

¡SIEMPRE CHILITO!

EL GUSTO EN LA TRADICIÓN ALIMENTARIA NAHUA DE LA SIERRA
NORTE DE PUEBLA Y SU RELACIÓN CON LAS CLASIFICACIONES Y LAS
CUALIDADES SIMBÓLICAS DE LOS ALIMENTOS.

Monica Barbara Zanaria

Director - Julián López García

MASTER UNIVERSITARIO EN INVESTIGACIÓN ANTROPOLÓGICA Y SUS
APLICACIONES

TRABAJO FIN DE MASTER

CURSO 2017-2018

Facultad de Filosofía

Universidad Nacional de Educación a Distancia



Hay muchas cosas que no sabemos de este mundo. Otras sabemos pero no se cuentan... como en la comida.. si nadie te enseñó, no sabes lo que es bueno, está sabroso, o que tiene vitaminas o que te da calorcillo...

Doña Francisca Rivera Pérez, Cuetzalan (Puebla, México)

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a mi familia y a mis amigos el apoyo ofrecido durante estos meses de trabajo y durante mi estancia en México y a mi tutor, Julián López García, por su ayuda, sus sugerencias y su gran disponibilidad a lo largo de la investigación y el desarrollo de este trabajo fin de master. Me gustaría también dar las gracias a mis informantes de Cuetzalan, Puebla, México, Doña Francisca, Doña Vicky y Doña Inocencia por su gran disponibilidad y paciencia y a todos los vecinos del pueblo por su amabilidad y hospitalidad.

ÍNDICE

1. Introducción	4
2. Marco teórico.....	6
3. Metodología	15
4. El chile	
4.1.1 El chile en el sistema culinario nahua pre-hispánico.....	17
4.1.2 El gusto ancestral por comer y sufrir.....	21
4.2 Sabor y chile en el México actual.....	25
4.3 El chile en la cultura indígena de México.....	31
4.4 ¡Siempre chilito! El aderezo sabroso entre los nahua de la Sierra Norte de Puebla...	34
5. Gusto y disgusto entre los nahuas de la sierra norte de puebla.....	43
6. Conclusiones.....	51
7. Bibliografía.....	54
8. Apéndice fotográfico.....	53
9. Declaración jurada de autoría y licencia de autorización.....	60

INTRODUCCIÓN

Durante el master he desarrollado un particular interés en el ámbito de la antropología de la alimentación alrededor de las cualidades simbólicas de “frío” y “caliente” atribuidas a los alimentos en la época prehispánica en el área mesoamericana. Estas cualidades están aún presentes en la cultura indígena actual y es interesante ver cómo se han mantenido vivas a pesar del choque cultural que fue la conquista de América por parte de los Españoles, por un lado, y de la cada vez más incipiente modernidad, por otro.

He estado investigando empíricamente los orígenes de los principios de “frío - caliente” en relación a los alimentos en el ámbito mesoamericano en general y en el de la cultura nahua en particular, basándome en textos históricos y etnohistóricos y en diferentes etnografías.

Decidí ampliar el tema de lo que sería el Trabajo Fin de Master aplicando esta idea a una investigación centrada por una parte en la función y el desarrollo del gusto y el sabor en la alimentación nahua prehispánica y actual y, por otra, en su posible relación con las cualidades simbólicas de “frío - caliente”.

Decidí que la mejor manera para conocer la implicación y el rol del gusto y el sabor en la comida nahua actual sería un trabajo de campo en una región de México donde la cultura nahua estuviese todavía muy presente.

Dado que en esta ocasión no tendría mucho tiempo a disposición, decidí que este verano (junio 2018) permanecería dos semanas en Cuetzalan, un pueblo de unos 5.000 habitantes de la Sierra Norte de Puebla, México, localidad con un elevado porcentaje de población indígena nahua que sigue comunicándose con su lengua prehispánica, el náhuatl, para poder presentar el trabajo en la convocatoria de septiembre 2018.

Durante mi estancia me alojé en un hotelito regentado por una cooperativa de mujeres nahuas que me ofrecieron mucha información sobre el pueblo en general y sobre las costumbres nahua en particular.

Llegué a tener muy buena relación especialmente con la cocinera de la pensión, Doña Vicki, que se convirtió en una de mis principales informantes.

Recopilé mucha información durante mis visitas a los “tianguis”¹ del jueves y del domingo y donde también conocí a otra informante, Doña Inocencia, vendedora de hierbas medicinales, hortalizas y “quelites”².

Mi tercera informante principal fue Doña Francisca, una tejedora de unos setenta años que regenta un “puestecito” en el local mercado de artesanía, que llegó a enriquecerme con muchos acontecimientos sobre su vida y sobre su manera de comer y cocinar.

A lo largo del trabajo de campo y de mi estancia en México me di cuenta que “hablando del gusto” y “con gusto” sobre la comida y preguntando “sobre el gusto” a mis informantes y a la gente en general, el elemento que sin duda destacaba como esencial y prioritario en cada plática era el chile. De las conversaciones con mis contactos emergía siempre y de manera muy clara que lo que ellas consideraban como el ingrediente central alrededor del cual giraban todos los demás ingredientes en la preparación de un “platillo sabroso” era el chile. Se podría llegar a decir que se identifica al chile directamente con un sabor, el “sabor a chile”, que para ellos no podía faltar.

De allí que decidí orientar el trabajo hacia el chile pero sin eliminar las premisas que me habían llevado hasta ese punto: las cualidades de frío - caliente y el gusto y el sabor en la comida nahua. El trabajo de campo se ha desarrollado a través de “pláticas” sobre comida. Cada mujer me ha ido contando sus secretos sobre la preparación de un platillo, sobre cómo hay que combinar la comida y los alimentos, sobre lo que les gusta y lo que no les gusta, cuáles son sus alimentos o sus platos favoritos o qué es lo que no comerían nunca, lo que les sienta bien y lo que les sienta mal, los alimentos “fríos” y los alimentos “calientes” y en todos se encuentra fácilmente el papel principal del chile.

¹ del náhuatl *tianquiz*, mercado

² del náhuatl *quilitil*, hierbas comestibles

MARCO TEÓRICO

Para desarrollar este trabajo me he querido basar, por un lado, en teorías que explicasen el origen de las concepciones sobre lo “frío” y lo “caliente” recurriendo a textos centrados en torno al cuerpo y a las ideologías indígenas nahuas y que hiciesen también referencia a material etnohistórico y etnográfico, y, por otro, en el empleo de bases teóricas que se relacionasen directamente a la antropología de la alimentación para llegar a entender los conceptos de gusto y sabor en la comida nahua y su posible relación con las cualidades simbólicas de “frío” y “caliente”.

Para llegar a explicar los conceptos simbólicos de “frío-caliente”, me he propuesto recurrir, en primer lugar, a teorías acerca de la cosmovisión nahua, a la estructura del cuerpo, su equilibrio y las entidades anímicas y, en segundo lugar, a las teorías alrededor de los conceptos “frío-caliente”.

Bourdieu señala que uno de los principios fundamentales que rigen las leyes de una cultura es el concepto de división, “La visión del mundo es una división del mundo” (Bourdieu, 2007, 331). Cuando se divide el universo en dos entidades opuestas es cuando se crea el orden en el mundo y al separar con una línea un espacio es cuando se genera el primer acto cultural. El límite separa lo sagrado de lo profano, lo masculino de lo femenino, lo correcto de lo incorrecto, y todos los opuestos que se complementan para crear el equilibrio, como en lo frío y lo caliente.

Bourdieu dice que “La división fundamental atraviesa el mundo social de parte a parte desde la división del trabajo entre los sexos y, a través de ella, la división del ciclo agrario en períodos de trabajo y períodos de producción, hasta las representaciones y los valores, pasando por las prácticas rituales” (Bourdieu, 2007, 339).

Según López Austin, la concepción del cosmos dividido en dos partes opuestas y complementarias y la medición cíclica del tiempo se hacen empezar en mesoamérica con el paso del nomadismo al sedentarismo agrícola, hacia el 2500 a.c. (López Austin, 2008: 35-36).

El nómada medía el tiempo de noche, con la ayuda de las estrellas, mientras que el agricultor, sedentario, de día, calculando los amaneceres y los atardeceres. El nómada acudía a lugares precisos para buscar su alimento y consideraba que esos productos les eran proporcionados por las fuerzas ocultas del cosmos que se manifestaban en esos particulares lugares. El agricultor, sin embargo, esperaba en su hogar a que las fuerzas sobrenaturales hicieran crecer en sus campos los productos

que lo alimentarían. Para López Austin, este es un cambio importante en el pensamiento humano debido a la modificación del entorno y a la aportación del trabajo del hombre en el campo (López Austin, 2008: 36).

El año iba dividido en dos partes, en correspondencia de las dos estaciones principales, la “de aguas”, de mayo a octubre, y la “de secas”, de noviembre a abril. La época de lluvias se relacionaba con lo femenino, la humedad y la muerte, mientras que la temporada seca con lo masculino, la sequedad y a la vida.

Los opuestos se complementan y se convierten en el motor del mundo (López Austin, 2008: 38).

Para Bourdieu la división originaria entre la parte masculina y femenina, lo seco y lo húmedo, lo frío y lo caliente es la base del concepto de oposición que ha aprendido de sus informantes en los trabajos de campo en la Cabilia Argelina, pero que es posible aplicar también en el ámbito mesoamericano. Bourdieu asocia entonces la época húmeda con lo femenino y con la tierra fecundada en contraposición a la época seca que haría referencia a lo masculino.

El cosmos mesoamericano se concebía como la unión de dos dimensiones espacio-temporales, el “ecúmeno” y el “anecúmeno”. El “ecúmeno” es la “casa de las criaturas”, el “aquí y ahora”, el mundo donde viven las plantas, los animales, los hombres y donde se encuentran los minerales mientras el “anecúmeno” es el “allá entonces”, el lugar donde no se encuentran las criaturas vivas. Los pasajes de una dimensión a otra crean los ciclos: el de la vida y la muerte, los meteorológicos, que regulan los vientos y las lluvias, los ciclos astrales, que marcan la fase luminosa y la fase oculta de los astros y los ciclos calendáricos, que regulan los turnos de aparición y de actuación de los dioses en el mundo (López Austin, 2008: 43).

Según López Austin, los mesoamericanos creían que todas las entidades que componían el cosmos, incluidas las divinas, estaban compuestas por dos sustancias opuestas y complementarias (López Austin, 2008: 44). Estas sustancias no tenían nombre pero existen muchas expresiones verbales, iconográficas, gestuales, musicales, culinarias que señalan su existencia. Siempre según López Austin, en náhuatl la oposición complementaria fue identificada con el morfema “*namic*” que forma parte de las palabras que identifican a los cónyuges, a los opuestos en el juego, a los enemigos de guerra, los medicamentos, etc. (*namictia*- casarse; *atleinamic*- no tener par ni igual; *tenamic*- esposo o esposa; *namictia*- competir o contender con otro, emparejar algo; *namictli*- medicamento).

Las contraposiciones quedarían reflejadas en los siguientes campos: lo caliente, lo seco, el día, lo alto, lo masculino, lo luminoso, la vida, lo superior, en relación a sus opuestos: lo frío, lo húmedo, la noche, lo bajo, lo femenino, lo oscuro, la muerte, lo inferior.

La permanente alternancia de los enfrentamientos de entidades opuestas complementarias crea un ciclo. La quietud generaría una situación de reposo que llevaría al fin de la vida.

Medina Hernández señala que la difusión de la cosmovisión de los pueblos nahuas en particular, y de los mesoamericanos en general, se produce gracias a la práctica de la agricultura que se desarrolla principalmente a través del cultivo del maíz en la milpa³, donde el cereal es el eje central de la ritualidad de estas poblaciones (Medina Hernández, 2008). El campesino reconoce dos temporalidades en la agricultura: la época de lluvias, húmeda y fría, y la época de sequías, árida y caliente. Esta dualidad “meteorológica” coincide, como se ha visto, con la base de la cosmovisión mesoamericana.

Según Medina Hernández (Medina Hernández, 2008) entre los pueblos mesoamericanos hay una asociación muy profunda entre el hombre y el maíz y es posible hacer una referencia a la procreación humana que, como el maíz, necesita de un ambiente húmedo y cálido para que germine la semilla, tal como en el vientre materno.

Las culturas mesoamericanas comparten la creencia que considera al maíz y al hombre hechos de la misma sustancia primigenia, el maíz será entonces el sustento de su vida, su sangre y su carne.

López Austin (López Austin, 2004: 172) indica que entre los nahuas el maíz es llamado Tonacayo, «nuestro conjunto de carne» ya que el mismo término se usa también para referirse a todo el cuerpo humano.

Para López Austin para comprender el pensamiento de una sociedad es necesario conocer las entidades anímicas que pertenecen a una determinada tradición cultural. Este autor define un centro anímico como la parte del cuerpo humano que concentra las sustancias vitales y donde se crean los impulsos que dan vida y movimiento al organismo y permiten las actividades psíquicas. Los centros anímicos pueden ser varios o uno único y corresponder a un órgano concreto o ser diferenciados por funciones. Los principales son el corazón, el hígado, el *tonalli* y la parte superior de la cabeza.

El corazón, *yollotl*, a pesar de ser el órgano principal donde se concentran los procesos anímicos, no es él de la conciencia.

El hígado, *elli*, es el órgano donde se concentra la vitalidad y el apego hacia alguien y de donde nace la energía para que un hombre sea valiente y se esfuerce en lo que hace. Cuando se posee “demasiado” hígado o el órgano está duro, el hombre se siente valiente y seguro, mientras que su mal funcionamiento hace que una persona se convierta en perezosa.

