

LOS CHILES QUE LE
DAN SABOR AL MUNDO

*Contribuciones
multidisciplinarias*

UNIVERSIDAD VERACRUZANA

Sara Ladrón de Guevara

RECTORA

María Magdalena Hernández Alarcón

SECRETARIA ACADÉMICA

Salvador Tapia Spinoso

SECRETARIO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Octavio Ochoa Contreras

SECRETARIO DE DESARROLLO INSTITUCIONAL

Édgar García Valencia

DIRECTOR EDITORIAL

LOS CHILES QUE LE
DAN SABOR AL MUNDO

*Contribuciones
multidisciplinarias*

Araceli Aguilar-Meléndez
Marco Antonio Vásquez-Dávila
Esther Katz
María Reyna Hernández Colorado

Coordinadores


Éditions


Universidad Veracruzana
Dirección Editorial

Diseño de forros y portada: Jorge Cerón Ruiz, a partir de la fotografía Variedad de chiles frescos y secos de Miguel Ángel Sicilia Manzo (Banco de imágenes CONABIO).

Clasificación LC: SB351.P4 C54 2018
Clasif. Dewey: 633.84
Título: Los chiles que le dan sabor al mundo : contribuciones multidisciplinarias / Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez-Dávila, Esther Katz, María Reyna Hernández Colorado, coordinadores.
Edición: Primera edición.
Pie de imprenta: Xalapa, Veracruz, México : Universidad Veracruzana, Dirección Editorial ; Marsella, Francia : IRD Éditions, 2018.
Descripción física: 318 páginas : ilustraciones en color, mapas (principalmente en color) ; 22 cm.
Nota: Incluye bibliografías.
ISBN: 9786075026992
Materias: Chiles--México.
Chiles--México--Aspectos sociales.
Chiles--México--Utilización.
Cocina mexicana--Aspectos sociales.
Autores relacionados: Aguilar-Meléndez, Araceli.
Vásquez, Marco Antonio (Vásquez Dávila).
Katz, Esther.
Hernández Colorado, María Reyna.

DGBUV 2018/29

Primera edición, 18 de octubre de 2018

D.R. © Universidad Veracruzana
Dirección Editorial
Hidalgo núm. 9, Centro, CP 91000
Xalapa, Veracruz, México
Apartado postal 97
diredit@uv.mx
Tel./fax (01228) 8185980; 8181388

D. R. © IRD, Institut de Recherche pour le Développement, 2018
Boulevard de Dunquerque 44
13572 Marsella cedex 02
Francia



La publicación de este libro se financió con recursos del PFCE.

ISBN: 978-607-502-699-2 (UV)
ISBN: 978-2-7099-2673-7 (IRD)

Impreso en México
Printed in Mexico

ÍNDICE

- 11 Prólogo
Gary Paul Nabhan
- 15 El condimento de la vida
Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez-Dávila,
Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado
- 26 Breve historia evolutiva del género *Capsicum*
Carolina Carrizo-García
- 41 El genoma del chile (*Capsicum annuum*)
Diana Trejo-Saavedra y Rafael Rivera-Bustamante
- 52 La diversidad genética de *Capsicum annuum* de
México
Edmundo Rodríguez Campos
- 68 El *shigundu*, uno de los sabores de la cocina istmeña
Aurora Toledo Martínez
- 75 ¿Dónde crecen los chiles en México?
Araceli Aguilar-Meléndez y Andrés Lira Noriega
- 93 Distribución ecogeográfica del chile silvestre en
México y su conservación *ex situ*
José de Jesús Luna Ruiz, Mario Saúl Pérez Chávez,
Jorge Alfonso Martínez de Anda y Joaquín Sosa Ramírez

- 108 Lo picante de nuestra rica comida maya
Lorenza Balam Canché
- 111 ¿Una tacita de chile? Evidencia temprana de
Capsicum en Chiapas
Emiliano Gallaga Murrieta, Terry G. Powis, Richard Lesure,
Louis Grivetti, Heidi Kucera y Nilesh W. Gaikwad
- 128 Ofrendas de chile verde (*chilchotl*) en el calendario
mexica
Elena Mazzetto
- 147 El chile en la iconografía de san Pascual Baylón, el
santo de la cocina mexicana
Sarah Bak-Geller Corona
- 154 Somos lo que comemos. Comida y cultura en
México
Laura Elena Corona de la Peña
- 159 El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos
(*me' phaa*) del estado de Guerrero
Danièle Dehouve
- 177 El chile en la Mixteca alta de Oaxaca: de la comida
al ritual
Esther Katz
- 213 Chiles que arden: el rojo picante que protege y
sana en Oaxaca
Nicole Sault

- 230 Uso ritual del chile *ayuuk* (mixe)
Laura Elena Corona de la Peña
Efraín Paulino Martínez Miranda
- 236 Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca
meridional
Román Güemes Jiménez y Araceli Aguilar-Meléndez
- 260 Etnoecología del chile de campo en Guelavía,
Oaxaca
Nadia del Carmen Ruiz Núñez y Marco Antonio
Vásquez-Dávila
- 281 El carácter del chile en la cocina mexicana
José Luis Ochoa Ponce
- 286 Mejoramiento genético de los chiles comerciales
en México
Moisés Ramírez Meraz y Reinaldo Méndez Aguilar
- 301 Compañeros de viaje: el chile y los mexicanos
María Isabel Ramos Abascal
- 309 Semblanzas de autores

El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos (*me' phaa*) del estado de Guerrero

