

JANET LONG-SOLÍS

CAPSICUM Y CULTURA
LA HISTORIA DEL CHILLI



FONDO DE CULTURA ECONÓMICA

ÍNDICE GENERAL

<i>Introducción</i>	9
I. <i>La evidencia arqueológica</i>	11
Restos arqueobotánicos	11
Muestras del Altiplano	13
Indicios en Oaxaca	15
Molcajetes	17
II. <i>El chile como tributo</i>	18
Entre los aztecas	18
En el siglo XVI	19
Representaciones de chile en los códices de tributos	21
III. <i>Los antecedentes históricos del siglo XVI</i>	33
El chile en las crónicas de la primera mitad del siglo XVI	33
El sincretismo alimenticio	35
La segunda mitad del siglo XVI	36
Datos de fines del siglo XVI	38
IV. <i>Referencias de los siglos XVII al XIX</i>	41
Los pocos datos del siglo XVII	41
Una recopilación del siglo XVIII	43
Una hipotética escasez del chile	44
La exportación del chile	46
Comentarios de los viajeros del siglo XIX acerca del chile	47
V. <i>La difusión mundial del Capsicum</i>	56
El Mediterráneo en el siglo XVI	58
Los productos del Nuevo Mundo	61
El chile en la península balcánica	62
El chile en la India	64
El chile en África	65
El chile en el Oriente	66
El chile en Estados Unidos	67

VI. <i>Taxonomía</i>	69
Nomenclatura	69
La clasificación del <i>Capsicum</i>	70
La división de las especies	72
La descripción de las especies	75
Lo picante	80
VII. <i>El cultivo del chile</i>	81
Las chinampas	81
Generalidades sobre el cultivo actual del chile	85
La producción del chile fresco	89
Los chiles secos	97
VIII. <i>El comercio del chile</i>	102
La venta del chile en 1519	102
El comercio colonial	107
El comercio del chile en La Merced	109
El comercio del chile en la Central de Abasto	114
IX. <i>La industrialización del chile</i>	123
Las oleorresinas	123
Los chiles en conserva	127
El chile en polvo	130
X. <i>El uso del Capsicum en la medicina tradicional</i>	132
El chile en las curaciones prehispánicas	132
El chile como remedio en la Colonia	137
Usos contemporáneos del chile en la medicina popular	140
Aportaciones de investigaciones médicas recientes	143
XI. <i>El Capsicum como elemento ritual</i>	145
Dioses	145
Costumbres	146
Amuletos	146
La curación de enfermedades culturales	148
Etapas de la vida	149
Ayunos	150
El chile como ofrenda en la fiesta de Olinalá	150

XII. Capsicum: <i>Una constante cultural en México</i>	152
<i>Apéndices</i>	155
I. Diccionario de chiles	155
II. La palabra "chile" en varias lenguas indígenas	165
III. Canto al chile	167
IV. Referencias al tributo de chile en la "Suma de Visitas de Pueblos"	168
<i>Bibliografía</i>	175
<i>Índice de figuras</i>	195
<i>Índice de cuadros</i>	197
<i>Relación de ilustraciones a color</i>	199

INTRODUCCIÓN

EL *CAPSICUM* tiene una larga tradición cultural en México. Conocido popularmente como chile, algunos arqueólogos lo consideran una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica. Por lo menos una de sus especies, *Capsicum annuum*, fue domesticada en esta zona, en la época prehispánica, y fue un importante producto alimenticio y de tributo en la época de la conquista europea.

Las fuentes escritas confirman la continuidad de su uso, e inclusive lo podríamos denominar una constante cultural a través de la historia de México. En el siglo XVI el fraile Bartolomé de las Casas observó que “sin el chile, [los mexicanos] no creen que están comiendo” (Las Casas 1909:436). La adhesión de los mexicanos al chile también fue notada por Francisco Clavijero en el siglo XVIII, cuando hizo el comentario de que se usaba tanto el chile entre los mexicanos como la sal entre los europeos (Clavijero 1981:14). Alejandro von Humboldt hizo la misma observación en el siglo XIX.

Hoy en día forma parte de la dieta del mexicano en todos los niveles sociales; por lo tanto, puede considerársele como un común denominador entre clases. La suma de los rasgos culturales comunes entre clases sociales es lo que forma la base de la nacionalidad de un país. El chile es uno de los atributos que identifican al mexicano.

Este condimento ha contribuido, durante los últimos 8 000 años, con variedad y sabor a la dieta básica del país; hasta se podría preguntar si el régimen basado en maíz, frijoles y calabazas hubiera perdurado tanto sin el uso de esta especia.

La importancia del chile en la vida cultural de México se refleja en el uso de su nombre en dichos, albures y canciones. A través de la historia ha formado parte del instrumental empleado por el curandero para tratar enfermedades culturales, como el “mal de ojo”, o para efectuar una “limpia”, o también, siguiendo una antigua tradición, como medicamento. Investigaciones médicas recientes comprueban su efectividad al utilizarlo como anestesia; su valor por las vitaminas que aporta es muy conocido.

Si se analiza la dieta de los europeos en la Edad Media se da uno cuenta de que había pocos estimulantes a su alcance. No conocían el té ni el café, tampoco el azúcar, el chocolate, el tabaco ni el chile. Esto explica la inclinación que sentían por las especias y el alto precio que éstas alcanzaban en el mercado. En Alemania una lista de precios de especias de 1393 registra una libra de nuez moscada con el mismo costo que siete bueyes gordos; igualmente, con dos libras de macis se compraba una

vaca. Los otros condimentos también eran muy caros (Rosengarten 1969:47).

