

El chile en la Mixteca alta de Oaxaca: de la comida al ritual

Esther Katz

El chile es un elemento central de la comida y la cultura mexicanas, pero en cada región adquiere ciertas particularidades. Con base en el trabajo de campo llevado a cabo desde hace más de 30 años en la región de la Mixteca –conocida en mixteco como *Ñu Savi*, Tierra de la Lluvia–, voy a describir y analizar aquí los usos alimentarios y rituales del chile. Presentaré primero la metodología empleada para esta investigación –etnobotánica y antropología de la alimentación– y el papel cultural del chile como marcador de identidad y de género en México, en general. Luego me enfocaré en las particularidades del chile en la Mixteca alta. Describiré las variedades de chile cultivadas y utilizadas, así como su empleo culinario –en particular en salsas y moles– y sus usos rituales. Finalmente mostraré, a través de todos estos aspectos, el papel cultural del chile en la Mixteca: su relación con la identidad, el género, las diferencias sociales y nacionales, el cuerpo, el sexo y la representación del cosmos.

Metodología

Colecté los datos que voy a presentar en un trabajo de campo antropológico llevado a cabo durante varios años en la Mixteca alta.¹ El principal método de

¹ El trabajo de campo fue realizado primero en el marco del proyecto "Biología humana y desarrollo en la Mixteca alta", dirigido por los doctores L. A. Vargas, C. Serrano (IIA-UNAM) y Ph. Lefèvre-Witier (CNRS, Francia), con el apoyo de una beca de la UNAM, otorgada por las secretarías de relaciones exteriores de México y de Francia, de 1983 a 1986. Recibí también un subsidio de Joven Investigador del servicio de las Áreas Culturales del Ministerio de la Investigación y de la Educación Nacional francés en 1987, así como un financiamiento del

investigación de la antropología es la observación participante, la cual consiste en registrar las actividades de la sociedad estudiada, participando en ellas cuando sea posible; de esta manera el antropólogo pretende colocarse en una posición a partir de la cual pueda observar a la sociedad desde el exterior (independientemente de que se trate de su propia cultura o de una cultura diferente) y, al mismo tiempo, trata de entenderla desde el interior. Además, lleva a cabo entrevistas, las cuales pueden estar basadas en cuestionarios, pero sin dejar fuera las entrevistas semiabiertas, es decir, aquellas en las que se deja hablar a la persona entrevistada sin limitar sus respuestas; de esta forma se obtiene información más amplia, asociaciones de ideas y datos que no habían sido considerados originalmente.

Asimismo, para entender las categorías de pensamiento y el simbolismo dentro de una comunidad, se analiza el discurso y los términos usados en la(s) lengua(s) local(es). Otro asunto importante es comparar la información recopilada de diferentes fuentes e informadores. Lo ideal para validar un dato es que sea confirmado, por lo menos, por tres personas diferentes. Se preconiza que el antropólogo que quiere analizar a fondo una sociedad se establezca un tiempo considerable (de preferencia varios meses) en el lugar de estudio, pero ciertos estudios pueden también llevarse a cabo en un tiempo corto.

La Mixteca abarca la parte occidental del estado del Oaxaca y cubre también una franja del sur del estado de Puebla y del oriente del estado de Guerrero. Está poblada por indígenas mixtecos y por mestizos, con algunos enclaves chochos, popolocas, triquis y amuzgos. Se divide en tres zonas: la Mixteca alta –zona noreste con mayor altitud–, la Mixteca baja en el oeste y la Mixteca de la Costa, en el sureste.

Para realizar mi doctorado, viví entre 1983 y 1985 en San Pedro Yosotato, un pueblo de la Mixteca alta oaxaqueña, ubicado en el distrito de Tlaxiaco,

Centro de Estudios Mexicanos y Centro-Americanos (CEMCA), en 1990. En los años siguientes, las visitas de campo fueron combinadas con participaciones a congresos, financiadas por el Instituto de Investigaciones para el Desarrollo (IRD). El trabajo de campo, en 2011, fue financiado por el proyecto de la Unión Europea ENGOV (Gobernanza Ambiental en América Latina y el Caribe), subproyecto Bek(onal) (Construcción e intercambio de saberes sobre los recursos naturales) (FP7-2010) (SSH-CT-2010-266.710), en 2013 por el IRD y en 2015 por el proyecto Sorbonne-Universités-Convergence PALIM (Patrimonios alimentarios y prácticas culinarias), que dirige. Los datos colectados desde el final de 2013 contribuyen también al proyecto ANR-FoodHerit (Patrimonio alimentario y gastropolítica), dirigido por C. E. de Suremain (IRD).

justo en el límite con la Mixteca de la Costa. Posteriormente, ya radicada en la Ciudad de México, continué visitando el pueblo durante estancias cortas por un periodo de dos años, hasta 1987. Durante estos cuatro años visité también otros pueblos de la región y, de manera informal, otras regiones de México. Luego, a lo largo de los años siguientes, visité la Mixteca alta esporádicamente, siendo la última vez en 2015. Aquí compilo también algunos datos de la ciudad de Tlaxiaco, del pueblo mixteco de Santa María Cuquila—que colinda con Tlaxiaco— y del pueblo triqui de San Andrés Chicahuaxtla, localizado entre San María Cuquila y la ciudad de Putla, en el distrito de Putla. Visité ocasionalmente ese pueblo varias veces desde 1984, y en 2011 pasé dos semanas ahí para llevar a cabo una investigación. Realicé las entrevistas en español, pero cada vez que pude levanté vocabulario o frases en la lengua indígena local.²

Además, gracias a las indicaciones y al apoyo de los botánicos del Laboratorio de etnobotánica del Jardín Botánico de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), empleé métodos de etnobiología, en particular

2 Al inicio de mi trabajo de campo en San Pedro Yosotato, la mayoría de los adultos de más de 30 años hablaba español y mixteco; algunas personas de más de 60 años no hablaban español, pero lo entendían, y varias personas de edades diferentes no hablaban mixteco, aun cuando lo comprendieran. Estas últimas eran de origen mestizo o no habían practicado el mixteco con sus padres. Las personas de menos de 30 no hablaban mixteco, debido a que los padres no hablaban esta lengua con sus hijos. Ahora, en este pueblo, los locutores de mixteco tienen más de 60 años. En los pueblos vecinos, en cambio, hace 30 años el mixteco era hablado por una mayoría de los habitantes y, en Chicahuaxtla, casi todos los habitantes hablaban triqui. Actualmente hay personas que han dejado de hablar su lengua nativa en esos pueblos, pero la mayoría de los habitantes continúan usándola. Tanto el mixteco como el triqui son lenguas tonales de la familia otomangue de la rama mixteca, pero no son mutuamente inteligibles, ya que se diferenciaron hace varios siglos. Según el censo de 2015, 517 665 personas hablan mixteco y 25 674 triqui (INEGI 2015). Hace 30 años los lingüistas dividían el mixteco y el triqui en diferentes dialectos, pero actualmente el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI) considera que existen 81 lenguas diferentes dentro de lo que se llama ahora la agrupación lingüística del mixteco, y 4 lenguas triqui (INALI 2010). Cada lengua está presente en uno o dos municipios. El mixteco de San Pedro Yosotato está agrupado con el mixteco de dos pueblos vecinos—Santa María Yucuiti y Santiago Nuyoo—bajo el nombre de “mixteco del suroeste”, o en mixteco local: *tu'u' savi*, presentando ligeras variaciones en cada una de las tres comunidades. El triqui de Chicahuaxtla es clasificado como triqui de la Alta, *gui a'mi nánj nī'ín* (INALI 2008). Para la transcripción de los términos en triqui agradezco a Fausto Sandoval, maestro bilingüe de Chicahuaxtla, por su ayuda.

de etnobotánica. El objetivo inicial era trabajar sobre la alimentación, sin embargo, la mayor parte de los alimentos provenían de la agricultura y de la recolección, por lo que también tuve en cuenta esas prácticas. En 1985 y 86 colecté ejemplares de plantas útiles –incluyendo chiles–, que deposité en el Herbario Nacional de México (MEXU) del Instituto de Biología de la UNAM. Fueron identificados por los botánicos del Laboratorio de Etnobotánica y en algunos casos por los taxónomos del MEXU.

En el área de la antropología, mi trabajo fue guiado por escritos de la antropología de la alimentación. El primer trabajo de este tipo que abordó el tema fue publicado en la década de 1930 (Richards 1932), pero fue después de 1970 que se desarrollaron investigaciones en este campo, y desde entonces se ha incrementado el número de trabajos sobre este tópico. Los antropólogos han mostrado que, a través de la alimentación se expresan las relaciones de poder (Appadurai 1981; Mintz 1965), entre clases sociales (Goody 1982), de género (Abdala y Menasche 2008; Counihan y Kaplan 1998; Weismantel 1989), las ideologías políticas y religiosas (Appadurai 1988; Pilcher 1998), la identidad (Ohnuki-Tierney 1993) y también se simboliza el cuerpo, la sexualidad, la reproducción, el universo (Hugh-Jones 1979; Katz 2013). Los cambios alimentarios son un barómetro de los cambios sociales (Suremain y Katz 2009). Como lo vamos a ver, el chile ilustra todo esto a la vez: se relaciona con la identidad, el género, las diferencias sociales y nacionales, el cuerpo, el sexo y la representación del cosmos.

