

COVID-19 LOCAL-GLOBAL, ÚLTIMAS

El pasillo OP, epicentro de los contagios en la Central de Abasto

12 mayo, 2020



La Central de Abasto enfrenta la paradoja de suministrar alimentos a los habitantes del Valle de México y al mismo tiempo cuidar de no expandir el virus que entró a sus pasillos

Texto y fotos: Martín Avilés, Alejandro Piña Y Andrés Saucedo

“El brote primero se dio en los chiles”, dice Ramón, un vendedor de jitomate y cebolla quien prefirió no revelar su verdadero nombre para evitar represalias. “Ése fue el primero porque ahí es un mundo de gente. De ahí se esparció por todo el mercado”.

Los picantes son un ingrediente primordial para la cocina mexicana. Este ingrediente está presente en el 90% de los platillos típicos como salsas, adobos, moles y aderezos. El chile es una necesidad ancestral en la mesa de las familias mexicanas y su depreciación se puede percibir en las bodegas O y P, atiborradas por toneladas de chiles que a diario tocan base en la Central hasta llegar a cada plato de rincones inimaginables del país.

Hasta antes del golpe de coronavirus, ahí se mezclaban sin distinción clientes minoristas con mayoristas que conformaban ríos de personas que se veían obligados a no obedecer la recomendación de evitar lugares concurridos y a no tomar el distanciamiento social. Ahora, la afluencia disminuyó drásticamente, pero aún hay clientes por la necesidad de obtener ingresos para sobrevivir, como millones de mexicanos que dependen de sus ventas.

“Enfermados aquí de locatarios en la zona chilera son como unos 30 y muertos son cuatro solo en el área chilera. Pero tenemos que trabajar porque este es un alimento, si se cierra la Central mucha gente se va a quedar sin comer. Lo que es jitomate, chiles, cebollas y todo, es un producto de primera necesidad para el hogar”, cuenta Roberto Cardozo, un comerciante de chiles conocido como *El Loquillo*.

“Dependen mucho de nosotros, así como nosotros del campo. Aquí hay que distribuir todo, el mercado no puede parar porque abastece a todos los mercados públicos”, confirma otro vendedor de picantes de nombre Jesús García Cruz.

Sobreviviente a covid

“Me enfermé y fue un día crítico de dolor de cuerpo y escalofríos”, describe Ernesto, uno de los comerciantes infectados que también prefirió guardar su nombre real en el anonimato. Él comenzó a presentar síntomas el 15 de marzo y desde entonces no volvió a atender su negocio, se enclaustró en una recámara de su casa para reducir el contacto con sus familiares y corrió con mejor suerte que otros locatarios.

“Cuando me dieron el resultado de la prueba sí es un vacío muy fuerte, cuando te dan esa noticia es como signo de muerte. Nuestras autoridades dentro del mercado no se esperaban esto. Ahorita lo acaban de hacer (tomar medidas) y ya estamos en la Fase 3. Eso es increíble porque en realidad muchos de nuestros compañeros hemos cerrado porque primero está la salud, pero también si nosotros cerramos ahí está la canasta básica de muchas familias. Yo creo que todos los compañeros que han cerrado es por miedo pero si el mercado se cierra nos colapsamos”, abunda.

La paradoja de la Ceda

“¡Cuidado! Está usted en una zona de alto contagio” advierten enormes letreros colocados en la entrada de la Ceda. El intenso aroma a condimentos se disipa a través de los cubrebocas y el grito de los marchantes se ahoga en la incertidumbre de un mercado donde intentar proveer alimento a millones de personas y sobrevivir a una pandemia se volvió una paradoja.

México no puede entenderse sin su milenaria oferta gastronómica, sus platillos son capaces de contar una historia en cada bocado y su genuino picor relata años de tradición. Cocinar se volvió una labor artística e incluso un acto de rebeldía durante La Conquista, misma que supuso un momento de inflexión social y hasta culinario, capaz de atestiguar -como bien dijo Pablo Neruda en *Confieso que he vivido memorias*- «De mercado a mercado. Porque México está en los mercados”.

