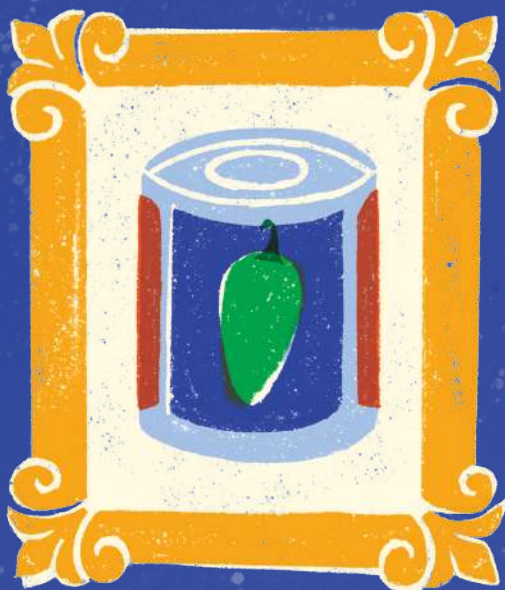


Jalapeños en conserva:

historia, mitos e identidades

Rosa María Spinoso Arcocha



ALFABÉTICA



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA

Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

CU
LA
GOS
Centro Universitario de los Lagos
Universidad de Guadalajara

Jalapeños **en conserva:** historia, mitos e identidades

Jalapeños

en conserva:

historia, mitos e identidades

ALFABÉTICA



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA

Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

**CU
LA
GOS**



**CU
LA
GOS**

Mtra. Karla Alejandrina Planter Pérez
Rectora general

Dr. Héctor Raúl Solís Gadea
Vicerector ejecutivo

Mtro. César Antonio Barba Delgadillo
Secretario general

Dra. Gloria Angélica Hernández Obledo
Rectora del Centro Universitario de los Lagos

ALFABÉTICA

**D.R. © 2025, Editorial Innovación
Educativa S. A. de C. V.**

Av. de las Américas 1222, San Miguel
de la Colina, 45160 Zapopan, Jal.

Primera edición, 2025

ISBN 978-607-5894-76-8

Autora

Rosa María Spinoso Arcocha

Noviembre de 2025

Editado en México / *Edited in Mexico*

Se prohíbe la reproducción, el registro o la transmisión parcial o total de esta obra por cualquier sistema de recuperación de información, existente o por existir, sin el permiso previo por escrito del titular de los derechos correspondientes.

Índice

Prólogo	9
Introducción	13
 CAPÍTULO 1	
¿Qué dice la Historia?	19
El “señor chile” antes de ser jalapeño	21
Los recetarios	29
¿Por qué “jalapeño”?	33
Jalapa de la feria	34
La villa	40
El escabeche	44
Veracruz, ¿capital del escabeche?	47
Ahora sí: los chiles jalapeños	49
La Jalapeña	52
La receta de La Jalapeña	63
Huracanes y terremotos en Xalapa	64
La técnica de enlatado	65
 CAPÍTULO 2	
Los mitos	69
 CAPÍTULO 3	
Las identidades	76
 Conclusión	79
Referencias	81

En memoria de Teresita del Carmen Jiménez Gassos

Prólogo

Era el verano de 2008, fui invitada a una comida dominical en un restaurante de Xalapa por el Dr. Ezequiel Jiménez, su esposa Carmen y su hija Tere, mi amiga y colega historiadora. Platicamos sobre la excelencia de la comida mexicana, probablemente lo que más se extraña cuando se vive en el extranjero. Con una sonrisa, el doctor comentó que cuando quisiéramos podría enseñarnos a preparar chiles jalapeños. Contesté bromeando que sabía que él era un excelente médico, pero no que fuera cocinero, que desde cuándo sabía preparar chiles. Me respondió: —¿No te acuerdas que mi papa fundó La Jalapeña?

A pesar de tantos años de amistad, no había relacionado su apellido con el del propietario de La Jalapeña, Narciso Jiménez Guerra, el cual aparecía en las etiquetas de las latas y en el mismo letrero de la tienda, que en los años sesenta se ubicaba en la esquina de Juárez y Lucio, por donde Tere y yo pasábamos diariamente camino a la preparatoria.

El Dr. Jiménez continuó relatándonos los recuerdos que tenía de su niñez en la fábrica, donde jugaba al salir de la escuela, además de ayudar a las empleadas a ensamblar las cajas donde acomodaban las latas de conservas que se vendían por casi todo el país: chiles jalapeños en escabeche, enteros, en rajas, rellenos de queso o picadillo, chilpotles en escabeche y en adobo.

Esa madrugada, como a menudo me sucede, me desperté con una idea, un excelente tema de investigación: la historia de La Jalapeña, asociada a la biografía de la familia propietaria y fundadora, y la historia de la propia ciudad de Xalapa, que les había prestado el gentilicio para servir de marca. Conforme pensaba en el tema, afloraban otros posibles desdoblamientos, como las cuestiones culinarias e identitarias que conlleva.

Al día siguiente le propuse a Tere colaborar en un proyecto, que ella apoyó de inmediato. Lo llamamos “Jalapeños en conserva: historia, sabor e identidad”,

un juego de palabras que podía referirse a los chiles, como a las personas nacidas en Xalapa, tenidas tradicionalmente como circunspectas y conservadoras, en contraste con los irreverentes jarocho. Acordamos que ella haría la investigación documental local, y yo la bibliográfica y la redacción, que podría hacer desde Brasil, donde entonces yo vivía.

Nuestra asociación parecía prometedora, en parte por la institución donde Tere trabajaba como investigadora: el Instituto de Antropología de Xalapa, en la Universidad Veracruzana, y los auxiliares de investigación para darle apoyo logístico. De mi parte, aportaba los fundamentos teóricos y una metodología historiográfica actualizada desde la Historia Cultural, para organizar la información, darle sentido y producir el texto. Pretendíamos unir lo útil a lo agradable, transformando en conocimiento histórico el resultado de una amistad y una complicidad que habíamos cultivado desde la niñez, reforzada por nuestra carrera profesional: la Historia.

Desde la Historia podríamos entablar un diálogo con lo culinario y, por tanto, con la vida cotidiana: con los mitos y los procesos identitarios. Queríamos producir una “receta” historiográfica de jalapeños, no necesariamente en conserva, sino una forma de autorretrato que nos mostrara lo que comen y cómo se ven, se piensan y se sienten los mexicanos. Nuestra tarea era promover ese diálogo.

Las cosas no salieron exactamente como lo planeamos. El tiempo pasó, yo dejé Brasil y me incorporé a la Universidad de Guadalajara, a través del programa de Retención y Repatriación del CONACyT. El proyecto fue postergado por otros más apremiantes y conducentes con mis nuevas funciones como profesora-investigadora de tiempo completo de esta institución. Por su lado, Tere tuvo que dividir sus actividades académicas con el cuidado de sus padres, quienes fallecieron a los dos años, luego de lo cual ella se jubiló y dio por cumplida su misión. En marzo de 2020 ella también nos dejó. No nos despedimos y le dedico este texto, con nuestros agradecimientos al Dr. Jiménez, quien nos compartió sus memorias y revisó el primer borrador, y a don Mario Jiménez, primo de Tere, quien nos recibió en dos ocasiones en su casa y nos prestó las suyas.

Hoy retomo nuestro proyecto, el cual modifiqué, pues no se confirmó nuestra hipótesis original: atribuíamos a La Jalapeña el origen del nombre de los chiles. Las investigaciones documentales en el Archivo General de la Nación

(AGN) y en la Hemeroteca Nacional arrojaron nuevos datos, que remiten el nombre a fechas anteriores a la fundación de La Unión, la tienda de abarrotes que derivó en La Jalapeña. Con todo, mantuve el texto original relacionado con su historia.

He aquí el resultado, pero ahora sin el sabor del subtítulo, que originalmente habría justificado la inclusión de un folleto en separado con recetas actuales de chiles o que los incluyeran como ingredientes; que Tere se encargaría de recolectar entre las mujeres jalapeñas. Sin embargo, puedo decir que el sabor sigue presente, sólo que ahora entrelazado con las recetas históricas, los versos, los albures y las canciones que se incluyen en este libro.

Introducción

Después de investigar tanto sobre los chiles, espero que podamos responder a lo que ha sido objeto de especulaciones recurrentes: ¿por qué se les llama *jalapeños* a una determinada variedad de chiles? Jalapa —en la grafía antigua de la ciudad de donde proviene el gentilicio— nunca ha sido particularmente productora de chiles *in natura*, aunque así lo preconice Wikipedia: “Jalapeño: así llamado por su centro tradicional de producción, la ciudad mexicana de Xalapa, en el estado de Veracruz”.

Aquí comienza esta historia, cuya problemática inicial parte de las interrogantes cómo, cuándo y por qué se volvieron jalapeños los chiles verdes, cuaresmeños, rallados, San Andrés, jarochos, acorchados, tres lomos, candelaria, peludos, gordos, huachinangos o cualquier otra de las denominaciones que se les da en las distintas regiones del país. Y más, ¿por qué es importante historiar los chiles?

No faltará quién cuestione su pertinencia como objeto de estudio histórico. Si bien la comida, la gastronomía, la culinaria y todo aquello que engloba la categoría de alimentación, está perfectamente reconocido y validado como objeto de investigación histórica, no es así con los productos específicos que la integran. Algunos historiadores aluden a jerarquías al referirse a los temas que tienen —o no— interés histórico (Serna y Pons, 2019), lo que en principio podría replicarse a que no es precisamente el tema lo que determina su relevancia, sino el historiador y la forma en que investiga. Por tanto, se deduce que no hay temas u objetos de investigación que merecen —o no— ser tratados, sino historiadores(as) que decidan hacerlo bien. Esperemos que este sea nuestro caso.

Eso justifica la decisión de estudiar los chiles desde la Historia Cultural, a partir del proceso que los transformó en un hecho culinario, así como en una constante cultural, como menciona Janet Long Solís en diferentes trabajos que referenciaré aquí, con todas las consecuencias que se derivan de eso. Son un

hecho culinario por su función en la dieta e imaginario de los mexicanos; como objetos de un proceso de creación orientado no sólo hacia su uso y preparación dietético, sino hacia la construcción de símbolos, prácticas y representaciones que dan cuenta de su universo cultural. Asimismo, son una constante cultural por su uso ininterrumpido en México desde su domesticación, lo cual conlleva una serie de factores que se extienden desde el plantío, la abundancia o la carestía, la conservación y la sensibilidad del paladar, hasta la creatividad popular, que los ha erigido como un símbolo identitario regional, nacional y de género.

Ahora, es un hecho histórico que los chiles tienen en México una larga y “picante” trayectoria (Spinoso, 2022). Así lo demuestran los restos fósiles de un chile encontrados en un sitio arqueológico, fechados en por lo menos 4 000 años, acompañado de otros vegetales, como el frijol y el maíz: trío de alimentos que hasta hoy han garantizado la supervivencia de los mexicanos.

Por otro lado, es muy probable que los consumidores nacionales y extranjeros del chile jalapeño no sepan que es fruto de una planta de la familia de las solanáceas, cuya denominación botánica es *capsicum annuum*, una de las tres especies domesticadas de las cinco espontáneas conocidas. Todas evolucionaron de un ancestro común que pudo ubicarse en la cuenca amazónica, entre Colombia y el noroeste de Brasil.

En cuanto a su origen, no hay un consenso. Algunos consideran que procede de América Central y México; sobre todo los mexicanos más nacionalistas, seguramente basados en que al menos una de sus especies —*capsicum annuum*— fue domesticada en el país. Por ejemplo, Salvador Novo —cronista de la Ciudad de México entre 1965 y 1974—, que no era botánico pero sí apasionado por la cocina mexicana, enfatizaba que el chile era mexicano (1967) y una de las contribuciones nacionales al “deleite gastronómico del mundo”. Guadalupe Rivera matizaba tal afirmación con un “también”: “El chile, también de origen mexicano, [...] a pesar de no tener aceptación universal tiene propiedades curativas” (1888). A esas propiedades se les pueden aunar las cosméticas, popularizadas a través de los productos para la limpieza personal cuyo ingrediente activo es el chile.

No obstante, el chile no tiene aceptación universal por su picor, visto por algunos como un defecto, pero que los chinos ya se han encargado de “corregir”. En los últimos años, los mercados y supermercados de México son regularmente

inundados por chiles jalapeños provenientes de China. Son grandes y de hermoso color verde brillante, pero carentes de su principal cualidad, según los mexicanos: no pican, o no lo suficiente para su paladar.¹ Seguramente es una más de las estrategias de mercado dirigidas a la conquista del gusto internacional, ya que los mismos chinos también han desarrollado variedades de intenso picor o pungencia. Esa sensación es producida por la capsaicina, componente químico cuya intensidad se relaciona con el número de unidades Scoville presentes y que estimulan la recepción térmica en la piel y en las membranas mucosas.

Como producto internacional, el chile derivó en un condimento incorporado a la gastronomía mundial bajo el sello “sabor jalapeño”. Tal denominación se encuentra en gran variedad de productos, que si bien no pueden considerarse precisamente gastronómicos, pertenecen a la llamada comida rápida o *fast food*: *snacks*, *dips*, *pickles*, con el toque picante mexicano.

Si la historia de los chiles se redujera sólo a eso, no habría mayor problema ni necesidad de emprender un trabajo de esta naturaleza. Bastaría con incluirlos en la larga lista de alimentos nativos de diferentes latitudes, cuyo uso se conoció y generalizó a partir de las expansiones europeas; sobre todo, después de la conquista y colonización de América. Otros ejemplos son la papa, el jitomate, el aguacate, la vainilla y el cacao —y, por ende, el chocolate—, para citar sólo algunos y a sabiendas que cada uno merecería su respectivo estudio.

El caso de los chiles no es diferente e implica un abordaje extensivo a las prácticas y las representaciones, como las identitarias; a las manifestaciones culturales, como las religiosas; sin hablar de la psicología social en la que se ha funcionado como un factor de análisis para explicar la “psicología del mexicano”: “Yo soy como el chile verde, Llorona, picante pero sabroso...”

No pretendemos agotar todas, pero es muy claro que, ante todo, el chile es un producto alimenticio, y la alimentación es cultural, independientemente de la función fisiológica a la que responde.

En términos identitarios habla elocuentemente de quiénes lo producen y consumen, en este caso los mexicanos, quienes lo han adoptado como un

.....
¹ Nota periodística sobre las gestiones de México para obtener la denominación de origen para los chiles, como forma de evitar que los mercados internacionales vendan como mexicanos los producidos en Turquía o en China.

producto “nacional”; además de cómo estos ven a los demás y quieren ser vistos, aunque no siempre se entienda de esa forma. Por ejemplo, someter a los extranjeros incautos a la experiencia —no siempre voluntaria— de ingerir el chile, con sus consabidos efectos, ha sido una tradicional forma mexicana de retar una otredad que se desearía inferior, ya que son ellos los únicos capaces de pasar incólumes por tal experiencia.

Cuando el nacionalismo en México fue exacerbado, esa prueba era especialmente significativa: la sufrían los “gringos” y los “gachupines”, el primero, apelativo de los nacidos en Estados Unidos; el segundo, además de un término peyorativo como sinónimo de *español*, usado también como descalificador de quien no comía picante, fuesen o no españoles. Mi madre decía que mi padre —hijo de italianos— era “muy gachupín”, porque no le gustaba lo picoso.

Así visto, comer y qué comer, incluso dejar de hacerlo, son expresiones identitarias que implican emociones, así como formas de explicar la relación de las personas con el mundo y consigo mismas (Mintz, 2003). Los hábitos alimentarios, las técnicas y hasta la misma preparación de los alimentos, actúan como vehículos de esas emociones. El lenguaje cinematográfico lo ha sabido aprovechar muy bien. Basta recordar las reacciones apasionadas de los comensales cuando probaban los platillos de Tita, protagonista de *Como agua para chocolate*, quien los sazónaba con su pasión reprimida y la sal de sus lágrimas; o el resultado de aquel memorable banquete preparado por Babette; o los efectos del chocolate de Vianne entre los severos y circunspectos aldeanos holandeses y franceses.

Para contar la historia de los chiles, estructuré el texto en tres partes: la primera dedicada a cuando los españoles los “descubrieron”, los padecieron y los describieron. Esto último por la pluma de los cronistas de la Conquista, entre ellos Bernardino de Sahagún y Antonio Hernández, quien seguramente los experimentó como médico de cabecera de Felipe II, por cuyo encargo estuvo en la Nueva España para registrar y describir las especies vegetales y sus propiedades médicas y alimenticias.

Asimismo, esta parte está dedicada a las implicaciones morales y culturales que todo eso conllevó, y desde que se pasó aplicar a los chiles el filtro religioso cristiano. Los alimentos también pasaron por ese proceso, aunque no tenemos noticias de que el consumo del chile haya sido prohibido o restringido, a no ser

por las imposiciones de sus propios efectos. No olvidemos la polémica teológica que suscitaron otros productos, como el chocolate, cuando se cuestionó si su ingesta quebraría o no el ayuno de los católicos.²

La segunda parte se dedica a los mitos que justifican la connotación fálica del chile, que deriva en su uso como símbolo de lo mexicano. Me detengo especialmente en la construcción del mito “jalapeño”, que va a tener auge en la segunda mitad del siglo XIX, en función de su preparación y distribución como conserva. En esta etapa conoceremos los caminos históricos del chile, desde el uso culinario hasta el imaginario popular, lo que abre un amplio abanico temático que nos lleva finalmente a la tercera parte, dedicada a las representaciones.

Me detendré de forma muy especial en las implicaciones identitarias, ya que encontraremos sus manifestaciones en la cultura popular, principalmente en la música, la literatura, la política y el deporte, o en la tan aclamada “picardía mexicana”. Por ejemplo, que en algunos lugares del sur de Veracruz llaman “chiludas” a las lesbianas, pues como nos lo explicaba una de nuestras fuentes orales: “Si a esas mujeres les gustan las mujeres, es que son hombres, o sea que tienen chile y, por tanto, son chiludas”; triste paradoja que la opción sexual de mujeres por mujeres se explique desde el chile, sinónimo del miembro viril.

Los invito a acompañarnos en esta aventura histórica de los chiles y sus consecuencias.

.....
² Ver: *La magia del Chocolate* (2021).

¿Qué dice la Historia?

Dime qué comes y te diré quién eres.

La paráfrasis usada como epígrafe, de connotaciones didácticas y morales pero también discriminatorias, se usa aquí con un sentido autocuestionador, ¿qué clase de mexicano no come chile?

Con dificultad otra cita resume con más precisión la relación estrecha que los mexicanos tienen con el chile, derivada evidentemente de la frecuencia y la cantidad con que se come, pero también del imaginario que se ha desarrollado al respecto. No es casual que la frase fue adoptada como título de un artículo sobre la sensualidad y el arte culinario: “Dime qué comes y te diré quién eres”, de Cristóbal Nonato (2001), ya que a los mexicanos hay que explicarlos y entenderlos desde su relación con el chile. Destaca, además, la obra pionera de Janet Long-Solís, autora que dedicó sus estudios a este fruto, del cual ha dicho todo —o casi—, a partir de su ya clásico *Capsicum y cultura: la historia del chilli* (1998).