De la nación al pueblo: el chile como marcador de identidad y género

Contrario a lo que sucede con el sabor dulce, la apetencia por el picante no es innata, sino adquirida y mantenida culturalmente (Fischler 1982; Rozin y Schiller 1980). En México, el chile es un marcador de identidad nacional, el consumo de esta planta diferencia a los mexicanos de los gringos (Katz 2009). Por otro lado, dentro del país se come más picante en el campo que en la ciudad, e incluso se incrementa en ciertas regiones. En el estado de Oaxaca se come picante en abundancia y la comida regional cuenta con numerosos moles y salsas preparados con chile. En la Mixteca los indígenas usan constantemente el chile en su cocina. En esas zonas montañosas, donde los habitantes trabajan duro para obtener su sustento a partir de la tierra, se considera que el chile da la fuerza y

Tabla 1. Variedades de chiles usados en San Pedro Yosotato y sus usos.

Nombre mixteco	Nombre español	Nombre científico	Comprado Cultivado	Antiguo Reciente	Uso	Preparación
Yá'a	chile	<i>Capsicum</i>				
Nū Kaa ("pueblo de hierro", designación mixteca para Putla)	putleco, costeño	<i>annuum</i> var. <i>annuum</i>	comprado, cultivado en Putla	antiguo	seco	salsa, chili, atole, asado, en polvo y en mole amarillo
íchi siki ("camino de arriba")	serrano, gordo, jalapeño	<i>annuum</i> var. <i>annuum</i>	comprado	reciente	fresco y enlatado	crudo y en caldo
	de árbol	<i>annuum</i> var. <i>annuum</i>	comprado	reciente		
chile ancho	ancho	<i>annuum</i> var. <i>annuum</i>	comprado	reciente	seco	mole negro y mole amarillo
guajillo	guajillo	<i>annuum</i> var. <i>annuum</i>	comprado (poco cultivado en el pueblo y cafetales)	reciente	seco	mole amarillo y salsa
liki (pequeño)	piquín, tipín	<i>annuum</i> var. <i>glabriusculum</i>	comprado	antiguo	seco fresco	salsa, mole, crudo y en caldo
	nanche		cultivado (poco) (cafetales)	reciente	fresco	crudo y en caldo
morrón	morrón	<i>pubescens</i>	cultivado (pueblo y cafetales), comprado	reciente	fresco	crudo, salsa y en caldo

resistencia de la que carecen los “delicados” habitantes de las ciudades: “somos fuertes, porque comemos puro chile”, se escucha decir en la región.

Además, los hombres comen, generalmente, más picante que las mujeres; cuando comen el chile crudo, tan picante que los hace sudar, se enorgullecen de aguantar tanto ardor y se sienten muy machos.³ El chile simboliza también el sexo masculino. Numerosos son los chistes y albures que aluden a esta acepción del chile, así como las alusiones y propuestas sexuales disfrazadas de vocabulario alimentario, tales como: “¿quieres mi chile?” o “aquí pica”. El machismo y el nacionalismo pueden también conjugarse. Muchas veces oí en la Mixteca expresiones del tipo: “nosotros los mexicanos somos muy calientes porque comemos puro chile [mientras que] los gringos son muy fríos”. Esos datos pueden aplicarse a muchas regiones de México, pero vamos a ver ahora los usos particulares del chile en la Mixteca.

El chile y sus variedades en la Mixteca

En San Pedro Yosotato, los hablantes de mixteco llaman al chile *ya'a*, mientras que los triquis de Chicahuaxtla lo nombran *hia'aj*. El pueblo de Yosotato está localizado en una cumbre a 1 900 m de altitud, pero sus tierras oscilan entre los 2 300 y 800 m. El pueblo de Chicahuaxtla está localizado en la misma cadena montañosa, en una cumbre a 2 500 m de altitud, con tierras de 2 900 a 800 m de altitud. El chile crece mejor en tierras calientes porque es susceptible a las bajas temperaturas; en tierras frías es necesario sembrarlo en almácigos y trasplantarlo al acabar las heladas (Long-Solís 1986). En la Mixteca alta los habitantes plantan un poco de chile en sus jardines, sin embargo los mayores cultivos de chile se encuentran en la Mixteca de la costa, en la localidad de Putla, al sur del actual distrito de Tlaxiaco, en un valle ubicado a 800 metros de altitud. La variedad local de chile de Putla —llamada actualmente chile putleco o chile costeño— es delgada, de 8 a 10 cm de largo aproximadamente y es consumida verde y seca.

Putla era conocida desde la época prehispánica como zona productora de chile, tal como se menciona en *Relaciones Geográficas del Siglo XVI*: “La con-

3 Rozin y Schiller (1980) mencionan también que los mexicanos asocian el consumo del chile con la fuerza y el machismo pero, según su estudio, no hay una diferencia marcada en el consumo del chile entre hombres y mujeres.

tratación *deste* pueblo es que siembran cantidad de ají; tienen maíz y frijoles y frutas, que llevan a vender a los mercados, y, a trueque *dello*, compran otras cosas que han menester” (Acuña 1984: 317).

Desde tiempos antiguos hay intercambios entre la Mixteca alta y de la costa. Hasta los años de 1960, antes de la construcción de la vía que conecta la carretera panamericana —que pasa por el norte de la Mixteca— con Pinotepa Nacional, los habitantes de las tierras altas caminaban con mulas hasta la Mixteca de la costa para obtener chile, junto con sal, pescado salado y jícaras. Todavía existían arrieros que hacían ese trayecto hasta la década de 1980, tal como lo observé en el periodo de 1984 a 1985. Don Emiliano, originario del pueblo alfarero de Santa María Cuquila, me contó que su padre hacía comercio de cerámica con las comunidades de la Mixteca alta y de la costa y que él lo acompañaba. Como los caminos no eran seguros, no llevaban dinero y practicaban el trueque. A la costa llegaban con sus mulas hasta Pinotepa Nacional, donde intercambiaban ollas por sal y pescado salado, mientras que en Putla las trocaban por chile. Los comerciantes de la costa también llevaban chile costeño a los mercados de la Mixteca alta. Hasta la fecha, se encuentra este chile en los mercados locales, proveniente no solo de Putla, sino también de Zacapetec y Cacahuatpec. Algunas personas de Yosotato tienen terrenos en Putla y cultivan la planta en esta zona. Hasta los años sesenta, según los habitantes de Yosotato, el chile costeño era casi el único chile que se encontraba en la región, junto con el chile piquín, y lo confirman habitantes de Chicahuaxtla. Sin embargo, desde que se abrieron las carreteras, el chile costeño está compitiendo con chiles producidos en otros estados, a gran escala, y comercializados en todo el país: el chile ancho, el guajillo, el puya, así como otros parecidos al chile costeño: el de árbol y el serrano, —así como el jalapeño vendido enlatado—. Además, se extendió en la región el cultivo del chile morrón (*Capsicum pubescens*), llamado en otras regiones “chile manzano”. Mientras que el chile costeño es multiuso, empleado tanto fresco como seco, tanto en salsa como en mole, los nuevos chiles tienen una función especializada: el chile morrón para las salsas crudas, el serrano y el de árbol para salsas crudas o cocidas, y el guajillo, el puya y el ancho para los moles.

En los levantamientos botánicos que hice en Yosotato, entre 1985 y 1986, encontré algunas plantas de chile en los patios. Identifiqué chile guajillo en algu-

nos sitios alrededor de las casas del pueblo –llamados localmente corrales y en mixteco *yata ve'i*, atrás de la casa– a una altitud aproximada de 1 900 m. Lo encontré también en algunos jardines cercanos a las cabañas de los cafetales, entre 900 y 1 800 m de altitud, así como el chile nanche. Ese último chile, también llegado después de 1950, no es comercializado, sino solo cultivado por algunas personas. Desde hace varias décadas los habitantes de la Mixteca alta cultivan también el chile morrón en pequeñas cantidades; lo encontré en jardines del pueblo y en los cafetales. Está adaptado a las tierras altas, ya que es originario de los Andes peruanos, en donde lo llaman rocoto. Este chile fue introducido en México en el siglo xx (Long-Solís 1986). Durante la expedición botánica rusa, de 1925 a 1926, Bukasov (1930: 527), colaborador de Vavilov, anotó su presencia en casos aislados en Medellín, Colombia, y Quetzaltenango, Guatemala, pero no en México. En 2004 don Donato –nacido en 1917 en San Pedro Yosotato– me contó haber introducido en su comunidad el chile morrón amarillo, que había encontrado en Tlaxiaco, donde iba a la escuela. Dijo que le gustó el picante de ese chile, así que lo sembró en su pueblo. Él tendría 12 o 15 años en aquel tiempo, por tanto ese evento ocurriría alrededor de 1930, sin embargo, otros habitantes de Yosotato dicen que lo descubrieron este chile alrededor de 1950; aun así queda la posibilidad de que la planta no se difundiera de inmediato. La gente de Yosotato come el chile morrón crudo porque es carnudo y no se seca fácilmente, aunque en Perú se encuentra tanto fresco como en polvo, tal como lo observé en aquel país.

El chile en la comida

Comida y “taco”

Los mixtecos y los triquis consideran que una comida (mixteco: *neyu*, triqui: *ni-hiaa*) está compuesta de uno o varios platillos caldosos acompañados de tortillas. Generalmente se trata de un caldo de frijol, también se puede agregar un caldo de carne si los recursos de la familia lo permiten, o un caldo de quelites. Si en caso de penuria no hay frijol, el plato de quelites lo reemplaza (Katz 1992).⁴ Para la

4 Actualmente los mixtecos y triquis, en particular los jóvenes, comen menos quelites que en el pasado, ya que son considerados comida de pobre.

comida se pone un poco de chile en la olla de frijol, de quelites o de carne, y una salsa picante en la mesa para servirse a gusto. El caldo se puede sustituir con un mole de frijol, de carne o de hongos, y en este caso no se pone salsa en la mesa. Se pueden servir también tamales rellenos de frijol o de mole con carne, pozole con mole y carne o masa de barbacoa –nixtamal quebrado cocido en horno de barbacoa– con un poco de chile.⁵ Esos últimos platillos, así como el mole, son consumidos, sobre todo, en contextos festivos. En San Pedro Yosotato algunas personas de origen mestizo, procedentes de Tlaxiaco, Putla, o del pueblo de La Hacienda, cercano a Putla, saben cocinar platillos como el chilate y el chileajo (preparaciones a base de carne y salsa de chile) que son elaborados solo ocasionalmente, pero que son más comunes en otras regiones. Ocurre lo mismo con las enchiladas, las empanadas de tortilla de maíz y las gorditas con salsa, las cuales no son recetas locales; probablemente fueron traídas por mujeres que trabajaron un tiempo como empleadas domésticas en la Ciudad de México.

