

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

DOI: <https://dx.doi.org/10.12795/Temas-Americanistas.2020.i45.16>

**JALAPEÑOS:  
UNA HISTORIA CULTURAL “PICANTE”**

**JALAPEÑOS: A SPICY CULTURAL HISTORY**

*Rosa María Spinoso Arcocha*  
*Universidad de Guadalajara/  
Centro Universitario de los Lagos (México)*  
**ORCID: 0000-0002-9731-4481**

**Resumen:** El artículo es parte de un proyecto más amplio que propone historiar culturalmente los chiles jalapeños, desde sus mitos, las prácticas y las representaciones populares, incluidas las identitarias, nacionales y de género. Se parte de fuentes documentales, bibliográficas y hemerográficas, entre las cuales de especial importancia han sido la correspondencia personal, las crónicas de la conquista, los recetarios de cocina y la literatura especializada.

**Palabras Clave:** Chiles, Mitos, Identidades.

**Abstract:** The article is part of a larger project which search to study in historical and culturally way the Jalapeño peppers, seen in they their myths, practices and popular representations, all, related with national identity and gender. This investigation is based on documentary, bibliographic and hemographic sources, among which are personal correspondence, the chronicles of the conquest, the cookbooks and specialized literatura<sup>1</sup>.

**Keywords:** Chili Pepper, Myths, Identity.

**Fecha de recepción:** 16/10/2019

**Fecha de aceptación:** 5/11/2020

---

<sup>1</sup> Traducción y colaboración de Andrea Prado Becerra, pasante de la licenciatura en Humanidades, con especialidad en Historia Cultural, del Centro Universitario de los Lagos.

**Introducción**

En México, los chiles tienen una larga y “picante” historia, así como una cultura que no se limita a su consumo cotidiano en la alimentación, sino también como objetos de un proceso de creación orientado hacia su preparación, como parte de esa dieta, y que incluye aspectos como el plantío, la abundancia y la carestía, la conservación y el paladar.<sup>2</sup> Sin hablar de las sensibilidades y el imaginario de carácter religioso y popular, pero también identitario, que los ha erigido en símbolo de identidad nacional y de género.

Recientemente México obtuvo la denominación de origen para los chiles, específicamente para la variedad jalapeños<sup>3</sup> y para el chipotle, su versión seca y ahumada, basada en premisas históricas que se analizan en este artículo, a comenzar por el nombre.

Contrario a lo que se viene afirmando y repitiendo, este no se debe a que Jalapa, en la grafía antigua y ciudad de la cual jalapeño es gentilicio, haya sido productora destacada de chiles in natura, aunque así lo preconicen desde la enciclopedia virtual más consultada: “El chile jalapeño —así llamado por su centro tradicional de producción, la ciudad mexicana de Xalapa, en el Estado de Veracruz—<sup>4</sup>, hasta alguna que otra “antropóloga cocinera”<sup>5</sup> que atribuye el nombre a una tradicional empaedora de chiles de Xalapa. Como veremos más adelante, el nombre jalapeño para los chiles antecede en mucho a la fundación de esa empaedora.

Por tanto, propongo una aproximación histórica desde los mitos, las prácticas y las representaciones que justifican su simbolización identitaria y como patrimonio cultural de los mexicanos.

<sup>2</sup> Ayde Patricia Barreto, *Estudio de algunos Componentes del Comportamiento Reproductivo en Chile Jalapeño* (*Capsicum Annuum* L), Saltillo, Coah, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Buena Vista, 2006, p.16

<sup>3</sup> “México va por denominación de origen para Jalapeños y Chipotles”, *Excélsior*, 2020 (en línea), <https://www.excelsior.com.mx/nacional/2018/01/24/1215658>.

<sup>4</sup> “Chile Jalapeño”, *Es. Wikipedia.Org*, 2020 (en línea), [https://es.wikipedia.org/wiki/Chile\\_jalape%C3%B1o](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_jalape%C3%B1o).

<sup>5</sup> Mariana Castillo, “Chiles Cuaresmeños o Jalapeños: ¿Son diferentes?”, *Blog Sección Amarilla*, 2020 (en línea), <https://blog.seccionamarilla.com.mx/chiles-cuaresmenos-o-jalapenos/#:~:text=Los%20chiles%20cuaresme%C3%B1os%20o%20jalape%C3%B1os,Raquel%20Torres%20cont%C3%B3%20otra%20versi%C3%B3n>.

**¿Qué dice la Historia?**

Un reciente estudio de autoría de un respetable historiador, no incluye los chiles entre los productos más importantes en el periodo colonial de Xalapa, aunque sí menciona la caña y los granos entre los que se procesaban en las haciendas en las que existían molinos y trapiches.<sup>6</sup> Ahora, eso no significa que los chiles no se produjeran ahí y en sus localidades aledañas; en su *Relación de Xalapa*, de 1580, Constantino Bravo de Lagunas los menciona entre los productos agrícolas que se cultivaban en todas ellas, por constituir parte de la dieta de sus pobladores.<sup>7</sup> “(...) viven estos indios de la cultura de la tierra, de maíz y frijoles y chile”.<sup>8</sup> Y continua con cada uno de los pueblos de la jurisdicción: “hay en este pueblo cantidad de maíz, trigo de las Indias o “hay chile, que es pimienta de las Indias”, y así sucesivamente.<sup>9</sup> El más interesante es Chiltoyac, no precisamente por su gran producción, sino por el significado del nombre que tradujo como “fuente de chile, (...) porque tiene una fuente rodeada de chile”.

Ahora, si de Xalapa no se habla como especial productora de chiles, sí se habla de los huastecos como sus principales abastecedores a los mexicas, condición de la que derivaría una mitología y un imaginario negativo sobre ese pueblo que, propongo, alimentó a su vez la connotación fálica de los chiles como sinónimos de pene y, por ende, de la virilidad.

Sahagún se refirió repetidamente a los chiles y los llamaba *axí* o chile verde, sin los cuales, decía, los indios no creían que estaban comiendo. Los mencionaba incluso, al describir sus ayunos durante las fiestas religiosas, entre las cuales las dedicadas a *Macuilxochitl*, “en las que dejaban de comer chilli o ají y comían solamente al medio día”.

El ayuno y la abstinencia son prácticas cristianas que el fraile entendió ver también entre los nativos, para quienes y según él, el sacrificio dependía tanto del tiempo de la abstinencia como de lo que se dejase de comer. En todo caso y en el de los chiles, indicaría su importancia como producto alimentar que proporcionaba placer y les agradaba mucho.

<sup>6</sup> Paulo Cesar López Romero, *Otra Historia de Xalapa*, Xalapa: Ediciones Municipales, 2019, p. 97.

<sup>7</sup> Constantino Bravo de Lagunas, *Relación de Xalapa de 1580*, Xalapa: Editora Citlaltépetl, 1969, p. 25.