Evidentemente, el estudio de los chiles también ha sido desarrollado por agrónomos y especialistas en producción, quienes, como no podría ser diferente, están más interesados en su plantío, en sus clasificaciones taxonómicas, en el mejoramiento genético, en los requerimientos edafoclimáticos o en su esterilidad citoplásmica. Por eso no podemos dejar de citar la tesis de una ingeniera en agronomía, a quien no pasó desapercibida su importancia cultural.

Ayde Patricia Barreto describe al jalapeño como “sinónimo de la nacionalidad mexicana” (2006), cuando menciona su insuficiente producción en México para atender la demanda interna, que obliga a importarlo de otros países, como China. De acuerdo con la autora, sólo 30 000 hectáreas son dedicadas al cultivo del chile jalapeño en el país, destacando la cuenca del Papaloapan, el norte de Veracruz y Delicias, Chihuahua. Triste paradoja a la que han conducido las políticas agrarias y económicas nacionales: importar un producto nativo, representativo de la mexicanidad.

Con todo, y a no ser como alimento, los chiles no han recibido gran atención por parte de los historiadores culturales, principalmente desde las prácticas y las representaciones que han generado, así como desde sus significados simbólicos. En ese caso, se trataría de una historia de la construcción de sus significados; de las formas o mecanismos a través de los cuales las comunidades los consumen e incorporan a sus prácticas culturales, incluidas las importantes para la comprensión de la sociedad y su pasado (Chartier, 1992).

Entre estas encontramos, evidentemente, las subjetividades y las sensibilidades, ya que con los chiles se llora cuando se come, pero también cuando se descome. Y sí, los mexicanos comen mucho chile, en todas sus formas, tamaños y colores: anchos, largos y pequeños... o piquines; rojos, verdes y güeros; secos, frescos y en conserva; en “tamales, mole y pozole”.³ Por eso debe ser que cuando están enojados se digan “enchilados”.

Recuperando el epígrafe: “Dime qué comes y te diré quién eres”, remite en modo interrogativo a “Somos lo que comemos”, con lo que Ludwig Andreas Feuerbach expresaba en el siglo XIX su preocupación por el efecto en la salud de los malos hábitos alimentarios. No es que el consumo de chiles se considere un mal hábito o nocivo para la salud, por lo menos no para los y las mexicanas; si no que, como hecho culinario, traduce su forma de vivir y ver el mundo, desde que se levantan hasta que se acuestan. En el desayuno, la comida y la cena, sin omitir los intervalos entre una y otra, cuando los comen en el almuerzo y el “lonche” o merienda.

Por tanto, a propósito de los orígenes, a nuestro favor siempre se podrá argüir que en México existen innumerables variedades comestibles del *capsicum*,

.....
³ De la expresión popular “De chile, mole y pozole”, que los mexicanos usan como sinónimo de variedad, semejante a la que ofrecen los vendedores ambulantes de comida mexicana.

de las cuales se utilizan casi todas. Esta fue una de las primeras especies domesticadas en América, según estudios combinados de arqueología y botánica, que han arrojado un periodo aproximado entre 7000 y 5000 años antes de Cristo, equivalentes a la fase El Riego, para el inicio de su cultivo. Estos datos permiten considerarlo uno de los cultivos más antiguos, incluso anterior al jitomate, sin olvidar evidentemente el maíz, el “grano sagrado de América”.

Por todo eso, sabemos que el chile era parte de la dieta regular de los pueblos prehispánicos. Según lo consignan los códices, aparece entre los tributos que los mexicas cobraban a las provincias sometidas, a su vez que representaba ciertas deidades.

El “señor chile” antes de ser jalapeño

El reciente estudio de un respetable historiador xalapeño no incluye los chiles entre los productos más importantes de Xalapa, aunque sí menciona la caña y los granos entre los que se procesaban en los molinos y trapiches de las haciendas durante la Colonia (López Romero, 2019). Sin embargo, eso no significa que los chiles no se produjeran ahí y en sus localidades aledañas, como ocurría prácticamente en toda Mesoamérica.

En *Relación de Xalapa de 1580*, Constantino Bravo de Lagunas los menciona entre los productos agrícolas que se cultivaban en todas esas comunidades por formar parte de la dieta de sus pobladores: “... viven estos indios de la cultura de la tierra, de maíz y frijoles y chile”. Continuando con cada uno de los pueblos de la jurisdicción, repetía: “Hay en este pueblo cantidad de maíz, trigo de las Indias o ‘hay chile, que es pimienta de las Indias’, y así sucesivamente”. El caso más interesante es en 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”; por fuente seguramente se refería a algún manantial; que creciera en su entorno podría significar que era silvestre.

Así aclarado, volvemos al chile, que en la obra de Sahagún mereció referencias constantes sobre sus variedades y uso en las calles, tal y como se sigue haciendo hoy en día en los antojitos y platillos que los vendedores ofrecen a los transeúntes. Incluso describía las salsas que se preparaban con cada variedad,

sus combinaciones, así como el grado o intensidad de su ardor, para el cual existía toda una terminología: “cococ”, si era picante; “cocopatec”, si era muy picante; o “cocopetzpatic”, “cocopetzquauitl”, y por ahí adelante, si era muy, o muy muy picante. Al jalapeño lo referenció como “ají verde” y “pocchilli” o chile ahumado, que conoció en el mercado de Tlatelolco.

Francisco Cervantes de Salazar describió los chiles como “calientes” —unos más que otros—, apetitosos y de colores verdes, amarillos o rojos. En 1578, Francisco Hernández, médico de Felipe II, llevó a España para estudiarlos, lo que puede considerarse como el primer trabajo científico sobre el chile. Entonces, la mayor preocupación era explicar los efectos de su ingesta, digestión y salida; con sus incomprensibles —hoy predecibles— gastritis, diarrea, hemorroides y ardor anal.

Sahagún se refería indistintamente a ellos como *ají* o *chilli*, y mencionaba que los indígenas los usaban para todo. Por ejemplo, como energético: los mensajeros, que tenían que correr largas distancias, bebían un agua de yerbas y chile para abrir el pecho; en la preparación de remedios contra diversos males, como disentería, dolor de muelas, de los pechos o retortijones; incluso como cosméticos que —decía— usaban las putas, mujeres públicas que a cualquier hombre se daban y le vendían su cuerpo, por ser muy lujuriosas, sucias, sinvergüenzas, habladoras y muy viciosas en el acto carnal, pero que, con todo y eso, eran muy cuidadosas con su higiene y su atuendo, tanto que parecían “una rosa después de bien compuesta”, pues se bañaban y refrescaban “para más agradar”. Bueno, esas mujeres solían usar un ungüento amarillo de tierra que llaman *ají*, “para tener buen rostro y luciente...”

Como alimento, Sahagún los describía detalladamente como infalibles en la dieta de los indígenas, fuesen del común o de la nobleza, a pesar de su tendencia en separar la alimentación de unos y otros. Hablaba de las cazuelas, potajes o “chilmolli” que preparaban con chiles amarillo, rojo y chiltepín; combinados con tomate y acompañando tamales y empanadas; carnes de ave; pescados, grandes o chicos, blancos, oscuros o rojos; rana; gusanos de maguey; hormigas; camarones y langosta... (1999). Mientras los señores comían:

... muchas maneras de potajes de chiles: una manera era hecho de chile amarillo, otro de chilmolli hecho de chiltécpitl y tomates: otra manera de chilmolli

hecho de chile amarillo y tomates. Usaban también comer peces en cazuela: una de peces blancos hechos con chile bermejo y tomates, y con pepitas de calabaza molidas que son muy buenas de comer; otra manera de cazuela comen de ranas, con chile verde; otra manera de cazuela de aquellos peces que se llaman axólotl con chile amarillo; comían también otra manera de renacuajos con chiltécpitl; comían también una manera de pececillos colorados hechos con chiltécpitl; también comían otra cazuela de unas hormigas aludas con chiltécpitl.

Para la gente común, la lista era más reducida, pero los incluía junto con tortillas, frijoles, calabazas, diversas yerbas y, de vez en cuando, con alguna carne de caza.

Cuando Sahagún hablaba de los vendedores aprovechaba para describir los chiles por sus colores, tamaño y aspecto:

El que es tratante de axi, que es la pimienta de esta tierra, lo vende de todos los géneros que van aquí nombrados, como los que son largos o anchos; y los que no son tales y grandes, son menudos, verdes y secos, los que son del verano y del estío, y todos los que se hacen en diversos pies, y los que se cogen después de tocados del yelo.

De paso nos dejó las recetas del mole de pipián y la barbacoa:

El que vende cazuelas hechas con chile y tomates, suele mezclar lo siguiente: axi, pepitas, tomates, chiles verdes, tomates grandes y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos: tienen también por oficio vender asados y carne asada debajo de tierra y chilmolli de cualquier género que sea, y otros muchos guisados como se dijo en el octavo libro.

Asimismo, mencionaba su uso en las ceremonias y rituales en honor de algunas deidades. Describió los ayunos a que se sometían los indios durante las fiestas religiosas; por ejemplo, las dedicadas a Macuixochitl, “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 observó también entre los nativos. Según Sahagún, para ellos el sacrificio dependía tanto

del tiempo de la abstinencia como lo que se dejase de comer. En todo caso, y en el de los chiles, indicaba su importancia como producto que enriquecía el sabor de los alimentos, proporcionaba placer y agradaba mucho: “También los que ayunaban sin dejar el chilli ni otras cosas sabrosas que suelen comer, comían una vez sola al medio día” (1999).

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 para hacer comprensible la cultura indígena para la mentalidad cristiana europea. Con todo, no es eso lo que aquí importa, sino que haya incluido los chiles entre los productos de los que supuestamente se abstendían.

Lo mismo se puede decir de su inclusión en las prácticas propiciatorias de los mercaderes, dirigidas a garantizar la venta de sus productos. Sahagún decía que cuando les quedaba mercancía sin vender, al regresar a sus casas ponían en una manta dos “vainas de chilli” para alimentar a sus espíritus y propiciar su protección en la próxima jornada.

Así también, los chiles entraban en los consejos que daban los padres a sus hijos o los suegros a los yernos recién casados:

Entended, hijo, que ya sois hombre y hombre casado, y hombre que tiene por su mujer a nuestra hija; [...] mirad que seáis hombre y que no tengáis corazón de niño; no os conviene de aquí adelante andar en los vicios que andan los mancebos, como es los amancebamientos, y burlerías de mozos y chocarrerías, [...] comenzad de trabajar en llevar cargas a cuestras por los caminos, como es chilli y sal, y salitre, y peces...

Como veremos más adelante, no será la única vez que se asocian los chiles a los atributos y roles masculinos, entendiendo en términos actuales el detalle de llevarlos a cuestras, como parte de la obligación de los hombres de proveer el sustento familiar.

Nuevamente al incluirlos entre los productos comerciales, como la sal, el salitre o los pescados, informaba y confirmaba su importancia en la dieta diaria de los indios:

Comían también muchas maneras de potajes de chiles: una manera era hecho de chile amarillo, otro de chilmolli hecho de chiltécpitl y tomates: otra manera

de chilmolli hecho de chile amarillo y tomates. Usaban también comer peces en cazuela: una de peses blancos hechos con chile bermejo y tomates, y con pepitas de calabaza molidas que son muy buenas de comer; otra manera de cazuela comen de ranas, con chile verde; otra manera de cazuela de aquellos peces que se llaman axólotl con chile amarillo; comían también otra manera de renacuajos con chiltécpitl; comían también una manera de pececillos colorados hechos con chiltécpitl; también comían otra cazuela de unas hormigas aludas con chiltécpitl.

Así pues, se podría desmentir a quienes aseguran que no existen recetarios del siglo XVI, ya que las palabras de Sahagún darían para elaborar uno.

Francisco Hernández Toledo (1888) dedicó a los chiles un amplio espacio en cada libro de los cuatro que forman su obra. Decía que no se encontraría una mesa donde los indios no lo tuvieran, que comían puro o en una salsa hecha con tomates. Recordemos que se le envió a la Nueva España para recoger toda la información posible sobre las propiedades de la flora y la fauna nativas. 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 es bastante significativa por provenir su información en parte de la experiencia y, principalmente, de los indios cristianizados que ya hablaban castellano. Recordemos que para los cristianos la sexualidad, entendida como lujuria, es uno de los siete pecados capitales y, como tal, condenada, tanto como las deidades femeninas mesoamericanas relacionadas con la fertilidad o las prácticas eróticas de los indios.

Siguiendo con Hernández Toledo, decía que después de haber trasplantado los chiles en España, allá los usaban “en los jardines y macetas, no menos para ornamento y buen parecer que para el apetito y condimento”. Eso nos indica que los chiles podían suplir a las especias para la conservación de los alimentos —cuya ruta Colón buscaba cuando se tropezó con el Nuevo Mundo—, especialmente las variedades menos picantes que se incorporaron definitivamente a la culinaria española.

Al final, considerando que había dedicado mucho tiempo y trabajo a la historia del “señor chile”, Hernández lo despidió diciendo que de él ya bastaba

con lo dicho. Pero es imposible dejar de notar el título que le dedicó, fórmula irónica de referirse a algo que para los indios tenía una importancia más allá de la alimentaria.

Los indios tenían, incluso, una diosa titular llamada Tlatlauhqui Cihuatl Ichilzintli (Ariel de Vidas, 2013), que se ha traducido como “respetable señora del chilito rojo”, nombre alusivo a una parte de la anatomía femenina relacionada nuevamente con la sexualidad. Era hermana de Tláloc, dios del agua, y de Chicomecóatl, diosa de los mantenimientos, a quienes los indios ofrecían chiles entre los productos que usaban en sus ceremonias para invocar su benevolencia, como el agua para sus siembras y... los chiles:

¡Oh señor nuestro humanísimo, y liberal dador y señor de las verduras y frescuras, y señor del paraíso terrenal oloroso y del agua, vuestros sujetos se han recogido y escondido en su recogimiento [...] y dejaron escondidos todos los mantenimientos necesarios a nuestra vida, que son piedras preciosas, como esmeraldas y zafiros; y llevándose consigo a su hermana la diosa de los mantenimientos, y también se llevaron consigo la diosa del chilli o ají. ¡Oh señor nuestro, dolor de nosotros que vivimos, que las cosas de nuestro mantenimiento por tierra van, todo se pierde y todo se seca, parece que está empolvorizado y revuelto con telas de arañas por la falta de agua! (Sahagún, 1999)

Tampoco se trata de establecer aquí si esos eran realmente los términos con que los indios se dirigían a sus dioses buscando sus favores, ya que sabemos del modelo que presidió la escritura de esos textos y los objetivos que visaba su producción. Se trata de una invocación para que les mandaran agua, de la que depende la sobrevivencia en las sociedades agrarias, como las mesoamericanas. Pero la alusión a las piedras preciosas como sinónimo de la importancia de los “mantenimientos” nos habla menos de las necesidades básicas de los indios y más de la codicia de los europeos y de lo que consideraban valioso.

La importancia de estas crónicas no reside en que constituyan fuentes inapelables, y que las veamos como tal, claro que no, aunque no ha faltado quien así las haya usado. Se entiende su producción como un hecho histórico que daba por sentada una verdad que se deseaba expresar de forma comprensible.

Recordemos que tales escritos no se dirigían a informar a los indios, sino a los españoles y a los europeos.

Bernal Díaz del Castillo menciona los chiles como ají y a los platillos, que tan bien describió Sahagún, les agregó la carne humana. Decía que los mexicanos condimentaban las piernas y los brazos de las víctimas de los sacrificios con chile y tomate, incluidas las de los españoles, a quienes se hubieran comido después de matarlos en Cholula, si no los hubieran descubierto a tiempo. Decía que, a pesar de haber tenido a los cholultecas “por hermanos y deciles lo que Dios Nuestro Señor y el Rey manda”, ellos les pagaban queriendo comérselos cocidos con sal, ají y tomates, teniendo incluso todo listo y “aparejadas las ollas” para ello. Por eso prefería que los indios “les dieran guerra” y morir como esforzados y buenos guerreros, que en sus cazuelas.

Si de algo nos sirven sus palabras, es más por la referencia a doña Marina, como mujer valerosa que por nada se achicopalaba:

Y digamos cómo dona Marina, con ser mujer de la tierra, qué esfuerzo tan varonil tenía, que, con oír cada día que nos habían de matar y comer nuestras carnes con ají y habernos visto cercados en las batallas pasadas y que agora todos estábamos heridos y dolientes, jamás vimos flaqueza en ella, sino muy mayor esfuerzo que de mujer. (Díaz del Castillo, 1991)

Así pues, siempre mencionaba los chiles entre los comestibles con que los españoles saciaban su apetito en cada lugar al que llegaban; por ejemplo, su descripción de Cholula: “tierra de mucho maíz y otras legumbres”, y que llamó Chilula porque significaba “tierra de ají”.

A propósito de Cholula, donde según él los indios planeaban comerse a los españoles guisados con chile, no está demás reflexionar sobre las prácticas antropófagas de los mexicanos, para el caso de que todavía pudiera aparecer algún escandalizado.⁴

.....
⁴ En agosto de 2007, *H-México* notició un ciclo de conferencias para debatir, entre otras cosas, la exageración con que se ha tratado el tema de los sacrificios, no sólo en términos numéricos, sino de su importancia para la vida de los mesoamericanos.

La alimentación, como proceso de ingestión de elementos vitales para la supervivencia, puede ultrapasar el mero acto cotidiano de comer para saciar el hambre, adquiriendo muchas veces significados simbólicos y sagrados. Sin embargo, con el tiempo, esos significados se olvidan y pierden su sentido original, aunque se sigan repitiendo automáticamente en prácticas y rituales folklóricos o ceremoniales. Conviene recordar que comer es el único acto destinado a atender a una necesidad fisiológica que suele realizarse en público y conlleva un sentido de acercamiento y confraternidad. Probablemente por eso las personas optan por la comida como forma de reunión casual o formal, lo mismo en la vida que en la muerte, para celebrar una o llorar la otra; sin embargo, en ambas ocasiones tiene igualmente connotaciones preparatorias.

En las descripciones de las ceremonias de casamiento de los antiguos mexicanos, la ingestión de alimentos antecedió a la unión física de la pareja, como parte del ritual que incluía el amarrar la manta del novio y el huipil de la novia:

Ponían tamales en un plato de madera junto a ella y también un plato de molli, que se llama tlatonilli; y luego [las casamenteras] daban de comer a la novia cuatro bocados, los primeros que comían. Después daban otros cuatro al novio, luego a ambos juntos los metían en una cámara y las casamenteras los echaban en la cama...

De modo similar, la liturgia católica está fundada en un acto de comer. En la última cena Jesús se inmoló simbólicamente, dio de comer pan y de beber vino a sus compañeros, lo que resultó en la misa; aunque, en realidad, la liturgia fue instituida por el Concilio de Trento celebrado entre 1545 y 1563.