Cuando viajan o van al campo, los mixtecos y los triquis comen un “taco”, preparación que consiste en una tortilla que envuelve frijoles, quelites o carne sin caldo y con salsa picante, o en mole. A veces la tortilla contiene una salsa consistente que mezcla el chile con otros ingredientes, como lo vamos a ver abajo.

El chile calienta a la comida y, al igual que el sexo, calienta al cuerpo.⁶ En los conceptos mixtecos, como entre otros indígenas y mestizos mexicanos, los alimentos se dividen entre alimentos “fríos” y “calientes” (López Austin 1980). El cuerpo del ser humano es frío, al nacer, y gana progresivamente calor hasta alcanzar su máximo en los adultos jóvenes, después disminuye poco a poco hasta la vejez, para llegar finalmente al frío de la muerte. El cuerpo de las mujeres embarazadas está más caliente de lo normal, pero ese calor se va al parir, por tanto, se tiene que reequilibrar el cuerpo con una dieta “caliente”

5 Los tamales se llaman *tikoo* en mixteco, *nutaa* en triqui; el pozole *nuxiya* en mixteco, *'nin ganee* en triqui, y significa maíz bien cocido; la masa de barbacoa *yikin itun* en mixteco, *ka'an* en triqui, que quiere decir nixtamal quebrado. El pozole de esa zona no es una sopa aguada como en otras regiones, consiste en granos de maíz blanco nixtamalizado, servidos con un poco de agua de cocción y con el mole y la carne encima

6 Según Rozin y Schiller (1980), aunque los mexicanos perciben que el chile calienta el cuerpo, a nivel fisiológico consumir chile produce hipotermia; esos autores piensan que esa percepción está influida por la sensación de ardor en la boca.

y baños de vapor (Katz 1993). Entre los mixtecos, para que una comida esté equilibrada, debe estar compuesta de alimentos “fríos” y “calientes”, pero tender ligeramente más hacia lo “caliente”. Como ya se mencionó, en una comida el platillo principal tiene que ser una preparación aguada, ya sea un caldo o un mole. Lo asado, por ser seco, siempre es más “caliente” que lo hervido, por eso se prescriben alimentos asados y bien calientes en caso de enfermedad “fría”, como la diarrea, o de estados fríos del cuerpo como el posparto. El chile seco es más “caliente” que el chile fresco, las plantas maduras son más “calientes” que las plantas tiernas, los alimentos irritantes son “calientes”. Los sabores también son “fríos” o “calientes”: lo dulce y lo picante son “calientes”, mientras que lo amargo y lo ácido son “fríos” (Katz 1992).

Chile verde y seco, crudo y cocido

En San Pedro Yosotato, los chiles costeño, morrón y serrano se consumen verdes, así como los chiles piquín y nanche, menos utilizados. El chile jalapeño en vinagre se compra en lata. Los chiles costeño, de árbol, guajillo, ancho y piquín se consumen secos. Para acompañar la comida se puede comer chile verde crudo con sal o chile en vinagre. El chile costeño y el serrano se comen enteros, mientras que el morrón, de tamaño mayor, se corta en rebanadas o en pedacitos.

Constato que los indígenas mixtecos y triquis usan, como otros mexicanos, el chile verde fresco (en mixteco *ya'a kwii*, chile verde) y el chile rojo seco (en mixteco *ya'a' ichi*, chile seco). Casi nunca usan el chile rojo fresco, salvo en el caso del morrón (Katz 2009). El chile verde puede comerse tanto cocido como crudo, ya que es un alimento “caliente” y húmedo. El chile seco no se puede comer tal cual, se debe hidratar antes de su consumo. Ocasionalmente, se muele el chile seco en polvo, pero se consume poco de esta manera. Para las plantas, en particular para el chile y las frutas, verde es sinónimo de tierno o inmaduro. Los colores y sus contrastes tienen una importancia en la estética de la cocina. Las salsas son verdes o rojas, los moles son amarillos —en realidad anaranjados—, colorados, negros o verdes, y son acompañados con tortillas, tamales o pozole, los tres de maíz blanco. ¿Cuál sería el significado de esos colores?

En la época prehispánica, los mexicas asociaban el chile verde con el dios de la lluvia, ya que el color verde simbolizaba el agua (Long-Solís 1990).

El verde era percibido como complementario, y opuesto del rojo. “Para los aztecas, el jade, por ser verde, representaba el agua preciosa, ‘la sangre de la vegetación’, asociada, en un par de oposiciones, con el rojo, el color de la sangre” (Duverger 1979). En la fiesta del Fuego Nuevo, los aztecas servían una combinación de platillos rojos y verdes (Dupey 2004). Hoy en día, los pintores nahuas de Guerrero asocian frecuentemente en sus pinturas el rojo y el verde, ya que ellos los perciben como colores complementarios (Hémond 2003). Podemos inferir que el chile fresco y el seco se refieren, como otros elementos de la comida mixteca, a la estación de lluvia y la estación de sequía (Katz 2008); el chile verde y fresco hace alusión a la renovación de la vegetación en el inicio de las lluvias y, por ello, a la fertilidad. Sin embargo, el rojo no está asociado únicamente con la sequía. En la iconografía mexicana, la estación de lluvia estaba representada por la combinación de rojo y negro, y la estación de sequía por la combinación de rojo y blanco (Dupey 2008). En la cerámica actual de los nahuas de Guerrero, la combinación de rojo y negro representa la tierra (Hémond 2003) y, para los otomíes, el rojo y el negro representan el inframundo (Galinier 1990: 513-524). En Yosotato observé en una ocasión a una mujer que teñía tortillas con una preparación roja —hecha con “flor de tortilla”, *Hibiscus bifurcatus*— para servir las en una boda. Monaghan (1995) menciona que, anteriormente, los mixtecos de Nuyoo, pueblo vecino de Yosotato, ponían en el altar de los muertos únicamente tortillas rojas. Podemos suponer una asociación del rojo con la fertilidad y con el inframundo, el mundo de los muertos, concebido tanto en la Mixteca (Katz 2008) como en el resto de Mesoamérica como el lugar de origen de la abundancia (López Austin 1980), y al cual el chile está asociado, como lo vamos a ver abajo.

Los utensilios culinarios asociados al chile

El molcajete

El principal utensilio asociado con la preparación del chile, en particular de la salsa, es el molcajete, un mortero de piedra o de cerámica con una mano de piedra que se acciona con movimientos circulares. El molcajete es llamado en mixteco *ko'o kashi ya'a*, recipiente para machacar el chile, y la mano *yuu yashi ya'a*, piedra para machacar el chile. Los molcajetes más antiguos —encontrados

en excavaciones arqueológicas en la cueva de Guila Naquitz, en Oaxaca— son fechados entre 9 000 y 7 000 a. C. (Flannery 1986: 147). Parece que al inicio no fueron utilizados para moler chile, ya que los primeros restos arqueológicos de esta planta son posteriores a esa fecha (McNeish 1967: 292), pero muy probablemente tuvieron ese uso, a partir del momento en que se consumió el chile. En este caso, significaría que se elaboran salsas picantes desde tiempos muy remotos.

Los molcajetes de basalto provienen de las zonas volcánicas del Altiplano central y son vendidos en los mercados locales. Según mi investigación, los molcajetes disponibles en la Mixteca provienen de las faldas del volcán Popocatepetl, en el estado de Puebla. Cada familia tiene un molcajete, aunque actualmente la mayoría de la gente posee también una licuadora, que sustituye algunas funciones del molcajete. Esto contrasta con lo que sucedía hace 30 años, cuando solo las familias con más recursos poseían una licuadora.

En el aspecto de la salud, a las recién paridas se prohíbe usar el molcajete, pudiendo emplear el metate sin restricciones, esto debido a que con el metate se ocupan las dos manos, mientras que el molcajete necesita solo una y este desequilibrio puede acarrear dolores en el cuerpo. También se les prohíben las actividades relacionadas con lo considerado frío, como lavar ropa, o demasiado caliente, como planchar, incluso el moler chile puede provocar daño debido, al exceso de calor (Katz 1996).

El metate

Cuando se necesita moler una cantidad mayor de chile, sobre todo para hacer mole, se usa el metate. Esta piedra de triturar es generalmente utilizada en la molienda del maíz, pero en diferentes partes de México se ha notado que puede usarse también para moler plantas medicinales, barro para cerámica o productos para teñir. En la Mixteca, si se prepara mole amarillo, se muele primero el chile y después la masa de espesura, lo que permite absorber el chile de la piedra. Si se cocina una cantidad muy grande de chile, para una mayordomía por ejemplo, se usa el molino de nixtamal. El metate también es un utensilio muy antiguo, los primeros metates de los que se tiene registro están fechados entre el 9000 y 7000 a. C. Al inicio no fueron usados para moler maíz, sino una diversidad de productos silvestres (Flannery 1986: 147), y solo aparecen

asociados a la molienda del maíz a partir del 3000 a. C. (McNeish 1967). Estudios recientes sobre los restos de granos de almidón en metates, encontrados en sitios arqueológicos en Teotihuacán y en el área maya, comprueban que también fueron usados para moler chile (Cagnato, en prensa).