<sup>8</sup> *Ibidem*, p. 26

<sup>9</sup> *Ibidem*, p. 29

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

“También los que ayunaban sin dejar el chilli ni otras cosas sabrosas que suelen comer, comían una vez sola al medio día”.<sup>10</sup>

Se podría cuestionar si los indios realmente honraban a sus dioses ayunando o si tal práctica no habrá sido una más de las transposiciones religiosas que hizo el fraile, con todo, no es eso lo que aquí importa, sino que haya incluido los chiles entre los productos de los que se abstendían para supuestamente hacerlo. Lo mismo se puede decir de su inclusión en las practicas propiciatorias de los mercaderes, dirigidas a garantizar la venta de sus productos en el mercado. Decía Sahagún que, al regresar a sus casas, estos ponían en una manta dos “vainas de chilli” para alimentar a sus espíritus.

En 1580, Francisco Hernández dedico a los chiles un amplio espacio en cada libro de los cuatro que forman su obra, y decía que no se encontraría una mesa en la que los indios no tuvieran chilli, que comían puro o en una salsa hecha con tomates. Hernández fue el médico de cabecera de Felipe II, quien lo envió a la Nueva España para recoger toda la información posible sobre las propiedades de la flora y la fauna nativas.<sup>11</sup> Por tal motivo, describió cada una de las variedades de chiles, por su color, tamaño y sabor, que decía “agudo” y abrasivo, que provocaba “ventosidades” y cólicos, pero también de efectos afrodisíacos o que incitaban a la lujuria. Esta asociación con la sexualidad no deja de ser significativa por provenir su información, en parte de la experiencia, pero también de los indios que ya habían sido cristianizados.

Y decía que aún mucho después de haberlo trasplantado, en España los usaban “en los jardines y macetas no menos para ornamento y buen parecer que para el apetito y condimento”.<sup>12</sup> Al final y considerando que había dedicado mucho tiempo y trabajo a la historia del “señor chile”, lo despedía diciendo que de él ya bastaba con lo dicho.<sup>13</sup> Cabe destacar el título de señor que le dedico al chile y que suena como una forma irónica de referirse a algo que para los indios tenía una importancia más allá de la alimentaria. Y

<sup>10</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, México: Porrúa, 1999, p. 41.

<sup>11</sup> Francisco Hernández Toledo, *Cuatro Libros de la Naturaleza y Virtudes Medicinales de las Plantas y Animales de la Nueva España*, Morelia: Nicolás León Calderón, 1888, vol. 1, p. 73.

<sup>12</sup> *Ibidem*, vol.2, p. 75.

<sup>13</sup> *Ibidem*, vol. 3, p. s/n

la tenía. Tenían, incluso una diosa titular a la que llamaban “*Tlatlahuqui Cihuatl ichilzintli*”,<sup>14</sup> que se ha traducido como “respetable señora del chilito rojo”, nombre alusivo a una parte de la anatomía femenina relacionada nuevamente con la sexualidad. Venía a ser hermana de Tlaloc, dios del agua y de *Chicomecoatl*, diosa de los mantenimientos, a la que los indios ofrecían chiles entre los productos que usaban en sus ceremonias para honrarla.

### Los recetarios

Después de una comprensible disminución del consumo durante los primeros siglos coloniales, como consecuencia de la disminución demográfica pero también de la introducción de nuevas prácticas y hábitos alimentarios, los chiles fueron recuperando poco a poco su popularidad, repitiendo entre la población blanca el antiguo prestigio que habían tenido en la vida y la dieta de los prehispánicos. Pruebas de ello las tenemos en su paulatina aparición en los recetarios de cocina, en los que se encuentran las referencias más significativas en términos culturales. Así lo señala Guy Rozat, autor del prólogo en la edición de uno de los raros recetarios del siglo XVIII encontrados en México, que se refiere a la elaboración de esos libros como un “hecho recetario” y una práctica cultural que iba más allá del acto de registrar las recetas o de elaborarlas.

En México hablaría de una “idiosincrasia alimentar de lo mexicano” que, en un análisis más profundo, podría poner en entredicho el tan hablado mestizaje gastronómico de la culinaria nacional, trayendo a palestra no precisamente al fenómeno en sí, sino la forma e intensidad en que este se dio. Y muy a tono con el estilo de la historiografía mexicana, que adoptó la epopeya bélica como forma particular de expresión, el autor lo hizo en términos semejantes sobre la historia de la gastronomía, que en México se habría

<sup>14</sup> Anath Ariel de Vidas, “El trueno ya no vive aquí. Representación de la marginalidad y construcción de la identidad teenek (Huasteca veracruzana, México)”, *Anales de Antropología, Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM* (vol.30, n°.1,2004), (en línea) <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/16626> De la misma autora, *Huastecos a pesar de todo. Breve historia del origen de las comunidades teenek (huastecos) de Tantoyuca, norte de Veracruz, México*: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, CONACULTA, 2009, p.50.

dado como “una lucha del trigo contra el maíz”.<sup>15</sup> Lucha esa en la que fueron cayendo otros productos nativos, como el pulque, “probablemente el elemento más simbólico de las altas culturas del altiplano”, sacrificados en función de una causa mayor: el progreso de México y su inserción en el concierto mundial de las naciones desarrolladas. O de manera más puntual, “asesinados” en aras de los intereses de las industrias refresquera y cervecera.

Todo indica que con los chiles eso no ocurrió y así lo sugieren las recetas que los incluían, al principio no como protagonistas sino entre los ingredientes que componían los guisados caseros.<sup>16</sup> Pero hacia 1831 ya se les dedicaba un apartado específico en un recetario,<sup>17</sup> aunque en ninguna de esas recetas hayan recibido el nombre jalapeños.

Pero entonces, ¿cómo fue que quedaron conocidos como tales los chiles verdes, cuaresmeños, gordos, rayados, acorchados, jarochos, Papaloapan, San Andrés, alegría o cualquier otra de las denominaciones que se les da en los diferentes rincones de México y descritas en un diccionario especializado?<sup>18</sup> Adelanto una hipótesis:

Los chiles jalapeños o *capsicum annum*, (Género: *Capsicum* Especie: *C. annum*), su denominación botánica y una de las tres especies domesticadas de las cinco espontáneas que se conocen, quedaron así acreditados por haber sido Xalapa, en la grafía actual, el lugar desde el cual se comercializaban y distribuían hacia las diversas regiones de la Nueva España, pero no necesariamente in natura sino en conserva, que podía ser salmuera o escabeche. No me atrevo siquiera a sugerir que haya sido Xalapa el lugar donde comenzaron a conservarse de esa forma, ya que esto pudo haber ocurrido en cualquier parte y en cualquier momento.

<sup>15</sup> María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México: CONACULTA, 1997, pp.20.

<sup>16</sup> Anónimos, *Libro de Cocina de la gesta de la Independencia, 1817, Colección de Recetarios Antiguos*, México: CONACULTA, 2011; *Dos Manuscritos Mexicanos de Cocina, Colección de Recetarios Antiguos*, México: CONACULTA, 2011.

<sup>17</sup> Anónimo, *El Cocinero Mexicano, Colección de Recetarios Antiguos*, México: CONACULTA, 2011.