Danièle Dehouve

Los tlapanecos se autodenominan *me'phaa* y hablan una lengua tonal de la familia otomange; cuentan con más de 100 000 individuos repartidos en cinco municipios –Malinaltepec, Iliatenco, Tlacoapa, Zapotitlán Tablas y Acatepec–, y en algunas comunidades pertenecientes a municipios vecinos al suroeste de la ciudad de Tlapa, en la región de La Montaña, de Guerrero (figuras 1 y 2). En el transcurso de la aplicación de una encuesta antropológica en el municipio de Acatepec, sobre los rituales celebrados por las autoridades municipales en el momento de su instalación en el poder, me di cuenta de que el equipo municipal tenía que ingerir un caldo “de penitencia”, muy picoso, en el cual se hierven chiles muy pequeños en forma de bolitas; estos chiles son llamados chiltepín en el español hablado en la región. Ya había redactado la mayor parte de este artículo cuando el padre Rubén Torres García, actual encargado de la parroquia de Teocuitlapa y autor de una tesis de antropología (Torres 2014), me dio la muy grata sorpresa de traerme a la Ciudad de México una muestra de este chile. Los ejemplares fueron identificados por Araceli Aguilar-Meléndez como *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*, un chile silvestre ancestro del *Capsicum annuum* var. *annuum*, domesticado en México y hoy cultivado bajo la forma de numerosas variedades (Aguilar-Meléndez y Lira, en este volumen). Según los datos recopilados por Rubén Torres García, los habitantes de Teocuitlapa –poblado cercano a la cabecera municipal de Acatepec– dan el nombre tlapaneco de *dú xndú*, chile huevo (*dú*: chile; *xndú*: huevo), a este fruto, así llamado en razón de su forma ovoide. Se conoce también como *wi'índú*, chile de Acatepec (*Wi'íin*: Acatepec; *dú*: chile), porque allí se colecta. En efecto, se dice

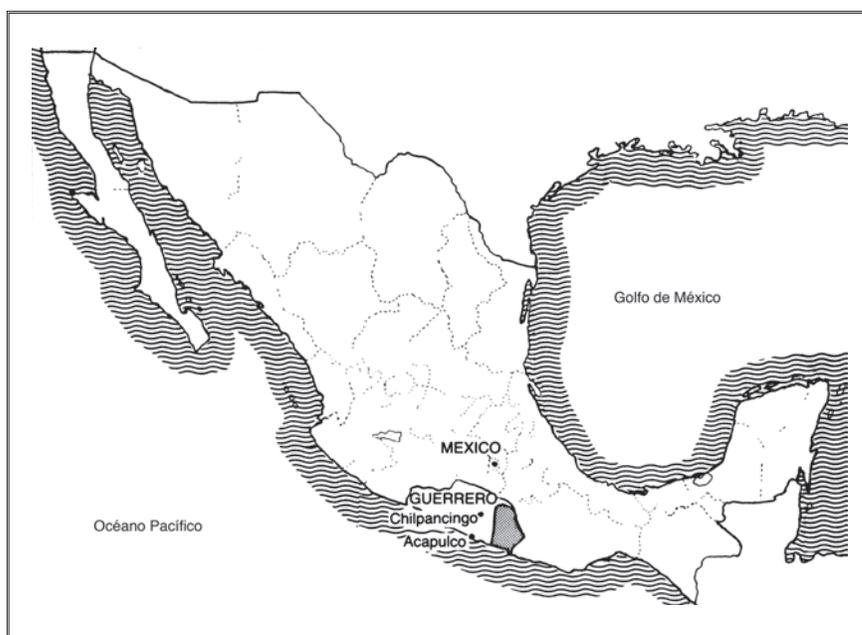


Figura 1. La Montaña de Guerrero. Mapa por D. Dehouve.

que en Acatepec hay una persona que produce en forma semicultivada el chile huevo, y que lo vende. Además de su uso en la dieta cotidiana, este chile es el ingrediente indispensable para los caldos de penitencia, por tanto, en cada uno de los cincuenta pueblos subalternos al municipio de Acatepec, los pobladores hacen lo posible para conseguir, por recolección o compra, unos ejemplares de este chile de uso ritual.

El *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* crece todavía en una gran parte de México, desde el desierto de Sonora hasta la península de Yucatán (Aguilar-Meléndez y Lira, en este volumen), teniendo una distribución más amplia desde el sur de Estados Unidos hasta el norte de Colombia (Nee 1986). En este volumen se documenta su presencia y sus usos en Huasteca meridional de Veracruz (Güemes y Aguilar-Meléndez, en este volumen), en la Mixteca alta (Katz, en este volumen) y los valles centrales de Oaxaca (Ruiz y Vásquez, en este volumen). Se trata de una variedad ampliamente difundida en las