En territorio azteca se cultivan 64 diversos tipos de chile cuyo misticismo es el sello distintivo de la comida típica. Según el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la evidencia más antigua encontrada de semillas de este fruto se remite a la Cueva de Coxcatlán, en Tehuacán, Puebla, donde se hallaron vestigios que datan de entre los años 6,900 y 5,000 AC.

El chile se volvió una fuente nutricional para los pueblos originarios asentados en la que es hoy tierra mexicana, debido a que contiene diversos nutrientes como vitaminas A y C; carotenoides, fibras y minerales. Fue así que los picantes se convirtieron en un alimento imprescindible y han trascendido a través del tiempo de manera cíclica: de la tierra al mercado y del mercado al plato.

Junto con el maíz, frijoles y calabazas, el picante fue base de la alimentación mesoamericana, pero luego de la fundación de Tlatelolco en 1338 -cuando ese pueblo fue cuna del principal centro comercial que abastecía a la población incluso después de que el Imperio Mexicano sometiera a los tlatelolcas en 1473- el chile adquirió un nuevo valor y su presencia se volvió imprescindible en el sistema de trueque.

El mercado de Tlatelolco estaba dividido en calles y a cada una le correspondía un género de productos, tal y como ocurre más de 500 años después con la Central de Abasto. “Era tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca”, describió Bernal Díaz del Castillo al mercado prehispánico en sus relatos de la Conquista, mientras que Hernán Cortés calculó unas 60 mil personas de capacidad en ese centro comercial que abastecía a la Gran Tenochtitlán hasta la llegada de los españoles.

Las epidemias de 1545 y 1576 acabaron con la vida de entre un 50 y 80% de los habitantes y el principal mercado fue desaparecido por los conquistadores, según recaba el texto *El mercado a través del tiempo* de la revista *El Correo de la UNESCO*, Noviembre, 1996. Durante el virreinato se probaron diversas sedes del nuevo mercado hasta que en 1700 se edificó El Parián, ubicado en lo que ahora es la Plaza de la Constitución de la capital azteca, mismo que fue demolido en 1873, para dar lugar al Mercado de la Plaza del Volador y posteriormente a La Merced.

La incesante demanda obligó a que se construyera la Central de Abasto (CEDA), inaugurada en 1982 por el entonces presidente José López Portillo. Con una superficie de 327 hectáreas, es el mercado más grande del mundo y el segundo mayor centro comercial solo detrás de la Bolsa Mexicana de Valores (BMV).

Entre ese universo de vegetales, semillas, abarrotes y cárnicos, prácticamente las 24 horas del día hay movimiento, todo con tal de satisfacer las solicitudes de productos de primera necesidad de las más de 500 mil personas que a diario acuden para abastecerse. O al menos hasta antes del brote de coronavirus, mismo que expertos estiman se desató en un mercado similar a más de 13 mil kilómetros de distancia en la ciudad de Wuhan, China.

“¡Que conste que aquí los cargadores no nos morimos de coronavirus!”, exclama un hombre con una especie de caspa esparcida entre su cabello y por toda la espalda. Son restos de cebolla que se aferran a su cuerpo luego de acarrear decenas de costales de vegetales sobre sus hombros desde las cuatro de la mañana, que comienzan a llegar los camiones desde distintos puntos de la República con la cosecha lista para ser distribuida.

A pesar de que la contingencia en México comenzó el 15 de marzo, la Central de Abasto no ha detenido su comercio, pues la alimentación es una de las actividades económicas esenciales que el gobierno no puede frenar. Sin embargo, la administración local no tomó medidas extremas en el lugar sino hasta más de un mes después que se hicieron públicos diversos casos de positivo por covid-19 entre los comerciantes.