<sup>18</sup> “Chile jalapeño”. Chile fresco de color verde claro u oscuro y cuando maduro de color rojo intenso; de forma cónica alargada, con terminación chata. Es carnoso con piel brillante y mide en promedio unos 6 cm de largo y 3 de ancho. Puede ser moderadamente o muy picante. Existen variedades regionales, entre las cuales... "Chile Jalapeño, Larousse Cocina", Larousse Cocina, 2020, (en línea) <https://laroussecocina.mx/palabra/chile-jalapeno-2/>.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

El escabeche es una técnica mediterránea de conservación de los alimentos conocida desde tiempos inmemoriales, que los españoles introdujeron a México seguro desde las primeras expediciones, por lo que no debió pasar mucho tiempo hasta que comenzaran a usarla con los productos nativos. Los pescados en escabeche, de río y del Golfo, ya eran prácticamente infalibles hacia los siglos XVII y XVIII, en las listas de productos que abastecían la capital, procedentes de todas las regiones del virreinato. Por tanto, sería muy difícil, si no imposible precisar cuándo y dónde se habría comenzado a utilizar esa técnica en la preparación de los chiles, pero sí se puede considerar que la posición privilegiada de Xalapa, como sede de las famosas “ferias de la flota”, habría contribuido de forma señalada para que se dieran a conocer, se extendiera su consumo y se llamaran jalapeños.

### **Las Ferias de Jalapa**

Se crearon oficialmente en 1718, pero tendrían que pasar dos años hasta que la entonces villa se consolidara como la sede y solo después de neutralizar las pretensiones de Orizaba para obtenerla. Fueron trece ferias, entre 1720 y 1776, cuando se suspendieron como consecuencia de las Reformas Borbónicas que establecieron el libre comercio en las colonias españolas.

Y ya desde la primera feria, Xalapa paso a ser el centro mercantil desde el cual se comercializaban y distribuían hacia todos los rincones de la Nueva España los productos provenientes de Europa que las flotas descargaban en Veracruz, pero también los remanentes de los que la nao de China descargaba en Acapulco. Presencia destacada tenían el aceite, el vinagre y las especias, justamente los ingredientes básicos del escabeche. Estos productos, por cierto, se contaban entre los exentos y no sujetos a los permisos que dilataban su distribución, un punto más a favor de que los chiles en conserva se dieran a conocer rápidamente.

Por otro lado, el movimiento mercantil generado desde Xalapa incluía complejas transacciones financieras y una logística que preveía, entre otras cosas, el parentesco, los contactos, el transporte, marítimo y terrestre, y todo lo que suponía un comercio en gran escala. Como ejemplo y específicamente relacionadas con los chiles, tenemos una

correspondencia comercial que ayuda a entender esos procesos, pero también el crecimiento y auge mercantil de la villa.

Entre julio de 1729 y julio de 1734, don Juan Geraldino, comerciante radicado en Xalapa, intercambió con clientes, agentes y socios de la Nueva España y otras partes del reino una interesante correspondencia que ilustra lo antes dicho, pero también los medios por los cuales los chiles jalapeños pudieron quedar asociados con Xalapa y por ende conocidos por su gentilicio. Incluyo algunos fragmentos, en una grafía actualizada para su mejor comprensión:<sup>19</sup>

*Señor D(o)n Juan Geraldino*

*Amigo y señor mío recibí la (carta) de U(sted) con mucho gusto (...) Quedo advertido de lo que me dice U(sted) de los P(uer)tos ingleses y estimare U(sted) los de Gursay.<sup>20</sup> El adjunto pliego encaminara U(sted) por dicha balandra inglesa y se despacha con dos renglones a D(o)n Jorge Geraldino,*

*para q(ue) la encamine a mi casa luego que la reciba y en defecto de no salir dicha embarcación estimaré la encamine U(sted) por mano del am(ig)o Medrano a la Habana, (...) con orden a quien se remitiere de que la encamine con sobre escrito a Canarias, Cadis o Jamaica si hubiere ocasión, favor que espero de U(sted) y del am(igo) Medrano.*

*El arriero de México, me dice D(o)n Juan Oton, ha m(uchos) días pasó para la Vera Cruz con la carga, no dudo haya U(sted) recibido los tafetanes y medias y la carga. Que D(o)n Ricardo procure su venta lo mejor que se pudiere a fin de concluir. En la carta de Medrano me avisa vienen a la comp(añia) cinco mil pesos por D(o)n Alva(r)o y que espera de D(o)n Adrian U(sted) pueda escribir a fin de q(ue) este oro pueda*

*estar pronto para el despacho de flota, y así mismo vea U(sted) si me puede conseguir todo lo que pudiere de Marion y Renaud y otros sujetos de Oaxaca,*

<sup>19</sup> Archivo General de la Nación (en adelante AGN), Exp. 12, 1729-1734, Fondo Indiferente Virreinal, caja 3500, Archivo Histórico de Hacienda.

<sup>20</sup> Parece referirse a la isla Guernsey, perteneciente al Reino Unido.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

*pagando el precio de cinco por ciento. Lo tomara en la Vera Cruz o como U(sted) lo dispusiera porq(ue) me conviene mejor que otro genero alguno, así no se descuide U(sted) en solicitarlo con t(iem)po de todos los amigos. Así mismo me escribe Renaud debe poner pleito a Marien empezando estas fiestas, por el precio que ha cobrado contra la comp(añi)a y no quiero absolutam(ent)e pleito. U(sted) haga por que esto se componga con Jueces árbitros que es lo mejor...*

*Xalapa y D(iciembre) 31 de 1729. B(esa) S(us) M(ano)s de U(sted) S(u) Muy S(eguro) am(igo) D(in( Juan Ant(oni)o Geraldino (firma)*

Más explícita es una carta fechada en julio de 1833, dirigida por D. Francisco Vázquez, de San Phelipe, al mismo D. Juan Geraldino, en la que después de avisarle de la mesa, la manteca, los huevos, los biscochos que le estaba mandando con dos indios, a quienes debía pagarle dos reales por el transporte, le pedía que le enviara una botija de aceite de comer y otra de chiles en escabeche. Textualmente: “si pudiere mandarme comprar una botija de aceite de comer y otra de chiles en escabeche (...) cargándome su importe a mi cuenta”.<sup>21</sup>

Puede parecer irrelevante, pero vale la pena detenerse en la forma en que fue hecho el pedido, que podría obedecer a las formalidades de la época para ese tipo de escritos, pero también a detalles específicos y sobreentendidos de la transacción. Por ejemplo, si don Francisco pedía a don Juan que le mandara a comprar las botijas de chiles y de aceite podía deberse a que no eran productos disponibles para surtirlos de inmediato. Al fin de cuentas, la feria había terminado meses atrás y había la posibilidad de que se hubieran agotado, pero también que en el caso de los chiles en escabeche todavía no fueran un producto muy conocido.

Y no es que sean ociosas este tipo de cuestionamientos, van dirigidos a establecer la posibilidad de que, para esa época, ya se estuvieran produciendo en Xalapa, aunque todavía no fuera fácil de encontrarlos en el mercado. El mismo hecho de que D. Francisco

---

<sup>21</sup> *Ibíd*em, folio 5.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

se los solicitara a un comerciante del lugar podía significar que sabía que allá los encontraría, ya sea porque ahí se producían o porque desde ahí se distribuían.