En cuanto a las prácticas sincréticas populares, los mexicanos celebran el Día de Muertos, haciendo altares para sus difuntos, a quienes les ofrecen los alimentos que en vida les gustaban; es decir, se alimentan simbólicamente de ellos, sólo que ahora en forma de “pan de muertos”, que acompañan con chocolate. Sin hablar de las calaveras de azúcar, chocolate y amaranto, rotuladas con sus nombres para celebrar su recuerdo endulzado con el amor o la amistad que les tenían.

Para los mexicanos, como para muchos otros pueblos, comer no es sólo un acto fisiológico, sino también un acto simbólico de amor que se realiza con todos los sentidos, como lo manifiestan ciertas expresiones de lenguaje. Nos podemos “comer con los ojos” o “comer a besos” a quien nos gusta o a quien amamos.

Hasta el momento no han aparecido los chiles asociados de forma particular con Xalapa, pero sí con los huastecos, como se verá más adelante, como los principales abastecedores de Tenochtitlan. De esta condición deriva una mitología y todo un imaginario negativo que veremos en el capítulo dedicado a los mitos. Pero podemos adelantar que una pista de la diversidad de sus usos y producción era que los emplearan, incluso, como arma en las batallas, cuando quemaban las semillas secas en hogueras orientadas para llevar el humo hacia los enemigos.

Los recetarios

Durante los primeros siglos de la Colonia hubo una comprensible disminución en el consumo de chiles, como consecuencia de la reducción demográfica y la introducción de nuevos hábitos alimentarios. Estos recuperaron poco a poco su popularidad, repitiendo entre la población blanca el antiguo prestigio que tenían en la vida y dieta prehispánica.

Un testimonio de ello son los recetarios de cocina. Paulatinamente aparecieron en ellos los chiles como ingredientes, y en los que se encontrarán algunas significativas representaciones culturales. Así lo señala Guy Rozat (1997), en el prólogo de la edición de uno de los raros recetarios del siglo XVIII encontrados en México, *El libro de Dominga de Guzmán*, quien se refiere a la elaboración de esos libros como un “hecho recetario” y una práctica cultural que iba más allá de registrar las recetas o elaborarlas.

En México se hablaba de una “idiosincrasia alimentar de lo mexicano”, que, en un análisis más profundo, ponía 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 se dio. Muy a tono con el estilo de la historiografía mexicana, que adoptó el relato bélico como forma particular de expresión histórica, el autor se pronunció en términos semejantes sobre la historia de la gastronomía en México, que se dio como “una lucha del trigo contra el maíz”. En esa lucha cayeron otros productos nativos, como el pulque, “probablemente el elemento más simbólico de las altas culturas del altiplano”, los cuales fueron 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, ya que los indígenas los siguieron utilizando en su dieta, mientras que los blancos los incorporaron poco a poco. Así lo sugieren las recetas que los incluían, al principio no como protagonistas, sino como otro más de los ingredientes que componían los guisados caseros (Anónimo, 2011).

Hasta el momento no disponemos de recetarios del siglo XVII y sólo tenemos dos o tres del XVIII, entre ellos el *Recetario mexiquense de Dominga de Guzmán*, y el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. Estos incluyen a los chiles en un buen número de recetas, aunque no en aquellas cuyos nombres anteceden al país europeo de donde son oriundas, como los estofados, francés, italiano o español, y los fricasés.

El libro de Dominga de Guzmán merece aquí sólo unos comentarios preliminares. Para comenzar no se sabe, siquiera, quién lo elaboró. En sus ocho manuscritos y 222 páginas se encuentran trece tipos diferentes de letras: cuatro de ellas con mayor frecuencia, una con el nombre de Dominga de Guzmán, que aparece en la primera página, según señala el grafólogo Rafael Vázquez Sánchez, perito consultado por la autora de la presentación del *Recetario mexiquense*, título con el que se publicó. Siquiera se puede afirmar que sea de su autoría, pero sí que, individual o colectivo, es un “un libro doméstico” escrito a lo largo de 30 años, entre 1749 y 1779.

Para este trabajo interesa particularmente porque menciona en una de sus recetas los “chiles enteros en escabeche”, lo que indica una fecha precisa de que su preparación y uso en esa modalidad de conserva ya debía estar tan generalizado como para figurar en un recetario doméstico. Como también se verá más adelante, el escabeche será la pieza clave para entender la aplicación del gentilicio jalapeño como nombre de esa variedad de chiles.

El otro recetario del siglo XVIII es el de fray Gerónimo de San Pelayo, cuya primera parte está copiada del de fray Daniel, según él mismo lo registró en la hoja 17: “Hasta aquí es copiado del libro de fray Daniel, 4 de marzo de 1780 años. S. P.” Incluyó en la parte que él escribió una receta de chiles rellenos, bastante escueta, por cierto, como solían ser estas; sin especificar la variedad, además

de mandar a consultar la hoja 7 para el relleno: “Para hacer chiles rellenos se asan los chiles y se desvenan y el relleno podrá servir el de la foja 7”.

Considerando que el libro está fechado el 7 de febrero de 1780, además de la frecuencia del chile en las recetas, se puede deducir que este ya había superado plenamente su periodo de ausencia en las mesas, eufemismo para decir de las bocas, como consecuencia y una de las secuelas de la Conquista. La situación económica de la época, dicen los autores de la presentación, debía ser estable, ya que la cantidad de los ingredientes de una receta se expresaban por el costo (Buenrostro y Barros, 2000).

Así, en este recetario ya vamos a encontrar los “huevos en chile”, “calabazas en chile”, “coles en caldo de chile”, “cardo en chile”, el “clemole poblano” y el “dicho mole de Castilla” o los “chilitos”, que con frecuencia citaba al final de sus recetas porque acompañaban el platillo a la hora de servirlo.

Pero no se pueden omitir sus recetas y versiones de escabeche, uno fino y otro ordinario, ya que como se ha dicho antes, este va a ser fundamental en nuestra teoría sobre el origen del nombre jalapeño para los chiles.

ESCABECHE FINO	ESCABECHE ORDINARIO
“Toma zumo de naranja, vinagre la cuarta parte de agua, sal, pimienta, clavo, jengibre y azafrán. Lo echas en barro y, estando frito, echas el pescado dentro y laurel. A las 24 horas parece tener 20 días de hecho, según el gusto tan bueno que tiene” (De San Pelayo, 2000).	“Hierve hojas de laurel en agua, vinagre y sal, y échale su pimienta, y frito caldo y pescado, déjalo 24 horas reposar y dura.” En algunas recetas presenta dos versiones: una sin chile, a base de especias, y otra en las que estas son substituidas por los chiles y el jitomate; por ejemplo, los alcaparrados, herencia de los árabes a través de España.
ALCAPARRADO	OTRO
“Dora en manteca harina, ajos, cebolla y jitomate, agua, sal, vinagre, alcaparras molidas pocas, canela, clavo, pimienta, azafrán, alcaparras enteras y aceite al repartirlo el pescado dentro cocido.”	“Dora harina, ajos, cebolla, jitomate, agua, sal, vinagre, pimienta, azafrán, chiles, aceitunas, y aceite al repartir” (De San Pelayo, 2000).

Aunque la historia de nuestros chiles jalapeños sea laica, como lo eran los tiempos en que se dio, no deja de ser pertinente recordar que las cocinas conventuales de las monjas fueron, por tradición, los grandes laboratorios donde

surgieron algunas de las máximas fórmulas y técnicas culinarias, incluidas las bebidas más famosas de que hoy se tienen noticias. Esto parecería contradictorio si se sabe del ascetismo de las reglas que, supuestamente, regían la vida y la dieta de las religiosas, reclusas de por vida en los conventos. Esto podría explicar tal fenómeno, ya que tiempo y paciencia son dos ingredientes básicos de la alquimia gastronómica que ciertamente ellas tenían. El tiempo que la opción (o presión) las había destinado a la vida monástica tenía como plazo toda la vida, y como cronómetro regulador, la paciencia necesaria y suficiente para aceptarla sin precipitarse en la locura; sabe Dios a cuántas no les habrá sucedido.

En México las monjas fueron las responsables, en parte, por la colonización y mestizaje de las cocinas populares, española, italiana y francesa, en combinaciones que los hicieron famosos.

Para Teresa Castelló (2000), las religiosas de las distintas órdenes se hicieron famosos por los ates de leche nevada, de coco o de jícama, hojaldres y buñuelos, el bien me sabe y la torta del cielo y la de los ángeles, el manjar blanco, la jericalla y la torta mestiza. Paradójicamente, fue un santo asceta, el aragonés San Pascual Baylón, el escogido para ser el patrono de los cocineros y de las cocineras, sin que nada conste en su biografía que lo relacione con tal actividad.

Cuando la cocina se practicaba empíricamente y sin el auxilio de las “recetas” en cuadernos o libros, un buen resultado era algo imprevisto, esperado pero no siempre logrado, parecido por tanto con un milagro. Se entiende así el tenor de los pedidos que se le hacían al santo, aunque nada sepamos de si él los habrá entendido y atendido:

San Pascual Baylón
atiza mi fogón
y concédeme un buen sazón.
(Frost, 2000)

En cuanto al chile, en el cuaderno de fray Jerónimo aparece en el “pipián de ajonjolí: tuesta el ajonjolí y se muele, remoja chiles y muélelos...”; “calabazas en chile: ponlas a cocer limpias [...] y fríe un poco el chile en manteca...”; “huevos en chile”, preparados en una salsa de tomate, cebolla, ajo y chile espesada con harina”; “coles en caldo de chile”, condimentado con ajo, cebolla, hierbabuena, comino

y cilantro; los “cardos en chile”; y la técnica “para hacer chiles rellenos”, que se asaban, desvenaban y rellenaban con lo “que se halla a foja 7”. Había también en el libro un “clemole poblano [que] es muy sabroso”, hecho con tomate, chile molido, caldo y carne, espesado con maíz tostado y molido, frito en manteca, y condimentado con epazote, pimienta y hoja de aguacate, cocinado a fuego manso. El mismo platillo aparece también ya colonizado como “clemole de Castilla”.

¿Por qué “jalapeño”?

Hacia las primeras décadas del siglo XIX, precisamente en 1831, los chiles merecían un apartado específico en un recetario anónimo, aunque en ninguna de esas recetas hayan recibido todavía el nombre *jalapeño*.

Entonces, ¿cómo fue que se conoció así a una variedad de chiles verdes? No le faltaron precisamente nombres, como lo hemos visto en las múltiples denominaciones que se les da en los diferentes rincones de México y descritas en un diccionario especializado, *Larousse* (s. f.):

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 el chile gordo, del puerto de Veracruz, un jalapeño más corto y grueso; el jarocho, más chico; el Papaloapan, otra variedad de jalapeño chico que se da cerca de ese río. El chile rayado y el acorchado son chiles jalapeños que presentan venas o rayas en la superficie; a veces pueden tener la forma típica del jalapeño original, pero también se puede encontrar otra variedad cónica y alargada de unos 2 cm en su parte más gruesa y unos 10 de largo con todo y la punta. En Xalapa, algunas personas mayores lo conocen como *chile alegría*, así llamado por ser muy picoso y causar alegría al comerlos. El huachinango, de Oaxaca y partes de Puebla, es un jalapeño grande de hasta 12 cm de largo y 4 de ancho. En Ciudad de México lo llaman *cuaresmeño* porque antiguamente sólo lo vendían durante la cuaresma, cuando lo preparaban relleno con queso o atún. En la Colonia, el jalapeño era llamado *tornachile* o *tornachil*, y así mencionado en

los recetarios de los siglos XVIII y XIX, nombre derivado del náhuatl *tonalchilli*, palabra compuesta de *tonalli*: calor de sol y *chilli*: chile. Los totonacas de la costa de Veracruz y de la sierra de Puebla lo llaman *chilchote*, del náhuatl *chilchotl*: de chilli y chota, derivado de *choctia*: hacer llorar, chile picante que hace llorar.

Adelanto una hipótesis: los chiles jalapeños se acreditaron así por haber sido Xalapa —en la grafía actual— desde donde se comercializaban y distribuían a las otras regiones de la Nueva España, pero no necesariamente *in natura*, sino en conserva: 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 momento.

El escabeche es una técnica mediterránea de conserva de alimentos, conocida desde tiempos inmemoriales. Seguramente los españoles la introdujeron a México desde las primeras expediciones, por lo que no debió pasar mucho tiempo hasta que comenzaran a usarla en los productos nativos. Hacia los siglos XVII y XVIII, los pescados en escabeche, de río y del Golfo, ya eran prácticamente infalibles en las listas de productos que abastecían la capital, procedentes de todas las regiones del virreinato. Así lo podemos ver en las noticias de los periódicos, que daban cuenta de la llegada al puerto de Veracruz de los navíos y las cargas que traían, en las que invariablemente figuraban los toneles y botijas de escabeche, a fin de alertar a los comerciantes de las principales ciudades, que de inmediato movilizaban sus agentes para abastecerse.

Por tanto, sería muy difícil, si no imposible, precisar cuándo y dónde comenzó a utilizarse 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”, contribuyó a que se conocieran, se extendiera su consumo y se llamaran *jalapeños*.

Jalapa de la feria

A estas alturas se entiende que la historia de Xalapa se vincula necesariamente al tema de los chiles jalapeños. Se trata de un proceso mucho más demorado que el necesario para hacer una conserva, y también sin una “receta” que garantice el resultado.

La idea es explorar aspectos a los que poca o ninguna atención se les ha dado. Qué dicen respecto a las construcciones sociales e identitarias que tienen a la Historia como recurso legitimador y, en el caso de Xalapa, a la feria y a los chiles como elemento más visible. Afortunadamente no a la purga, un producto nativo con el que se le quiso identificar en algún momento y que cayó en desuso. Con los chiles fue diferente: se ultrapasaron los límites cronológicos y territoriales de la Historia convencional. Así, Xalapa invadió los terrenos mucho más amenos del paladar. Esta es una historia de Xalapa a través del sabor “jalapeño” de los chiles en conserva.

Durante los siglos XVI y XVII el progreso de Xalapa fue relativamente lento. Su desarrollo se apoyaba en parte en la explotación agrícola-ganadera y en las actividades relacionadas con el tránsito de viajeros y mercancías, entre la Ciudad de México y el puerto de Veracruz, lo que hizo prosperar considerablemente el ramo de los mesones y hosterías.

Esas actividades se beneficiaron por el incremento económico vivido en la Nueva España hacia el siglo XVII, aunque no representaron una marcada transformación para Xalapa. En las “Memorias” de la visita que hizo don Alfonso de la Mota y Escobar a los pueblos de esta región, en 1609, informaba que en ese entonces:

Había en Xalapa trescientos setenta indios vecinos tributarios, cuya principal granjería era el cultivo del maíz y el alquilarse en los ingenios de azúcar comarcanos. Componían su población española cincuenta vecinos, los más de ellos casados, dedicados a la agricultura y a las recuas, con cuyo porte se ganaban la vida. (González de Cossío, 1957)

Ese panorama cambió un siglo después, en función de las ferias que se crearon oficialmente en 1718. No obstante, esperaron dos años hasta que Xalapa se consolidó como la sede y sólo después de neutralizar las pretensiones de Orizaba para obtenerla. La feria tuvo trece ediciones, entre 1720 y 1777, lapso en el que llegaron al puerto de Veracruz trece flotas, cuyos intervalos entre una y otra fueron bastante irregulares, variando entre dos, tres, cuatro o hasta cinco años. Las ferias se suspendieron oficialmente como consecuencia de las reformas borbónicas, que establecieron el libre comercio en las colonias españolas, aunque siguieron realizándose como parte del calendario de los eventos locales.

Desde la primera feria, Xalapa se convirtió en el centro mercantil desde el cual se comercializaban y distribuían hacia todos los rincones de la Nueva España los productos europeos que las flotas descargaban en Veracruz, así como los remanentes de los que la nao de China descargaba en Acapulco. Entre esos productos destacaba el aceite, el vinagre y las especias, justamente los ingredientes básicos del escabeche, que, por cierto, estaban exentos de 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 de Xalapa incluía complejas transacciones financieras y una logística que preveía el parentesco, los contactos, el transporte marítimo y terrestre, y todo lo que suponía un comercio a gran escala. Como ejemplo, específicamente sobre los chiles, tenemos unas cartas que ayudan a entender esos procesos, así como 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, así como los medios por los cuales los chiles jalapeños pudieron asociarse con Xalapa y, por ende, conocidos por su gentilicio. Incluyo algunos fragmentos, en una grafía actualizada para su mejor comprensión (AGN):

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.⁵ El adjunto pliego encaminara U[sted] por dicha balandra inglesa y se despacha con dos renglones a D[o]n Jorge Geraldino,

Folio 1 vuelta

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

.....
⁵ Palabra con letra encimada que parece referirse a la isla Guernsey, perteneciente al Reino Unido.

sobre escrito a Canarias, Cadis o Jamaica si hubiere ocasión, favor que espero de U[sted] y del am[igo] Medrano.

El harriero 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[añía] cinco mil pesos por D[o]n Alva[r]o y que espera de D[o]n Adrián U[sted] pueda escribir a fin de q[ue] este oro pueda

Folio 2 frente

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, pagando el precio de cinco por ciento. Lo tomara en la Vera Cruz o como U[s-]ted] 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[añía] 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] s[eguro] am[igo] D[in] Juan Ant[oni]o Geraldino [firma].

Más explícita es una carta fechada en julio de 1733, dirigida por Francisco Vázquez, desde San Felipe, al mismo Juan Geraldino. Después de avisarle de la mesa, la manteca, los huevos, los biscochos que le mandó con dos indios —a quienes debía pagarle dos reales por el transporte—, le pedía: “si pudiere mandarme comprar una botija de aceite de comer y otra de chiles en escabeche [...] cargándome su importe a mi cuenta” (AGN).

Puede parecer irrelevante, pero vale la pena detenerse en cómo se hizo 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 existía la posibilidad de que se hubieran agotado.

No es que sean ociosos este tipo de cuestionamientos. Se dirigen a establecer la posibilidad de que, para esa época, los chiles ya se produjeran en Xalapa, aunque todavía no fuera fácil encontrarlos en el mercado. El mismo hecho de que don Francisco se los solicitara a un comerciante de Xalapa podía significar que sabía que allá los encontraría, ya sea porque ahí se producían o porque desde ahí se distribuían.

Siguiendo con el pedido de don Francisco Vázquez, en un cálculo aproximado, a finales del siglo XVIII una botija era igual a 107 cuartillas, que equivalían a 435 litros actuales (Delfín Guillaumin, 2013), lo que podría indicar un uso comercial, no precisamente para el consumo doméstico. En todo caso, y aunque todavía no se les llamara *jalapeños*, es la primera referencia que he encontrado que asocia los chiles en escabeche con Xalapa, que hace sentido después de conocer la dinámica de las ferias.