Utensilios de cocción

Se asa el chile en el comal (en mixteco *'iyo*) o se hierve en una olla (en mixteco *kisi*) para hacer salsas, se coloca chile en las ollas donde se cocina con frijol, carne o quelites, o se prepara el mole en cazuelas (en mixteco *cacerola*), sobre todo el mole negro. El comal y las ollas son utensilios que existen desde la época prehispánica y que son fabricados en pueblos mixtecos. En la zona estudiada, los comales vienen de Magdalena Peñasco, cerca de Tlaxiaco, y las ollas de Santa María Cuquila. Antes se cocinaba el mole en un tipo de cazuela fabricada en Cuquila, que tiene la forma de la parte inferior de una olla tradicional. Desde que se tiene ingresos por el café, se compran cazuelas grandes de cerámica vitrificada de color verde provenientes de Oaxaca, o de color café, de Puebla, y se usan para hacer grandes cantidades de mole en las fiestas. Anteriormente solo los mestizos las usaban.

Las preparaciones a base de chile

Salsas

Las salsas (en mixteco *nde ya'a*, agua de chile) son servidas en la mesa para que los comensales puedan agregarlas a sus platillos; comúnmente son preparadas con ingredientes asados en el comal —chile costeño, morrón, serrano, piquín o nanche, a veces guajillo—, jitomate o tomate verde, de cáscara, cebolla y ajo, alternativamente estos ingredientes pueden ser cocidos por poco tiempo en agua. Después se machacan los ingredientes, ya sea asados o hervidos, en un molcajete o una licuadora, también se puede agregar cilantro. Cuando se mezcla únicamente chile y ajo asados se llama salsa macha, si se hace una salsa solo con chile asado, se le nombra agua de chile, que es el nombre de la salsa en mixteco. Antes se hacían salsas con chile, tomates de cáscara que crecen espontáneamente en la milpa y cebolla silvestre;⁷ ahora se usa de preferencia

⁷ Se trata probablemente de la cebolleja, en mixteco *ñami sayi* (*Tigridia pavonia*, Iridaceae).

jitomate o tomate de cáscara que vienen del mercado, así como ajo y cebolla. También se hacen salsas crudas llamadas pico de gallo, con chile, jitomate y cebolla picados y mezclados con jugo de limón y sal. Generalmente se quitan las semillas, las venas y el cacho de los chiles, pero la gente conserva las semillas para reemplazar el chile en las salsas cuando no tiene suficiente dinero para comprarlo.

Las salsas son indispensables en la vida cotidiana, siempre se encuentran en la mesa. En cuanto a las salsas más consistentes que se ponen en los tacos, se cocinan con frijoles (*nde ya'a nuchi*), papas (*nde ya'a tikwiti*), aguacate (guacamole, *nde ya'a tichi*), flores de maguey (*nde ya'a ita yawi*) o nopal (*nde ya'a mi'ne*); en Tlaxiaco mencionaron también la salsa de guaje. Los ingredientes se machacan en el molcajete con el chile y con los condimentos. Otra preparación regional es la salsa de huevo, la cual consiste en huevos revueltos en una salsa aguada; en algunos pueblos como Chicahuaxtla, este platillo es servido en fiestas. Por lo menos en Yosotato, se guisa una salsa con chinches (jumiles, insectos de la familia de las hemípteras), los cuales se asan, se machacan con chile seco, ajo y sal en el molcajete. Las personas de esta localidad gustan de las chinches, porque tienen un sabor picante, similar al chile. También las comen vivas, ya que son “calientes”, por ser picantes.

Don Emiliano, el comerciante de cerámica de Santa María Cuquila mencionado arriba, me contó que cuando viajaba con su padre a la costa, llevaba chile seco tostado para hacer agua de chile y comer en el camino, así como masa de chile (*ñuwa ya'a*), una masa espesa de chile molido en metate. Según el antropólogo Perig Pitrou (comunicación personal, 2016), los *ayuuk* o mixes del este de Oaxaca preparan comúnmente como comida de viaje una masa similar de chile que llaman en español *chintextle*, cuya preparación está descrita en este volumen (Corona y Martínez, en este volumen).

Moles

En la Mixteca los moles se comen generalmente como platillos de fiesta, pero también, “quien tiene gusto” y recursos puede preparar mole cualquier día, sin necesidad de que ocurra un evento especial.

Los moles (en mixteco *neyu 'u'wa*) se preparan en cuatro fases. Primero se cuece el ingrediente con el cual se va a comer el mole: carne, frijol, hongos,

a veces papas, ejotes o, en las tierras altas, alverjas. Después se muele el chile y los otros componentes del mole, se mezclan y se cuecen. Como tercer paso se sigue cocinando el mole, diluyéndolo con el caldo de carne, de frijol o de otro ingrediente. Por último se pone la carne, el frijol u otro ingrediente en la olla de mole y se vuelve a calentar todo para servir el platillo caliente. Se come el mole tal cual, dentro de tamales o encima de pozole, en el caso de los moles amarillo y negro.

Mole amarillo

El mole más típico y más tradicional de la región es el mole amarillo. Es llamado en mixteco *neyu 'u'wa kwaa*, comida o caldo espeso amarillo, y en triqui *nakinj in*, atole, o *ni'iaj*, salsa. Por lo menos los zapotecos y los mazatecos lo cocinan también. Para darle un color más vivo, los mazatecos le adicionan achiote (*Bixa orellana*), que no se emplea en la cocina de los mixtecos.⁸ Para prepararlo, los mixtecos remojan chiles secos de color rojo claro, de preferencia el chile guajillo, y los muelen en el metate, o en un molino de nixtamal, cuando se prepara una cantidad grande. Algunas personas ponen también un poco de chile ancho. En Chicahuaxtla, los triquis usan también el chile puya, que se parece al guajillo. Anteriormente, los mixtecos y los triquis de esa zona usaban el chile costeño, pero ahora que el guajillo y el puya llegan al mercado, prefieren estos chiles porque producen un color más intenso. Actualmente fríen el chile molido, lo que no se hacía antes. Para preparar este mole, primero se cuece o se fríe, en aceite o manteca, el chile molido en una cazuela. Se puede agregar también jitomate, ajo y cebolla, y algunas personas adicionan condimentos llamados localmente “olores” (en mixteco *'anu'u*): orégano, pimienta negra, clavo y comino; en este caso no es necesario agregar una hierba aromática. Tanto el jitomate, el ajo, la cebolla, los olores como el aceite no se usaban antes, estos ingredientes fueron introducidos con la apertura de la carretera. Luego se agrega masa de nixtamal y se mezcla bien con el chile. Esta masa es la espesura del mole y generalmente es masa de maíz blanco. Con lo blanco del maíz, el color rojo del chile se transforma en color anaranjado. Algunas personas agregan también plá-

⁸ Observación en la ciudad de Oaxaca con zapotecos y en Huautla de Jiménez con mazatecos, en noviembre de 2013.

tano molido. Posteriormente esta mezcla se diluye con el caldo de la carne que se va agregar al platillo, aunque también se puede cocinar con frijol, ejote u hongos, en lugar de carne. En las tierras altas de la Mixteca lo cocinan también con alverjas.⁹ Como hierbas de olor se agrega epazote (*Dysphania ambrosioides*), hierba santa (*Piper sanctum*) u hojas de aguacate (*Persea americana*), de los aguacatales de tierra fría que dan pequeños aguacates de piel fina y morada.

Las cocineras de Yosotato y Tlaxiaco, que me dieron sus recetas (ver Anexo de recetas al final) juntan las hojas de aguacate con la carne de res y el epazote con la carne de pollo y de puerco, y ponen la hierba santa cuando el mole amarillo se sirve con el pozole. En Yosotato usan también el cilantrillo (*Daucus montanus*) o el anís montés (*Tagetes filifolia*, *T. micrantha*) con el mole de ejote. En Chicahuaxtla no usan olores, solo epazote, hierba santa y hoja de aguacate, y también una hierba no identificada llamada *koj nihiaa*, “hierba de comida”, que se parece a la hierba santa pero con tallos más delgados y que crece en tierras templadas y calientes. Actualmente algunas personas reemplazan la masa de maíz por maicena industrial. Los mixtecos de Yosotato cuentan que anteriormente ese mole no tenía tanto color, ya que no usaban el chile guajillo. En un pueblo de las tierras altas, San Esteban Atatlahuca, tuve la oportunidad de ver una vez, en mayo de 1984, a una señora comiendo un platillo a base de masa de nixtamal de color blanco y con pedacitos de chile verde y de carne; ella lo llamó “amarillito”. Probablemente era el “mole de antes” que los habitantes de Yosotato me describían, aunque los habitantes de Yosotato y Chicahuaxtla mencionaron que, para hacerlo, usaban el chile costeño seco y no verde. En el pueblo mestizo de La Hacienda Concepción, cerca de Putla, cuando un mole no tiene color, los habitantes dicen que es “mole de indio”.