Pero siguiendo con el pedido de D. Francisco Vázquez, en un cálculo aproximado, a finales del siglo XVIII una botija era igual a 107 cuartillas, que equivalían a 435 litros actuales,<sup>22</sup> lo que podría indicar un uso comercial y no precisamente para el consumo doméstico. En todo caso y aunque todavía no se les llamara jalapeños, es la primera referencia que he encontrado asociando los chiles en escabeche con Xalapa, lo que adquiere sentido después de conocer la dinámica de las ferias.

La última hasta la fecha de esa carta había tenido lugar el año anterior, 1732, por lo que el movimiento de la misma debía continuar, aun después de agotado el tiempo oficial de duración que era de cuatro meses, entre noviembre y febrero, en los que la mercancía estaba libre de impuestos. Pero debían quedar remanentes por vender, si es que los había, o mercancía que llegaba a la villa después de esas fechas, aprovechando la infraestructura montada para atender a las necesidades de almacenamiento, alojamiento, alimentación, carga, transporte, etc. Y aprovechando, incluso, los recipientes vacíos como los moyos, botijas, pipas, barriles, cantaros y jarras en los que se transportaba el aceite, el vino y el vinagre, para acondicionar en ellos los chiles en conserva.

Durante las ferias y en los meses próximos, antes y después, la villa hervía de gente y movimiento. Estaban los comerciantes, en grande y en pequeño, o sus apoderados; los funcionarios reales y eclesiásticos, que se hacían acompañar muchas veces por sus familias, ayudantes y esclavos para servirlos durante el viaje y mientras permanecían en Xalapa; estaban también los cargadores y los arrieros, con sus recuas de mulas para el transporte. Y a todos había que alojar y alimentar por lo que los precios se disparaban. Una de las críticas más acidas de un viajero irlandés en su paso por Xalapa, hacia 1774, era respecto a las “extorsiones” que los comerciantes y mesoneros cometían durante las ferias, cobrando precios abusivos a los que acudían a las mismas y a los que trabajaban

<sup>22</sup>Martha Guillaumin, "Historia de los Pesos y medidas en México. Historia de la cocina y la gastronomía", Historiacocina.Com, 2020,(en línea) <https://www.historiacocina.com/es/pesos-y-medidas-mexicanos>.

para ellos.<sup>23</sup> Atribuía a esas extorsiones la buena apariencia, el vestuario y los atavíos suntuosos que exhibía la elite local, cuya imagen perduró hasta por lo menos la segunda mitad del siglo XIX.

### **El escabeche**

Se puede decir que durante la colonia se establecieron las bases de la llamada “cocina nacional”, con las técnicas culinarias, los productos, los condimentos, los hábitos y el gusto “a la española”. Y fue precisamente por la cocina española que aparecieron en México técnicas de conserva como el alcaparrado y el escabeche, cuya invención se ha atribuido a los árabes, a los romanos, e incluso a los griegos, de quienes los árabes los habrían adoptado. Pero árabe, griego o romano, el escabeche se insiere en el amplio catálogo de platillos, técnicas y costumbres gastronómicas caracterizadas como “cocina mediterránea”, presidida por el aceite de oliva. Gracias al aceite el escabeche representó la diferencia en la preparación de los chiles en conserva, que a principios debía consistir en una sencilla salmuera, y garantizo su sobrevivencia durante los siglos coloniales, gracias a la gran aceptación y gusto que se desarrolló por el escabeche.

Entre finales del siglo XVIII e inicios del XIX se puede afirmar con certeza que este se había consolidado en el gusto de los novohispanos y extendido su consumo de tal manera que incluso aparecía en la prensa como objeto de debates. En marzo de 1806, el *Jornal Económico Mercantil de Veracruz* recibió airadas críticas de un lector, a quien pasó a dirigirse bajo el seudónimo de Sr. Egoísta, que reclamaba de los temas culinarios que publicaba y considerados por él de poca importancia para estar en sus páginas. Como respuesta el periódico publicó una “Carta Apologética sobre la Receta del Escabeche”:

*¡Qué de cosas injustas autoriza la costumbre!”. ¿Es posible Sr. Egoísta, que quiera V. excluir del número de las Artes el de hacer escabeche, y aún negar un pequeño lugar en el periódico, C...) ¿Es posible que sea V. tan ingrato que se*

<sup>23</sup> Pedro Alonso O’Crouley O’Donell citado por Rosa María Spinoso Arcocha, “Xalapa la Bella: Metáforas femeninas y economía mercantil”, en *Mujeres en Veracruz. Fragmentos de una Historia I*, Xalapa Ver: Editora de Gobierno del Estado de Veracruz, 2008, pp. 81-82

*olvide de que el Arte de Cocina después de sustentarnos con manjares sazonados y sabrosos, los conserva evitando su corrupción?*<sup>24</sup>

Y no es que el escabeche molestara al lector, sino que sus recetas se publicaran en el periódico, mismo que se valió de la conserva para responderle y anunciar la utilidad de su fabricación. Si bien que a esas alturas las recetas ya estaban en revistas, “calendarios”, como el de la Cocinera Mexicana, y publicaciones específicas de cocina, como los recetarios, que ponían al alcance de lectores y lectoras las técnicas para su preparación en cualquier casa o en cualquier comercio. Aunque más significativo que las recetas para ilustrar el gusto y popularidad de esta conserva, fue la declaración de amor de otro lector, quien decía literalmente que el suyo por el escabeche era más profundo que el océano, de cuya profundidad recién se había descubierto que ultrapasaba en mucho las 4 millas o 7.500 metros que hasta entonces se le atribuían.<sup>25</sup>

En términos comerciales, en el siglo XIX, una revista especializada<sup>26</sup> también lo recomendaba no sólo como la técnica más adecuada para la conservación de los alimentos, pero, sino principalmente y por eso mismo, como un buen negocio para familias de hasta tres o cuatro personas. La idea era que estas lo adoptaran como una forma de reforzar el presupuesto familiar, aunque se advertía que no esperaran que “el escabeche y los encurtidos preparados en el hogar doméstico”, en pequeñas cantidades, fueran más baratos que los de las industrias de enlatados. Lo que sí se podría asegurar era que su calidad sería infinitamente superior.

Esto nos habla de que su empleo se había diversificado, como también se puede ver en los periódicos que lo anunciaban a lo largo y ancho del territorio mexicano. Crustáceos, mariscos, pescados, nacionales o importados, de mar o de agua dulce; manitas de cerdo, carne de res y hasta iguana; todo podía ser preparado en escabeche para satisfacer el gusto y paladar de la clientela.

<sup>24</sup> *Jornal Económico Mercantil de Veracruz*, n° 32, (Veracruz, Ver, abril de 1806), p. 113.

<sup>25</sup> “Profundidad del Océano”, *La Gacetilla, Diario Imparcial* (México, 18 de octubre de 1877), p. s/n.

