



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
ARAGÓN

**CHIQUITO; PERO PICOSO. EL CHILE COMO
SÍMBOLO DE IDENTIDAD NACIONAL.**

**TRABAJO PERIODÍSTICO Y COMUNICACIONAL.
REPORTAJE ESCRITO**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO

P R E S E N T A N:

ALHELI MARLENE VIZUETT VALDES
ELIZABETH PERCASTRE CORTÉS



ASESOR:

MTRO. JOSÉ ANTONIO ZAVALETA LANDA

México, 2018



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I Especie de especias	5
En las buenas y en las malas	7
Genio y figura	17
¡Pásale marchantita!	21
CAPÍTULO II El que es perico, donde quiera es verde	25
En salsa y en jarabe	26
Para todos hay	36
CAPÍTULO III ¡No que no tronabas pistolita!	42
Lo llevo en las venas	43
Un testigo fidedigno	47
CAPÍTULO IV Chiquito; pero picoso, ¡sí señor!	54
El reivindicado	56
Yo soy picante	60
A MANERA DE CONCLUSIONES	73
FUENTES DE CONSULTA	75

Fotografías en portada y contraportada elaboradas para este reportaje. Pacheco, J. (2018) *Sabor a México I y II* by Joyce Pacheco.

INTRODUCCIÓN

La mayor parte de las veces, hablar de comida cuando uno está lejos de su patria, evoca nostalgia. Se inunda la memoria de recuerdos de aquella cocina llena de olores y colores; burbujas en la olla hirviendo; condimentos matizando sencillos ingredientes, aunque no por ello menos sorprendentes; abuelas y madres preparando con amorosa creatividad verdaderas obras de arte, platillos en los que con interesante insistencia encontramos un ingrediente ancestral: el chile.

Este pequeño fruto, ha estado presente en la dieta de los mexicanos desde hace aproximadamente 7,000 años, primero en su forma silvestre y después ya domesticado, es decir, sus ancestros aprendieron a cultivarlo después de miles de años de esfuerzo y dedicación.

Las características geográficas y condiciones climáticas de México facilitaron la existencia de hasta 100 diferentes tipos de chile. Y es precisamente esa gran variedad de picantes lo que ha permitido el desarrollo de una gastronomía exótica e incitante, de un gusto particular y sugerente. En diversas cantidades y picores, pero casi toda la población lo consume.

Aunque es en la escasez o en la distancia donde se aprenden a valorar los numerosos beneficios que ofrece a sus consumidores habituales. Más allá de dar sabor a las imprescindibles salsas o formar parte de los ingeniosos remedios para intentar aliviar la resaca, también ha hecho importantes aportaciones en el campo médico y el industrial; ha sido incorporado al lenguaje, festividades y religiosidad. Se ha vuelto todo un ícono, cocinar con chile es más que una tradición nacional.

Por tal motivo, hace 12 años Elizabeth Percastre Cortés y Alheli Marlene Vizuett Valdes, integraron este equipo para elaborar un reportaje instructivo que fuera capaz de comunicar dicha trascendencia. No contiene recetas de cocina o un análisis profundo de su exportación, ni instrucciones para sembrarlo y recolectarlo adecuadamente; más bien ofrece la oportunidad de recuperar la memoria histórica, de redescubrir los motivos que le volvieron imprescindible para las culturas prehispánicas más allá de su valor dietético,

y exponer los factores que le ha convertido en un símbolo de identidad nacional para la gran mayoría de los mexicanos.

Y a pesar de que su relevancia multidisciplinaria supondría la existencia de mucha información y estudios sobre este condimento, no fue así. El escaso material que estudiaba su papel nutricional (en comparación a lo que había sobre el maíz) y los aún más limitados análisis sobre su papel cultural, afianzó más la intención de difundir su grandeza.

La intervención de especialistas de diversas áreas, en el ciclo de conferencias “El chile, protagonista de Independencia y Revolución”, organizado en 2010 por la Fundación Herdez, permitió recabar más elementos para finalmente dar forma al Primer capítulo, que aborda el origen e historia del picante, sus rasgos característicos y comercialización actual; y al Segundo, donde además de exponer las propiedades nutricionales también se profundiza en los usos ancestrales, medicinales e industriales. En la elaboración de este último, fueron de gran ayuda artículos y libros de difusión científica publicados en inglés.

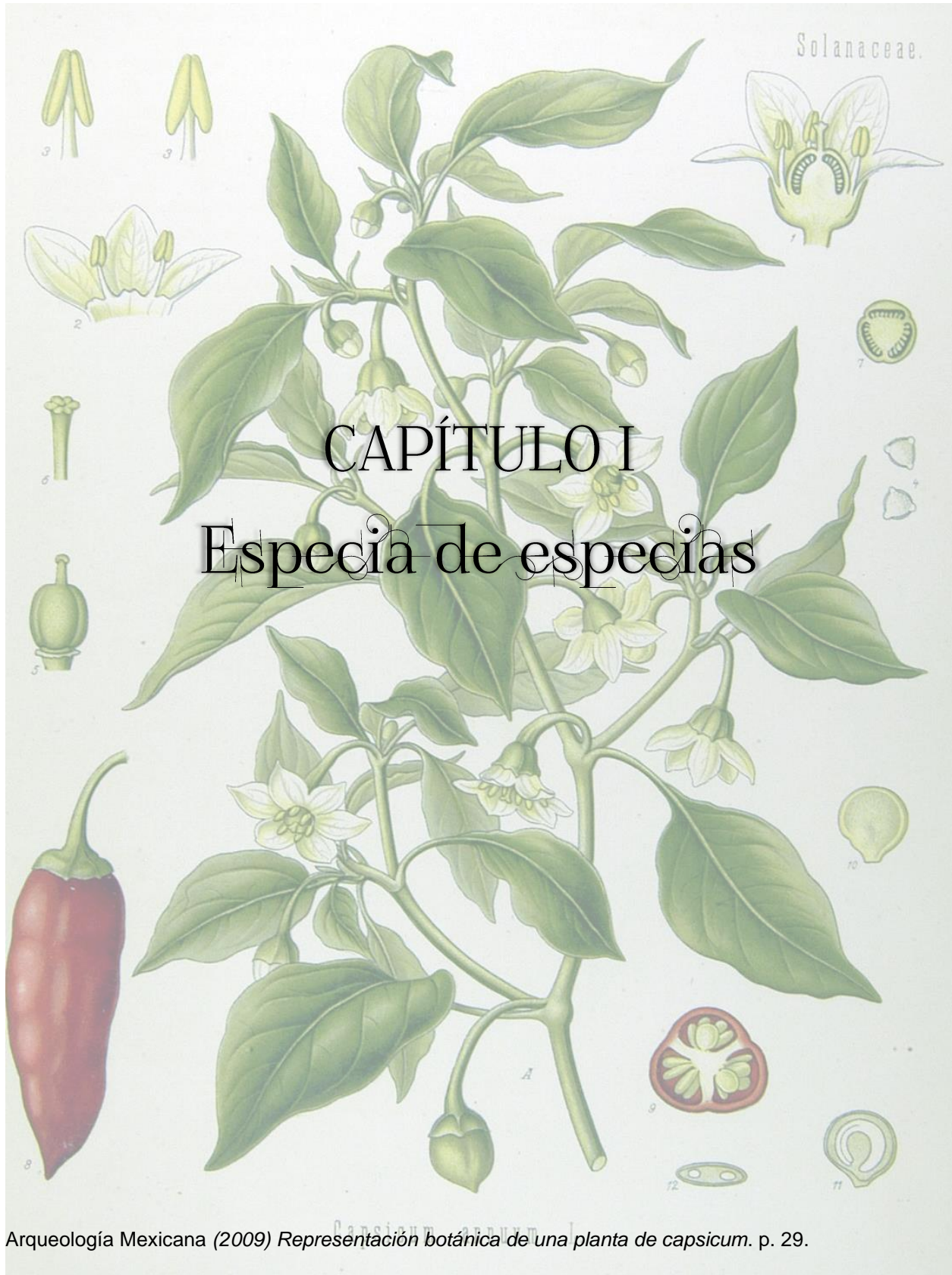
Hasta antes del 2009 no se habían encontrado fuentes nacionales que profundizaran en el vínculo genético y cultural del ser humano con sus alimentos para desarrollar el Tercer capítulo, el cual además serviría como preámbulo del último punto. Por eso, mientras Elizabeth Percastre continuo con el proceso de investigación en México, Alheli Vizuetz aprovechó un viaje a España para visitar bibliotecas y adquirir material, y complementar la información.

Después de un proceso de actualización y con ayuda de los Investigadores entrevistados telefónicamente, por videoconferencia y de forma personal, del Instituto de Investigaciones Antropológicas y el Programa Universitario de Estudios de la Diversidad Cultural y la Iterculturalidad (PUIC) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); además de una encuesta virtual levantada desde dispositivos móviles a través de los Formularios de Google, a una muestra aleatoria de 273 personas en la Ciudad de México (CDMX), con un margen de error del 5% para un nivel de confianza del 90%; se concluyó la elaboración del Cuarto capítulo, que describe cómo la presencia histórica del chile en la dieta mexicana ha dejado huella tanto en su estructura genética como en su

construcción cultural. Y revela por qué se ha convertido en un símbolo de identidad para la gran mayoría de los mexicanos.

Además de los retos enfrentados para obtener información, también se debía vencer un gran obstáculo a causa de las responsabilidades laborales y familiares adquiridas a través de los años, y a la actual residencia en tierras Ibéricas de Vizuet: coincidir en tiempo y espacio.

Y sólo se consiguió gracias a innovaciones tecnológicas que se han desarrollado en estos últimos años. Trabajar a la par en el mismo documento desde lugares remotos a través de Google Drive, compartir información por Messenger de Facebook y WhatsApp sin importar diferencias horarias, entrevistar por Skype a Investigadores con una agenda complicada, y recibir oportunamente asesoría virtual del Asesor y Sinodales de este proyecto; contribuyó a que el sacrificio, el esfuerzo y la perseverancia de Elizabeth y Marlene se materializara en este trabajo periodístico de titulación, que ahora comparten con ustedes.



El hombre se encuentra en una búsqueda constante de sí mismo, del origen de la vida y de todo lo creado para encontrar su lugar en el universo; de la verdad y la historia de la humanidad para saber el rumbo que debe seguir y convencerse de lo invaluable de su existencia.

Y si “somos lo que comemos”, como señaló el filósofo y antropólogo Ludwig Feuerbach en la reseña que realizó para el libro *Doctrina sobre los alimentos: para el pueblo (Lehre der Nahrungsmittel: Für das Volk)* del médico fisiólogo Jacobo Moleschott; entonces es a través del estudio de las costumbres alimentarias que se puede estar un poco más cerca de las respuestas que tanto se buscan.

Hay tres alimentos que se asocian primordialmente a la dieta de cualquier mexicano: el maíz, el frijol y el chile. En comparación con el tiempo invertido en investigar a los dos primeros, hace muy poco que se empezó a estudiar al picante, motivo por el cual se han generado grandes debates en torno a este durante los últimos años; comenta el doctor e investigador Luis Alberto Vargas Guadarrama en entrevista telefónica el 7 de abril de 2017. Aún hoy en día se discuten principalmente tres tópicos: su lugar de procedencia, si es beneficioso o perjudicial para la salud y si tiene o no trascendencia cultural.

Y en este capítulo nos centraremos en su origen e importancia histórica para los mexicanos. Hasta este momento, la propuesta con mayor aceptación sobre el lugar del cual proviene es la de los investigadores M. J. McLeod, Sheldon I. Guttman y W. Hardy Eshbaugh quienes exponen en su artículo “Early Evolution of Chili Peppers”, publicada en la revista *Economic Botany*, que las primeras semillas de chile en su forma silvestre fueron encontradas en Bolivia Sur Central, con subsiguiente proliferación en los Andes y tierras bajas del Amazonas.

Para posteriormente llegar a territorio mexicano gracias a las heces de las aves que migraban, indica el etnobotánico e historiador Gary Paul Nabhan en su libro *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*.

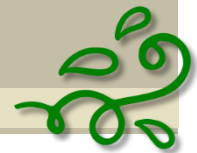
A pesar de su presencia ancestral en gran parte del continente americano, fueron las culturas prehispánicas que habitaban lo que hoy conocemos como México, quienes

no se contentaron con tener a tan singular planta en su forma silvestre. Después de un arduo proceso de prueba y error aprendieron a cultivarla, la domesticaron.

La prueba de ello son los restos de unas semillas y tejido vegetal que fueron encontrados en heces humanas fosilizadas de 7,000 años de antigüedad en Tehuacán, Puebla y Ocampo, Tamaulipas; explicaron la antropóloga social Janet Long Towell y el arqueólogo Eduardo Merlo Juárez durante el ciclo de conferencias *El chile: protagonista de Independencia y Revolución* organizado por la Fundación Herdez en conmemoración del Bicentenario de la Independencia y Centenario de la Revolución mexicana.



Arqueología Mexicana (2009) *Semillas de chile fosilizadas*. p. 9.



En las buenas y en las malas

Con una dieta a base de maíz y frijol, hacía falta un ingrediente que le diera variedad y color a los alimentos, y así fue como el chile llegó para quedarse. Se conformó una triada equilibrada entre sí, la falta de alguno rompía el balance y se afectaba el valor nutricional de los otros dos.

Ya que el maíz es una proteína incompleta al carecer de ciertos aminoácidos, los cuales se encuentran abundantemente en el frijol, y juntos se vuelven una proteína completa; aunque difícil de digerir, advierte Janet Long en su libro *El placer del chile*. Así, cuando el picante prometió resolver los problemas estomacales e intestinales lo adoptaron sin “rechistar”. Además, ofrecía la oportunidad de crear nuevos guisos con

texturas y sabores diversos. Llevó a otro nivel la cocina prehispánica para quienes comer y dar de comer, más que una actividad cotidiana o monótona, era toda una experiencia festiva e incluso religiosa; donde el chile era un invitado de honor.

Con la integración de alimentos como el jitomate, el tomate verde, el chocolate y la papa, por mencionar algunos, su dieta era nutritiva y balanceada; aseguró el doctor Héctor Bourges Rodríguez en su conferencia “El chile en la alimentación humana”, del ciclo de conferencias antes mencionado.

Por ejemplo, era incorporado en bebidas como el chileatole (chile y maíz) y el *chilecacalhuati* (chile, cacao y maíz). De hecho, en algunas regiones del país, aún se realizan estas preparaciones en las casas de los abuelos; pero no son bien recibidas por todos los paladares, sus excéntricos sabores y texturas resultan toda una prueba gastronómica, tanto para amantes como para no amantes del picante.

Sin embargo, la reina de las preparaciones era la “salsa” o mejor conocida en ese tiempo como *molli*, fruto de la estrecha relación entre el chile y el jitomate o el tomate verde. Había *chilmolli* de chile verde, rojo, amarillo, negro, fresco, ahumado y seco; y con distinto nivel de picor.

Todos tenían acceso a ellas por igual, pero lo que sí variaba era el acompañante. Por ejemplo, el Rey Moctezuma podía incorporar una de sus salsa favoritas con *huehue chilli* (chile viejo, lo que para nosotros sería el chile pasilla) a una cazuela de *huaxolotl*, a un pescado blanco o sobre unos ajolotitos; mientras que el resto de la población sopeaba de un plato principal el *chilmolli* con *tamallis* y rara vez llevaba carne, sólo los días de fiesta de *tlacaxipelahuistli* (fiesta de sacrificio), reveló el arqueólogo Eduardo Merlo Juárez en su conferencia “El ajonjolí de todos los moles”.

Bodas gastronómicas.

Por supuesto, también varían las opiniones sobre el origen de la palabra chile (como alimento): del náhuatl *chilli* (chile) cuyo prefijo *chil* significó rojizo o colorado, o *tzilli* (chile) que a su vez proviene de *tzir* (picar e irritar) de la lengua maya; observa el periodista y

escritor Heriberto García Rivas en su obra *Cocina prehispánica mexicana*. Mientras que en la zona del Caribe es llamado ají que proviene del quechua arawak *axi* (fruto picante).

No obstante, cuando los españoles llegaron al nuevo continente, no tardaron en bautizarlo con otro nombre: "pimienta". Y el poeta, ensayista, dramaturgo e historiador Salvador Novo López señaló al despistado almirante Cristóbal Colón como el responsable de que el picante al aclimatarse a España recibiera el nombre de "pimiento", relata en su *Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*.

Ya que, por así decirlo, Colón en su intento de descubrir nuevas rutas para volver a comprar especias en la India se tropezó con América, y al probar el chile lo confundió con una pimienta, pero más picante. Y de invaluable importancia, de acuerdo con el fraile dominico Bartolomé de las Casas, quien dejó constancia de ello en su libro *La primera navegación y descubrimiento de las Indias*, su versión del *Diario de abordo* de Cristóbal Colón.

Aunque no todos coincidían en esa grandeza. Cuando Hernán Cortés y sus hombres llegaron a las costas de Veracruz, Moctezuma los puso a prueba para saber si se encontraba ante seres de naturaleza humana o divina. Les envió diversos obsequios mundanos que, según la lógica del Rey azteca, cualquier deidad rechazaría y a cambio pediría sangrientos sacrificios; pero entre aquellos presentes había platillos preparados con picante y ya sabemos lo que sucedió ¡Le dieron atole con el dedo!

Sin embargo, una vez conquistadas esas tierras los españoles tuvieron que adaptarse a las costumbres gastronómicas de los mesoamericanos, ajustándose así al dicho "se come lo que hay". Y poco a poco la mayoría empezó a disfrutar el sabor de lo que se les ofreció, descubrieron que estaban ante un producto "picoso; pero sabroso".

Con el paso del tiempo se sumaron otros ingredientes procedentes de aquí y de allá. Se usó el chile para sazonar productos antes desconocidos como la carne de res y de puerco, y se mezcló con otras especies para llevar el *chilmolli* a dimensiones francamente sublimes.

En los mercados ya se encontraban productos hispánicos a lado de los chiles, calabazas y verdolagas. Y en las casas de los nuevos miembros de la comunidad, los

frijoles, distintos tipos de maíz y de chiles comenzaron a aparecer en los estofados y cocidos. Posiblemente quienes promovieron ese nuevo estilo de comer fueron los criollos, sugirió la doctora Janet Long en su conferencia “El *capsicum* a través de la historia mexicana” en la Fundación Herdez.

El ensayista Salvador Novo llamó a este suceso “las bodas gastronómicas” y el escritor Guillermo Murray Prisant lo describió como un “sincretismo gastronómico, unión de platillos e ideas” en su libro *El poder curativo de los chiles*. Ya que al encuentro de ambas culturas los indígenas eran casi vegetarianos y todo lo consumían asado, al vapor o hervido; y en la dieta de los españoles predominaba la carne y freían con grasa de animal. Ambas cocinas se complementaban y enriquecían entre sí; a pesar de que ninguno de los dos estaba dispuesto a aceptarlo, la comida los delataba.

De hecho, lo indígena y lo español eran en realidad cosmovisiones que iban más allá de lo azteca y lo hispánico. La dieta ibérica estaba influenciada por hábitos provenientes del norte de África; esto como resultado de 8 siglos de ocupación árabe, lo cual concluyó tan sólo 30 años antes de la conquista de nuestro territorio. Y lo que hoy se conoce como México “cobijaba a muy diversos grupos indígenas perfectamente diferenciados entre sí, no sólo por sus variados elementos culturales, como son el atuendo tradicional, la vivienda, las costumbres religiosas o la cocina, sino por algo más tajante y evidente: el idioma”; afirma el historiador y economista José N. Iturriaga de la Fuente en *Las cocinas de México I*.

Los chiles en nogada, por ejemplo, son dignos representantes de dicha fusión cultural, aseguran la escritora Martha Chapa Benavides y el periodista Alejandro Ordorica Saavedra, en *Con sabor a patria. Chiles en nogada toda la temporada*. Es en su ingeniosa confección que se aprecia el mestizaje: un imponente chile poblano que puede ser picante o no, según sea el gusto o la suerte; relleno de un contundente picadillo de res y cerdo con pasas, papas y almendras; aderezado con una sugerente salsa de nuez y salpicados algunos dientes de granada roja; se convierte en un bocado de multiculturalismo, en un platillo de tregua.



Philadelphia (s.f.) Chiles en nogada.



Porque la comida nos cuenta historias de cariño y desprecio, de enfrentamiento y complicidad, de abundancia y escasez. Tal y como sucedió en 1786, mejor conocido como el año de “la gran hambre”, comentó Long Towell en conferencia. En 1784 la falta de lluvia afectó toda la producción agrícola, y en 1785 cayeron heladas prematuras en verano, temporada de recolección del chile, lo cual agravó la situación.

El chile necesita abundante agua y tiene poca resistencia a las temperaturas bajas, ni se diga a las heladas. La escasez afectó a la gran mayoría de los habitantes por el incremento de los precios; pero los más afectados fueron los indígenas y los pobres, lamentó la doctora Long.