El *tonal* o *tonalli* se relaciona con la valentía de una persona. Si la persona sufre un aumento de la

³ el terreno donde se cultiva principalmente maíz

temperatura corporal debido a un trabajo excesivo, el *tonalli* hace que se empiece a tener ganas de descansar y de distraerse. La parte superior de la cabeza, el cerebro, *cua*, es el órgano que los antiguos nahuas atribuían al pensamiento. Las emociones, los impulsos, los deseos, los apetitos, surgen del corazón, mientras que el conocimiento del bien y del mal se encuentra en la mente. A veces la mente es superada por el sentimiento del corazón; y aunque las decisiones se toman mentalmente, no se siguen si el corazón se rehusa a cooperar. La vida afectiva tiene primacía sobre la intelectual. Las entidades anímicas se encuentran situadas dentro de los centros anímicos de una persona. Se distinguen tres, el *tonalli*, que es a la vez centro y entidad anímica, el *teyolia* y el *ihíyotl*. El *tonalli* tiene diferentes significados que se entrelazan entre sí y entre los principales se señalan: calor solar, signo del día, destino de la persona por el día en que nace y el espíritu. El *tonalli* tiene una naturaleza caliente y su función sirve a regular la temperatura corporal. El *teyolia* se consideraba la entidad anímica que dejaba el cuerpo humano y se iba al mundo de los muertos por esa razón después de la colonización española se le ha relacionado con la palabra “ánima” o con un espíritu. El *teyolia* se considera que reside en el corazón y no puede abandonar el cuerpo en vida, es caliente durante la vida del individuo y frío después de la muerte. El corazón, según señala López Austin, puede ser blanco, duro, dulce, amargo, triste, crudo y frío. La tercera entidad anímica, el *ihíyotl*, se localiza en el hígado. El *ihíyotl* se ha definido como “aire de noche” o “aire de muerto”, mal olor que emanaría del hígado de las personas que pueden causar el mal de ojo derivado de la envidia o de las personas enfadadas, agitadas o agotadas físicamente. El hombre, que según la cosmovisión mesoamericana representaba la síntesis del universo y se situaba en equilibrio con todas sus cualidades, en realidad tenía que enfrentarse a unas desigualdades biológicas y sociales tales como el sexo, la edad, la posición social, los cambios anímicos y de salud. La diferenciación entre lo “frío” y lo “caliente” abarca a los hombres, las patologías y los alimentos. Según López Austin, la diferencia no se basa en los grados de temperatura sino en las cualidades de las cosas, de las personas y de los procesos. Para mantenerse sano, el hombre tiene que mantenerse en equilibrio y si éste se pierde, una persona se enferma y necesita restablecer el equilibrio a través de la ingestión de alimentos o la aplicación de curas que contrasten la polaridad de la enfermedad, que puede ser fría o caliente (López Austin, 2004: 304). El desequilibrio se expresaba en términos de exceso de naturaleza fría o naturaleza caliente. Por ejemplo, había varios tipos de desequilibrio que se asociaban al cansancio y al calor del *tonalli*:

tener un tonalli caliente se consideraba negativo y llevaba al cansancio mientras que el frío se asociaba con el descanso y la recreación (López Austin, 2004:292).

Según López Austin, hoy se cree que el trabajo genera calor y que el calor come el cuerpo y el equilibrio se consigue entonces con la alimentación.

En general en individuo tenía que mantenerse en equilibrio con las divinidades, con su comunidad, con su familia y con su propio organismo para no hacerse daño ni a sí mismo ni a los demás (López Austin, 2004:301).

A través de los medicamentos se conseguía regular la relación entre frío y calor, extraer las concentraciones de excesivo calor o frío que provocaban dolor en el enfermo o llevar la enfermedad a un sitio más fácil para contrarrestarla.

En 1953, George Foster en su artículo “Relationship between Spanish and Spanish-American Folk medicine” explica que las concepciones americanas sobre los conceptos de “frío” y “caliente” derivaban de las teorías humorales europeas basada en los principios hipocráticos. Los criterios humorales establecen cuatro calidades básicas que son calor, frío, húmedo y seco que correspondían a los cuatro elementos agua, aire, tierra y fuego. La combinación de las cualidades de los elementos creaba el sistema de curación de las enfermedades y el orden de los alimentos. Foster sostenía que la teoría humoral había sido establecida por los españoles durante la conquista y que al pasar de un nivel científico a uno más popular indígena, se habrían perdido los principios de seco y húmedo quedándose sólo el de frío y caliente. La teoría de Foster en un primer momento pareció convencer a los científicos pero López Austin fue el que quiso desmontarla proponiendo que la polaridad frío-caliente tuviese origen americano.

Uno de los puntos que López Austin quiso contrastar fue que la oposición “frío-caliente” no se reduce sólo al ámbito de la salud y la enfermedad, como apunta la teoría hipocrática, sino que abarca todo el universo. El cielo, el sol, el padre son luminosos y calientes mientras que la tierra, la madre es oscura y húmeda. Todo es o frío o caliente: las plantas, los animales, los minerales, las estrellas, los días de la semana, los meses y los seres sobrenaturales (López Austin, 2004:306).

Otro aspecto que este autor destaca es la oposición que se sigue manteniendo entre los elementos cielo-fuego-macho-caliente por un lado y tierra-agua-hembra-frío por otro.

Para López Austin las enfermedades que se relacionan con el sol son de naturaleza caliente mientras que los que tienen una causa sobrenatural son de naturaleza fría.

La antropóloga Esther Katz señala que los mixtecos, como otros indígenas mesoamericanos, creen que el ser humano nace “frío”, adquiere calor progresivamente a su desarrollo como persona hasta llegar al pico en la edad adulta y luego disminuye hasta la muerte (Katz, 2006).

Katz indica que hay estados y situaciones que alteran la “temperatura habitual del cuerpo”, por ejemplo, una mujer embarazada está más “caliente” que una mujer que no se encuentra en ese estado, pero pierde repentinamente todo su calor con el parto. Las relaciones sexuales “calientan” el cuerpo tanto como la ira, mientras que las enfermedades pueden “calentar” o “enfriar” demasiado el cuerpo. El cuerpo humano, como la comida, tiene que mantenerse “caliente” sin ser “demasiado caliente” y si se pierde el equilibrio, hay que restablecerlo gracias a un régimen alimentario adecuado.

Para Katz, las cualidades de “frío” y “caliente” se atribuyen a los alimentos en función de sus orígenes: dependiendo de si provienen de las tierras altas o bajas o de zonas secas o húmedas. Generalmente las zonas secas producen alimentos “calientes” mientras que las zonas húmedas generan productos “fríos”. La parte de la planta también influye en la clasificación, así las zonas más altas y que se encuentran en contacto con el aire son más “calientes” que las subterráneas que están en la tierra, como las raíces, que suelen ser “frías”. Otro aspecto que influye en la determinación de un alimento “frío” o “caliente” es su estado de crecimiento, por ejemplo una mazorca seca es más “caliente” que una mazorca blanquecina, o una gallina es más “caliente” que un pollo (Katz, 2006).

López Austin destaca que las frutas, cuando son acuosas, son consideradas “frías” y los alimentos picantes, “calientes” (López Austin, 2004).

Para identificar la cualidad simbólica que posee la carne de un animal es posible hacer referencia al ambiente donde vive. Si es un ambiente acuático o húmedo, como por ejemplo en el caso de peces, anfibios y reptiles, su naturaleza simbólica será fría ya que todo lo que está cerca del agua es frío. También es importante la alimentación de un animal, lo que come llega a determinar su naturaleza simbólica. Por ejemplo el tlacuache, un tipo de zarigüeya, se alimenta de fruta y como se ha visto, la fruta, al ser muy acuosa, es “fría” y, en consecuencia, su carne será también “fría”. El pollo y las gallinas se alimentan de cereales, como el maíz, que es “caliente”, su carne entonces será de naturaleza “caliente”. La carne de cerdo posee mucha grasa y la grasa se considera “fría”. La carne de res⁴ y la leche son calientes.

⁴ vaca

Las cualidades de “frío” y “caliente” son intrínsecas en la naturaleza de los alimentos pero ¿se altera su condición si se cambia su estado físico por ejemplo de crudo a cocido?

Generalmente su estado originario no cambia pero sí que puede verse alterado aumentando o disminuyendo su condición, por ejemplo más o menos “caliente” o más o menos “frío”.

Katz, en su investigación entre los mixtecos, pudo comprobar como la manera de cocinar los alimentos y las particularidades gustativas y digestivas también influyen en sus cualidades frías y calientes. Por ejemplo, el picante y lo azucarado son sabores “calientes”, el ácido y el amargo son “fríos” y añadir chile o azúcar a un plato hace que se caliente más (Katz, 2006).

Incluso existe el ejemplo de la calabaza tierna, por ejemplo, que en crudo es considerada “fría” mientras que cocida con piloncillo⁵, plato tradicional del Día de Muertos, cambia su condición a “caliente”.

Los alimentos con mucha grasa, pesados, mal molidos y en general difíciles de digerir suelen ser “fríos”, aquellos picantes son “calientes”. Lo crudo siempre es más “frío” que lo cocido. Los alimentos que se han secado durante la cocción son más “calientes” que aquellos que se han quedado más tiernos (húmedos) porque mantienen la consistencia de los alimentos crudos. El maíz se le considera “caliente”, los frijoles “fríos” y el chile “muy caliente” pero la composición de los tres alimentos crean un plato muy equilibrado y, además, es inconcebible una comida que no incluya tortillas de maíz y frijoles condimentados con chile crudo o hecho salsa (Katz, 2006).

Haciendo referencia a Lévi-Strauss, un alimento puede encontrarse en tres estados opuestos: crudo, cocido y podrido. Lo crudo, que se asocia a la naturaleza, al estado salvaje, lo cocido, que es la transformación cultural de lo crudo, y lo podrido, que es su transformación natural (Lévi-Strauss, 2003:416).

El concepto de crudo, que según Lévi-Strauss se asocia a lo “no elaborado”, se encontraría en oposición a lo “elaborado”, identificado con lo “cocido”, y ambos conceptos harían referencia a la dualidad “naturaleza / cultura”.

La modificación de la naturaleza de un alimento de simbólicamente “caliente” a “más caliente”, por ejemplo, se debería entonces a la aculturación que aportaría la fase de “elaboración” que se identifica con la cocción.

El cocer un alimento, cocinarlo, implica el pasaje de naturaleza a cultura, incluso se puede llegar a definir la “cocina” como “identificadora de cultura”. Fischler determina que la cocina es un conjunto de “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los

⁵ azúcar moreno vendido en forma de cono

individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo.” (Fischler, 1995:34).

De aquí emerge que la cocina posee sus propias categorías que se rigen por unas reglas que dicta cada cultura y que pueden a su vez estar relacionadas con otros sistemas, como por ejemplo el clasificar los alimentos por sus propiedades medicinales y curativas y los efectos que tienen en el cuerpo (como se ha visto con la clasificación caliente/frío).

Para Fischler la cocina posee una virtud “identificadora”, una vez cocinado, que ha pasado entonces por las reglas convencionales de una cultura, el alimento está marcado, reconocido como tal, identificado: es cuando se le otorga la identidad de “alimento”.

A este propósito, Julián López García relata en su experiencia entre los mayas ch’ortis que lo que ellos consideran como “alimento”, en el sentido que alimenta el cuerpo, es sólo lo que pasa por el fuego, por la cocina. Sólo los comestibles cocinados como la tortilla, el frijol, las carnes y los caldos poseen dicha consideración y aún estos últimos, por sí solos, no sustentarían ni dejarían satisfecho a quien los comiese sin tortillas (López García, 2003).

En el contexto nahua es posible ver sin duda una analogía a través de lo que me cuenta Doña Francisca, una de mis informantes nahuas:

M: Y usted cuando tiene mucho hambre, ¿qué es lo que come?

DF: yo nunca como así ...yo siempre como con comida. Pipián⁶...cuando uno tiene hambre come mole, pipián, chilpozonte⁷, mole de olla, verdura... *noxi emol*, todo es comida, y siempre tiene que haber tortilla...

De este extracto de entrevista es posible asumir que también para Doña Francisca el comer, el alimentarse, se fundamenta en platos a base de carne de pollo o de res cocinados y de tortilla. Haciendo de nuevo referencia a Lévi-Strauss y a su famosa frase “la comida no debe ser buena sólo para comer sino también para pensar” resulta interesante el hecho de que cuando se cocina, se piensan los alimentos. Implícitamente se ordenan, clasifican y combinan mentalmente según categorías que resultan culturalmente definidas.

⁶ plato a base generalmente de pollo con salsa de semillas de calabazas tostadas y machacadas, chiles y tomates

⁷ Un tipo de guiso de la Sierra Norte de Puebla. Del náhuatl *chilpozol*, comida de olla

Fischler, citando a Lakoff, señala que “El proceso mental que consiste en crear categorías constituye nuestro principal medio de concebir el mundo, de dar un sentido a lo que vivimos, a nuestra experiencia” (Fischler, 1995:59).

Según Fischler todas las culturas poseen un sistema de categorías y de reglas alimentarias que rigen el consumo del alimento y el comportamiento del comensal, lo que varía en cada una es el contenido de cada categoría y de cómo cada una sigue las reglas. El gusto y las costumbres alimentarias de cada individuo siguen la cultura culinaria a la que se pertenece, como el *habitus* bourdiano, y cuando se transgrede las reglas alimentarias, la comida que resulta es impropia, incorrecta.

Existen reglas que excluyen o incluyen alimentos que se tienen que adaptar a exigencias formales, sociales y morales y también hay reglas donde intervienen factores no directamente alimentarios como tiempo, lugar, o contexto social (Fischler, 1995:38). Un alimento, por ejemplo, puede convenir más a los hombres que a las mujeres, o a los niños o a los mayores, no se come cuando hace frío o no se puede comer en un determinado lugar o en un determinado momento.

La transgresión de las reglas culinarias, el comer algún alimento que no cumple con las reglas o que se combina o se cocina de manera no conforme, puede suscitar también aversión o disgusto.

Cuando nos alimentamos, absorbemos de los alimentos sus propiedades y algunas de sus características. Según Fischler, cuando incorporamos un alimento, éste modifica el estado del organismo, su naturaleza y su identidad y el alimento se convierte en el primero y principal medio de intervención sobre el cuerpo (Fischler, 1995:66). Por ejemplo, aplicando las reglas “frío-calor”, si se tiene el cuerpo demasiado “caliente” (por exceso de trabajo, por ejemplo, o una mujer durante el ciclo menstrual), habrá que alimentarse de algún alimento “frío” que baje simbólicamente la temperatura del cuerpo.