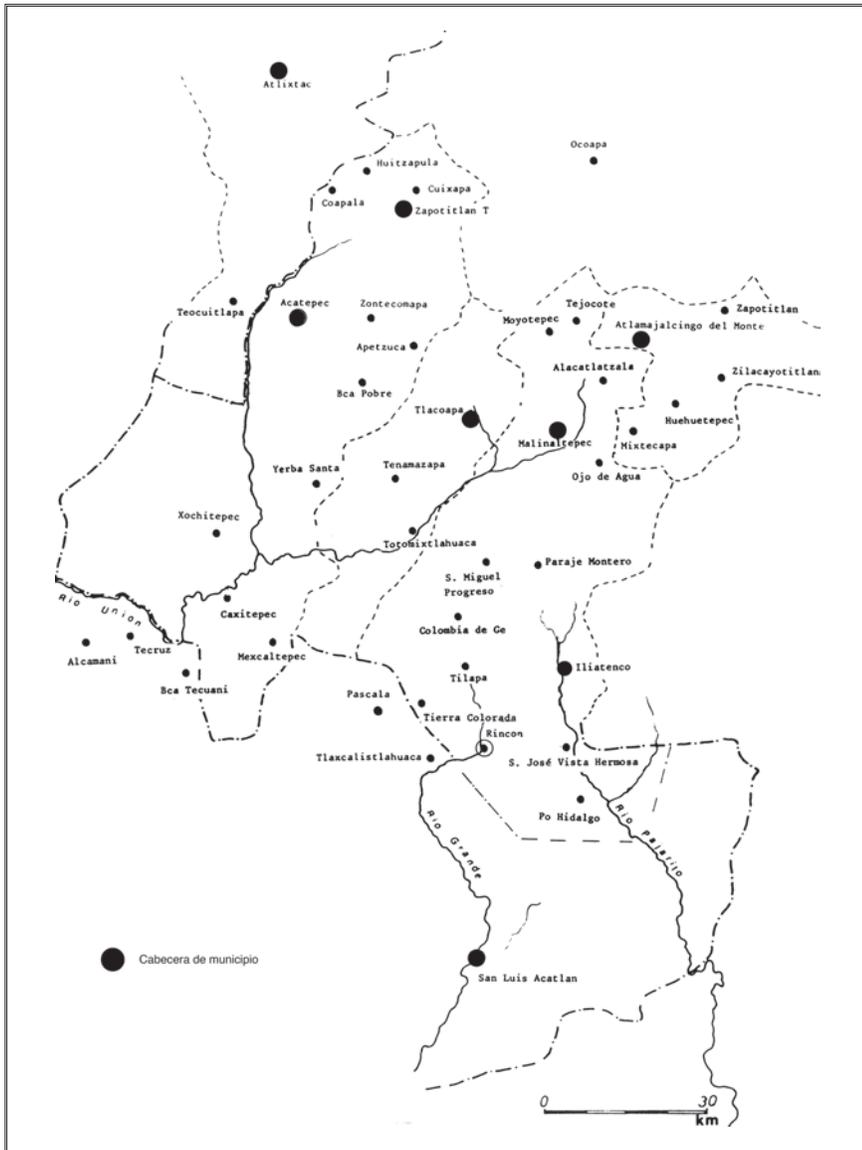


Figura 2. Los municipios tlapanecos (Zapotitlán Tablas, Acatepec, Tlacoapa, Malinaltepec e Iliatenco). Mapa por D. Dehove.

regiones indígenas de México, donde recibió y sigue recibiendo varios nombres. El más común es chiltepín (del náhuatl *chiltecpin*, chile pulga), término en uso en la Montaña de Guerrero y entre los tlapanecos cuando hablan en español –según mis observaciones–. En otras regiones se llama *piquín* o *quipín* y recibe numerosos nombres, de acuerdo con las diferentes lenguas locales (Ruiz y Vásquez, en este volumen).

En el momento de la Conquista española, La Montaña de Guerrero, con sus poblaciones de lengua náhuatl, mixteca y tlapaneca, formaba parte del llamado imperio azteca o mexica, cuya sede se encontraba en México-Tenochtitlan. Por tanto, y para inscribir los datos tlapanecos en una larga tradición (López y López 2009), me parece importante recopilar la información de textos etnohistóricos sobre el *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* entre los mexicas. Posteriormente se describirán los usos rituales de la misma variedad, implementados por las autoridades tlapanecas de los pueblos comprendidos en el municipio de Acatepec. El método de análisis consistirá en atender el consumo de chile en su contexto penitencial, el cual exige también la ingestión de unos tamales de maíz crudo y una mezcla de tabaco con cal. Los tres ingredientes se complementan para constituir una “tríada de penitencia” con ciertas propiedades, lo que nos ayudará a entender la concepción que los tlapanecos tienen del chiltepín. De esta forma, en este artículo se propone un análisis de la manera como se construyen los simbolismos de los alimentos en un medio indígena. Para ello se echa mano de varios datos encontrados en documentos etnohistóricos, se comentan las palabras recopiladas en dos lenguas –náhuatl y tlapaneco– y se considera el contexto antropológico. Por último, pero no por ello menos importante, se recurre a la botánica como herramienta auxiliar para identificar a la especie, con la valiosa ayuda de Rubén Torres García y Araceli Aguilar-Meléndez.

El chiltepín entre los mexicas

En la obra del fraile franciscano Bernardino de Sahagún, redactada en el siglo XVI, con la ayuda de los descendientes del imperio mexica, se menciona al chiltepín en varias ocasiones. Sus traductores, Dibble y Anderson (Sahagún 1950-1982, p. 39, nota 22), identifican esta planta como *Capsicum frutescens* L., var. *baccatum* (según Hernández 1960-1984, II, p. 435), cuyo nombre científico acep-

tado es *C. baccatum* (Aguilar, comentario personal). Proponen también otra identificación como *Capsicum microcarpum* (siguiendo a Santamaría 1978, I, p. 496). Hoy sabemos que esta última es un sinónimo de la variedad *baccatum* var. *praetermissum* (Aguilar, comunicación personal). Sin embargo, *C. baccatum* es nativo de Sudamérica (Aguilar, com. pers.; Carrizo *et. al.* 2016), lo que muestra que esta identificación no puede ser válida. En realidad, el chiltepín mencionado en la obra de Sahagún es el *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*.

Según los estudiosos de los siglos XIX y XX, la palabra chiltepín proviene del náhuatl *chiltecpin*, *chil[li]-tecpin*, “chile pulga”, “como del tamaño de una pulga y muy picante”, (Santamaría 1978, I, p. 496). Por consiguiente, el calificativo “pulga” –insecto de la especie *Pulicidae*– es un procedimiento doblemente metafórico, porque este chile es pequeño y pica como una pulga. Robelo (1947, p. 133) admite el doble sentido de pulga: “ya sea por el tamaño, o por lo que pica, o por ambas cosas –dice la Academia–”. Sin embargo, hay otra tradición que toma su origen en el siglo XVI, entre 1570 y 1577, el protomédico de Felipe II, Francisco Hernández, realizó una expedición a la Nueva España, durante la cual redactó en latín dieciséis tomos ilustrados por más de 2 000 planchas. De regreso a España, murió antes de poder ver su publicación, y sus escritos fueron custodiados en la biblioteca San Lorenzo del Escorial. Entonces, Francisco Ximénez se puso a la tarea de traducir al español fragmentos de la obra de Hernández, con los cuales publicó cuatro libros en 1615 (Brignon 2016). Si seguimos las ediciones sucesivas de Hernández (Hernández 1960-1984, II: 435; Ximénez [1615] 1888) parece que invocaron como origen de la apelación *chiltecpin* “el nombre de los mosquitos, a los que parece imitar en la pequeñez y en el color” (Robelo 1947, p. 133). Sin embargo, y como lo subraya con razón Robelo, el término *tecpin* significa “pulga” y no “mosquito” –cuyo nombre en náhuatl es *moyotl*–. Ahora bien, la razón de esta confusión se encuentra en la traducción del latín al español, realizada en el siglo XVII. Me di cuenta de este error al consultar una de las compilaciones de Hernández realizada por el jesuita Juan Eusebio Nieremberg y publicada bajo el título *Historia Naturae*, en 1635. Nieremberg introduce el *chiltecpin* como el segundo género de chile, después del *cuauhchilli* y antes del *tonalchilli*: “*Secundum genus chiltecpin dictum, a cucilibus [sic] quos paruitate & colore videtur imitari* [el segundo género de chile se llama *chiltecpin*, a causa

de los mosquitos que parece imitar por la pequeñez y el color]” (Nieremberg 1635: 363) (la traducción es mía).