Mala reputación.

Cuenta una leyenda que una señora de Pátzcuaro preparó unos chiles habaneros rellenos para consolar al emperador Maximiliano de Habsburgo, por la ausencia de su esposa la emperatriz Carlota, quien no le pudo acompañar en un viaje a Morelia. Y cuando Maximiliano probó el primer bocado, copiosas lágrimas se desprendieron de sus ojos y rodando por sus mejillas, llegaron a humedecer sus regias barbas. Y así fue como unos inocentes chilitos que se creyeron fruta, hicieron derramar lágrimas a un emperador. Nunca se supo si fue travesura femenina o asunto político, narran la maestra Cristina Barros y Marco Buenrostro, en su libro *Itacate: la sorprendente comida*

mexicana.

Después de la independencia de México, llegaron muchos hombres de negocio europeos y diplomáticos norteamericanos que no sentían especial afecto por el chile ni por la comida mexicana. Por ejemplo, la marquesa Frances Erskine Inglis de Calderón de la Barca admitió en su libro *La vida en México. Durante una residencia de dos años* que solamente por hambre soportó el picante y para comer como los mexicanos se debía “tener la garganta forrada de hojalata”.

E inició una época en la que el desdén y la mala reputación comenzaron a ser parte del día a día del chile. Fue relegado a las penumbras de las fondas consideradas lugarejos o a la intimidad de los hogares. El periodista Manuel Payno Cruzado describe en *Los bandidos de Río Frío*, que en ciertas casas de México no se toleraba ni siquiera el olor del chile. Y que muchos personajes acaudalados acostumbraban una cocina popular en lo privado, donde no faltaba el mole y el pulque; pero no en la esfera pública, porque esa comida no era aceptable para ciertos estratos sociales.

Incluso, en los banquetes del Centenario de la Independencia se sirvió comida francesa para impresionar a la alta sociedad, a la prensa y al cuerpo diplomático. Y la comida mexicana fue asignada a los grupos populares para quienes sí resultaban apropiados el mole con guajolote, el caldo, el arroz, los frijoles y las tortillas; indica la historiadora e investigadora Sara Bak-Geller Corona en entrevista por videoconferencia el 13 de abril de 2017.

Cuando el porfiriato concluyó, el menosprecio por la comida mexicana y por el chile siguió vigente mucho tiempo después. Manuel Gutiérrez Nájera, poeta y médico cirujano, aseguraba que la gente como él, los privilegiados, la gente decente, “eran espíritus franceses deportados a tierra americana”; relata el historiador José Luis Juárez López en su libro *Nacionalismo culinario: la cocina mexicana en el siglo XX*.

Fue un periodo largo y penoso, en el que los guisos picosos acompañaron, desde la penumbra, a los revolucionarios, a las “adelitas”, a los pobres trabajadores que sufrían abusos de su patrón, a los jóvenes de clase media que se manifestaron en contra de la opresión del gobierno, a las madres que trataban de estirar lo más que podían el gasto para hacerlo rendir y alimentar a los suyos, hasta en los funerales de sus seres queridos.

El chile fue testigo y compañero de todos ellos. En las penas siempre, pero también en las alegrías, en las celebraciones de los bautizos, primeras comuniones, bodas, cumpleaños y fiestas patronales; ahí estaba él, con los brazos abiertos dispuesto a recuperar a quienes un día antes habían celebrado la grandeza de la vida y a la mañana siguiente, la cruda realidad les perseguía.

Los años posrevolucionarios estuvieron caracterizados por el apogeo del nacionalismo. Se expresó a través de la construcción de valores, actitudes y símbolos. El académico, antropólogo y sociólogo Roger Bartra Murià en *La jaula de la melancolía*, considera que ese nacionalismo mexicano fue la vestimenta oficial del Estado que derivó desde sus inicios en una concepción pintoresca de lo mexicano, “lo nuestro”, a través de la comida, la pintura y la música, principalmente.

Y en lo referente a la comida, México quería validar su cocina ante el mundo; pero para ello necesitaba despojarse de elementos que no eran bien vistos en las altas esferas. El chile, despreciado por propios y estereotipado como el alimento de los pobres, los “nacos” y los bárbaros intransigentes que gustan de sufrir el escozor en la lengua a causa del picor, era uno de esos elementos incómodos de los que se buscaban deslindar.

Incluso, a finales del siglo XIX fue común que se presentaran carnes, verduras y ensaladas bajo el título de “a la mexicana”, pese a que no hacía referencia a preparaciones que llevaran picante, ni siquiera como adorno; se lee en *Nacionalismo culinario*.

Y aunque se pretendió instaurar una manera nacional de cocinar, en la que el chile estaba desterrado, al final, el rótulo “a la mexicana” sólo sobrevivió en preparaciones que contienen cebolla, jitomate y chile verde, el famoso “pico de gallo”.

Asesino del gusto.

El modelo de la cocina mexicana nació en los años veinte; pero nació mutilado, porque no todos los alimentos y bebidas pasaron el control de calidad según los estándares marcados por los “intelectuales” que habían sido consultados.

Primero, a través de las “misiones culturales” llevadas a cabo por la Secretaría de Educación Pública y su primer titular el abogado José Vasconcelos Calderón durante el mandato del presidente Álvaro Obregón Salido. Dichas misiones tenían por objetivo modificar los hábitos alimenticios del pueblo a través de cruzadas educativas, comenta el historiador Jeffrey M. Pilcher en su libro *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*.

Pero la participación del chile en la dieta de los mexicanos no había sido cuestionada tan tajantemente hasta que el presidente Lázaro Cárdenas del Río, con el objetivo de preservar la salud de los mexicanos y de enseñarles a comer bien, a través de la Secretaría de Salubridad Pública implementó una campaña para distribuir una “cartilla” que indicaba cómo mejorar la salud con una buena alimentación en la que se debía prescindir del chile porque “no era saludable”; explica el antropólogo Juárez López.

La aceptación de una cocina nacional para México surgida del ámbito popular, es decir, de aquello que se pensaba comía cotidianamente el pueblo, no se dio de manera automática. Se enfrentó a reacciones tanto positivas como negativas de propios y ajenos desde el primer momento (en el capítulo cuarto se profundiza en los posibles motivos de ese rechazo).

Sus detractores, lo consideraban un régimen alimenticio asqueroso a base de sabandijas, irritante, pobre e insalubre, monótono y de poco valor nutricional; y sus defensores le llamaron la más opulenta, variada y rica de todas las cocinas humanas, además de hacer énfasis en su invaluable raíz ancestral. Incluso, estos últimos propusieron al mole como emblema nacional; añade Juárez López.

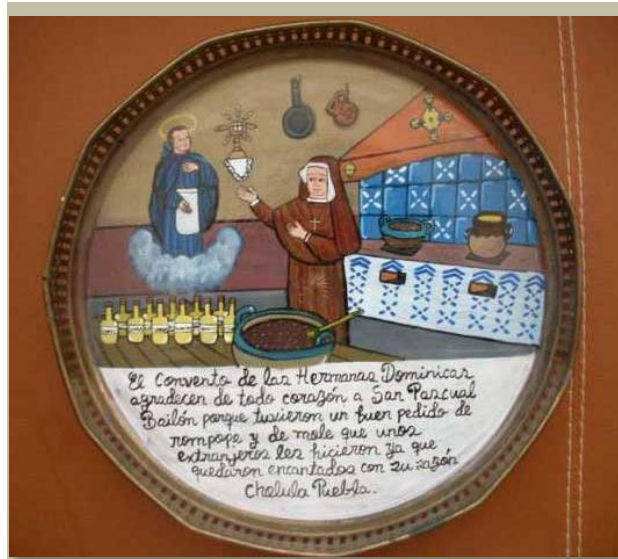
Aunque, tenían que “echarle una manita de gato” al oscuro pasado de las *mollis*, porque resultaba poco conveniente servir en un restaurante elegante y caro, un platillo vinculado a los sacrificios humanos que realizaban los indígenas. Así aparecieron versiones que resultaban más convenientes.

Una presentada por el abogado y escritor Carlos de Gante, quien publicó en 1926 en el periódico *Excelsior* el artículo “El mole de guajolote”. Narró que en el siglo XVII unas monjitas poblanas del convento de Santa Rosa esperaban la visita del obispo Manuel Fernández de Santa Cruz, y debían servirle de comer mole de guajolote porque

no tenían más; al ser esta salsa bastante común, decidieron reinventarla y refinarla con productos que tenían en su alacena.

Otra, difundida en el artículo “El mole”, publicado por el periódico *El Universal* en 1927, del escritor y diplomático mexicano Artemio de Valle Arizpe, quien consideró como única inventora a Sor Andrea de la Asunción, monja dominica famosa por sus aficiones culinarias. Según él, esta monja confeccionó para el virrey Antonio de la Cerda y Aragón, un platillo en el que estaba “el espíritu de México y con ello perfeccionó el arte culinario proveniente del México prehispánico”.

Incluso, otra que le adjudicaba la maravillosa combinación de sabores que posee el mole, al accidental descuido de un monje llamado Pascual Bailón, quien había dejado caer en una olla varios ingredientes que providencialmente combinaron a la perfección.



“El convento de las Hermanas Dominicar agradecen de todo corazón a san Pascual Bailón porque tuvieron un buen pedido de rompope y de mole que unos extranjeros les hicieron ya que quedaron encantados con su sazón. Cholula, Puebla”.

Sección amarilla (2017) *Ex voto a San Pascual Bailón*.

Y a pesar de que la cocina mexicana fue aceptada gradualmente a nivel internacional, al principio las grandes obras que reunían a todas las cocinas del mundo sólo incorporaron esporádicamente recetas escritas en inglés para preparar tamales, tortillas y enchiladas; no obstante, el chile aún era señalado como un “verdadero asesino del gusto” en la *Encyclopedia of World Cookery* de Elizabeth Campbell en 1958 y *La cocina del mundo entero* de Robert J. Courtine en 1965.

Justicia divina.

En la actualidad, el chile se ha vuelto uno de los condimentos más populares de todo el mundo, “especie de especias” llamado así por el historiador Salvador Novo. En 2010 la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) declaró a la comida mexicana patrimonio inmaterial de la humanidad, por ser auténtica y tener la capacidad de evolucionar sin perder su esencia. Y el chile, sin duda contribuyó a ello.

Porque aviva el alma morder uno bien “picosito”, sentir las gotas de sudor bajar por la frente y apagar el fuego con un buen trago de tequila. O finamente picado para acompañar un buen consomé, o “toreado” entre las palmas de las manos porque según así pica más, tatemado en el comal junto con jitomate para luego martajarlos en el molcajete, cortado en rajas acompañado de cebollita y elotitos, en vinagre, o de plano, comerlo a mordidas acompañando toda clase de platillos; podría llevar a cualquiera a experimentar el cielo y el infierno en un mismo bocado.

Además, la gran variedad de sabores que se crean en las cocinas de nuestro país, son matizados por una amplia diversidad de chiles, lo cual permite el desarrollo de una gastronomía característica, a veces exótica y de un gusto muy peculiar. Revitaliza cualquier manjar, un taco de chicharrón con nopalitos no es lo mismo sin una sabrosa y picosita salsa molcajeteadada, una torta sin sus chiles jalapeños encurtidos carece de personalidad, y cómo olvidar esos pipianes, adobos y moles que dan cuerpo y elegancia a cualquier carne o vegetal.

Incluso da color y sabor a algunas bebidas y cocteles que ya se han vuelto parte de la tradición familiar, por ejemplo: la popular “michelada” con “valentina”, “tajín” o “miguelito”, salsa inglesa, limón y sal; y los memorables “diablitos” o “granizados” de mango, tamarindo o grosella espolvoreados con chilito piquín. Mientras que en los bares más sofisticados se marca tendencia con la “jalapeño margarita”, que contiene rodajas de chile jalapeño machacadas, tequila, *Grand Marnier*, jugo de lima, néctar de ágave y *bitter* naranja; la “*Hot Lolita*” de ginebra y jugo de toronja con chiles machacados; y la “habanero margarita” de vodka infusionado con habanero y *Dry Martini*.

Ya lo advertía acertadamente el padre Bartolomé de las Casas en su *Apologética historia sumaria*: “sin el chile [los mexicanos] no creen que están comiendo”.

Genio y figura

El chile es de la familia de las solanáceas, misma a la que pertenecen la papa, el jitomate, la petunia, el tabaco, la berenjena y unas cuantas plantas venenosas; y del género *capsicum*.

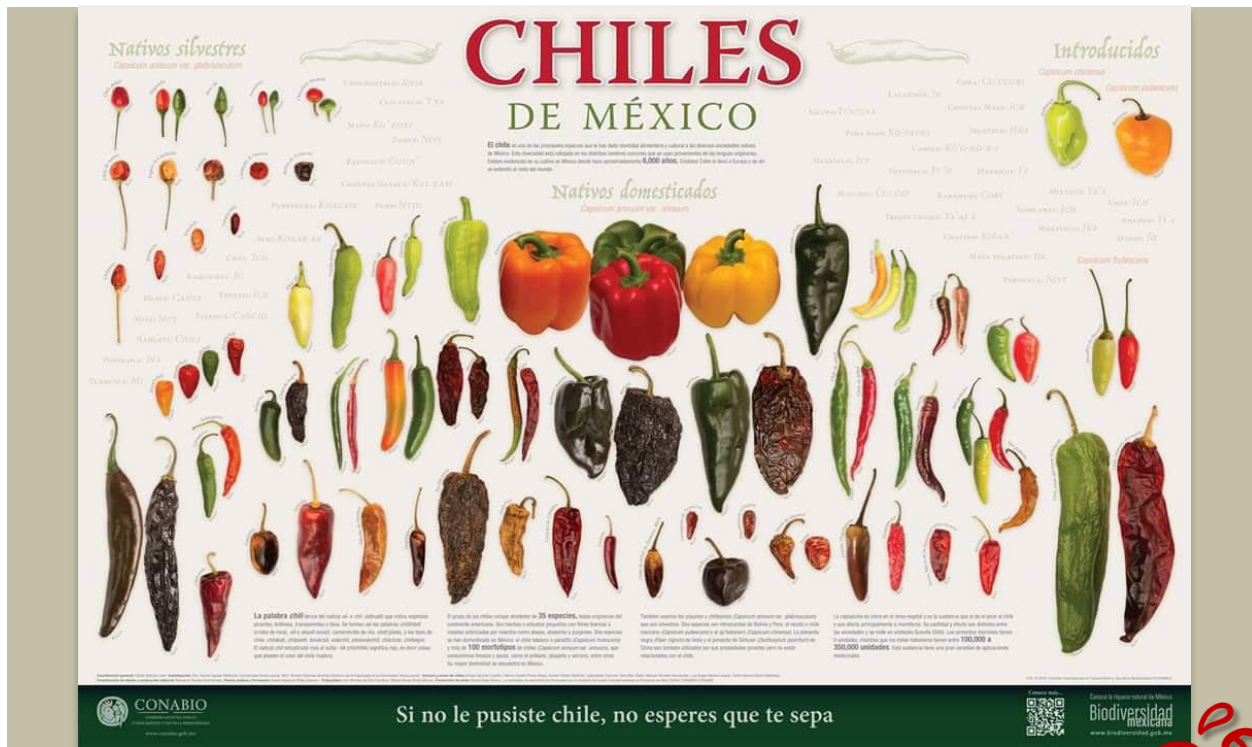
El origen de la palabra *capsicum* es incierto, ya que algunos suponen que la palabra viene del latín *casicon* o cápsula, porque las semillas del chile se guardaban en pequeñas cajas. Y otros, creen que proviene del griego *kaptein* o *kapto*, cuyo significado es “algo para morder”; detalla el escritor Guillermo Murray.

El investigador e ingeniero agrónomo Sergio Hernández Verdugo en su conferencia “Los parientes silvestres del chile: su importancia biológica y cultural”, del ciclo de conferencias organizadas por la Fundación Herdez, explica que de las 40 especies de chile aceptadas de 200 que han sido descritas, sólo 12 son consumidas por el hombre y sólo 5 han sido domesticadas: *capsicum annum* (a esta corresponden los chiles mexicanos), *capsicum chinense*, *capsicum pubescense*, *capsicum frutescens* y *capsicum baccatum*.

La *capsicum annum* tiene un tallo erguido y un crecimiento limitado. Sus flores son blancas, verdosas o purpúreas. El fruto, en su estado silvestre ve hacia arriba y cuelga cuando la planta fue domesticada; se le encuentra de distintos tamaños y colores, es verde cuando está inmaduro, y rojo, anaranjado, amarillo o purpúreo cuando madura; contiene numerosas semillas unidas a la pared del fruto por una placenta, conocida popularmente como venas; describe Arturo Lomelí, ex presidente de la Asociación de Estudios para la Defensa del Consumidor, en *El arte de cocinar con chile*.

Dependiendo la fase en la que se encuentra es llamado: baya, fruta, verdura o especia. Y por la forma en el que se les seca, muele, adoba, encurte en conserva o prepara en muchas salsas, parecerían ser más de 100, aseguró la etnobióloga Araceli

Aguilar Meléndez en entrevista por videoconferencia el 18 de abril del 2017, quien además propuso la siguiente clasificación de chiles consumidos en México:



Aguilar Meléndez, A., (2017) *Chiles de México* PDF. 18 de abril, por comunicación electrónica.

Silvestres de *capsicum annum*. Frescos: chile puga, shigundu, max iik, amashito y chocolate shuladi. Secos: chile del monte, piquín de Coahuila, canica, chiltepín de Sonora, bolita de Veracruz, chilpaya, quimiche, totochili y timpinchile.

Domesticados de *capsicum annum*. Frescos: pitzahchili, xkat iik, criollo huasteca, puya, pasilla, taquero, jalapeño (cuaresmeño), san pableño, mirasol, chile de árbol, poblano, poblano mulato, zacapaleño, serrano, chile verde del norte (chilaca), atekayotl, chile loco, sukurre iik, pimiento morrón, chile de agua y chaawa' iik. Secos: pitzahchili, puya, pasilla, taquero, chipotle negro, chilcostle, cataria, tabiche, tlalalqueño, pasilla mixe, tabiche de Oaxaca, wakchili, costeño de Chiapas, costeño, chile de árbol de Michoacán, comapeño de Veracruz, chilhuacle, simojovel de Chiapas, tuxta de Oaxaca, tuxta, Criollo Tlalalqueño, Tampiqueño, Santa María de la huasteca veracruzana,

serranito, san pableño, chile colorado del norte, guajillo, chile de árbol, ancho, mulato, copi, morita y morita seco.

Capsicum chinense: habanero. *Capsicum pubescens*: manzano. *Capsicum frutescens*: paradito de Oaxaca.

Gracias a miles de años de uso continuo, la sabiduría popular aprendió a reconocer los distintos grados de picor y los diversos sabores asociados a sus múltiples formas, colores y presentaciones; es como si nuestros ancestros, sin necesidad de microscopios y análisis químicos, se hubieran asomado a la estructura del chile para entender cómo utilizarlo con sabrosa eficacia.

Los aztecas clasificaban la intensidad de picor en seis grados: *coco* (picante), *cocopatic* (muy picante), *cocopetz-patic* (muy, muy picante), *cocopetzic* (brillantemente picante), *cocopetzquauitl* (extremadamente picante), y *cocopalatic* (huye del picante). Y cuando fray Bernardino de Sahagún catalogó la acritud de las *molli* que se vendían en el mercado de Tlatelolco, respetó dicha clasificación; relata Prisant.

Una delicada criaturita.

No existe el “sabor picante”, el ser humano sólo puede distinguir los sabores: dulce, salado, ácido, amargo y el umami, indica el doctor Juan Cruz Cruz en su texto *Gustos emociones y hábitos: psicología de la conducta alimentaria*. Sin embargo, cada chile sí tiene un sabor distintivo, “no es lo mismo acompañar nuestros alimentos con piquín que con habanero, pero se debe a otros componentes”; aseguró el químico José María García Saiz, en el artículo “El picante no es un sabor” publicado por la Fundación UNAM *online*.

La información “picante” no se percibe a través de las papilas gustativas, es más bien a través de los receptores llamados: “nociceptores, o vías del dolor”. Las cuales son terminaciones nerviosas que responden cuando algo va mal, por ejemplo, al daño o irritación de algún tejido; profundizó García Saiz.

Y entonces ¿de dónde proviene el culpable de ese sudor y llanto incontrolable, de esa sensación de pinchazos en la lengua? Se podría pensar equivocadamente que el

picor emana de las semillas, pero es en las venas en donde se encuentra la sustancia responsable del gozo-martirio de muchos: la *capsaicina*.

Según el historiador Gary Nabhan, esta sustancia es el mecanismo de defensa de tan singular plantita, además de ser la responsable de preservar la existencia de su especie. Si bien se contaban con algunas clasificaciones para tener “cuidado” a la hora de “meter la mordida”; ninguna de estas determinaba de manera precisa el grado de picor de los chiles, lo cual tomó por sorpresa a muchas “inocentes palomitas”.