<sup>26</sup> “Escabeche en el Hogar”, *La Escuela de Agricultura*, (México, 1880), p. 171.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

De “calidad superior” se anunciaba el de pámpano y “huauchinango” que, en junio de 1835, llegaba directamente de Veracruz a una vinatería de la ciudad de México, en la esquina de San Bernardo y Segunda de Monterilla.<sup>27</sup> No habrá sido lo mismo en el caso de “El Escabeche”,<sup>28</sup> sobrenombre de un famoso delincuente madrileño, cuya aprehensión mereció espacio en uno de los periódicos capitalinos. Y ni tampoco del “Escabeche Policiaco”, sobre un tumulto popular ocurrido durante una pelea de gallos.<sup>29</sup> Pero sí el del escabeche cuyo consumo se usaba como un referente de civilización, según lo hacían saber unos versos satíricos sobre la forma en que un indígena podía dejar de ser “apache”, entonces sinónimo de bárbaro; o como crítica por el uso exagerado del francés, consecuencia del Imperio de Maximiliano de Habsburgo y la guerra con los franceses que lo apoyaban:

#### **A UN INDIGENA LADINO**

*No temas, no, que haya quien así te tache  
por tu color de cera de Campeche,  
cuando sabes tomar café con leche,  
y te calzas charol y no guarache.<sup>30</sup>  
Estos son los milagros del huizache<sup>31</sup>  
y puedes ya decirlo a quien te estreche,  
que quien come sardinas y escabeche,  
no puede ser tratado como apache...<sup>32</sup>*

#### **UN AÑO DE INTERVENCIONES**

*Voy a volverme francés,*

<sup>27</sup> *El Mosquito Mexicano*, (México, 19 de junio de 1835), p. s/n.

<sup>28</sup> *El Siglo XIX*, (México, 18 de abril de 1889), p. 2, (en línea): <http://www.hndm.unam.mx/consulta/publicacion/visualizar/558a3e687d1ed64f1717e4b9?palabras=ESCABECHE>

<sup>29</sup> “Chismes”, *El Popular*, (México, 6 de abril de 1900), p. s/n.

<sup>30</sup> Sinónimo de la sandalia, originalmente, un calzado tosco, con suela de cuero o hule que se sujeta al pie mediante tiras de cuero u otro material.

<sup>31</sup> Árbol de ramas espinosas y corteza delgada, con vainas largas de color morado negruzco de las que se extrae una sustancia empleada para fabricar tinta negra.

<sup>32</sup> “A un indígena ladino”, *La Sombra*, (México, 1865), p. 3

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

*¡Martínez! Nombre prosaico,  
Desde hoy firmo Martinet (...)  
Quién no toma le huajolot,  
Ni ese picante chilé,  
Ni esas bebidas malditas,  
El pulquet, el atolet.  
Manitas en escabeche,  
¡Qué horror! Papas en puré,  
Esas que llaman poteitas,  
En la jerga del inglés...<sup>33</sup>*

Porque a esas alturas, el escabeche se había generalizado y se encontraba desde las tiendas especializadas hasta las cantinas,<sup>34</sup> sin hablar de las ferias internacionales, como la de St. Louis, en la que los chiles, ya jalapeños, figuraron entre los productos nacionales que obtuvieron reconocimiento.<sup>35</sup>

### Ahora sí: los chiles jalapeños

Como lo dije anteriormente y, espero haberlo justificado, en principio jalapeño designaba al chile verde en escabeche, gentilicio que con el tiempo se fue extendiendo a los chiles in natura, incluidos los de las diversas variedades con las que se preparaba la conserva.

La fecha más antigua que se ha podido obtener para el nombre jalapeño aplicado a los chiles es 1878, en los periódicos de la ciudad de México, que anunciaban la llegada a las casas comerciales de los “sin rival chiles de Jalapa”,<sup>36</sup> o los “legítimos y apetitosos

<sup>33</sup> “Un Año de Intervenciones”, *Ibíd.*, p. 2

<sup>34</sup> “La Europea y El Nivel. La primera cantina de México”, *La Voz de México*, (México, 1890), p. s/n, (en línea):

<http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a37877d1ed64f16d9eb3d?resultado=51&tipo=pagina&intPagina=3&palabras=Chiles+Jalapenos>

<sup>35</sup> “Feria Internacional de San Louis”, *Periódico Oficial del Estado de Guerrero*, (Chilpancingo, Gro., 30 de septiembre de 1905), p.s/n, (en línea): <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a33cb7d1ed64f169b5be3?resultado=1&tipo=pagina&intPagina=4&palabras=escabechado>

<sup>36</sup> *La Patria*, (México, 10 de noviembre de 1878), p. 4. *El Monitor Republicano*, (México, 18 de noviembre de 1881), p. 3.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

chiles jalapeños”,<sup>37</sup> cuando anteriormente se habían limitado a anunciarlos como escabechados o en escabeche. Eso significa que, para esta época, tanto la demanda como la fabricación en Xalapa habían aumentado y había más gente haciéndolos.

Lo cierto es que las expresiones sin rival y legítimos también sugieren que ya había competencia, que existían los que no eran legítimos por no ser de Xalapa y que el nombre jalapeño se había generalizado para los chiles en escabeche producidos en cualquier lugar. Prueba de ello eran los chiles jalapeños que no eran de Xalapa sino de Toluca, producidos en una fábrica que presentaba en su catálogo de conservas una lista de hasta 200 variedades.<sup>38</sup> Ser jalapeño, por tanto, ya era garantía de calidad. Y ahora sí ya es posible afirmar sin la menor duda que los chiles jalapeños se estaban fabricando en Xalapa, aunque su gran mercado siguiera siendo la ciudad de México, lo que obligaba a los fabricantes a mantener ahí sus depósitos.

Así lo anunciaba en la prensa doña Florencia Cambas de Gasca, quien además avisaba a sus clientes que tuvieran “mucho cuidado con las falsificaciones”. La fábrica de doña Florencia en Xalapa o su depósito en la ciudad de México<sup>39</sup> fue visitada por los reporteros de una revista,<sup>40</sup> quienes relataron la experiencia:

*Hemos visitado el establecimiento en donde se condimentan los chiles escabechados legítimos de Jalapa (...) y hemos quedado complacidos con sus trabajos, que son hechos con todo esmero, distinguiéndose por su limpieza. Con razón las latas que allí se fabrican disfrutan de tanto crédito y surten a las primeras casas de esta capital.*

Entre esas casas estaba sin duda El Globo, ubicada en los bajos del Hotel San Carlos, esquina de la 1° de San Francisco y Coliseo, misma que hasta las primeras décadas

<sup>37</sup> *La Industria Nacional*, (México, abril de 1880), p. 4.

<sup>38</sup> *Periódico Municipio Libre*, (México, octubre de 1898), p. s/n.

<sup>39</sup> Ubicada en la Plaza de San Francisco.

