

## El berro y otras comidas peligrosas

En este número de *Medicina (Buenos Aires)* se encuentra un interesante y esmerado artículo sobre un foco de fasciolosis donde una mujer enfermó después de comer berro silvestre<sup>1</sup>. En las plagas, cuando no, importa pesquisar las particularidades de la biología.

La fasciolosis afecta al ganado ovino, bovino, caprino, equino, porcino y a los animales silvestres<sup>2</sup>. La incidencia es alta en el ganado de la zona del foco estudiado pero parece no haber relación estrecha entre ésta y la incidencia en humanos<sup>3</sup>. El hombre es un huésped definitivo ocasional, pero nada raro en nuestro país: 15 enfermos atendidos en el lapso de cinco años en un hospital de Córdoba, 54 enfermos en un estudio impreciso en igual lapso –que no coincide con el anterior– en la misma provincia, ambos incluyen pequeñas epidemias familiares<sup>4,5</sup>. Aun así no tiene la gravedad de endemia que tiene en Bolivia, Perú o Egipto<sup>6</sup>. Pero, como no es una enfermedad de denuncia obligatoria se comunican casos aislados y no se investigan los pormenores epidemiológicos y del ecosistema. Los médicos solemos preocuparnos más por el diagnóstico y el tratamiento.

El diagnóstico puede no ser fácil y demorarse<sup>7</sup>. En la fase aguda o hepática, con síntomas y signos generales, poco específicos, la tomografía axial computarizada permite ver imágenes con rasgos peculiares: alteraciones en la cápsula, nódulos pequeños, ramificados y tractos lineales en el parénquima, subcapsulares, hipodensos o isodensos, con y sin contraste, que no se unen ni crecen rápido. Son las huellas que traza el parásito en su camino a través del hígado, desde el peritoneo hasta las vías biliares, su domicilio real<sup>8-10</sup>. Las imágenes son como las vistas en la fasciolosis ovina experimental<sup>11</sup>.

Las medidas de profilaxis pública para eliminar esta zoonosis son: destruir los caracoles, curar los animales enfermos, drenar los sitios de pastoreo, etc.<sup>2</sup>. La profilaxis individual es simple: no comer crudos berros silvestres o de procedencia incierta. Es casi imposible ver a simple vista las metacercarias infectantes que miden 500 µm (0.5 mm) y están enquistadas en las hojas y tallos de los berros, y que, por su vitalidad, son indestructibles con agua acidulada, dice un libro<sup>12</sup>. Otro menciona que el lavado con agua corriente sólo desprende el 50% de las metacercarias mientras que, si se colocan los berros durante diez minutos en una solución de vinagre comercial, 120 ml por litro de agua, se desprenden o mueren todas<sup>3</sup>. Es cuestión de animarse y probar. Los berros deben cultivarse en aguas libres de contaminación. “El retorno a la naturaleza” y la propaganda por la comida “natural”, “sana”, “orgánica” y “alternativa” pueden ayudar a difundir la fasciolosis. En la duda cocinar siempre los berros. Para quienes creen en las increíbles virtudes de esta planta sobran recetas de cómo cocinarlos ([www.watercress.co.uk](http://www.watercress.co.uk): 31-01-05).

Tengamos cuidado con las ensaladas de verduras crudas. El libro *The man who ate everything*, escrito por Jeffrey Steingarten, curioso, erudito y satírico crítico de gastronomía de la revista *Vogue*, tiene un capítulo con prevenciones titulado *Salad, the silent killer*. Muchos son los riesgos que corren los comedores de verduras y hortalizas crudas, ensaladas y *crudités*<sup>13</sup>. Las plantas fabrican sustancias nocivas para vivir, perpetuar la especie y defenderse de sus predadores: bloqueantes de la acción de vitaminas, minerales y enzimas, tóxicos y carcinógenos. No figuran en el reperto de Steingarten las cucurbitacinas, toxinas de los zapallitos de tronco y *zucchini* amargos, que no se inactivan con la cocción; muchos conocemos algún intoxicado, pese las advertencias de probar los zapallitos antes de

utilizarlos. Las cucurbitacinas son tan resistentes a la simple cocción como las esporas del *Clostridium botulinum* o las toxinas del *Stafilococcus aureus*.

Steingarten omitió de su lista de venenos, porque ya tienen suficiente mala fama, a los pesticidas, herbicidas y hormonas. Tampoco menciona las infecciones o infestaciones transmitidas por las verduras, hortalizas y frutas cuando se comen crudas, y que se evitan desinfectándolas antes de comerlas; tal vez sean raras entre los lectores de *Vogue*.

Ingerir crudos los alimentos causa fascinación o repugnancia. Depende de las culturas y de las modas. El ápice de la fascinación -o de la repugnancia- son las ostras, y otros bivalvos, que no sólo se ingieren crudos sino vivos. Lo que para unos es *gourmandise* para otros es retorno a la barbarie. Cocinar los alimentos con el fuego es una de las características específicamente humanas, adquirida no hace tanto tiempo: "No hay evidencia posible de más de medio millón de años, ni evidencia absolutamente convincente de más de 150 000 años". No es tanto. Por otra parte cocinar "fue la primera revolución científica: el descubrimiento, por experimento y observación, de los cambios bioquímicos que trasmutan sabor y ayudan a la digestión"<sup>14</sup>. ¿No es mucho? Renunciar a cocinarlos, si no media necesidad o una terrible obligación de cortesía a costumbres ajenas de las que un huésped no puede zafar, es primitivismo adulterado.