En consecuencia, durante largo tiempo, se volvió tarea de investigadores y cocineros, buscar métodos más exactos. Pero fue hasta 1912, en una fábrica de medicamentos donde se producía un unguento al que se le añadía *capsaicina* para tratar los músculos, que el farmacólogo Wilbur Lincoln Scoville desarrolló una prueba organoléptica, esto es, que pudiera ser percibida con los sentidos; expone el nutriólogo Bourges.

Esta técnica tampoco era particularmente precisa, por requerir de la percepción de cinco catadores, quienes estaban condicionados a situaciones subjetivas, como la tolerancia ante el dolor que cada uno podía manifestar. Por esa razón se siguió investigando, pero las “unidades de medición Scoville” permanecieron como medida industrial estándar.

Por fin, en 1980 se logró desarrollar una técnica más eficaz. La Cromatografía Líquida de Alto Rendimiento (HPLC, por sus siglas en inglés), creada por James Woodbury de Cal-Compack Alimentos, en la que se medían los niveles de *capsaicina*. Y a pesar de su exactitud, tampoco se pudo cantar victoria; observa Long en *El placer del chile*, ya que el resultado de una medición sólo arroja datos referentes a esa planta en particular. El motivo es que existen diferencias de una planta a otra, aún cuando proceden del mismo lugar; incluso, hay variaciones de un picante a otro en la misma planta.

Sin considerar que el picor de un chile también se ve afectado por posibles factores ambientales, químicos o de estrés. Ambientales, por las variaciones climáticas que hay cada año; químicos, por los componentes de la tierra en los que son sembrados y los fertilizantes utilizados, por ejemplo. Y de estrés, entendido desde la biología como

conjunto de alteraciones que se producen en un organismo como respuesta física ante determinados estímulos repetidos; la planta resiente la contaminación del aire y el exceso o carencia de riego, entre otros. La gran mayoría de estos factores están fuera del control del agricultor; aclara la doctora Long. Así que ni hablar, a “morder” con cuidado.

¡Pásele marchantita!

Cuando el chile llegó a España, los comerciantes se dieron cuenta de que era más sencillo llamarla pimienta, así la gente no opondría mucha resistencia a este nuevo producto que se aclimató con facilidad. Cuando se exportó a otros continentes, surgieron nuevas formas y picores, lo que ayudó a su diversificación y una mayor aceptación.

De España se extendió a varios países de Europa, África y Asia, lo que en cierta forma inició la globalización de su consumo. En Europa se prefirieron las especies menos picantes, como el “pimiento morrón” con un picor prácticamente inexistente o por lo menos no perceptible para los mexicanos. A diferencia de Oriente, donde prefirieron y embriagaron las especies más picantes. Cuenta el historiador Novo López, cómo los diplomáticos indonesios al llegar a México demostraban una resistencia muy superior al morder los chilitos más “bravos”. A tal grado que durante muchos años los europeos consideraron al picante un condimento originario de Oriente, gracias al periodo relativamente corto de asimilación del chile que se vivió ahí y el privilegiado lugar que ocupó (y ocupa) en la dieta oriental.

Actualmente los países donde se produce picante son: China, Chile, España, Etiopía, las Islas Fiji, Grecia, Haití, India, Indonesia, Israel, Japón, Kenia, Malasia, Nigeria, Pakistán, Sierra Leona, Sudán, Taiwán, Tanzania, Turquía, Uganda, Estados Unidos y México; pero es sólo este último que se pueden encontrar muchas variedades de chiles, según la investigación de Murray. Aunque esto no necesariamente significa que un mexicano tiene acceso a todas ellas.

Antes, porque no existía un sistema de transporte adecuado para distribuir un chile regional a mercados lejanos, por lo que quedaba reducido al consumo local. Y ahora, porque a pesar de que se cuenta con mejores vehículos, los chiles regionales no tienen

suficiente demanda en el mercado nacional como para ameritar su costo de envío a otros mercados, por esa razón permanecen en su zona de cultivo; revela la doctora Aguilar.

Chilito pirata.

El comerciante y viajero italiano Francesco Carletti en su viaje alrededor del mundo, escribió sus memorias de 1594 a 1606 y las llamó *Razonamientos*. Entre sus escritos, se leen una líneas dedicadas a la importancia del chile, su cultivo y venta en el mercado de Tlatelolco:



Es tan común comerlo y usarlo como especia y condimento de todas sus comidas, que si faltara sería, como si entre nosotros, faltara la sal, y lo consumen en una cantidad increíble, (...) No hay día de mercado (...) que no se vea la plaza llena de montañas de este pimiento, que maduro, se seca para conservarlo mejor, y se vende y mide como los cereales. Son muchos los que cultivan los campos enteros de diferentes calidades de este, es decir, quién largo, quién redondo, quién grueso y pequeño, pero todo fuerte, que quema donde toca, y despierta el apetito y ayuda a la digestión.

Según *El poder curativo de los chiles*, dos siglos más tarde, en 1827, el diplomático inglés Henry G. Ward describe algo similar:



Haciendas completas, en la Mesa Central, están dedicadas al cultivo de este estimulante tan poderoso y pocas habrán de ser más productivas, ya que constituye una de las necesidades de la vida, para la población indígena y mestiza y se usa, en muy grandes cantidades, en la mesa de los criollos de todo rango. Su picor es tan grande, que se produce entre los no iniciados una escocedura absoluta; pero el paladar se acostumbra a él gradualmente y el hábito lo hace indispensable. Es usado por las clases bajas como condimento para la insípida tortilla y juntos los dos, proporcionan un alimento que no cambiarían ni por una ración de carne y pan de trigo.

Hoy en día, aunque se ha incrementado el consumo de chile; explicó Long Towell en conferencia que esto no había sido necesariamente porque los mexicanos están comiendo más picante, sino como fenómeno natural a causa del aumento de la población. Lo que sí ha incrementado, es el consumo de chile en el mundo; y China, la India y Tailandia son los principales consumidores; de acuerdo con el portal de noticias *El Financiero*.

En México el consumo anual per cápita de chile verde es de 15.9 kilogramos al año y se cultiva en una superficie de 173,000 hectáreas (al 2016), con un valor de producción de 22 mil 585 millones de pesos, por lo que es considerada una de las principales variedades del país: difundió la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

La quinta parte de la producción nacional de chile se industrializa en forma de oleorresinas, deshidratados, chipotles, en salmuera, en escabeche, encurtidos y en salsas. Se desconoce cuándo se inició la costumbre de elaborar conservas de chiles, pero sí que en la actualidad es uno de los productos enlatados y envasados de mayor venta en el territorio y ha ganado terreno en los mercados globales.

Si bien los mexicanos no consumen más chile, sí se han vuelto más exigentes, y a la hora de comprar buscan se cumplan las tres máximas: bueno, bonito y barato. Por ello, la Secretaría de Agricultura por medio de su Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), desarrolla investigaciones para generar tecnología que ayude a los productores a implementar mejores prácticas en la producción de acuerdo con las necesidades regionales para optimizar recursos y prevenir enfermedades y plagas; y una comercialización más eficaz.

Lo cual ha dado como resultado chiles más uniformes, más grandes y de mejor calidad; afirma la SAGARPA. Esto ha permitido a los productores mexicanos responder a las exigencias del mercado nacional y ser más competitivos ante el mercado internacional, ocupando actualmente el quinto lugar a nivel mundial entre los principales exportadores de chile verde y pimientos.

El primer lugar lo ocupa China, quien ha “pirateado” chiles mexicanos, y a pesar de que las copias no tienen el mismo sabor y la cantidad de *capsaicina* es mucho menor,

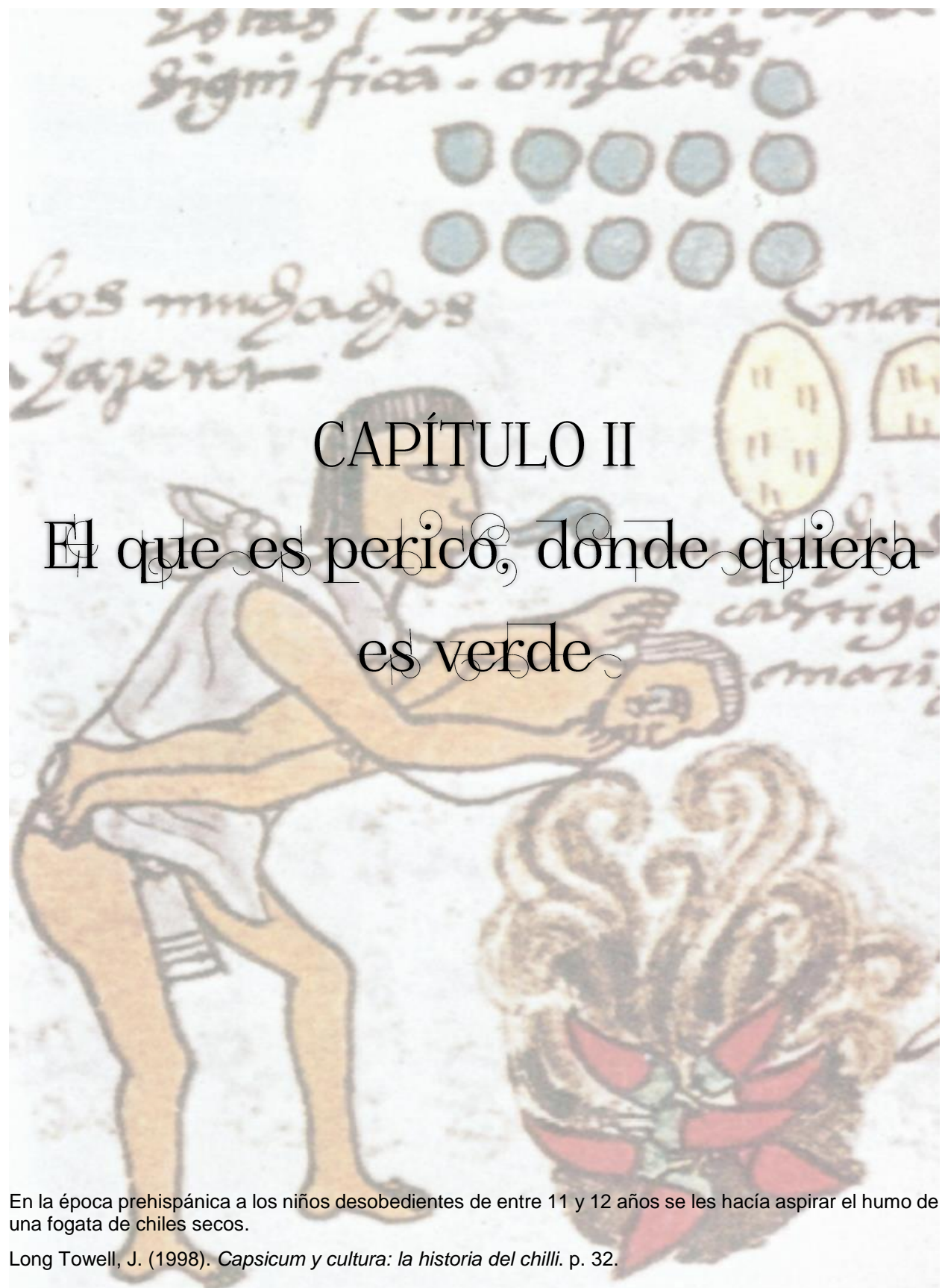
han ganado terreno en el mercado por su bajo precio y porque se oculta el lugar de origen a los consumidores; lamentó Aguilar Meléndez. Y la revista *Entrepreneur*, en su versión *online*, revela que los más pirateados son: el jalapeño, el chile guajillo, el de árbol y el habanero.

Con todo y ello, el picante es rentable; asegura dicha publicación. Ya que además de su gran aportación culinaria, el chile posee cualidades que hasta hace algunos años habían sido ignoradas u olvidadas. Hoy por hoy representa un campo fértil para la investigación, que puede mejorar sustancialmente la calidad de vida.



Raíces (s.f.) *Vendedores de chiles 1940.*





En la época prehispánica a los niños desobedientes de entre 11 y 12 años se les hacía aspirar el humo de una fogata de chiles secos.

Long Towell, J. (1998). *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. p. 32.

Las culturas prehispánicas poseían un importante conocimiento sobre las propiedades medicinales de una gran variedad de raíces y plantas, el cual era transmitido de forma oral de una generación a otra. Pero al verse trastocado su entorno y estilo de vida, una gran parte de ese conocimiento sobre herbolaria se fue quedando relegado en el tiempo hasta desaparecer.

Aunque no todas las personas que arribaron a las costas del nuevo continente supieron apreciar o entender dicha sabiduría, otros sí. Y tal fue el caso de algunos misioneros dominicos y franciscanos, quienes preservaron parte de ese acervo cultural, al documentarlo mediante escritos, algunos de ellos, hasta ahora inéditos; comenta la etnobióloga Aguilar.

Por suerte, entre la información rescatada del olvido se encuentran remedios en los que el Chile juega un papel importante para la conservación de la salud. Y hoy, son objeto de estudio por su fascinante eficacia en la prevención y tratamiento de diversas enfermedades, algunas de ellas mortales.

En salsa y en jarabe

Preparado en té, tatemado, en polvo, martajado, en unguento o fresco; cada una de sus presentaciones potenciaba alguna de sus propiedades y aliviaba una amplia gama de afecciones. Cuando no lo estaban usando para resolver dificultades digestivas como lombrices estomacales, parásitos intestinales o flatulencias; daba alivio a las migrañas, dolor de oído, y malestar en piernas y garganta.

De igual forma detenía la diarrea, o reconfortaba a quien padecía estreñimiento; señalan Salvador Novo, Arturo Lomelí, Ramón Cruces y Heriberto García. Por su parte, Janet Long en *Capsicum y cultura*, describe algunos remedios utilizados para tratar enfermedades cuyo síntoma principal era escupir sangre (como el escorbuto), o cuando aparecía sangre en orina o heces a causa de problemas digestivos; en caso de moretones o hinchazón generados por golpes; aliviar hemorroides o mareos y mejorar la vista o el cutis.

Relata el religioso Bernardino de Sahagún en su *Códice Florentino* o también conocido como *Historia general de las cosas de la Nueva España*, que:



Para la enfermedad del dolor de las muelas será necesario buscar el gusano revoltón que se suele criar en el estiércol, molerse, juntando con *ocozute*, y ponello en las mejillas hacia la parte que está el dolor, y calentar un chile, y así caliente apretarlo con la misma muela que duele, y apretar un grano de sal en la propia muela, punzar las encías y poner encima cierta yerba llamada *talcacahuatl*.

En el libro *El arte de cocinar con chile*, se menciona que algunas madres indígenas se aplicaban jugo de chiles en el pezón para retirar al bebé de la temporada de amamantamiento; a los niños se lo untaban en los dedos para que no se los chuparan; o como método para iniciar las contracciones en los partos tardíos. Según la doctora Aguilar, aún hay pueblos en donde se llevan a cabo estas prácticas.

Bendito Veneno.

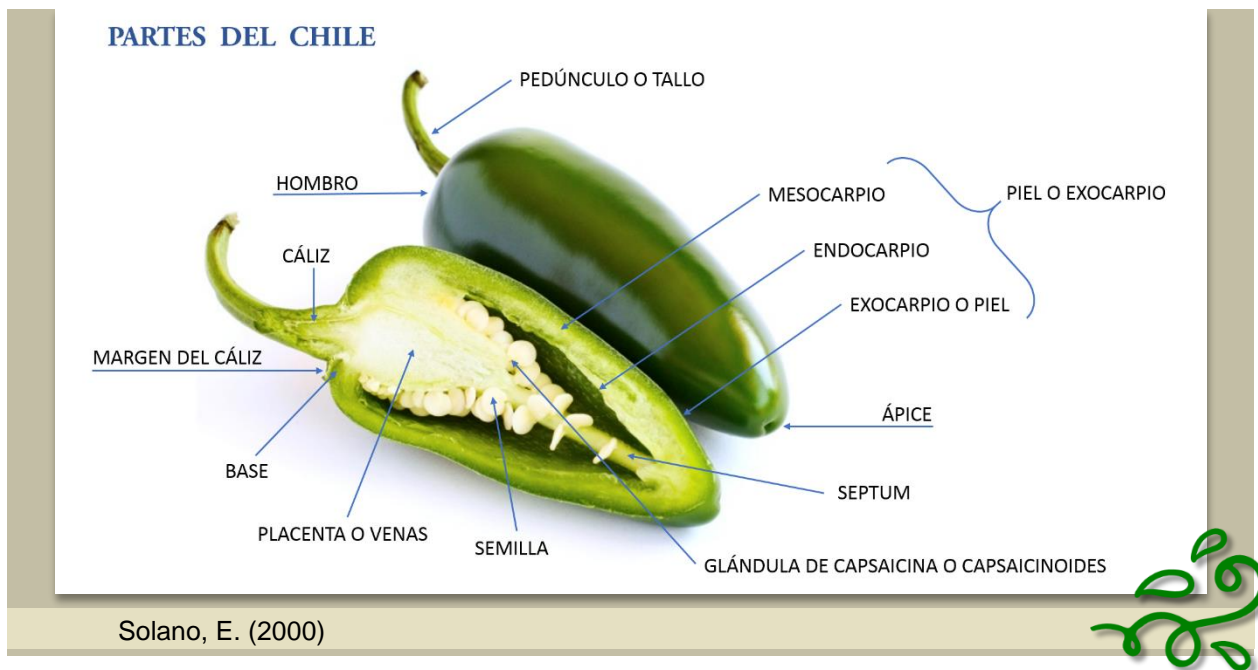
El alquimista, médico y astrólogo Paracelso, aseguraba que “todas las sustancias son venenosas, no existe ninguna que no lo sea. La dosis diferencia un veneno de un remedio”. Y hay cuatro toxinas presentes en los frutos de las plantas *capsicum*, dos son ácidos y las otras dos son alcaloides. Los dos ácidos y uno de los alcaloides, la *solanina*, no aportan beneficios ni tampoco constituyen amenaza alguna ya que se encuentran en concentraciones muy bajas.

No obstante, el otro alcaloide llamado *capsaicina*, es increíblemente poderosa y estable; afirma el doctor James A. Duke, en su libro *CRC Handbook of Medicinal Spices*. No le afectan ni el frío ni el calor; retiene su potencia original a pesar del tiempo, la cocción o la congelación; y es insoluble en agua, observa el doctor.

Motivo por el cual, no se logra apaciguar el picor en la boca bebiendo agua, refresco o jugo; pero es sumamente soluble en grasas, aceites y alcohol. Así que en esos momentos de desesperación un vasito de leche entera, yogurt o helado cremoso, pueden ser de mucha ayuda. O mejor aún, un “caballito” de tequila. ¡Y salud!

Así como puede ser una bendición también puede ser una maldición incolora, insabora e inodora. Es tan poderosa que los investigadores que manejan el polvo cristalino deben trabajar en una “habitación antitóxica” con protección en todo el cuerpo, incluyendo una capucha cerrada para impedir la inhalación del polvo.

El químico farmacéutico Lloyd Matheso, una vez lo inhaló accidentalmente, y dijo: “No es tóxica, pero se desea estar muerto si se inhala”; Marlin Bensinger, ingeniero químico experto en este alcaloide, advirtió que “un miligramo de *capsaicina* pura colocado sobre la mano se sentiría como un atizador al rojo vivo”; narran los periodistas Dave DeWitt, Melissa T. Stock y Kellye Hunter en *The Healing Powers of Peppers*. “La *capsaicina* irrita sin lastimar, calienta sin quemar, y reduce el dolor sin matar los nervios”, añaden.



Del picante, es el compuesto químico que más se ha estudiado por sus propiedades médicas y farmacológicas; sostiene la bióloga Nancy Ruiz-Lau, la química farmacéutica María de Fátima Medina Lara y el biólogo Manuel Martínez Estévez, en su artículo “El chile habanero: su origen y usos” publicado en la *Revista Ciencia*.

Tesoro Milenario.

El chile tiene la distinción de ser una de las pocas plantas, si no es que la única, que ha tenido un papel importante en un Premio Nobel. En 1937 le fue conferido este premio al científico húngaro Albert Szent-Györgyi por descubrir la vitamina C (ácido ascórbico), lo cual no habría sido posible sin la ayuda de un plato de pimientos que su esposa le puso para cenar; se lee en *El arte de cocinar con chile*. La gran cantidad de vitamina C que encontró en ellos, le permitió estudiar la estructura del ácido ascórbico.

Un chile verde contiene más vitamina C que uno maduro, y entre más picante es, esta disminuye; incluso posee más del doble que los cítricos. Aún cocinado, conserva dos terceras partes de su contenido original. También es rico en vitamina A (incluso más que la zanahoria), E, P, K+ y complejo B; en calcio, hierro, fósforo y potasio; indica Guillermo Murray. Pero sus bondades van más allá.

