

Dramáticos placeres: el chile mexicano

Por Juan Villoro

(Tomado del libro "Safari accidental", del extraordinario cronista y escritor Juan Villoro. Editorial Joaquín Mortiz)

Charles De Gaulle se quejaba de lo difícil que era gobernar una nación con más de 500 tipos de quesos. Lo mismo puede decirse de México y sus chiles. El único rasgo común de esta diversidad es el siguiente: cuando le preguntas a un mexicano si algo pica, te dice que no. No conozco al mesero capaz de advertirle al comensal que la boca se le va a incendiar. Se considera traición a la patria reconocer la misión esencial de un chile de árbol o chipotle, que consiste en sacar intensas gotas de sudor en la coronilla del afectado. «Yo soy como el chile verde, picante pero sabroso», dice una de las más extravagantes letras de la canción ranchera. En la dramática nación de Jorge Negrete, lo picante es sabroso.

Aunque algunas variantes de lo picoso perforan el duodeno, cuando hablamos del chile nos limitamos a enunciar que tiene mucha vitamina C y se parece a nuestros políticos en que cada vez se le descubren más propiedades.

No todos los chiles que llevamos a nuestras tortillas son oriundos de México. El más picante de la república lleva el nombre de habanero. Se trata de un apéndice furioso y amarillo que llegó de Java en el Galeón de Manila y se convirtió en condimento decisivo de la cocina yucateca. En un principio se le decía «javanero», pero como en Mérida las cosas buenas vienen de La Habana, adoptó un nombre más seductor. Sus semillas queman la lengua como pólvora encendida.

La cultura del chile está unida a la escatología, y el habanero es uno de sus pocos exponentes que «no quema dos veces». Cuesta trabajo hablar con estilo de estas cuestiones, pero la vida en compañía del chile está acompañada de toda clase de aventuras gastrointestinales, a tal grado que hemos hecho de la diarrea una forma del patriotismo. Cuando el indigesto visitante pasa sus vacaciones en el excusado, decimos con vindicativo orgullo que fue víctima de la «revancha de Moctezuma». En otras palabras: nos conquistaron pero hemos encontrado una manera rencorosa de entrar en las entrañas de los extranjeros.

Hacer algo «a valor mexicano» significa hacerlo con muchas molestias y ninguna racionalidad. El principal rasgo de este masoquista sentido del honor consiste en comer chile a granel. Cuando estamos en

el extranjero y nos ofrecen un ají de la India o Pakistán, le entramos con fe, sin probar la fuerza del adversario con la punta de la lengua. En ese momento de arrebatadora definición nacional, confundimos las miradas de los testigos con la admiración e incluso la excitación erótica. En su novela *Ciudades desiertas*, José Agustín hace que un mexicano con más complejos que Huitzilopochtli cene con un polaco que se ha acostado con su mujer y decida superarlo comiendo chile. Lo único que logra es una indigestión digna del infierno azteca. La escena captura el sentido de la hombría inherente a la deliciosa exageración de comer picante. Por su forma y su encendido temperamento, el chile representa en el argot vernáculo el sexo masculino. Lo interesante de esta mezcla de erotismo y gastronomía es que revierte las condiciones de la supremacía sexual. A diferencia de lo que pasa con Godzilla o el cine porno, aquí el tamaño no importa. Lo fundamental es el contenido. «Chiquito pero picoso», decimos para elogiar a alguien débil que se sale con la suya en forma improbable. En un ámbito en el que los adolescentes usan la cinta métrica con más constancia que los sastres para medir su dotación fálica, los chiles ofrecen una cultura alterna en la que se puede triunfar con menos envoltura. La quintaesencia del picor nunca se encuentra en los chiles voluminosos, que sólo mejoran rellenos de queso o carne molida. El extracto esencial y arrebatador proviene de los ejemplares mínimos que concentran sus detonaciones. Casi todos los guisos mexicanos llevan picante. De acuerdo con Italo Calvino, el turbador efecto de nuestras salsas tiene su inquietante origen en la antropofagia. Cuando visitó México, el autor de *Bajo el sol jaguar* se preguntó qué sucedía con las víctimas de los sacrificios humanos después de los rituales. Las vísceras eran ofrecidas a los buitres para que las llevaran al cielo, estableciendo un vínculo con los dioses, y los corazones eran guardados en un tzompantli, antecedente religioso del tupper-ware. ¿Qué pasaba con el resto de ese cuerpo que ya era sagrado? En la Colonia, los evangelizadores no tuvieron dificultad en imponer la comunión porque en numerosos ritos prehispánicos se comían figuras que representaban dioses o hijos de dioses. Calvino se pregunta si los aztecas no habrán incurrido en un consumo más literal de los cuerpos divinizados en el rito. Desde un punto de vista religioso, la carne sacrificial significaba una impecable merienda. Para vencer el prejuicio de comerse al prójimo, nada resultaba más práctico que hundir sus filetes en salsa verde, sustancia que impide distinguir la carne de un hermano de la de una gallina.

Quizá la supremacía del chile encierre un pasado de antropofagia y para olvidarlo comemos más chile. Se trata de una ocupación full-time. Ningún rincón del día es ajeno a las posibilidades del picante, de los huevos rancheros en el desayuno a los postres rociado de polvillo rojo en la cena, pasando por los cacahuates enchilados en el aperitivo del mediodía. Este integrista sólo se puede inculcar en la infancia, a través de golosinas agripicosas. La imaginación popular ha llevado a creaciones tan sublimes

como el Pelón Pelo Rico, muñeco al que se le presiona un conducto para que le crezca una melena de tamarindo con chile. Esta pedagogía del ardor avanza hasta la graduación en la que el discípulo ya no sabe si le gusta lo que le pica o le pica lo que le gusta.

El filósofo Ludwig Feuerbach se sirvió de un juego de palabras en alemán para decir: Der Mensch ist was er isst (el hombre es lo que come). Si damos crédito a este esencialismo, podemos deducir que la identidad del mexicano es siempre provisional: está demasiado enchilado para concentrarse. Su «ser en sí» representa una contradicción viva.

Probablemente esto se debe a que en la cultura del picante, el placer y el castigo son términos equivalentes: «¡Está sabrosísimo!», dice el doliente al que el chile le saca lagrimones. No es casual que un país donde el triunfo se parece tanto a la derrota haya encontrado una paradójica forma de disfrutar mientras sufre. Estamos, a fin de cuentas, en la nación donde los mariachis interrumpen sus canciones cuando llega el vendedor de toques eléctricos, ese artilugio que emite corriente desde una pila a través de cables camuflados en las mangas, y los contertulios se toman de las manos para compartir descargas. La dicha mexicana será dramática o no será. Nuestro plural uso del chile sugiere que deberíamos estar muertos o por lo menos tan despellejados como el dios Xipe-Totec. Pero algo parece indicar que tenemos la dieta que nos conviene. Tal vez los chiles son tan variados que se neutralizan entre sí (la salsa de mole incluye tantas variedades de picante que la síntesis final no recuerda a ninguna en particular). Es posible que los belicosos chiles se combatan unos a otros como los incansables y paranoicos dioses del panteón azteca. Aunque vivimos para cortejar la muerte, nos pasa como a los suicidas que se toman el botiquín entero y se salvan porque los somníferos son anulados por los estimulantes. En otras palabras: sobrevivimos porque recurrimos a demasiadas formas contradictorias de hacernos daño.