La última carta está fechada en 1732, por lo que el movimiento de gente debía continuar, aún después de agotado el tiempo oficial de duración —cuatro meses, entre noviembre y febrero—, cuando la mercancía estaba libre de impuestos. Imaginemos los remanentes de la mercancía por vender, o la que llegaba al pueblo después de esas fechas y que aprovechaba la infraestructura montada para atender las necesidades de almacenamiento, alojamiento, alimentación, carga, transporte, etc. Incluso se aprovechaban los recipientes vacíos, como los moyos, botijas, pipas, barriles, cantaros y jarras (Delfín Guillaumin, 2013), 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 cercanos, Xalapa hervía de gente en movimiento. Estaban los comerciantes, grandes y pequeños, 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; los cargadores y los arrieros, con sus recuas de mulas para el transporte. Había que alojarlos y alimentarlos a todos, por lo que los precios se disparaban. Una de las críticas más ácidas de un viajero irlandés (Pedro Alonso O’Crouley O’Donell) a 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 para ellos (Spinoso, 2008). Atribuía a esas extorsiones el enriquecimiento de la élite local,

perceptible en la buena apariencia, el vestuario y los atavíos suntuosos que exhibía, cuya imagen perduró hasta por lo menos la segunda mitad del siglo XIX.

A esas alturas, el pueblo contaba con 1000 familias de españoles criollos y 400 de indígenas, según el informe del ingeniero Manuel Santiesteban, quien, en su *Relación del Camino de Veracruz a Perote*, también informaba que hacia 1769 las casas eran de cal y canto, o piedra y barro, con techos de teja, y que sus calles inclinadas estaban empedradas (Spinoso, 2008).

Por su parte, Antonio de Ulloa, comandante de una flota que llegó a Veracruz ocho años después, en 1777, describía Xalapa como el lugar:

en donde se celebra la mejor feria que se conoce en el mundo, cambiando los efectos que se producen y fabrican en Europa por la plata y el oro que dan las minas de Nueva España, y por los frutos preciosos que produce aquel país. [...] Es una población de regular tamaño, aunque no lo manifiesta por estar su planta en terreno muy desigual. Y así las calles hacen cuestas de bastante pendiente, estando una en bajo y otras en alto. Es con mucha irregularidad. Las casas, en la mayor parte, son bajas, incómodas para el piso, por ser su empedrado de piedras desiguales, proporcionadas, con bodegas competentes para almacenar las mercancías que llevan las flotas...

Además, señalaba el predominio de la población española, mestiza e india, con muy pocas familias de negros o mulatos.

Por otro lado, las predecibles consecuencias de las reformas borbónicas no fueron siempre positivas para la economía local. Estas pudieron ser sorteadas en alguna medida por el acantonamiento de tropas, ya que Xalapa fungió como sede de un batallón del regimiento que operaba en las villas de Córdoba, Xalapa y Orizaba —incluida posteriormente—. Con ello, la economía se mantuvo a flote gracias al efectivo que circulaba por el mantenimiento de los soldados, aunque sin llegar a los niveles de cuando se realizaban las ferias (Blázquez Domínguez, 1992).

En 1776 se reformó la estructura de la Nueva España y se establecieron las intendencias a las que eran integradas las alcaldías mayores. Xalapa se integró a la Intendencia de Veracruz, mientras que de las ferias sólo le quedaba el nombre.

En la *Relación Histórica y Geográfica de la Provincia de Jalapa de la Feria* de 1791, don Alfonso Nieto registró una población aproximada de 7300 habitantes, entre los que

figuraban los afroamericanos en número significativo, 1187 pardos, 2310 indígenas, 2378 españoles, 500 castizos y 925 mestizos. Incluso calculaba la extensión del pueblo en tres cuartos de legua, de norte a sur y un poco menos de este a oeste, con varios barrios, calles regularmente empedradas y “buenas casas, algunas de dos pisos”, una plaza principal o del mercado y la plaza del rey. Había varias fuentes que abastecían al pueblo, así como lavaderos públicos, tres mesones, almacenes, pulquerías y tres boticas. Señala, además, que tenía una suntuosa parroquia, dos conventos —el de San Francisco y el de San Hipólito—, las iglesias del Beaterio y El Calvario, y una capilla de indios —la de Santiago— (Nieto, 1791).

A grandes rasgos esa era la Xalapa colonial, durante el periodo en que fue la sede oficial de la feria y aún después, cuando esta se siguió realizando inercialmente por varias décadas.

Sin embargo, si de su gentilicio derivó el nombre de los chiles es objeto de este estudio. Conozcamos un poco más de uno de sus capítulos más significativos, que plasmó oficialmente la imagen ufana y definitiva con que se le conocería en adelante. Me refiero a la obtención del título de villa y su escudo de armas.

La villa

Xalapa aparece indisolublemente entrelazada con la naturaleza, de acuerdo con un discurso historiográfico tradicional que se comenzó a delinear apoyado en el informe de 1580 de Constantino Bravo de la Laguna. Este estableció los principales elementos que conformaron el modelo, según el cual se habría de pensar y escribir su historia: una que comenzó con los españoles, y un discurso que se confirmó a fuerza de repetición, y que en 1761 ya se usaba como argumento para justificar que el pueblo debía ser elevado a villa. Lo repetimos para aclarar la confusión generada por incluir en su escudo de armas unos vegetales que se identificaron como chiles, pero no lo son.

Desde la “Idea Mercurial y Descripción Breve de la Plausible Jura de Nuestro Católico Monarca Rey, y señor Natural el señor D. Carlos III Rey, (Que Dios Guarde) Celebró el ilustre y Leal Vecindario del Pueblo de Xalapa de La Feria el día 30 de Mayo de 1761”, los letrados seleccionaron y juntaron los “ingredientes” de una identidad local, que se fue construyendo sobre una serie de

imágenes ufanas que dotaron a Xalapa de un discurso de carácter evolucionista y de connotaciones deterministas.

Con el tiempo, este se tornó oficial y hasta hoy casi incuestionado;⁶ tanto que en 2003, un historiador local aún repetía que “la naturaleza definió la futura conformación de Xalapa” (Bermúdez Gorrochotegui, 2003). Esa era la impronta de la versión oficial de su historia, según la cual, Xalapa debió su desarrollo económico, político y sociocultural a las actividades mercantiles y afines; a su ubicación estratégica próxima al puerto de Veracruz, y como paso obligado del camino rumbo a la Ciudad de México; como sede de las famosas ferias; a su clima ameno y saludable, que la transformó en refugio de los comerciantes porteños; y a una élite mercantil blanca, con fuertes vínculos familiares y comerciales con la “madre patria”.

Así fue establecido que la naturaleza, la Divina Providencia o lo que dependiendo de la época fuese oportuno y pertinente, fueron los motores del desarrollo de Xalapa, con la que fueron especialmente generosos, pues la dotaron de un clima benigno, de una exuberante vegetación y de una ubicación estratégica. Tales factores habrían determinado que sus habitantes se dedicaran a las actividades mercantiles y afines; el trazado urbano; la existencia de bellas mujeres y de una intensa vida cultural, estereotipos que fueron con el tiempo resumidos en eslóganes como “Jalapa de la feria”, “Ciudad de las flores”, “Atenas veracruzana” o “Xalapa la bella”. Estos acompañaron las referencias a la ciudad, en un patrón adoptado y repetido, consciente o inconscientemente, por la mayoría de los estudiosos interesados de la historia local (Spinoso, 2008). Casi siempre estaban dedicados a temas relacionados con el desarrollo político y económico de la ciudad, o a los movimientos sociales. Al parecer, sin percatarse de la existencia de otros elementos historiográficos e identitarios, que se desarrollaron en paralelo y sin una voluntad definida y deliberada para constituirlos, pero que acabaron por imponerse aún sin despertar gran atención.

.....

⁶ Sería injusto decir que nadie ha cuestionado el origen de tal discurso. En la década de 1960, el “faro” historiográfico de don Leonardo Pasquel lo llevó a considerar la idea mercurial como el “punto de arranque en el cultivo historiográfico local”. El texto, de un autor anónimo, relataba al rey de España los festejos en el “Ilustre, y Leal Vecindario del Pueblo de Xalapa de la Feria”, por ocasión de su coronación. Pero resaltaba más los aspectos materiales y las cualidades naturales de la localidad que la “calidad” de su gente, como era de esperarse y costumbre en ese tipo de textos. Sintomáticamente, atribuía a causas divinas la buena fortuna de Xalapa: “Pero siendo disposición Divina, ha sido de Xalapa la mejor fortuna...”

Desde la Historia preferimos pensar que las decisiones humanas orientan o desorientan los objetivos de la gente y sus resultados. De ahí que una de las principales preocupaciones de los jalapeños fuera la elevación del pueblo a villa, lo que no era gratuito ni por orgullo localista, sino por los beneficios económicos y políticos que el título le confería a la población. Como villa podrían tener una casa consistorial, una corporación municipal, un escudo de armas, y podrían nombrar alcaldes y regidores.

Los jalapeños intentaron conseguir el título en 1788, cuando Carlos IV subió al trono, pero no lo lograron. Estos procedimientos solían ser largos, tortuosos y costosos. Tiempo después, apoyados en el informe favorable que había rendido Pedro Corvalán, intendente de Veracruz, los vecinos solicitaron nuevamente el título al mismo Carlos IV, así como un escudo de armas y la creación de un ayuntamiento que les ofreciera un arbitrio propio para la administración de justicia. Los notables realizaron los trámites requeridos, pues reunían las condiciones necesarias. Solicitaron incluso al virrey, don Juan Vicente de Güemes, Segundo Conde de Revillagigedo, que a su vez solicitó del intendente de Veracruz, don Pedro Corvalán, un informe previo que apoyara la iniciativa. Por su lado, el virrey ordenó al fiscal de lo civil de la Real Audiencia de México analizar el caso. Recibió una respuesta positiva, por lo que el 3 de marzo de 1791 envió el expediente al Real Consejo de Indias, junto con una carta que solicitaba al rey Carlos IV:

Por los méritos que ministraba; lo había visto a su tránsito por el nominado pueblo, y por ser el único de sus circunstancias en la regular carretera de Veracruz a México, le contemplaba acreedor a que se dignase concederle la gracia que solicitaba.

Analizado y aprobado el documento por la instancia española, fue puesto en manos del monarca, quien dio el fallo positivo y expidió su real cédula, fechada en Madrid el 18 de diciembre de 1791.

Finalmente, Xalapa obtuvo el título de villa y un escudo de armas, según el modelo establecido por sus representantes, aprobado y descrito por el monarca de la siguiente forma y con los siguientes elementos:

En medio del cuartel principal, cinco cerros con un lucero sobre un cielo azul; orilla en campo de oro con las letras del nombre de Xalapa, alternadas con seis

raíces, que en realidad son cuatro, de la purga con sus hojas, y con flores; en la parte superior del escudo, el capacete y caduceo de Mercurio, ladeados por una cornucopia llena de flores, y por palmas y ramos de laurel.

Estos elementos representan las principales características de Xalapa: el Macuiltepetl, o “cinco cerros” en náhuatl, a cuyas faldas se extendía el pueblo; su clima benigno y apacible, representado por el lucero; la abundante vegetación con sus flores y sus frutas, representados por el cuerno de la abundancia o cornucopia de Amalteia; mientras que las palmas y los laureles dan testimonio de la belleza y fertilidad de su suelo.

Un aspecto polémico lo constituyen las raíces de la purga de jalapa, que se describen como seis, pero son cuatro, y que no corresponden a las que se conocía en la época, sino a alguna variedad que, se supone, acabó siendo llamada también *jalapa*. Los atributos de Mercurio, dios del comercio, como el capacete con alas en la parte superior y el caduceo o vara delgada, rodeada por dos serpientes, simbolizan la prosperidad comercial que había tenido el pueblo en la época de las ferias.

Con todo, ese primer título fue modificado, ya que se le había insertado un párrafo que no le correspondía. Fue reemplazado por otro mediante la real orden expedida el 22 de junio de 1793, año en que se llevó a efecto la ceremonia de pose del alcalde y los demás funcionarios.

El 7 de diciembre de 1793, don Mateo Badillo, alcalde ordinario de primer voto, y don Pedro Garay, alcalde ordinario de segundo voto, giraron instrucciones para que el subdelegado de Xalapa diera posesión a los demás funcionarios habilitados para ejercer las funciones. Esto tampoco fue posible de inmediato, ya que algunos de los puestos administrativos eran vendidos y no hubo interesados en adquirirlos. Como villa recién nombrada y de acuerdo con la ley, tenía derecho a seis regidores, tres nobles y tres llanos, cargos para los cuales se hizo la evaluación y el remate, apareciendo sólo un interesado: don Francisco Sáenz (Trens, 1992).

El 17 de diciembre el subdelegado cumplió la encomienda y realizó los trámites pertinentes para la instalación el día 31 de ese primer Ayuntamiento. Sus miembros tomaron posesión e hicieron la jura en la que se comprometían a ejercer adecuadamente sus funciones: Mateo Badillo, alcalde ordinario de

primer voto; Pedro Garay, alcalde ordinario de segundo voto; Carlos Díaz y Herrero, alguacil mayor; y Francisco Sáenz de Santa María, el único regidor llano.

Otra de las primeras medidas tomadas por el nuevo Ayuntamiento de Xalapa fue la demarcación de los límites de la villa, que puestas a la consideración del virrey se aprobaron quedando de la siguiente forma:

Por la parte del Poniente, la Hacienda de Lucas Martín, con sus terrenos, que dando principio en las goteras de la Villa, dista, por el viento, poco más ó menos una legua, y da vuelta por el Norte, hasta unirse con las tierras que llaman de El Castillo, por cuya banda sean también término sus ranchos, que están sujetos á la campana de esta Parroquia; siendo la misma distancia hacia el Oriente, por las tierras que se dicen de Pensado, por el Camino Real y el paraje que se nombra de Pajaritos, en donde se halla el lindero de dichas tierras, y las de la Hacienda de el Encero; y de allí, siguiendo la misma línea de circunferencia, al Sur, el Trapiche de El Platanar, en tierra que se une por aquella banda con la de Pancho. Este trapiche y su terreno, que corre hacia el Poniente y termina poco más ó menos de la Presa ó Tomada de Agua de la Acequia de la Orduña, siguiendo por la misma banda del Poniente y á la misma distancia de la legua, poco más o menos, entran las tierras que hoy posee Don Francisco Xavier Ulloa, y corren hasta casi unirse con las del Molino del Teniente coronel de Milicias, Don José de la Pedreguera, y se terminan en el mismo círculo de demarcación, en la inteligencia de que, con la expresada, quedan los términos claros para que en lo sucesivo no se pueda ofrecer la menor duda, y que casi todos tienen principio desde las goteras de la Villa. (Azcoitia, 1943)

Xalapa fue la cuarta población de la provincia de Veracruz que tuvo ayuntamiento, después de Veracruz, Orizaba y Córdoba, pero hay otros aspectos que debemos historiar sobre los chiles.

El escabeche

Esta historia no estaría completa sin el escabeche. Comenzamos este apartado en la Colonia, cuando se establecieron las bases de la llamada “cocina nacional”, a partir de la combinación de los productos y las técnicas nativas e importadas,

incluidos los condimentos, los hábitos y el gusto “a la española”. Por eso, en los recetarios antes mencionados, aparecen metates, molcajetes, comales y cazuelas de barro, entre los utensilios para preparar los platillos que, si bien podían ser extranjeros, solían prepararse por cocineras mexicanas en utensilios y con productos locales.

Precisamente por la cocina española aparecieron en México técnicas de conserva como el alcaparrado y el escabeche, cuya invención se ha atribuido a árabes, romanos e, incluso, griegos. De ahí que 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 a este, el escabeche se distinguió en la preparación de los chiles en conserva, que a principios consistía en una sencilla salmuera, y garantizó su sobrevivencia durante los siglos coloniales y posteriores, cuando se generalizó el gusto por él.

Afirmamos con certeza que entre finales del siglo XVIII e inicios del XIX, este ya se había consolidado en el gusto de los novohispanos. Su consumo se extendió de tal manera que aparecía en la prensa como objeto de debates y conversaciones de diversos cuños, incluso nacionalistas. En marzo de 1806, el *Jornal Económico Mercantil de Veracruz* recibió airadas críticas de un lector, quien, bajo el seudónimo de Sr. Egoísta, reclamaba sobre los temas culinarios que publicaba, los cuales consideraba irrelevantes 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 excluir del número de las Artes el de hacer escabeche, y aún negar un pequeño lugar en el periódico, no menos apreciable que útil, a un ramo de industria que podrá rendir anualmente a Veracruz sobre 50 pesos? ¿Es posible que sea tan ingrato que se olvide de que el Arte de Cocina después de sustentarnos con manjares sazonados y sabrosos, los conserva evitando su corrupción?

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 responder y anunciar la utilidad de su fabricación.

A esas alturas, las recetas ya estaban en revistas, calendarios —como el de la *Cocinera Mexicana*— y publicaciones específicas, como los recetarios, que ponían

al alcance de lectores y lectoras las técnicas para su preparación en cualquier casa o comercio. Aún 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, cuya profundidad recién se había descubierto que ultrapasaba en mucho las 4 millas o 7500 metros, que hasta entonces se le atribuían (La Gacetilla, 1877).

En términos comerciales, hacia las últimas décadas del siglo XIX, un periódico especializado lo recomendaba como la técnica más adecuada para la conservación de los alimentos, así como un buen negocio para familias de hasta tres o cuatro personas. Pretendía que estas lo adoptaran como una forma de reforzar el presupuesto familiar, aunque 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; pero sí aseguraba que su calidad sería infinitamente superior.

Asimismo, el escabeche rimaba con la crítica política. Incluso se valía orar a los santos, como al virtuosísimo y humildísimo san Benito de Palermo, a quien *El Padre Cobos* (1871), un “periódico alegre, campechano y amante de decir indirectas... aunque sean directas”, le dedicó el 38° cordón:

Señor, haz que tu gente se despeche
no vaya a ser que de mamar se empache,
ya relumbrosa esta como azabache
de tanta riqueza y tanta leche.
Toda, toda se ha puesto en escabeche,
pues la has dejado tú que se remache,
que con cuchara grande se despache,
y que de cuanto caiga se aproveche.
En cambio la nación está que ruche,
que puede ser que de miseria espiche,
pues la tienes a más como en estuche.
La pobre está molida en un trapiche
sin tener más remedio aun cuando luce,
que el que tú te despegues de la chiche.

El Padre Cobos se publicaba los jueves y domingos y en 1871 postulaba para “Presidente de la República Mexicana al eminente C. Porfirio Díaz”.

El empleo del escabeche se había extendido hacia “productos” de los más diversos. En otros periódicos anunciaban a lo largo y ancho del territorio mexicano: crustáceos, mariscos, pescados, nacionales o importados, de agua dulce o de mar, del Pacífico o del Golfo; manitas de cerdo, carne de res y de caza, y hasta iguana; todo podía ser preparado en escabeche para satisfacer el gusto y paladar de la clientela.

Veracruz, ¿capital del escabeche?