Por ejemplo, cuando asistes a una reunión familiar y te encuentras rodeado de innumerables manjares, todos ellos expresión artística de tu abuelita. No sabes por dónde empezar, así que aleatoriamente y con una frecuencia abrumadora, te sirves de aquí y de allá, una pieza o dos, una cucharada o tres; qué más da, no sabes cuándo volverás a tener una oportunidad así. Unas horas después, notas que tu cuerpo no posee la capacidad para digerir la apabullante cantidad de comida ingerida.

En ese momento de arrepentimiento, te gustaría saber que los doctores del Colegio de Medicina Baylor y el Hospital Nacional Universitario de Singapur confirmaron que los chiles aumentan la secreción gástrica en el estómago, lo cual ayuda a una buena digestión, sin efectos dañinos; además de que, su consumo regular fortalece el revestimiento mucoso del tracto digestivo, e incluso, puede ayudar a prevenir úlceras provocadas por el *helicobacter pylori*, bacteria que vive en el revestimiento del estómago de algunas personas; documenta el historiador Dave DeWitt.

Por su parte el doctor gastroenterólogo Jin-Yong Kang, en su investigación “El chile, la *capsaicina* y el estómago”, publicado en la revista *Clinical Science*; concluyó que la frecuencia de úlcera péptica se reduciría si se promoviera el consumo de chile en la población en general. Y patentó unas “Formulaciones para el tratamiento del reflujo

gastroesofágico”, en las que el picante es el protagonista. Melissa Stock explica: “Es lo bastante cáustica para matar algunos gérmenes, pero ayuda a curar las heridas; irrita las membranas mucosas, pero ayuda a prevenir y sanar las úlceras estomacales”.

De una celebración en casa de la abuelita, nos trasladamos al sitio que más estrés genera a algunos adolescentes: el colegio. Es la hora del receso, todos los alumnos alimentan sus cuerpecitos y despejan su mente. Al fondo del patio, unos chicos juegan con un balón de fútbol; uno a uno tiene la oportunidad de demostrar sus habilidades en el dominio del balón y conseguir así el respeto de sus compañeros y la tan ansiada admiración de las chicas que miran desde lejos. Pero por error, el balón sale disparado y sólo se detiene hasta estrellarse en el rostro de una pobre alma distraída. Acto seguido, profesores intentando controlar una escandalosa hemorragia nasal.

El doctor John R. Christopher en su libro *Capsicum*, asegura que la *capsaicina* ingerida uniforma la circulación: reduce el flujo sanguíneo donde es demasiado pesado y lo aumenta donde se encuentra disminuido, sin incrementar el ritmo cardíaco y sin los efectos colaterales de los medicamentos de patente existentes. De modo que, una cucharadita de chile en polvo mezclada en un vaso de agua resulta efectiva para contener una hemorragia nasal y estabilizar hemorragias internas como la pulmonar y del útero; incluso, puede contener un ataque cardíaco en curso o aliviar los efectos de las embolias.

Pero no sólo facilita la circulación, sino que aumenta la facilidad con que la sangre fluye, porque reduce sus factores coagulantes. Por ejemplo, en Estados Unidos los cheroquis solían usar cataplasmas de chile en polvo para tratar la gangrena y en China para restablecer la circulación en las extremidades afectadas por congelación o diabetes. La *capsaicina* en cápsulas y ungüentos es usada para aliviar moretones, venas varicosas y para generar calor a pies y manos crónicamente fríos, afirma Dave DeWitt.

Y hablando de frío: finalmente llegó el gran día, te preparaste por meses, fueron noches de desvelo y días de estrés, se acabó tu vida social y te dejó quien alguna vez te prometió amor eterno; aún así, todo ha valido la pena, porque por fin podrás demostrar a tu jefe, de lo que estás hecho. Es tu momento. Pero no conseguiste dormir, una extraña sensación recorre tu cuerpo, asumes que son los nervios; sin embargo, poco antes de

llegar a la oficina comienzas a notar un poco de escurrimiento nasal. Sí, así es... te resfriaste, tu sistema inmunológico débil por las malpasadas no pudo contra los virus que Lupita la recepcionista, anduvo repartiendo por toda la oficina los días pasados; y ahora no sabes qué hacer con todos esos mocos amenazando con salir sin previo aviso y ese incómodo cuadro febril.

Recuerda el doctor Duke, que el famoso neumólogo Irwin Ziment alentaba a sus pacientes a comer un picante todos los días, porque este ayuda a proteger el tejido de los pulmones de lesiones a nivel celular; y en caso de resfriado, vuelve la mucosidad menos espesa y fácil de expulsar del tracto respiratorio. Prescribía rutinariamente especias picantes como el chile para tratar el asma, la bronquitis y enfermedades crónicas del tracto respiratorio. “Se sentirá mejor con una salsa picante que con pastillas de menta para la tos”, aseguraba Ziment.

También hay quien lo usa para romper la fiebre, ya que comer picante provoca sudoración como respuesta del cerebro al creer que la temperatura del cuerpo aumentó peligrosamente. Además, sudar permite eliminar toxinas, lo que viene bien en caso de resfriado o cuando alguien experimenta resaca, describe el cronista Ramón Cruces Carvajal en *Lo que México aportó al mundo*.

Aunque si de sudar se trata, se puede conseguir haciendo ejercicio. Necesario para mantenerse saludable y en forma; porque cuando alguien se vuelve presa fácil de los malos hábitos, tarde o temprano, estos le “pasan factura”.

Y justo eso fue lo que le sucedió a uno de los más famosos militares de la historia: Napoleón Bonaparte. Venció múltiples batallas frente a diferentes coaliciones europeas; pero fue derrotado en Waterloo a causa de sus pésimos hábitos alimenticios y el poco cuidado de su salud a lo largo de toda su vida. El día anterior a la batalla, Napoleón había dormido poco y se le veía moverse con dificultad, lo cual le obligó a retrasar el ataque; el clima empeoraba conforme pasaba el día, y esto le llevó a cometer graves errores en su estrategia.

El escritor Arno Karlen en su *Napoleon's Glands and Other Ventures in Biohistory* relata que el gran culpable de que Bonaparte fuera derrotado en esa batalla fue un repentino ataque de hemorroides, o almorranas. En conclusión, perdió la gran y definitiva

batalla de Waterloo porque necesitaba refrescar su imperial trasero en una bañera para calmar los terribles dolores que le impedían subirse a su caballo.

Los tractos digestivo y respiratorio, el recto y los conductos urinarios están repletos de nervios sensibles. Por esa razón, cuando se padecen hemorroides, o sea, cuando se inflaman venas en la parte inferior del recto o ano a causa de un bloqueo; la *capsaicina* puede ser el mejor aliado. Dado que esta, aumenta el flujo de sangre, dilata las venas y destapa las que se encuentran bloqueadas. Según Kellye Hunter, en algunos países como Cuba y Venezuela, las almorranas son tratadas a través de cápsulas de *capsaicina*; pero sorprendentemente en otros, como Colombia y Perú, se usan ungüentos. ¡Ahí te encargo!

Y para los problemas urinarios que no son infecciosos de origen; pero que provocan ganas constantes de orinar e incontinencia, existe un tratamiento llamado “capsaicina intravesical”. La *capsaicina* ayuda a controlar el músculo detrusor, responsable de las contracciones de la vejiga y de mantener la continencia; de acuerdo con la investigación *Intravesical Capsaicin in Neurologic Impaired Patients with Detrusor Hyperreflexia* publicada en *The Journal of Spinal Cord Medicine*.

Si bien, la vida humana este generalmente acompañada por períodos tristes y doloroso, no significa que las personas se deban acostumbrar o resignar: Con un gran historial de familiares que han padecido artritis, no le resultó extraño empezar a sentir molestias en sus articulaciones. Pensó que podía manejarlo, pero cada día el dolor se incrementaba un poco más. En el invierno, el dolor era realmente insoportable, tanto así que le despertaba a mitad de la noche. Comenzó a preguntarse si sería capaz de continuar con su trabajo; el dolor, limitaba ya todas sus actividades; la artritis, le estaba robando su vida.

El anestesista e investigador Tony L. Yaksh, sostiene que las dosis elevadas o repetidas de *capsaicina*, estimulan el “sueño” o adormecimiento de los nervios, y entonces el músculo no percibe el dolor. “Las sensaciones de dolor hacen corto circuito”, afirma. Dicho de otra manera, aunque la *capsaicina* es responsable de provocar picor y ardor en la boca tras el primer mordisco; paradójicamente también tiene la capacidad suficiente para calmar la misma sensación en el organismo; narra Melissa Stock.

Algunos de los productos elaborados con *capsaicina* más usados y aceptados para estos casos, son: las cremas tópicas de chiles y los parches. Los cuales han sido probados por miles de personas que sufren gran variedad de dolores, como: úlceras bucales relacionadas con tratamientos para el cáncer, herpes o dolor postquirúrgico; o a causa de padecimientos crónicos como: la artritis, el reumatismo, dolor crónico de espalda y cuello, migrañas, neuropatía diabética, el prurito o síndrome de comezón anal crónica y la psoriasis; se lee en *The Healing Powers of Peppers*, *CRC Handbook of Medicinal Spices* y *El placer del chile*.



GOODSENSE (s.f.) *Capsaicin arthritis pain relief roll-on*. / Nantli. Remedios de mamá (s.f.) *Pomada orgánica de pimienta de cayena*. / Mentholatum (s.f.) *WellPatch Capsaicin*.

A veces el dolor es una señal de alarma de cuando algo no va bien en el cuerpo; pero otras veces no hay aviso previo, son enfermedades silenciosas, que de no ser atendidas a tiempo pueden ser letales, por ejemplo, tener el colesterol alto puede derivar en un infarto de miocardio o sufrir aterosclerosis; o algún tipo de cáncer. Por ese motivo es importante hacernos revisiones periódicas, sobre todo en casos como el que se describe a continuación:

Seguramente se ha descompuesto, piensas ilusamente al ver el peso que marca la báscula. Claro, ese terrorífico incremento, no puede ser el resultado de haber dado rienda suelta por tanto tiempo a los antojos más pecaminoso que se te ocurrieron. Esas

pizzas tamaño familiar, tacos de suadero, pollo frito, hamburguesas dobles con extra queso y porciones de papas fritas bañadas en mayonesa, cátsup y más queso, que religiosamente consumiste; ¡imposible!, esas “sabrosuras” no pueden ser las responsables. O esa prometedora relación que iniciaste entre tu sofá y tú; y todas esas horas frente a tu computadora, tampoco pueden ser las culpables. Pero el Doctor no parece asombrado. Es como si después de escuchar la historia de tus hábitos alimentarios, todo se volviera claro para él; aunque el incremento en tu peso le preocupa, son los niveles de colesterol los que le tienen verdaderamente alarmado. Te informa que, ahora formas parte de una larga lista de personas propensas a sufrir un paro cardíaco.

El colesterol se encuentra en su mayoría en alimentos animales (carnes, huevos, lácteos y aceites), y también se fabrica en el organismo, sobre todo en el hígado. El colesterol es esencial para la formación de hormonas y membrana celular, no obstante, tener demasiado resulta peligroso; pero hay una buena noticia, el chile en la dieta ayuda a procesar el colesterol y las grasas. En Inglaterra en la Universidad de Oxford, un grupo de investigadores descubrió que el chile acelera el metabolismo, quema calorías e impide que se forme nueva grasa, hasta por 5 horas después de ser ingerido; indica DeWitt.

Y el departamento de farmacobiología del Centro de Investigaciones y Estudios Avanzados (Cinvestav) del Instituto Politécnico Nacional, realiza pruebas para utilizar la *capsaicina* como alternativa terapéutica natural, en el combate de complicaciones relacionadas con la obesidad durante la menopausia y el climaterio; ya que en la actualidad los fármacos que ayudan a bajar rápido de peso causan adicción o pueden provocar fallas cardíacas, a diferencia de la *capsaicina*.

La cual ayuda a que el organismo absorba una menor cantidad de colesterol y aumenta las enzimas responsables del metabolismo de las grasas en el hígado para que este segregue más triglicéridos (grasa dura insoluble) y sean posteriormente expulsados en las heces. También, retrasa o disminuye las posibilidades de padecer aterosclerosis; comenta la doctora Guadalupe Bravo en entrevista para la página web del Cinvestav.

Pero, de acuerdo con el periódico la Jornada online: “cuesta cerca de 800 millones de dólares y le toma 10 años a una farmacéutica de gran escala el desarrollo de un nuevo

compuesto surgido de la nada.” Por es los investigadores buscan inversores para optimizar tiempo y recursos.

Y justo es el caso de los científicos que han buscado desde hace ya varios años una vacuna y una cura para el cáncer. Es la principal causa de muerte a nivel mundial al provocar cerca de 8 millones de muertes al año, según la Organización Mundial de la Salud (OMS) en 2016. Incluso se espera que de aquí al 2035 cerca de 15 millones de fallecimientos por año relacionados con tumores malignos; informa el periódico *El Economista*, en su versión online.

En la búsqueda incesante de una cura para este padecimiento, la Universidad de Nottingham realizó una investigación en la que se demuestra la efectividad de la *capsaicina* para producir “el suicidio” de las células cancerígenas, es decir, dispara el proceso de muerte natural de la célula tumoral al atacar su fuente de poder (la mitocondria), sin causar daño a las que están sanas; explica el doctor Timothy E. Bates, quien encabezó el estudio “Vanilloid Receptor Agonists and Antagonists are Mitochondrial Inhibitors: How Vanilloids Cause Non-Vanilloid Receptor Mediated Cell Death”, publicado en *Biochemical and Biophysical Research Communications* en 2007. Las pruebas se realizaron en cáncer de páncreas y pulmón.

Un año antes se publicó otro experimento que se hizo con ratones, llamado: “Capsaicin, a Component of Red Peppers, Inhibits the Growth of Androgen-Independent, p53 Mutant Prostate Cancer Cells”, publicado en la revista *Cancer Research*. El cual comprobó que el alcaloide inhibe el crecimiento de los tumores de cáncer de próstata en un 80%.

Y hace tan sólo tres años, en 2015, el departamento de química del Instituto Indio de Tecnología de Madrás, dio a conocer en *The Journal of Physical Chemistry*, los resultados de la investigación “Location, Partitioning Behavior and Interaction of Capsaicin with Lipid Bilayer Membrane: Study Using its Intrinsic Fluorescence”. Se demostró la efectividad de la *capsaicina* para ataca la membrana de la célula cancerígena.

Hasta el momento se sabe que el chile es efectivo contra células cancerígenas en próstata, piel, páncreas, intestinos y pulmones; pero los medicamentos aún están en

etapa experimental. Mientras tanto, para prevenirlo se recomienda una dieta rica en verduras y frutas, sobre todo aquellas que posean: vitamina A, E y Complejo B; relató en su investigación Dave DeWitt. Incluso, hay estudios que demuestran como individuos con altos niveles de vitamina A en el plasma, incluidos fumadores, eran menos propensos a sufrir cáncer de pulmón, riñón, vejiga y mama; aseguró el periodista.

“Juntos podemos construir un mundo donde el cáncer no signifique más, vivir con miedo o sin esperanza”, dijo Patrick Swayze, actor estadounidense a quien le fue detectado cáncer pancreático en enero de 2008 y falleció el 14 de septiembre de 2009 a la edad de 57 años, no sin antes haber luchado.

Para todos hay

El chile, no se contentó sólo con participar en las cocinas y en los laboratorios; se ha vuelto parte de los anhelos, miedos y creencias. Le ha sido conferido un poder mágico y misterioso, seductor y hasta correctivo. Algunas veces es noble y otras un completo villano. Pero, siempre multifacético, generoso y “entrón”.

Además de formar parte del folclore, color y delicia en los tianguis; las culturas mesoamericanas también lo usaron como moneda de cambio, del mismo modo que el cacao; revela el periodista Agustín Remesal en su obra *Un banquete para los dioses*. Y según el cronista Cruces, también era uno de los artículos que la Triple Alianza exigía periódicamente como tributo.

En el ámbito militar, su uso fue muy frecuente. Algunas de las civilizaciones ancestrales gustaban de las batallas, llegaban a acuerdos para organizar combates y así capturar prisioneros para sus sacrificios y rituales, las llamadas “guerras floridas”. Sahagún describió en su *Historia general de las cosas de la Nueva España* el uso de humo de chiles que eran arrojados al fuego durante el combate. Y esta idea evolucionó en lo que hoy en día conocemos como gas lacrimógeno o aerosol de pimienta.

La Comisión de Opciones Tecnológicas y Científicas del Parlamento Europeo (STOA) lo considera “tecnología de control político y una herramienta de autodefensa”, en su evaluación publicada en 1998. Neutraliza a los revoltosos cuando alguna

manifestación se sale de control o genera la oportunidad para escapar de algún perverso criminal, ya que causa: ceguera temporal y espasmos en la parte superior del cuerpo, que obligan a inclinarse bruscamente hacia adelante; tos incontrolable, lo cual dificulta la respiración y el habla; y una sensación ardiente en la piel. Los efectos son temporales, van de los 3 a los 60 minutos.

Aunque este gas puede ser elaborado con chile jalapeño, el chile habanero sigue siendo el gran favorito por su alto contenido de *capsaicina*, sostuvo en entrevista al medio local *Yucatán en corto*, Freddy Ríos Urcelay el presidente del Sistema Producto de Chile Habanero de Yucatán.

También fue usado para alentar el buen comportamiento. El periodista Guillermo Murray comenta que el *Códice Mendocino* contiene una ilustración de un adulto castigando a un niño, forzándole a inhalar el humo de una fogata que se había hecho con chiles secos. Se desconoce si dicho procedimiento fue efectivo o no para mejorar la actitud, y el nivel de travesura que ameritaba semejante reprimenda; pero sin duda el chile fue verdugo de más de dos “latosillos”.

¡Libranos de todo mal!

Los chiles también formaron parte de los rituales ancestrales, e incluso actuales. Según fray Bernardino, en las fiestas de *huey tozoztli* (gran vigilia), en honor a *Chicomecóatl*, diosa del maíz y la fertilidad, le eran ofrecidos importantes alimentos, y entre ellos, se hallaban indudablemente los chiles. Pero, con tal afecto por el picante no podía faltar una deidad prehispánica con dicha advocación: la diosa *Tlatlahuqui Cihuatl Ichilzintli* (Respetable Señora del Chilito Rojo), quien tenía por hermanos a *Tláloc*, dios del agua, y a *Chicomecóatl*; indica el investigador Bourges Rodríguez.

Por su parte, el arqueólogo Felipe Solís Olguín también identificó un dios del chile, al cual se le hacían ofrendas para proteger los cultivos y solicitar una buena cosecha. Este era representado con un collar de flores, del cual pendían dos grandes chiles; explicó Long en *El placer del chile*.

Actualmente en distintas regiones del país, hay festividades religiosas católicas mezcladas con creencias y rituales ancestrales que buscan honrar a sus “Santos Patronos”, y el chile se hace presente en algunas de estas.

Por ejemplo, en San Pablito Pahuatlán, Puebla, después de semana santa celebran a su “patrono” San Pablo y a 11 “santos” más, uno por día, dentro de estos se encuentra “el espíritu del chile”. Y en Olinalá, Guerrero, a principios de octubre la “fiesta de los *masúchiles*” (fiesta de los chiles) en honor a San Francisco conserva varias características de la celebración prehispánica de *ochpaniztli* (el barrido del camino); ambas tienen como objetivo contar con la protección divina de sus cultivos de chile; profundizó Long en *Capsicum y cultura*.



Procesión fiesta patronal, se utilizan chiles y flores de cempasúchil en la decoración. Guerrero es una cajita pintada en Olinalá (2017). *San Francisco de Asís*.



Además de elemento ritual, tal vez por su ardiente naturaleza, de acuerdo con la investigadora Kellye Hunter, también se le han otorgado poderes mágicos y forma parte del instrumental del cualquier curandero, ya sea para eliminar “el mal de ojo” o deshacer maleficios.

Y describe en su libro que para el “mal de ojo” o hacer “una limpia” no hace falta más que mezclar unas cuantas semillas de achiote con chiles en una bolsita de tela, y pasarla sobre el cuerpo del niño o la persona afectada, mientras se hace la señal de la

cruz; posteriormente la bolsa se tira al fuego. Y contra los maleficios, después de quemar el objeto hechizado se debe realizar un sahumero con chile chiltepín mientras se reza una oración para purificar todo el lugar. Tales instrucciones deben ser muy eficaces, porque con esa humareda picante ningún ente, en su sano juicio, desearía permanecer ahí.

Tampoco hace falta ser especialista en el tema, muchas personas acongojadas acuden a los puestos del mercado de Sonora, y la compra del producto incluye una serie de directrices a seguir para librarse de todo mal.

Con un poco de ingenio.

