

Nutrición, alimentación y ambiente

Hablemos al chile: todos los mexicanos debemos contribuir a conservar la biodiversidad de los chiles de México

Araceli Aguilar Meléndez
Laboratorio de Etnobotánica molecular.
Centro de Investigaciones Tropicales,
Universidad Veracruzana. Ex-Hacienda Lucas Martin, Xalapa, Veracruz.
Correo electrónico: capsicum04@mac.com

Edmundo M. Rodríguez Campos
Laboratorio de agrobiotecnología, D
epartamento de ciencias básicas, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.
Correo electrónico: emrc@me.com

Palabras clave:

Identidad; chiles; conservación biocultural.

La Dra. Araceli Aguilar Meléndez obtuvo el Doctorado en botánica en la Universidad de California en Riverside. Estudia el origen de los chiles domesticados en México, usando datos de la biología molecular, etnobotánica, lingüística e historia. Promueve el uso de los chiles criollos en degustaciones, pláticas, ferias y medios masivos.

México resguarda una gran diversidad biológica y cultural relacionada a los cultivos y sus parientes silvestres. Estos cultivos fueron creados y ahora son conservados por las culturas nativas de este territorio y por ello se dice que los cultivos y los humanos tienen una historia entrelazada. Las culturas de Mesoamérica diseñaron el sistema de la milpa donde crecen juntos maíz, frijol, calabaza y chile entre otras plantas y hongos. Este sistema ha logrado permanecer hasta nuestros días por la importancia cultural de cada uno de sus elementos. El maíz sobresale en este sistema pero el chile no es menos importante y aquí describiremos brevemente como se originó

la diversidad de chiles y algunas sugerencias para ayudar a conservar la diversidad que está fuertemente unida a la conservación de las culturas nativas.

Reconocer al chile como elemento cultural del México moderno, es enaltecer los esfuerzos de los campesinos e indígenas por resguardar y sostener este cultivo desde tiempos ancestrales a partir del inicio de la agricultura (aproximadamente 7,000 años atrás) en el Nuevo Mundo. Así, hoy tenemos chiles silvestres colectados o manejados, chiles criollos cultivados de semillas guardadas de generación en generación por agricultores tradicionales nativos y chiles híbridos que venden las compañías transna-

cionales semilleras. Se resaltarán la importancia de los chiles silvestres y criollos (*C. annuum* L.) nativos de México, que son todos los que conocemos excepto el chile habanero, de cera o manzano y algunos tipos de chile de árbol.

El chile está presente en diversos aspectos de la vida diaria de las diferentes culturas nativas de México ya que se utiliza en la comida, en preparaciones medicinales (tradicionales o industriales), en eventos mágico-religiosos, en el lenguaje para referirse a platillos, pueblos y en el lenguaje de doble sentido (albur), en poemas y en canciones entre otros usos. Todos estos usos reafirman la gran importancia cultural del cultivo y ya que se encuentra en diversos aspectos de nuestra vida podemos considerarlo un elemento primordial que ha ido moldeando la identidad de cada mexicano.

Además el chile tiene muchas ventajas para la salud por ejemplo si comemos chile verde crudo tiene más vitamina C que la naranja por lo que nos ayuda a fortalecer el sistema inmune en invierno.

En México, en territorios de los pueblos indígenas y en comunidades campesinas no indígenas, aún existe un universo formado por las diferentes variedades de chiles, hasta la fecha no conocemos el número exacto de variedades de chiles pero si sabemos que existen otras variedades aparte del chile poblano (o ancho cuando está seco), jalapeño (o chipotle que es seco), pimiento morrón, puya, huajillo, serrano que son los más usados en todo México. Estos pueblos del trópico mexicano tienen los reservorios de chiles más importantes del mundo porque en cada chile se está guardando una gran diversidad genética. Estos chiles son el resultado de un dinámico y continuo proceso de selección que realizan los agricultores y sus familias. Esta selección se realiza al tomar decisiones en campo relacionadas a las características del sabor, olor, forma, tamaño y color de los chiles que son deseables para una buena producción, procesamiento, almacenamiento y su preparación final como alimento de cada cultura. Así, al apropiarse de recursos como el chile cada pueblo ha creado su identidad que va unida al sabor de sus platillos diarios y de fiesta.





La gran diversidad de los chiles mexicanos se dio gracias a que tenemos muchas culturas nativas con gustos y preferencias culinarias únicas y que a su vez se asentaron en ambientes ecológicos muy diversos. La relación continua entre las culturas y los chiles ha permitido que hasta el día de hoy tengamos una gran cantidad de sabores en los chiles que se traducen en platillos maravillosos que halagan a nuestro paladar y reafirman nuestra identidad de mexicanos. Así como tenemos una identidad mexicana compartida a través del uso del chile en general también tenemos una identidad única que nos identifica como culturas diferentes. Cada cultura tiene su lengua, sus costumbres, sus festividades y sus platillos elaborados con elementos de la milpa inclu-

yendo al chile que le dará un sabor y color únicos, característicos de cada cultura. Por ejemplo, en todo el territorio se colectan chiles silvestres que tienen diferentes nombres comunes y características morfológicas únicas, hacia el Norte del país el Chile Piquín es como una bolita y se colecta en época de lluvias en ciertas regiones y hacia el sureste mucha gente tiene plantas de Chilpaya, Chiltepe, Maxito, Max en sus huertos familiares y si riegan la planta tienen chilitos todo el año de forma alargada, triangular, etcétera. Cada pueblo se identifica con una o más variedades de chiles cultivados que se usan en la comida diaria o la comida especial para ceremonias y festividades que celebran. Muchos de estos chiles criollos (cultivos manejados de manera tradicional