Mi hipótesis es que el origen del mole amarillo se encuentra en un platillo de masa de maíz. El término usado en el mixteco de Yosotato, *neyu ú'wa*, se refiere a una comida o un caldo; *neyu* es la comida, es decir un platillo de frijol, de carne, de quelites servidos en su caldo —el equivalente en el triqui de Chicahuaxtla es *nihiaa*—. El término *ú'wa* significa espeso; *neyu ú'wa* es una

9 Según Moira Miralles (2016), en San Miguel el Grande, en el distrito de Tlaxiaco, se cocina mole de alverjas, bien típicas de esa zona fría (alrededor de 2 200 m de altitud), pero se está tendiendo a abandonar ese platillo. Angélica Murcio, de Tlaxiaco (ver Anexo), menciona que su abuela, de Tlacotepec, un pueblo mixteco del distrito de Tlaxiaco, lo cocinaba con nopales.

comida, un platillo de frijol o de carne en un caldo espeso. En Chicahuaxtla llaman al mole amarillo *nakinj in*, “atole”, cuando lo sirven como platillo, y varias personas lo llaman atole cuando hablan en español: atole de carne (*nakinj nee*), atole de frijol (*nakinj runee*), mientras otras lo llaman mole. El modo de preparación varía un poco en relación a Yosotato, ya que en este poblado fríen primero el chile y agregan después la masa, mientras que en Chicahuaxtla, cuando preparan un mole de frijol o de carne como platillo, hacen como un atole de maíz colado con maíz blanco, no nixtamalizado, y agregan el chile molido después. Según Otilia Sandoval, de Chicahuaxtla, antes se elaboraban con maíz azul no nixtamalizado, ya que ese maíz es menos duro que el maíz blanco o amarillo. Si lo cocinaban con frijol, cocían el maíz en el caldo de frijol, antes de molerlo. Lo preparaban de preferencia con el frijol de burro (ayocote, *Phaseolus coccineus*) que crece en las tierras altas. El uso del término *atole* confirma mi hipótesis: antes de ser un platillo a base de chile, el mole amarillo era un plato fuerte, un platillo a base de maíz. Sin embargo, cuando los triquis usan el mole amarillo para rellenar tamales lo llaman *ni'iaj*, salsa, ahí el chile toma más importancia que el maíz. Lo preparan de manera similar al mole de Yosotato: fríen primero el chile molido y agregan después masa de maíz nixtamalizado (ver recetas en Anexo). Según el historiador José Luis Curiel 2005: 36), en la época colonial, algunos moles cocinados por las elites llevaban azafrán, lo que podría explicar el calificativo “amarillo”. Podemos pensar que si este mole estaba poco colorido, el azafrán lo volvía verdaderamente amarillo.

El mole amarillo también es un platillo ritual. En México, antropólogos han constatado que, entre las comidas rituales, se encuentran preparaciones culinarias antiguas que persisten a lo largo del tiempo (Good 2011; Katz 2013). El mole amarillo entra en ese cuadro. Parece haber sido un platillo básico en el pasado, al igual que la masa de barbacoa. Posiblemente son anteriores a la invención de la tortilla y tal vez del tamal. Se asocia el tamal con las primeras huellas de nixtamalización y la tortilla —la comida de maíz más reciente de la época prehispánica— con el comal.¹⁰ El hecho de que este

10 La tortilla es una de las preparaciones más tardías de la época prehispánica. El tamal, entre otras preparaciones, es anterior a la tortilla. En la Mixteca se encuentran restos arqueológicos de comal datados en 400 a. C., pero no se sabe si fue usado para cocer tortillas. La

mole se pueda preparar con maíz no nixtamalizado, como lo hacen los triquis, sugiere que puede ser más antiguo que los tamales (Katz 2013). Entre los mixtecos y los triquis, el elemento central de la comida es *neyul/nihiaa*, el caldo, la comida, y no *shital/chraa*, la tortilla. El *neyu 'u'walnakinj in* (caldo espeso/atole) –ahora mole amarillo– podía ser un platillo central.

En Yosotato sirven mole amarillo en la mayoría de las fiestas religiosas y también en el entierro de un niño –en estas ocasiones se prepara sin carne–. En Chicahuaxtla, antes, el mole de frijol era la comida predilecta de las fiestas de santos. En 2011, en la Semana Santa, comí ahí salsa de huevos el Viernes Santo, ya que no se puede comer carne ese día, y los otros días atole, masa de barbacoa y pozole con mole amarillo. Antes se comía mole de frijol el Sábado de Gloria.

También se hacen ofrendas de mole amarillo. En Chicahuaxtla, para Todos Santos, los pobladores ponen en el altar mole de frijol para los niños y mole de carne para los adultos. En Yosotato hay gente que pone mole negro con carne para los adultos. En efecto, el primer día de la fiesta se ponen ofrendas para los niños, generalmente comidas dulces y sin carne, el segundo día es para los adultos, se les pone carne y bebidas alcohólicas (si bebían). En el tercer día, las ofrendas se trasladan a las tumbas en el cementerio. En el altar de los difuntos no se ponen ofrendas de comidas *in natura*, con la excepción de las frutas. Entre las ofrendas más comunes están la bebida de chocolate y los tamales, con o sin carne, y generalmente con mole. Se dice que los muertos se nutren del olor y del vapor de los platillos, de las flores y las frutas. No se ofrece chile fresco o en salsa, sino en mole.

En Chicahuaxtla, cuando nace un bebé, la parturienta se baña 7 o 14 días en el temazcal. El último día se hace mole de frijol para darle las gracias al temazcal, también se ofrenda tortilla y pulque, tepache o aguardiente. Donde está el horno del temazcal se coloca un plato o una ollita del mole. La señora que bañó a la parturienta entrega el presente y habla con el temazcal, con la divinidad del temazcal, y da las gracias por haber permitido bañar a la mujer y serle favorable. Sin embargo, ahora, pocas personas hacen estas ofrendas. En San Pedro Molinos, un pueblo mixteco de las tierras altas del distrito de

tortilla se generalizó en el centro de México solo en el Posclásico (Fournier, 1998, Sugiura y González de la Vara, 1996).

Tlaxiaco, anoté, en los años 1980, que hacían ofrendas al temazcal con aguar-diente y platillos de frijol y mole amarillo de pollo (Katz 1993).

El 1 de mayo, en San Miguel Progreso, un pueblo mixteco del distrito de Tlaxiaco, que colinda con Chicahuaxtla, los pobladores van a pedir la lluvia en una cueva. En 2011, cuando asistí a este ritual, el mayordomo invitó a los participantes a comer mole amarillo de frijol, en su casa. Había puesto dos platos de mole amarillo de frijol, tortillas y pulque en el altar doméstico. Unos días antes, el 24 de abril de 2011, en Santo Domingo del Estado, pueblo triqui que colinda con Chicahuaxtla, asistí a la petición de lluvia en la Cueva del Rayo, ubicada en las tierras altas del pueblo. Enfrente de la cueva, las mujeres distribuyeron pulque y tamales con mole amarillo, que el mayor-domo sirvió también en su casa.

En Yosotato, algunas personas preparan también un mole colorado siguiendo casi la misma receta que para el mole amarillo, con chile guajillo también. En esta receta, el chile se tuesta, lo que lo diferencia del mole amarillo, por lo que da un color más oscuro; luego se mezcla con ajo y olores –pimienta, clavo, comino, orégano– y también con masa de maíz como espesura. Lo comen con puerco, chivo o con tortas de camarón, en Semana Santa. En Chicahuaxtla me mencionaron que comían el conejo en mole rojo, pero desconozco si se trata de la misma receta.

Mole negro y mole verde

En el distrito de Tlaxiaco, el mole negro y el mole verde son comidas mestizas,¹¹ mientras que en el centro de México, en Morelos por ejemplo, son considerados como comidas indígenas.¹² Anteriormente no se comían en los pueblos indígenas, pero actualmente los habitantes de Yosotato cocinan y comen el mole negro (*neyu 'u'wa tuu'*, comida espesa negra) y el mole verde (*neyu 'u'wa kwii*, comida espesa verde). En Chicahuaxtla no los saben cocinar, pero para las bodas y algunas fiestas compran en Tlaxiaco el mole negro, al cual llaman *moli*. En esa ciudad, el mole negro es un platillo típico y es servido en los comedores del mer-

11 Así es también en la ciudad de Oaxaca (Marco Antonio Vásquez-Dávila, comunicación personal, 2017).

12 Ver Friedlander (1975) sobre el mole negro en Hueyapan, Morelos.

cado y en los restaurantes. Ocasionalmente algunas mujeres que lo preparan lo venden en el mercado, en forma de pasta. En las casas se elabora, sobre todo, en las fiestas. Además, acompaña a otro platillo festivo que es una especialidad local, el picadillo, elaborado con hígado y asadura (vísceras) de res, de borrego o de cabra picados, fritos y cocinados con jitomate, ajo, cebolla, almendras, pasas, aceitunas y alcaparras.

Una señora de Yosotato me contó que cuando su suegra se casó con un señor de Tlaxiaco, al visitar esta ciudad, vió por primera vez mole negro, en los comedores del mercado. Las señoras que lo servían le vieron cara de pobre y le dijeron que no iba poder comprarse un plato de esa costosa comida. Ese evento ocurrió probablemente al final de la década de 1930. En los años siguientes, las personas de Yosotato que tenían suficiente dinero llamaban a una cocinera de Tlaxiaco o Putla para preparar mole negro para las bodas. Sin embargo, actualmente, en Yosotato se sabe cocinar el mole negro, gracias a una señora del pueblo vecino de Santa María Yucuiti, doña Simona,¹³ cuya madre era del barrio San Pedro, en Tlaxiaco. Doña Simona se casó en Yosotato alrededor de 1950 y fue frecuentemente requerida en mayordomías para ejercer sus talentos como cocinera, los cuales transmitió a sus hijas. A través de las fiestas ella enseñó sus recetas a otras mujeres del pueblo. Otra señora de Yosotato aprendió a cocinar el mole negro observando a las cocineras de Tlaxiaco. A pesar de esta difusión, el mole negro todavía tiene la reputación de ser un platillo elaborado, que solo algunas mujeres saben preparar bien, no solamente en Yosotato, sino también en Tlaxiaco. De todas maneras, es un platillo muy costoso porque lleva una gran variedad de ingredientes, en su mayoría no cultivados localmente. Cuando la gente no tiene suficientes recursos pone más chile y menor cantidad de los otros ingredientes, pero este mole no sale tan sabroso. Hay personas que llaman al mole negro “mole bueno”, en contraste con el “mole sencillo”, el amarillo que todos saben preparar. “Aquí, antes la gente no sabía cocinar, no sabía hacer el mole”, me dijo en 1984 una señora indígena de Yosotato. Las indígenas de Yosotato consideraban en aquel tiempo que la cocina mestiza requería un saber culinario, el cual no era necesario en la cocina indígena.