A los mexicanos les gusta la fiesta y buscan cualquier pretexto para celebrar. Ya sea “pachangón” en grande o una pequeña reunión familiar, siempre se ofrece una amplia variedad de tequila o mezcal, y para los más jóvenes unas “cheves” con limón y sal, o ya de plano si no hay dinero, unas “garrafitas” de aguardiente combinadas con jugo. ¡Y ya está!

Los conocedores saben que no es recomendable mezclar tipos de tragos, por eso los novatos y también quienes tienen dificultad para moderarse, han experimentado más de alguna vez la tan temida cruda o resaca; “Noches alegres, mañanas tristes”, dicen por ahí. Dolor de cabeza, náuseas, dolor abdominal y muscular que se traduce en debilidad, amnesia, vómito, diarrea, deshidratación y flatulencias; sufren una de estas o todas a la vez. Para terminar con la tortura, según la sabiduría popular se debe comer: menudo, consomé de res o birria, pancita, pozole, o lo que sea; pero bien picoso.

Para controlar el alcoholismo hay quien recomienda un vaso de agua con azúcar, canela y chile en polvo. Lo que coincide con un remedio homeopático para suprimir el deseo de alcohol: de 10 a 15 gotas de tintura de *capsicum* diariamente en la dieta, por lo general en caldo de carne o té caliente, recomienda el periodista Dave DeWitt. El doctor Duke considera que la efectividad del picante en este caso se debe a que alivia las náuseas, el ansia de ingerir más alcohol y una congestión crónica.

También hay algunos usos poco convencionales, narra Long que los mayas para el cuidado de la piel se lavaban con orina caliente y posteriormente aplicaban chile en polvo, y repetían el procedimiento hasta observar resultados. Se ignora si funcionaba o no, pero no faltarán intrépidas, o intrépidos, que estén dispuestos a intentarlo.

Incluso fue usado para perpetrar fechorías. La BBC online publicó en 2013 que 10 hombres tomaron control de un tren donde viajaba el prisionero Upendra Singh, quien era custodiado por policías en su camino a la cárcel para cumplir cadena perpetua por los cargos de secuestro y robo; pero sus compinches arrojaron chile en polvo a los ojos de los policías, detuvieron el tren en un lugar donde los esperaba un auto, y todos escaparon.

Héctor Bourges asegura que también desde tiempos ancestrales se le adjudican cualidades afrodisíacas y de mejorar el humor de quien lo consume. ¿Será por eso que los mexicanos son felices aún en la desgracia? Según el *Informe mundial de la felicidad 2017* realizado por la Organización de Naciones Unidas (ONU), México ocupa el lugar 25.º de los 155 países consultados, y el 5.º del continente americano; a pesar de que, de acuerdo con el *Global Peace Index 2017* difundido por el *Institute for Economics and Peace*, el cual mide la seguridad y la conflictividad de los países; México ocupa el lugar 142.º de los 163 países consultados. Habrá quienes no se sientan aludidos, porque no comen chile. Pero podrían ser consumidores asiduos sin siquiera saberlo.

Además de estar presente en tacos y en pomadas, según jame Duke también es utilizado como materia prima en la elaboración de aerosoles, pinturas y repelentes. En productos para el control de plagas en los sectores agrícola y silvícola a través de pesticidas, herbicidas y fungicidas; y en el sector pesquero para barnizar los barcos e impedir que las algas se peguen a las embarcaciones.

Incluso, al estilo más rústico las amas de casa lo usan para fumigar sus hogares, consciente o inconscientemente. Cuántos no han tenido que salir corriendo de la cocina o la casa, porque se vuelve insoportable el picor que producen unos chilitos sobre el comal.

En Japón la *capsaicina* del habanero es mezclada con el plástico que recubre los cables de fibra óptica, de esta manera, se evita que las ratas, o uno de los 2,000 tipos

de animales en todo el mundo que gustan de masticar estos materiales, dañen las líneas de transmisión de datos. Añadir chile al plástico resulta un procedimiento menos costoso y más sencillo de realizar, en vez de fabricar cables con materiales más gruesos de acuerdo con el portal *Dinero en Imagen*.

En la industria cosmética, con la creciente del mercado natural se ha empleado en shampoos para evitar la caída del cabello; y para dar color rojizo a lápices labiales y polvos faciales. En la avícola, el chile rojo en polvo se emplea como alimento para gallinas a fin de obtener una coloración más intensa en la piel de los pollos y las yemas de los huevos, sin afectar la clara o el cascarón; señala Arturo Lomelí.

Para dar color amarillo a papas fritas, hojuelas de maíz y otros alimentos de comida rápida. También se encuentra como saborizante o condimento en algunas mayonesas, salsas cátsup y aderezos; en la preparación de carnes frías, chorizos, mortadelas, salchichas, jamones, quesos, sopas y postres de gelatina, como conservante; profundiza.

La industria tabacalera lo usa para mejorar mezclas de tabaco detalla la doctora Long; y paradójicamente, la farmacéutica en productos para dejar de fumar.

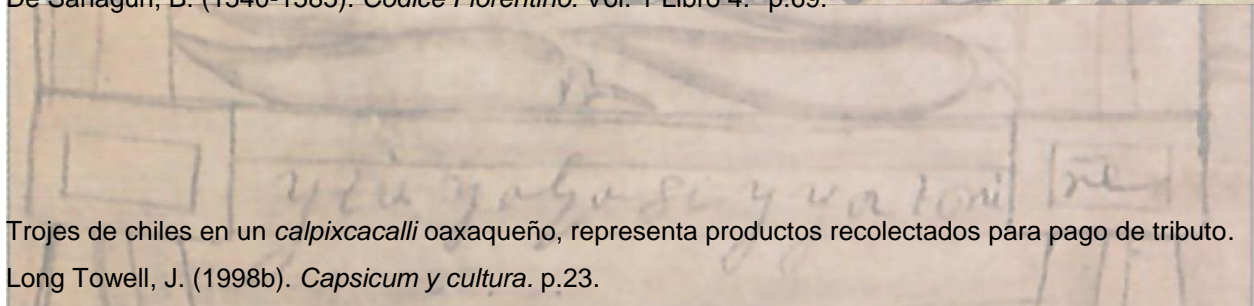
Hasta los dulces que los niños mexicanos comen poseen esa cautivadora combinación, dulce-picante, causando asombro y confusión entre los extranjeros, ya que no imaginan el misterio que hay tras esa inocente e inesperada combinación.

El pionero en remedios herbales Jethro Kloss, en su libro *The Back to Eden*, comenta que “en México, las personas son tan aficionadas a éste (al *capsicum*), que sus cuerpos se saturan completamente con esta sustancia, y si uno de ellos muere al aire libre, los buitres no tocarán el cuerpo, debido a que se encuentra impregnado de *capsicum*”. ¿Será?



Banquete mexicana.

De Sahagún, B. (1540-1585). *Códice Florentino*. Vol. 1 Libro 4.º p.69.



Trojes de chiles en un *calpixcacalli* oaxaqueño, representa productos recolectados para pago de tributo.

Long Towell, J. (1998b). *Capsicum y cultura*. p.23.

El estudio moderno de nuestro origen y la alimentación, han afectado directamente nuestra comprensión de la evolución humana. La biología del ser humano determina sus necesidades nutricionales básicas, y al convertirse en mamífero omnívoro pudo hacer frente a una gama mucho más variada de situaciones ecológicas y a una amplísima diversidad de patrones dietéticos; no obstante, no ingiere determinados alimentos sólo porque le proporcionan energía y nutrientes, como lo haría cualquier otro mamífero.

Para el hombre, el acto de comer va más allá del sólo hecho de asegurar su supervivencia; porque no todo en el ser humano es biológico, además, “somos personas”, advierten los doctores e investigadores Luis Alberto Vargas Guadarrama y Paris Aguilar Piña en su artículo “Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad” publicado en la revista *Cuadernos de Nutrición*.

Cada uno piensa, siente y actúa de una manera diferente a la de los demás, a esto se le llama: personalidad. La cual, en parte es resultado de la expresión de la herencia biológica; pero también está matizada por el medio en que se crece y desenvuelve, así como por particularidades de la compleja biografía y diversas influencias culturales con las que se está en contacto a lo largo de la vida; explican.

Motivo por el cual el papel cultural de la alimentación es mucho más complejo de lo que parece.

Lo llevo en las venas

La patria ancestral no está en un lugar remoto e inalcanzable, más bien se encuentra incrustada en los genes y preferencias alimentarias de cada individuo. El etnobotánico Paul Nabhan, asegura que el ADN (ácido desoxirribonucleico) es una increíble colección de recuerdos de antepasados, sobre los lugares en donde vivieron, lo que comieron, rechazaron y hasta tuvieron que regurgitar.

Así fue como crearon sus propias tradiciones de conocimiento ecológico para discernir entre lo delicioso y nutritivo, de lo tóxico. El historiador y gastrónomo Massimo Montanari, en *La comida como cultura*, lo ejemplifica acertadamente con este relato:

Érase una vez, un ermitaño que, habiéndose retirado al desierto para vivir en perfecta soledad, eligió alimentarse sólo de hierbas y raíces silvestres, obviamente crudas. Pero tenía un problema: no sabía distinguir las hierbas buenas de las malas.



Las probaba todas, pero algunas escondían tras un aspecto apetitoso una naturaleza venenosa, de modo que el ermitaño sufría terribles dolores de estómago, conatos de vómito y fiebre. Entonces, por miedo a morir, comenzó a desconfiar, exponiéndose de nuevo a morir, pero esta vez de hambre.

Después de siete días sucedió un milagro; se le apareció una cabra silvestre, se acercó al manojito de hierbas que había recogido el ermitaño pero que no se atrevía a tocar, y comenzó a separar con la boca las plantas venenosas de las buenas; le enseñó de este modo cuáles debía comer.

Cada tradición alimentaria actual, no responde a la elección de ingredientes al azar por la experimentación casual y repentina de algún chef “estrella Michelin”. Sino más bien, son el reflejo de la historia evolutiva de cada población humana como respuesta a la disponibilidad que tuvieron, o que dejaron de tener, a ciertas plantas y animales. Fueron miles de años de prueba y error, pero finalmente aprendieron qué los alimentaba y qué los podía matar o curar (dependiendo de las cantidades).

Es el consumo prolongado de ciertos alimentos lo que ha conformado históricamente la distribución de la variación genética humana; indica el antropólogo Jesús Contreras Hernández, en *Antropología de la alimentación*. Ya que, cuanto más larga sea la cadena de antepasados que vivieron en un determinado lugar, expuestos a las mismas opciones alimentarias, enfermedades y presiones ambientales durante siglos; será mayor la probabilidad de que haya una selección para la dieta y de genes que funcionen adecuadamente en ese ambiente.

Ahora bien, cada población tiene sus particularidades a pesar de estar a unos pocos kilómetros de distancia y las características climáticas, altitudes o problemas que deben enfrentar no son exactamente los mismos. Por ello, al aislarse unas poblaciones

de otras, así sea mínimamente, en hábitats cercanos pero dispares; las presiones selectivas resultan notablemente diferentes. A estas enraizadas presiones sobre la dieta se les llama: gastronomía evolutiva o antropología nutricional; afirma Nabhan.

Y son el motivo de que haya genes documentados en algunas poblaciones étnicas, pero en otras no; y alimentos que han generado cambios evolutivos en algunas poblaciones, mientras que en otras han provocado enfermedades. Por ejemplo, según Contreras Hernández, la intolerancia a ciertos alimentos demostraría hasta qué punto un rasgo genético puede ser nocivo, cuando se produce un cambio radical en el medio nutricional.

Plebeyo de corazón.

La progresiva industrialización y homogeneización han provocado cierta nostalgia relativa a los modos de comer y a las preparaciones que han ido desapareciendo, suscitando interés por regresar al origen de los patrimonios gastronómicos y encontrar una dieta adecuada que asegure una vida más larga y saludable.

Con este objetivo, hay quienes han vuelto a apostar por lo crudo, revestido con una nueva imagen de comportamiento saludable, que propone cocinar lo menos posible los alimentos para que estos mantengan sus propiedades nutritivas.

Pero los vegetales y animales que actualmente se consumen son auténticos mutantes; lamenta Contreras. La agricultura y la ganadería se han alejado de la naturaleza y se encuentran cada vez más cercanas a los laboratorios y a la industria. Incluso aquellos productos etiquetados como “orgánicos” no pueden igualar el entorno y los factores que intervenían en el desarrollo de los alimentos ancestrales.

Otra propuesta fue volver al “legado paleolítico” con el esquema de una “dieta única”, descrita por el profesor de antropología y conducta biológica Melvin Konner y el radiólogo Stanley Boyd Eaton, en su artículo “Paleolithic Nutrition”, publicado en *The New England Journal of Medicine*.

Sin embargo, Paul Nabhan advierte que dicha propuesta necesitaría determinar el “legado” de cada región, ya que hasta en el paleolítico había diversidad de dietas.

Actualmente casi ninguna cocina se puede considerar 100% autóctona, ni de linaje ininterrumpido, porque si en el pasado el mestizaje hizo de las suyas, ahora hay muchos más cruzamientos étnicos de los que se podrían registrar, y prácticamente no quedan comunidades completamente aisladas del resto del mundo; explica el doctor Antonio Garrido Aranda en *Comida y cultura: nuevos estudios de comida alimentaria*.

Pese a que se comparte la mayor parte del acervo genético como miembros de una especie; hay una combinación única de atributos bioquímicos en cada ser humano: la individualidad nutricional. No hay dos organismos humanos que tengan las mismas necesidades nutricionales ya que existen variaciones físicas, fisiológicas, metabólicas y culturales de una persona a otra; señala el doctor Aguilar Piña.

De ahí que la idea de una “dieta única” para toda la humanidad, resulta absurda; sostiene el doctor Nabhan. De acuerdo con los doctores e investigadores José María Ordovás y Rafael Carmena, en su artículo “Nutrigenética y nutrigenómica” difundido en *Monografías Humanitas*, posiblemente la manera más sencilla de acceder al patrimonio gastronómico de cada persona será conociendo a qué se es propenso a enfermar o morir, como resultado de que su alimentación ha dejado de estar en sincronía con sus genes.

Por ejemplo, más de 100 millones de personas padecen diabetes de adulto, y algunas poblaciones étnicas están genéticamente más predispuestas a sufrirla que otras; la intolerancia a la lactosa afecta a 2,850 millones de personas (entre adultos y jóvenes), casi la mitad de la población mundial; las alergias alimentarias que se heredan por causas genéticas afectan a no menos de 200 millones de individuos; considerando la intolerancia al alcohol, al gluten, a la maltosa y a la fructosa, por mencionar algunas, se puede decir que más de tres cuartas partes de la población mundial alberga uno o más de los llamados trastornos genéticos; según datos presentados en el libro *Por qué a algunos les gusta tanto el picante*.

Y aclara: aunque las interacciones gen-alimento algunas veces son “trastornos”, otras son “adaptaciones”; algunas veces se sufre a causa de ellas y otras se está protegido por ellas.

Un testigo fidedigno

El acelerado crecimiento demográfico y posibles cambios climáticos que desertizaron zonas fértiles, son la causa de que la caza y la recolección se volvieran insuficientes. Lo que dio paso a la domesticación de las plantas y animales, al origen de la revolución neolítica.



Todo inició en los altiplanos de Oriente Medio, en la “media luna fértil” o “crescente fértil”; hace aproximadamente 10 mil años y se fue extendiendo primero al territorio de Asia centro oriental hace 9 mil años; luego América (en ese entonces unida a Asia por los que hoy conocemos como el estrecho de Bering) hace 8 mil años; y posteriormente a Europa entre 8 mil y 6 mil años atrás; detalla el historiador Montanari.

Y explica, que existe la tentación de reconocer naturalidad en la actividad agrícola, de considerarla tradicional, originaria y arcaica; pero para las culturas antiguas fue todo lo contrario, la percibieron como el momento de ruptura e innovación, la transición de “hombre salvaje” a “hombre civilizado”.

Pasar de la economía depredadora a la economía de producción representó un cambio determinante en el vínculo entre los seres humanos y su hábitat. Si bien la danza coevolutiva entre nuestros genes y alimentos, comenzó mucho antes que la aparición de los primeros agricultores y ganaderos.

Quizá, se ha exagerado la importancia de la revolución neolítica, y se ha olvidado una revolución más antigua de orden culinario, que, por su ingeniosidad tecnológica, permite hacer comestibles productos que no lo eran necesariamente: “la revolución tecnológica del fuego y la cocción”, momento constitutivo y fundador de la civilización; asegura Jesús Contreras. *Lo crudo y lo cocido*, a lo que el antropólogo Claude Lévi-Strauss dedicó un ensayo bastante célebre, representa perfectamente la contraposición entre la naturaleza y la cultura.

Porque las especies animales, desarrollan hábitos precisos, y gustos diferenciados, aunque sea de un modo elemental. Pero sólo la raza humana es capaz de encender y usar fuego, lo cual permitió mejorar los alimentos no sólo en el sabor, sino también desde el panorama de la seguridad y la salud; y permitió “hacer cocina”, señala Garrido Aranda.

Lo nuestro.



Comer es un acto biológico, cocinar es un acto cultural. La cocina es cultura. La cultura no es el atesoramiento de libros en los estantes de las bibliotecas y en los cerebros de los sabios. No solamente. La cultura popular se integra de diversas maneras y con muy diferentes elementos. Es la forma de ser de los pueblos. La gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y dentro de dicho término no debe entenderse sólo a la llamada “alta cocina”, sino a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales (...).

Destaca el historiador Salvador Novo en su *Cocina mexicana*. Además de cocinar con fuego, el ser humano también es, prácticamente la única criatura del mundo que

observa normas y reglas precisas sobre lo que come, cuándo y dónde lo come, la forma de preparar sus alimentos y las personas con quienes los ingiere y comparte. Lo cual es determinado, además de por la “personalidad”, también por la cultura que posee el individuo.

Si la cocina es el resguardo de la sabiduría ancestral, un fiel testigo de los aciertos y resbalones, de libertad y tiranía; un reflejo de la humanidad, dualidad constante. Un lenguaje inclusivo y universal, equiparable al verbal; afirma Massimo Montanari.

Y por cultura entendemos los “sistemas simbólicos” que surgen, se arraigan y se reproducen; de acuerdo con lo que el etnólogo Lévi-Strauss expuso en su obra *Antropología estructural*. O aquellas “expresiones que los pueblos producen como finos artífices para trascender” indica el antropólogo, psicoanalista y filósofo Francisco de la Peña Martínez en su libro *De la ideología a la cultura*. O todo lo que incluya el conocimiento, la moral, arte, costumbres, creencia y hábitos adquiridos como parte de una sociedad; según el texto *Cultura primitiva* del antropólogo Edward Burnett Tylor.

Entonces, podemos decir que un alimento es cultura “cuando se produce”, porque el ser humano no se conforma con lo que encuentra en la naturaleza, ambiciona crear su propia comida; “cuando se prepara”, porque lo que cosecha lo transforma con el fuego y con ayuda de tecnología que constantemente evoluciona; y “cuando se consume”, porque de todo el repertorio al que tiene acceso, elige su dieta con base a criterios económicos, nutricionales y valores simbólicos individuales y colectivos; puntualiza Montanari.

Y concluye, que la comida es un elemento determinante de la “identidad humana”, y uno de los medios más eficaces para comunicar y preservar dicha identidad. A pesar de que la cultura escrita se producía para la clase dominantes e intencionalmente sólo se conservaba la cocina de los poderosos; la cocina de los pobres quedó registrada “sin querer queriendo”, cuando se mencionaba de forma despectiva o era criticada; se lee en *Con sabor a patria*. Y menos mal, porque es la gente más pobre quien ha sido señalada como la más tradicional y apegada a su cocina, tanto porque están acostumbrados a ella como porque no tienen otra opción.

Por lo tanto, en realidad son dichas cocinas las que conservan y resguardan una parte importante de la historia humana. E incluso, las cocinas de los ricos, muy a su pesar, tienen un origen humilde porque las cocinas populares son la base del todo.



Mayorga, N. (2015) *La cocina otomí: bagaje culinario de México al mundo.*



Venganza gastronómica.

Cuando las cocinas cuentan historias de penuria o carestía porque las opciones de productos que solían conformar la dieta se redujeron drásticamente; nace una sofisticada estrategia de supervivencia: la sustitución. Utilizar otro producto que permita un resultado similar o muy parecido al original; revela el libro *La comida como cultura*.

Por ejemplo, cuando los productos del continente americano cruzaron el mar a tierras europeas, africanas y asiáticas; fueron recibidos con curiosidad, pero también con cierto recelo. Sólo los más intrépidos consumieron alimentos con fama de ser venenosos; pero la gran mayoría, los consideraba productos de poco valor nutritivo y eran usados para alimentar a los animales. Sólo hasta que hubo escasez, les dieron la oportunidad de colarse en sus cacerolas. E invadieron victoriosa y sigilosamente las cocinas del viejo continente y más allá; comenta el doctor Vargas Guadarrama en su artículo “Recursos para la alimentación aportados por México al mundo”, publicado en la revista *Arqueología Mexicana*.