El término que presenta la errata *–a cucilibus–* debería decir *a culicibus*, que se traduce como “a causa de los mosquitos”, pero a su vez *culicibus* es un error de transcripción de la palabra *pulicibus*, de *pulex*, *-icis*, “pulga”. Con la identificación de estas confusiones podemos concluir que el protomédico Hernández había traducido correctamente lo que escuchó de boca de los indígenas, pues *pulex* es el equivalente en latín de *tecpin*. Estos errores ocurrieron posteriormente, en el siglo XVII, y vinieron a sorprender a los eruditos contemporáneos.

El *chiltecpin* lleva otro nombre: *totocuitlatl* (*toto[tl]-cuitlatl*), “excremento de pájaro”, como se puede leer en la obra de Nieremberg: “*Ab aliis vocatur totouitlatl* [sic], *quod est pasterinum stercus* [Es llamado por otros *totocuitlatl*, es decir, excremento pastoral (del adjetivo *pastorium* o *pastoricium*]” (Nieremberg 1635: 363), la traducción es mía.

De nuevo, el trabajo de imprenta y la traducción introducen un error, asimilando la palabra al estiércol de ganado. Por su parte, los eruditos modernos tradujeron correctamente esta palabra por “estiércol de pájaros” (Robelo 1947: 133). Como en el caso de la palabra *chiltecpin*, la palabra *totocuitlatl* es una metáfora sobre el tamaño del chile, tan pequeño como un excremento de ave; además es una metonimia, debido a que los pájaros suelen comer los diminutos frutos del *Capsicum* silvestre y diseminar las semillas en sus excrementos. Las observaciones contemporáneas han comprobado que “las aves son los principales dispersores del género *Capsicum* en su forma silvestre y que existe una fuerte relación ecológica entre los dos grupos” (Vásquez-Dávila 1996).

En la actualidad siguen apareciendo nuevas exégesis del término *chiltecpin*. Aguilar Meléndez y Güemes Jiménez (en este volumen) señalan una traducción interesante recogida en la Huasteca: *tecpinchili* significaría “jefe de los chiles”. Reconocemos una inversión de los elementos de la palabra compuesta *chiltecpin*: *tecpinchilli*, en lugar de *chill[li]-tecpin*. Lo interesante es que dicha inversión permite la producción de un juego de palabras, según el cual *tecpinchilli* empezaría por *tec*, significando *te[u]c[tli]* o *tecu[h]tli*: “señor, noble, persona de calidad” (Siméon 1977: 538), hoy traducido por “amo” o “jefe”. Es notable que el juego de palabras tienda a calificar el *chiltecpin* como jefe de los chiles, pues veremos

más adelante que los indígenas tlapanecos de Guerrero lo consideran como el chile de mayor antigüedad y ancestro de los demás.

Bernardino de Sahagún califica unos frutos frescos con los dos nombres mencionados –chile pulga, *chiltecpin* (Sahagún 1950-1982, VIII, p. 68) y excremento de pájaro, *totocuitlatl* (Sahagún 1950-1982, X, p. 70)–. Además, indica que el *chiltecpin* aparece en tres platillos, en particular los consumidos por los reyes. El *chiltecpicyoh* –traducido como “lleno de *chiltecpin*”– era una preparación de animales cocidos con *chiltecpin*, de la cual no se tiene noticia de cómo se realizaba exactamente. Se preparaban de esta manera la carne de pavo, *chiltecpiyoh tomlin*, los renacuajos, *atepocatl chiltecpiyoh*, los huevos de pescado y alevines, *michpilli chiltecpiyoh* (Sahagún 1950-1982, VIII, p. 37). Se guisaba un mole de *chiltecpin* llamado *chiltecpinmolli*, que acompañaba un platillo de gusanos de magüey, *meocuili chiltecpinmolloh* (Sahagún 1950-1982, VIII, p. 37); también se menciona el mole de *totocuitlatl* (Sahagún 1950-1982, X, p. 70). La palabra mole significa que los chiles eran molidos. Por último están los platillos *chiltecpinpani* –según la ortografía de los ayudantes de Sahagún y *chiltecpinpani*, siguiendo la ortografía normalizada del náhuatl–, comidas cubiertas con *chiltecpin*, en particular unos atoles o papillas de semillas de chía o chiya (*Salvia hispánica*): *chian tzotzolatolli chilchopani ahnozo chiltecpinpani*, atole de chía cubierto de chile verde o de chile pulga; *tlazyocuepalatolli* [...] *chianyoh chiltecpinpani*, atole de chía cubierto de chile pulga (Sahagún 1950-1982, VIII, p. 39; IV, p. 28). De estos datos se desprende que el *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* se preparaba molido o se echaba entero en los platillos.

Por fin, el pequeño chile aparece citado por Alvarado Tezozómoc entre los tributos pagados por los huastecas al imperio mexica, después de su conquista por Ahuizotl: “el *chiltecpin*, muy menudo [que] llaman [en] lengua mexicana *totocuitlatl*” (Alvarado Tezozómoc 1998; Peperstraete 2007: 429).

Basándose en los textos citados, se puede asegurar la presencia del chiltepín entre los cultivos prehispánicos y su importancia en la dieta, pero los escritos mencionan poco acerca de su simbolismo. La etnografía de los tlapanecos contemporáneos permite lanzar algunas pistas.

El chiltepín en los rituales de los tlapanecos contemporáneos

Desde el año 2000 realizo trabajo de campo intensivo en el municipio tlapaneco de Acatepec, el cual cuenta con aproximadamente 25 000 habitantes y más de 50 comunidades de entre 300 y 1 000 habitantes (figura 2). Documenté, en particular, los rituales llevados a cabo en la cabecera municipal y sus comunidades llamadas comisarías, las cuales poseen su propio gobierno subalterno encabezado por un comisario, un suplente y varios regidores, como lo prevé la ley del estado de Guerrero.

Cada año, en enero, el comisario y sus ayudantes, recién electos, reciben el cargo de manos del presidente municipal y, de regreso en sus comunidades, realizan una semana de ritos de entronización. A principios de la semana, el comisario y los grupos de titulares dirigen sus rituales a los difuntos, realizan un “fuego nuevo” y sacrifican un gato y un perro y, por medio de una comida especial, hacen voto de penitencia. Al finalizar la semana el grupo lleva ofrendas a varios lugares sagrados del territorio comunal –cerros, cuevas y manantiales–. Todo termina el sábado, al amanecer, con un baño ritual y la entrada solemne en el edificio comunal. Estos rituales han sido objeto de una película (Dehouve y Prost 2004) y varios análisis (Dehouve 2007a, 2007b, 2016).