y cuya semilla pasa de generación en generación de los agricultores locales) son únicos en el mundo todavía se cultivan en regiones aisladas de nuestro país. Estos chiles son usados en los pueblos o regiones donde se cultivan pero cuando la producción lo permite se venden en tianguis y mercados de la zona. Si nosotros queremos contribuir a mantener la gran diversidad de chiles mexicanos podemos llevar a cabo algunas estrategias de consumo y actividades familiares que refuercen la identidad a través de la comida y aquí se mencionan algunas sugerencias:

RECOMENDACIONES



- Si se encuentra de visita en otros estados, ciudades o pueblos se sugiere preguntar por los platillos locales y que tipos de chiles se usan para la preparación del mismo.
- Si le interesa experimentar cocinando nuevos platillos, buscar el chile que se sugiere para la preparación del mismo.
- Si se encuentra de visita en otros estados, ciudades o pueblos se sugiere preguntar donde se encuentra el mercado o que días se pone el tianguis de la zona para conocer la diversidad de chiles secos y frescos y comprarlos. De esta manera estaremos apoyando a los productores locales.
- Durante la convivencia familiar hablar de la importancia de usar productos locales y que son nuestros como los chiles.
- Invitar a la familia a participar en la elaboración de platillos que se utilizarán en alguna fiesta familiar para que todos se sientan orgullosos al utilizar chiles mexicanos.
- Si tiene alguna receta familiar como algún mole que se prepare en ocasiones especiales no olvide heredarlo a su ser más querido para que no se pierda la costumbre ni uno de los ingredientes más importantes: el chile.



Figura 1. Gráfica que muestra los nombres comunes que se le asignan a las diferentes variedades de chiles que se cultivan y usan en México. Los nombres representan algunas lenguas de las 364 lenguas nativas registradas para México en el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (www.inali.gob.mx).

Los nombres comunes de los chiles son dinámicos y se usan en base a las costumbres locales, no existen nombres de plantas incorrectas, sino que podemos usar diferentes nombres locales para una misma planta. Los nombres de los chiles no son la excepción, de hecho existe una gran confusión ya que los chiles pueden tener un nombre asignado cuando está en estado fresco (recién cortado de la planta) y otro cuando

ya pasó por un proceso de secado. O tener el mismo nombre para dos variedades diferentes. Por ejemplo, el chile chipotle que se compra en la ciudad de Xalapa, Veracruz o el Distrito Federal en la central de abastos es un chile seco de color café oscuro de aproximadamente 7 cm de largo y el chile chipotle del municipio de Zontecomatlán, Veracruz es seco de color mostaza de aproximadamente 15 cm de largo.

El nombre en español es el mismo pero son dos variedades diferentes ya que: 1) las semillas que se usaron para cultivar la planta son de dos variantes de los chiles jalapeños, 2) fueron secadas con procesos diferentes (la primera secado y ahumado con tecnología moderna y el segundo con tecnología tradicional en hornos llamados copiles en la Huasteca Veracruzana) y 3) se cultivaron en condiciones agroecológicas diferentes. Además el segundo chile tiene un nombre en la lengua Nahuatl que es “Wakchili” cuyo nombre es poco usado fuera de la región donde se cultiva. En la figura 1 se muestran otros nombres comunes que se le dan a los chiles en las diferentes lenguas nativas de México. Así como se tienen muchos nombres se tienen muchas variedades de chiles, que se utilizan en diferentes regiones en diferentes épocas del año y que se comercializan en los tianguis y mercados locales.

Hoy en día en México la mayor diversidad de chiles se encuentra en la parte centro y sur del país ya que ahí es donde todavía se encuentran viviendo los agricultores tradicio-

nales que pertenecen o son descendientes de las culturas nativas.

El chile en todas sus variedades continúa siendo una referencia y un elemento de vital importancia en la cocina mexicana. Independientemente de su industrialización, el pueblo lo preferirá en su estado natural, ya sea adquirido en mercados o tianguis, o en el mejor de los casos cultivado en su propia milpa. Este es un ejemplo más de un cultivo exitoso. Campeón del autoconsumo, siempre presente en la mesa mexicana. Por eso debemos promover el uso del chile en nuestras celebraciones para que nuestros niños y jóvenes estén orgullosos de pertenecer al país del chile, sin albur.

REFERENCIAS

- Aguilar-Rincón VH, Corona-Torres T, López-López P, Latournerie-Moreno L, Ramírez-Meraz M, Villalón-Mendoza H, Aguilar-Castillo JA. Los chiles de México y su distribución. 1ª. ed. México D.F.: SINAREFI / INIFAP / IT-CONKAL; 2010.
- Aguilar-Meléndez A, Morrell PL, Roose ML, Kim SC. Genetic diversity and structure in semiwild and domesticated chiles (*Capsicum annuum*; Solanaceae) from Mexico. *Am J Bot.* 2009 Jun;96(6):1190-202.
- Long-Solís J. *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. Fondo de Cultura Económica. 2da.ed. México, D. F.: Fondo de Cultura Económica; 1998.