El coronavirus no se contagia a través de alimentos

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) es muy poco probable que pueda haber contagios con la covid-19 a través de los alimentos, al ser una enfermedad respiratoria. Hasta el momento, no existe evidencia de que el virus pueda multiplicarse en la comida. Sin embargo, es a través del contacto de persona a persona con las gotas respiratorias generadas cuando una persona tose, estornuda o escupe al hablar y los fluidos llegan a otro individuo, que estos microorganismos encuentran un ambiente idóneo para reproducirse.

“Mucho se pudiera haber evitado si hubieran forzado al tapabocas hace más de un mes, ahorita ya qué. Para los que quedamos y siguen yendo está bien, la gente que va a comprar, ayuda a no esparcir el virus, pero eso era hace un mes”, explica Ramón.

Se estima que al día llegan unas 45 mil toneladas de verduras, fruta, carne, abarrotes y legumbres a esta micro ciudad siete veces mayor en tamaño de la Ciudad del Vaticano. Medio millón de personas se abastecían ahí hasta que las noticias de los casos positivos por coronavirus comenzaron a alarmar a la población y se redujo drásticamente la actividad comercial hasta llegar a un 25% desde la semana del 27 de abril al 1 de mayo.

Zona de escasez de agua

La Central de Abasto se encuentra ubicada en la zona con más problemas de abastecimiento de agua de la Ciudad de México, en Iztapalapa, la alcaldía más poblada de la capital. Se estima que unas 400 mil personas en la demarcación no tienen acceso al agua más que con tandeo en pipas pipas. A la Ceda le afecta este problema desde hace varios años.

Locatarios, vendedores y cargadores han padecido la escasez de agua en los sanitarios desde mucho antes que la pandemia amenazara sus negocios, pero ante las recomendaciones de asear las manos constantemente para evitar contagios, la situación se agravó. A pesar del flujo mayúsculo de transeúntes, las autoridades locales no hicieron caso a las demandas y fueron los comerciantes quienes comenzaron a hacer indispensable el uso de alcohol en gel durante los primeros días de contingencia.

“No hay agua, ¿cómo quieres que te laves las manos? En los baños no hay agua, todos en nuestros negocios tenemos gel antibacterial pero si quieres lavarte las manos no hay agua en los baños. En una central de millones de personas, es increíble, diario voy y diario me dicen de un muerto. La psicosis está pesada, no creas que está fácil estar yendo al mercado a trabajar con esa presión de que se murió uno otro. Sientes que el virus anda por todos lados, donde toques, en el aire”, describe Ramón.

Apenas a principios de este año, el Sistema de Aguas de la Ciudad de México (Sacmex) comenzó a realizar obras como parte de la rehabilitación de la red de drenaje de la Ceda, un proyecto de 231 millones de pesos. Pero el agua aún escasea en el lugar y los baños más cercanos a las naves O-P se encuentran cerrados.

“Imagínate, ahorita lo importante para combatir este virus es el agua. El secretario de salud maneja que hay que estarse lavando las manos constantemente, pero pues no te las puedes lavar porque no hay agua. El gel está bien, nosotros tomamos el protocolo antes, teníamos el gel en la bodega pero tú sabes que no es suficiente”, revira Ernesto, quien al igual que Ramón, dejó de trabajar desde que comenzaron a cerrar otras bodegas en efecto dominó.

Ramón se despertó la madrugada del 22 de marzo para ir a trabajar por última vez en el mercado al que desde hace 20 años asiste para vender jitomates, cebollas y tomate verde. Supo hacerse de buenos clientes mayoristas de diversas partes de la República y de la misma Central hasta vender en promedio al día entre cuatro y cinco camiones de mercancía, que equivalen a unas 20 toneladas de vegetales. Pero desde aquella mañana nada volvió a ser igual.

