español que en su vuelta al mundo visitó algunas ciudades chinas en 1923, Vicente Blasco Ibáñez, se acordaba del veneciano, y relataba la costumbre de deformación de los pies que aún en aquel entonces –una minoría– sufrían las mujeres chinas desde su infancia. Y, como no podía ser de otra manera, describió con cierto desparpajo cool algunos platos y licores que vio y le describieron en algunos mercados. Tras contar que vio cómo vendían perros, gatos y ratas o nidos de golondrina y aleta dorsal de tiburón para comer, pasa a enumerar algunos

ingredientes de platillos típicos: “gusanos de tierra, cucarachas enormes, de un negro brillantísimo, que he visto vender en las calles; huevos empollados, con sus pequeños fetos; capullos de seda hervidos, conservando sus larvas”. Y tal vez lo que resulta digno de subrayar es la siguiente acotación: “He procurado evitar el conocimiento directo de estas singularidades gastronómicas; pero no me espantan ni escandalizan.”

Más adelante, cuando se refiere a lo que él denomina “supersticiones de la farmacopea”, describe:

“En algunas ciudades del Sur hay restaurantes famosos por sus bodegas, repletas de venerables tinajas, que únicamente son abiertas para los conocedores ricos, capaces de pagar dignamente su contenido. Estas vasijas preciosas guardan vino de mono, vino de culebra, vino de pollo, llamados así porque hace años se hallan dichos animales en maceración dentro de la tinaja, comunicando al líquido sus cualidades especiales. Según parece, el vino de mono es un excelente afrodisíaco; el del pollo evita las enfermedades del pecho, y el de reptiles da valor y ligereza.”

Como se podrá observar, lo que detonó el Big Bang de la actual pandemia y crisis fue una práctica mercantil de riesgo, asociada a la cultura culinaria local. Claramente se trata de un fatal accidente el que precipitó este Chernobil vírico de consecuencias mundiales.

Y aunque un primer aviso lo tuvimos con el SARS del 2002, cuando la zoonosis precipitó el coronavirus al organismo humano también en un mercado, muy pronto se levantaron las prohibiciones adoptadas por las autoridades chinas tras aquel incidente. Y es que hay resistencias culturales que son costosas de erradicar.

Ha sido precisamente alguien poco sospechoso de ser un brujo culturalista cualitativo, el economista chino Yi-Zheng Lian, que fuera editor en jefe del Hong Kong Economic Journal, quien recordó en el New York Times que el brote de la situación de zoonosis original y de la consiguiente enfermedad no pueden entenderse separados del contexto cultural que alineó los distintos factores

desencadenantes. El consumo de murciélagos, civetas, pangolines, perros, insectos, serpientes, tortugas, mariscos y tantas otras especies constituyen una tradición popular exitosa –por algo son milenarias y se encuentran bastante extendidas por amplias regiones de China–, debido a que su carne o nutrientes se les reconoce ciertos poderes y virtudes cuando se hacen en caldos, al vapor, crudas o en el wok –por solo citar estas cuatro maneras. El marco de este reconocimiento, su certificado de garantía, lo otorga su pertenencia a la cultura culinaria china denominada “Jinbu”.

Sintetizado pronto y mal, tenemos que el conjunto de prácticas, conocimientos y técnicas está arropado simbólicamente por percepciones benéficas y altamente consideradas que se le reconocen al “Jinbu”. Un artefacto cultural que está estrechamente unido a una cosmovisión donde distintas fuerzas complementarias, el yin y el yang, buscan y propician el equilibrio armónico del universo, incluida la vitalidad.

Los “alimentos jinbu” que pueden ser hierbas, raíces, gramíneas, verduras, hortalizas o frutas pero también carnes, aves, pescados, mariscos, reptiles o insectos confieren a quienes los consumen “beneficios jinbu” para la salud o para restaurarla ante la enfermedad, coherentes con los postulados del tipo de energías yin y yang. Así mismo, hay procedimientos que potencian estos efectos salutíferos “Jinbu” cuando los productos se consumen frescos o crudos. Esto explica por qué es importante sacrificar en el mismo mercado, y esto implica desplumarlo o despellejarlo, sacarle las vísceras, desangrarlo, trocearlo, para preparar in situ cualquiera de las especies presentes en el entorno natural allende o aquende las fronteras nacionales. Son bocados y sabores tradicionales, pero también salvajes y exóticos, porque no están en un supermercado moderno o en la página web de Alibaba, y además están impregnados del encanto y simbolismo que condensa el concepto “Jinbu”.