La tipología de una cocina y una especificidad alimentaria concreta pueden marcar la pertenencia a una determinada cultura o a un grupo.

“El hombre come en el interior de una cultura, y esta cultura ordena el mundo de un manera que le es propia” (Fischler, 1995:68) de manera que cuando el comiente absorbe comida, incorpora también el sistema culinario del grupo que practica esa determinada cocina y que aplica esas particulares reglas alimenticias.

Cuando comemos un alimento, lo incorporamos e introducimos en el cuerpo sus propiedades, y, en palabras de Fischler, nos construimos a nosotros mismos a través del alimento (principio de la

construcción del comiente por el alimento - (Fischler, 1995:69)). Para hacerlo, se requiere identificar los alimentos que ingerimos, saber qué comemos, su origen y sobretodo su gusto. De allí también la necesidad de conocer cuál es la cualidad simbólica de un alimento, si es “frío” o “caliente” y si nos favorece o perjudica.

El gusto hace que se acepte el alimento que a su vez ha pasado por una transformación cultural en forma de cocina e incorpora el bagaje cultural del grupo al que pertenece.

Cuando, sin embargo, el comiente se opone a la incorporación de un alimento, según Fischler, es porque está pasando por una manifestación de disgusto que activa una operación cognitiva que consiste en verificar, por parte del comensal, si el alimento potencial cumple con las categorías culturales y con las reglas culinarias de referencia.

Normalmente entre los humanos, el sabor amargo de un alimento provoca rechazo mientras que el sabor dulce transmite señales positivos.

Podemos decir entonces que el gusto también puede interactuar con las cualidades de “frío” y “caliente” de los alimentos. Cómo precedentemente señalado, según Esther Katz el añadir más azúcar o más chile a un plato alteraría sus cualidades volviéndolo “más caliente”

METODOLOGÍA

La metodología que he empleado para la realización de este trabajo se ha basado en primer lugar en la búsqueda documental en varios textos de antropología de la alimentación, etnohistoricos y etnográficos, que me han consentido enfocar la amplia base teórica del tema tratado y poder enfrentarme a un trabajo de campo que me permitiera comprender el núcleo cultural al que me enfrentaría una vez en Mexico.

He considerado indispensable llegar a un nivel de conocimiento suficiente sobre la estructura de la cultura nahua prehispánica para poder describir los principios centrales del trabajo.

El trabajo de campo en Mexico se ha desarrollado a través de diferentes metodologías.

En primer lugar, observación participante durante el trabajo de campo en Cuetzalan, en la Sierra Norte de Puebla, en diferentes ambientes (comedores, mercados, tiendas de artesanía) y pláticas principalmente con vendedoras del tianguis del pueblo y del mercado de artesanía.

He realizado entrevistas abiertas a mis tres contactos principales con el objetivo de dejarlas hablar libremente sobre el tema de la comida, el gusto y su manera de comer, grabándolas con el móvil. Tuve tres informantes principales pero para elaborar este texto he recurrido principalmente a las transcripciones de las conversaciones que tuve con dos, Doña Vicky y Doña Francisca.

Doña Vicky es la cocinera del hotel rural gestionado por una cooperativa de mujeres indígenas nahuas en el que me hospedé durante el trabajo de campo. Con ella estuve platicando sobre comida tradicional, recetas de cocina, alimentos fríos y calientes, platos saludables y experiencias personales y familiares que han emergido de las conversaciones. Doña Vicky es una mujer nahua de unos sesenta años, bilingüe en náhuatl y español. Vive en una comunidad en las afueras de Cuetzalan.

Mi segunda informante principal en este trabajo es Doña Francisca, de unos setenta y dos años, hablante de náhuatl como primer idioma y de español como segundo. Es tejedora y regenta un puestecito en el mercado de artesanía del pueblo donde vende sus creaciones y las de su sobrina. Con Doña Francisca hemos tenido muy buena relación desde el primer momento y, además de hablar de comida y gusto, me ha estado relatando muchos acontecimientos personales y de su familia que me han permitido aprender mucho de la cultura nahua. Doña Francisca vive en el mismo Cuetzalan, cerca del mercado de artesanías.

He recopilado también vario material audiovisual como “video-paseos caminados” durante los días de mercado, grabaciones audio de la actividad en el mercado y fotografías a las vendedoras y sus productos.

Durante el trabajo he utilizado un cuaderno de campo donde he ido apuntando informaciones, eventos, notas y referencias que me iba encontrando en mi estancia en el campo y posteriormente durante la elaboración de este texto.

Gracias a este primer trabajo de campo realizado, me he dado cuenta que sería interesante poder abordar con más tiempo y organización las líneas de investigación que he empezado a seguir en esta ocasión y poder ampliarlas y profundizarlas en los próximos años.

EL CHILE

EL CHILE EN EL SISTEMA CULINARIO NAHUA PRE-HISPÁNICO

“Sin el chile, los mexicanos no creen que están comiendo”

Fray Bartolomé de las Casas

Desde la época prehispánica los mexicanos han pertenecido a una cultura “chilecéntrica”.

Los antiguos mexicas se referían a los chiles según su nivel de “picor” con los siguientes términos: *cococ*, *picantes*, *cocopetztic*, brillantemente picantes y *cocopalatic*, picantísimos.

Lo que hacía que el chile fuera atractivo para el hombre fue su picor pero también su sabor y, como relata López Riquelme, razones más que suficientes para llegar a domesticarlo y cultivarlo (López Riquelme, 2003).

Según Pilcher, los mexicas afirmaban su identidad étnica a través de la cocina y despreciaban las costumbres de otras poblaciones, como los otomíes, que cosechaban el maíz cuando aún no estaba maduro o los toluca, que no comían chile o los tarascos, que comían tortillas duras cuando la excelencia culinaria para los mexicas era comer unas tortillas frescas.

“Los pueblos que comían tortillas recién hechas de dorado maíz y sazonadas con chile podían atribuirse el manto tolteca de la civilización, todos los demás vagabundeaban por la desolación chichimeca del salvajismo”⁸ (Pilcher, 2001:34).

La alimentación tenía una notable importancia entre los antiguos nahuas, el verbo *cua*, que en náhuatl significa comer, pronto generó adjetivos y adverbios que expresaban belleza, bondad y deleite. Por ejemplo *cualli*, relaciona a la vez lo bello y lo bueno, lo asimilable, lo comestible, lo que hace bien y por eso es bueno (Gispert Cruells, 1997).

Incluso en los saludos se podía apreciar la relevancia que venía atribuida a la comida: *¡cualli teotlatzin!* que “Dios te de lo bueno” o que “Dios te dé de comer” (Merlo Juárez, 2017).

En general, los nahuas compartían el ideal de simplicidad con los placeres de la mesa.

Según Pilcher, las madres preservaban los lazos de familia al alimentar a sus maridos e hijos y los vecinos reafirmaban sus vínculos comunales cuando se reunían en los banquetes (Pilcher, 2001).

⁸ Sahagún, 1950-1982, 10: 179-189 - citado por el autor

Elena Mazzetto, ha investigado el sistema gustativo de los antiguos nahuas basándose en los códices y los textos en náhuatl del siglo XVI con el objetivo de transmitir cómo se representaba entonces la buena y la mala comida (Mazzetto, 2017).

Esta autora evidencia cuál era el léxico del sabor en náhuatl empleando los siguientes vocablos:

Tzopelic, *Neuctic* (“dulce”, “meloso”) *Xococ* (“ácido”) *Huelic* (“sabroso”) *Ahuiyac* (“oloroso”) *Tetzahuac* (“espeso”) *Atic* (“aguado”) *Totonqui* (“caliente”) *Cecec* (“frío”) *Chichic* (“amargo”) *Cococ* (“picante”) *Poyec* (“salado”).

Tzopelic (“dulce”, “meloso”) desde el punto de vista alimentario, puede aludir a una preparación culinaria a base de miel, por ejemplo de miel de agave en el caso de tortillas (tlaxcalli) y tamales (tamalli), edulcorante utilizado en época prehispánica junto al jarabe de la caña del maíz, pero también puede referirse a un sentido más espiritual.

El término *Xococ* (“ácido”, “agrio”) deriva de la palabra *xócotl*, fruto, y subraya el sabor agrio y ácido de estos vegetales (de allí que sea posible encontrarlo en distintas descripciones de frutas, como el *xoconochtli*, el *zacanochtli* o de verdura como el *xocoyolli*), pero también aplicado a todos los alimentos fermentados o mal preparados y caducados.

La raíz *xoco-* puesta en palabras compuestas como *xocoatolli* - el “atole agrio”- o *xocotamalli* - “tamal agrio” - se refiere también al proceso de fermentación que se lleva a cabo en la preparación de estos platos, en los que voluntariamente el maíz se deja agriar, lo que conlleva un cambio de color y sabor.

Huelic es el término que aparece más frecuentemente para describir los alimentos en el náhuatl clásico y que correspondería a “sabroso”.

Según Mazzetto vienen descritos como *huelic* muchos tipos de carnes comestibles de mamíferos, peces e insectos. También puede describir el sabor de plantas y frutos y, en general, define a la “buena comida”.

Ahuiyac se refiere a “oloroso, de olor agradable”, empleado para caracterizar los olores de los alimentos, flores, fuentes y tierras. *Tetzahuac*, espeso, y *atic*, aguado, también se emplean para describir distintos tipos de alimentos. El primero define la buena miel de maguey que nunca debe ser aguada.

Los alimentos calientes, *totonqui*, cuando no se definen como exageradamente abrasadores, representan el buen prototipo de la comida que se puede apreciar y desear. Los alimentos fríos, *cecec*, sin embargo, se perciben como en mal estado o despreciables.

Chichic es un término traducido como “amargo” y remite a la descripción de alimentos y de preparaciones culinarias de baja calidad.

Poyec, salado, es un vocablo que se encuentra relacionado con la tierra nitrosa o salada.

Mazzetto concluye que una buena comida según los estándares de los antiguos nahuas tenía que ser “tierna, caliente, sabrosa y olorosa” señalando especialmente la relación entre lo “estar caliente” y lo “estar rico” mientras que la mala comida se la relaciona con lo duro y lo ácido (“tortillas duras”, “tamales que huelen a podrido”, “agua ácida”) (Mazzetto, 2017:157-161).

Mazzetto señala que el término *Cococ* (“picante”) ha sido traducido como “cosa que quema y abrasa la boca”, “picoso, picante” y también “picante, que quema la boca, afligido, atormentado, maltratado, dolor, pena, aflicción, trabajo” y el alimento considerado “picoso” por excelencia era sin duda el chile.

Cococ también tiene un poderoso sentido metafórico ya que se puede vincular lo picante con con la aflicción y el castigo. Se recuerda que en náhuatl “in chilli, in poctli”, “el chile, el humo”, expresa el concepto de castigo recordando algunos de los usos sociales y religiosos que tenía el chile en la sociedad náhuatl prehispánica (Mazzetto, 2017: 161).

Es interesante hacer referencia al Códice Mendoza⁹ donde se indican las puniciones que los padres infligían a los niños desobedientes entre las cuales se señala la de obligar al niño a respirar los humos de unos chiles quemándose al fuego.



Parte de ilustración de la lámina 60 del Códice Mendoza

⁹ Códice Mendoza: código de la primera mitad del siglo XVI comisionado por el virrey Antonio de Mendoza para conocer las costumbres de los pueblos nahuas (Mazzetto, 2017: 161)

López Riquelme señala que entre las antiguas comunidades indígenas, el chile venía también empleado como arma: se encendía una hoguera, se echaba chile seco y el humo que se producía durante la quema asfixiaba a los enemigos haciéndolos toser y llorar (López Riquelme, 2003).

Román y Del Río indican que en la época prehispánica había muchos oficios relacionados con el chile: comerciantes, guisanderas, vendedoras de comida y de tortillas picantes (donde el chile estaba ya mezclado con el maíz), el vendedor de atole, que añadía chile para que tuviese sabor.

Román y Del Río, señalan que Fray Bernardino de Sahagún y otros cronistas de la época destacaban la importancia del chile en el sabor de un plato y las múltiples variedades disponibles a la venta ya en esa época que aportaban picor pero a la vez tonos dulces, amargos o ácidos, permitiendo crear un número infinito de combinaciones posibles.

Sahagún relata:” El mercader de chiles vende chiles rojos cuyo sabor no es tan áspero, chiles anchos, chiles verdes que son muy picantes, chiles amarillos, *cuitlachilli*, *tenpilchilli*, *chichioachilli*. Vende asimismo chile de agua, *conchilli*; vende chile ahumado, chile pequeño, chile de árbol, chile delgado que semeja un escarabajo. Vende chile verde, chiles rojos puntiagudos que se dan ya entrado el año, aquellos que vienen de Atzitziuacán, Tochimilco, Huaxtepec, Michoacán, Anahuác, la Huasteca y la Chichimeca.

Por separado venden sartas de chiles, chiles cocinados en una olla, chiles con pescado y chiles con pescado blanco.

El que es mal vendedor de chile vende chile maloliente, áspero al gusto, que huele a diablos, que está echado a perder, chiles de desperdicio, chiles ya pasados, desperdicio de chile. Vende chiles procedentes de las regiones húmedas que no son ya capaces de picar y sin sabor: que aún no están formados y que sus carnes no son firmes, sin madurar; aquellos que se han formado como si fueran gotas, como capullos” (Román, Del Río, 2017).

EL GUSTO ANCESTRAL POR COMER Y SUFRIR

En la época prehispánica la comida principal y la más fuerte del día para el antiguo nahua consistía en tortillas, chile, un *tamalli* con frijoles y unos nopales. Para beber, agua, y, por la noche, unos tragos de *atolli* (Novo, 2010).

La combinación de tomate¹⁰, quelites y chiles en moles creaban la mezcla de “jugos multivitamínicos” exprimidos en en *molcáxtil* (molcajete). Novo señala que los antiguos nahuas no conocían o no utilizaban grasa para cocinar así que no había platillos fritos sino que todo estaba asado en el comal o cocido (Novo, 2010).