Las referencias hemerográficas disponibles nos autorizan a pensar el puerto de Veracruz como una especie de “capital” del escabeche, primero importado y transportado por los navíos que llegaba de Europa, y después “aclimatado” para preparar los pámpanos, huachinangos, mariscos y bobos de sus costas y ríos. Así como Xalapa se volvió garantía en la calidad de los chiles, Veracruz lo fue, en su momento, de los pescados y mariscos. Por ejemplo, en 1835, tiendas y vinaterías de la Ciudad de México anunciaban el pámpano y huachinango como de “calidad superior”, por ser “importado” directamente del puerto (El Mosquito Mexicano, 1835), y así sucesivamente en las décadas siguientes. Una tienda de la capital lo anunciaba como “mandado hacer expresamente en Veracruz, para la actual temporada”; era diciembre de 1871, de lo que se deduce que formaba parte del menú navideño en la mesa de las familias de la clase media y alta. En esta lista sin fin, “la antigua y acreditada” Vinatería del Seminario, también anunciaba su escabeche de Veracruz en el periódico *La Libertad* (1879), en el que recomendaba que para “mayores pormenores” se solicitara el catálogo de los productos de la casa. Durante medio año, el mismo diario anunció diariamente los productos y los chiles de la importadora El Gran Mississippi, rellenos en escabeche, preparados en Jalapa.

En el mismo puerto, el periódico *La Colonia Española* (1877) anunciaba el escabeche disponible en varios lugares, como en la tienda La Gran Sociedad, en el hotel “del mismo nombre”, o en el Gran Hotel de Oriente, en la Plaza del Muelle, donde costaba dos reales el kilo, o en la Antigua Fábrica de Escabeche de Veracruz, que

“¡Ojo, Ojo!” lo seguía preparando con toda clase de mariscos, en la calle de Santa María, donde los compradores quedarían convencidos de que no tenía rival.

Pero había otros escabeches que no se anunciaban en las páginas comerciales, sino en las notas rojas de los periódicos. Este fue el caso de “El Escabeche”, sobrenombre de un famoso delincuente madrileño, cuya aprehensión mereció espacio en uno de los periódicos capitalinos (El Siglo XIX, 1889).

Además, había referencias al escabeche como sinónimo de civilización, según lo hacían saber unos versos satíricos sobre la forma en que un indígena ladino podía dejar de serlo, o sobre las críticas por el uso exagerado del francés como consecuencia de la guerra con Francia y su intervención en México (La Sombra, 1865):

A un indígena 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.
Estos son los milagros del huizache
y puedes ya decirlo a quien te estreche,
que quien come sardinas y escabeche,
no puede ser tratado como apache...

Un año de intervenciones

Estoy resuelto querido
voy a volverme francés,
¡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...

A esas alturas, el escabeche se había generalizado y se encontraba desde las tiendas especializadas hasta las cantinas (La Voz de México, 1890), sin mencionar las ferias internacionales, como la de Saint Louis, donde los chiles, ya jalapeños, figuraron entre los productos nacionales que obtuvieron reconocimiento (Periódico oficial del Estado de Guerrero, 1905). El *Diario Comercial de Veracruz* “suministraba” anualmente a la capital la lista de exposiciones universales que tendrían lugar en las diversas ciudades y capitales europeas y norteamericanas, así como el tipo de productos o las temáticas a que se dedicarían; por ejemplo, en Ámsterdam se celebró entre el 25 de agosto y el 6 de septiembre de 1884 una

exposición de agricultura. Asimismo, había ferias de higiene, como en Londres; o del algodón; de productos lácteos; de maderas, piedras, loza y cristal, como en Nueva Orleans, Múnich y París, respectivamente (El Nacional, 1884).

Algunos historiadores destacan que las exposiciones universales sirvieron para exhibir la fuerza de los países como actores en el escenario internacional, al estimular el patriotismo industrial y el orgullo nacional a corto plazo. Su participación les permitía a esos países hacerse publicidad y mostrar su posición en el tablero internacional y la calidad de sus relaciones con el país anfitrión. Las invitaciones, aceptaciones y rechazos eran concebidos como instrumentos de la política internacional, de su panoplia, de signos intencionales y de gestos simbólicos. Tal fue el caso de la Exposición Universal de París, en 1889, cuando las grandes monarquías europeas mostraron su renuencia a participar —para no conmemorar los principios revolucionarios de 1789—, mientras los Estados nacionales americanos, contruidos en torno a esos principios, se volcaron en su participación (Ochoa-Ocon, 2002).

Las exposiciones fueron el escaparate para exhibir la “cara” y los aspectos con los que querían ser identificadas. Tal fue el caso de México, cuyas élites políticas estaban deseosas por consolidar una identidad nacional y que se les reconociera por los grandes logros a que habían llevado a su nación. Por eso, cediendo al vivo interés que en las naciones modernas había adquirido la superación social de las mujeres, en Nueva Orleans en 1885, México se propuso exhibir a las mujeres, a través de los trabajos que las señoras y señoritas realizaban para ser sometidos a una “justa apreciación” (Periódico Oficial de Campeche, 1884).

Ahora sí: los chiles jalapeños

Como lo dijimos anteriormente, y esperamos haber justificado, *jalapeño* designaba al chile verde en escabeche, denominación que con el tiempo se extendió a los chiles *in natura*, incluidas otras variedades de la misma especie.

La fecha más antigua que se ha localizado para el nombre *jalapeño* aplicado a los chiles es 1878. En los periódicos de la Ciudad de México anunciaban la llegada a las casas comerciales de los “sin rival chiles de Jalapa” (La Patria, 1878), o los “legítimos y apetitosos chiles jalapeños” (La Industria Nacional, 1880), cuando anteriormente se limitaban a anunciarlos como escabechados o

en escabeche. Eso significa que, para esta época, tanto la demanda como la producción en Xalapa aumentaron y había más gente haciéndolos en otros lugares.

Las expresiones “sin rival” y “legítimos” sugieren que ya había competencia, que existían algunos que no eran de Xalapa y que el nombre *jalapeño* se había generalizado para los chiles en escabeche producidos en cualquier lugar. Prueba de ello eran los de Toluca, producidos en una fábrica que presentaba en su catálogo de conservas una lista de hasta 200 variedades (Municipio Libre, 1898).

Ser jalapeño, por tanto, ya era garantía de calidad... ¡para los chiles! Ahora sí, ya podemos afirmar sin la menor duda que los chiles jalapeños se producían 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 y su depósito en la plaza de San Francisco, en Ciudad de México, fueron visitados por los reporteros de *La Patria* (1882), 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 El Globo,⁷ ubicada en los bajos del Hotel San Carlos, esquina de la 1° de San Francisco y Coliseo. Hasta las primeras décadas del siglo xx anunciaba los recibidos directamente desde Xalapa, “suculentos chiles jalapeños en escabeche y rellenos” (*La Patria*, 1878).

Tratándose de un país en el que el doble sentido, el albur, es como el pan —o los chiles— de cada día, no podían faltar las alusiones a los mismos, en prosa o verso, como sinónimo de matar, liquidar o aniquilar. Aparecieron en 1897, en ciertas “croniquillas” del *Correo Español*, sobre “El yankee de la petaca”: “... Sí

.....
⁷ Actualmente es el nombre de una cadena de panaderías y pastelerías, que se anuncia como fundada en 1884.

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 los alusivos a su connotación fálica:

¡Qué buen estomago!

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 mí
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!
¿Usté 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 usté me vé
solo cuento treinta abriles
y he probado tantos chiles...
como pelos tiene usté!

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 usté 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.

Los jalapeños se instalaron definitivamente en el gusto y en la mesa de los mexicanos en México y Estados Unidos. No ha faltado quién se atribuya la autoría de la “auténtica” receta o el pionerismo por el enlatado.

“Nadie le enseña a hacer chiles a Clemente Jacques” sigue siendo el eslogan de Clemente Jacques, una marca que apoya su prestigio en su “receta original” de jalapeños. No se precisa la fecha en que comenzó a producirlos, aunque la publicidad afirme que fue en 1887, además de ser la primera industria de enlatados en América Latina. De hecho, el inmigrante francés que fundó la empresa y le dio su nombre, llegó a México a principios de esa década, cuando montó un negocio de envases para conservas. En un libro editado en 1901 por la Secretaría de Fomento, con la *Lista de Recompensas Obtenidas por los Productores Mexicanos, en la Exposición Universal de París de 1900*, figura con una medalla de bronce en la “Clase 58”, referente a “Conservas de carnes, peces, legumbres y frutas”, entre las que podrían estar los chiles, pero sin que eso se afirme explícitamente.

Por otro lado, en la memoria de la familia Jiménez, fundadora y propietaria de La Unión —la tradicional tienda de abarrotes de la que derivó después la fábrica La Jalapeña—, Clemente Jacques aprendió con ellos el proceso de su preparación. Aunque a principios del siglo xx se fundó la fábrica con el nombre La Jalapeña, desde La Unión los Jiménez producían los chiles en escabeche que, según el mismo testimonio, se vendían al menudeo en cucuruchos de papel y hojas de plátano, o en los envases que el propio cliente llevaba. Sin embargo, las evidencias indican con certeza que para entonces los chiles jalapeños llevaban ese nombre desde los años setenta del siglo xix.

Más allá de las fronteras estaba El Monte, una ciudad californiana donde se fundó una fábrica en 1908, que lo adoptó como marca con el objetivo de atender a la creciente demanda de chiles jalapeños en conserva entre la población de origen mexicano en los Estados Unidos.

La Jalapeña

Dado que los chiles y La Jalapeña están inevitablemente ligados y representan un capítulo importante en la vida cotidiana y el desarrollo económico de Jalapa, regresamos a ella a partir del 23 de septiembre de 1885, cuando don Vicente

Jiménez Lobato abrió las puertas de su tienda, con un capital de giro inicial de 900 pesos (AMX, 1885). Estaba ubicada en el número 253 de la calle de Zamora, esquina con la entonces Cubas, actual Primo Verdad.

La dirección exacta de la nueva tienda respondía a las recientes disposiciones de la Comisión de Policía del H. Ayuntamiento sobre la reorganización urbana, que preveía, entre otras cosas, el cambio en la numeración de las casas y denominación apropiada de las calles. Se decía que estas llevaban “designaciones ridículas y que desdican de la cultura de la población visitada por personas civilizadas con motivo de negocios y que vienen a gestionar ante los poderes del Estado”.

Con efecto, ese mismo año el gobernador Juan de la Luz Enríquez regresó a Xalapa la sede de los poderes estatales, que había perdido para Orizaba, por lo que era imprescindible proporcionar a la ciudad las condiciones materiales necesarias a su recobrada función. Para ese entonces el cantón contaba con alrededor de 11387 habitantes, dos villas, 19 pueblos y 135 congregaciones, ocupando el décimo lugar entre los 18 que integraban la entidad veracruzana (García Morales, 1990). Sin duda, estas disposiciones obedecían directamente a las nuevas necesidades de la ciudad como sede del gobierno estatal y a las directrices que pretendía imprimir a la entidad.

Así pues, la nueva casa comercial nació con “buena estrella”, una forma de decir que los buenos negocios no son resultado del horóscopo, sino fruto del trabajo y la previsión de sus titulares. En este caso, el momento político era propicio, aunado a un gran incremento demográfico que, de acuerdo con una historiadora, se reflejaba en el gran consumo que se hacía de artículos de primera necesidad y en la falta de viviendas (García Morales, 1990), algo que seguramente no pasó desapercibido a don Vicente Jiménez.

Entre los nombres de las calles que “desdecían” la cultura de los jalapeños y que se cambiaron en 1886 estaba la popular “Del Ganado”, 1ª, 2ª y 3ª, que pasó a llamarse oficialmente 1ª, 2ª y 3ª de Morelos, “en memoria del que por sus hechos [fue] un importante Caudillo de la Independencia”. Parece que la historia no paró ahí y que el nuevo nombre no tuvo mucha aceptación, ya que en 1901 todavía la encontramos referida como “antes primera calle del Ganado hoy de Clavijero”, como se llama actualmente, justo donde quedaba Las Palomas, una de las sucursales de La Jalapeña.

También en 1886 se fundó la Escuela Normal, por un decreto del gobernador que pretendía formar profesores capacitados para impartir instrucción primaria, elemental y superior, lo cual le dio renombre a Xalapa. De hecho, desde el periodo inmediato post-independiente, la educación pasó a ser la “panacea” que sacaría a México del “atolladero”, en el que lo habían sumergido los tres siglos coloniales. Educar para formar ciudadanos era la consigna; quien así no lo entendiera estaría sujeto a fuertes sanciones monetarias, llegando incluso a la detención. Tal fue así que la Comisión de Instrucción Pública del Cabildo Municipal de Xalapa multó a Isidoro Días con dos pesos “por no mandar sus niños a la escuela”. El acusado alegó que desobedeció por no haber sido notificado, por lo que aumentó la multa a seis pesos, más pena de detención en caso de resistencia, por “alegador, desobligado y por desinformado” (AMX, 1884).

Así corrían las cosas en Xalapa, cuando La Unión comenzó sus actividades. De acuerdo con la historiadora antes citada, las reformas que pretendían establecer un nuevo orden en todos los sectores, incluyó la fiscal que tenía como objetivo captar más impuestos. Según ella, Enríquez abolió los impuestos indirectos o alcabalas, que gravaban el tránsito de mercancías al interior de las poblaciones e hizo descansar las finanzas en los recursos provenientes de los impuestos directos, generados por la propiedad urbana y rural, y de los personales cobrados a los trabajadores y profesionistas (García Morales, 1990). De acuerdo con la documentación correspondiente del 10 de octubre de ese mismo año, La Unión fue tributada en un peso mensual de impuesto por la apertura del negocio, y en setenta y cinco centavos también mensuales por la “derrama”:

Se cotiza al C. Vicente Jiménez por la tienda de Abarrotes [...] con un peso mensual por el impuesto y establecimiento y setenta y cinco centavos también mensuales por la Se derrama según el decreto n° 83. Sala de Comisiones. Jalapa octubre 10 de 1885. (AMX, 1885)

El protagonista de este capítulo, don Vicente Jiménez Lobato, nació en Xalapa, el 8 de abril de 1853, hijo de don Narciso Jiménez y de doña Dolores Lobato, también xalapeños. Poco sabemos de sus primeros años y de su educación, que debe haber recibido en alguna de las escuelas de la ciudad. Se casó dos veces, la primera con doña Sara Guerra, en *artículo mortis* y cuando una pulmonía

puso en peligro su vida, como consta en documento del Archivo Eclesiástico registrado el presbítero y vicario don Ángel Paz:

El 17 septiembre de 1877, hallándose en Artículo de Muerte Vicente Jiménez, soltero de 24 años de edad, originario y vecino de esta ciudad, hijo natural de D. Narciso Jiménez y de Dolores Lobato lo asistió en el matrimonio que contrajo en su casa con Sara Guerra, soltera de 25 años de edad del mismo origen y vecindad, hija legítima de Juan Guerra y de Florencia Morales...

Años después, en 1897, como consta en el testamento de don Vicente, el matrimonio se formalizó civilmente, cuando ya habían nacido los ocho hijos de la pareja: Lucía, Herminia, Juana y Narciso ya eran mayores de edad; Benjamín, Florencio, Sara y Ricardo aún eran menores. Para entonces don Vicente tenía también otros dos hijos, Gustavo y Samuel, a quienes reconoció y contempló en su testamento de 1901. Todo indica que este tenía precisamente el objetivo de reconocerlos como hijos y legarles en partes iguales una casa con terreno, situada en el número “once moderno” de la primera calle de Clavijero, confirmado en la octava cláusula. En la décima nombraba a su hijo Narciso como tutor, albacea testamentario y administrador de los bienes que les dejaba a los menores (Rebolledo, 1901).

Del segundo matrimonio, con doña Aurelia Molina, nacieron Ezequiel y Vicente. El primero es médico cirujano y una de nuestras fuentes orales, quien residió en la antigua casa familiar, donde nacieron él y su hermano. Vicente residía en la casa de enfrente. Ambas casas se ubicaban en la segunda calle de Insurgentes, antigua calle de las Damas.

Según Mario Jiménez se considera que alrededor de 1888, un día don Vicente y un amigo hojalatero experimentaron con enlatar los chiles encurtidos que preparaba en su tienda y que vendía al menudeo envueltos en conos de papel y hojas de plátano. Los acondicionaron en unas latas que el amigo soldó, con tan buen resultado que al abrirse algunos meses después revelaron un producto de color aceitunado, perfectamente bien conservado y de acentuado pero agradable sabor.

Nació así una fábrica de chiles escabechados que funcionó a la par y en la misma tienda de abarrotes La Unión, a la que se sumó Las Palomas, tal y como

aparecía en un periódico local (El Orden, 1910). Sin embargo, en la década siguiente aún aparecía como “tienda y cantina”, fundada en 1835, en la esquina del parque Juárez No. 10, así como “fábrica y depósito de los famosos chiles jalapeños, chiles adobados y exquisitos hongos en escabeche marca Las Palomas”, según un periódico de la Ciudad de México (CROM, 1926) que sugería al público pedir “... la exquisita salsa jalapeña adobada”.

En 1922, Las Palomas cambiaron de propietario. No se le volvió a encontrar en ninguna documentación relacionada con la familia, aunque sí entre los competidores en la producción y distribución de chiles en conserva, que se multiplicaba no sólo en Xalapa, sino en otros lugares del país, inclusive en Estados Unidos.

Como comerciantes formales, establecidos en la ciudad desde 1885, los nombres de don Vicente y de sus hijos figuraban constante e ininterrumpidamente en los registros públicos locales, ya fuesen como contribuyentes o como miembros activos en diversos sectores de la administración municipal. Por ejemplo, en 1886 se le mencionó a don Vicente entre las 71 personas (sólo una mujer) relacionadas por la Junta Patriótica, que contribuyeron a “solemnizar el 16 de septiembre, aniversario de la Independencia nacional”. Para esta conmemoración aportó 50 centavos, cantidad que en ese entonces equivalía a la mitad del impuesto mensual que pagaba por su negocio. Ahora, no sabemos si tal contribución fue voluntaria, o una “ayuda forzada” de las autoridades a los propietarios establecidos formalmente en la plaza.

En 1890 fue electo regidor municipal en un cabildo que tenía entre sus miembros otros comerciantes, como Carlos Bouchez e Ildefonso Trigos. Por ese motivo, pensamos que don Vicente pudo haber participado en las medidas que se adoptaron ese año sobre la estructura urbana, en función de la recién inaugurada línea ferroviaria. Fue un año importante para la capital de Veracruz, ya que se abrió al público la línea del Ferrocarril Interoceánico, que la conectó directamente con la capital federal. Pero eso también implicó la necesidad de ajustar y adaptar la estructura urbana, por lo que el Ayuntamiento tuvo que ocuparse de inmediato del alumbrado, en primer lugar, de la calle de Santiago (hoy Úrsulo Galván), principal vía de acceso “desde la estación hasta el parque Juárez”, y paso obligado de los viajeros que llegaban en tren a la ciudad. Para tal efecto, también se procedió a la mejora del empedrado y de las banquetas,

obras que nuevamente accionaron el comercio, aumentando en “algunos centavos” el flete por cada arroba de los artículos nacionales y extranjeros que llegasen a la plaza.