Los altos precios y la escasez de las especias desempeñaron un papel importante en la búsqueda de nuevas rutas marítimas y el descubrimiento del Nuevo Mundo, ya que uno de los motivos que propiciaron los viajes trasatlánticos fue el deseo de encontrar un paso más corto a las islas del extremo Oriente, para la adquisición de especias.

Aunque Colón no encontró una nueva ruta hacia el Oriente, ni las codiciadas especias, sí halló una gran variedad de plantas alimenticias distintas en el Nuevo Mundo. Entre este complejo de cultivos, hubo tres especias nuevas:

- 1) *Pimenta officinalis* (pimienta gorda)
- 2) *Vanilla planifolia* (vainilla)
- 3) *Capsicum* spp. (chile)

Estas plantas contribuyeron con nuevos sabores a la cocina mundial.

JANET LONG-SOLÍS

I. LA EVIDENCIA ARQUEOLÓGICA

LA INTERACCIÓN del hombre antiguo con su medio ambiente ha despertado gran interés en la arqueología durante las últimas décadas. Cuáles fueron los recursos naturales disponibles y la manera de aprovecharlos para cubrir las necesidades básicas de la vida son consideraciones importantes, que sirven para reconstruir antiguos sistemas ecológicos.

Uno de los resultados de este enfoque, en la arqueología, ha sido el desarrollo de la paleoetnobotánica como instrumento para determinar microambientes pasados. Arqueólogos y botánicos han combinado sus esfuerzos para la reconstrucción de la dieta antigua y para estudiar la domesticación y evolución de las plantas cultivadas. Esta información ayuda a comprender mejor los cambios culturales en otros aspectos de la vida prehispánica.

RESTOS ARQUEOBOTÁNICOS

Un problema con la recopilación de datos arqueobotánicos es la falta de interés, hasta hace pocas décadas, por recolectar este tipo de información; como consecuencia, muchos datos ya se han perdido.

Por otro lado, los métodos para recuperar y analizar estos datos han sido refinados y proporcionan información comprobable sobre las condiciones existentes en otras épocas.

Las excavaciones en el valle de Tehuacán, Puebla, arrojaron muchos datos acerca de la domesticación y evolución de las plantas cultivadas en el área. El clima árido, y la costumbre del hombre tehuacano de habitar cuevas y usar un rincón de las mismas como basurero, ayudaron a la conservación de restos orgánicos. Aun así, se sabe que el chile, como todo material vegetal, no se conserva bien a través del tiempo.

Residuos de chile, en forma de semillas y tejido vegetal, fueron recuperados de coprolitos (heces humanas fosilizadas) en muchas fases de la excavación (Callen 1967:363). Estos restos dan información confiable sobre la dieta y la relación del hombre con su medio ambiente.

Es más fácil reconstruir una dieta a base de carne, puesto que los fragmentos de hueso, pelo y piel se conservan mejor, a largo plazo, que los vegetales. No obstante, las semillas carbonizadas duran por tiempo indefinido y retienen sus características morfológicas, si no han sido aplastadas o molidas.

Para examinar el contenido de un coprolito se remoja el espécimen en una solución de fosfato trisódico por espacio de 72 horas. Este proceso de-

vuelve el material a su tamaño, olor y estado naturales. Después de cernir el material se hace un examen microscópico de las partículas restantes. De esta manera, se conservan el polen de granos, los tejidos vegetales fragmentados y los demás residuos. En el análisis final se comparan los datos de estos elementos con otros restos encontrados en el mismo nivel estratigráfico.

Algunas semillas son de cáscara tan dura que pueden resistir la digestión y, aun cuando estén fragmentadas, es posible identificarlas por su forma o diseño en la superficie. Los investigadores han podido incluso distinguir entre las que han sido molidas en metate y las que lo fueron en mortero o molcajete, por el diseño que produce un movimiento lineal y otro rotatorio.

En la fase El Riego, fechada entre 7000 y 5000 a.C., se encontraron restos de chile. MacNeish (1967:292) especula que puede haber sido el primer cultivo domesticado en Mesoamérica.

Las semillas de chile más antiguas encontradas en el sitio son muy pequeñas, con características más parecidas a las del grupo espontáneo (silvestre) que a las del grupo cultivado, y es probable que representen chiles de recolección. La fotografía del fruto recuperado de la cueva de Coxcatlán, de un nivel estratigráfico fechado entre 5000 y 3500 años a.C., representa un chile domesticado, y difiere poco de los chiles secos que se venden hoy en día. (Ver figura 1.) MacNeish (1967:248) afirma que el chile ya estaba bajo cultivo en esa época.

Un sitio contemporáneo a la civilización de Tehuacán se excavó en el estado de Tamaulipas. Ahí los arqueólogos encontraron restos de chile tan antiguos como los de Tehuacán, lo que hace pensar que fue otro centro de domesticación de la planta, o bien un caso de difusión, por contacto, entre los dos sitios.

Es interesante observar que la domesticación del chile precede a la del maíz, el frijol y la calabaza, sus tradicionales acompañantes a través de la historia.

Nuevos métodos de fechamiento, desarrollados a principios de la década de los noventa, permiten a los científicos trabajar con las semillas directamente, en vez de analizar material orgánico asociado con ellas en el mismo nivel estratigráfico. Se ha usado el nuevo método, llamado radiocarbono de espectrometría de masa (AMS por sus siglas en inglés), para determinar nuevas fechas para la domesticación del maíz y la calabaza. Las nuevas pruebas arrojaron fechas más recientes de las ya conocidas para el maíz y más antiguas para la calabaza. No se ha practicado el análisis de AMS con semillas de chile, pero podemos esperar un ajuste en el fechamiento de la antigüedad de esta planta en los próximos años, con la ayuda de este nuevo método de análisis.