13 Agradezco a esta extraordinaria cocinera, así como a sus hijas, por todo lo que ellas me enseñaron sobre la cocina mixteca.

Existía la idea de que la cocina indígena no era elaborada y que se adquiriría sin esfuerzo, aunque las muchachas tarden varios años para aprender a hacer tortillas, por ejemplo. En cuanto a platillos considerados indígenas, como el mole amarillo o el pozole, las mestizas me decían que los cocinaban mejor porque agregaban manteca y olores.

El mole negro es preparado, sobre todo, en las bodas, incluso para hablar de una persona que se va a casar se dice que “huele a mole”. Hay también personas que lo preparan para bautizos y quince años, y en comunidades como Yosotato lo preparan en Navidad. En Yosotato, el segundo día de Todos Santos, cuando ponen las ofrendas en el altar para los difuntos adultos, hay personas que ponen mole negro. En una ocasión observé también que lo cocinaron para la fiesta de la Candelaria, celebración asociada con “la levantada del Niño”. El mole negro es servido también en los tamales y encima del pozole, de la misma manera que el mole amarillo.

El mole negro de la Mixteca es muy similar al mole negro de la ciudad de Oaxaca y se parece al famoso mole poblano. Para prepararlo se fríen uno por uno los numerosos ingredientes y luego se muelen todos juntos, con la excepción de los jitomates y de los olores, que se agregan después. El ingrediente básico es el chile ancho, al cual se le quita el cacho, las semillas y las venas, pero, una vez fritos, los cachos y semillas de chile se agregan a los otros ingredientes: nueces, almendras, cacahuete, ajonjolí, semillas de calabaza, pasas, plátano, manzana, cebolla, ajo, jitomate, tortilla quemada, chocolate, sal, olores como pimienta, clavo, canela, comino y orégano. Se puede agregar también chorizo y piña. La tortilla quemada y los chiles anchos de color oscuro dan a este mole un color café oscuro, más oscuro todavía que el mole poblano.

El mole negro, como el mole poblano, combina ingredientes y técnicas culinarias del Viejo y del Nuevo Mundo. De hecho, el mole poblano siempre es mencionado como uno de los símbolos del mestizaje culinario, característico de la comida mexicana (Long-Solís 1997). El chile, las semillas de calabaza, el cacahuete y el chocolate son del Nuevo Mundo; las nueces, almendras, pasas, el ajonjolí, los plátanos y manzanas y los olores provienen del Viejo Mundo. La técnica de molienda en el metate es prehispánica y la técnica de freír fue traída por los españoles. El término *mole* viene del náhuatl *molli* o *chilmolli*, que designa las salsas o guisos a base de chile. La base del platillo es

chile molido, lo que se podía realizar en la época prehispánica. La receta que consiste en freír uno a uno diferentes ingredientes tales como nueces y frutas secas y molerlos todos juntos en un tipo de masa se practica hoy en día en África del norte. Observé una preparación de este tipo en Marruecos, es una comida energética llamada *sfuf* o *selu*, que se consume al romper el ayuno en el Ramadán para no comer directamente una cena pesada: almendras, ajonjolí y frutos secos son fritos uno por uno y mezclados todos juntos con harina tostada; se presenta como un tipo de masa dulce. Es probable que esas preparaciones pasaran de la Andalucía musulmana al México de la época colonial, al igual de otros elementos de la cocina árabo-andaluza (Long-Solís 1997). Sin embargo, las recetas actuales del mole negro no se encuentran tal cual en los recetarios de la época colonial (Curiel 2005).

En cuanto al mole verde, en Yosotato son sobre todo las familias de origen mestizo las que lo preparan, solo desde hace algunas décadas, y más en un ambiente familiar que en mayordomías, por ejemplo, cuando se mata un puerco. Para preparar este mole se muelen los ingredientes que son, en su mayoría, verdes: chile verde, tomate de cáscara, cebolla, hojas de chayote, yerba santa, epazote, cilantro, a veces semillas de calabaza (de preferencia de *Cucurbita pepo*). Luego se fríe la mezcla y se agrega poco a poco el caldo de la carne y la masa de maíz como espesura. Se sirve a veces con carne de pollo, pero más comúnmente con carne de puerco, sobre todo con espinazo. La mayoría de los ingredientes –chile, tomate, semillas de calabaza y las hojas verdes– eran usados en la época prehispánica, y el mole “pipián” –con semillas de calabaza– es registrado en el siglo XVI por el monje Sahagún (1990) en el Altiplano central. Puede ser que la receta del mole verde viniera del centro del país, ya que es más típico de la cocina del Altiplano central. El mole verde llegó probablemente a Yosotato de Tlaxiaco, pero no tengo información sobre su antigüedad en esa ciudad. Las recetas colectadas en Tlaxiaco y en la ciudad de Oaxaca por Diana Kennedy (2010) no están compuestas exactamente por los mismos ingredientes.

El chile como planta protectora y ritual

Como vimos, el chile es una planta “caliente”. Probablemente por esa característica es usado de manera ritual para proteger los cultivos y también a los humanos:

la gente “ensoma”, es decir humea, lugares y personas con chile como si fuera incienso. Y ya se mencionó que se hacen ofrendas de platillos a base de chile, en particular mole amarillo.

En Yosotato, por ejemplo, para proteger su milpa, doña Maura me contó en 2013 que la ensomó con copal y semillas de chile. Don Marcial me relató que varios años antes él tenía una milpa en el cerro y las ardillas se comían todo. Entonces su padre ensomó la milpa con copal y chile; le pidió a la tierra –cuyo dueño es San Cristóbal– “de cuidar sus animales” (los animales de monte, para que no se comieran la milpa). “Si no agradecemos a la tierra ella no nos va a agradecer”. Y mencionó que si pegan el chahuistle u otras plagas, también hay que ensomar la milpa con copal y chile.

El chahuistle es a la vez un fenómeno meteorológico, una enfermedad de las plantas y una entidad maléfica. “Viene de la lluvia” y ocurre donde hay un contraste entre lo caliente y lo frío. La mayoría de la gente lo describe como una llovizna fría, porque cae en la noche o al atardecer, que quema las hojas de la milpa “como helada” y hace pudrir la mazorca o la raíz. Las hojas se secan y se vuelven amarillas. La milpa se enfría como un ser estéril y ya no da mazorcas. Ciertas personas dicen que el chahuistle es un animal pequeño, como huevera de piojo, otras que “el chahuistle no es animal, es agua”. En cualquier caso, la gente habla del chahuistle como si se tratara de un ser frío y húmedo. Don Beto, de Yosotato, describió un remedio más sofisticado que el copal y el chile para “espantar” el chahuistle con la ayuda de San Cristóbal, dueño de la lumbre y de la tierra: tomar hojas de milpa tierna y atarlas unas con otras en forma de perro y ponerle tres chiles a manera de cola, luego colgar la figura encima del fogón, para ahumarla; de esa manera “ahí se muere del humo, se quema el chahuistle”. En un pueblo vecino, Santo Tomás Ocotepec, una señora lo asoció con el “mal aire” (Katz 2008).

El mal aire, en mixteco *tàchì sheen*, *tàchì ndu va’a*, “viento fuerte”, “viento no bueno”, es una entidad maléfica, ya sea el diablo u otro mal espíritu. La gente lo encuentra sobre todo a media noche y en los cruces de caminos, barrancas oscuras, cuevas, cementerios y “lugares pesados”, donde “pena” porque alguien murió ahí. Como el mal aire viene del mundo subterráneo, es considerado frío. El mal aire emana también de los muertos, por eso en las veladas y los entierros la gente siempre se protege del “mal aire de muerto” ensomándose con sustancias

“calientes” como azúcar, chile o café, fumando cigarros, tomando o rociándose aguardiente “curado”, aguardiente en el cual maceraron plantas protectoras: chile, ajo o ruda. El mal aire, causa de diversas patologías, es peligroso para todos, pero más todavía para seres “delicados” (frágiles) como los bebés y las recién paridas. Después de un entierro, al regresar a la casa, es obligatorio enso-marse con azúcar y chile y a veces café quemados en un sartén.

¿Por qué –según los mitos mixtecos de la región de Tlaxiaco– se vende chile en el mundo de los muertos? ¿El chile protege también a los difuntos del mal aire? Varias personas, como don Amado y don Beto, de Yosotato, así como don Emiliano, de Cuquila, me contaron esa curiosa historia. Después de la muerte, las ánimas van a *Nuu Xi'i*, el “pueblo de los muertos”, ubicado en el Yuku Kasa, un cerro alto cerca del pueblo de Itundujía en el sur del distrito de Tlaxiaco. Es un cerro grande que se ve de lejos. Ahí también se forman las nubes (Katz 2008). Según don Beto “ahí tienden su nylon, ahí ponen las cosas que van a vender, pero los que venden no están, los que compran dejan su dinero, no más”. Según don Emiliano, “lo único que se vende ahí es picante. Hay que vender de espalda, si no caen los muertos”. Don Amado cuenta la historia siguiente: “Un señor estaba muy triste porque se había muerto su esposa. Le dijeron de ir a Yuku Kasa. El señor puso su puesto de chile en ese llano. Había mucha gente tapada con su rebozo, eran muertos”.¹⁴ Todavía me faltan elementos para entender ese mito, por ejemplo, no me indicaron si el chile que se vende en el mundo de los muertos es verde o seco, pero por la asociación entre el inframundo y el rojo y la asociación entre lo verde y la renovación de la vegetación, es más probable que sea seco. El chile no parece estar ahí para ser comido por los difuntos, que se nutren del olor y del vapor de platillos cocinados. Todavía quedan temas para explorar.