Sería objeto de una investigación paralela establecer la repercusión que tuvo en el costo de vida de la población el acceso a la moderna tecnología de los transportes, en esa época representada por los ferrocarriles. Por un lado, este se agilizaba para los pasajeros y los productos foráneos, pero alguien tenía que arcar con los costos de la instalación y funcionamiento de tales servicios. Generalmente eran los comerciantes que, a su vez, los repasaban al cliente en el precio de los insumos. Pero todo valía la pena en aras del progreso que los ferrocarriles representaban. Los buenos gobiernos debían invertir y apostar por el progreso, esa era la consigna, y el del Estado de Veracruz así lo hacía. Por tanto, después de la línea férrea, la siguiente meta fue el parque Juárez, que recibió una atención especial, como “tarjeta postal” y de presentación de la ciudad moderna y progresista que se proyectaba.

En 1891 el titular del gobierno estatal se dirigió al del Ayuntamiento en los siguientes términos:

El C. Gobernador deseando contribuir al embellecimiento de esta ciudad, residencia de los poderes del Estado, ha decidido construir el “parque Juárez” que está proyectado desde hace algún tiempo [...]. Al fin de que sean impulsados estos trabajos dispone el mismo primer magistrado que se sirva U. recordar al H. Ayuntamiento tenga a bien poner a las órdenes del Gobierno las fuerzas correccionales, el fabricante de las obras del municipio y los demás elementos de que pueda disponer el ya citado cuerpo municipal. De igual manera encarece el jefe del Poder Ejecutivo se pongan a disposición del Gobierno las ruinas del edificio que perteneció a la antigua capilla de San Francisco y que existe sobre el terreno destinado al mencionado “parque Juárez” para que sean demolidas y sustituidas con lo que corresponda al ornato de Juárez que se construirá. (AMX, 1891)

El proyecto conllevaba la distribución del agua, “liquido indispensable para el servicio público y uso de los jardines”, que se tenía que captar en los manantiales de Los Tecajetes. Por tanto, en 1893 encontramos a don Vicente Jiménez en la “noticia de las personas que han comprado al Ayuntamiento la cantidad de

agua que se expresa de la que se ha hecho venir del manantial de Los Tecajetes". Adquirió dos "pajas" por 200 pesos (AXX, 1894), lo que no era nada barato si se considera que el capital de giro con el que abrió su negocio fue de 900 pesos. Por otro lado, el precio que los jalapeños de la época estuvieron dispuestos a pagar por el agua muestra la medida de cuánto la necesitaban, principalmente quienes, como él, tenían fábricas de conservas que la usaban en abundancia. En efecto, era ese un proyecto de la gubernatura de Juan de la Luz Enríquez, pero no se había llevado a cabo en "la medida del deseo" porque "la parca había arrebatado la vida" a quien la ciudad debía "tantos y tan grandes beneficios".

Podemos deducir de tales expresiones que, a un año de su muerte, ya estaba en marcha la construcción del mito que le adjudicó la "paternidad" de la ciudad a la que, sin saberlo, acabó dando su apellido. De forma que la prosecución de tal obra debería recaer en el nuevo gobierno, mismo que, y para desespero del Ayuntamiento y de la Comisión de Hacienda y de la Policía, "a las cuales se asocia[ba] la del agua", se demoraba en iniciarla. En octubre de 1892, a un mes y medio de que el alcalde en turno entregara su cargo, aún no se había hecho nada, por lo que este pedía que se dejaran las "caricias de promesas" y se procediera a su realización, ya que era una obra destinada a un lugar "tan público" y donde el agua era indispensable para "los usos que dejó indicados".

En otras palabras, había que dar libre curso al agua... y a la vida; así lo entendió el nuevo gobernador, quien tuvo a bien aprobar su introducción. El presupuesto de la obra fue calculado en 2965 pesos, que serían captados con la venta de 30 de las 80 pajas que se tomarían de los manantiales Los Tecajetes. Para ello se construyó una toma o "caja distribuidora" en la calle aún llamada del Ganado (hoy Clavijero), de donde partirían las cañerías correspondientes. A fin de garantizar "el precioso líquido", pero para evitar dificultades, se construyó una "atarjea desde la toma hasta la esquina [...] frente al citado parque" (AMX, 1892). Precisamente dos de esas pajas fueron adquiridas por don Vicente Jiménez, a quien, siguiéndole la pista, encontramos en 1894 entre los comerciantes que contribuyeron para la celebración de la muerte del "benemérito Benito Juárez".

La construcción del nacionalismo mexicano fue costeadada por los mismos ciudadanos a quienes se dirigía. Esta vez don Vicente contribuyó con un peso, cantidad acorde con el auge de sus negocios, que dos años después lo harían

ocupar el quinto lugar entre “los agricultores y comerciantes más importantes de Xalapa” (AMX, 1896); además de seguir ocupando un puesto entre los regidores municipales, esta vez en la gestión del alcalde José Antonio de la Peña, electo el 1 de diciembre de 1895.

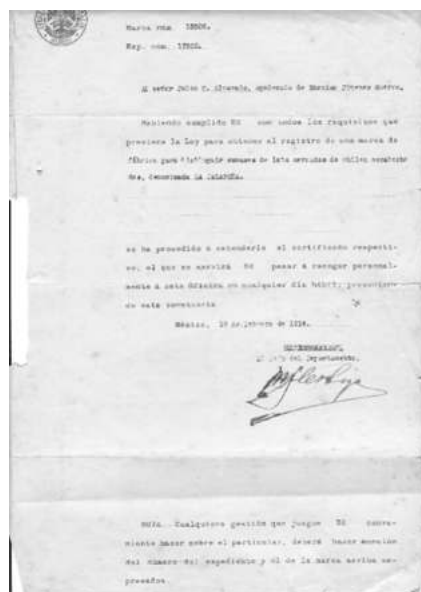
Después de eso, lo encontraremos en la documentación hasta 1908, cuando era regidor e integraba como inspector de la Comisión de Rifas y Loterías, al cual renunció formalmente ese año. Sin embargo, eso no significó su retiro de la vida pública, ya que dos años después figuraba al lado de su hijo Narciso en la lista de los regidores electos para el bienio 1911-1912. Sin embargo, tal cargo no garantizó a padre e hijo la renovación del contrato que tenían con el municipio para la “ministración de alimentos condimentados para los presos de las cárceles de esta ciudad”.

En esa época ambos habían enviudado y así aparecían en los registros oficiales en el rubro “estado civil”, cuando actuaban conjuntamente en los negocios, pues fue de esa forma que solicitaron al Cabildo la renovación del contrato, aumentando para 18 centavos el precio de cada ración mediante pago anticipado. En respuesta, el Ayuntamiento la condicionó a la reducción del precio “en término que convenga a los intereses del municipio”, lo que no obstó para que don Vicente nuevamente apareciera como síndico, pero ahora suplente del “propietario”, profesor Manuel Herrera, electo para la gestión de don Pedro Rendón Domínguez, como “alcalde municipal propietario”, en 1913.

No obstante, en 1911 padre e hijo separaron los negocios, como lo indica la carta poder que el primero, en calidad de “único dueño y gerente del establecimiento de abarrotes denominado La Unión”, expidió a favor de Florencio, su otro hijo, a quien nombró su representante para gobernar y administrar todos los negocios de las casas por falta o impedimento absoluto o temporal. Don Vicente aún vivía en los altos de la tienda, en el número 2 de la calle de Zamora. Por su lado, en noviembre de ese mismo año, su hijo Narciso, igualmente comerciante y residente en el número 16 de la calle de Lucio, también nombró un apoderado para representarlo en los negocios judiciales “que tiene el exponente en la actualidad y pudiere tener en lo sucesivo: facultando especialmente al monetario... (ANX, 1911)”.



Fotografía de la antigua calle de Belén, actualmente Lucio.



Registro de marca 15508 del 19 de febrero de 1918, documentos originales 1918, propiedad del Sr. Mario Jiménez C.

No sabemos los términos en que ocurrió la separación, pero para 1915 ambos ya actuaban en el comercio cada uno con su negocio, como lo indica un documento expedido por la junta encargada de las reparaciones de los daños causados por un huracán, en que se autorizaba el pago de 12 pesos al C. Narciso Jiménez “por valor de reatas y creolina”. Tres años después oficializó su fábrica de conservas La Jalapeña ante la Secretaría de Industria y Comercio de la ciudad de México, que le expidió el certificado de registro de la marca con el número 15508, del 19 de febrero de 1918.

Ahora sí, La Jalapeña existía oficialmente. En 1921 su propietario informaba al público que, además de la fábrica de chiles y de frutas en conserva, contaba con un almacén de comestibles, vinos y licores nacionales y extranjeros, ambos ubicados en la misma dirección. Se anunciaba en *Revista Acción* (1921): “Exelentes [sic.] chiles escabechados unicos legitimamente jalapeños y de gran fama en todo el país, por su gusto especial y esquisita preparación”, mismo que aparecía en la etiqueta de las latas. Además, se anunciaba la fábrica de chiles La Unión, de Vicente Jiménez Sucesor, quien era igualmente almacenista de abarrotes y reclamaba para su establecimiento el pionerismo como la “primera [fábrica de chiles] establecida en la ciudad”. Se decía productor de “los mejores chiles escabechados jalapeños”, y su fábrica la “única que garantizaba sus productos”.

En 1922, Narciso renovó el registro de su marca de chiles, expedida ahora por 20 años. En la documentación se describía la marca y mencionaba que La Jalapeña elaboraba chiles en escabeche, con la “especialidad” de la casa: jalapeños, chipotles, serranos y rellenos. Se entiende que con “jalapeños” se referían a los chiles verdes escabechados, ya que los “chipotles” eran los secos y ahumados. De igual forma, se estableció que la marca se aplicaría litográficamente a las cajas en las que se transportaban las latas, con todas las leyendas y adornos, a fin de que se distinguiera la “especialidad” de los productos que contenían. Se precisaba también el derecho al uso exclusivo de la marca y la propiedad de la denominación La Jalapeña, para diferenciar los chiles escabechados y el uso de las leyendas descritas en la marca. Todo debidamente aprobado mediante certificado de marca, por la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo, en el departamento de patentes y marcas, bajo el número 20431, con fecha 1 de febrero de 1922. Junto con la anterior, también se tramitó el registro de marca de la fábrica de frutas en conserva la Ciudad de las Flores, en el establecimiento de la calle de Lucio #6, expedida bajo el número 20427 y fecha del 31 de enero de 1922.

Para entonces, en el directorio de los socios de la Cámara Nacional de Comercio de Jalapa, los hermanos Florencio y Narciso Jiménez aparecían en la plaza con los rubros “fábricas y abarrotes”. El primero en la esquina de Lucio y Juárez con La Unión, de Vicente Jiménez Sucesor, teléfono 43; y el segundo en la 2ª de Lucio #6, con La Jalapeña, de Narciso Jiménez Guerra, teléfono 98. Las Palomas, que había pertenecido a su padre, competía desde la calle de la Cochera #1, bajo la dirección de su ahora propietario don Arnulfo Zaldo, a quien ya no volveremos a encontrar en los siguientes directorios.

La variedad de productos de La Jalapeña incluía los chiles verdes en escabeche rellenos de picadillo de carne, de sardina y de queso; chipotles en escabeche y adobados; chiles encurtidos molidos; y salsa de chile. A algunas de esas variedades se les agregaba zanahoria y coliflor para, según don Mario Jiménez, completar el llenado de las latas, principalmente en el periodo entre las cosechas, cuando el chile disponible en el mercado era escaso. Explicaba que nunca contaron con abastecedores fijos, por lo que tenían que buscarlos para adquirirlos por donde fuera. También experimentaron con los hongos en escabeche, aunque, al parecer, no tuvieron en la época mucha aceptación, por lo que suspendieron su producción, no así las rajitas en escabeche, cuya idea de producirlas surgió de la necesidad de aprovechar los chiles que presentaran imperfecciones que impidieran enlatarlos enteros.

Al mismo tiempo y en las mismas instalaciones de La Jalapeña, funcionaba La Ciudad de las Flores, la fábrica especializada en conservas de frutas: piña, durazno, higo, pera, manzana y guindas. Además, en la misma dirección funcionó el Banco Nacional de México, de cuya sucursal en Xalapa era “encargado” Narciso Jiménez G, entre 1930 y 1940, al mismo tiempo que atendía y supervisaba sus negocios de abarrotes y conservas.



Anuncio publicitario de La Jalapeña.

La receta de La Jalapeña

La memoria familiar de los Jiménez consigna que cuando Clemente Jacques se dedicó a la producción de chiles, estaba en una estancia en Xalapa para aprender con ellos. En realidad, como repitió don Mario, nunca hubo una receta escrita y patentada. Aún así nos proporcionó el procedimiento, en el que el gran secreto era el tiempo de la fermentación:

Se preparaba una barrica de salmuera con sal rosada de Campeche. La cantidad de sal se medía con un huevo, que debería flotar en el agua cuando esta llegaba a la saturación ideal. Ahí se dejaban los chiles verdes o cuaresmeños por unos quince días, más o menos, o hasta que estuvieran de un color verde aceituna, cuando se sacaban, desvenaban y rellenaban. [...] Eso lo hacían las mujeres, que eran la mayoría entre los empleados de la fábrica. Después se preparaba el escabeche.

Con el pasar del tiempo y el surgimiento de nuevas técnicas y empacadoras, esa espera, que podía llegar a 15 días, se redujo a horas con el uso de aditivos para acelerar el proceso. Por tanto, la historia del huevo que debía flotar para confirmar el grado de salinidad de la salmuera, repetida igualmente por el Dr. Ezequiel Jiménez, hijo del fundador de la fábrica, no era un mito familiar. En el Nuevo Cocinero Mexicano ya se indicaba esa práctica en la receta de “tornachiles curados o encurtidos”:

... [que] se hacen lo mismo que los chilitos [...], debiéndose advertir para proceder con más seguridad, y para evitar las dudas que puedan suscitarse con respecto al tamaño del barril y a la cantidad de la sal, que el caldillo se hace con partes iguales de vinagre, agua limpia del pozo y salmuera hecha sobre frío [...] para saber si el agua está bien impregnada de sal, se echa en ella un huevo, que en ese caso debe sobrenadar en la superficie. (Rivera, 1988)⁸

Huracanes y terremotos en Xalapa

Parecerá extraño hablar de fenómenos naturales en una historia de chiles en conserva, pero esas calamidades se reflejaban en las cuentas y negocios de los comerciantes, como Narciso Jiménez Guerra, cuando Xalapa quedó seriamente afectada por el huracán que la azotó la noche del 20 de septiembre de 1915. La parte baja de la ciudad se inundó; tanto o más afectada se vio la congregación del Molino de Pedreguera, por lo que la junta municipal, encargada de las reparaciones, se hizo acreedora de la casa comercial, por el valor de 12 pesos, por efecto de “riatas y creolina”.

Cinco años después, el 3 de enero de 1920, la naturaleza siempre tan benigna y generosa con los jalapeños y su ciudad, de nuevo les cobró tributo, ahora con un terremoto que prácticamente la devastó, a juzgar por las referencias disponibles en la documentación oficial. A propósito de esta, para quienes la consideren una

.....
⁸ En uno de los cursos que la UdeG proporciona al personal docente, tuve la oportunidad de conocer a una maestra que aseguraba que su abuela inventó los chiles jalapeños. Pensé que se refería a alguna xalapeña pero no; se casó en segundas nupcias con Clemente Jacques, quien aprendió con ella a prepararlos.

fuente histórica inapelable, conviene decir que también está integrada por los “ocursos” que los damnificados mandaban a las autoridades con el fin de sensibilizarlas, muchas veces exagerando los perjuicios sufridos por el terremoto, y así obtener los beneficios correspondientes para la reparación de sus casas. A ellos se sumó la Cámara de Comercio, cuyo tesorero era Narciso Jiménez, quien el 22 de enero solicitó al gobernador la reducción del 50% en los impuestos al comercio para destinar el restante a la reconstrucción de la ciudad.

A favor de la credibilidad de todos estaba el informe técnico de los ingenieros encargados de evaluar los daños, con base en el cual fue necesario interrumpir la circulación de vehículos en el perímetro urbano, incluidos los trolebuses o “ferrocarril urbano”, cuyas vibraciones en el suelo podrían agravar la situación de otros edificios cuyas estructuras quedaron comprometidas.

Ahora, si el huracán benefició algunos negocios, el terremoto representó un marco en la memoria familiar de los Jiménez, como pudimos percibir en los testimonios; nuestros entrevistados invariablemente se referían al antes o al después del terremoto, convertido por ellos en su marco cronológico de referencia. El antes fue un tiempo cuya información se obtuvo en las fuentes documentales. Del después nos hablaron los descendientes de don Vicente, entre ellos su hijo, el Dr. Ezequiel Jiménez Molina, y su nieto, el Sr. Mario Jiménez Cabrera, quienes repetían las historias que hoy forman parte de la memoria familiar; entre ellas, la mudanza de La Unión y la fábrica, de su sede original en la calle de Zamora, para la segunda de Juárez, esquina con Lucio, donde funcionaron hasta cerrar sus puertas. Esta fue la consecuencia inmediata del sismo, ya que entre los edificios dañados estaba justamente el de la calle de Zamora, donde además se ubicaba la residencia familiar.

La técnica de enlatado

La memoria familiar conserva una narrativa sobre cómo don Vicente comenzó a enlatar los chiles. Aparentemente todo comenzó como una experiencia de bases empíricas entre él y un hojalatero, a quien le propuso conservar los chiles durante tres meses en latas soldadas. Los resultados fueron tan buenos que la siguieron repitiendo, ya que los chiles presentaban un color verde brillante, “como el de las aceitunas”.



Prototipo de lata de La Jalapeña.

Ni la familia ni los documentos registran cómo y cuándo tuvo esa idea, pero bien pudo haber tenido acceso a alguna de las publicaciones al respecto que ya circulaban en México. En las últimas décadas del siglo XIX, periódicos y revistas, como *La Escuela de Agricultura*, publicaban recetas y recomendaban las conservas de alimentos como un buen negocio para familias pequeñas, de hasta tres o cuatro personas.

Los enlatados ya se conocían y circulaban en el país, aunque no sabemos cuándo exactamente llegó la técnica, pese a que Clemente Jacques se atribuyera el pionerismo. En 1910, doña Clotilde López, con fábrica de chiles en conserva en Tacubaya, informaba en su receta, publicada en *El Diario Constitucionalista* (1910, p. 3), que había varias fábricas de envases de lata, como los que ella usaba, pero que “la operación de guardarlos en la lata y hacer la soldadura era cosa de artesano experto en el asunto”.

