

Il peperoncino: un americano nel Mediterraneo¹

Vito Teti

Esta obra es una elegía al chile y a su importancia en el mundo mediterráneo, en especial en Calabria; pero no sólo del chile como tal, sino todo su significado, tanto formal y correcto, como escatológico y pícaro. Es decir, se ocupa de un fruto culturalmente originario de Centroamérica y también de todo un mundo lleno de sentidos de orden fálico y sexual, que ocurre en contextos europeos y americanos. El texto es un ensayo más literario y filosófico —si se le puede calificar así— que histórico y antropológico, basado sobre todo en fuentes secundarias, en el que se deja de lado los documentos de archivo.

Lo anterior se entiende por la aparente formación profesional del autor. Vito Teti es profesor de literatura popular en la Universidad de Calabria, la sureña provincia italiana famosa por sus mafiosos, junto con Sicilia.² Es reconocido por sus múltiples publicaciones sobre su tierra natal, su identidad, costumbres y tradición culinaria. Cuando se editó esta obra, Vito Teti era responsable por Italia de la Comisión Internacional de la Antropología de la Alimentación (ICAF).

Para dar una idea de los ámbitos de los cuales se nutrió el autor en la elaboración de su libro, tenemos lo siguiente. Está compuesto en lo formal como si fuese un artículo, y carece de bibliografía. Las fuentes citadas son todas secundarias, al menos que haya alguna primaria impresa que no logré distinguir de las demás. Predominan las fuentes italianas, a las que les siguen las obras extranjeras traducidas a esa lengua. Encontré sólo un título en francés y uno más en latín. Esto nos permite reconstruir un autor casi monolingüe, que les saca la vuelta a los archivos de manera sistemática. No cita un documento primario ni por equivocación. Y tales fuentes mucho le habrían de servir en la reconstrucción de un tema que tanto le importa, como la llegada del *peperoncino* a Europa y su difusión, así como su introducción a la Calabria.

Pero, sin duda, es un libro simpático, de un investigador de salón, aunque más de comedor que de *Boudoir*. Lo imagino comelón, aunque también concupiscente. Admiro su manera de tratar lo escatológico, con una frescura digna de un gran iconoclasta, sin llegar a lo vulgar. Trata de lo flatulento como de lo excremental, tan fácil como incursiona



¹ Vito Teti, *Il peperoncino: un americano nel mediterráneo*, Vivo Valentia, Calabria. Moneteleone, 1995.

² Calabria y la isla de Sicilia son las provincias situadas más al sur de la república italiana, separadas tan sólo por el estrecho de Messina. Calabria se encuentra en la punta de la bota que asemeja la península itálica.

en los asuntos sagrados para todo buen glotón. También habla de los aspectos medicinales del chile, incluso, por supuesto, de aquellos afrodisiacos y de los que producen fuerza en el consumidor varón, como los que dan salero a las hembras que se lo comen. En este aspecto, quizá, la mitología italiana que se ocupa de los chiles encuentra fuerte contraste con la de los mexicanos, que enfática los asocia al género masculino. En este sentido, el libro presenta un simpático dibujo³ con una pareja en cueros, como decimos aquí, con sus pubis colorados, que caminan tranquilamente sobre un fondo morado. El hombre con pene erecto todo pintado de rojo se encuentra a mano derecha. Y la mujer, a la izquierda, con pecho protuberante y brazos haciendo jarra, nos muestra su bajo vientre teñido de ese mismo color. Esto me recuerda una pastorela en la que mi padre en ocasiones actuaba. En una escena en que llega la Gila de un recorrido, en una mula montada, los pastores, muy gamberros, de este modo le cantaban con una voz atiplada:

Siéntate Gilita que vendrás cansada
 úntate cebito que vendrás rosada.

Uno de los capítulos de la obra de Teti, "Il peperoncino medicina e magia", está dedicado al uso del peperoncino en la búsqueda y conservación de la salud. Se señala que en la literatura folclórica calabresa éste se asociaba a la fuerza y a la belleza de hombres y mujeres, sobre todo entre los trabajadores del campo (campesinos y jornaleros), para quienes era la respuesta a muchas enfermedades y malestares que debían enfrentar de manera cotidiana. Que la magia y el mito del chile parecían estar estrechamente ligados a sus precarias condiciones de existencia, a su fragilidad psicológica y al riesgo de pérdida de presencia. En ese contexto, el peperoncino se presentaba como un elemento caracterizante y afirmativo de la identidad, en el curso de una existencia plagada de miseria, malaria, enfermedad, como de elevados índices de mortalidad de infantes y adultos. Todo ello por causas asociadas a la carencia de nutrientes fundamentales.⁴

Entre lo más importante que el libro aporta es una reflexión sobre la manera en que los italianos del sur, y en especial los calabreses, llevaron de vuelta el peperoncino al continente americano, al emigrar, a partir del siglo XIX, a Estados Unidos y Canadá. Nos explica cómo crearon una nueva tradición de consumo de chile en el norte de este continente. Con ello nos recuerda lo que ocurrió con el caballo, originario de acá, pero que salió en tiempos pleistocénicos rumbo a Asia, antes de extinguirse en América, para volver varios milenios después con los conquistadores españoles.

Para terminar, quiero aclarar a los lectores no familiarizados con la comida meridional de Italia que el estereotipo de peperoncino es el chile que los mexicanos llamamos de árbol. Aunque el autor también se ocupa de los pimientos dulces y los chiles piquines, entre otros, y de la manera en que entraron a Europa como sustitutos de las especias de oriente, en particular las pimientas. Este aspecto lo considero muy importante.

Receña de Rodolfo Fernández

³ Vito Teti, *op. cit.*, p. 92.

⁴ *Ibid.*, p. 103.