

Nota: El chile en México es, además de símbolo de identidad y sustento, el ingrediente primordial en las comidas. Usado en salsas, adobos, moles y aderezos, es un cultivo muy importante en industrias como los encurtidos.

Somos uno de los países que más lo consumimos a nivel mundial y cultivamos también una gran variedad, del orden de sesenta variedades que crecen en condiciones climáticas y geográficas distintas que permiten su cultivo en prácticamente toda la república.

Su consumo produce cierto placer, pues al comerlo liberamos dopaminas que ayudan a su disfrute, lo que permite comprender el por qué prevalece este ingrediente en tantos y tantos platillos.

Cabe destacar que en códices como el Mendocino y en el Florentino, se hace referencia a la importancia del chile.

Por ejemplo, en ellos se ilustra cómo era usado como castigo haciéndolo aspirar el humo de los chiles arrojados a las fogatas. En este texto Daniela nos habla de algunas variedades de chile, su uso cotidiano así como su industrialización.

Daniela realiza los cursos de doctorado y prepara su tesis de grado en Historia y Filosofía de la Ciencia en la Universidad de Cambridge; estudió Biología en la Facultad de Ciencias, UNAM.

Su tema de investigación se centra en la conservación de los recursos genéticos del chile en México desde periodo de 1970 hasta el presente, con un enfoque en explorar elementos tales como la cultura, el sabor, y los diferentes sentimientos de pertenencia e identidad que moldean la forma en la que se conservan, investigan y valoran los cultivos en México.



Sabor e identidad: una breve mirada sobre el chile en México

Daniela Sclavo Castillo

¿Tan mexicano como el chile? Este cultivo ha definido sin duda una parte de la identidad mexicana. Y es que es, junto con el maíz y el frijol, un constituyente omnipresente en las dietas que coexisten en este territorio. De alguna manera, el chile une el gran mosaico de sabores y saberes que hay en la variadísima cocina mexicana, siendo éste mismo igual de diverso que el arraigo de platillos en los que se utiliza. Desde el chile *chilhuacle* en los deliciosos chiles oaxaqueños, los chiltepines silvestres del desierto de Sonora, hasta los chiles de exportación tales como el *Bell Pepper* o los pimientos dulces, el chile permea tanto nuestro sentido de pertenencia, nuestro gusto al picante, antiguas prácticas de colecta, la producción agrícola (a pequeña o grande escala), hasta el mercado nacional e internacional. En esta nota, compartiré una recopilación de datos básicos (y curiosos) sobre este cultivo tan importante y simbólico de nuestra cultura mexicana.

El chile (*Capsicum spp*), forma parte de la familia de las Solanáceas (tabaco, tomate, papas, berenjenas, etc.) y es originario de América, en donde se extiende desde el sur de Estados Unidos hasta Argentina. Se sabe que su centro de origen es Sudamérica, aunque no se conoce el punto específico de su primera aparición. Actualmente se conocen 35 especies de chile, de las cuáles 5 sobresalen por sus variedades domesticadas y son mayormente consumidas por los humanos como ejemplo tenemos al *C. bhinense* (chile habanero, por ejemplo), *C. frutescens* (chile tabasco), *C. baccatum* (ají amarillo), *C. pubescens* (chile manzano) y *C. annum*. Esta última especie fue enormemente domesticada en México: los chiltepines (de hecho, la variante silvestre), jalapeños, chile chilaca, chile mirasol, pimientos, chile güero. Debido a esta enorme variedad y a la cantidad de consumo, *C. annum* es la especie de mayor importancia económica y culinaria en México.

A lo largo y ancho del país se producen alrededor de 100 variedades, y su consumo se divide principalmente en chiles frescos y secos. Esta categorización no siempre es tan evidente, ya que muchos chiles frescos cambian de nombre después del proceso de secado, a pesar de ser el mismo tipo. Por lo tanto, al chile jalapeño en seco se le nombra chipotle, el poblano se llama ancho (o mulato), el chile chilaca se denomina pasilla, y el mirasol se transforma en chile guajillo. Además, el nombramiento de chiles cambia con frecuencia a nivel regional: el chile piquín puede ser llamado *chiltepín* en Sonora, chile *kipín* en la Huasteca Potosina, *timpinchile* en Chiapas, *amash* por los chontales de Tabasco o *chilpaya* en Veracruz.