Cien años antes, en 1810, el confitero francés François Appert publicó *El libro de todos los hogares. El arte de preservar substancias vegetales y animales por muchos años*, siendo conocido como el “inventor de la conserva”. El resultado

de sus experiencias entre 1795 y 1808 le valieron el premio de 12 mil francos, instituido por el gobierno francés del Directorio, para el ciudadano que desarrollara un método eficiente de preservación de alimentos que pudiese adoptarse para ejércitos en campaña.

El alto índice de muertes por escorbuto y otras enfermedades derivadas del mal estado de los alimentos, durante los frecuentes y largos periodos bélicos, había llevado a las autoridades a tomar tal medida, lo que confirmaba el principio según el cual la humanidad acelera su evolución científica y tecnológica en los periodos críticos, y las guerras lo son. Aunque Appert no sabía las causas de la descomposición de los alimentos, concluyó que la higiene de estos y de los envases, así como el sellado hermético, eran fundamentales para su conservación. De esta manera, comenzó a envasar diversos productos en botellas de vidrio, cerradas con tapones de corcho y sumergidas en agua hirviente, lo que resultó en alimentos que conservaban su calidad, color y sabor; el problema era que se quebraban con facilidad durante el transporte. Cuando sucedió al Directorio, Napoleón adoptó los productos así conservados para sus tropas.

La rápida aceptación y adopción del método de conservación de alimentos desarrollado por Appert ciertamente formaba parte del espíritu que reinaba en la época, durante la llamada Segunda Revolución Industrial, por lo que sólo un año después de la publicación de su libro, Peter Durand solicitó en Inglaterra la patente de un “método para preservar por largo tiempo alimentos de origen animal y vegetal y otros artículos perecederos”, que vendió para Bryant Donkin y John Hall, quienes fundaron en Inglaterra la primera fábrica de enlatados.

Donkin y Hall eran propietarios de una fundición de hierro llamada Darford, por lo que empezaron a fabricar latas de acero recubiertas con estaño, cerradas herméticamente y sumergidas en agua a altas temperaturas después de acondicionados los alimentos. En 1813 enviaron las latas como prueba al ejército y a la marina inglesa, que los aprobó. Los enlatados consumidos en las guarniciones de la isla de Santa Elena y en la Isla Occidental se revelaron en condiciones satisfactorias, por lo que poco a poco los productos enlatados se popularizaron, ganando aceptación general e incorporados, inclusive, al equipaje de las expediciones exploratorias que para esa época los europeos realizaban por todo el mundo. Los alimentos enlatados, su consumo y producción fueron otra de las fases del capitalismo en esa nueva onda colonialista deflagrada por Europa y Estados Unidos en el siglo XIX.

Se piensa que en ese país el inglés William Underwood estableció en Boston en 1819 la primera fábrica de envases herméticos, usando como base el método desarrollado por Appert. Tres años después comenzó a envasar frutas y vegetales “picklados” y condimentados; sin embargo, Kenset y Dagget obtuvieron en 1825 la primera patente norteamericana de un envase metálico de fabricación manual, que reemplazó al de vidrio, que presentaba alto índice de quiebra cuando era sometido al calor. Para 1847, algunas máquinas ya sustituían la conservación manual empleada hasta entonces; Nicolás Appert tuvo la idea de someter las latas a temperaturas superiores a los 100°C, abriendo camino para la moderna industria alimenticia.

En 1860 Pasteur descubrió el secreto de la descomposición de los alimentos, causado por el crecimiento y multiplicación de microorganismos que, por eso mismo, podían eliminarse por el calor, lo que aumentó el tiempo de consumo seguro de los alimentos así conservados. En 1874, en Baltimore, A. Shriver inventó el autoclave, que permitió controlar con precisión la temperatura a la que eran sometidos los alimentos envasados herméticamente (Luego, 1999).

Por esa época, precisamente en 1880, llegó a México Clemente Jacques, procedente de la Barceloneta, en el vapor francés Lafayette, mismo que antes de atracar en Veracruz cubrió una ruta que incluía Saint Nazaire, Saint Thomas y La Habana. En México se dedicó a exportar a Francia granos y semillas, entre muchos otros productos nacionales, aunque principalmente estableció un negocio de corchos y envases para conservas. Seguramente por eso los historiadores de la empresa le atribuyen el pionerismo en la fabricación de chiles enlatados, pero esa es otra historia que habría que verificar. Por ahora esta aquí se queda para pasar a los mitos.

Los mitos

Con los mitos entramos a la connotación identitaria de los chiles, no porque sean un mito, sino porque comparten la categoría de representaciones. Aunque parezca un trabalenguas, conviene repetir que las identidades van de la mano de los mitos en la función de representar, en este caso al mexicano, para quien el chile también tiene una connotación fálica.

Los mexicanos tienen al chile y, al hacerse representar ante el mundo por uno, adoptan la virilidad como condición indispensable de esa identidad, que en el país se expresa en género masculino: el mexicano. Por eso, no sobra repetir que las identidades son representaciones que se valen de los mitos para legitimarse. Si la connotación identitaria de los chiles deriva a su vez de la connotación fálica, es importante entender cómo se configuró, por lo que es necesario remitirse nuevamente a la Conquista y a sus cronistas.

Pero antes hay que precisar de qué acepción de *mito* hablamos, ya que puede entenderse como mentira, falsedad o superchería:

Son narraciones maravillosas situadas fuera del tiempo histórico y protagonizadas por personajes de carácter divino o heroico; como personas o cosas rodeadas de gran admiración o estima; o como personas o cosas a las que se atribuyen cualidades o excelencias que no tienen. (Diccionario de la RAE)

De ahí se desprende el primer mito en torno a los chiles jalapeños: ser originarios de Xalapa, lo que los propios jalapeños han aceptado. Un famoso equipo de beisbol, fundado en la década de los cincuenta, fue llamado Chileros, porque era patrocinado por La Jalapeña, de ahí que fueran conocidos como “jalapeños”.

Siguiendo con los mitos, recordemos que Antonio Hernández atribuyó a los chiles propiedades que hoy llamamos afrodisíacas, basado seguramente en experiencia más que en la información. “Incitan a la lujuria”, decía él, que en su momento no se veía precisamente como una virtud. Ahora, por el tenor de su relato, creemos que más se refería a los efectos de su ingesta que a la forma (Hernández, 1615).

Asimismo, existen relatos sobre quiénes producían los chiles, que, en mi opinión, pudieron haberles legado involuntariamente la connotación fálica que conocemos y de la cual deriva su uso como símbolo de lo mexicano. Me refiero a los huastecos, descritos en los textos de la Conquista como borrachos y depravados por su culto y rituales fálicos, por la costumbre de andar desnudos y por sus prácticas homoeróticas. Veamos cómo los describía Bernal Díaz del Castillo, en su *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España* (1991):

Y antes que más pase adelante quiero decir que en todas las provincias de la Nueva España otra gente más sucia y mala y de peores costumbres no la hubo como ésta de la provincia de *Pánuco*, porque todos eran sométicos y se embudaban por las partes traseras, torpedad nunca en el mundo oída, y sacrificadores y crueles en demasía, y borrachos y sucios y malos, y tenían otras treinta torpedades.

Se dice también que sus vecinos otomíes se referían a ellos como “la gente del pene”, denominación que se justifica en el *Códice Borbónico*, en el que la diosa Tlazolteotl, deidad huasteca de la lujuria, aparece acompañada por jóvenes, reconocibles como huastecos por el sombrero cónico, llevando en las manos enormes falos.

En Europa, hacia el siglo XVIII, el diccionario de Thomas Corneille, publicado en París, insistía en la desnudez de los huastecos como su principal característica. En la entrada *Guasteca* se lee: “... los salvajes que habitan ese lugar andan casi desnudos” (Ariel de Vidas, 2013).

En el *Códice Florentino* también existe el relato del mito sobre el origen del nombre de los huastecos, de su embriaguez y su costumbre de andar desnudos,

condiciones de las que derivaría su costumbre de exponer los genitales, que tanto escándalo parece haber provocado entre los cronistas. Se dice que todo comenzó cuando los señores de la lengua teenek (nombre original) se reunieron para libar pulque, bebida recién inventada por Mayahuel, una mujer de la región de Tamoanchan, precisamente habitada por los huastecos.

El origen del pulque también tiene su propio mito, pero en este que se relata, *libar* tenía un significado ceremonial y no era lo mismo que *beber*. Así lo indica la limitación a sólo cuatro porciones que se impuso a los “libadores”, y que Cuextécatl, señor de uno de esos grupos, desobedeció. Se excedió y bebió cinco, lo que provocó que se emborrachara y se desnudara frente a todos, faltando al respeto de los dioses:

Había sido vergonzoso el hecho de quitarse el taparrabo cuando estaba ebrio. Y con mucha vergüenza Cuextécatl abandono la tierra. Se llevó a sus súbditos. Todos los que se entendían partieron, se fueron en grupo [...] y de allí viene el nombre, del nombre de su gobernante: Cuextécatl. Se llaman cuextecas.

Aquí no se habla de chiles, de acuerdo, pero sí del inicio del nombre y de la fama de borrachos de los huastecos, de lo que derivó el nudismo, y por ende, el considerarse desde entonces el pueblo indígena más depravado e indecente de los que habitaban la Nueva España.

Pero, antes de continuar, conviene un rápido paréntesis para preguntarse: ¿la opinión desfavorable sobre los huastecos sería realmente de los indios? Para responderlo, y sabiendo que las crónicas de la Conquista tuvieron como modelo los textos bíblicos, me permito recordar otras historias de borrachera y desnudez que resultaron en un legado negativo a la descendencia. Se trata del pasaje sobre Noé, quien después del diluvio se dedicó a cultivar sus viñas. Un día tomó mucho vino, se emborrachó, se desnudó y se quedó dormido. Así lo encontró su hijo Cam, quien llamó a sus hermanos para que también lo vieran desnudo, pero estos se negaron a hacerlo y lo cubrieron con una manta. Cuando Noé despertó y se enteró de todo, no precisamente maldijo a Cam, sino a su descendencia, que nascería condenada a la servidumbre.

La Biblia está llena de historias con las que se intentan explicar otras, cuando no justificar. No es casual que la embriaguez y la desnudez del señor de los

huastecos, en un texto supuestamente indígena, aunque recopilado y transcrito por un religioso, haya sido la forma de justificar la mala fama creada sobre la gente a la que ese señor le dio el nombre y legó todas las desgracias que pudieran advenirles. Si no, revisemos las palabras de Bernal (1991) sobre 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 Nuño de Guzmán, que desde que le dieron la gobernación les hizo casi a todos esclavos y los envió a vender a las islas.

La última línea nos recuerda la servidumbre a la que fueron condenados los hijos de Cam, y seguramente no es por mera coincidencia. El malestar que pudieron provocar los huastecos a causa de su desnudez y su borrachera, derivada de la costumbre de beber pulque (del que supuestamente fueron los inventores), de seguro no provenía de los nahuas o de otros indios, sino de los propios religiosos que tenían que atribuírselo a ellos. Si la censura viniera de los indios, 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 Conquista.

Hay otro detalle significativo en el relato: cuando Cuextecatl abandonó la reunión, se llevó consigo el juego, la música y los placeres, precisamente los causantes del pecado para la mentalidad cristiana. Se podría deducir que, además de todo lo que se les imputaba, o quizá por eso mismo, ¡los huastecos eran alegres!, 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” (Johansson, 2006). Pero eso no significa que haya sido una imagen negativa, o que los indios hayan compartido la connotación que le dieron los cristianos, por lo menos no antes de su conversión. ¿Por qué las costumbres de los huastecos parecían perversas a pueblos que también las practicaban?

El siguiente mito que refiero no tiene al chile como personaje, aunque sea uno de los instrumentos para representar al protagonista. Se trata de un relato

de Sahagún sobre uno de los embustes usados por el dios Tezcatlipoca para conseguir el poder entre los toltecas. Huémac, el último de sus reyes, tenía una hija muy hermosa a quien todos disputaban para casarse. Ella cayó enferma de deseo por un “toueyo” o forastero, que se descubrió era un huasteco al que vio desnudo en el tianguis cuando vendía chiles verdes:

Y la dicha hija del señor Huémac 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... (Sahagún, 2013)

Para no alargar la historia, Huémac pidió que le llevaran al huasteco, a quien primero le preguntó por qué andaba desnudo, a lo que respondió que así se usaba en su tierra. Entonces, el rey tolteca le dijo que tenía que casarse con su hija y satisfacer su antojo: “Vos antojastes a mi hija, vos la habéis de sanar”, y así fue. Esto provocó la ira de su pueblo, que comenzó a injuriar a su señor por permitir tal matrimonio. Huémac, que en realidad se avergonzaba del yerno, llamó a su gente y aconsejó a llevárselo a la guerra y dejarlo sólo para que lo mataran los enemigos, para luego informar su muerte. Pero el toueyo resultó ser muy bravo, como lo eran los huastecos, y venció él sólo a los enemigos, por lo que a su regreso tuvieron que recibirlo “bailando y cantando y tañéndole las flautas...”. Lo que nadie sabía era que ese toueyo era ni más ni menos que el propio dios, quien así engañó a los toltecas.

Sobre el término *toueyo*, en el *Códice Florentino* aparece como *tohuenyo*, uno de los sobrenombres de los huastecos, que en náhuatl significaba “nuestro semejante”, “nuestro vecino”, y cuyo plural era *tohuenyome*; sin embargo, hay quien lo traduce como “forastero”. Patrick Johansson (2006) cree que con el tiempo se volvió gentilicio de ese pueblo, pero con otro significado. Señala la posibilidad de que el valor onomástico del término derive de la forma posesiva de *huentli*, que en náhuatl significa “ofrenda”, y que en *to-huen-yo* podría aludir al miembro viril de ese mítico vendedor de chiles, y así extenderse 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*, “nuestra grandeza”, que alude mediante una dilogía al tamaño del

pene de los huastecos; apoya la propuesta en la nasalidad propia del náhuatl, que propiciaría que en la pronunciación se confundieran uno y otro término (Johansson, 2006). Sea cual fuere el significado de la palabra, lo que el relato confirma es la asociación de los chiles con los huastecos y con el miembro viril. Si no, ¿por qué el dios escogería esa identidad para presentarse desnudo en el tianguis y seducir a la hija del rey?

Por otro lado, esa asociación no era gratuita; estaba relacionada con el culto fálico que se ha practicado en Mesoamérica desde el Preclásico, periodo de la estatuaría más antigua que se conoce de ese tema, sobre todo en pueblos de bases eminentemente agrícolas, como los olmecas y los huastecas en la costa veracruzana, donde tal manifestación religiosa adquirió “aparentemente sus rasgos básicos conectada con deidades celestes y ctónicas”, como la diosa Tlazoltéotl-Ixcuina (Muñoz y Castañeda, 2007). Formaba parte de los cultos a la fertilidad, a la que se dedicaron las numerosas evidencias pictóricas, escultóricas y arquitectónicas que componen hoy el riquísimo patrimonio histórico y cultural de México.

Lo interesante del culto fálico es que no se limitó a los ámbitos religiosos oficiales, como las festividades y ceremonias a la fertilidad, sino que formó parte de la sexualidad y las prácticas cotidianas de hombres y mujeres. Todo indica que se difundió y desarrolló en otros pueblos, por lo que las manifestaciones fálicas son prácticamente comunes en toda Mesoamérica. Incluso en época tardía (periodo Posclásico) los toltecas y mexicas retomaron esa creencia, sólo que matizada por el culto fundamental a los dioses de la guerra. Entonces, las manifestaciones fálicas se conservaron ligadas con diferentes ceremonias realizadas a lo largo del año ritual nahua.

En lo que respecta al culto en Mesoamérica, la llegada del cristianismo modificó por completo la idea que se tenía del mismo. La cosmovisión cristiana ve ese tipo de manifestaciones como máximo ejemplo de la degeneración de la religiosidad nativa, por lo que buscó suprimir el carácter genésico libre para erradicar aspectos que se consideraban como una sexualidad desbordada, incompatible con el carácter del cristiano porque, se creía, lo separaba del camino hacia Dios (Muñoz y Castañeda, 2007).

Algunos especialistas, basados en los relatos de los propios conquistadores y cronistas, como Sahagún, consideran que la condena de esta manifestación,

considerada “pecaminosa” y característica sobre todo de los pueblos de la costa del Golfo de México, se daba en Mesoamérica desde antes de la Conquista, por parte de algunos pueblos indígenas del centro (Johansson, 2006). Sin embargo, esta sería otra de las ideas atribuidas a los indios, que en realidad eran de los occidentales. Por eso, volviendo a las alusiones bíblicas que se pueden encontrar en la historia de Huémac y su yerno toueyo, habría que preguntarse si no habrán sido inspiradas en algún pasaje de la Biblia; por ejemplo, mandar a la guerra al yerno indeseable para que lo mataran los enemigos.

En el primer Libro de Samuel (capítulo 18, versículo 25), David pasó por la misma prueba 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 Saúl era que David cayera en manos de los filisteos cuando estuviera empeñado en cumplir la tarea (Medina, 2017). En el mismo libro de Samuel encontramos 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”, lo que nos daría una buena idea de la cantidad de relatos en las crónicas de la Conquista calcados en los textos bíblicos.

Así, aunque la connotación fálica de los chiles suele atribuirse a la famosa “picardía” de los mexicanos, fenómeno sociocultural y nombre que se da al humor irreverente, entendemos que en realidad pudo haberse originado en el periodo colonial, derivada de la connotación obscena y pecaminosa que se le daba a todo lo relacionado con la sexualidad.

Proponemos que el origen de tal connotación no es ni casual, ni “profano”, sino premeditado y oriundo del discurso moral cristiano de la Conquista. Las bases de su significado forman parte y se encuentran en el trasfondo moral del que ha sido considerado el relato fundador de la Historia nacional, mismo que le garantizó su continuidad semántica, en el entendido de que ese relato es resultado de los filtrajes culturales y religiosos que usaron sus autores para hacerlo inteligible en el ámbito cristiano.

Las identidades

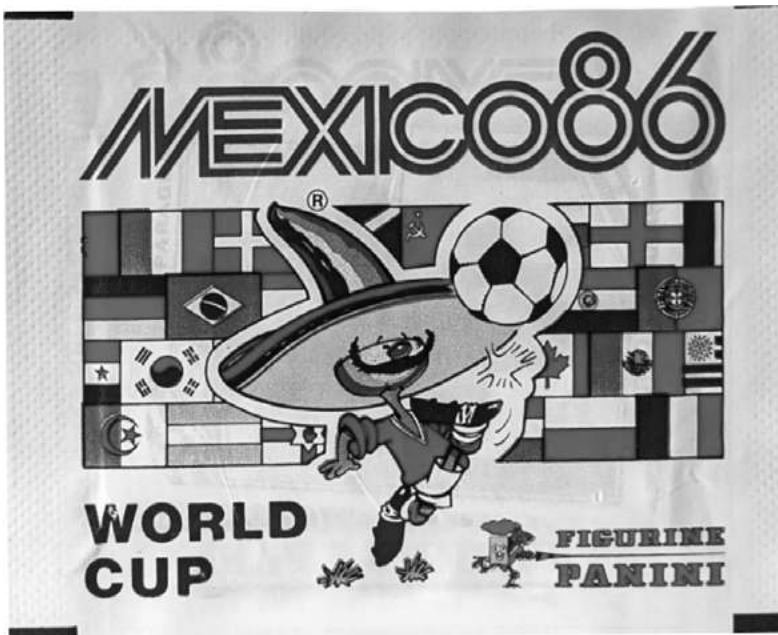
Pasamos al uso identitario de los mitos, que como hemos visto, aunque también tengan una connotación peyorativa, se les suele atribuir cualidades o excelencias que no tiene. Sobre la gran admiración o estima, en el caso de los chiles basta recurrir a Las Casas, quien en el siglo XVI decía que sin ellos “los indios no creían estar comiendo”, queriendo expresar de ese modo el enorme aprecio que les tenían. Si a los chiles se les atribuyen cualidades o excelencias que en realidad no tienen, pues bastaría preguntar a cualquier toueyo o extranjero desprevenido que los haya comido.