Fray Bernardino de Sahagún¹¹, en su “Historia general de las cosas de Nueva España”, obra terminada en 1570, propone una lista de platos y alimentos que comían los mexicas durante la época de la conquista. Aquí propongo un extracto de “De las comidas que usaban los señores”¹²:

1. Las tortillas que cada día comían los señores se llamaban *totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli*, que quiere decir tortillas blancas y calientes, y dobladas, compuestas en un *chiquihuitl*, (canasta, cesto pequeño), y cubiertas con un paño blanco.

11. Comían los señores estas maneras de pan ya dichas con muchas maneras de gallinas asadas y cocidas; unas de ellas en empanada, en que está una gallina entera, (y) también unas de ellas empanada de pedazos de gallina, que llaman empanadilla de carne de gallina, o de gallo con chile amarillo:

14. También comían los señores muchas maneras de cazuelas; una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molidas, que se llama ahora este manjar pipián (en la actualidad); otra manera de cazuela comían de gallina, hecha con chile amarillo

¹⁰ de *tomatl* - cierta fruta que sirve de jugo en los guisados o salsas

¹¹ Fray Bernardino de Sahagún (1499 - 1590), fraile franciscano que vivió en la Nueva España desde 1529 hasta su muerte. Aprendió la lengua náhuatl y recogió los materiales que trataría en su obra “Historia general de las cosas de Nueva España” terminada en 1570, que trata sobre el conocimiento humanístico en el México prehispánico. Estos extractos aquí reportados pertenecen a la edición Porrúa que posee anotaciones y apéndices de Ángel María Garibay, incluida en el texto “Cocina Mexicana.. Historia gastronómica de la Ciudad de México” de Salvador Novo, Ed. Porrúa 2010 p. 163- 167

¹² He seleccionado unos apartados dejando el mismo número que en el original

16. Comían también muchas maneras de potajes de chiles: una manera era hecho de chile amarillo, otra manera de *chilmolli* hecho de *chiltécpitl*¹³ y tomates: otra manera de *chilmolli* hecho de chile amarillo y tomates:
17. usaban también comer peces en cazuela: una de peces blancos hechos con chile amarillo y tomates; otra cazuela de peces pardos, hecha con chile bermejo y tomates, y con pepitas de calabaza molidas que son muy buenas de comer;
18. otra manera de cazuela comen de ranas, con chile verde; otra manera de cazuela de aquellos peces que se llaman *axólotl* (que en realidad es un anfibio que vive los lagos y canales) con chile amarillo; comían también otra manera de renacuajos con *chiltécpitl*;
19. comían también una manera de pececillos colorados hechos con *chiltécpitl*; también comían otra cazuela de unas hormigas aludas con *chiltécpitl*;
20. También otra cazuela de unas langostas, y es muy sabrosa comida; también comían unos gusanos que son del maguey, con *chiltécpitl molli*; también otra cazuela de camarones hecha con *chiltécpitl* y tomates, y algunas pepitas de calabaza molidas;
31. Usaban también comer unas ciertas maneras de potajes hechos a su modo: una manera de bledos cocidos¹⁴, y con chile amarillo y tomates, y pepitas de calabaza, con *chiltécpitl* solamente.
32. otra hecha de semillas de bledos, y con chile verde; también comían unas ciertas yerbas no cocidas, sino verdes; usaban también comer muchas maneras de puchas, o mazamoras¹⁵, una manera se llamaba *totonqui atolli*, mazamorra o *atolli*¹⁶ caliente;

¹³ un tipo de chile pequeño y sabroso - actualmente llamado chiltepín o chile piquín

¹⁴ amaranto

¹⁵ alimentos semilíquidos de consistencia espesa.

¹⁶ atole - bebida tradicional hecha de maíz con agua o leche

De los platos y preparaciones que señala Fray Bernardino hay que destacar sin duda el *chilmolli*: palabra compuesta por *chili* (irritar, ya que pica el paladar primero y la nariz después) y *molli* de moler, triturar. Era un guiso para mojar tortillas de maíz (*tlaxcallin*) y tamales (*tamallin*) preparado en un recipiente que se llamaba *chilmolcáxitl*, molcajete - cajete para el chile (Merlo Juárez, 2017).

Merlo Juárez señala que para su elaboración había primero que remojar el maíz en cal y cocerlo (nixtamalización) después se empleaba un utensilio de piedra alargado, el *metlapilli*, que se pasaba una y otra vez encima de una piedra de moler, el *metatli*¹⁷, hasta obtener un pasta tan fina como se deseara (operación llamada *tecuechilli*¹⁸). Esta operación era realizada siempre por mujeres.

Durante el siglo XVI se difundió el uso del *molcáxitl*, instrumento parecido a un mortero, junto a un *temolotli* o “mano de piedra”, que evolucionaron hacia la castellanización en molcajete y temolote. Moler salsa de chile en el molcajete se dice en náhuatl *chilmulcáxitl* y la salsa obtenida puede llegar a ser distinta del *chilmolli* (Merlo Juárez, 2017).

Para la preparación correcta del *chilmolli* se empleaban diferentes tipos de chile, el *huehuechilli* (chile viejo, el actual chile pasilla), el *chilcpoctli* (un chile ahumado), el *chilhuaque* (chile guajillo), y el *coyolchilli* (chile cascabel).

La molendera, mujer que muele los chiles, primero los elige y decide su combinación, luego los hierve, les quita la corteza y los rabos, dependiendo del picor deseado quita o no las venas y las semillas y los muele.

Los chiles vienen molidos junto al maíz nixtamalizado, sin cutícula de celulosa, a los cuales se le añade unas semillas de cacao, *cacáhuatl*, para aportar consistencia y sabor.

La mezcla obtenida se llamaba *chilatextli*, masa espesa de chile. Si se quería un preparado poco espeso, se le aguaba con un proceso denominado *chilahuía* pero el resultado ya no era *chilmolli* sino *chílatl*.

Sin embargo el *chilmolli* aguado no era muy apreciado y Merlo Juárez señala que existe incluso hoy en día un refrán que dice “no hay nada más desdichado que mole flojo y aguado” (Merlo Juárez, 2017).

A la masa se le podía añadir *xiltómatl*¹⁹, *tómatl*²⁰ o cualquiera de sus variedades.

¹⁷ el metate

¹⁸ moler chile en piedra

¹⁹ - jitomate - lo que en España se llama tomate

²⁰ - tomate - lo que en España se le llama tomatillo, es verde y con cáscara

Merlo Juárez señala que esta variedad de *chilmolli* era muy apreciada porque estos frutos (tomate o jitomate), aunque a veces aportaban acidez, restaban picor y añadían sabor a la preparación.

Tal como se puede observar de los extractos del texto de Fray Bernardino de Sahagún, los indígenas comían una gran variedad de animales pero sobretodo vegetales.

La dieta común consistía en verduras (*kilit*) e insectos, junto a alimentos con base de maíz y sólo en ocasiones especiales, como en festividades religiosas, consumían *huaxólotl*²¹, *itzcuintlis*²², *xoloitzcuintlis*²³, codornices, faisanes o peces. Muchos otros animales, sin embargo, eran destinados sólo a la alimentación de los nobles.

Estos alimentos de las fiestas venían cocinados en caldos o al vapor y muy ocasionalmente en guisos.

Merlo Juárez destaca un plato particular, el *tlacatlaolli*²⁴, una variedad de *chilmolli* donde la carne era cocida en su caldo con mucho chile y un tipo especial de maíz, llamada también *potzolli*, muy apreciada aunque reservada a los guerreros porque considerada un tónico energético espiritual (Merlo Juárez, 2017).

El *chilmolli* original prehispánico no llevaba ninguna clase de condimento, solo los ingredientes ya señalados, maíz, chile y sal, en su versión básica.

Merlo Juárez señala que los *chilmollis* venían servidos en cajetes mientras la carne ya cocida y cortada se colocaba en otros y todo se servía con las manos o con la ayuda de las tortillas, que no debían de ser muy finas y delgadas para permitir contener más alimento.

Cada región tenía su manera de preparar *chilmolli* que podía ser más espeso o más líquido, más picante o más suave.

Merlo Juárez propone el *tlemolli*, el *huaxmolli*, el *chilpozontli* y el *chichilotl*, todos considerados el plato para la fiestas y las celebraciones ya que no se preparaba *chilmolli* en la vida cotidiana ya que, según Merlo Juárez, se hubiera considerado una falta de respeto de cara a las tradiciones (Merlo Juárez, 2017).

²¹ pavo

²² un tipo de perro doméstico

²³ perros salvajes de los cerros

²⁴ de *tlacatl* carne humana y *tlaolli* maíz

SABOR Y CHILE EN EL MÉXICO ACTUAL

“entrar en ese dulce conflicto que mezcla el dolor con el placer”

(Paco Ignacio Taibo I, 2017)

Según Fischler, el gusto por el chile se adquiere gradualmente durante la socialización infantil y luego el niño se nutre de él culturalmente (Fischler, 1990).

Los niños mexicanos empiezan a desarrollar el gusto por el chile ya desde pequeños comiendo caramelos y golosinas que contienen chile.

Fischler señala que el sabor dulce es el favorito entre los mamíferos pero que el hombre es el único que busca el sabor picante y la combinación dulce/picante que se encuentra en México hace que sea algo más único.

Alejandro Maldonado relata en un artículo en la página web univision.com²⁵ que “desde pequeños los mexicanos comen chile en todas las formas posibles: en chamoy, chile mezclado con pulpa de durazno²⁶ machacado, en polvo cubriendo paletas de caramelo, espolvoreado sobre frutas con sal y limón o sobre botanas²⁷.

En pastas de tamarindo y chiclosos que se pegan en las muelas con el sabor ácido y picante. Sí, las golosinas mexicanas también tienen chile”.

Y el autor también deja bien claro que “cuando de dulces se trata, si no pican no saben”.

Si se analiza la frase “cuando de dulces se trata, si no pican no saben”, queda evidente la relación entre el chile y el sabor que sigue marcada desde los primeros años de vida y que acompaña la evolución gustativa de los niños mexicanos.

Si se analizan las golosinas enchiladas desde el punto de vista de las cualidades “frío” y “caliente” se podrían definir como verdaderos alimentos “calentadores” del cuerpo.

Con su ingestión, al “calor” del azúcar se suma el “calor” del chile creando un alimento donde sus componentes se van “calentando” mutuamente.

Muchas de las golosinas enchiladas poseen pasta de tamarindo, caramelo, azúcar y chile.

²⁵ <https://www.univision.com/estilo-de-vida/postres/mexitreat-la-food-box-para-entender-por-que-los-mexicanos-comemos-dulces-picantes>

²⁶ melocotón

²⁷ patatas fritas y pequeños aperitivos

Entre las “golosinas enchiladas” y las “salsas picosas” para fruta, Alejandro Maldonado señala:

Pulparindo

Larga vida al rey de los dulces picantes. La primera barra de caramelo de tamarindo acidito y picante. Algunos golosos más ávidos de chile le añaden salsas y chile en polvo para potenciar su picor.

Tamborines

¿Te has preguntado que le pasaría a un cubo de azúcar si le pusieras chile? Los mexicanos tienen la respuesta con esta golosina: terrones - la forma de tambor se aprecia con mucha imaginación - de azúcar granulada y chile piquín, combinación ganadora.

Paletas Vero

Esta es una colección de paletas de caramelo macizo (en forma de sandía o mazorcas) con una cubierta ácida y picante. Lo más rico es la parte picante.

Pelón Pelo Rico

Una pasta de tamarindo con azúcar y chile que sale, en formas de tiras, del extremo del envase a medida que empujas un émbolo en la parte inferior.

Salsa Valentina

Esta salsa picante es algo así como la versión mexicana de la Sriracha²⁸. No es una golosina pero es ideal para acompañar cualquier fruta, dulce, papa frita, chicharrón o palomita que se te ponga en frente.

Tama-roca

Esta es la versión industrializada de un dulce tradicional de las costas de México: pulpa de tamarindo con chile. Estas las puedes comer solas, bañadas con salsa Valentina o acompañando una michelada (cerveza con jugo de limón, salsa inglesa y condimentos).

²⁸ Salsa picante tailandesa hecha de chile, ajo, vinagre, azúcar y sal

Ricaleta

Pasta de azúcar acidulada con chile piquín y cubierta de una generosa capa de chicloso de caramelo. Esta paleta, conocida como 'el terror de los dentistas', es una de esas golosinas clásicas que todo niño comió durante los primeros años de escuela.

Rockaleta

Otra paleta de caramelo de sabores en capas con relleno de chile y cubierta de chilito. Se te hará difícil no morder esta golosina para descubrir su colorido centro.

Gomitas enchiladas

¿Te has preguntado que pasaría si a los ositos de goma les pusieran chile en polvo? Los mexicanos ya lo hicieron y el sabor es increíble. Afortunadamente esta maravilla no está limitada a los ositos, también hay gusanos de goma o con forma de frutas. Si está hecho de goma, se puede enchilar.



(Tipos de golosinas enchiladas)

La pungencia del chile es causada por la capsaicina, una toxina de naturaleza alcaloide, que causa la excitación de unas neuronas receptoras del dolor que se encuentran en la boca, en la nariz, en el estómago y en otras partes del cuerpo. El cerebro responde a esta sensación de dolor liberando endorfinas que eliminan el dolor. Las endorfinas son químicos pertenecientes a la familia de los opioides que son sustancias que producen efectos similares al opio. Gracias a que las endorfinas

empiezan a circular, en el cuerpo se difunde una sensación de placer que puede hasta llegar a desarrollar en algunas personas una tolerancia al dolor y en consecuencia una adicción al chile. Contrariamente a lo que se cree, las semillas del chile no son responsables del picor sino la placenta, la estructura central del fruto al que las semillas están unidas a las venas.

Hay diferentes tipos de chiles, algunos más picantes que otros, dependiendo de una serie de factores ambientales y genéticos que determinan la cantidad y concentración y del tipo de capsaicinoides que puede contener un fruto (López Riquelme, 2003).