El resultado de esta visión del mundo a partir de la “racionalidad Jinbu” es lo que explica el panorama étnico descrito por Yi-Zheng Lian, que actualiza y profundiza los ítems enumerados por el precitado Blasco Ibáñez:

“He visto serpientes y penes de toros o caballos, excelentes para los hombres, según la teoría, que se ofrecen en restaurantes en muchas ciudades del sur de China. Se dice que los murciélagos, que se cree que son la fuente original tanto del coronavirus actual como del virus del SARS, son buenos para restaurar la vista, especialmente las heces granulares de los animales, llamadas "arenas de brillo nocturno" (夜明砂). Las vesículas y la bilis recolectadas de osos vivos son buenas para tratar la ictericia; El hueso de tigre es para las erecciones. Más mundana pero no menos popular es la civeta de palma (果子狸), un cuadrúpedo pequeño y salvaje sospechoso de haber transmitido el virus del SARS a los humanos. Cuando se cocina con carne de serpiente, se dice que cura el insomnio.”

Tenemos, por tanto, dos autores o dos textos a los que separan 97 años, los que van de 1923 al 2020, cuyas observaciones son verosímiles y coherentes, que ilustran cómo en la actual R. P. China hay gentes, hay pobladores, que se aferran a sus milenarias costumbres sobre farmacopea y cultura alimenticia, y cómo éstas han persistido en el tiempo. La comida china, con sus diversas y problemáticas tradiciones regionales, es reconocida desde hace siglos como la más compleja y sofisticada, pero estas prácticas de riesgo culinarias solo han cobrado visibilidad mundial cuando un trágico accidente ha provocado la actual pandemia y la crisis económica mundial que ya se derrumba sobre nosotros.

Llegados aquí, para relativizar y no estigmatizar la percepción de las tradiciones culinarias chinas o asiáticas, hay que recordar que también en nuestro entorno hay prácticas que escandalizarían y repugnarían a otras culturas. En ciudades como Sevilla o Pamplona, en España, he visto en temporadas festivas –la Feria de Abril o los San Fermín– anunciar en bares y restaurantes la venta de cocidos y estofados de toro de lidia. Se supone que la carne es más sabrosa por cómo fue criado el animal, pero también por cómo fue estresado y violentado durante la corrida de toros. Algo que horrorizaría a un animalista vegetariano. En una cantina de Ciudad de México, con unos fans franceses de la tauromaquia y un antropólogo mexicano, Olmos, probé las criadillas [testículos de toro] y machitos [el conducto seminal del toro frito]. Un creyente musulmán o judío no concibe que a alguien le guste las morongas o morcillas hechas con sangre de cerdo y especias, o las carnitas y el

chicharrón. De hecho, las teorías del materialismo cultural, véase Vacas, cerdos, brujas y guerras de Marvin Harris, sostienen que el tabú de la ingesta de carne de cerdo –y la consustancial actitud de rechazo y sentimiento de repugnancia, ambos aprendidos desde la niñez– en las religiones musulmana y judaica, está enfocado para prevenir las enfermedades que transmitía este animal cuando enfermaba (triquinosis, cisticercosis).

Aunque las comidas y bocados más exóticos y “salvajes” que he probado han sido en el corazón del Valle del Mezquital, en el Estado de Hidalgo, México, y en Osaka, Japón. En Hidalgo, uno puede comer el consomé y la barbacoa de Actopan o Tulancingo y el pulque de la región, y en la ciudad de Pachuca se venden en los mercados y en restaurantes los escamoles [huevas o larvas de una especie de hormiga cuyo delicado sabor no sabría definir]. En el “tai” [tianguis, mercado] de Ixmiquilpan probé por primera vez los hangu [hñähñu] o chinicuiles [náhuatl], o sea los gusanos de maguey vivos en un taco [no sabría decir a qué saben porque les puse salsa picante para superar la prueba]. Cuando he comido chinicuiles tanto los blancos como los colorados tatemados en comal, donde se depositan todavía vivos, el sabor me recuerda al de las pipas de girasol. También los he probado molcajeteados y los recuerdo como una delicia culinaria.