Los mitos antes narrados son el origen histórico de lo que consideramos la base de la connotación identitaria de los chiles jalapeños, misma que se oficializó cuando México adoptó uno como símbolo de la copa del mundo de 1986. Pero al final, ¿qué son las identidades?

Comienzo por definirla en singular como la representación que creamos sobre nosotros frente a los otros, con los que nos comparamos. Existen identidades individuales y colectivas, aunque no son excluyentes; las segundas forman parte de las primeras a través de los vínculos de pertenencia, lo que las distingue es la cultura. “La cultura es la fuente de la identidad”, dice el autor, quien también nos informa que los materiales con los que se construyen las identidades son culturales. Con todo, la condición indispensable para que esa

construcción suceda es el reconocimiento, ya que al final la identidad es definida por los otros.

Gilberto Jiménez (2010) aclara que no se habla de cualquier identidad, sino la sentida, vivida y reconocida por los actores sociales que interactúan entre sí y que conforman las colectividades, entre ellas la nación. Por tanto, la nación puede moverse en torno a una causa o un proyecto común, a través de, entre otras cosas, algún símbolo, como un chile. Cuando México adoptó como símbolo de la Copa Mundial de 1986 justamente a 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, el tradicional y amplísimo repertorio popular de chistes verdes, rojos o colorados, albures, decires y refranes alusivos al chile.⁹



Estampa de la Copa del Mundo 1986.

⁹ En México, el albur es un juego de palabras en doble sentido, con referencias a situaciones sexuales o escatológicas. Los chistes rojos, colorados o verdes, son aquellos que tienen el sexo y el erotismo como tema principal.

Entre las identidades relacionadas con el lugar de nacimiento están la local, la regional y la nacional, mientras que la de género se relaciona con el sexo que se le atribuye al individuo. En términos de identidad local, *jalapeños* designa a las personas nacidas en Xalapa, en extensión a una variedad de chiles que se ha pensado originaria de ahí, y que el equipo de beisbol Chileros confirmó. Fue muy “natural” que el equipo jalapeño se llamara así, incluso porque era patrocinado por La Jalapeña. Así, tampoco era extraño que algún colegio particular femenino adoptara un chile como símbolo de su origen jalapeño en el equipo de voleibol, tal y como quedó plasmado en sus toallas, entre otros objetos deportivos de uso personal.

En publicidad y propaganda, el chile, como símbolo identitario de lo mexicano, es muy común para promocionar productos y eventos que tienen lo nacional como trasfondo, incluso en el extranjero. El 5 de mayo, la fiesta de la comunidad hispana por excelencia en Estados Unidos, es un buen ejemplo.

Por otro lado, con relación a las crónicas y los mitos con los que se ha justificado la connotación negativa de la sexualidad indígena y de quienes supuestamente la practicaban en exceso, no se puede olvidar que, independientemente de los modelos, matices y filtros aplicados a los relatos como los dos aquí presentados, estos tenían una función explicativa. Una explicación dirigida no precisamente a los indios, sino a los españoles, de ahí la necesidad de hacerlo desde el discurso cristiano. Por tanto, al crear un demonio, tenido por los indios como dios, encarnarse en un huasteco, con el objetivo de seducir a una princesa, se admitiría de forma implícita la capacidad de los hombres de ese pueblo para lograrlo, en función de su miembro viril, que debía tener forma de chile y ser irresistible. De ahí su descalificación por los cristianos, aunque no necesariamente por los indios.

En este caso, es claro que no estamos ante un fenómeno sobrenatural o demoníaco, como en la visión religiosa, sino perfectamente cultural, que identifica al otro y lo descalifica en función de características tenidas como peculiares: sus costumbres, sus prácticas, sus caracteres anatómicos o cualquier cosa con que se les relaciona, en este caso los chiles. Si originalmente fue visto de forma negativa, en algún momento de su historia los mexicanos la volvieron positiva. No dejan de ser posibilidades explicativas para lo que en México es un hecho: el significado fálico del chile.

Conclusión

Concluimos con tres noticias que valen como evidencia de la popularidad a nivel nacional e internacional que han adquirido tanto los chiles como el sabor jalapeño. La primera es de octubre de 2012, cuando una revista de negocios (Tu interfaz, 2012) anunció el registro, por parte de México, de los chiles jalapeños como denominación de origen, como forma de neutralizar los que inundan los mercados producidos en otros países. La otra es de seis años después, de octubre de 2018, durante el juicio en Nueva York de uno de los más conocidos jefes de los carteles de la droga mexicano, cuando los periódicos del mundo reprodujeron las declaraciones de un antiguo aliado del acusado y entonces testigo de la fiscalía, quien describió en detalle las formas como introducían la droga en Estados Unidos, entre otras, en “latas de jalapeños”. El juicio ha sido uno de los más mediáticos de su especie. Ocupó durante semanas los encabezados de los periódicos. Lo más significativo para el caso que aquí nos ocupa fue que nadie, ni los periodistas y aparentemente ni los abogados, creyeran necesario explicar lo que era “jalapeños”; no era necesario porque, a esas alturas, ya era de sobra conocido, tanto nacional como internacionalmente.

Tenemos ahí un buen ejemplo del importante papel que tiene la alimentación, no sólo para la sobrevivencia, sino para temas tan improbables como el contrabando y el comercio ilegal de algún producto, pero también para explicarnos

socialmente en los estudios histórico-culturales, incluido el de las migraciones. Como bien dice un autor, quien migra lo hace movido más por el hambre que por el espíritu de aventura, y tiende a reproducir en donde se establece sus hábitos alimenticios, no sólo por la costumbre o el gusto, sino como una forma de resistencia cultural a la absorción por parte del medio al que se incorpora (Teti, 2001). Por eso, la llamada cocina mexicana es también resultado de la aplicación de las técnicas culinarias introducidas por los españoles en los productos nativos, cuando no de los mismos productos. En un sentido inverso, durante mucho tiempo los emigrantes mexicanos se vieron obligados a transportar en el equipaje, camuflados entre las piezas de vestir y del calzado, los chiles y las semillas para plantar y consumir en los lugares del extranjero en los que residían. Eso, claro, antes de que la globalización generalizara su consumo en la forma de conservas y antes de que los grandes supermercados internacionales los ofrecieran *in natura*.

Los chiles también participan de las identidades a través de las emociones, aunque los estudios sobre el tema las hayan soslayado, en favor de las motivaciones políticas, territoriales y culturales. Ser mexicano no es solo consecuencia de haber nacido en México o de obtener un documento que así lo diga, sino de aspectos relacionados con los sentimientos y... los resentimientos. Prueba de ello es el malinchismo, concepto desarrollado a partir de la idea de que hay malos mexicanos que prefieren lo extranjero a lo nacional y por eso hay que señalarlos. Hay quien piense que para conocer realmente al mexicano se debe entender primero el malinchismo.

Así justificado, me atrevo a decir que historiar al chile significa también historiar a los propios mexicanos y su relación con el pasado y el presente, ya que no osaría incluir su relación con el futuro. Historiar a los mexicanos desde sus sentimientos y resentimientos o desde sus excesos y carencias, como una forma de conocer desde la historia su modo de ser, pensar, sentir y de estar en el mundo.

Referencias

Archivos

- ♦ Archivo Municipal de Xalapa (AMX). (1884). Actas del Cabildo. Sesión ordinaria de 2 de junio, foja 19.
- ♦ AMX (1885). Expediente 17, foja sin número.
- ♦ AMX (1896). Expediente 11, foja 6.
- ♦ AMX (24 de agosto, 1891). Expediente 1, número 2168.
- ♦ AMX (28 de octubre, 1892). Foja 1.
- ♦ AMX (9 de noviembre, 1911). Protocolo 1911-3, foja 209.
- ♦ Archivo Eclesiástico. F. 97v Exp. No. 1 Caja 9 Libro 26. del 19 de abril 1871 al 29 abril de 1880, matrimonios
- ♦ Archivo Notarial (26 de noviembre, 1901). Notario Público: Lic. Julio Rebollo, F. 2v.-3v.

Entrevistas

- ♦ Dr. Ezequiel Jiménez Molina (2008)
- ♦ Sr. Mario Jiménez: Verano (2009)

Bibliografía

- Alkmst (9 de julio, 2017). Religión y sexualidad en Mesoamérica: cultos a la fertilidad. Arqueología e historia del sexo [blog]. <http://historsex.blogspot.com/2017/07/religion-y-sexualidad-en-mesoamerica.html>
- Anónimo (1831). *El cocinero mexicano*. Tomo I. Imprenta de Galván.
- Anónimo (2011). *Dos Manuscritos Mexicanos de Cocina*. Colección de Recetarios Antiguos. CONACULTA.
- Ariel de Vidas, A. (2013). *Huastecos a pesar de todo: Breve historia del origen de las comunidades teenek (huastecas) de Tantoyuca, norte de Veracruz*. Centro de estudios mexicanos y centroamericanos.
- Azcoitia, F. X. (1943). *Reseña de la ciudad de Xalapa*. Talleres Gráficos del Gobierno de Veracruz.

- Barreto Barreto, A. P. (2006). *Estudio de algunos componentes del comportamiento reproductivo en chile jalapeño (Capsicum Annuum L)*. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.
- Bermúdez Gorrochotegui, G. (2003). Orígenes de Xalapa. *Crónicas de Xalapa*, (4).
- Blázquez Domínguez, C. (1992). *Xalapa, Veracruz: imágenes de su historia*. Gobierno del Estado de Veracruz.
- Bravo de Lagunas, C. (1580). *Relación de Xalapa de 1580. Epistolario de la Nueva España (Tomo XII)*.
- Buenrostro, M. y Barros, C. (2000). Notas sobre la cocina conventual. Técnicas, ingredientes y utensilios. *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. CONACULTA.
- Castelló Yturbide, T. (2000). Introducción. *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. CONACULTA.
- Chartier, R. (1992). *El mundo como representación*. Gedisa.
- De San Pelayo, G. (2000). *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. CONACULTA.
- De Ulloa, A. (1992). Descripción geográfica física de una parte de la Nueva España. En Torres Guerrero, E. y Hernández, A. (coords), *Cien viajeros en Veracruz*. Gobierno del Estado de Veracruz.
- Delfín Guillaumin, M. (14 de septiembre, 2013). Historia de los pesos y medidas en México. *Historia de la cocina y la gastronomía* (blog). <https://www.historiacocina.com/es/pesos-y-medidas-mexicanos>
- Díaz del Castillo, B. (1991). *Verdadera Historia de la Conquista de la Nueva España*. Edición de Guillermo Serés.
- Frost, E. C. (2000). La pobre cocina de los frailes. *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. CONACULTA.
- García Morales, S. (1990). Sistema político y control de cantones en Veracruz, 1877-1911. *Revista La Palabra y el Hombre* (75), pp. 55-67.
- Giménez, G. (2010). *Cultura, identidad y procesos de individualización*. UNAM/Instituto de Investigaciones Sociales.
- González de la Vara, F. (1997). *La cocina mexicana a través de los siglos*. Clío.
- Hernández Toledo, F. (1888). *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes medicinales de las plantas y animales de la Nueva España*. Escuela de Artes.
- Johansson, P. (2006). Erotismo y sexualidad entre los huastecos. *Arqueología mexicana*, 14(79).

- Larousse Cocina (s. f.). Chile jalapeño. Recuperado el 30 de julio del 2025 de <https://laroussecocina.mx/palabra/chile-jalapeno-2/>
- León García, M. (1997). *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*. CONACULTA.
- Long Solís, J. (1986). *Fondas & fogones: Good Mexican Food in Mexico City*. Guía Tour Editores.
- Long Solís, J. (1986). *Yo soy como el chile verde*. Museo Nacional de Culturas Populares.
- Long Solís, J. (1995). *El sabor de la Nueva España*. Instituto Mora.
- Long Solís, J. (1998). *Capsicum y cultura: la historia del chilli* (2da edición). Fondo de Cultura Económica.
- Long Solís, J. (coord.) (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (3ra edición). Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Históricas.
- Long Solís, J. y Carillo, A. M. (1999). *El placer del chile, tomate, frijol y calabaza*. Clío.
- Long Solís, J. y Vargas, L. A. (2005). *The Food Culture of Mexico*. Greenwood Press.
- López Romero, P. C. (2019). *Otra historia de Xalapa*. Ediciones Municipales.
- Luengo, J. (1999). Pasteur y la ciencia veterinaria. *Avances en Ciencias Veterinarias*, 14(1-2).
- Medina, D. (2017). *La Biblia. No se deje al alcance de los niños*. CULagos Ediciones.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ediciones de la Reina Roja.
- Muñoz Espinosa, M. T. y Castañeda Reyes, J. C. (2007). Aproximación al estudio del culto fálico en dos civilizaciones: Mesoamérica y el Egipto antiguo. *Arqueología*, 36, pp. 207-223.
- Nonato, C. (2001). Dime qué comes y te diré quién eres. En García Gutiérrez, G. (coord.) *Carlos Fuentes desde la crítica*. Taurus.
- Novo, S. (1967). *Cocina mexicana e historia gastronómica de la ciudad de México*. Porrúa.
- Ochoa-Ocon, L. (2002). América Latina en el escenario de las exposiciones universales del siglo XIX, *Procesos. Revista Ecuatoriana de Historia*.
- Pérez San Vicente, G. (1999). *Recetario Mexiquense. Siglo XVIII*. CONACULTA.
- Rivera, G. (1988). *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. Librería de Ch. Bouret.
- Sahagún, B. (1999). *Historia General de las Cosas de la Nueva España. Libro III*. Editorial Porrúa.
- Secretaría de Fomento (1901). *Lista de Recompensas Obtenidas por los Productores Mexicanos, en la Exposición Universal de París de 1900*.

- Serna, J. y Pons, A. (2019). *Microhistoria. Las narraciones de Carlo Ginzburg*. Comares editorial.
- Spinoso Arcocha, R. M. (2008). Xalapa la Bella: metáforas femeninas y economía mercantil. *Mujeres en Veracruz. Fragmentos de una Historia I*. Editora de Gobierno del Estado de Veracruz.
- Spinoso Arcocha, R. M. (2021). Jalapeños: una historia cultural “picante”. *Temas Americanistas*, (45), p. 319-342.
- Teti, V. (2001). Emigrazione, alimentazione, culture popolari, en Bevilacqua, P., De Clementi, A. y Franzina, E. (coords.), *Storia dell'emigrazione italiana. Partenze*. Donzelli Editores.

Hemerografía

- ♦ *Jornal Económico Mercantil de Veracruz*. (Abril, 1806). Número 32, México.
- ♦ *El Mosquito Mexicano*. (19 de junio, 1835). [Sin título]. México.
- ♦ *La Sombra*. (1865). [Sin título]. México.
- ♦ *El Padre Cobos*. (8 de junio, 1871). Número 46. México *La Colonia*
- ♦ *La Gacetilla*. (18 de octubre, 1877). “Profundidad del Océano”. México.
- ♦ *Española*. (Diciembre, 1877). [Sin título]. Veracruz, México.
- ♦ *La Patria*. (10 de noviembre, 1878). [Sin título]. México.
- ♦ *La Patria*. (17 de noviembre, 1878). [Sin título]. México.
- ♦ *La Libertad*. (7 de mayo, 1879). [Sin título]. México.
- ♦ *La Industria Nacional*. (Abril, 1880). [Sin título]. México.
- ♦ *Periódico Oficial de Campeche* (7 de marzo, 1884). [Sin título]. México.
- ♦ *El Nacional* (18 de agosto, 1884). [Sin título]. México.
- ♦ *El Siglo XIX*. (18 de abril, 1889). [Sin título]. México.
- ♦ *La Voz de México*. (12 de abril, 1890). “La primera cantina de México”. México.
- ♦ *El Correo Español*. (4 de abril 1897). [Sin título]. México.
- ♦ *Municipio Libre*. (Octubre, 1898). [Sin título]. México.
- ♦ *Periódico oficial del Estado de Guerrero*. (18 de noviembre, 1905). [Sin título]. Guerrero, México.
- ♦ *El Orden*. (4 de septiembre, 1910). [Sin título]. Xalapa.
- ♦ *Revista Acción*. (1921). [Sin título]. Jalapa, Veracruz.



ALFABÉTICA

www.alfabetica.com.mx

Gerencia editorial

Sol Ortega Ruelas

Cuidado de la edición

Luis Carlos Hernández

Diseño de portada

Lorena Ortega Rodríguez

Maquetación

Pablo Ulises Ontiveros Pimienta

.....

JALAPEÑOS EN CONSERVA: HISTORIA, MITOS E IDENTIDADES

Se terminó de editar en noviembre de 2025 en Guadalajara, Jalisco, México

Para su composición se utilizaron las tipografías **Fira Sans** y **Andada Pro**.

El chile es uno de los ingredientes más icónicos de la cocina mexicana, sea como base o acompañamiento en una gran variedad de platillos. Está tan presente en la vida de los mexicanos que forma parte de nuestra identidad. No sólo el chile, sino quienes lo producen y lo consumen, han sido objeto de mitos y representaciones que aquí se analizan. No por nada se versa: “Yo soy como el chile verde, Llorona, picante pero sabroso”.

Originaria de Xalapa, la autora desentraña la historia del *Capsicum annuum*, mejor conocido como chile jalapeño. Aborda su uso y significado para las culturas mesoamericanas, su aparición en recetarios coloniales, su producción y comercialización en la capital veracruzana, a la que debe el nombre, e incluso su elección como mascota del Mundial de Fútbol en 1986.

Desde la Historia Cultural, esta obra estudia un producto tan cotidiano en la cocina y cultura mexicana, que suele pasar desapercibido y rara vez reflexionamos sobre su origen, historia y representaciones. En suma, los chiles jalapeños son un hecho culinario por su función en la dieta e imaginario de los mexicanos, como un proceso de creación orientado no sólo hacia su uso y preparación dietético, sino hacia la construcción de símbolos, prácticas y representaciones que dan cuenta de su universo cultural.

ISBN 978-607-5894-76-8



9

786075

894768

ALFABÉTICA



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA

Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

CU
LA
GOS

Centro Universitario de los Lagos
Universidad de Guadalajara