El chiltepín interviene al inicio del periodo de penitencia del nuevo equipo en el poder. En efecto, el miércoles, inmediatamente después del alumbramiento ceremonial del fuego nuevo, empieza la penitencia de los hombres electos y de sus esposas e hijos. Dicha penitencia comprende el ayuno, la abstinencia sexual y la vigilia. El ayuno consiste en comer dos veces al día, como de costumbre, pero alimentos de tipo especial. Hay que abstenerse de lo “agrio”, contenido en los limones y las naranjas, y de los condimentos de olor fuerte como la cebolla, el epazote y la hierbabuena. Las relaciones sexuales entre los hombres y sus mujeres, así como eventuales relaciones adúlteras, quedan prohibidas. Estas dos prescripciones están complementadas por la vigilia, que consiste en abstenerse de sueño durante los primeros días que siguen al alumbramiento del fuego nuevo.

El respeto de la penitencia es una cuestión de vida o muerte, su transgresión por parte del comisario, por ejemplo, puede conllevar la muerte de sus vecinos por enfermedad o accidente (Dehouve 2012); y si ocurre alguna

desgracia en el pueblo los rumores acusarán al edil de haber tenido relaciones sexuales durante su periodo de continencia:

Si [el comisario] hace dieta, sale limpio, nadie muere, hay enfermedad pero la gente no muere, cuando hace su dieta; y le agradecen al comisario cuando no hubo problemas, que no muere niño, porque cumplió costumbre. Porque si el comisario no quiere hacer su dieta, dicen todos los señores que cuando hay enfermedad, se van a morir personas, niños, gente grande, tres o cuatro personas al año, diario se mueren los niños, y dicen que el comisario no hizo dieta cuando entró. (Entrevista a Marcelina Vásquez, de Mexcaltepec, enero de 2002, en Dehouve 2016; 216-217).

Ahora bien, este periodo de penitencia, tan importante, inicia con la ceremonia de ingestión de una “tríada de penitencia”, constituida por una mezcla de tabaco con cal, un caldo de chiltepín rojo, muy picoso, y tamales de maíz crudo. Primero viene la mezcla de tabaco con cal. En la zona ritual del centro de Acatepec, al terminar el alumbramiento del fuego nuevo, los hombres forman un círculo en torno a la lumbre encendida en medio de la casa de la comisaría. Cada uno se sienta en un banco pequeño esculpido en madera, llamado por los pobladores “burrito”, y que simbolizará su compromiso de respetar la penitencia. Así sentados, cada uno recibe por parte del especialista ritual una mezcla de hojas de tabaco verde (*Nicotiana rustica*; *ndí*, en tlapaneco) machacadas con cal (*idí*, en tlapaneco) preparada con anterioridad. Esta mezcla fue llamada *picietl* por los ayudantes nahuas de Sahagún (1950-1982, x, p. 140), y también era conocida como *tenexyatl* en la zona nahua de Guerrero, a principios del siglo xvii (Ruiz de Alarcón 1892: 139 y 157); por otro lado, en textos provenientes de la Mixteca, la llamaban *beleño* (Jansen y Pérez 2009, p. 42, nota 38). Nótese que el término *beleño* (*Hyoscyamus* spp.) es castellano y refiere a una planta supuestamente usada por las brujas europeas –junto con la belladona (*Atropa belladonna*)–; ambas plantas pertenecen a la familia Solanaceae y contienen alcaloides (Katz, comunicación personal).

El especialista ritual da vueltas al círculo, suministrando a cada uno una pizca de la mezcla, empezando en orden jerárquico por el comisario. Debe completar cuatro vueltas, lo que significa que cada uno de los penitentes traga cuatro pizcas. Con la misma mezcla de tabaco, los participantes se untan las

coyunturas y la nuca para conseguir la protección de su cuerpo. Más tarde, la sobra de la mezcla será colocada en los pies de la mesa del comisario.

Cuando finaliza la ingestión de la mezcla de tabaco con cal, empieza la comida de penitencia (figura 3). Al finalizar esta comida, los bancos sobre los que se sentaron los hombres para tomar el tabaco y la comida de penitencia se dejan al calor del fuego unas horas, posteriormente estos burritos serán enterrados debajo de la mesa del comisario –llamada “mesa de justicia”, porque es el lugar del mando– y encima del cuerpo de un gato sacrificado. Se quedan ahí todo el periodo anual del gobierno de las autoridades y representan la prueba de que el comisario y sus ayudantes han observado la ceremonia iniciada con la comida de penitencia y proseguida durante el número de días o meses señalado por el especialista ritual.

He mostrado en otro lugar que las preparaciones culinarias forman parte del complejo lenguaje ritual que se expresa en las ceremonias indígenas de ayer y hoy (Dehouve 2013a y 2013b). Como práctica religiosa mediante la cual un grupo o un individuo procura alejar el mal y conseguir la prosperidad, cada ritual conforma una construcción en la que todo está cargado de sentido y de eficacia mágica: las palabras, los gestos, los objetos, los ingredientes, los colores y, en este caso, los alimentos y bebidas ingeridos. Ninguna falta en el ritual debe arruinar esta composición, y cada detalle tiene que mantenerse de acuerdo con la finalidad ceremonial. Esto significa que debemos analizar en conjunto los elementos de la tríada.

En algunas ocasiones los platillos tienen un significado metafórico, a menudo perceptible en los términos que los describen. Así, por ejemplo, entre los mexicas, el chocolate recibía el nombre metafórico de “corazón-sangre”, razón por la cual los únicos que lo podían beber eran aquellos que habían hecho varios prisioneros, o en otros términos, los que daban de comer corazones y hacían beber sangre a los dioses (Sahagún 1950-1982, VI, p. 256). Otro ejemplo es el nombre de un platillo hecho a base de maíz hervido, el *pozolli* –actual pozole–. El significado de esa palabra en náhuatl es “espuma” y el verbo que le corresponde es *pozoni*, “hervir, borbotar, agitarse, hablando de un líquido” (Siméon 1977: 390). Lo que hierve y espuma es el agua –el agua del mar, agua del río o el agua de la olla–, por tanto, por medio de estas metáforas, el consumo del pozole promovía la fertilidad.