<sup>40</sup> “La Toluqueña”, *Revista la Patria*, (México, 12 y 20 de enero; 1 de febrero de 1882), p.s/n.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

del siglo XX seguía anunciando como recibidos directamente desde Xalapa los “suculento Chiles Jalapeños en escabeche y rellenos”.<sup>41</sup>

Hacia 1910, las tiendas de abarrotes La Unión y Las Palomas, fundadas en Xalapa por don Vicente Jiménez Gutiérrez, los anunciaban entre sus “especialidades”,<sup>42</sup> lo que sugiere que los fabricaban, como lo venían haciendo desde por lo menos 1880, cuando se fundó la primera. La memoria familiar así lo consigna al anunciar la reapertura de “La Jalapeña”,<sup>43</sup> la fábrica de chiles en escabeche fundada por Narciso Jiménez Guerra, en 1918,<sup>44</sup> y cerrada en la década de 1990.

Y tratándose de un país en el que el doble sentido del “albur” es como el pan... o los chiles de cada día, no podían faltar las alusiones a los mismos, en prosa o en verso, como sinónimo de matar, liquidar o aniquilar, según aparecieron en 1897, en ciertas “Croniquillas” del Correo Español, sobre “El Yankee de la petaca”, un norteamericano a quien la “chusma” persiguió por algún motivo: (...) *-Sí señor; corra usted y escóndase donde pueda. No hay tiempo que perder. Una hora, menos un minuto de indescición (sic) y es usted escabechado como chile jalapeño*”. O, evidentemente, los alusivos a su connotación fálica.<sup>45</sup>

<sup>41</sup> *La Patria*, (México, 17 de noviembre de 1878), p. 4.

<sup>42</sup> Archivo Municipal de Xalapa, *El Orden. Periódico Hebdomadario 2ª época*, n.º. 26. (Xalapa, Ver. 4 de septiembre de 1910), p. s/n.

<sup>43</sup> “Fundada en 1880, esta fábrica dio fama nacional e internacional al chile xalapeño - Reinstalación De “La Jalapeña” Generaría Hasta 600 Empleos”, Ayuntamiento.Xalapa.Gob.Mx, 2020, (en línea) <https://ayuntamiento.xalapa.gob.mx/home/-/blogs/reinstalacion-de-la-jalapena-generaria-hasta-600-empleos>.

<sup>44</sup> Archivo Municipal de Xalapa, Protocolo 1911-3, F. 209. 9 de Noviembre de 1911.

<sup>45</sup> *El Correo Español*, (México, 4 de abril de 1897), p. s/n.

¡QUE BUEN ESTÓMAGO! Comí una vez con Morenos/ en casa de Palomares/ y además de otros manjares/ sirvieron chiles rellenos.// Como es platillo chocante/ al punto lo devolví/ diciendo: amigos, a mi/ no me entra el chile picante.// Palomares se calló/ nunca hizo mejor cosa/ Mas la buena esposa/ con voz chillona exclamó.// ¡Por Dios señor Manjarrés!/ ¿Usted no come el relleno?/ si lo probara, que bueno.../ se tomara dos o tres.// Yo a su edad...¡Jesús me asista!// cuando entraba a un restaurante/ siempre me ponía delante/ el chile, antes que la lista!// Mi estómago ha sido bueno/ del picante no me asusto; / y tomo con igual gusto/ lo mismo el seco que el lleno.// Aquí donde usted me vé/ solo cuento treinta abriles/ y he probado tanto chiles.../ como pelos tiene usted!// No daría mi marido/ ni gusto había de encontrar/ si se pusiera a contar/ los chiles que me he comido.// Pues para eso tengo un diente.../ que...¡ríase usted de un Topile!// pues toda clase de chile/ me entra a mi perfectamente.// Y no se piense que es broma/ ni que sólo antojos tomo: / soy hembra de toma y lomo/ y no hay cosa que no coma.// pero prefiero una pieza/ que esté siempre muy picante, y la busco por delante/ cuando me siento a la mesa!. (en línea): <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a36187d1ed64f16c27b82?resultado=3&tipo=pagina&intPagina=1&palabras=escabechado>.

Desde entonces y gracias al gusto y a la difusión comercial que han alcanzado tanto en México como en el extranjero, especialmente en los Estados Unidos, no ha faltado quien se atribuya la autoría de la “auténtica” receta o el pionerismo por el enlatado. “Nadie le enseña hacer chiles a Clemente Jacques”, era el slogan de una marca que se apoyaba su prestigio en su “receta original” de jalapeños, según se afirma en una publicación editada por las principales empresas mexicanas.<sup>46</sup> No se precisa la fecha en que comenzó a producirlos aunque la publicidad afirme que fue 1887 y la primera industria de enlatados en América Latina. Más allá de las fronteras está el caso de El Monte, nombre que una fábrica adoptó de la ciudad californiana donde se fundó, en 1908, con el objetivo de atender a la creciente demanda de chiles jalapeños en conserva entre la población de origen mexicano en los Estados Unidos. En 1919 ya se anunciaban operando también en San Antonio, Texas.

### Cuestiones identitarias

Pasando a estas, comienzo recordando que las identidades no son únicamente el resultado de proyectos territoriales, culturales y políticos, o de los intereses institucionales y de los grupos hegemónicos, perspectivas desde las cuales se les suele estudiar. En su formación intervienen factores subjetivos que con frecuencia se tiende a soslayar, y entre los que se encuentran los psicológicos y afectivos, como el amor, el odio, los sentimientos de pertenencia, la lealtad e incluso la traición. El amor, a la patria, a los símbolos nacionales, o el odio a los enemigos, imaginarios o no, son buenos ejemplo del carácter emocional y afectivo que nutre las identidades. Pero no olvidemos la memoria y el paladar, que si bien no son sentimientos, se manifiestan asociados a la emoción. Con esto quiero justificar la pertinencia del tratamiento de los chiles desde tales perspectivas, recordando que, incluso como productos alimenticios, no están exentos de provocar intensas “emociones”, desde que se comen hasta que se descomen. Sobre los chiles jalapeños como símbolo de identidad regional y nacional creo haber quedado bien

---

No es el objetivo de este artículo, pero la picardía mexicana en torno a los chiles jalapeños sería suficiente para más de un libro.

<sup>46</sup> “Clemente Jacques, chiles mexicanos con aire francés; Mexican chiles with a french twist”, 2020, (en línea), <https://www.clementejacques.com.mx/productos.php>

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

explicada con la historia de su supuesto origen jalapeño, supuesto que los propios jalapeños se creyeron. Los chileros es el nombre de un tradicional equipo de base ball local, fundado en los años 50 e integrado por los trabajadores de La Jalapeña.

Pero El Pique representó a México ante el mundo y, por ende, a los mexicanos, en un evento internacional de gran resonancia, ¿Cuál era el mensaje que se quería transmitir al adoptarlo como símbolo? ¿Su origen mexicano; como un alimento imprescindible en la mesa y por tanto en la vida de los mexicanos; por ser popular; por su connotación fálica y como tal, sinónimo de virilidad; o por todo eso?