La implementación de una agricultura industrializada y el desarrollo de técnicas de mejoramiento genético en el siglo XX, permitieron que la producción, distribución y exportación de chile creciera a pasos agigantados. Hoy en día, este cultivo se produce en prácticamente todo el país, y ocupa el 20.6% del mercado nacional de hortalizas. En este sentido, el chile es muy importante en términos económicos; no sólo goza de un mercado nacional sólido, sino también exporta alrededor del 20% de la producción anual total. Los principales estados productores son Chihuahua, Sinaloa, Zacatecas, San Luis Potosí, Sonora, Guanajuato y Jalisco, en donde se practica principalmente agricultura a gran escala. Sin embargo, también hay muchas variedades locales de chile que todavía se consumen, cocinan y comercializan regionalmente. Esto es un legado de los mi-



les de años (aproximadamente 6,000-8,000) de estrecha relación entre el ser humano y los diversos ecosistemas y cultivos en el continente americano. Diversos pueblos originarios de México han manejado, cultivado y colectado el chile por cientos de generaciones, han seleccionado sus características, e implementando su uso en asuntos medicinales, místicos y, sobre todo, culinarios. Esto ha permitido que la domesticación del chile en México se haya extendido y diversificado extensamente. Lo anterior lo podemos ver en estados con alta diversidad de chiles como lo es el estado de Oaxaca.

En este sentido, pareciera como si hubiera dos modalidades contrastantes de chile: el producto, es decir, el chile industrializado, y el chile local o regional – producido en milpas y huertos familiares, o bien colectado (en caso de ser silvestre). Hasta cierto punto, esta modalidad se ve reflejada en el hecho de que hoy, la gran mayoría de chiles que se venden en grandes mercados o centrales de abasto del país, son producidos de manera industrial con semillas mejoradas que generalmente provienen del extranjero. Por otro lado, hay ciertas variedades locales de chi-

le que no pueden encontrarse más que en su localidad de producción. Sin embargo, el mosaico y entretreído de la cosecha, comercialización y consumo de chiles en el país es ciertamente más complejo que eso. Por ejemplo, en los Valles Centrales de Oaxaca los chiles secos de la central de abastos provienen en su mayoría del Norte del país, bajo una modalidad de producción industrializada. Al mismo tiempo, se consumen chiles frescos regionales tales como el chile de agua y el taviche. A pesar de provenir de dos lugares y modos de producción distintos, ambos tipos de chile forman parte fundamental de la dieta local.

Dentro de una red tan diversa y compleja de consumo y producción, en donde la producción industrial coexiste con modalidades de producción local y de autoconsumo, ¿cómo se conservan y se protegen los recursos genéticos del chile en México?

A nivel nacional, se cuenta con bancos de semillas que buscan acaparar y preservar la riqueza de variedades de distintos cultivos para su futuro aprovechamiento y mejoramiento genético. Los principales bancos con colecciones de chile son el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), el Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (SINAREFI) o bien el Banco Nacional de Germoplasma Vegetal (BANGEV) en la Universidad de Chapingo. Las colecciones se han extendido considerablemente

desde la década de los 80s, debido a una creciente preocupación por la pérdida de recursos genéticos debido al desplazamiento de variedades locales por la producción industrial con semillas mejoradas.

Dicho lo anterior, cabe recalcar que estrategias como los bancos de germoplasma son de suma importancia, pero no son suficientes: ¿qué pasa con los chiles que no han sido colectados y resguardados en las colecciones de semillas? O bien, ¿qué pasa si las semillas ya no son viables? También, ¿cómo se conserva la riqueza cultural aunada al uso de muchos tipos de chile, algo que no se guarda en un banco de semillas?

En este sentido, es necesario subrayar la importancia de los chiles locales, aquellos que son producidos y consumidos a nivel regional. Todavía existe un acervo vivo y resiliente, activo y cambiante, de chiles que son cultivados, cosechados y utilizados todos los días en muchas partes del país. Como se mencionó anteriormente, la herencia de muchísimas generaciones de su consumo ha permitido la diversificación de este cultivo, y además, hoy mantiene este patrimonio vivo; que sin duda, sigue evolucionando.