A continuación se propone una tabla con los valores de la Escala Scoville que mide el nivel de picor de los chiles.

La escala de unidades scoville es un sistema de medición del picor de los chiles inventada por Wilbur Scoville durante la primera década del siglo xx. Su objetivo era determinar la máxima dilución del extracto de chile en la que aún fuera detectable el picor. De esta manera, si un jalapeño ha sido determinado en 4 500 unidades, significa que se necesitan 4 500 partes de solución para diluir una parte de extracto de jalapeño hasta el punto en que el picor aún pueda ser detectado; si se añade más solución, el picor ya no podrá ser detectado. Hoy en día se emplea la cromatografía de líquidos de alta resolución para medir el contenido de capsaicina en los chiles. Este método, mucho más preciso, mide los niveles de capsaicina en partes por millón que pueden ser convertidas en unidades scoville.

chile	unidades scoville
capsaicina pura	16 000 000
habanero	150 000 - 325 000
piquin	50 000 - 100 000
tabasco y manzano	30 000 - 60 000
Capsicum baccatum	30 000 - 50 000
de árbol	15 000 - 30 000
serrano	10 000 - 20 000
jalapeño	2 500 - 10 000
mirasol y cascabel	2 500 - 5 000
ancho y pasilla	1 000 - 2 000
pimientos	0 - 100

¿Se puede medir el picor de un chile?

(Tabla de “Chili. La especia del nuevo mundo” de López Riquelme, p. 71)²⁹

²⁹ Extracta del texto “Chili. La especia del nuevo mundo” de López Riquelme, en bibliografía

Como relata Esther Katz, todos los chiles pertenecen al género *Capsicum*, que incluye más de 26 especies, pero sólo 12 son utilizadas por el hombre y de éstas, sólo 5 han sido domesticadas y se cultivan. Estas especies son: *Capsicum annum* (jalapeño, serrano, ancho, pasilla, mirasol o guajillo, de árbol, chiltepín o piquín), *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense* (habanero), *Capsicum frutescens* (tabasco) y *Capsicum pubescens* (manzano) (Katz, 2009).

El *Capsicum annum* se come fresco cuando es verde (inmaduro) o amarillo y se deja secar cuando está rojo (maduro). Generalmente solo *C. pubescens* y *C. chinense* se comen frescos, verdes o maduros, ya que son carnosos. Una variedad de chile, el chipotle (llamado jalapeño cuando es fresco) viene ahumado³⁰.

Actualmente en México, la mayoría de los platos, especialmente los de frijoles y guisos, se cocinan con pequeños chiles verdes o secos. El chile seco es también la base de salsas y guisos de carne (adobo, recado).

A pesar de que los platos vienen servidos ya condimentados, se le puede añadir más chile, por lo que siempre se suele poner más sobre la mesa ya sea fresco o en salsa.

Cuando son frescos, los chiles verdes pequeños se mordisquean con la comida o se agregan al plato, se cortan en rodajas o se sirven encurtidos (Katz, 2009).

La salsa más básica y sencilla está hecha de chile, sal y agua. Normalmente se les añade tomates rojos (jitomate) o tomates con cáscara verde (tomatillos), cebollas, ajo y a veces hojas de cilantro. Los ingredientes son crudos o hervidos, a la parrilla o fritos, luego molidos con agua en un mortero de piedra (molcajete) o más comúnmente ahora en una batidora (licuadora).

El color de la salsa depende del color del chile: salsa verde (con chile verde), salsa roja (con chile de un color que puede variar del rojo claro al oscuro), del tomate (verde o rojo) y de las hierbas.

Algunas salsas crudas no están emulsionadas, sino que se hacen con chiles cortados en dados, tomate, cebolla, ajo y hojas de cilantro, que también es la base de los platos de guacamole y “a la mexicana”, con la que se aliñan huevos revueltos, ensalada de nopales, etc...

En México se preparan salsas de diferentes tipos, cada región elabora sus recetas específicas.

Paco Ignacio Taibo I hablando sobre el chile en México, relata el miedo que tienen los visitantes extranjeros, especialmente norteamericanos y europeos, a que su comida sea demasiado picante (Taibo I, 2017).

³⁰ *chilpochtli* significa "ají ahumado" en náhuatl

Los problemas que el foráneo pueda experimentar con el picor derivan de la falta de adaptación del paladar al chile, a la que los mexicanos están acostumbrados, como se ha visto, desde la más tierna edad y la consiguiente diversidad de opinión alrededor de la “picosidad” de un plato, dependiendo de si la valora un mexicano o un extranjero.

Para obviar a este inconveniente, Paco Ignacio Taibo I propone una nómina de picores, que llama también “Equivalencia del fuero”, una verdadera tabla de conversión a la que recurrir cuando un mexicano habla sobre el picor de un platillo.

<u>El mexicano dice</u>	—	<u>Lo que el extranjero tiene que entender</u>
No pica		Pica
Pica un poquito		Pica muchito
Pica bastante		No se acerque. Peligro
Pica mucho		Arde
Pica retemucho		Abandone el establecimiento

Paco Ignacio Taibo I relata también que cuando el extranjero pasa a ser residente, consigue “entrar en ese dulce conflicto que mezcla el dolor con el placer” que provoca el chile (Taibo I, 2017).

Este autor propone un camino que habría que seguir para que el paladar foráneo se adapte al picor del chile:

- *El acto aterradorizante.* La entrada al mundo del chile. Pavor y retroceso,
 - *Periodo de asombro.* Frente a los naturales que comen chile y no lloran.
 - Descanso
 - *Tentación.* Acercamiento cauteloso. Contacto con la salsa mexicana. Sorpresa.
 - *Escarceos.* Chilaquiles, moles de olores, chiles en lata. Conflicto interno.
 - *Distinción de matices.* Pozoles, encurtidos caseros, chiles rellenos sin desvenar. Sorpresas.
 - *Acercamiento* al chile habanero picado con cebolla. Breve retroceso, nuevo ataque.
- Dominio. Victoria. Maestría.

Según Paco Ignacio Taibo I, “no hay chiles humildes, y si un día encuentra usted uno de sabor suave, rectifique de inmediato su catalogación, porque no es chile sino pimienta” (Taibo I, 2017).

EL CHILE EN LA CULTURA INDÍGENA DE MÉXICO

El chile es el alimento que aporta sabor a la comida indígena mexicana y no puede faltar en el aderezo de un platillo.

Entre los platillos y preparaciones indígenas con chile actualmente más conocidos de México y que conservan en su denominación la palabra chile, Arturo Lomelí en “El arte de cocinar con chile”³¹ señala:

- Aguachil - caldo de chile muy aguado
- Chilaquiles - significa caldo de chile o yerbas o quelites en caldo de chile, actualmente un guisado que se hace con tortillas de maíz despedazadas, en pipián (con semillas de calabaza tostadas y machacadas), en jitomate, en chile verde o en mole.
- Chile atole - atole de chile o con chile, bebida de maíz, llamado también el desayuno de los pobres
- chile quelite o chilquelite - guisado a base de quelites y chile verde
- Chilhuaque - chile seco utilizado para elaboración del mole negro de Oaxaca
- Chipotle - significa chile ahumado. Son los que se conocen como chile jalapeño secos y ahumados. Los clásicos chipotles indígenas se hacían con chiles secados al humo o ahumados y encurtidos en un caldillo de agua y vinagre en partes iguales, sazonado con sal, ajos enteros, otros machacados, ramas de tomillo y una hoja de laurel.
- Chilpozonte - guiso caldoso de chile con carne de res u otros ingredientes principales como las setas (Típico de la Sierra Norte de Puebla)
- Chilsolote - significa chile viejo y es una salsa hecha con chile verde viejo o pasado.
- Chiltepín o chiltipiquín - significa chile pulga, ya sea por el tamaño, por lo que pica o por ambas cosas
- Chimole - es un guisado de chile. Actualmente se le da el nombre de chimole a todo guisado o caldo de chile mal hecho o sin mucho condimento. EL chimole lo consumían los jornaleros y los soldados.
- Tornachile - chile del sol o del calor. Es el chile veraniego llamado cuaresmeño o jalapeño
- Enchilada - tortilla de maíz aderezada con chile

³¹ un extracto se encuentra en la revista “El chile fruto ancestral”

La comida que más alimenta, desde el punto de vista indígena, tiene que poseer un equilibrio entre las propiedades de “frío” y “caliente” relacionado a los alimentos.

Sabemos, por ejemplo, que añadir chile o azúcar aporta “calor” mientras que comer grasa o alimentos crudos enfrían el cuerpo.

Siguiendo estas directrices, Katz (Katz, 2006) señala que la dieta ideal tiene que combinar “calor” simbólico y agua: sus alimentos tienen que ser cálidos, aunque no demasiado calientes, y líquidos, aunque no acuosos. Se crea así la regla de las combinaciones permitidas: una comida o un alimento tiene que poseer las cualidades de caliente y húmedo mientras se desaconsejaría la combinación de frío y seco.

El chile verde fresco, por ejemplo, se puede comer solo, en crudo, ya que es caliente y húmedo de por sí, mientras que el chile rojo seco que es caliente y a la vez seco, debe cocinarse o remojarse en agua primero, porque le falta la humedad necesaria. Las salsas de chile siempre se hacen moliendo o mezclando los ingredientes con agua.

Los colores de los diferentes tipos de mole se obtienen con los tonos de los chiles secos, claros u oscuros, mezclados con otros alimentos claros u oscuros: el mole "amarillo" está hecho de chile guajillo rojo claro mezclado con masa de maíz blanco, el mole "negro" está hecho de chiles oscuros mezclados con chocolate y tortillas tostadas.

Doña Vicky hablando de los colores de los platillos cuenta..

DV: ... el pollo se puede comer en pipián o en ajonjolí. Puede ser rojo, puede ser verde... a lo verde se le puede poner cualquier verdura que sea verde, cilantro...

M: tomate..

DV: sí, ... chile verde, lo hace verde. Y rojo, con los tomates rojos³²

M: siempre en estas dos versiones, verde y rojo...

DV: exactamente. Y lo picante se lo hace al gusto. puede ser chilito piquín, “*chiltepín*” que le decimos, puede ser chile verde, chile verde es el chile cuaresmeño, jalapeño...

Según Dupey García (Dupey García, 2004), la intensidad y las variaciones de colores en los platillos se pueden considerar un elemento que sirve de hilo conductor entre la cultura prehispánica

³² jitomate

y la actual ya que los contrastes de colores en los platos siguen siendo una característica que se busca incluso en la cocina mexicana actual.

Según esta autora, el color verde y el rojo se combinan en las mezclas de alimentos crudos cortados en dados (como por ejemplo el pico de gallo³³) y en platos con “salsa mexicana”.

Los moles amarillos, rojo o negro son platos de las fiestas. El mole negro, en particular, se sirve en las bodas. Más o menos inconscientemente, los mexicanos, incluso hoy en día, siguen comiendo alimentos que son símbolos de fertilidad (Dupey García, 2004).

El chile es también un símbolo de virilidad. Esther Katz (Katz, 2009) señala que muchos términos en el argot mexicano y en varias lenguas indígenas hacen referencia al chile como sinónimo del miembro masculino.

Si se le preguntara al respecto a un indio mochó de Chiapas contestaría, con una sonrisa, “¡porque ambos (el chile y el pene) calientan el cuerpo!” (Katz, 2009).

El chile es considerado un afrodisíaco y se le asocia al deseo sexual. Si viene sobrecalentado mientras se tuesta se dice que puede “explotar y esparcir sus pequeñas semillas” (Katz, 2009).

Siempre según esta autora, el chile hace referencia al calor vital y sexual no solamente por su forma fálica sino por ser un alimento realmente y simbólicamente “caliente” y de esta manera proporciona fuerza y calor para la actividad sexual, favoreciendo la procreación.

En la cultura mexicana es muy típico aderezar las comidas con salsas formadas por una mezcla de sabores. La salsa que sin duda es la más representativa y básica es la formada por chile, agua y sal, la más sencilla, o como señala Doña Vicky al principio del epígrafe: “chiltepín con ajo, que sabe muy rico”.

Elisabeth Rozin y Paul Rozin llaman a estas distintivas combinaciones, “principios del sabor” y este concepto parece marcar una clara y característica identidad en la comida de un grupo.

Según estos autores si se eliminara el chile de la comida mexicana, ya no sería mexicana (Rozin & Rozin, 1981).

El uso de aderezos característicos, sea individual o en combinación con otros, no es una práctica culinaria humana universal. En cocinas que incluyen un gran porcentaje de comida animal (carne o lácteos) en sus dietas y en muchas cocinas de las regiones templadas y polares, normalmente no hay mucha costumbre en aderezar los ingredientes (Rozin & Rozin, 1981).

³³ verdura o fruta fresca cortados en dados y servidos de acompañamiento

Los aderezos característicos son amados por parte de los miembros de un grupo que encontraría difícil imaginar de preparar su comida o de alimentarse sin ellos.

En este aspecto, sin duda es posible hacer una clara referencia a Fischler (Fischler, 1995: 110) cuando identifica la manera de alimentarse indígena como neofóbica, en el sentido de que mantiene cierta prudencia o resistencia a incluir nuevos alimentos o nuevos aliños, y a López García cuando hace referencia a los ch'orti de Guatemala y a las sociedades amerindias en general como neofóbicas, donde la variación culinaria es percibida como síntoma de desórdenes morales y sociales (López García, 2003: 227).

¡SIEMPRE CHILITO! EL ADEREZO SABROSO ENTRE LOS NAHUA DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA

M: Entonces, Doña Francisca, usted para dar sabor qué pone?

DF: ...siempre chilito!

El chile, además de sabor, aporta unas valiosas cantidades de vitaminas A y C a la alimentación indígena, nutrientes que pueden escasear en la comida de muchas áreas de México.

Y Doña Francisca cuenta sobre el chile...

DF: El chile es muy importante. Como decían antes, los antepasados, el chile es una vitamina porque tiene calor, lo tocas en tus manos y empiezas a arder y no aguantas..

... a los anímicos el chile se mezcla con la sangre y hierve y hace que ésta tenga más fuerza, calor.