Que los mexicanos comen chile, siempre, en todas las formas, colores y tamaños no es secreto ahora ni siquiera para el mundo, pero lo que seguramente en el mundo no se sabe es que en México el chile también es tenido como uno de los más populares sinónimos de pene. Así, a las cuestiones identitarias habría que sumarle también las de género, por lo que convendría asomarse de nuevo a la historia para intentar desvendar esta.

Para ello habrá que remitirse de nuevo al siglo XVI y a las crónicas de la conquista, en las que se encuentran algunas pistas que, pienso, podrían ayudar a entender por qué los chiles quedaron asociados con el órgano sexual masculino. Se suele atribuir esa connotación al ingenio y a la «picardía mexicana», fenómeno sociocultural y nombre que se da a su humor irreverente, pero creo que hay mucho más. Los símbolos como las identidades son invenciones o, si prefieren, construcciones sociales, por lo que propongo que el origen de tal connotación no es ni casual y ni «profano», sino premeditado y oriundo del discurso moral cristiano de la conquista. Que las bases de su significado forman parte y se pueden encontrar en el trasfondo moral de ese discurso, del que partió el relato fundador de la Historia Nacional, que le garantizó su continuidad semántica. En el entendido de que tal relato es resultado de los filtrajes culturales y religiosos que usaron sus autores para hacerlo inteligible en el ámbito cristiano.

La sexualidad entre los antiguos mexicanos, tanto en las prácticas cotidianas como religiosas, aún no ha quedado totalmente desvendada, pero las referencias de los cronistas, aunque sesgadas o precisamente por eso, dan algunas pistas. En especial sobre los

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

huastecos, de quienes se ha dicho que eran proveedores de chile a los mexicas, y sobre quienes se creó un imaginario negativo, conocido principalmente a través de Sahagún y Bernal Díaz del Castillo. Este decía que en todas las provincias de la Nueva España no había otra gente más sucia, mala y de peores costumbres que los huastecos, mala fama que giraba en torno a la embriagues, la desnudes y la sexualidad exacerbada. Esas prácticas tenían sus propios mitos y se manifestaban como homosexualidad y el culto fálico, entre la treintena de otras perversiones que los informantes nahuas habrían relatado a los cronistas españoles.

Y no es que se cuestione esa información, sino la connotación negativa que se le dio bajo el imperativo de una religión que veía el pecado y el demonio por todas partes. Tampoco debe haber ayudado para mejorarla que, en el contexto ritual, el huasteco haya sido considerado un “agente fecundador”,<sup>47</sup> o sea, un garañón. O que los otomíes los llamasen “la gente del pene”, denominación justificada por las esculturas y los códices, como el *Borbónico*, (...) en los que jóvenes cargando enormes falos y reconocibles como huastecos por el sombrero cónico, aparecen acompañando a *Tlazolteotl*, la deidad huasteca de la lujuria.<sup>48</sup>

Hay un mito náhuatl sobre el origen del nombre huasteco, corruptela de *cuextecatl*, y la costumbre de andar desnuda de esa gente, según el cual durante la peregrinación de los pueblos de lengua *teenek* en busca de *Tamoanchan*, el paraíso terrestre, sus señores se reunieron para beber pulque, bebida recién inventada por una mujer llamada *Mayahuel*. La consigna era que les sirvieron solo cuatro porciones para evitar que se embriagaran, pero uno de ellos llamado *Cuextecatl* bebió cinco, se emborrachó y despojó del taparrabo lo que mucho molesto a las divinidades: “Y puesto que había faltado al respeto a lo divino (dicen), luego por esto se reunieron. Había sido vergonzoso el hecho de quitarse el

<sup>47</sup> Patrick Johansson K., "La Imagen Del Huasteco En El Espejo De La Cultura Náhuatl Prehispánica", *Scielo.Org.Mx*, 2020, (en línea), [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S0071-16752012000200004&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0071-16752012000200004&lng=pt&nrm=iso).

<sup>48</sup> Anath Ariel de Vidas, *Huastecos a pesar de todo. Breve historia del origen de las comunidades teenek (huastecos) de Tantoyuca, norte de Veracruz, México*: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos; CONACULTA; Dirección General de Publicaciones, 2009, pp. 39-54.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

taparrabo cuando estaba ebrio. Y con mucha vergüenza *Cuextécatl* abandonó la tierra”. Se fue con su gente que desde entonces quedó conocida como *cuextecas*, por el nombre de su señor y por su costumbre de embriagarse y andar desnudos. Pero hay otro detalle significativo en el relato, y es que cuando se fueron se llevaron consigo el juego, la música y los placeres, instrumentos del pecado en la mentalidad cristiana. O sea que además de todo lo que se les imputaba, o quizá por eso mismo, los huastecos eran ¡felices! y pecado mayor no podría haber.

Para un especialista, “Cualquiera que haya sido la razón por la cual los huastecos andaban desnudos y eran muy dados a embriagarse, es la imagen que tenían de ellos los mexicas y probablemente todos los pueblos nahuas del centro de México.<sup>49</sup> Pero eso no significa que haya sido una imagen negativa y que los indios hayan compartido la connotación que le dieron los cristianos, o por lo menos no antes de su conversión. ¿Por qué las costumbres de los huastecos habrían de parecer perversas a pueblos que también las practicaban?

Con todo y sabiendo que las crónicas de la conquista siguieron en gran medida el modelo bíblico, me permito recordar otra historia de borrachera y desnudez que dejó como resultado un legado negativo a la descendencia. Se trata de una historia de Noé, quien después del diluvio se dedicó a cultivar sus viñas. Un día tomo mucho vino, se emborracho, se desnudó y se quedó dormido, tal y como lo encontró su hijo Cam, quien llamo a sus hermanos para que también lo vieran, pero estos evitaron hacerlo cubriéndolo con una manta. Cuando Noé despertó y se enteró, maldijo no precisamente a Cam, sino a su descendencia, que nacería condenada a la servidumbre. Por tanto, la embriaguez y la desnudez que el señor de los huastecos legó a su pueblo, en un texto indígena pero recopilado y transcrito por un religioso, pudo muy bien legitimar su mala reputación y todas las desgracias que pudieran advenirles de ella. Si no, veamos lo que decía Bernal cuando hablaba de sus vicios y depravación. “Y si miramos en ello, fueron castigados a fuego y sangre dos o tres veces y otros mayores males les vino en tener por gobernador a

---

<sup>49</sup> Patrick Johansson, op. cit. p. 72-74

Nuño de Guzmán, que desde que le dieron la gobernación les hizo casi a todos esclavos y los envió a vender a las islas”.<sup>50</sup>

Y si esto nos recuerda la servidumbre a la que fueron condenados los hijos de Cam, seguramente no es por mera coincidencia. Pero tampoco lo es que la censura proviniera de los propios indios, según la presentaron los cronistas. Si viniera de ellos sería más legítima y efectiva, pero también una buena señal de que tenían posibilidades de salvación y esa posibilidad un argumento más para justificar la propia conquista. Y aquí no se habla de los chiles, de acuerdo, pero sí del inicio del nombre y de la fama de borrachos de los huastecos, de la que derivó el nudismo y por ende, haber sido considerado desde entonces el pueblo indígena más depravado e indecente de los que habitaban la Nueva España.