Figura 3. La comida de penitencia (tamales y caldo de chiltepín), en Barranca Pobre (municipio de Acatepec). Foto: D. Dehouve (enero de 2005).

¿Qué pasa con el chiltepín, los tamales de maíz crudo y la mezcla de tabaco con cal? No pienso que sean los vehículos de metáforas entre los tlapanecos, por lo que se deben analizar en función de las características culturalmente construidas y percibidas que poseen. La reflexión sobre las cualidades compartidas por los tres ingredientes nos permitirá entender mejor los simbolismos de cada uno de ellos y, en particular, del chiltepín. Aunque a primera vista el tabaco, el chiltepín y los tamales no tienen nada en común, veremos que comparten varias propiedades.

Dolor y protección

El tabaco verde con cal simboliza el sufrimiento de los titulares de los cargos y su compromiso de respetar la penitencia durante el periodo prescrito. Es una prueba temida porque –como dicen– “arde la garganta”. Un especialista ritual comentaba: “Me tocó en Cuixinipa [otra comunidad de Acatepec]; lo preparan con pura cal, hasta vas a vomitar con tanta cal. Eso no es nada, tiene poquita, nomás algo de amargo, pero no se te quema la tripa. Cuando tiene mucha cal, provoca vómito”. Y aconsejaba a los hombres: “Cuando terminen, tomen agua

para que se les baje. Si ya terminaron estos, van a comer los tamales” (Dehouve documentos fílmicos inéditos).

En efecto, los tamales presentan la misma ventaja que el agua de “bajar tantito” la irritación producida por el tabaco con cal. Asimismo desempeñan el papel de acompañar el caldo de chiltepín que, a su vez, arde. Para preparar el caldo se pone el chiltepín a hervir en agua sin sal ni condimento alguno. A veces, se mezcla con otra clase de chile que da al agua un color rosado, pero el chiltepín es el único ingrediente de importancia. Es tan picoso que para ingerirlo es necesario echar cucharadas de caldo sobre los tamales. En otras palabras, los tamales ayudan a beber el caldo y a reducir la sensación quemante del tabaco verde con cal. En algunas comunidades próximas a la Costa, como Mexcaltepec, el chile utilizado recibe el nombre de “camarón” por su semejanza con los camarones consumidos en caldo por los costeños. Esto es una broma, ya que el caldo de chile no es una comida considerada sabrosa, sino hecha para provocar dolor.

El tabaco con cal y el caldo de chiltepín comparten, pues, una misma propiedad: la de provocar dolor y quemazón. Hay que añadir que, al ser tragados, ambos purifican el cuerpo y le otorgan fuerza, como lo aclaran los participantes de la ceremonia. Además, el tabaco con cal adquiere un rol adicional de protección del cuerpo, cuando se unta en las articulaciones y la nuca, lugares por donde se cree que las enfermedades penetran en los huesos. La ingestión del caldo de chile otorga también una protección, como lo precisaron los tlapanechos. Es interesante que Aguilar y Güemes (en este volumen) documenten entre los nahuas de la Huasteca usos médicos del pequeño chile, llamado *pitzahchilli*: sirve en particular contra el odio y las envidias y para prevención de los males. Otros usos ceremoniales comparables han sido documentados en Oaxaca (Sault, en este volumen), donde el chiltepín protege y cura de la envidia y del enojo. Long-Solís (1998) también menciona diversos usos de los chiles en relación con la protección espiritual. Dichas prácticas profilácticas acompañan casi siempre un uso medicinal, es bien sabido que desde la época prehispánica el tabaco con cal cura varias enfermedades (véase, por ejemplo, la cura de los ojos por el *picietl* en Ruiz de Alarcón 1892: 201-202), mientras una serie impresionante de males se alivian desde tiempos prehispánicos hasta hoy en día con la ayuda del chiltepín (Aguilar-Meléndez, comunicación personal).

Los tamales de penitencia de los tlapanecos son de maíz crudo, es decir, los granos –en lugar de ser hervidos con cal según el procedimiento de la nixtamalización– son martajados en seco en el metate o, más frecuentemente hoy en día, molidos en seco en el molino de mano. La harina así obtenida se revuelve con agua para preparar una masa con la que se rellenan los totomochtles, sin añadir sal ni condimentos. Los tamales envueltos en las hojas de maíz se cuecen al vapor en una olla. Aunque los tlapanecos no mencionaron la purificación y la protección en el caso de los tamales de maíz crudo, se puede conjeturar para esta situación específica que “el empleo de harina no nixtamalizada se vincula claramente con la transmisión de fuerza y vigor” (Mazzetto 2015: 160), como ha sido puesto en evidencia en otras regiones. Mazzetto recuerda que en Oaxaca, ciertos atoles de maíz crudo se preparan para “revivir o rehidratar enfermos”. Entre los mayas yucatecos este brebaje se preparaba y consumía “en varias ocasiones rituales relacionadas con el ciclo agrícola [...] pero también con [...] un ritual contra los malos aires, la cosecha de la miel o la cacería. En particular, la tomaban los perros que iban a cazar venados en las montañas” (Gabriel 2006, citado por Mazzetto 2015). Pienso que este detalle no se vincula tanto con “el concepto de aumento de rendimiento” (*ibidem*) sino con la protección corporal, pues los cazadores de venados y recolectores de miel necesitan protegerse de los malos aires. De esa manera, los tamales de maíz sin nixtamalizar son considerados como poco sabrosos, pues carecen de condimento y, por tanto, conforman una comida de penitencia, además de transmitir vigor y protección.

Para resumir, el tabaco con cal, el caldo de chiltepín y los tamales de maíz crudo comparten un conjunto de propiedades que vinculan el dolor con la transmisión de fuerza, la cura de los males y la protección contra las malas influencias.

Antigüedad

Ante los ojos de los tlapanecos, la tríada de penitencia tiene otra característica: la de tener una gran antigüedad. Los especialistas rituales comentan que todo lo que utilizan durante sus ceremonias debe ser antiguo porque se destina a seres antiguos; en efecto, las potencias naturales como *ajku* o San Marcos (que ocupa los cerros y manda la lluvia), *kumba* (la tierra) o *ajka* (el sol), tienen en común el existir desde el principio del mundo (Dehouve 2007b: 50-51).