Es inevitable terminar las notas sobre fasciolosis mencionando el *halzoun* (del árabe: sofocación, traducen Craig y Faust<sup>15</sup>; caracol, traduce Symmers<sup>16</sup>). La dolencia ocurre después de ingerir hígado crudo de cabras u ovejas y se caracteriza por una grave tumefacción dolorosa de la garganta, esputos con sangre, disfagia, disnea, sordera y aun asfixia. El accidente se debe a que parásitos, adultos y vivos, se prenden a la mucosa oro-faríngea. El hígado crudo de cabritos u ovejitas recién sacrificados es una exquisitez en el Levante (Líbano, Siria y Armenia) y, si los animales están infestados por *Fasciola hepatica* o *Linguatula serrata*, puede ocurrir este percance. No hay que preocuparse: a los huéspedes se les advierte que deben masticar los bocados con fuerza, mucha frecuencia y por largo tiempo, así se destruyen los parásitos. Pero si no somos advertidos, no entendemos el idioma y no podemos evitar el convite ya sabemos lo que hay que hacer. Symmers dice que pueden haber ocurrido muertes por sofocación y que "*an English milady is supposed, probable apocryphally, to have died of disgust*".<sup>16</sup> No sorprende que *milady* haya muerto después de semejante disgusto.

Juan Antonio Barcat

jabarcat@topmail.com.ar

1. Rubel D, Prepelitchi I, Kleiman F, Carnevale S, Wisnivesky-Colli C. Estudio del foco en un caso de fasciolosis humana en Neuquén, Argentina. *Medicina (Buenos Aires)*; 2005; 65: 207-12.
2. Olaechea FV. Epidemiología y control de *Fasciola hepatica* en la Argentina. <http://www.inta.gov.ar/bariloche/info/documentos/animal/salud/ct-389.pdf>; Consultado el 6-2-05.
3. Acha PN, Szyfres B. Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. 3ra. Ed. Washington DC: OPS, 2003. Volumen III (actualizado por O.O. Barriga), p 132-40.
4. Siciliano C, Chalub E, Shictong G, Nieto Sosa L, Barnes A. Distomatosis hepática. Nuevos casos en Córdoba, Argentina. *Prensa Med Argent*, 1989; 76: 106-9.
5. Pizzi H, Navarro Z, Pizzi D, Benvissuto G. Estudio epidemiológico e implicancias económicas de la distomatosis hepática en la provincia de Córdoba [Argentina]. *Gac Vet* 1982; 44: 944-7.
6. Mas-Comas MS, Esteban JG, Barques MD. Epidemiology of human fascioliasis: a review and proposed new classification. *Bull World Health Organ* 1997; 77: 340-6.
7. Leder K, Weller PF. Liver flukes: Fascioliasis. In: UpToDate, Rose, BD (Ed), UpToDate, Welleley, MA, 2005. Consultado el 21-2-05.
8. Pulpeiro JR, Armesto V, Varela J, Corredoira J. Fascioliasis: findings in 15 patients. *Brit J Radiol* 1991; 64: 798-80.
9. González Llorente J, Almudena Herrero D, Carrero González P. Subcapsular abscess: an unusual CT finding in hepatic fascioliasis. *AJR* 2003; 178: 514-5.
10. Melero M, Rigou RC, Lloveras J, Gennaro O. Fascioliasis hepática. Causa infrecuente de síndrome febril prolongado con hipereosinofilia e imágenes hipodensas en la tomografía computada de hígado. *Medicina (Buenos Aires)*. 1991; 51: 244-8.
11. Gonzalo-Orden M, Millán L, Alvarez M, Sánchez-Campos S, Jiménez R, González-Gallego J, Tuñón MJ. Diagnostic

- imaging in sheep hepatic fascioliasis: ultrasound, computer tomography and magnetic resonance findings. *Parasitol Res* 2003; 90: 359-64.
12. Atías A. Atías-Neghme. *Parasitología Clínica*. 3ra. Edición. Santiago: Mediterráneo, 1991. Capítulo 41, p. 334-40.
  13. Steingarten J. *The man who ate everything. And other gastronomic feats, disputes, and pleasurable pursuits*. Vintage: New York, 1997, p. 177-86.
  14. Fernández Armesto F. *Near a thousand tables. A history of food*. New York: The Free Press, 2002. Chapter 1: The invention of cooking. The first revolution, p. 2-20.
  15. Craig ChF, Faust EC. *Clinical Parasitology*. 2<sup>nd</sup>. Ed. Philadelphia: Lea & Fibiger, 1940, p. 397-401.
  16. Symmers WStC. *Curiosa. A miscellany of clinical and pathological experiences*. London: Baillière Tindall, 1974. 18-Documentary, p. 61-5.

-----

**A propósito de la ilustración de la tapa de *Medicina (Buenos Aires)* N° 2, 2005: Flor de palo borracho**

Palo borracho rosado (por el color de las flores), samohú, *Chorisia speciosa* (St. Hil.). Sinónimos: algodón (semillas envueltas en sedosas fibras blancas), algodnero, *mandiyú-rá* (Guaraní: Semejante al algodón), samohú colorado, etc. Se encuentra en Formosa, Chaco (oriental) Corrientes y Misiones, Brasil meridional y Paraguay. Es común en parques y calles de Buenos Aires; florece a fines del verano y comienzos del otoño. Es parecido al yuchán, *Chorisia insigne* (H.B.K.). Sinónimos: palo borracho amarillo (flor de color blanco cremoso), palo botella (tronco muy abultado). Tiene dos tipos. Uno de tronco corpulento y corto, aún con más diámetro que altura, es característico de los valles áridos del noroeste argentino. Otro, más alto y esbelto, crece en bosques y selvas húmedas. Puede verse en Buenos Aires en la avenida 9 de Julio y en la Costanera Norte, florece en la misma época que el palo borracho rosado, aunque hay ejemplares de floración precoz y tardía.