Pero fue en una muestra gastronómica de Santiago de Anaya en 1998, próximo a Actopan, en el desértico Mezquital, donde probé platillos con carne de zorrillo, ardilla, tlacuache, ratas de campo, víbora y uno en especial, que cuando pregunté qué era y cómo se llamaba me dijeron “xä’ue” [escarabajo del mezquite, otros traducen como gusano]; y al decirme que la palabra también tenía otro significado [sentido] y preguntar cuál era, me dijeron que “apestoso”. Al estar con salsa y cocinado esa acepción no la noté. También probé gualumbos [ndömbo] o flor del maguey cocinados con otros ingredientes. Sin embargo, la comida que he probado con el olor más nauseabundo fue en Osaka, Japón, en una “cantina-restaurant” [si se puede llamar así] adonde llegaban oficinistas japoneses recién salidos del trabajo un viernes por la noche del 2003. Mis acompañantes Alarcón, Vega e Hirai [que hacía de traductor] me miraban con cara de jugadores de póker –los dos primeros incrédulos y el tercero expectante, porque me asesoró para elegir un

platillo ancestral y tradicional nipón– mientras yo comía tripas de calamar fermentadas, que olían a una mezcla de agrio y podrido pero que en el paladar tenían un sabor dulzón agradable. Volvería a probarlas.

Por tanto, recapitulando, nos equivocáramos si cuestionáramos las prácticas culinarias más exóticas porque nos resultan repugnantes.

La estigmatización y burla de estas prácticas culturales de riesgo han sido un recurso pedagógico brutal cuando hay contactos interétnicos asimétricos, y el poderoso impone sus valores y prejuicios.

Esto no significa que se deban mantener prácticas de sacrificio y preparación crueles. El problema surgido a raíz de las prácticas peligrosas del mercado de mariscos de Wuhan, donde las autoridades chinas no solo cerraron el mercado, sino que prohibieron la captura, transportación y venta de especies salvajes, se está enfocando acertadamente como un problema de salud pública y de maltrato de especies salvajes.

El primer aspecto apunta a un peligroso foco constante y altamente peligroso de zoonosis, de las que ya hay suficientes pruebas de transmisión de patógenos que provocan neo-enfermedades infecciosas o desconocidas en las personas, provenientes de animales salvajes que, como en el caso de ciertas especies de murciélagos, son reservorios de distintas variedades de virus potencialmente peligrosos para el ser humano. El segundo aspecto tiene que ver con la explotación destructiva e insostenible de la naturaleza, que rompe los equilibrios entre especies, y que también está asociado al tráfico de animales que los esquilma y los empuja al borde de la extinción. Aunado al hecho que se los transporta en condiciones estresantes que exacerba las potenciales situaciones favorables para la zoonosis. Todo un inmejorable caldo de cultivo vírico que está en el origen de la actual pandemia.

Y lo cierto es que estas potenciales circunstancias para que se produzca una zoonosis funesta para el organismo humano, estos peligrosos caldos de cultivo de potenciales pandemias víricas, existen por amplias regiones del mundo. Las situaciones de riesgo extremo para que emerjan epidemias tras una zoonosis

llevan siglos acompañándonos. En la década de 1980 la encefalopatía espongiforme bovina (enfermedad de las vacas locas) afectó a países como Gran Bretaña y por esas fechas emergió el VIH-SIDA que había dado el salto desde una especie de chimpancés del sur de Camerún décadas atrás. Ya en este siglo, en apenas 20 años, hemos oído hablar de SARS 2002, gripe aviar, gripe norteamericana 2009 [H1N1 o porcina], el MERS de 2012 [asociado a camellos], el Ébola 2014-2015 [asociada a una especie de mono], Zika 2014-2016 [transmitido por un mosquito].

Todos tienen en común, salvo la encefalopatía espongiforme bovina, que estuvieron durante décadas acotados local o regionalmente, hasta que se extendieron por amplias franjas del mundo.

El problema, por tanto, no son necesariamente los platillos como el caldo de murciélago, sino aquellas circunstancias y factores de peligro producidos por la intersección de prácticas y simbolismos etnoculturales con la naturaleza degradada y especies animales cargadas de virus letales para otras especies. Una vez se da el accidente de la zoonosis, las actuales fuerzas de la globalización pueden transportar cualquier virus letal y con potencial pandémico a cualquier rincón del planeta.

Tal como lo ha demostrado el Covid-19 [Sars-CoV-2]. Por tanto, el problema no es la sopa de murciélago, sino las situaciones altamente riesgosas entre animales salvajes arrancados de sus ecosistemas y los humanos, exacerbadas por prácticas culturales minoritarias que resultan peligrosas para el resto de la humanidad.

Dr. Guillermo Alonso Meneses

Departamento de Estudios Culturales, El Colef

Fecha de publicación: 11 de mayo, 2020