Por eso dicen que aguantamos nosotros...

De las palabras de Doña Francisca destaca la importancia que ella y su cultura atribuyen al chile como alimento que proporciona vitaminas, fuerza a través de su calor y medicina para los anímicos. En esta frase está la clave de lo que es para ella el chile. Ella es consciente que durante mucho tiempo cuando no se tenía nada que comer y lo único que había era tortilla, éstas se le aderezaba

con chile, para tener por un lado sabor, y por otro algo de fuerza y de calor para poder aguantar la jornada de trabajo en la milpa.

Ella transmite lo que siente de verdad por el chile, que es un calor que casi no se aguanta cuando lo tienes en tus manos y que cuando te entra en cuerpo te sigue transmitiendo.

Doña Francisca está enamorada del chile, lo llega a llamar chile de amor de tanto le gusta. Me confiesa que le tiene que quitar las semillas, muy a su pesar, porque me dijo que le sientan mal al estómago, pero no renuncia al él.

DF: A un chilito así grande, todo le quito, no puedo comer semilla de chile,... chile de amor: el amor se besa y el chile también

M: ...y a quién se le habrá inventado? (lo de chile de amor)

DF: yo lo inventé...

Doña Francisca en esta frase compara el amor con el chile, o el chile con el amor, porque ambos te calientan y te llenan de emoción, tanto el uno como el otro.

Ella besaría el chile como besaría a su marido, a su amante. Y es ella que me cuenta que se le ha ocurrido la expresión “chile de amor”.

Rozin & Rozin señalan que delante de una hipotética ausencia de chile, por ejemplo, los habitantes de un pueblo inventarían mil maneras para poder conseguirlo: de los vecinos, de las tiendas, del mercado, en lugar de enfrentarse a la posibilidad de comer sin chile. La comida simplemente no sabe igual sin él.

La predilección y la devoción hacia los aderezos tradicionales pueden ser tan fuertes o incluso más fuertes que el apego a los alimentos básicos (Rozin & Rozin, 1981).

A este respecto me parece interesante proponer un extracto de una entrevista a una de mis informantes, Doña Francisca, que hace más de veinte años fue invitada por el British Museum de Londres a transcurrir un mes en las instalaciones del museo dando clases de telar de cintura y haciendo demostraciones en directo de su trabajo. Ella es una mujer analfabeta de habla náhuatl como primer idioma y español como segundo y que me cuenta su experiencia personal en un país como Inglaterra y, sobretodo, los problemas a los que tuvo que enfrentarse especialmente en relación con la comida de allá y a la falta de su alimentación básica y especialmente del chile.

De este extracto de la entrevista son especialmente relevantes frases como: “Yo me caía de muerta de chile y frijoles” y “usted Francisca busca chile pero aquí no hay... pues no voy a comer” que me comunica la misma Francisca al transmitirme el deseo de chile que sentía entonces.

M: ... y cuando estuvo allá en Londres, quién le traducía?

DF: Una señora. Ella hablaba bien bonito español pero hablaba raro...

M: era inglesa?

DF: sí, inglesa, sí. Le costó mucho..

M: Y qué hacía allí? Estaba en el museo?

DF: sí, sí, entraba muy temprano, a las ocho de la mañana, a trabajar...

DF: Yo me dormía con una colombiana... se quedó mi amiga.. Su marido se llama Roberto y ella se llama ...

No trabajaba conmigo, yo la pagué con lo que me daban de hotel. Una señora me dijo o te vas a un hotel o vas con esta amiga pero si vas a un hotel yo no te puedo sacar... “Me quedo con ella”, le digo..

M: Y sería más económico también..

DF: Era más económico exactamente. El dinero para alimentación se lo dieron a ella para que me mantuviera a mi y ella iba comprando. Me reí mucho con ella... Como no conozco, no sé...

M: Claro, así tenía una persona ...

DF: una persona conocida... y ella es colombiana como decir era de fuera de Londres... lo único es que no comen chile. Yo me caía de muerta de chile y frijoles.. que a mi me gustan los frijoles..

DF: Cuando llegué aquí³⁴ eran las doce de la noche...

M: Los echaba de menos...

DF: ja ja, y hablé por teléfono para que los hirvieran (los frijoles) para luego calentarlos con un chile... Era un mes que no había comido....

M: ...porque allá no encontré...

DF: no, no, no comen... y no se encuentran en ninguna parte (hace 23 años...)

M: y allá qué comía?

DF: Comía pasteles...de pollo, de carne... ella los pedía en inglés.. y me decía “quieres este?” Yo le decía, “lo que a ti te gusta, yo voy a comer”...yo no buscaba problemas..

³⁴ a la vuelta a su pueblo, Cuetzalan

...Ella los sacaba con plato y lo metía en el microondas... Y en lugar de agua de sabor, todo agua de te negro... pero huele a tabaco... por qué? es hierba.. Yo les decía, perdone, pero yo no tomo.... Yo quiero algo simple.. y si no un vaso de “orange” decía..

M: eso sí lo ha aprendido!

DF: jajajaja naranja, sí...

M: Y en el museo?

DF: yo tomaba allí agua o café

M: y qué le hacían hacer? de qué trabajaba?

DF: Allá empezaba a las 8 de la mañana, salía a las 11 a almorzar y salíamos a las 4 de la tarde para comida y cena a las 9:30/10 de la noche.

Ellas comían yo no, yo no suelo comer muy de noche, yo como más temprano..

M: y qué hacía entonces (en el museo)? Telar?

DF: telar, telar. Diseñaba en telar...

M: Ah, que daba clases...

DF: Sí y tenía que hilar algodón a la mano... todo eso es lo que hacía.. Enseñaba como se hace ropa de un hilo, enseñando cómo...

M: Y estaba usted sola?

DF: Sí, sola, solita. solamente me ayudó Patty. Ella sabía tantito me ayudó. Ella sabía tantito mover telar, como fue a Chiapas...

dice que ella hace como unos hilos bordones...tipo pescadito... Yo no lo aprendí..yo de prisa no aprendo... Y ella aprendió de mi telar... y vino hasta aquí a aprender... este es reglamento de telar... y al final aprendió...ya está trabajando...

DF: Papas así de grandotas que toman...

M: ah sí, con queso que le echan todo encima...

DF: A mi me dieron, lo pidió la señora.. me dice “papa horneada, come?”...sí, yo como papa.

Es horneado no? ...y ¡ay, Jesús bendito! y me dieron así una bola con una cuchara con salsa y no hay nada de chile! Y la señora me decía “usted Francisca busca chile pero aquí no hay” y le digo, “pues no voy a comer”

M: Y se la comió?

DF: No me gustó nada, comí un pan...



Los reconocimientos de Doña Francisca en su puestecito (foto propia)

En la Sierra Norte de Puebla, hay que señalar también la importancia que reviste la ingesta de quelites (hierbas y verduras) en la alimentación diaria de los nahuas, que son también otras importantes fuentes de vitaminas, muchas veces aderezados con chiles.

Doña Francisca sobre los quelites:

DF:...yo como quelites, como yo un guaxe³⁵, tiene sabor y vitaminas, una papaloquelite, como yo mafafa morada³⁶...

³⁵ guaje

³⁶ papaloquelite y mafafa morada son dos tipos de hierbas que se comen habitualmente en la Sierra Norte de Puebla

Y Doña Vicky cuenta...

M: ...porque quelites toman mucho, no? y los quelites cambian también de un tipo a otro? quiero decir, uno puede beneficiarse más de uno o de otros o siempre se consideran iguales?

DV: ..iguales..

M: Y los quelites qué son, fríos o calientes?

DV: La hierbamora por ejemplo es fresco. En verano te lo tomas y te refresca..

Rozin y Rozin señalan que el chile, como algunos otros alimentos irritantes, estimula la salivación, la secreción gástrica y la motilidad intestinal y, por lo tanto, puede facilitar la masticación y la digestión de quien consume una dieta altas en almidón como la nahua, rica en maíz. Las culturas que poseen una alimentación que se basa en el almidón y pequeñas cantidades de carne u otras proteínas son las que tienen un tipo de cocina más marcada en términos de sabor.

Normalmente los que comparten un tipo de cocina que posee sabores marcados tienden a confirmar que añaden aderezos a sus platos para proporcionar más fuerza al alimento. También los colores intensos de los condimentos (como el rojo o el naranja en el caso del chile) pueden aportar calidez a un plato (Rozin y Rozin, 1981).

Es interesante también que estos autores hayan señalado que dado que la carne es generalmente uno de los alimentos preferidos en casi todas las culturas, las costumbres a condimentar los platos puedan ser también una respuesta a una ausencia o escasez de carne en la dieta.

Según esta teoría la falta de proteína animal que en muchos casos se comprueba en la alimentación de las poblaciones indígenas, se supliría de alguna manera con el chile y las salsas picantes.

Entre los nahuas de la Sierra Norte el hecho de aderezar los alimentos con salsas donde el chile es el elemento principal hace que se identifique al grupo que comparte la misma cultura.

Los aderezos característicos proporcionan un “tema” gustativo que identifica y reúne los productos de una cocina. Lo que Rozin y Rozin llaman “principio del sabor”, que entre los nahuas es identificable con el chile y sus salsas derivadas, hace que el grupo que comparte el mismo gusto culinario llegue a identificar cualquier plato con ese aderezo como algo familiar, cercano y de alguna manera que ha superado la fase de aceptación de su cultura, que ha pasado la trayectoria de aculturación a través del chile.

Es posible considerar el chile como el elemento que hace conocido un alimento desconocido, que familiariza un alimento o un plato. El chile convierte y hace propio algo que en principio puede parecer ajeno o incluso no identificado como comida.

El aliñar con chile es un procedimiento que es posible relacionar con la idea de Lévi-Strauss de plato elaborado/no elaborado, que ha pasado por la transformación de naturaleza a cultura, la cultura del chile, considerando el cocinar o el aliñar con chile como “identificadores de cultura”, haciendo de nuevo referencia a Fischler.

Es interesante analizar la ingestión de la comida cruda, como la fruta y algunos vegetales. Según Fischler, como señalado precedentemente, la comida cruda es peligrosa, es una comida en “bruto” y portadora de un peligro, de un salvajismo que es posible contrarrestar gracias al efecto del aderezo: así marcada, pasando de naturaleza a cultura, sería posible considerarla menos peligrosa.

Doña Francisca hablando de comida cruda:

DF: No como comida cruda...en general... pero lechuga y tomate y cebolla cruda... pero con limón y con chilito.

Doña Francisca admite no comer mucha comida cruda pero cuando lo hace le echa chile.

La fruta pertenece al grupo de alimentos interesantes que se ingieren crudos.

La mayoría de la fruta se considera “fría” al poseer mucha agua. En general, lo que he podido constatar en mis entrevistas es que a veces se considera la fruta con cierto miedo, un poco de temor a que pueda sentar mal por ser muy fría.

Hablando con Doña Vicky sobre la relación frío-caliente y las cualidades de las frutas:

M: Lo que me llamaba la atención es que la fruta madura al sol, sí que está en contacto con el sol pero luego siempre es fría porque es muy jugosa..

DV: Sí, muy jugosa.. porque mucha gente que está mal del estomago no puede tomar

M: entonces todo se relaciona al final..

DV: Sí, así es..

M: Mejor que coman otra cosa que no sea fruta al final.. porque el mango, papaya.. son fríos?

DV: Todos. El melón más!

M: Claro, porque tiene más agua no?

DV: Sí, más agua, por eso..

Otra de las costumbres que sin duda llaman la atención, y que se relaciona con el argumento tratado, es el echar el chile a la fruta.

En las calles de Cuetzalan, y de todos el valle central de México, hay muchos vendedores de fruta a los que los clientes piden que se les eche salsas enchiladas de un color rojo intenso.



(Vendedores de fruta en las calles de Cuetzalan, Puebla. Foto propia)



(Vendedores de fruta en las calles de Cuetzalan, Puebla. Foto propia)

Siguiendo las teorías de Fischler y Lévi-Strauss se puede llegar a pensar que el “enchilar” la fruta podría ser considerada como una “domesticación” a través del chile que eliminaría el peligro que aporta el “salvajismo” de lo crudo. Se aculturaría la fruta, alimento frío, a través del chile para de alguna manera llegar a “cocerla” gracias a las cualidades “calientes” del chile, alimento caliente por excelencia y hacerla menos peligrosa.

En este caso el sabor dulce/agrio de la fruta sería “dominado” por el gusto picante del chile.

GUSTO Y DISGUSTO ENTRE LOS NAHUAS DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA

De todos los comportamientos humanos, el comer es uno de los más íntimos porque implica la incorporación del alimento en el cuerpo

El gusto hace que se acepte el alimento que vamos a comer y que a su vez ha pasado por una transformación cultural en forma de cocina e incorpora el bagaje cultural del grupo al que pertenece.

Como ya señalaba Mazzetto, para los antiguos nahuas una buena comida tenía que destacar en las siguientes cualidades: tierna, caliente, sabrosa y olorosa, señalando especialmente la relación entre lo “estar caliente” y lo “estar rico” (Mazzetto, 2017:157-161).

Para Katz se ha visto que los alimentos tienen que ser cálidos, aunque no demasiado calientes, y líquidos, aunque no acuosos, creando así la regla de las combinaciones permitidas: en una comida o en un alimento tienen que prevalecer las cualidades de caliente y húmedo y limitar la combinación de frío y seco.

A este respecto es posible hacer referencia a lo que relatan mis informantes en relación a cómo preparar un buen plato.

Preguntando a Doña Vicky lo que para ella es un plato sabroso:

M: Y el alimento más sabroso cómo tendría que ser para ustedes? Tiene que ser más caldosito,..

DV: Todo depende de qué vamos a preparar. Por ejemplo el mole no lo podemos hacer caldosito. El pipián se puede hacer igual como en mole así como en pasta, pero también lo hacemos en caldo

M: Entonces tiene que ser más cremosito?

DV: si

M: Porque un mole mal preparado es como muy seco..o demasiado líquido...