Fueron adoptados sistemática, absoluta y profundamente. Y hoy sería difícil imaginar al mundo sin maíz, papa, jitomate, chíca, calabaza, cacao, aguacate, papaya,

mamey, piña y chile, entre muchos otros. La conquista de aquellas cocinas fue algo así como una venganza gastronómica.

Los alimentos americanos ganaron terreno ante la desconfianza y el miedo, algunos se volvieron autóctonos hasta el punto de olvidar su exótico origen. La comida italiana, no sería la misma sin el jitomate; la escasez que se vivió durante la guerra civil española no hubiera sido llevadera sin la papa que dio cuerpo a los cocidos; y numerosas salsas que acompañan o presiden platillos alrededor de todo el mundo, no serían posibles sin el rey de los condimentos: el chile.

Por ejemplo, no existiría la salsa *arrabiata*, la salsa *puttanesca* y el *ragú* de Italia; la paprika de Hungría que usan para el *gulasch* y su pollo estofado; el pimentón español que se usa para la paella, patatas a la riojana, pulpo a la gallega, papas bravas o en sus chorizos; el pollo *kung pao*, la salsa *chiu chow*, el *mapo tofu*, fideos *dan dan*, o simplemente la salsa de soja con chiles fritos, de China; los fideos de pasta picante, la salsa *nao prik pao* o la ensalada *som tam* en Tailandia; entre otras más.

De gustos a gustos.

Históricamente, la alimentación se ha vinculado al estatus, como un medio de afirmarnos frente a los demás y adquirir prestigio social, o no; explica el antropólogo Jesús Contreras. El deseo de esa promoción de categoría se manifiesta a través de la incorporación de ciertos alimentos considerados superiores, y este ha sido uno de los motores más poderosos de la transformación de la dieta humana. Lo cual explica el desdén con el que fue tratado el chile, por quienes aspiraban a escalar peldaños en la jerarquía social.

El historiador y escritor Jacques Le Goff en su obra *La civilización del occidente medieval* describió a la comida como “la primera ocasión para los estratos dominantes de la sociedad de manifestar su superioridad”, es “un comportamiento de clase” que se expresa a través del “lujo y la ostentación”. Porque todas las sociedades han estado marcadas por el hambre o el miedo al hambre, entendido no sólo como una postura psicológica, sino como una realidad culturalmente compartida.

El miedo a los años de escasez, de guerra y epidemia, suelen ser tres flagelos que llevan a implorar auxilio divino, pero sólo los seres humanos evitan el uso de alimentos nutritivamente valiosos porque son considerados de “bajo estatus”; y, por el contrario, consume productos organolépticamente mediocres, sin nutrientes e incluso dañinos, con la finalidad de aparentar prosperidad económica. Y en la actualidad, este tipo de “pseudo alimentos” sobreabundan en el mercado.

La posibilidad de visitar lugares o elegir productos raros y costosos para impresionar a los demás, son mecanismos a través de los cuales suele reafirmarse el estatus. Ya que en las sociedades de consumo la posibilidad de “elegir” es muy estimada. Así “el hambre de muchos y la abundancia de pocos” difícilmente llevará a las mismas elecciones alimentarias; advierte Contreras. Y es entonces cuando ciertos alimentos adquieren valor, porque fijamos nuestros deseos en ellos. Si se dieran a conocer todos los beneficios que ofrece el chile y se refutara la leyenda negra que le persigue, se volvería el “nuevo rico” de los alimentos y se incrementaría la preferencia por él. De acuerdo con Montanari, esto es el “modelo del gusto”: cuando algo se vuelve valioso porque lo anhelamos.

Y profundiza: el “gusto” se puede entender como una “sensación individual de la lengua y el paladar”, y por tal razón subjetiva e incomunicable; responde al deseo de satisfacer una necesidad fisiológica. En cuyo caso, la experiencia histórica está irremediablemente perdida.

Pero, también se puede entender como “saber”: “una valoración sensorial” que alguien enseñó sobre lo que era bueno o malo, criterios transmitidos y que varían según el espacio y el tiempo. Este tipo de “gusto” es aprendido, y sí se puede comunicar; es un patrimonio cultural que evoluciona en las diferentes sociedades desde la primera vez que se lacta. Es una experiencia cultural a la que el historiador Jean-Louis Flandrin, en su *Historia de la alimentación*, llama: “estructuras del gusto”, por su carácter compartido y colectivo.

Además, trasciende el rol de sólo “saciar el hambre”. Las doctoras Mary Ann Bass, Lucille Wakefield y Kathryn Kolasa, en su obra *Community Nutrition and Individual Food Behavior*, realizaron una lista sobre los diversos usos de los alimentos, y de 20, sólo uno

hablaba de “satisfacer el hambre y nutrir al cuerpo”. Entre las otras 19 se encuentra que los alimentos son ideales para iniciar y mantener relaciones personales o de negocios; proporcionar un foco para las actividades comunitarias; proclamar lo distintivo de un grupo o demostrar la pertenencia a este; expresar individualidad y representar seguridad; expresar sentimientos morales y manifestar piedad o devoción; hacer frente al estrés psicológico o emocional; reforzar la autoestima para ganar reconocimiento o demostrar estatus social y riqueza; como recompensa o castigo; ejercer poder político-económico; para expresar amor o cariño; simbolizar experiencias emocionales y hasta para prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas o mentales.

Por su parte, el doctor Juan Cruz señala que el comer sólo se limita a una función biológica, mientras que compartir los alimentos entre varios es una conducta espiritual y social, la cual hace trascender de “la animalidad”. Porque “la alimentación sólo recibe la plenitud de su sentido humano en el compartir”, asegura el doctor y sacerdote Edmond Barbotin, en su obra *El lenguaje del cuerpo*.



CAPÍTULO IV

Chiquito, pero picoso, ¡sí señor!



Univisión (s.f.) *Chiles mexicanos*

Ver la alimentación desde una perspectiva exclusivamente dietética y económica, puede ignorar, y de hecho ignora, muchas de las vertientes que configuran el complejo fenómeno de las costumbres alimentarias de una sociedad. Ignorarlas puede provocar la incomprensión o una mala interpretación, y calificarlas de irracionales por no saber captar su racionalidad; advierte el historiador Paul Nabhan.

Una prueba de ello es la ingesta de productos cuyo sabor resulta desagradable al menos las tres o cuatro primeras veces que se prueban. Según el libro *Antropología de la alimentación*, entre los productos más solicitados en el mundo se encuentran varios extremadamente amargos e irritantes para la mucosa sensible de la boca; y el chile es uno de estos. Preferencia alimentaria considerada poco racional y suicida, por unos, y una intrigante elección, por otros.

Para la elaboración de este capítulo, se encuestó a una muestra de 273 personas, mayores de 13 años en la Ciudad de México, ya que es en donde convergen muchas personas de distintas partes de la república por motivos turísticos o cambio de domicilio a causa del trabajo. La metodología de levantamiento fue aleatoria, afuera de restaurantes y puestos de comida del 3 al 28 de abril de 2017. El medio de levantamiento fue con dispositivos electrónicos, a través de los Formularios de Google. Con un margen de error del 5% para un nivel de confianza del 90%.

Diseño muestral.

$$n = \frac{z^2(p \cdot q)}{e^2 + \frac{z^2(p \cdot q)}{N}}$$

En donde:

N= 8,918,653 habitantes de la CDMX

Z= 1.65 (90% de confiabilidad)

e= .05 (5% margen de error)

p= .5 (sin datos anteriores)

q= .5 (sin datos anteriores)

El reivindicado

Los mamíferos poseen un “sentido” innato para evitar los chiles. La *capsaicina*, el mecanismo de defensa del picante, aleja a todo aquel que no colabore en su proceso de reproducción; porque de acuerdo con la investigadora Janet Long, durante las fases de masticación y digestión de los mamíferos, las semillas quedan lo suficientemente destruidas como para imposibilitar su germinación. A diferencia de las aves, reptiles y anfibios, que al no sentir el picor de la *capsaicina* los comen sin problema alguno, los digieren y posteriormente dispersan las semillas; lo que permite la supervivencia de los chiles, los cuales a cambio “del favor” ofrecen múltiples nutrientes a sus fieles consumidores; explica la doctora Araceli Aguilar.

Pero si los seres humanos, junto con todos los otros mamíferos, sienten una sensación ardiente en su boca durante la ingesta de picante, ¿por qué se hace caso omiso de las señales genéticamente programadas durante cientos de miles de años que advierten de evitar los irritantes? Se ignora flagrantemente ese “sentido común” innato, pues de cualquier forma los comen; y el chile se ha convertido ya, en una de las especias más usadas en el mundo, “se sirve en casi tantos platillos como la sal”, asegura Novo López.

Entonces ¿cuál de los múltiples beneficios que ofrece el chile fue el que eliminó la aversión original a la planta? En un intento de dar respuesta a esto, el psicólogo y biólogo Paul Rozín ha propuesto algunas hipótesis a lo largo de su trayectoria, en artículos como: “The Nature and Acquisition of a Preference for Chili Pepper by Humans” publicado en la revista científica *Motivation and Emotion*, “Some Like It Hot: A Temporal Analysis of Hedonic Responses to Chili Pepper” en *Appetite*, y “Getting to Like the Burn of Chili Pepper: Biological, Psychological and Cultural Perspectives” en *Chemical Senses*.

Sugirió que fue gracias a que las culturas ancestrales al inicio lo usaban exclusivamente como medicamento, y cuando estuvieron seguros de que no les envenenaba, comenzaron a moler distintos chiles silvestres para salar los alimentos. Y ya posteriormente se dieron a la tarea de domesticarlo.

Otra posibilidad era que, según él, daba novedad a dietas desabridas y

monótonas; o gracias a que proporcionaba un mecanismo para mantener una “homeostasis emocional”, o sea, un equilibrio emocional en quien lo consumía; también porque hacía sudar a los pobladores de lugares muy calurosos, y por lo tanto, los refrescaba; o por los beneficios innegables para la salud, gracias a los micronutrientes esenciales y antioxidantes protectores que los chiles suministran a quienes los consumen con regularidad.

Incluso, por su cualidad antimicrobiana. Esta hipótesis, también fue apoyada por los doctores Paul W. Sherman y Jennifer Billing con su investigación “Antimicrobial Functions of Spices: Why Some Like it Hot” publicado en *The Quarterly Review of Biology*. Los chiles, al reducir la voracidad de los parásitos y otros agentes patógenos que vienen en los alimentos, evitaron que las personas se intoxicaran. Y si el picante aminoró la frecuencia de muertes producidas por alimentos descompuestos antes de que se dispusiera de la refrigeración, en términos evolucionistas, “valía su peso en oro”. Pero todas las hipótesis presentaban un defecto, indicó el doctor Rozín:



La preferencia de los chiles picantes no la motiva principalmente un deseo por las consecuencias de comerlos; esto es, la gente no los come a pesar de su ‘mal’ sabor, como lo hace con un complemento vitamínico. En vez de eso, muestra un verdadero cambio afectivo por ellos (...) les llega a gustar el propio ardor que antes les disgustaba.

En otras palabras, lo que atrae de los chiles puede no estar vinculado a los beneficios que proporcionan. Los cuales son ignorados por la gran mayoría de los asiduos consumidores mexicanos, a pesar de que comienzan a consumirlo a muy temprana edad: de los 2 a los 10 años, de acuerdo con la encuesta levantada para este reportaje.

A la par, surgieron otras hipótesis para intentar explicar el agrado por lo picante: la “ceguera del gusto o no-degustación” y los “superdegustadores o supercatadores”. Es decir, hay personas que por genética tienen en la lengua unas 500 papilas gustativas en total y hay otras que pueden llegar a tener hasta 10,000. Estas últimas, son a quienes se les considera supercatadoras. La no-degustación fue descubierta por el químico Arthur

L. Fox en 1931; pero la superdegustación no fue descubierta hasta 1994 por la doctora Linda Bartoshuk, y se cree que el 25% de la población mundial está genéticamente predispuesta a ello, a percibir más los sabores y sus matices; según datos proporcionados en *Por qué a algunos les gusta el picante*.

Así quienes tienen y quienes no tienen gusto por lo amargo, sabores fuertes y el picor, viven en diferentes “mundos de sabor”; asegura el doctor Nabhan. Ambos grupos se encuentran predispuesto a diferentes riesgos y beneficios para la salud, a distintas experiencias de placer y dolor, y a diferentes reacciones ante los chiles picantes. Por lo que, la mayoría de los aficionados al chile en teoría serían no-degustadores, esto es, el 75% restante de la población mundial.

En otro intento de explicar el afecto por el chile, se consideró que causaba adicción, o que respondía a cierto masoquismo culinario. Porque quien lo consume se “engancha” a los efectos secundarios que el picante produce en el cerebro, pero a esto no se le puede considerar una enfermedad como lo son las adicciones.

Más bien se debe a la “retroalimentación positiva”, detalla el doctor Luis Esteban Hernández, en entrevista al periódico *El País* versión online. El cerebro busca situaciones generadoras de bienestar, y si cada vez que las experimenta le resulta placentero, las seguirá repitiendo indefinidamente. El placer se genera al descubrir que el estímulo doloroso y las respuestas defensivas del cuerpo, en realidad no son peligrosas; revela Hernández.

Y también gracias a la descarga de endorfinas y serotoninas, hormonas responsables de producir placer, buen humor y felicidad, que se producen durante la ingesta del chile; señala Long en *Capsicum y cultura*. Aunque lo que definen el equilibrio entre placer y dolor, son: la inclinación estética, circunstancias culturales y experiencias individuales previas.

Porque “comemos lo que nos gusta y nos gusta lo que comemos”, pero nadie se había molestado en conectar dichos rasgos de personalidad con las sensaciones en el consumo del chile; afirmó el doctor John E. Hayes. En su investigación “Personality Factors Predict Spicy Food Liking and Intake” publicado en *Food Quality and Preference* concluye que las diferentes personalidades pueden generar diferencias en el gusto y

apetito a lo picante.

Por lo que al final, entre la suma de los múltiples beneficios que ofrece el chile, las diferentes percepciones gustativas, las experiencias culturales individuales y las descargas químicas que recibe el cuerpo al comerlo; el motivo de agrado por lo picante resulta un verdadero enigma, con posibilidades tan variadas como preferencias hay en el mundo. Pero sin duda cada una de ellas contribuyó al reforzamiento del afecto que el mexicano siente por el chile.

Donde fueres, haz lo que vieres.

Nuestro entorno familiar es el primer lugar en donde tenemos contacto con el chile, aún antes de tener conciencia de nosotros mismos. Se encuentra en casi todas las cocinas, hasta en aquellas en las que no goza de mucha popularidad lo tienen en su versión menos picante, ya sea como caramelo con chile o acompañado de sal y limón para espolvorear frutas y verduras.

El 90.1% de las personas encuestadas coincidió en que fue en casa en donde tuvieron su primer contacto con el chile. Aprenden a incorporarlo a la dieta porque ven a sus padres hacerlo, y porque la sociedad a la que pertenecen lo hace también. Incluso, cuando se muda un extranjero a México, en su intento de incorporarse a la sociedad a la que llega, se anima a probar salsas picantes, o un chilito al “natural”; incluso, muchos llegan a amarlos tanto como los mexicanos.

Sin embargo, el historiador y politólogo Juan Mario Pérez Martínez en entrevista personal el 20 de mayo de 2017, señaló que ilusamente muchos mexicanos creen tener una relación exclusiva con el chile, pero lo cierto es que también ha estado presente en otras culturas ancestrales de Mesoamérica y Sudamérica.

Por ejemplo, el estudio de sus propiedades medicinales y su uso en la industria alimentaria se ha realizado prioritariamente en el extranjero. “Perdimos la oportunidad de tomar la delantera en investigaciones sobre los efectos de la *capsaicina*”, lamentó el neurocientífico Pablo Rudomín Zevnovaty durante una conferencia ofrecida en la Universidad de Veracruz, se lee en el boletín semanal de la institución. En su época de

estudiante, compañeros y él se burlaban del profesor Juan García Romo por emplear chile piquín en experimentos, le decían que estaba haciendo “ciencia a la mexicana”; y ahora, Rudomín utiliza la *capsaicina* en una investigación que podría ser de gran relevancia para el tratamiento del dolor crónico, narró.

No es el país en donde más se consume. Se vive con mayor intensidad la fascinación por su picor en China, la India y Tailandia, de acuerdo con el portal de noticias *El Financiero*. Y el chile más picante del mundo no es mexicano. Se llama “Aliento de Dragón”, lo ha creado un horticultor de Gales y pica 1.5 veces más que el chile estadounidense “*Carolina Reaper*”, el cual ostentaba hasta el 2017 el *Records Guinness*, según el *Daily Post*.

Entonces, ¿qué diferencia a los mexicanos del resto de los “fans” del chile que hay alrededor del mundo? Pues que fueron los primeros en domesticarlo. Lo que hoy es el territorio mexicano fue la “región nuclear del origen del género”, esto significa que a partir de la domesticación del género *capsicum* surge la especie *capsicum annum*, de la cual proviene la gran mayoría de los chiles existentes en el mundo; explica la etnobióloga Araceli Aguilar.

La presencia del picante en su dieta desde hace 7000 años confirma el vínculo genético-alimentario. Aunque la mayoría de los encuestados no conocían más de 10 tipos; de las 273 personas que contestaron el cuestionario, el 42.9% lo consume siempre, de 4 a 5 veces por semana el 27.8%, de 2 a 3 veces por semana el 26%, y nunca sólo el 3.3%. Y del 96.7% que sí consume chile, sólo el 20.45% prefiere que no pique.

Pero hay algo más que diferencia a los mexicanos de los otros asiduos consumidores en el mundo...

Yo soy picante

Durante la historia de la humanidad, la palabra identidad ha respondido a la constante necesidad de pertenencia: clan, tribu, familia, clase social, gremio, organización política o filosófica, grupo religioso, nación, entre otros muchos más. Ya que, el formar parte de un grupo social brinda seguridad al ser humano, y es ahí donde radica la importancia de

dicho concepto; aseguran los doctores Luis António Vicente Canela y María Teresa Moreno Ramos en su artículo “Identidad nacional: planteamiento y evaluación de un modelo estructural” publicado en la *Revista OBETS*.

Se inicia la existencia ya perteneciendo a algunos grupos sociales y siendo excluidos de algunos más. Ni el individuo, ni las comunidades viven aislados, por lo que la identidad se adquiere por comparación a otras personas o grupos. Y es de esta percepción social que surgen los estereotipos o “rasgos más notorios, los picos de manifestación dentro de un todo”, y pueden tener una connotación positiva o negativa, aunque a veces se exageran burdamente o son el resultado de prejuicios; pero, “no son cadenas, ni trajes de hierro” por lo que victimizarse o conformarse no es una opción; advierte el periodista y consultor Carlos Castillo López en entrevista personal el 4 de abril de 2017.

Del mismo modo en que adquirimos nuestra identidad personal, se adquiere una identidad cultural y una identidad social. Es gracias a la “memoria” que el ser humano puede ser consciente de su existencia, individualidad y entorno; es en el encuentro con “otros” que la identidad se agudiza, explica el filósofo e investigador Julio De Zan en su artículo “Memoria e Identidad” publicado en *Tópicos*.

Y así, un mexicano que comía picante de forma moderada de repente al encontrarse en tierras extranjeras exagera su afinidad y gusto por el chile. El sociólogo Bartra Murià en su *Crisis cultural e identidad en la condición posmexicana* recuerda que el “yo” no existe sin el “otro”; pero debemos ser cuidadosos al definir al “otro”, ya que con peligrosa frecuencia la percepción del “otro” adquiere connotaciones negativas y malignas. Y entonces el “yo” se vuelve la eterna víctima.

La identidad y la cultura subsisten de manera paralela, evolucionan y se complementan, mostrando así los cambios sufridos en las civilizaciones humanas; y es precisamente en la pluralidad cultural que está la razón de ser de dicha identidad, pues la cultura sólo se puede definir en su diferencia consigo misma. De acuerdo con Aguilar Meléndez, “somos el 6.º país más diverso del mundo en términos culturales. Somos un país multiétnico en donde hay al menos 60 diferentes culturas, y considerando las variantes lingüísticas hasta 400”.

Se han tratado de definir cuáles son los rasgos más importantes por considerar en la conformación de una identidad nacional, y a pesar de que tienen distintas opiniones los especialistas Vicente Canela, Montanari, Contreras Hernández, Juárez López, Castillo López y Bak-Geller hay 5 criterios en los que coinciden: el lenguaje, la religión, el espacio, el tiempo y el binomio comida-cultura.

Esgrima mental.

El “lenguaje” es un criterio descriptivo de la identidad nacional, más no determinante. La mayoría de los mexicanos habla español; pero también una gran mayoría de españoles y latinoamericanos (sin considerar a Brasil), y cada vez más habitantes de Estados Unidos.

