

La venganza

Cruzó medio continente para llegar a su nuevo destino, aunque al inicio estaba desorientada por los movimientos... subir, bajar, conocer, entender, todo incluido en el paquete de su nueva vida. Y la soledad la abrazaba cada noche lejana en aquella cabaña de madera, mientras afuera la naturaleza explotaba rabiosa.

Aun así tenía varios alicientes y por eso se dispuso a probar sabores desconocidos, ávida de experiencias gustativas en esta tierra impregnada de maíz y cacao. Contaba con muy pocos elementos culinarios: olla de diámetro reducido, sartén, cuchillo y cuchara de madera. Instrumentos más que suficientes para preparar una comida tradicional mexicana al estilo moderno.

Compró víveres en algún mercado perdido, no sin antes adquirir el vocabulario adecuado. Los porotos ahora serían frijoles, la palta sería nombrada con el excelso nombre de aguacate, el tomate se haría llamar jitomate y por fin, el choclo, ese antiguo manjar, ahora sería conocido con el que le parecía poco intuitivo nombre de elote. El proceso de mixturización cultural-culinario había comenzado.

Se requirió de ingenio y cálculo matemático para que el elote entrara en aquella olla miniatura. En el sartén, la cebolla saltaba divertida y la lata de frijoles esperaba ansiosa sus minutos de gloria. Para completar el manjar, que humildemente pretendía hacer de nexo entre las tradi-

ciones ancestrales mayas y la llanura pampeana, restaba preparar el guacamole. El aguacate era sedoso, verde, intenso, nacido para morir aquel día. Triturar esta dichosa drupa no fue fácil, ya que al único tenedor le faltaba un diente, y como consecuencia, el trabajo era lento, complicado.

Al fin, todo iba según lo planeado y el hambre empezaba a desperzarse

en sus tripas, cuando recordó un elemento que había olvidado: el chile. No podía faltar chile en este íntimo ritual iniciático. Vinieron a su cabeza las bromas sobre el picante, sus amigos insinuando posibles problemas escatológicos producto del exceso de ají, como se dice en sus pagos.¹

Se perdió unos minutos entre recuerdos. Los días en el instituto, cuando hacer ciencia era un juego entre amigos, un mate en tu oficina, otro en la mía. Pasillos con gente, presencias, sonrisas. De pronto volvió al presente y allí no había quien riera ni quien llorara. La cabaña fue habitada por nostálgicos fantasmas, compañeros fieles que la arrebataron de las reminiscencias, dejándola frente a ese pequeño e intimidante fruto rojo. Para disminuir la cantidad de capsaicina, esencia causante del ardor del chile, simplemente se deben quitar las zonas de mayor concentración de la sustancia, es decir, semillas y nervaduras. Una sonrisa orgullosa irrumpió en su rostro. Quitó semillas y con precisión quirúrgica arrancó las venas ardientes. Cortó, picó ¡y listo! La ignorancia en cuestiones de cocina mexicana no intimidó a esta cocinera, sino que la estimuló a poner toda la atención en el delicado proceso. Un paquete de nachos subsanó la falta de las promocionadas tortillas de maíz, que había olvidado comprar. Mientras, la miniolla y el sartén emitían vapores desesperados, el guacamole pedía limón para no oxidarse. En medio de la tensión culinaria, se rascó la oreja.


Al principio sintió apenas una leve molestia que al cabo de varios minutos aumentó. Algo venía de su interior y comenzaba a incomodarla. La molestia mutó en dolor suave, aún inexplicable. Se sintió aturdida y tuvo miedo, no había médicos cerca. Ya pasará, pensó, pero no pasó. La comida y la angustia estaban en su punto justo. Años de terapia psicoanalítica le permitieron disfrutar del día a

¹ En algunos países sudamericanos se le llama "pago" al lugar en el que ha nacido o está arraigada una persona.

día, los pequeños momentos, incluso la soledad, pero ahora, todo aquello estaba siendo vencido. El padecimiento creció y creció hasta que la mezcla de culturas ya no importó un arándano. El presente, el pasado, el futuro, se desdibujaron de su pensamiento y la consumió la frustración más intensa. La aplastó una masa pegajosa, asfixiante, eterna... la soledad profunda. ¿Quién la ayudaría en medio de aquella montaña? A tanta distancia estaba su gente y su pasado.

Ahora lo percibía con claridad: el dolor era calor. La ubicación exacta desde donde provenía la tortura era su oreja. Intentó calmar la horrible sensación con agua fría, pero el ardor no cedió ni un centímetro. Entonces lo comprendió... El chile, con su capacidad arrasadora, la estaba quemando por dentro; atormentaba sus mucosas suaves, tan inocentes a semejante violación. Años, milenios de evolución, llevaron a *Capsicum annum*, planta embravecida, a desarrollar su maldita arma de fuego contra los depredadores mamíferos. Esta vez ella había caído en sus garras. Imploró al cielo: "¿Qué alguien me explique, ¿cómo hacen las cocineras mexicanas?" Nadie le dijo cómo calmar la pasión de aquel chile despiadado en su oreja, ajena toda ella al conocimiento de los antiguos. El chile destiló su furia acumulada por siglos de domesticación, de subordinación; la furia originaria de miles de *capsicum* utilizados, explotados, vendidos.

Sin duda, aquella fue la venganza del chile.

O quizá se puedan analizar los hechos desde otra perspectiva, y simplemente fue una calurosa bienvenida. 

Este texto fue enriquecido en un taller literario en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, con el aporte fundamental de su facilitadora Ximena de Tavira.

Genevieve Pignataro es estudiante del Doctorado en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable de ECOSUR (apignataro@ecosur.edu.mx).

