

Los chiles de Neandertal

TEXTO: ENRIQUE BERRUGA FILLOY

Hace pocos años se produjo un amotinamiento inusitado de los reos de un penal en California. Los internos de origen judío organizaron un levantamiento con quemas de colchones y actos de desobediencia, en reclamo para que les fuese servida comida Kosher, de conformidad con los dictados de su religión. Ante la intensidad de los desórdenes y la justeza de la demanda, el director de la cárcel accedió a esta petición de la comunidad judía. Al poco tiempo se registró un segundo movimiento de los internos, todavía más virulento y al parecer con mayores visos de desesperación: esta vez se trató de un levantamiento orquestado por reclusos de origen mexicano que demandaban que en su dieta se les suministrara una cotidiana dotación de chiles y salsas picantes. Al igual que lo había hecho en el caso de los judíos, el director del penal hizo las consultas respectivas, pero esta vez la demanda fue denegada. Los judíos –argumentó en su alegato– presentaron un reclamo legítimo, basado en creencias religiosas largamente arraigadas. Como respuesta, los internos mexicanos arremetieron las movilizaciones hasta orillar al director del reclusorio a conceder una audiencia a los paisanos.

–Hemos escuchado sus argumentos –le dijeron– para atender la petición de los judíos y rechazar la nuestra. Lo que usted no comprende es que para nosotros, comer chile es más importante que la religión.

Desconcertado ante tal aseveración, el director de la cárcel terminó accediendo a la solicitud de los reos mexicanos.

Es curioso que este incidente haya vinculado a dos pueblos milenarios como son el judío y el mexicano. En días pasados, un grupo de científicos y antropólogos descubrió una colección de vasijas de cerámica, que datan de hace seis mil años, donde se observan claramente siluetas de los chiles que consumían nuestros ancestros. Si estas fechas se comparan con el calendario judío, se llega a la conclusión de que los antiguos mexicanos consumían chile unos 500 años antes de que los hebreos comenzaran a llevar un registro sistemático del tiempo. En este sentido resultaba tan razonable para el director del penal atender las peticiones de los reclusos judíos como de los mexicanos.

El descubrimiento de lo que he bautizado preliminar y seguramente en forma equivocada como los

Chiles de Neandertal, no es un dato menor para explicar el comportamiento histórico de los mexicanos. Una primera hipótesis a estudiar por parte de los antropólogos consistiría en explicar si los pueblos con comidas más sabrosas, como es el caso de los mexicanos y los asiáticos, que utilizan desde siempre las especias, han tendido a emigrar menos que aquellos que comen de manera más insípida. Los europeos que comían platillos muy sosos hasta que Marco Polo hizo su travesía al Oriente, enloquecieron de inmediato ante el descubrimiento de la pimienta, la canela, la mostaza y el té. Fueron a buscar esas especias y de pasadita se quedaron en los sitios de abastecimiento para formar empresas de ultramar y luego imperios bien establecidos.

Es decir, al europeo medieval promedio no le costaba mayor trabajo emigrar de sus tierras para irse de colonizador, en parte (además, obviamente, del bien documentado afán de lucro) porque la comida local no le significaba un freno poderoso. A los asiáticos y a los mesoamericanos, por contraste, la costumbre a una comida sabrosa y bien condimentada le servía como imán para mantenerse en su tierra.

La globalización ha cambiado –a medias– este patrón de comportamiento. Nadie podría negar que Inglaterra está llena de indios y pakistaníes o que Estados Unidos tiene comunidades mexicanas repartidas por toda su geografía. La inhibición a migrar por parte de los pueblos con comidas sabrosas, es cosa del pasado. Lo que no es cosa del pasado es que ahora lleven consigo sus tradiciones culinarias a donde llegan a residir. Sería interesante, en cualquier caso, investigar hasta qué punto la alimentación ha determinado lo que somos y donde vivimos. En el caso de México siempre se ha argumentado que somos la cultura del maíz. Quizá, después de estos hallazgos arqueológicos comience a hablarse más de la cultura del picante. •

ENRIQUE BERRUGA FILLOY

Ciudad de México, 1959. Diplomático de carrera, embajador y novelista. Su libro más reciente es *Propiedad ajena*.