Conclusión

En la Mixteca, como en otras regiones de México, el chile está en el centro de la cultura culinaria. Exceptuando a los niños pequeños, todo el mundo come chile y casi todos los platillos llevan chile. Los mixtecos consideran que da fuerza y

14 Chamoux (1980) recopiló entre los nahuas de la sierra de Puebla un cuento con un tema similar: un señor que va a buscar a su esposa en el mundo de los muertos, “Orfeo nahua”

calor al cuerpo, el calor necesario para estar vivo y en buena salud. Comer chile, un alimento que “calienta” la comida, es celebrar la fertilidad, tanto de la tierra como de los humanos. Por su forma y su “calor”, el chile simboliza el órgano sexual masculino. Por su afinidad con el género masculino, el chile parece ser más consumido por los hombres, por lo menos lo es de manera más ostensible. Para un hombre comer mucho chile, sudando, contribuye a reforzar su imagen de macho. El chile sirve no solamente para afirmar una identidad de género, sino también de campesino frente a ciudadano, de mexicano frente a gringo. También es marcador de identidad regional. El estado de Oaxaca es conocido por sus moles, siete en El Valle. A través de la cocina, del saber culinario ligado al chile, y de su modo de consumirlo se expresan diferencias y desigualdades sociales. El uso del chile es milenario, incluso anterior a su domesticación (Smith 1967, citado por Aguilar-Meléndez *et al.* 2009), y los utensilios empleados para transformarlo, en particular el molcajete, son también sumamente antiguos. El uso del molcajete sugiere que se elaboran salsas picantes desde tiempos muy remotos. En cuanto a la elaboración de lo que se llama actualmente mole vemos que en esta región el mole tradicional, el mole amarillo, es una asociación de chile con maíz, probablemente preparado desde tiempos anteriores a la invención de la tortilla. Esto significa que el uso del chile está profundamente arraigado en la cultura regional con sus particularidades y es parte del patrimonio alimentario de los habitantes. Sin embargo, aunque los saberes culinarios locales han sido elaborados a lo largo de siglos o de milenios, no son reconocidos como tales, ya que parecen tan naturales y tan ordinarios. Se atribuye un saber culinario solo al hecho de saber cocinar platillos traídos por los mestizos, como el mole negro. Aunque el mole negro tenga más prestigio, el mole amarillo es el platillo preferencial de las comidas rituales y las ofrendas por su arraigamiento profundo en la cultura local. Según la cosmovisión local, el momento más adecuado para la fertilidad de la tierra es cuando se encuentra el calor del sol de la estación de sequía con el agua de las primeras lluvias. De la misma manera, simbólicamente, la fertilidad humana ocurre en el cuerpo “caliente” de una mujer con una matriz “húmeda”. Este platillo “caliente”, semiaguado y rojo cumple con lo ideal alimentario y lo ideal cosmológico, recordando la fertilidad de la tierra.

ANEXO: RECETAS¹⁵

San Pedro Yosotato

Salsa roja (Simona, Inocenta y Madelina López, Yosotato, 2011)

Licuar:

- 1 chile tostado
- 2 tomates asados
- 3 dientitos de ajo
- sal

Salsa (Simona, Inocenta y Madelina López, Yosotato, 2011)

Licuar:

- 1 chile verde asado
- 2 jitomates asados

Picar un pedazo de cebolla y colocar en la salsa.

Salsa verde (Simona, Inocenta y Madelina López, Yosotato, 2011)

- 1 chile verde crudo
- 3 tomates verdes crudos
- 3 dientitos de ajo
- 1 rama de cilantro

Licuar (no muy molido). Agregar sal y limón.

Salsa verde (Simona, Inocenta y Madelina López, Yosotato, 2011)

- 1 chile verde
- 6-7 tomates de cáscara
- 3 dientes de ajo

¹⁵ Agradezco a las señoras Simona, Inocenta y Madelina López de San Pedro Yosotato, Margarita Ramírez de San Andrés Chicahuaxtla y Angélica Murcio de Santa María Asunción, Tlaxiaco, por todo lo que me enseñaron y por sus sabrosas recetas

1 pedazo de cebolla
cilantro

Hervir el chile y el tomate, licuar con ajo, cebolla y cilantro.
Freír la salsa.

Salsa de nopal (doña Simona López, Yosotato, 2011)

Nopal
Chile putleco (verde o seco)
Cebolla
Ajo
Epazote
Sal

Se quitan las espinas del nopal. Se hierve el nopal con ajo, cebolla y epazote. Se muele el nopal con un chile verde o seco (putleco) y sal. Se sirve con memelitas calientes.

Salsa (para platillo de carne) (chilate, chileajo) (Madelina López, Yosotato, 2004)

4 guajillos tostados > remojar > licuar con su agua
2 jitomates (o tomates)
2 dientes de ajo
orégano
clavo
pimienta
comino

Licuar todo. Freír la carne. Vaciar el chile licuado encima de la carne, y agregar sal (echar más agua si está espeso).

Mole amarillo (Madelina López, Yosotato, 2004)

8 chiles guajillo remojados. Licuar en su agua. Se fríe el licuado con aceite. Agregar: epazote, caldo de la carne, pechuga despedazada, espesura (una bola de masa

o harina, en agua fría), sal. Para las empanadas y los tamales, el mole debe ser espeso. Se puede hacer el mole el día antes para que sea más espeso.

Mole amarillo (Yosotato, 1984)

chile guajillo [*ya'a guajillo*]

chile ancho [*ya'a chile ancho*]

jitomate [*tinana*]

plátano [*nika*]

cebolla [*tikumí*]

ajo [*ajo*]

masa (de maíz) (blanco) (o maicena) [*ñuxñe*]

epazote [*minu*]

o hierba santa [*yuwe noo*]

u hojas de aguacate [*na 'isi*]

u olores (canela, comino, clavo, pimienta, orégano) [*'anu'u*]

Quitar los cachos, las semillas y las venas de los chiles guajillo. Remojarlos en agua hervida. Contar de 15 a 20 chiles para 1 kilo de carne. Moler los chiles en el metate (pasar 4 veces). Se puede asar jitomate, cebolla y ajo (y plátano) en el comal y molerlos con el chile. Si se adicionan olores, se muelen también con el chile. Repasar la masa de maíz en el metate (última molienda del maíz para obtener una masa fina), después de haber molido el maíz en el molino de nixtamal a motor. Freír en manteca el chile mezclado con los otros ingredientes en una cazuela. Agregar un poco de caldo (de la carne, o de los frijoles, hongos, verduras). Diluir la masa de maíz (o la maicena) en un poco de caldo y adicionarla al chile. Agregar más caldo, poco a poco, cocinando a fuego lento. Agregar epazote, hierba santa u hoja de aguacate.

Mole negro (Doña Simona López, San Pedro Yosotato, 1984), receta para una fiesta comunitaria (para un puerco y algunos pollos)

6 k chile ancho [*ya'a chile ancho*]

5 k jitomate [*tinana*]

20 plátanos [*nika*]

4 cebollas [*tikumí*]

1 cabeza de ajo [*ajo*]
1 k ajonjolí [*ajonjolí*]
1/2 k cacahuatate [*cacahuatate*]
1/2 k nuez [*nuez*]
1/2 k almendras [*almendras*]
1/2 k pasas [*pasas*]
1/2 k semillas de calabaza [*tyikin*]
1/2 k semillas de chile [*niki ya'a*]
100 g cacho de chile [*yalu ya'a*]
3 tortillas quemadas [*shita kayu*]
4 manzanas [*manzana*]
½ piña [*vixi*]
1 k chorizo [*kuñu kuchi chorizo*]
7 pedazos de chocolate [*chocolate*]
sal [*ñii*]
olores [*'anu'u*] (canela, comino, clavo, pimienta, orégano)

Quitar los cachos, las semillas y las venas de los chiles. Freír los chiles en una cazuelita, retirarlos, freír uno por uno todos los otros ingredientes, con la excepción de los jitomates y los olores. Moler todos esos ingredientes juntos (en el metate o el molino de nixtamal), para hacer una masa homogénea. Hervir los jitomates y molerlos aparte.

En una cazuela freír la masa del mole en manteca. Agregar un poco de caldo. Agregar los jitomates molidos, y sal. Agregar caldo, poco a poco, siempre meneando. Agregar los “olores” al final.

En el momento de servir, calentar la carne en el mole, pero en caso de grandes cantidades, calentarla en su caldo y deshebrarla. Servir pedacitos de carne con el mole en platos individuales.

San Andrés Chicahuaxtla

Mole amarillo de carne (Margarita Ramírez, Chicahuaxtla, 2011)

½ kg chile amarillo
15 chiles puya
2 kg jitomate (= 15 jitomates)

E. Katz

7 ajos

hojas de aguacate (antes usaban hojas de *koj nihiaa*)

maíz blanco

carne (res, por ejemplo)

Cocer maíz blanco sin cal, molerlo y colarlo: sale el puro atolito. Ponerlo a hervir. Moler chile guajillo remojado con jitomate, y colarlo. Echar el chile en el atole. Cuando toma el color amarillo, agregarle las hojas de aguacate. Luego vaciarle el caldo de la carne y mezclarlo bien.

Atole de frijol (mole amarillo de frijol) [*nakinj runee*] (Margarita Ramírez, Chicahuaxtla)

Ponen a cocer frijol de burro entero, con sal

Masa de maíz con cal

Chile seco

Cuelan la masa

Chile colado

Epazote u hoja de aguacate.

Servir el atole y colocar el frijol encima.

Mole amarillo para tamales (Margarita Ramírez, Chicahuaxtla, 2011)

Remojar jitomate y chile en agua caliente, licuar con ajo, colar, poner en la olla, freír.