Hay otro relato que ilustra bien la asociación de los huastecos con el chile y es el del tohueyo, un vendedor de chiles que “antojó” a la hija del señor de los toltecas cuando lo vio desnudo en el tianguis.

*Y la dicha hija del señor Huemac miró hacia el tianquez y vio al dicho toueyo desnudo, y el miembro genital, y después de lo haber visto la dicha hija entróse en palacio y antojósele el miembro de aquel toueyo, de que luego comenzó a estar muy mala por el amor de aquello que vio...<sup>51</sup>*

Tuvo que casarse con ella lo que provocó la ira de los súbditos que pasaron a injuriar a su señor por permitirlo. Este, que se avergonzaba del yerno, los llamó y aconsejó a llevárselo a la guerra y dejarlo solo para que lo mataran los enemigos. No lo lograron porque el *tohueyo* era en realidad el dios Tezcatlipoca. En el Códice Florentino, uno de los sobrenombres de los huastecos era *tohuenyoy*, que en náhuatl significaba nuestro semejante, nuestro vecino y cuyo plural era *tohuenyoyome*, sin embargo, hay quien lo traduzca como forastero. Patrick Johansson cree que con el tiempo pudo haberse vuelto gentilicio de ese pueblo, pero con otro significado. Señala la posibilidad de que el valor onomástico gentilicio del término derive de la forma posesiva de *huentli*,

<sup>50</sup> Bernal Díaz del Castillo, *Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España*, México: Porrúa, 1991, p.602

<sup>51</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia de las cosas de la Nueva España* op. cit, pp. 191-192

que en náhuatl significa ofrenda, y que en la forma *to-huen-yo* podría aludir al miembro viril del mítico vendedor de chiles, y haberse extendido de forma genérica a todos los huastecos, volviéndose un gentilicio despectivo o burlón. En ese mismo rubro, dice él, *tohuenyo* podría provenir también de la palabra *tohueyo*, literalmente nuestra grandeza, que aludiría mediante una dilogía al tamaño del pene de los huastecos y justifica su propuesta por la nasalidad propia del náhuatl que propiciaría que, en la pronunciación, se confundieran uno y otro termino.<sup>52</sup>

Y nuevamente sobre las alusiones bíblicas en estos textos, me pregunto hasta qué punto no habrá sido inspirado en la biblia esa historia de Huemac haber mandado al yerno indeseable a la guerra con la orden de dejarlo solo para que lo mataran los enemigos. En el primer Libro de Samuel, capítulo 18, versículo 25, David tuvo que pasar por lo mismo para poder casarse con la hija de Saúl, quien no le pidió dote para entregársela, sino “cien prepucios de filisteos”, propuesta a la que él accedió. En realidad, el deseo de Saul era que David cayera en manos de los filisteos.<sup>53</sup> Pero en el mismo libro de Samuel también vamos a encontrar a David mandando a la batalla a Urías, para que lo dejaran solo, lo mataran los enemigos y poder quedarse con su mujer, que se le había “antojado”.

### **Para concluir...**

Desde que México adopto como símbolo de la copa del mundo de 1986 justamente un chile jalapeño, -no de otra variedad-, con grandes bigotes y un enorme sombrero, legitimó al capsicum como su representante oficial, pero también el estereotipo del mexicano. Y con este un tradicional y amplísimo repertorio popular de chistes, verdes, rojos o colorados; de albures, decires y refranes alusivos a la connotación fálica del chile.<sup>54</sup>

<sup>52</sup> Patrick Johansson, op. cit, p. 75

<sup>53</sup> Dante Medina, *La Biblia. No se deje al alcance de los niños*, Lagos de Moreno: Editorial CULagos, 2017, p.69

<sup>54</sup> Juego de palabras en [doble sentido](#), con referencias a situaciones [sexuales](#) o [escatológicas](#), mientras que **los chistes verdes, rojos o colorados** son aquellos que tienen el sexo y el erotismo como tema principal.

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

Eso no ha sido casual ni gratuito sino el resultado de un proceso histórico y cultural que fue tomando forma desde el siglo de la conquista, a partir de la connotación negativa que en el occidente cristiano se daba a la sexualidad, y extensiva a los indígenas que según los españoles la practicaban en exceso. En la base estaban las crónicas de los encargados de su conversión, por lo que no se puede ignorar que, independientemente de los modelos que siguieron sus relatos, o los matices y filtros que se les aplicaron, estos tuvieron una función explicativa dirigida no precisamente a los indios sino a los españoles, de ahí la necesidad de hacerlo desde el discurso cristiano.

En ese sentido, el relato mítico de origen náhuatl sobre la costumbre de los huastecos de embriagarse y andar desnudos tenía como objetivo justificar su condena cristiana, que sería más legítima y efectiva si la censura viniera de los propios indios. De igual forma, al hacer a un demonio tenido por los indios como dios, encarnarse en un huasteco con el objetivo de seducir a una princesa, se estaría admitiendo de forma implícita la capacidad diabólica que tenían esos hombres de lograrlo, en función de su miembro viril que traían expuesto, que debía tener forma de chile y ser irresistible. De dónde la descalificación por parte de los cristianos, pero no necesariamente de los indios.

En este caso tampoco estaríamos ante un fenómeno sobrenatural o demoníaco, como lo presentaban los religiosos, sino cultural que llevó a (des)calificar al otro en función de características anatómicas, de prácticas tenidas como escandalosas, o de cualquier otra cosa con que se le relacionara, como por ejemplo los chiles. Y si originalmente eso fue visto de forma negativa al tratarse de los huastecos, en algún momento de su historia los mexicanos lo transformaron, al aplicarles el sarcasmo, el humor y la irreverencia con que suelen expresar la crítica política, social y de costumbres, en incluso la xenofobia que alimenta los nacionalismos.

Hacia el siglo XIX “gachupin” ya era un peyorativo de español, y también un adjetivo para calificar de forma despectiva a quienes, al contrario de los mexicanos, no comían ni apreciaban los chiles, como los españoles.<sup>55</sup> Consumir y apreciar los chiles, por tanto, era y es una garantía de mexicanidad, de la cual y al mismo tiempo los propios

<sup>55</sup> “Pollo gachupin”, receta que no llevaba chiles. Anónimo, *Libro de Cocina de la Gesta de la Independencia*, op. cit. p. 37

Rosa María Spinoso Arcocha

*Jalapeños: una historia cultural “picante”*

chiles se volvieron símbolo. Así, se puede decir que la historia de los chiles es también la historia de cómo los mexicanos llegaron a serlo, parodia al contrario del título de un libro sobre la historia de cómo los españoles de México dejaron de ser gachupines.<sup>56</sup> O sea, aprendieron a comer chiles, lo que no deja de ser una posibilidad explicativa para un hecho irrefutable: la connotación fálica que les dieron los mexicanos.

---

<sup>56</sup> Solange Alberro, *Del gachupín al criollo: o de cómo los españoles de México dejaron de serlo*, México: COLMEX, 1992.