Por consiguiente, es necesario darles únicamente productos tan viejos como ellos. Es la razón por la cual en las ceremonias, en lugar de velas –un producto reputado como reciente– se utilizan hilos torcidos de algodón blanco llamados *guma*, hilo que representa el cuerpo del hombre que se ofrece a las potencias. Es impresionante notar que, de esta manera, los especialistas rituales conservan la memoria del origen de los productos utilizados durante las ceremonias. En efecto, la investigación comprueba que las velas son recientes porque han sido importadas por los españoles, mientras los mexicas confeccionaban objetos de hilos llamados *poton*. En la región central del actual estado de Guerrero –de lengua náhuatl–, a principios del siglo xvii un cura observó el uso de “hilos” semejantes: “Con esto salía [el penitente] a su viaje, llevando para su primera ofrenda copal, que es incienso de esta tierra, y unas madejas de hilo grueso de algodón mal hilado, al modo del que se hace el pabillito, o algún pañuelo tejido de aquel género de hilo, que por esto llaman *poton*: quiere decir poco torcido, que a trechos descubre el algodón; así lo he hallado yo en las ofrendas de los montones de piedra” (Ruiz de Alarcón 1892: 134 y 140).

El tabaco con cal es evidentemente de origen prehispánico (Sahagún 1950-1982, x, p. 140; Ruiz de Alarcón 1892, pp. 139 y 157). Pero lo más interesante es lo que dicen los especialistas rituales de los tamales de maíz crudo. Hacen notar que utilizan tamales cocidos al vapor en sus ceremonias, y no tortillas tostadas en el comal, porque los primeros tienen mayor antigüedad que las segundas. Según Katz (este volumen), esta aseveración está comprobada por la arqueología (Fournier 1998):

La tortilla es una de las preparaciones más tardías de la época prehispánica. El tamal, entre otras preparaciones, es bien anterior a la tortilla. En la Mixteca se encuentran restos arqueológicos de comal en 400 a. C. (periodo Preclásico), pero no se sabe si fue usado para cocer tortillas. La tortilla se generalizó en el centro de México solo en el Posclásico”.

Además, los tamales de penitencia de los tlapanecos son de maíz crudo, es decir, no nixtamalizado, y es posible que el uso de maíz crudo sea anterior a la invención del tamal: “algunos platillos del país mixteco que no requieren nixtamalización [...] pueden ser aun más antiguos”. (Katz 2013: 41, 42), traducción

mía. Así, los tlapanecos suman en sus rituales las dos maneras más antiguas de preparar el maíz: crudo, es decir, no hervido con cal, y en tamales, es decir, no en tortillas.

En cuanto al chiltepín, se opone a los chiles cultivados de gran tamaño, de la misma manera en que los tamales se oponen a la tortilla y el maíz crudo se distingue del maíz nixtamalizado. En efecto, el chiltepín conserva la fama de ser un chile antiguo. Como lo dijimos, *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* (Dunal) Heiser & Pickersgill es identificado como el ancestro silvestre de la especie *Capsicum annuum* L., cuyas variedades cultivadas son las más utilizadas en México y en el mundo (Aguilar-Meléndez y Lira, en este volumen). De esa manera, los rituales tlapanecos conservan la memoria de una historia de muy larga duración, pues la existencia del chiltepín es anterior al inicio de la agricultura en México y se remonta a miles de años.

Autoctonía

De manera general, en todo el México indígena los productos utilizados en las ceremonias suelen ser de origen local. Es bien conocido que los especialistas rituales no sacrifican pollos de granja sino los llamados “de rancho”, y no cocinan maíz híbrido, sino maíz criollo. Ahora bien, en Acatepec las hojas verdes de tabaco, machacadas con cal, son producidas en los jardines de los especialistas rituales que las preparan; el maíz molido para hacer los tamales es criollo; y, sobre todo, el chiltepín se distingue de los chiles de gran tamaño y de diversos sabores utilizados para la preparación de moles especiales que se compran en los mercados. El chiltepín se concibe como un chile “de rancho”, sencillo y adaptado a la tierra. El hecho que se pueda cosechar de manera semisilvestre refuerza este significado.

Palabras finales

Podemos resumir las razones que llevaron a los especialistas rituales tlapanecos a incluir el chiltepín en sus comidas de penitencia. Considerado junto con los otros dos elementos (el tabaco con cal y los tamales de maíz crudo) tiene las siguientes propiedades: es muy picoso, irrita la garganta, provoca dolor, purifica el cuerpo, otorga protección, es muy antiguo, contemporáneo de las potencias naturales que nacieron al principio del mundo, y es un producto autóctono.

A pesar de lo diferentes que pueden parecer el chile, el tabaco y los tamales ante nuestros ojos, están lejos de constituir un grupo ecléctico, la “tríada de penitencia” comparte, no una sola propiedad, sino un conjunto de propiedades idóneas para la protección de quien la ingiere. Su simbolismo es el resultado de una construcción colectiva milenaria basada en varias técnicas de producción (recolección del tabaco y el chiltepín, cosecha del maíz) y transformación (mezcla del tabaco con cal, cocción del chiltepín en agua, molienda del grano de maíz en seco antes de cocer los tamales al vapor). Año tras año, los rituales que recurren a estos ingredientes mantienen la idea de la antigüedad de estos productos y estas técnicas, conformando una memoria viva del pasado material de los pueblos indígenas.