“Se han muerto como cinco. Eran clientes que yo les vendía, fui a cobrarles y me dijeron que ya se habían muerto. Uno me debía 400 bolas (400 mil pesos), otro me debía 30 mil, otro 200 y afecta la economía de uno que le fio, eran clientes muy buenos y ya no están. Hablas con la esposa pero pues ya nadie te va a pagar nada, el señor se murió y pues ya, si la señora tiene dinero pues no creo que te lo dé”, cuenta el vendedor de 50 años de edad.

Según información de la dirección general de la Central de Abasto, en la Ceda se han detectado 25 casos positivos por covid-19, de los cuales dos ya fallecieron. Sin embargo, desde antes de que las autoridades pusieran énfasis en el monstruo mercantil las cortinas ya habían cerrado en casi la mitad de las bodegas del área de chiles y unas cuantas más en las de cebollas y tomates.

“Ahí en el mercado han fallecido unas cuatro o cinco compañeros del sector de la nave de los chiles. Si te pones a hacer entrevistas bien, en el sector de chiles, cebollas y tomates van más de 100 enfermos”, asegura Ernesto, quien desde que fue diagnosticado positivo se aisló para evitar contagiar a más personas, pero sobre todo, para proteger a su familia.

“Yo me mantuve en un cuarto y ahorita ya cumplí más de 20 días y he seguido aislado esperando que pasen unos días más, después me volveré a hacer la prueba para revisar si ya me curé o si todavía sigo presentando el virus”, comparte el vendedor de 40 años, quien no forma parte de la estadística oficial de la Ceda, pues enfermó más de un mes antes de que se comenzaran a tomar las medidas en forma.

Como parte de las acciones para prevenir mayores contagios en el mercado, se instalaron carpas con consultorios y hasta un pequeño laboratorio para valorar a quienes superen los estándares de temperatura a la entrada del sitio, donde personal de seguridad intercepta a cada auto para prevenir que ingresen con fiebre.

“He estado viendo en las noticias en donde el gobierno manifiesta que hay carpas con médicos que te toman la temperatura para saber si te sientes mal y no las había. En las noticias ya especificaron eso, que hay mucha vigilancia, cuando no es así, el mercado sigue siendo un desastre”, lanza Ernesto durante la entrevista realizada los primeros días de mayo.

“El mercado siempre dio miedo por la inseguridad, pero no como ahora. Ahora es la inseguridad por este virus que nos está atacando, ahora es todo lo relacionado con el mantenimiento de los patios de maniobra; es un desastre hay mucha basura, hay muchos focos de infección”, insiste.

En el pasillo principal del área de menudeo de la zona de chiles, los locatarios escribieron una frase lapidaria: “Mientras los muertos no sean tus muertos entenderás? (sic)”, dice la cartulina blanca con letras negras. Algunos obedecen las nuevas normas establecidas por las autoridades, otros hacen caso omiso, sabedores que el virus llegó mucho antes que alguien se preocupara por ellos, los que dan de comer todos los días a millones de mexicanos.

PIEPÁGINA

El pasillo de la CEDA donde brotó el coronavirus

de foto pdpagina

03:12

Este trabajo fue publicado por PERROS LIBRES. Pie de Página lo reproduce con su autorización. [Aquí](#) puedes encontrar la versión original.



Pie de Página

Portal periodístico independiente, conformado por una red de periodistas nacionales e internacionales expertos en temas sociales y de derechos humanos.

[Cdmx](#)
[Central De Abasto](#)
[Coronavirus](#)

RELACIONADO



Talan bosque con apoyo de alcaldesa que busca reelegirse



El 7 de junio se reabren las escuelas en CDMX



Los nuevos comuneros de Milpa Alta: contra la tala y los partidos



Enojo y desconsuelo en Tláhuac



PIE DE PÁGINA

• [ACERCA DE PIE DE PÁGINA](#) • [AVISO DE PRIVACIDAD](#) • [CONTACTO](#)

SUSCRÍBETE