Masa de maíz nixtamalizado: licuarla con agua, colar, mezclar con la salsa, mover de vez en cuando para que no se pegue.

Salsa de nopal [*ni'iaj din'iin*] (Margarita Ramírez, Chicahuaxtla, 2011)

Quitar las espinas del nopal, cocerlo en agua con chile y ajo y machacarlo con chile seco, para hacer una salsa.

Santa María Asunción Tlaxiaco

Mole amarillo (Angélica Murcio, Tlaxiaco, 2011)

12 chiles guajillos
8 chiles costeños o de árbol(más picante)
3 chiles verdes
tomate verde
1 jitomate grande (o 2 chicos)
cebolla
ajo
masa de maíz (o harina)
hoja de aguacate (con res)
o epazote (con pollo)
o hierba santa (con espinazo de puerco)
1¹/₂ kg de carne
2 chayotes
6 papas
200 g de ejotes

Hervir agua, echar los chiles secos (guajillos y costeños) hasta el primer hervor, apagar el fuego y remojar. Agregar el chile verde, el tomate y el jitomate. Cuando cambia de color el jitomate, su piel se despega. Quitarlo entonces del agua. Moler los chiles, tomate y jitomate con ajo y cebolla crudos. Colar la mezcla. Freírla. Agregar caldo de carne (res o pollo) y la masa de maíz (o harina disuelta en agua fría). Agregar caldo, poco a poco. Agregar los chayotes, papas y ejotes. Al final agregar las hojas de epazote, aguacate o hierba santa. Servir con la carne.

Mole verde (Angélica Murcio, Tlaxiaco, 2011)

Chile verde
Tomate verde
Hierbas: cilantro, epazote, hierba santa, hojas de rábano, lechuga, perejil
Carne cocida
Chayote, papa, ejote: ponerlo a cocer con la carne cuando está suave.

Moler el chile verde y el tomate verde frescos (sin cocer o asar). Moler las hierbas aparte. Freír el chile y el tomate. Echar el caldo de la carne y harina de trigo para espesar. Agregar las hierbas al último (es lo que va a dar color). Agregar la carne y las verduras.

Referencias

- Abdala, Mónica C., y Renata Menasche. 2008. *Caderno Espaço Femenino* (Uberlândia, Minas Gerais, Brasil), 19 (1), *Comida e Gênero*.
- Acuña, René. 1984. Relación de Juxtlahuaca. En *Relaciones Geográficas del siglo XVI: Antequera*, 279-324. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Aguiar-Meléndez, Araceli, Peter L. Morrell, Mikeal L. Roose y Seung-Chul Kim. 2009. Genetic diversity and structure in semiwild and domesticated chiles (*Capsicum annum*; Solanaceae) from Mexico. *American Journal Botany*. 96: 1190-1202. <https://doi.org/10.3732/ajb.0800155>.
- Appadurai, Arjun. 1981. Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist, Symbolism and Cognition*. 8 (3): 494-511.
- _____. 1988. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India, *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1): 3-24.
- Bukasov, Sergeï Mikhaïlovich. 1930. *The cultivated plants of Mexico, Guatemala and Colombia*. Supplement 47th to the *Bulletin of Applied Botany, of Genetics and Plant-Breeding*. Leningrad.
- Counihan, Carole y Steven Kaplan. 1998. *Food and Gender: Identity and Power*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- Curiel Monteagudo, José Luis. 2005. Construcción y evolución del mole virreinal. *El mole en la ruta de los dioses*. Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo. México: Conaculta, 12: 29-62. http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf.
- Dupey García, Elodie. 2004. Lenguaje y color en la cosmovisión de los antiguos nahuas. *Ciencias* 74: 21-31.
- _____. 2008. *Xopan y Tonalco*, los colores de las estaciones entre los antiguos nahuas. En *Aires y llluvias. Antropología del clima en México*, 53-90. México: CIESAS/CEMCA/IRD.

- Duverger, Christian. 1979. *La fleur létale. Economie du sacrifice aztèque*. Paris: Seuil.
- Fischler, Claude. 1982. Biological and Social Determinants of Tastes for Foods in Children and Their Relevance For Nutrition Education and Intervention: an Overview. *Baroda Journal of Nutrition*. Special issue *Nutrition and the Development of the Child* 9: 402-407.
- Flannery, Kent, 1986. *Guila Naquitz*. New York: Academic Press.
- Friedlander, Judith. 1975. *Being Indian in Hueyapan: a study of forced identity in contemporary Mexico*, New York, St. Martin's Press.
- Galinier, Jacques. 1990. *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. México: UNAM-CEMCA-INI.
- Good, Catharine. 2011. Consideraciones finales. En *Comida, cultura y modernidad en México*, 325-43. México: CONACYT/INAH-ENAH/CONACULTA.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge UP.
- Hémond, Aline. 2003. *Peindre la révolte. Esthétique et résistance culturelle au Mexique*. Paris: CNRS Editions.
- Hugh-Jones, Christine. 1979. *From the Milk River: Spatial and Temporal Processes in North-west Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.
- INALI. Ver_Instituto Nacional de las Lenguas Indígenas. "Variantes lingüísticas", Instituto Nacional de Lenguas Indígenas. <http://www.inali.gob.mx/component/content/article/63-variantes-linguisticas> (consultada el 15 de mayo de 2017).
- _____. Ver_Instituto Nacional de las Lenguas Indígenas. "Catálogo de las Lenguas Indígenas Nacionales: Variantes Lingüísticas de México con sus autodenominaciones y referencias geoestadísticas", http://www.inali.gob.mx/pdf/CLIN_completo.pdf (consultada el 15 de mayo de 2017).
- INEGI. Ver_Instituto Nacional de Estadística y Geografía. 2015. "Censo de Población y Vivienda 2015". www.cuentame.inegi.org.mx. (consultada el 15 de mayo de 2017).
- Katz, Esther. 1992. Del frío al exceso de calor: dieta alimenticia y salud en la Mixteca. En *Medicina tradicional, herbolaria y salud comunitaria en Oaxaca*, 99-115. Oaxaca: CIESAS/Gobierno del Estado de Oaxaca.

- Katz, Esther. 1993. El temazcal: entre religión y medicina. En *III^{er} Coloquio de Historia de la Religión en Mesoamérica y Areas Afines*, 175-185. México: IIA-UNAM.
- _____. 2006. Statut de la chasse et consommation du gibier chez les paysans mixtèques du Mexique. Approche diachronique. En *La chasse. Pratiques sociales et symboliques*, 181-192. Paris: De Boccard.
- _____. 2008. Vapor, aves y serpientes. Meteorología en la "Tierra de la Lluvia" (Mixteca Alta, Oaxaca). En *Aires y lluvias. Antropología del clima en México*, 283-322. México: CIESAS/ CEMCA/ IRD. <http://books.openedition.org/cemca/1273>
- _____. 2009. Chili pepper, from Mexico to Europe. Food, imaginary and cultural identity. En *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers, Essays in honour of Helen Macbeth*, 213-232. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, Colección Estudios del Hombre, Serie Antropología de la Alimentación
- _____. 2013. La cuisine et sa ritualisation en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique), *Cahiers ALHIM (Amérique Latine, Histoire et Mémoire)*, núm. 25, *De l'âtre à l'autel : Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)*. <http://alhim.revues.org/4517>
- Kennedy, Diana. 2010. *Oaxaca Al Gusto: an Infinite Gastronomy*, William & Bettye Nowlin Series in Art, History, and Culture.
- Long-Solis, Janet. 1986. *Capsicum y cultura. La historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica.
- _____. 1990. Creencias acerca del Capsicum. En *II Coloquio de Historia de las Religiones en Mesoamérica y Áreas Afines*, 271-278. México: IIA-UNAM.
- _____. 1997. *La cocina mexicana a través de los siglos. IV. La Nueva España*. México: Clío / Fundación Herdez.
- Lopez Austin, Alfredo 1980. *Cuerpo humano e ideología*. México: UNAM.
- MacNeish, Richard S. 1967. A summary of subsistence. En *The prehistory of Tehuacan valley*. Vol 1. *Environment and subsistence*. Austin: University of Texas Press.
- Monaghan, John D., 1995, *The covenants with earth and rain: Exchange, sacrifice and revelation in Mixtec sociality*, Norman (Oklahoma): University of Oklahoma Press.

- Mintz, Sidney. 1965. *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. New York: Viking.
- Ohnuki-Tierney, Emiko. 1993. *Rice as Self: Japanese Identities Through Time*. Princeton: Princeton University Press.
- Pilcher, Jeffrey. 1998. *Que vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Richards, Audrey. 1932. *Hunger and work in a savage tribe*, London: Routledge.
- Rozin, Paul y Deborah Schiller. 1980. The Nature and Acquisition of a Preference for Chili Pepper by Humans. *Motivation and Emotion* 4 (1) : 77-100.
- Sahagún, Fray Bernardino. 1990 [1582]. *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Porrúa.
- Suremain, Charles-Edouard y Esther Katz. 2008 Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine. *Anthropology of Food*, núm. S4, <http://aof.revues.org/2763>.
- Weismantel, Mary J. 1998. *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.



Chiles en el mercado de Chichahuaxtla. Foto E. Katz (abril de 2011).

Katz Esther (2018)

El chile en la Mixteca alta de Oaxaca : de la comida al ritual

In : Aguilar-Meléndez A. (ed.), Vásquez-Dávila M.A. (ed.), Katz Esther (ed.), Hernández Colorado M.R. (ed.). *Los chiles que le dan sabor al mundo : contribuciones multidisciplinarias*

Xalapa (MEX) ; Marseille : Universidad Veracruzana ; IRD, p. 177-212

ISBN 978-2-7099-2673-7