DV: No debe de ser ni muy seco ni muy líquido, una cosa intermedia. Y también el pipián. El pipián lo hacemos nosotros así como no muy muy aguado ni muy muy cremosa

M: es que yo tenía entendido por ejemplo que para ser un alimento bien cocinado y bien sabroso, claro que depende del plato que es, pero en general, que gustaba más la comida más cremosita y caldosita que muy seca, como la tortilla que no puede ser demasiado seca...

DV: si, si. así.

Y cuando Doña Francisca me cuenta sobre la comida cremosa...

M: Pero a usted como le gusta más la comida? caldosita o más seca?

DF: ...como caca de vaca... no preguntes... jajajaja...y cuando está hirviendo lo preparas como atole³⁷ y queda así espesito espesito... así lo puedes poner encima de una tortilla...

Los frijoles tiernos, torojete, se le quita la cáscara y lo hierves... huy qué rico! Otros los comen con ajonjolí pero a mi no me gusta con ajonjolí, a mi me gusta con chile y con limón.

Y cuando Doña Vicky recomienda que la comida sea caliente...

DV: ... aunque esté muy caliente... el pollo, por ejemplo, se puede comer frío... pero como le decía, estamos oliendo el pollo, huele mucho y no podemos comerlo así siempre (frío) y lo tenemos que calentar...

M: ...pero el pollo siempre será caliente...

DV: ...siempre.. pero nosotros siempre lo tenemos que comer caliente...no tanto hirviendo, pero si caliente...

A este respecto podemos encontrar analogías con las conclusiones a las que llegan Petrich, en relación a la alimentación mochó (Petrich, 1988), y Cárdenas Carrión, en relación a la rarámuri (Cárdenas Carrión, 2013) que evidencian que la buena comida, entre los grupos indígenas en los que han trabajado, tiene que ser suave, tierna y húmeda, a la que en el caso de los nahuas me atrevería a emplear más el término de cremosa, especialmente asociada a salsas y moles que consumen.

Cuando, sin embargo, el comiente se opone a la incorporación de un alimento, según Fischler, es porque está pasando por una manifestación de disgusto, que activa una operación cognitiva que consiste, en verificar, por parte del comensal, si el alimento potencial cumple con las categorías culturales y con las reglas culinarias de referencia o si llega a detectar su origen.

Para Fischler el disgusto sería una protección psicológica reconstruida culturalmente (Fischler, 1995).

³⁷ bebida de maíz

Según Rozin y Fallon (Rozin y Fallon, 1989) existen 3 categorías psicológicas en las que es posible clasificar el rechazo a la comida:

- 1) el “dissabor”, el rechazo a causa del gusto, olor o textura de un alimento
- 2) el peligro, el rechazo a causa de consecuencias negativas anticipadas a las post-ingestión
- 3) el disgusto, el rechazo a causa del conocimiento (o desconocimiento) del origen o de la naturaleza de una sustancia

En las entrevistas con mis informantes han podido emerger varios aspectos relacionados con el disgusto de algunos alimentos y voy a proponer algunos extractos.

Por ejemplo, hablando de ranas con Doña Vicky, que como se ha visto, eran un plato de la tradición prehispánica pero que a Doña Vicky no quiere comer.

M: Entonces le daría menos apuros comer un chapulín³⁸ que las ranas?

DV: Sí, si. pero no sé, a lo mejor podría probar el caldo...

M: Caldo de rana sin comer los trocitos...

DV: ..hay una compañera que sí lo come..

M: entonces la diferencia es estar acostumbrado a comerlo desde pequeño...

DV: Sí, desde pequeño. Almenos nosotros donde yo crecí, nunca comimos ranas, nada de eso.. que sí lo normal, de puerco, de res...

M: Pero nunca ha tenido curiosidad?

DV: No, no...y más, cuando me casé y me fui con mi suegra, ellos menos van a comer... ella no come ni carne de res! ni pescado

DV: por ejemplo las ranas.. se comen... yo no, no lo como. Aquí hay gente que las consume.. como ahumadas..

³⁸ saltamontes

Pregunto a Doña Francisca si ella come chapulines³⁹...

M: Y chapulines? acá no hay muchos no?

DF: No. es más de zonas secas, de Oaxaca... pero yo no los he probado nunca.. no como que me da asco...no tengo costumbre.. yo como mucho las hormigas, lo que caiga del cielo.. unas hormigas⁴⁰ así, gorditas, como avispas que tienen abajo una bolita.

Tienen una caderita chiquitita y luego una bolita como una avispa. Otros comen la cabeza, yo no, solo la bolita.

Tiene sabor a ajonjolí molido. Nosotros le decimos arrieras.

Y esas caen cada 24 de junio, día de San Juan y de la Santa Cruz, el 3 de mayo. Se ven que vienen del cielo porque no sabes de donde viene.. y caen muchas muchas estamos siempre mirando a ver si caen...

M: Entonces de eso sí come pero de chapulines no!

DF: los chapulines me dan asco. Y eso porque lo estoy viendo que vienen del cielo...por eso no están sucios

M: Claro, y lo otro no se sabe de donde es...

DF: Vienen volando. Vienen mucho y yo entiendo que vienen del cielo.

En el primer ejemplo, parecería que el hecho de comer o no comer ranas, y su consiguiente rechazo, fuera parte de una costumbre, de un hábitus transmitido de generación en generación. Si mi abuela y mi madre no comían, yo tampoco voy a comer.

En el segundo caso, parece que el disgusto hacia un alimento como los chapulines deriva del desconocimiento de su origen.

Doña Francisca no sabe de dónde vienen los chapulines mientras que las chicanas⁴¹ sí que lo sabe, vienen del cielo.

Puede haber cosa más limpia y pura que algo que viene del cielo? Los chapulines vienen de la tierra, están sucios, no conoce su origen.

El rechazo no depende del comer o no comer insectos, por ejemplo, sino de su origen, en este caso.

³⁹ saltamontes

⁴⁰ En México se conocen como chicanas

⁴¹ las hormigas voladoras

Pregunto a Doña Vicky sobre la relación entre las cualidades frías y calientes de los alimentos y el sabor

M: Cambia mucho el sabor, de un alimento frío a un alimento caliente? usted cree que es más sabroso el alimento caliente?

DV: depende... porque hay personas que dicen que no le gusta... por ejemplo el pescado que es frío, a mucha gente no le gusta... de las compañera que tenemos acá, a veces cocinamos pescado para nosotros, los trabajadores, y ellas no quieren.. y también hay dos compañeras, la cecina, la carne de res, no pueden... porque les duele la cabeza, empiezan a vomitar...

M: pero eso por tener alguna enfermedad? o simplemente por el alimento en sí?

DV: simplemente... una de ellas dice que después de que tuvo su bebé le empezó a hacer daño. Estaban comiendo en la casa, como siempre lo comía antes... Estaba comiendo y de repente se cayó, desmayó. Entonces aquí nosotros entre broma nos sentamos en la mesa y se sienta un joven y luego ella y le dice que coma porque estamos comiendo y ellos comieron pollo... le dicen, coma un pedazo de cecina! y ella dice no! y luego de caes por delante! Pero es una broma, nada más..

M: y claro, como no lo come, no lo considera ni sabroso ni nada...

DV: no, no puede. claro porque cuando le pasó eso le asustó a su esposo porque estaba comiendo y de repente se cayó, así.

M: me imagino el susto...

DV: y nosotros así de broma le decimos, cómetelo y te caes allí, pero era cierto porque sabemos que le hizo daño. Y ella dice que ya no lo ha a probar porque le hace daño.

De este conversación parece que el pescado, que es frío, no suele gustar mucho por su temperatura simbólica, que es fría.

Doña Vicky me habla del chile y me habla de salsa "normal" y yo le pregunto lo que para ella es una "salsa normal". Y claro, una salsa normal tiene que tener chile!

Para que una salsa sea “normal”, para un miembro de una cultura, tiene que haber pasado por un proceso de aculturación y que se haya interiorizado y “normalizado”.

DV: Dentro de la misma clase de chile, hay variedades pero sí hay unos chiles, que les decimos cuaresmales, los que unos les dicen jalapeños, los grandes y gorditos, hay chiles que son bien picosísimos y luego hay chiles que no aunque sea de la misma clase.

Pero también a veces decimos “este chile está bien picoso” porque tiene así como rasguñado encima..

M: Entonces sí que hay maneras de saber si es picoso o no antes de probarlo?

DV: Sí, si, se sabe.. pero los chiltepines, esos chiquitos...

M: Son los peores o qué?

DV: si. Pero todo depende.. hay veces que uno quisiera comer algo picoso como que te sabe muy bien una salsa de chiltepín con ajo, que sabe muy rico

M: ...y cómo es la salsa con chiltepín?

DV: Una salsa normal

M: Y cómo es una salsa normal?

DV: Hervir los jitomates, chile y cebolla y ajo

M: ...esa es la base de cualquier..

DV: De cualquier salsa

M: ..y puede ser jitomate o tomate⁴², rojo o verde no?

DV: Si

M: Es curioso porque luego en Europa se ha difundido mucho más el jitomate que el tomate.

DV: El jitomate no tanto...

M: ...y se le llama tomate al jitomate..

DV: El tomate es un poco más ácido y el jitomate más dulce... hay muchísimas clases, mucha variedad. A veces es muy “cacarizo”, que le decimos, no más tiene puro jugo dentro..

M: ...y ese va bien para salsas?

DV: Pues sí, nada más que sale como un poco amarillo... encima es bien rojito y adentro es como verde y amarillo...

M: ...y el caliente sea tomate que jitomate...los dos..

DV: sí si

⁴² tomate de cáscara

Llama la atención que las informantes hayan destacado el sabor ácido de la comida, cuando el ácido normalmente no es uno de los gustos más apreciados.

Doña Vicky hablando sobre el sabor ácido, agrio

DV: Por ejemplo, si vamos a tomar algo, un atole.. hay un atole que se llama el *xocoatol*⁴³, una bebida a base de maíz. Lo mueles por ejemplo ahorita, lo remueves bien bien y lo dejas en agua. y no lo vas a preparar hasta el día siguiente, hay que fermentarlo, entonces lo cueles, cuando ya está fermentado, cuando nosotros decimos que está agrio, lo cueles con un filtro finito y lo ponemos a hervir. Le ponemos piloncillo o azúcar, para endulzarlo. Que hierva bien, y ya lo puedes tomar. Es bien rico. Ese atole es de temporada de Semana Santa. Le decimos atole de Semana Santa. A mucha gente le gusta.

M: y se le puede añadir sabor?

DV: no no

M: ah se queda tal cual

DV: puro maíz... Es bien rico pero a mucha gente le hace daño. Por lo agrio.

M: ya sé que el maíz es muy caliente, pero en ese caso el fermentar cambia su estado?

DV: un poco..

M: entonces es el cambio de estado que a lo mejor hace que a la gente le siente mal..

DV: sí, por ejemplo el limón no lo pueden tomar..

M: es muy agrio.. y es frío o caliente?

DV: ... mitad mitad...

Doña Vicky considera entonces lo agrio como un sabor peligroso, que puede hacer daño, pero eso no evita que se cocinen alimentos “potencialmente” dañinos por su sabor, como el *xocoyoli*⁴⁴, un tipo de quelite de sabor ácido, en la preparación de platos muy apreciados.

Xocoyoli con frijoles es uno de los platos más conocidos de la cocina nahua de la Sierra Norte de Puebla y de su preparación destaca el “tratamiento anti-agrio” al que hay que someter estos quelites para poderse consumir: la cocción en agua de ceniza.

⁴³ de *xoco*, agrio

⁴⁴ de *xoco*, agrio

La receta de frijoles con *xocoyoli* de Doña Vicky

DV: Los frijoles con *xocoyoli*. Unos frijoles negros..

M: ...el *xocoyoli* es?

DV: Es una vara, una verdura. Mañana si va a la plaza lo va a encontrar. El *xocoyoli* lo venden unas señoras o señores, vienen en rollitos, como de 5 o 10 palitos

M: ..y cómo se prepara?

DV: Eso se prepara ya que estén cocidos los frijoles. El *xocoyoli* se le limpia bien bien del tallo, los hilitos, y se le va cortando, pequeños o larguitos, al gusto de uno, y cuando está todo ya en montoncito, lo hervimos con agua de ceniza..

M: ...y cómo es el agua de ceniza?

DV: La ceniza que sale de la leña...

M: Ah directamente, lo va echando...

DV: La ceniza que sale de la leña la echamos en agua, lo colamos y ya bien colado, se le pone al alumbre y que hierva un rato, como 15 minutos hirviendo o 10, depende de la calidad del *xocoyoli* porque hay veces..... y se le va cortando...

M: ...con la mano? no con cuchillo?

DV: Con la mano

M: Es tierno... se puede...

DV: Sí, es tierno. Y después de hervirlo lo lavamos bien bien bien hasta que salga el agua limpia

M: Es un tipo de quelite?

DV: Eso es. Y luego lo agregamos a los frijoles, le molemos ajonjolí, y hay unas hojas que se llaman tequilite⁴⁵, una hoja así como un corazón, y tiene mucho sabor. Es el condimento que le da muchísimo sabor

M: Y no se hace un salsa, se echa todo así...

DV: Sí, se echa así como una sopa

M: ah y queda como una sopita líquida?

DV: Sí

M: ...y eso se le llama frijoles con *xocoyoli*...y el *xocoyoli* sólo se hace con frijoles?

DV: También se puede hacer en mole, se puede hacer con huevo, como los nopales, o con carne..

⁴⁵ es el *tekililit*, un quelite muy apreciado y empleado para cocinar

Es posible ver también aquí un tipo de “domesticación culinaria”, una aculturación a través de la cocina, como señalado precedentemente por Fischler, que pasa en este caso por la cocción del xocoyoli con agua de cenizas que elimina el riesgo, el peligro, identificado con lo agrio de los quelites y acerca el plato terminado a la familiaridad de su sabor final volviéndolo apetecible y sabroso.