Referencias

- Anderson, Arthur J. D. y Charles E. Dibble. 1950-1982. *Florentine Codex. General History of the Things of the New Spain*. Vol. 1-12. Santa Fe, New Mexico: School of American Research and the University of Utah.
- Alvarado Tezozómoc, Hernando de. 1998 *Crónica Mexicayotl*. Adrián León (traductor). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- _____. 2007. Crónica Mexicana. En *La “Chronique X”. Reconstitution et analyse d’une source perdue fondamentale sur la civilisation Aztèque, d’après l’Historia de las Indias de Nueva España de D. Durán (1581) et la Crónica Mexicana de F. A. Tezozomoc (ca. 1598)*. Oxford, BAR International Series 1630. [1987 *Crónica Mexicana*, México, Ed. Porrúa, 2 vols.]
- Brignon, Thomas. 2016. “Par le biais des animaux” *La traduction en guarani d’un bestiaire salutaire: l’édition missionnaire de la Diferencia entre lo temporal y eterno de Juan Eusebio Nieremberg (Loreto, 1705)*”, Mémoire de Master II, Paris III Sorbonne Nouvelle, Institut des Hautes Etudes de l’Amérique Latine.
- Carrizo García, Carolina, Michael H. J. Barfuss, Eva M. Sehr, Gloria E. Barboza, Rosabelle Samuel, Eduardo A. Moscone, y Friedrich Ehrendorfer. 2016. Phylogenetic Relationships, Diversification and Expansion of Chili Peppers (*Capsicum*, Solanaceae). *Annals of Botany* 118 (1): 35-51. <https://doi.org/10.1093/aob/mcw079>.

- Dehouve, Danièle. 1974. *Corvée des saints et luttes de marchands*. Paris: Klincksieck, Labethno, Recherches américaines 1.
- _____. 1976. *El tequio de los santos y la competencia entre los mercados*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- _____. 2007a. *Offrandes et sacrifice en Mésoamérique*. Paris: Riveneuve éditions.
- _____. 2007b. *La ofrenda sacrificial entre los tlapanecos de Guerrero*, México: Plaza y Valdés, Universidad Autónoma de Guerrero, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Centro de Estudios Mexicanos y Centro-Americanos.
- _____. 2012. La concepción político-religiosa de la vida y de la muerte: el caso tlapaneco, En *La noción de vida en Mesoamérica. Etnoclasificación, teorías de la persona y comunidad*, 289-306. México: Centro de Estudios Mesoamericanos y Centroamericanos, Centro de Estudios Mayas/Universidad Nacional Autónoma de México.
- _____. 2013a. "Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains", *Les Cahiers ALHIM (Amérique Latine, Histoire et Mémoire)*, núm. 25, *De l'âtre à l'autel : Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)*, en línea: <http://alhim.revues.org/4540>
- _____. 2013b. Las metáforas comestibles en los rituales mexicanos. *Les Cahiers ALHIM (Amérique Latine, Histoire et Mémoire)*, núm. 25, *De l'âtre à l'autel : Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)*. En línea: <http://alhim.revues.org/4540>
- _____. y Richard Prost. 2004. *Los peligros del poder*, video, 54 mn, Les Films du Village-Cannes TV-CNRS Images média. Filmografía. Tonaltepec Production.
- Fournier, Patricia. 1998. El complejo nixtamal/comal/tortilla en Mesoamérica. *Boletín de Antropología Americana* 32: 13-40.
- Gabriel, Marianne. 2006. Sib-ten a w-áalak'-o'ob...("regálanos tus hijos, tus criados"). Oraciones dirigidas al "Protector de los Animales" (Sip)", en Rogelio Valencia Rivera y Geneviève Lefort (coords.), *Sacred Books, Sacred Languages. Two Thousand Years of Ritual and Religious Maya Literature*, Verlag Anton Saurwein. *Acta Mesoamericana* 18: 93-111.
- Hernández, Francisco. 1960-1984. *Obras completas*. 7 t. México: UNAM.

D. Dehouve

- _____ y Francisco Ximénez 1615. *Quatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas*, México, Casa de la viuda de Diego López Dávalos. Reedición de A. Peñafiel de 1888, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento. México, D.F.
- Jansen, Marteen y Gabina Aurora Pérez Jiménez. 2009. *La lengua señorial de Ñuu Dzauí*. Oaxaca: Gobierno del estado de Oaxaca, Secretaría de Cultura del Gobierno de Oaxaca, University of Leyden, Colegio Superior para la Educación Integral Intercultural de Oaxaca.
- Katz, Esther. 2013. La cuisine et sa ritualisation en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique), *Cahiers ALHIM (Amérique Latine, Histoire et Mémoire)*, núm. 25, *De l'âtre à l'autel: Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)*. <http://alhim.revues.org/4517>
- Long-Solís, Janet. 1998. *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. México: FCE.
- López Austin, Alfredo y L. López Luján. 2009. Monte sagrado-Templo Mayor. *El cerro y la pirámide en la tradición religiosa mesoamericana*. México: UNAM.
- Mazzetto, Elena. 2015. El simbolismo de la yotextli en las fiestas del año solar mexicana. *Itinerarios* 21: 147-170.
- Nee, Michael. 1986. *Solanaceae I*. Vol. 49. Flora de Veracruz. Xalapa: INIREB.
- Nieremberg, Juan Eusebio. 1635. *Historia Naturae*, L. XVI, Antwerp, Plantin Office (Baltasar Moretus).
- Peperstraete, Sylvie. 2007. *La "Chronique X". Reconstitution et analyse d'une source perdue fondamentale sur la civilisation aztèque, d'après l'Historia de las Indias de Nueva España de D. Durán (1581) et la Crónica Mexicana de F. A. Tezozomoc (ca. 1598)*, Oxford, BAR International Series 1630.
- Robelo, Cecilio A., 1947 [1904]. *Diccionario de aztequismos o sea jardín de las raíces aztecas*. México: Ediciones Fuente Cultural.
- Ruiz de Alarcón, Hernando. 1892. *Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas que oy viven entre los indios naturales desta Nueva España*. Ciudad de México: Imprenta del Museo Nacional.
- Santamaría, Francisco J., 1978 [1942]. *Diccionario de Mejicanismos*. Méjico: Editorial Porrúa.
- Siméon, Rémi. 1977. *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. México: Siglo XXI.
- Torres García, R. 2014. La fuerza del costumbre. Tesis de licenciatura. Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH.

Siendo rectora de la Universidad Veracruzana
la doctora Sara Ladrón de Guevara,
LOS CHILES QUE LE DAN SABOR AL MUNDO.
CONTRIBUCIONES MULTIDISCIPLINARIAS
de Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez
Dávila, Esther Katz y María Reyna Hernández Colorado
(Coordinadores)
se terminó de imprimir en diciembre de 2018,
en Pastoressa. Gráfico, editorial y producción,
Andador Bonampak núm. 24, colonia Lerdo de Tejada, CP
91180 Xalapa Veracruz, tel. 2281257017.
La edición fue impresa en papel bond ultrablanco de 120 g.
Cuidado de la edición: Leticia Cortés.