Aunque, sí hay un rasgo “picante” que nos diferencia del resto de los hispanoparlantes: el doble sentido. Si bien el *slang* o caló es un fenómeno que se repite en todos los idiomas, el “albur” es mexicano. Es parte del humor intrínseco nacional, afirma el doctor Luis Alberto Vargas en entrevista.

Considerado por muchos como la esencia de la “picardía mexicana”, el albur no se trata de groserías corrientes y sin gracia, es el manejo del lenguaje para vencer a alguien, es esgrima mental de la semántica cotidiana.

Al igual que ocurre con otras expresiones emanadas del alma del pueblo, es imposible precisar su origen, indica Vargas Guadarrama; pero el fraile franciscano Alonso de Molina en 1571 en su *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*, revela que: “Los mexicas tienen palabras sucias, vocablos malos y de afrenta, juegos de palabras indignos”.

Y “para muestra un botón”: en el *Cuecuehcuícatl* (Canto travieso), el *Cihuacuícatl* (Canto de mujeres), el *Huehuecuícatl* (Canto de ancianos) y el *Cococuícatl* (Canto de tórtolas) para los recién casados; se hacían alusiones eróticas, escondidas en palabras y frases con doble sentido. El erotismo indígena podía ser sutil o exagerado “disfrazado con el ingenioso albur”, describe el académico e investigador de la lengua náhuatl,

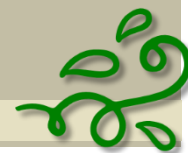
Patrick Johansson Kéraudren en su artículo “Dilogía, metáforas y albures en cantos eróticos nahuas del siglo XVI” publicado en la *Revista de Literaturas Populares*.

Quien tiene habilidades para alburear se autoproclama líder, y con creativos recursos orales pone en su lugar a quien se crea “el más sabroso”, este puede intentar defenderse, pero la mayor parte de las veces ni se percata del ataque, lo cual ensalsa aún más la destreza del alburero. Se requiere de mucha agilidad mental y maña en el uso del lenguaje. Porque “no es lo mismo, chiles en el monte, que móntese en el chile”, o “enchírame esta gorda, que engórdame este chile”.

Qué sería del albur sin el chile, ese “de las setecientas calorías”, que da sabor a la vida. “Te molesto con el chile es que me agarra lejos”, algunos piden con humilde sencillez, mientras que otros advierten con delicada sutileza: “no sacudan tanto el chile, que se riega la semilla” o “aguas con el chile porque empanzona”.



Lourdes Ruiz, la reina del albur. Anónimo (s.f.)



Pero para sabiduría, la que encontramos en los “refranes” porque “el que no oye consejos, no llega a viejo”. Expresan verdades comunes a todos los seres humanos, “el refrán es la sabiduría de muchos y la agudeza de uno solo”; aclara Luis Iscla Rovira en su *Refranero de la vida humana*.

Por lo general, se suele desconocer el origen del proverbio, del mismo modo que su autor acostumbra ser anónimo. Y sólo en contados casos se conocen los nombres de

sus autores, por tratarse de personalidades célebres que en gran medida hacen uso del legado popular y dan forma “erudita” a expresiones y pensamientos de uso común.

Algunos pensarían que crear uno “es tan fácil como: ¡enchírame otra!”, pero tienen su chiste, años de prueba y error. Los “hay de chile, de mole y de dulce”, uno o varios para cada ocasión; se agradece “no ser cuentachiles” al compartirlos, porque su difusión es indudablemente un acto de generosidad. Y “no hay que tener miedo al chile, aunque lo veamos colorado”, siempre resulta oportuno iluminar a pobres almas en conflicto, porque a veces se está “como los indios de Xochimilco, pidiendo chile a gritos”.

Transitar por la vida sin refranes es “peor que chile y agua lejos”, ya que nos facilitan la vida. Aún cuando “nadie escarmienta en cabeza ajena”, no debe quedar en nosotros; así que “ahora es cuando, chile verde, le has de dar sabor al caldo”, porque nunca es tarde para empezar, y “a darle, que es mole de olla”.

Aunque no sólo expresa alegría, esfuerzo y picardía; también revela angustia, inquietud e irritación. Por ejemplo, el Rey Moctezuma usó el picante en sentido figurativo para expresar cómo se sentía al enterarse de la llegada a sus dominios de la expedición de Hernán Cortés; relata el filósofo e historiador Miguel León Portilla en su *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*:



¿Qué sucederá con nosotros? ¿quién de veras queda en pie? ¡Ah, en otro tiempo yo fui! ¡Vulnerado de muerte está mi corazón! ¡Cual si estuviera sumergido en chile, mucho se angustia, mucho arde! ¿A dónde pues, nuestro señor?

El picante también se hizo presente en canciones y poemas. De hecho, ingeniosas melodías se compusieron en tiempos de la independencia para burlarse de los españoles, porque no contaban con “el poder” que el picante les confería a los mexicanos; comenta la historiadora Sarah Bak-Geller.

También podemos disfrutar del popular son istmeño de autor desconocido, dedicado a la Llorona: “Yo soy como el chile verde, Llorona; picante, pero sabroso”, versa. O del soneto escrito por el veracruzano Fernando P. Torroella, que menciona Cruces Carvajal:

Cuando en la mata pendes incitante,
asemejas un llanto esmeraldino
y causas el placer del campesino
a quien incita tu sabor picante.
Tu papel culinario es importante,
pues a los guisos das sabor divino,
y al apurar el neutle blanquecino
eres un poderoso estimulante.
Sin ti no es nada un taco de aguacate
con chicharrón, con pápalo y charales
y hasta el caldo sin ti su gracia pierde.
Y una salsa de chile con tomate
no falta ni en las mesas principales,
¡por eso yo te canto, chile verde!



Pacheco, J (2018) *Chiles serranos*.

Desde el cielo una hermosa mañana.

La “religión” también es un criterio descriptivo, porque a pesar de que la mayoría de los mexicanos son católicos, también forma parte de la identidad nacional de numerosos países. Pero, en este criterio también hay un factor que les diferencia de otros países, y es sin duda un símbolo nacional mexicano: la Virgen de Guadalupe, porque *Non Fecit Taliter Omni Nationi* (no hizo nada igual con ninguna otra nación). “Es un discurso arrollador, porque además no hay católico en el mundo que no conozca esta advocación”, afirma el historiador Pérez Martínez. “*Tonantzin Guadalupe*” es una manifestación de la mexicanidad, su culto es amplísimo y es auténticamente nacional; hasta los mexicanos que no son católicos son capaces de sentir cierto afecto patriótico hacia la Morenita del Tepeyac.

A partir de su aparición al chichimeca Juan Diego Cuauhtlatoatzin en 1531, se dio una conversión masiva de indígenas al catolicismo, A pesar de que se fusionaron algunas de sus antiguas prácticas religiosas con su nueva fe, la mayoría fueron olvidadas y sustituidas definitivamente. Los indígenas eran sumamente religiosos y el picante


desempeñaba un papel importante en dichas expresiones espirituales. Incluso aún hoy en día, como se explicó anteriormente, forma parte de algunas celebraciones patronales y rituales milenarios.

Terruño multicolor.

El “espacio” y el “tiempo” sí son criterios determinantes en la constitución del “ser mexicano”; de ahí que estén sujetos a debates y conflictos ideológicos constantemente.

México tiene su sitio en el planeta, y las características de su territorio permiten la existencia de tres macro-regiones y un complejo esquema de micro-regiones adornadas por ríos, zonas montañosas y una gran diversidad climática; de donde salen múltiples identidades que enriquecen lo nacional. Aunque frecuentemente se tienden a generalizar y se cae en la tentación de ignorar las particularidades.

Motivo por el cual, Bak-Geller Corona sugiere analizar las cuestiones sociales siempre desde la perspectiva del “discurso y la práctica”, y ejemplificó:

 En el discurso, el maíz se come en todo México; en la práctica, en el norte no lo comen y hay zonas en la costa en donde no se da muy bien, es consumido principalmente en la zona centro. El discurso no es inocente, hay muchas relaciones de poder. Todos los símbolos de comida nacional vienen del centro de México y sus alrededores. El discurso nos revela que el centro ha sido dominante y se ha impuesto al resto de las regiones; nos cuenta una historia sobre quienes han dominado y quienes han sido dominados.

A pesar de la gran diversidad gastronómica, el picante sí es un elemento que “se repite en todas las cocinas del país, todo México entendió que era bueno y lo integró a su dieta”; enfatizó el periodista Carlos Castillo. Además, el chile fue domesticado antes que el maíz, reveló Bourges Rodríguez.

Según la investigadora Araceli Aguilar, el chile ha estado presente en todas las culturas porque “es un alimento muy moldeable”, se puede manipular su picor y presentación, da diversidad a alimentos que suelen tener sabores limitados, conserva

alimentos, y ha permitido la proliferación de distintos tipos de picante, la gran mayoría de estos de consumo local. Por lo tanto, aunque “el chile es un elemento identitario nacional, al mismo tiempo nos permite elaborar nuestras identidades locales”; aclaró.

Otro factor del “espacio” es la geopolítica. Al norte tenemos un vecino agresivo con frecuencia; de Estados Unidos ha venido la invasión, la mutilación territorial, los señalamientos políticos, los desaires, y la influencia económica y cultural. “México, ha elegido ser ‘el patio trasero’ de Estados Unidos. Y hoy que está como presidente Donald Trump, se da cuenta que quizá debió preocuparse de ser ‘cabeza de león’, es decir, con respecto de Latinoamérica”; explicó el consultor Carlos López.

Al sur, tenemos dos vecinos relativamente débiles: Guatemala y Belice, que en algún momento también formaron parte del Imperio de la Nueva España; pero el primero, después de la independencia decidió no formar parte de México; y el segundo, fue cedido por el presidente Porfirio Díaz a Inglaterra, con tal de que esta no siguiera apoyando y promoviendo la separación de Yucatán del territorio nacional.

Entre recuerdos e ilusiones.

La geografía tiende a generar estructuras históricas más o menos duraderas. Sin, embargo, la ubicación espacial no produce un tipo particular de persona, ni una mentalidad específica. Pero la experiencia vivida, o en otras palabras, la historia en común, sí. Es una fuerza integradores que unifica. Es por eso, que la historia es un criterio determinante en la conformación de una identidad nacional. Para el maestro Raúl Béjar Navarro en su libro *El mexicano. Aspectos culturales y psicosociales*, la identidad es:



La sensibilidad afectivo-emocional que produce el apropiarse del pasado, del presente y del futuro de una nación. El correr su misma suerte histórica y que pudiera describirse como “orgullo” de ser parte de esas experiencias colectivas de la cultura y de la vida de un grupo, sean positivas o negativas; y de expresarlas como un conjunto de actitudes de solidaridad y de lealtad a los símbolos de la unidad colectiva del grupo nacional.

Sin embargo, como bien advertía el escritor Enrique Jardiel Poncela, “la historia es, desde luego, exactamente lo que se escribió; pero ignoramos si es lo que sucedió”. Un día nos dimos cuenta de que había una historia oficial y una historia no oficial; comentó Aguilar Meléndez. Y José Luis Juárez aseguró que una parte de la memoria colectiva del “México contemporáneo está encapsulada en mitos, y la historia de su cocina lo está en forma definitiva”.

Los hechos son relatados a comodidad de “los vencedores”, quienes adquirieron el poder de decir lo que sucedió, y esto se transformó en poder político. Dicha historia “navegó en los polos de los buenos y los malos, lo cual ha generado un modelo más apto para el autoritarismo que para la democracia”; lamentó Castillo López. Y de acuerdo con Juan Mario Pérez, “el uso político de la historia se da para hilvanar un discurso y afirmar que quienes ostentan el poder son los que deben ostentarlo” o, dicho de otra forma, para legitimarse; a través de estrategias institucionales y expresiones artísticas y culturales.

Y México no fue la excepción, después del movimiento revolucionario, con el objetivo de apaciguar los ánimos y de tener el control sobre los que en su momento se levantaron en armas; el gobierno estableció mecanismos para adoctrinar a la gente y borrar su memoria histórica. Lo cual le permitía, sin resistencia alguna, definir el rumbo que debía tomar el país en términos de cultura y personalidad; esto es, definir la identidad nacional mexicana. No obstante, dichos mecanismos (las “misiones culturales”) respondían a consideraciones subjetivas del líder en turno; observa Juárez López.

Y así, se comenzó a desarrollar una cocina nacional hasta ser vista como rasgo inherente del pueblo; lo que el antropólogo Sidney W. Mintz en su obra *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, llama “conocer los alimentos y convertirlos conceptual y físicamente en parte de nosotros”. Se dio una invención de tradiciones culinarias implantadas por medio de la repetición intensa, lo cual logró inculcar valores y normas.

Fue entonces que el México posrevolucionario dio vida a una serie de imágenes de lo que debía ser lo mexicano. Aparecieron las chinas poblanas, las tehuanas, el mariachi, el jarabe tapatío, entre otros; y se reconocieron como elementos que

apuntalaban la identidad nacional. Lamentablemente, también se exaltaron rasgos negativos y mediocres que presentaban al mexicano como una “caricatura”, el llamado “México de exportación”; se lee en *Nacionalismo culinario*.

Uno de los objetivos principales de las “misiones” fue modificar los hábitos alimentarios del pueblo, y una de sus medidas fue prohibir el consumo del picante por considerarlo sucio y dañino. Esto a causa de un discurso médico europeo que había permeado en los médicos mexicanos; pero sólo evidenciaba un total desconocimiento sobre el picante y un acto de soberbia al considerar imposible que alimentos no originarios de su continente fueran buenos; evidenció Bak-Geller. Y aunque nunca se dejó de comer chile, dicho discurso también permeó en los hogares mexicanos. Motivo por el cual, del 96.7% de los encuestados que lo come, el 70.1% lo hace “con cierta reserva”.

Pero la identidad no es rígida, e incluso, se desarrolla al margen del adoctrinamiento al que el Estado somete a los mexicanos. Por lo que, aún cuando el discurso político nacionalista fue y es ampliamente difundido, las identidades regionales y locales existentes dentro del país, han permanecido.

Además, gracias al acceso a fuentes de información distintas de las oficiales, hay una conciencia cada vez más extendida sobre la manipulación de la que han sido objeto. Y ha surgido una corriente que se fortalece cada vez más, interesada en conocer todas las facetas de la historia, liberada de ideologías, que hace uso de la hermenéutica y busca analizar objetivamente la historia: sin buenos o malos, sin personajes antagónicos, sólo personas de muchos contrastes. Un ejemplo de esto fue la realización del documental “Hernán Cortés: entre Dios y el Diablo”, producido por TV UNAM en colaboración con la Fundación Miguel Alemán, que aborda el tema de la conquista desde una perspectiva diferente a la que acostumbra el discurso revolucionario.

Sabor a México.

El premio nobel de literatura Octavio Paz y Lozano en *El laberinto de la soledad* considera que la identidad del mexicano es compleja por su origen mestizo y surgir de una


conquista, porque viven inconscientemente en un conflicto interno entre dos civilizaciones: la indígena, que es rechazada y se ve con vergüenza; y la española, que es odiada y se ve con rencor; explica. Lo cual se puede ver reflejado en ese amor-odio al Chile.

Por una parte, asumido como sustento vital y generoso sanador; y aún así, difamado y relegado. Todavía muchas personas por ignorancia se avergüenzan y menosprecian a la cocina mexicana y al Chile. Denuncia el periodista Agustín Aragón y Leiva, en su artículo “En defensa de la comida mexicana” publicado en la revista *Suma Gastronómica* que: “algunos mexicanos prefieren ser extranjeros de quinta a ser mexicanos de primera”.

Por fortuna, la mayoría lo considera ¡chiquito; pero picoso! sabroso, mexicano, pícaro, versátil y candente; aseguran las personas consultadas. El pequeño tamaño del Chile no determinó la poderosa y profunda influencia que ha tenido.

Sí, se come picante por “gusto” de preferencia gustativa, individual y subjetiva; pero, también porque se ha “aprendido” a comerlo, es un gusto arraigado en el pensamiento colectivo y es una característica cultural de origen ancestral; y todo ello se encuentra a buen resguardo en la memoria de su “cocina”; y esto, también vuelve al binomio “comida-cultura” un factor determinante de la identidad nacional.

Fue al conseguir la independencia del Imperio Español, después de ser gobernados durante tres siglos por reyes españoles, por autoridades españolas y leyes españolas; que surge una nueva nación con la necesidad de definirse y diferenciarse de las demás. Esto condujo a “las primeras manifestaciones nacionales”, y gracias a una presencia ancestral en la dieta y la cultura “el Chile se volvió referente de mexicanidad”; describe la Bak-Geller Corona. Y profundiza:



Antes que el himno nacional, antes que la bandera, antes que el primer libro de historia nacional, antes que el primer museo de historia mexicana, se hizo un recetario mexicano. En México, la comida ha sido sumamente importante para reafirmar la identidad nacional. Y el Chile es de los primeros símbolos nacionales que tenemos.

Aunque pudieran existir contrastantes opiniones de especialistas en el tema, sobre si el picante es o no un símbolo identitario, y el debate continúe por algunos años más; la *vox populi*, el 95.2% de los consultados confirman lo expuesto por la doctora Bak-Geller: el chile “forma parte de la identidad nacional mexicana”.

Pero no es porque los mexicanos se asuman como “picantes”; ni porque conozcan todas sus propiedades, ya que en realidad pocos son conscientes de las múltiples bondades que ofrece: sólo el 30% conocía uno o dos usos que no fueran “como alimento” o “remedio para aliviar la resaca”. Y tampoco porque se sientan representados por el estereotipo plasmado en la figura de “Pique”, la mascota de la Copa mundial de fútbol que tuvo lugar en México en 1986; respondieron.

Como alimento, es un criterio “descriptivo de identidad”. Está presente en las cocinas de todo el país sin sofocar la diversidad culinaria local; pero otros países tienen una relación más o menos similar, con sus chiles.



El auténtico vínculo afectivo que hay entre el mexicano y el chile, además de por su importancia genético-alimentaria, anteriormente mencionada; se debe a su papel sociocultural y a una historia en común. Se vuelve un criterio “determinante de identidad” en su forma de ser cocinado; y al ser transformado en expresiones culturales. Esto sí

diferencia la relación entre los mexicanos y el picante, con respecto del resto de sus consumidores en el mundo.

Toda identidad algunas veces es influenciada y otras veces aporta, esto la lleva a estar entre “tensiones constantes”; se encuentra en constante proceso de construcción, “puede cambiar y no está mal que cambie”; señaló el periodista Castillo López. Pero sólo resultará beneficioso en la medida en que esa transformación tenga en consideración dos factores importantes: un análisis más humano y perspicaz del pasado, y una búsqueda desinteresada del bien común. Todo un reto.

A MANERA DE CONCLUSIONES

El ser humano es prácticamente la única criatura del mundo que observa normas y reglas precisas sobre lo que come, cuándo y dónde lo ingiere, la manera de preparar sus alimentos y las personas con quienes los come y comparte. Así los alimentos abandonan su papel meramente nutricional para formar parte de un sistema de símbolos, creencias, obligaciones, tradiciones y relaciones interpersonales, ligadas al imaginario colectivo en el que se desarrolla y como respuesta a la necesidad de pertenencia a un grupo social.

El chile, es un criterio “descriptivo” de la identidad nacional mexicana en su papel como alimento; pero un criterio “determinante” en su papel cultural, porque diferencia al mexicano del resto de personas en el mundo. Trascendió su papel de alimento cuando se le confirieron otros significados fuera de las cocinas: como medicamento, tributo, moneda, deidad, correctivo de malas conductas, instrumento ritual, en la industria, como elemento en el discurso erótico y humorístico, por mencionar algunos.

Se volvió cultura al “producirse”, porque las comunidades prehispánicas no se contentaron con utilizarlo en su estado silvestre, fueron más allá y lo domesticaron; al “prepararlo”, porque aunque se disfruta comerlo verde, fresco y a mordidas, cuando es cocinado se transforma, lo reinventa el ingenio mexicano; y al “consumirlo”, porque hacen caso omiso de su predisposición genética de huir de los alimentos irritantes, y a pesar de la mala fama que le ha acompañado por más de 5 siglos, eligen comerlo.

Pero cuando un pueblo no acepta su historia e identidad; está destinado a repetir los mismos errores del pasado y a vagar sin rumbo mientras transcurren los años. “Si no sabes de dónde vienes, no sabes a dónde vas”. Y conocer la historia desde una perspectiva más objetiva y humana, permitirá identificar y afrontar las situaciones que laceran al país; sin radicalismos chovinistas ni malinchistas, que sólo llevan a la hostilidad y el enfrentamiento. Porque hasta ahora, el mexicano parece un eterno adolescente; advierte el poeta Octavio Paz.

Aunque el chile sí fue utilizado por el gobierno como instrumento político en diferentes etapas de la historia; ya en la época prehispánica los distintos grupos indígenas lo reconocían como un elemento imprescindible para la vida cotidiana.