Xocoyoli (imagen propia)



Frijoles con xocoyoli⁴⁶

⁴⁶ imagen de <http://lamagiaenlospueblos.blogspot.com/2013/10/frijoles-con-xocoyoli.html>

7. CONCLUSIONES

La primera parte del trabajo se ha enfocado hacia una presentación de la cosmogonía nahua para poder introducir los conceptos simbólicos de “frío y caliente” y poder demostrar cómo las dualidades han generado el modo de pensar indígena en mesoamérica.

Uno de los objetivos principales de la segunda parte del trabajo ha sido intentar aplicar esos principios a la comida y el sabor entre los nahuas, investigando primero el gusto nahua en la época prehispánica y luego en la actualidad, evidenciando la importancia que se ha querido destacar del chile en la alimentación mesoamericana en general y de la nahua, en particular.

El chile se puede decir que ha sido el hilo conductor de todo el trabajo y el eje alrededor del cual ha rodado la investigación.

Los puntos principales a los que he conseguido llegar han sido en primer lugar demostrar que hay una relación entre las cualidades de “frío y caliente” y la cocción de los alimentos.

Dependiendo de la manera de cocinar los alimentos es posible modificar, aunque no radicalmente, el estado de un alimento, haciéndolo pasar de “caliente” a “más caliente”, por ejemplo, siguiendo a las propuestas de Katz (Katz, 2006), añadiéndole chile o azúcar.

El añadir chile o azúcar es importante porque también influye en el sabor de los alimentos y es entonces posible relacionar todos los elementos, cualidades simbólicas, sabor y modos de cocción, considerando que se pueden afectar mutuamente.

He intentado demostrar cómo el chile es el alimento que aporta el sabor y a la vez “acultura” la cocina nahua aportando su calor simbólico a la manera de cocinar y comer de este pueblo.

Lo mayoritariamente me ha sido comunicado es que no hay sabor sin chile y se le puede echar a cualquier alimento para hacerlo más gustoso y a la vez más cercano.

El aderezar con el chile o con una salsa donde es el elemento principal, se ha visto que acerca un alimento a la cultura nahua, del momento que se ha considerado el chile como el “principio del sabor” de esta cultura, según Rozin y Rozin (Rozin y Rozin, 1981), a través del cual se hace conocido un alimento desconocido porque familiariza un alimento o un plato.

A través de las entrevistas han surgido varios puntos que han sido clave para el planteamiento del trabajo, que desde luego no considero estar concluido.

Se ha comprobado que también en el caso de los nahuas la comida “que alimenta” el cuerpo es la que ha pasado por la cocina como “identificadora de cultura” según Fischler, que ha permitido que un alimento pasara por las reglas y las categorías que distinguen la cultura nahua.

Gracias a las informaciones proporcionadas por mis informantes se ha podido resaltar que el chile es imprescindible y se le echa de menos cuando no está, como un ser querido.

Doña Francisca le ha hecho una verdadera declaración de amor al chile y sus palabras han podido destacar como una poesía llegándolo a llamar “chile de amor”.

Es siempre Doña Francisca que con una frase recoge todo el conocimiento y la devoción que siente por el chile. Según Doña Francisca:

“Como decían antes, los antepasados, el chile es una vitamina porque tiene calor, lo tocas en tus manos y empiezas a arder y no aguantas... Por eso dicen que aguantamos nosotros...”

En este pequeño pasaje está escondida la historia de unos campesinos y trabajadores que durante siglos se han alimentado de tortillas y chile, y ha sido justamente el chile que les ha proporcionado la fuerza para trabajar en unas condiciones muy duras, muchas veces con escasez de alimentos.

El chile les ha dado calor y fuerza, ¡cómo no estarle agradecidos!

El chile sigue estando muy presente en la cultura nahua actual y lo he podido comprobar a través de las experiencias que me han sido contadas por unas mujeres que sin duda comparten la vida con el chile.

Los datos etnográficos proporcionados en este trabajo hacen referencia a un breve trabajo de campo realizado durante el pasado mes de junio y sin duda sería interesante, de cara a futuras investigaciones, por un lado, poder aumentar el número de informantes y, por otro, ampliar los lugares de estudio incluyendo localidades cercanas a Cuetzalan.

Me gustaría seguir investigando estas temáticas durante el doctorado, intentando incluir también el estudio del idioma náhuatl, hablado con frecuencia por la comunidad nahua de Cuetzalan.

Una nueva estancia en el campo proporcionaría sin duda mucha más información para poder profundizar la temática del gusto en relación a las cualidades simbólicas de los alimentos entre los nahuas o tal vez incluso ampliando la investigación hacia otras comunidades indígenas de México o mesoamérica.

Bibliografía

Bourdieu, P. "El sentido práctico", Siglo Veintiuno Editores Argentina S.A., 2007 (original 1980)

Brillat-Savarin, J.A., "Fisiología del gusto", Editorial Optima, 2001

Cárdenas Carrión, B.M. "Construcciones culturales del sabor: Comida rarámuri", Universidad Nacional Autónoma de México, Posgrado en Filosofía de la Ciencia, 2013

Dupey García, E., "Lenguaje y color en la cosmovisión de los antiguos nahuas", Ciencias, abril-junio, número 074, Universidad Nacional Autónoma de México, 2004, pp. 20-31

Fischler, C., "El Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo", Anagrama, 1995

Foster, G. M. "RELATIONSHIPS BETWEEN SPANISH AND SPANISH-AMERICAN FOLK MEDICINE", The Journal of American Folklore Vol. 66, No. 261 (Jul. - Sep., 1953), pp. 201-217

Gispert Cruells, M. "La cultura alimentaria mexicana: fuente de plantas comestibles para el futuro" Monograf. Jard. Bot. Córdoba 5: 51-57 (1997)

Katz, E. "DEL FRÍO AL EXCESO DE CALOR: DIETA ALIMENTICIA Y SALUD EN LA MIXTECA en "Medicina tradicional, herbolaria y salud comunitaria en Oaxaca", Paola Sesia Ed. 1992

Katz, E. "Les normes alimentaires des paysans mixtèques (État d'Oaxaca, Mexique)" Journal des anthropologues - Association française des anthropologues, 2006

Katz, E. "CHILI PEPPER, FROM MEXICO TO EUROPE: FOOD, IMAGINARY AND CULTURAL IDENTITY", en Medina F.X. (ed.), Avila R. (ed.), De Garine I. (ed.) "Food, imaginaries and cultural frontiers : essays in honour of Helen Macbeth", 2009

Lévi-Strauss, C., "El origen de las maneras de mesa" (Mitológicas III), Siglo Veintiuno Editores, 2003 (original ed. en español 1970)

López Austin, A. "CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA RELIGIÓN DE LOS PUEBLOS NAHUAS DEL CENTRO DE MÉXICO EN EL POSCLÁSICO TARDÍO" en "La religión de los pueblos nahuas" edición de Silvia Limón Olvera, Ed. Trotta, 2008

López Austin, A. "CUERPO HUMANO E IDEOLOGÍA", Universidad Nacional Autónoma de México, 1980 (primera edición)- última reimpresión 2004

López García, J. “SÍMBOLOS EN LA COMIDA INDÍGENA GUATEMALTECA. Una etnografía de la culinaria Maya-Ch’orti”, Abya-Yala, 2003

López Riquelme G.O. “Chili - La especia del nuevo mundo” en Ciencias no 69 Enero - Marzo 2003

Maldonado A. R. “Por qué los mexicanos comen dulces picantes” en [univision.com](https://www.univision.com) 30/08/2016
<https://www.univision.com/estilo-de-vida/postres/mexitreat-la-food-box-para-entender-por-que-los-mexicanos-comemos-dulces-picantes>

Medina Hernández, A. “LA COSMOVISIÓN NAHUA ACTUAL” en “La religión de los pueblos nahuas” edición de Silvia Limón Olvera, Ed. Trotta, 2008

Merlo Juárez, E. “Chilmolli: el abuelo del mole” en la revista “El chile fruto ancestral” - Artes de México n° 126, 2017

Novo S. “Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México”, Ed. Porrúa, 2010

Petrich, P. “L’alimentation mocho: principes de clasification”, Cahier du Lacito, 1988

Pilcher J.M., “¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana” Ed. La Reina Roja S.A. , 2001

Román, J.F., Del Río, L. I., “Picor ancestral. El chile en el mundo prehispánico” en la revista “El chile fruto ancestral”- Artes de México n° 126, 2017

Rozin, E., Rozin, P., “Culinary Themes and Variations” Natural History 90 , 1981

Rozin, P.; Fallon, A., “The Psychological Categorization of Foods and Non-foods: A Preliminar Taxonomy of Food Rejections” , Appetite 1980, J, 193- 201

Taibo I, F.I., “El chile” en la revista “El chile fruto ancestral”- Artes de México n° 126, 2017

APÉNDICE FOTOGRÁFICO



Doña Vicky



Doña Francisca



Doña Inocencia



Vendedores de chiles secos durante el mercado de Cuetzalan (foto propia)



Vendedores de frijoles durante el mercado de Cuetzalan (foto propia)



Vendedor de cacahuates (foto propia)



Calle de Cuetzalan (foto propia)



Quelites y hierbas (foto propia)

LICENCIA DE AUTORIZACIÓN PARA EL DEPÓSITO Y DIFUSIÓN DE DOCUMENTOS EN E-SPACIO, REPOSITORIO INSITUCIONAL UNED

DATOS DEL AUTOR

APELLIDOS, NOMBRE: ZANARIA, MONICA BARBARA

DNI/NIF/PASAPORTE: X6733817S

CORREO-e: monica.zanaria@yahoo.es

FACULTAD/ESCUELA/INSTITUTO al que está adscrito: Uned, Fac. Filosofía, Dept. Antropología Social y Cultural

DECLARA que es el autor y el titular de los derechos de propiedad intelectual, de:

DATOS DEL TRABAJO FIN DE MÁSTER

TÍTULO: ¡SIEMPRE CHILITO! EL GUSTO EN LA TRADICIÓN ALIMENTARIA NAHUA DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA Y SU RELACIÓN CON LAS CLASIFICACIONES Y LAS CUALIDADES SIMBÓLICAS DE LOS ALIMENTOS.

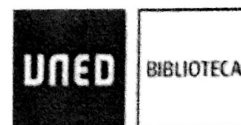
MÁSTER (CON ESPECIALIDAD, SI PROCEDE): MASTER UNIVERSITARIO EN INVESTIGACIÓN ANTROPOLÓGICA Y SUS APLICACIONES

FACULTAD/ESCUELA/INSTITUTO: Uned, Fac. Filosofía, Dept. Antropología Social y Cultural

FECHA DE DEFENSA:

TUTOR/A: Julián López García

y que, hasta donde conoce, la obra no infringe los derechos de autor de ninguna otra persona o entidad, ostentando la condición de autor en el sentido que otorga la Ley de la Propiedad Intelectual como único titular o cotitular de la obra



En caso de que exista cotitularidad en alguna de las obras, el autor (firmante) declara asimismo que cuenta con el consentimiento de los restantes titulares para hacer la presente cesión. En caso de previa cesión a terceros de derechos de explotación de la obra, el autor declara que tiene la oportuna autorización de dichos titulares de derechos a los fines de esta cesión o bien que retiene la facultad de ceder estos derechos en la forma prevista en la presente cesión y así lo acredita.

Con el fin de dar difusión a la relación de obras que se indican, a través de E-spacio, Repositorio Institucional UNED:

1.1 El autor cede a la UNED el derecho no exclusivo de archivar, reproducir en E-spacio (Repositorio Institucional de la UNED), convertir (en los términos que se especifican en el punto 1.2) y/o difundir su obra en formato electrónico, por el máximo plazo legal y con ámbito universal, libre y gratuitamente.

1.2. El autor manifiesta su acuerdo para que la UNED pueda conservar más de una copia de su obra y, sin modificar su contenido, pueda convertirla a cualquier formato de fichero, medio o soporte, siempre con fines de seguridad, preservación y difusión en E-spacio, Repositorio Institucional de la UNED.

En Zaragoza, a 20 de septiembre de 2018

Firmado:

De conformidad con La Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos que los datos personales por usted facilitados a través del presente formulario se incorporarán a un fichero titularidad de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), cuya finalidad es la de incorporar sus trabajos al repositorio institucional de la UNED, "e-SpacioUNED". Asimismo, los datos serán utilizados para enviar información, por cualquier medio, acerca de los anteriores, más en relación a otros servicios o productos de la UNED.

Sus datos no serán cedidos o comunicados a terceros, salvo en los supuestos necesarios para la debida atención, desarrollo, control y cumplimiento de las finalidades expresadas, así como en los supuestos previstos, según Ley.

Le recordamos que en cualquier momento podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición de sus datos, enviando una solicitud por escrito, adjuntando fotocopia de su DNI, dirigida a la Biblioteca de la UNED C/Senda del Rey, 5. 28040 Madrid.

**DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL TRABAJO CIENTÍFICO,
PARA LA DEFENSA DEL TRABAJO FIN DE MASTER**

Fecha: 20/09/2018

Quién suscribe:

Autor(a): Monica Barbara, Zanaria
D.N.I./N.I.E./Pasaporte.: X67338175

Hace constar que es la autor(a) del trabajo:

**¡SIEMPRE CHILITO! EL GUSTO EN LA TRADICIÓN
ALIMENTARIA NAHUA DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA Y SU
RELACIÓN CON LAS CLASIFICACIONES Y LAS CUALIDADES
SIMBÓLICAS DE LOS ALIMENTOS.**

En tal sentido, manifiesto la originalidad de la conceptualización del trabajo, interpretación de datos y la elaboración de las conclusiones, dejando establecido que aquellos aportes intelectuales de otros autores, se han referenciado debidamente en el texto de dicho trabajo.

DECLARACIÓN:

- ✓ Garantizo que el trabajo que remito es un documento original y no ha sido publicado, total ni parcialmente por otros autores, en soporte papel ni en formato digital.
- ✓ Certifico que he contribuido directamente al contenido intelectual de este manuscrito, a la génesis y análisis de sus datos, por lo cual estoy en condiciones de hacerme públicamente responsable de él.
- ✓ No he incurrido en fraude científico, plagio o vicios de autoría; en caso contrario, aceptaré las medidas disciplinarias sancionadoras que correspondan.

Fdo.