Ser “chiquito; pero picoso”, no es sinónimo de inferioridad. Que el picante sea referente de mexicanidad no les hace “diminutos, brutos, burdos, salvajes, machos, nacos o ignorantes”. De ahí la importancia de conocer al chile en todas sus facetas, porque elimina de la mente todos los prejuicios y estereotipos negativos que le acompañan desde el encuentro con algunos españoles, quienes no lo supieron valorar; y lamentablemente eran reforzados cada vez que la incomprensión de un nuevo país entraba en contacto con la incipiente nación mexicana.

Es por ello que a través de las entrevistas a investigadores del tema, la recolección de información en fuentes nacionales y extranjeras, el levantamiento de encuesta, el empleo de herramientas tecnológicas y las técnicas aprendidas en la universidad; además de permitir echar un vistazo a la historia, análisis y debate que se está generando en torno a este alimento tan suigéneris; también exhortamos a la reconciliación con aquellos elementos que han forjado la identidad mexicana, como el chile.

Lo cual permitirá comenzar el largo camino hacia la madurez como país y avanzar a paso firme para que México sea “cabeza de león”; y no “el patio trasero” de ninguna nación.



Chiles secos adornan balcón y más arriba penden banderines con el escudo de Navarra.
Foto tomada en Viana, Comunidad Foral de Navarra, España. Elaboración propia.



FUENTES DE CONSULTA

Anónimo (s.f.). *Medialuna fértil del cercano Oriente*. [Imagen] Disponible en: <http://cens30primercurso.blogspot.com.es/2012/05/el-cercano-orient.html> [Consulta: 12 de marzo de 2018]

Anónimo (s.f.). *Lourdes Ruiz, la reina del albur*. [Imagen] Disponible en: <https://www.elmuromagazine.com/la-reina-del-albur/> [Consulta: 13 de marzo de 2018]

Aragón y Leiva, A. (1946). "En defensa de la comida mexicana". *Suma Gastronómica*, 2 diciembre, N° 2, pp. 6-9.

Athanasiou, A., Smith, P. A., Vakilpour, S., Kumaran, N.M., Turner, A. E., Bagiokou, et.al. (2007). "Vanilloid Receptor Agonists and Antagonists are Mitochondrial Inhibitors: how Vanilloids Cause Non-Vanilloid Receptor Mediated Cell Death". *Biochemical and Biophysical Research Communications*. 354 (1), pp. 50-55.

Bass, M. A., Wakefield, L., & Kolasa, K. (1979). *Community Nutrition and Individual Food Behavior*. Minneapolis: Burgess Publishing, Incorporated.

Barbotin, E. (1977). *El lenguaje del cuerpo*. Vol. 2, Pamplona: Ediciones Universidad de Navarra.

Barros, C., & Buenrostro, M. (1996). *Itacate: la sorprendente comida mexicana*. Sin lugar de edición: Editorial Grijalbo.

Bartra Murià, R. (2005). *La jaula de la melancolía*. México: De bolsillo.

Bartra Murià, R. (2002). *Crisis cultural e identidad en la condición posmexicana*. En Martín-Barbero, J. (Coord.), *Imaginos de nación: pensar en medio de la tormenta* (pp. 93-105). Bogotá: Ministerio de Cultura.

BBC Mundo (2013). "Asaltan un tren usando... ají en polvo". Disponible en: http://www.bbc.com/mundo/noticias/2013/02/130207_india_chile_polvo_asaltantes_dp [Consulta: 7 de septiembre de 2016]

Béjar Navarro, R. (1994). *El mexicano: aspectos culturales y psicosociales*. México:

UNAM, Coordinación de Humanidades.

Billing, J., & Sherman, P.W. (1998). "Antimicrobial functions of spices: Why Some Like it Hot". *The quarterly review of biology*, 73 (1), pp. 3-49.

Bourges Rodríguez, H. (2010). "El chile en la alimentación". *Ciclo de conferencias. El chile, protagonista de Independencia y Revolución*. Ciudad de México: Fundación Herdez.

Boyd Eaton, S., & Konner, M. D. (1985). "Paleolithic Nutrition". *The New England Journal of Medicine*, 312 (5), pp. 283-289.

Burnett Tylor, E. (1977). *Cultura primitiva*. Madrid: AYUSO.

Chapa, M., & Ordorica A. (2005). *Con sabor a patria. Chiles en nogada toda la temporada*. México: Jus.

Calderón de la Barca, M. (2014). *La vida en México. Durante una residencia de dos años*. 15ª, México: Porrúa.

Campbell, E. (1958). *Encyclopedia of World Cookery*. Londres: Springs Books.

Carletti, F. (2004). *Mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*. Barcelona: Noray.

Centro de Investigaciones y Estudios Avanzados (2017). "Compuesto del chile es analizado como terapia contra obesidad en mujeres". Disponible en: [http://www.cinvestav.mx/Utilidades/Publicaciones/TabId/826/ArtMID/2686/ArticleID/771/Compuesto-del-chile-es-analizado-como-terapia-contr-obesidad-en-mujeres.aspx?SkinSrc=\[G\]Skins/Cinvestav/imprimir_interna&ContainerSrc=\[G\]Containers/Cinvestav/imprimir_interna](http://www.cinvestav.mx/Utilidades/Publicaciones/TabId/826/ArtMID/2686/ArticleID/771/Compuesto-del-chile-es-analizado-como-terapia-contr-obesidad-en-mujeres.aspx?SkinSrc=[G]Skins/Cinvestav/imprimir_interna&ContainerSrc=[G]Containers/Cinvestav/imprimir_interna) [Consulta: 21 de julio de 2017]

Christopher, J. (1980). *Capsicum*. 4ª, Sin lugar de edición: Christophers Enterprises.

Contreras Hernández, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: EUDEMA.

Courtine, R. (1965). *La cocina del mundo entero*. Barcelona: Ediciones Daimon.

Cruces Carvajal, R. (1992). *Lo que México aportó al mundo*. México: Panorama Editorial.

- Cruz Cruz, J. (2014). *Gustos, emociones y hábitos. Psicología de la conducta alimentaria*. Navarra: Academia Navarra de Gastronomía.
- Crioux, X. (2012). “El picante no es un sabor”. *Fundación UNAM*, 24 de agosto. Disponible en: <http://www.fundacionunam.org.mx/ciencia/el-picante-no-es-un-sabor/> [Consulta: 25 de noviembre de 2016]
- Daily Post (2017) “St Asaph Man Develops Weapons-Grade Chilli so Hot It Could Kill You”. Disponible en: <https://www.dailypost.co.uk/news/north-wales-news/-hottest-chili-world-killer-anaesthetic-13042313> [Consulta: 8 de mayo de 2018]
- De Gante, C. (1962). “El mole de guajolote”, *Excélsior*. 12 de diciembre, pp. 4-5.
- De las Casas, B. (1962). *Diario de Colón. Libro de la primera navegación y descubrimiento de las Indias*. Madrid: Biblioteca Americana Vetustissima.
- De las Casas, B. (1566). *Apologética historia sumaria*. [Libro electrónico] Disponible en: <http://www.ellibrototal.com/ltotal/ficha.jsp?idLibro=4072> [Consulta: 5 de noviembre de 2016]
- De la Peña Martínez, F. (1992). *De la ideología a la cultura*. México: Instituto Nacional de Antropología Social. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- De Sahagún, B. (1540-1585). *Historia general de las cosas de la Nueva España. Por el fray Bernardino de Sahagún: el Códice Florentino*. [Libro electrónico] Disponible en: <https://www.wdl.org/es/item/10096/#q=codice+florentino> [Consulta: 7 de octubre de 2016]
- De Valle Arizpe, A. (1927). “El mole”. *El Universal*, 14 de agosto, p.10.
- De Zan, J. (2008). “Memoria e Identidad”. *Tópicos. Revista de filosofía de Santa Fe*, N° 16, pp. 41-67.
- DeWitt, D., Stock, M., & T. Hunter, K. (1998). *The Healing Powers of Peppers: With Chile Pepper Recipes and Folk Remedies for Better Health and Living*. Sin lugar de edición: Crown Publishing Group.

Dinero en imagen (2016). “No vasa creer el uso que le dan al chile habanero en Japón”. Disponible en: <http://www.dineroenimagen.com/2016-01-28/67957> [Consulta: 19 de noviembre de 2016]

Duke, J. A. (2003). *CRC Handbook of Medicinal Spices*. Estados Unidos: CRC Press LLC.

El Financiero (2015). “¿Por qué nos gusta el picante?”. Disponible en: <http://www.elfinanciero.com.mx/universidades/por-que-nos-gusta-el-picante.html> [Consulta: 21 de septiembre de 2016]

Esquivel, L. (2007). “Picante rentabilidad”. *Entrepreneur*, 30 de agosto. Disponible en: <https://www.entrepreneur.com/article/259106> [Consulta: 18 de noviembre de 2016]

Flandrin, J. L. (2011). *Historia de la alimentación*. 2ª, España: TREA.

García Rivas, H. (2003). *Cocina prehispánica mexicana*. México: Panorama Editorial.

Garrido Aranda, A. (2009). *Comida y cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria*. Córdoba: Universidad de Córdoba. Servicio de publicaciones.

GOODSENSE (s.f.). *Capsaicin arthritis pain relief roll-on*. [Imagen] Disponible en: <https://avacaremedical.com/capsaicin-arthritis-pain-relief-roll-on> [Consulta: 12 de marzo de 2018]

Guerrero es una cajita pintada en Olinalá (2017). *San Francisco de Asís*. [Imagen] Disponible en: <https://www.facebook.com/guerreroesunacajitapintadaenolinala/photos/a.220212004787034.1073741826.216939928447575/1008483859293174/?type=3&theater> [Consulta: 12 de marzo de 2018]

Hayes, J. E., & Byrnes, N. K. (2013). “Personality Factors Predict Spicy Food Liking and Intake”. *Food Quality and Preference*, 28 (1), pp. 213-221.

Helliwell, J., Layard, R., & Sachs, J. (2017). *World Happiness Report 2017*. New York: Sustainable Development Solutions Network.

Hernández Verdugo, S. (2010). “Los parientes silvestres del chile: su importancia

biológica y cultural”. *Ciclo de conferencias. El chile, protagonista de Independencia y Revolución*. Ciudad de México: Fundación Herdez.

Institute for Economics & Peace (2017). *Globalpeace Index 2017*. Disponible en: <https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/GPI-2017-Report-1.pdf> [Consulta: 2 de Mayo de 2017]

Iscla Rovira, L. (1992). *Refranero de la vida humana*. Madrid: Taurus.

Iturriaga de la Fuente, J. N. (1998). *Las cocinas de México I*. México: Fondo de Cultura Económica.

Johansson, P. (2006). “Dilogía, metáforas y albures en cantos eróticos nahuas del siglo XVI”. *Revista de Literaturas Populares*, VI (1), pp. 63-95.

Juárez López, J. L. (2008). *Nacionalismo culinario: La cocina mexicana en el siglo XX*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Dirección General de Culturas Populares.

Karlen, A. (1985). *Napoleon's Glands and Other Ventures in Biohistory*. 2ª, New York: Warner.

Kloss, J. (2004). *The Back to Eden*. 2ª ampliada, Estados Unidos: Lotus Press.

Le Goff, J. (1999). *La civilización del occidente medieval*. Barcelona: Paidós Ibérica.

León Portilla, M. (1984). *Visión de los vencidos, relaciones indígenas de la conquista*. 10ª, México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Levi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.

Levi-Strauss, C. (1987). *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós Ibérica.

Lomelí, A. (1998). *El arte de cocinar con chile*. Sin lugar de edición: Editorial Random House Mondadori.

Long Towell, J. (2010). “El capsicum a través de la historia mexicana”. *Ciclo de conferencias: El chile, protagonista de Independencia y Revolución*. Ciudad de México: Fundación Herdez.

- Long Towell, J. (1998a). *El placer del chile*. México: Clío.
- Long Towell, J. (1998b). *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Mayorga, N. (2015). *La cocina otomí: bagaje culinario de México al mundo*. [Fotografía] Disponible en: <http://nuviamayorga.org/mexico-indigena/la-cocina-otomi-bagaie-culinario-de-mexico-al-mundo/> [Consulta: 12 de marzo de 2018]
- McLeod, M. J., Guttman, S. I., & Eshbaugh, W. H. (1982). "Early Evolution of Chili Peppers (capsicum)". *Economic Botany*, 36 (4), pp. 361-368.
- Mentholatum (s.f.). *WellPatch Capsaicin*. [Imagen] Disponible en: <https://www.facebook.com/wellpatchpainrelief/> [Consulta: 12 de marzo de 2018]
- Merlo Juárez, E. (2010). "El ajonjolí de todos los moles". *Ciclo de conferencias. El chile, protagonista de Independencia y Revolución*. Ciudad de México: Fundación Herdez.
- Milmo, C. (2007). "Sustancia del chile mata células cancerígenas sin daño colateral". *La Jornada*, 7 de febrero. Disponible en: <http://www.jornada.unam.mx/2007/02/07/index.php?section=ciencias&article=a03n1cie> [Consulta: 15 de noviembre de 2016]
- Mintz, S. W. (2008). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Moleschott, J. (2018). *Lehre der Nahrungsmittel: Für das Volk*. Estados Unidos: Forgotten Books.
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Gijón: Editorial Trea.
- Mori, A., Lehmann, S., O'Kelly, J., Kumagai, T., Desmond, J. C. Pervan, M., ... Koeffler, P. (2006). "Capsaicin, a Component of Red Peppers, Inhibits the Growth of Androgen-Independent, p53 Mutant Prostate Cancer Cells". *Cancer Research*, 66 (6), pp. 3322-3229.
- Mulato, A. (2016). "¿Por qué a los mexicanos nos gusta el picante?". *El País*, 4 febrero. Disponible en:

https://verne.elpais.com/verne/2016/01/25/mexico/1453732578_791225.html [Consulta: 21 de septiembre de 2016]

Murray Prisant, G. (2000). *El poder curativo de los chiles*. Sin lugar de edición: Selector.

Nabhan, P.G. (2006). *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*. México: Fondo de Cultura Económica.

Nantli. Remedios de mamá (s.f.). *Pomada orgánica de pimienta de cayena*. [Imagen] Disponible en:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1376202939373590&set=a.1376202852706932.1073741830.100009516902484&type=3&theater> [Consulta: 12 de marzo de 2018]

Novo López, S. (2010). *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*. 10ª, México: Porrúa.

Ordovás, J. M., & Carmena, R. (2005). "Nutrigenética y nutrigenómica". *Monografías Humanitas*. Barcelona: Fundación Medicina y Humanidades Médicas.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2017). "Oficina de la UNESCO en México. Patrimonio Inmaterial". Disponible en: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/> [Consulta: 15 de febrero de 2017]

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2017). "Patrimonio Cultural Inmaterial. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán". Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400> [Consulta: 15 de febrero de 2017]

Payno Cruzado, M.S (2006). *Los bandidos de Río Frío*. México: Porrúa.

Paz, O. (2015). *El laberinto de la soledad, Posdata, vuelta al laberinto de la soledad*. 5ª, México: Fondo de Cultura Económica.

Philadelphia (s.f.). *Chiles en nogada* [Imagen]. Disponible en: <https://www.philadelphia.com.mx/recetas/comida/carne/chiles-en-nogada> [Consulta: 10

de marzo de 2018]

Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ediciones de la Reina Roja, Conaculta, Ciesas.

Raíces (s.f.). *Vendedores de chile 1940*. [fotografía 170408]. México: Conaculta, INAH, SINAFO.

Remesal, A. (2010). *Un banquete para los dioses*. Madrid: Alianza Editorial.

Rivas, D. A., Das, A., Chancellor, M. B., Watanabe, T., & Sedor, J. (1996). "Intravesical Capsaicin in Neurologic Impaired Patients with Detrusor Hyperreflexia". *The Journal of Spinal Cord Medicine*, 19 (3), pp. 190-193.

Rozín, P., & Schiller, D. (1980). "The Nature and Acquisition of a Preference for Chili Pepper by Humans". *Motivation and Emotion*, 4(1), pp. 77-101.

Rozín, P., Ebert, L., & Schull, J. (1982). "Some Like It Hot: A Temporal Analysis of Hedonic Responses to Chili Pepper". *Appetite*, N° 3, pp. 13-22.

Rozín, P. (1990). "Getting to Like the Burn of Chili Pepper: Biological, Psychological and Cultural Perspectives". *Chemical Senses*, Vol. 2, pp. 231-260.

Ruiz-Lau, N., Medina Lara, M. F., & Martínez Estévez, M. (2011). "El chile habanero: su origen y usos". *Revista Ciencia*, 62 (3), pp. 70-77.

Sección amarilla (2017). *Ex voto de las Hermanas Dominicanas a San Pascual Bailón*.

[Imagen] Disponible en: <https://blog.seccionamarilla.com.mx/5-ex-votos-a-san-pascual-bailon-patrono-de-los-cocineros/> [Consulta: 10 de marzo de 2018]

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2017).

"Crece 42 por ciento producción de chile verde Hecho en México". Disponible en:

<http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/bajacaliforniasur/boletines/Paginas/2017BS172.aspx> [Consulta: 25 de mayo de 2017]

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2017).

"Producción nacional de chile alcanza 2.3 millones de toneladas". Disponible en:

<http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/nayarit/boletines/Paginas/BNSAGENE052017.aspx> [Consulta: 25 de mayo de 2017]

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2017). “Mejora SAGARPA tecnología para la producción de chile habanero”. Disponible en: <http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/nayarit/boletines/Paginas/BNSAGAGO042017.aspx> [Consulta: 25 de mayo de 2017]

Solano, E. (2000). *Pimientos de chiles del jalapeño rebanadas*. [Imagen] Disponible en: <https://es.dreamstime.com/imagen-de-archivo-libre-de-regal%C3%ADAs-pimientos-de-chiles-del-jalapeno-rebanadas-image14302436> [Consulta: 10 de marzo de 2018]

Statewatch (2005). “European Parliament. An Appraisal of Technologies of Political Control”. Disponible en: <http://www.statewatch.org/news/2005/may/steve-wright-stoa-rep.pdf> [Consulta: 5 de diciembre de 2016]

Swain, J. y Mishra, A.K. (2015). “Location, Partitioning Behavior and Interaction of Capsaicin with Lipid Bilayer Membrane: Study Using its Intrinsic Fluorescence”. *The Journal of Physical Chemistry*, 119 (36), pp. 12086-12093.

Toche, N. (2016). “El cáncer: principal causa de muerte a nivel mundial”. *El Economista*, 09 de febrero. Disponible en: <https://www.eleconomista.com.mx/arteseideas/El-cancer-principal-causa-de-muerte-a-nivel-mundial-20160209-0095.html> [Consulta: 14 de diciembre de 2016]

Univisión (s.f.). *Chiles mexicanos, frescos y secos. Salsas en molcajete*. [Imagen] Disponible en: <https://www.debate.com.mx/cultura/El-chile-tradicion-y-parte-de-la-historia-mexicana-20170417-0197.html> [Consulta: 12 de marzo de 2018]

Vicente Canela, L. A., & Moreno Ramos, M. T. (2009). “Identidad nacional: planteamiento y evaluación de un modelo estructural”. *Revista OBETS*, N° 3, pp. 19-30.

Vargas Guadarrama, L. A., & Aguilar Piña, P. (2002). “Una visión integral de la alimentación: cuerpo, mente y sociedad”. *Cuadernos de Nutrición*, 25 (2), pp. 88-92.

Vargas Guadarrama, L. A. (2014). “Aportaciones de México al mundo”. *Arqueología Mexicana*, 130, pp. 36-45. México: Editorial Raíces.

Vázquez Pacheco, J. (2013). “Principio activo del chile ayuda a disminuir dolor tras cirugías”. *Universo el periódico de los Universitarios*, 22 de abril. Disponible en: https://www.uv.mx/universo/518/infgral/infgral_32.html [Consulta: 24 de abril de 2018]

Yong Kang, J. (1996). “Chilli, capsaicin and the stomach”. *Clinical Science*, 91 (3), pp. 252-254.

Yucatán en corto (2015). “Utilizan Chile habanero para gas lacrimógeno”. Disponible en: <http://florcastillo.mx/noticias/utilizan-chile-habanero-para-gas-lacrimogeno.html> [Consulta: 27 de octubre de 2016]

Entrevistados:

Aguilar Araceli Meléndez, doctora en etnobiología del Centro de Investigaciones Tropicales (CITRO) de la Universidad Veracruzana (UV).

Carlos Castillo López, periodista y director de la Revista Bien Común, de la Fundación Rafael Preciado Hernández A.C.

Juan Mario Pérez Martínez, historiador, politólogo y secretario del Programa Universitario de Estudios de la Diversidad Cultural y la Interculturalidad (PUIC) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Luis Alberto Vargas Guadarrama, médico cirujano y doctor en antropología e investigador titular C en el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Sara Bak-Geller Corona, doctora en historia e investigadora asociada C en el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).