Tal como lo han estudiado investigadores como Araceli Aguilar Meléndez y Marco Vásquez Dávila, los chiles son parte de la historia multiétnica de nuestro país. Por lo tanto, entender las formas en las que el chile ha sido y es valorado por las diferentes culturas puede darnos un panorama más amplio, así como más herramientas, para proteger los tipos o variedades tradicionales y la riqueza genética que en estas variedades se alberga.

Una cuestión que toma creciente importancia es el reconocimiento de la cocina como un espacio en donde se



genera, transforma, y preserva el patrimonio biocultural. El Chile, como dotador de sabor y picor, es un elemento que ha sido particularmente moldeado por las tradiciones culinarias; muchas de ellas creadas y perpetuadas por mujeres. Es decir, estos conocimientos y usos de los chiles aunados a su preparación y consumo vincula la existencia de muchas variedades que se encuentran en zonas determinadas, y sin ellas probablemente estos chiles dejarían de existir.

En este sentido, entender el rol de los espacios culinarios y de preparación de alimentos (junto con los actores que los conforman), y las distintas valoraciones culturales que hay en el país, aporta no sólo mejores planes de conservación, sino también una historia más integral y justa acerca de un cultivo que siempre se ha relacionado con "lo mexicano".

Bibliografía

Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Katz, E., & Hernández Colorado, M. R. (Eds.) 2018. *Los chiles que le dan sabor al mundo*. Marseille: IRD Éditions.

Casas A. (2002). *Chiles, ciencia y cultura: de la salsa a la ingeniería genética*, Universidad de México, pp. 86-89.

Pickersgill, B. (2016), 'Chile Peppers (Capsicum spp.)', in: *Ethnobotany of Mexico: Interactions of People and Plants in Mesoamerica* (pp. 417-437), Springer Science and Business Media, NY.



Día Internacional de la Mujer 8M 2022 7 de marzo de 2022

7 de marzo de 2022

12:00 a 13:00 horas

Mtra. Berta Martínez Sebastián.
La importancia del acceso a la educación formal e informal de las mujeres indígenas.

13:00 a 14:00 horas

Mtra. Lourdes Enríquez Rosas.
Igualdad de género y autodeterminación sexual y reproductiva.

16:00 a 17:00 horas

Psic. Patricia Cedillo Acosta.
Jud de Atención y Prevención en Coyocacán, Luna "Tina Modotti"
¿Qué son y qué hacen las LUNAS?"

17:00 a 19:00 horas

Conversatorio entre Académicas.
¿Cómo inicié en la ciencia? compartiendo experiencias académicas.

Participantes: Dra. Gabriela Campero Arena, Matemáticas; Dra. Claudia Segal Kischinevzky, Biología; Dra. Tatiana Fiordelisis Coll, Biología; Dra. Lucía Medina Gómez, Física; Dra. Dara Salcedo González, Ciencias de la Tierra.

8 de marzo de 2022

12:00 a 14:00 horas

Conversatorio entre alumnas de la Facultad de Ciencias.
La voz de las estudiantes de Ciencias ¿qué es para mí ser científica?

Participantes: Ximena de la Cruz Palma, alumna de Ciencias de la Tierra; Vania Samantha Alanís Sánchez, alumna de Ciencias de la Tierra; Ana Cecilia Luis Castañeda, alumna de Biología; Annie Negrete, alumna de Biología.

17:00 a 18:00 horas

Maestra en Filosofía de la Ciencia Ana Cristina Cervantes Arrijo.
La revancha de las mujeres en la Ciencia. Revisión de algunas falsedades científicas sobre las mujeres en la biología.

18 a 19 horas

Mtra. Daniela Carolina Esquivel Domínguez.
La violencia sociodigital contra las mujeres, una aproximación desde la perspectiva feminista.

9 de marzo de 2022

16:00 a 19:00 horas

Cine-Análisis del documental: *¿Qué coño está pasando?* de Rosa Márquez y Marta Jaenes".

10 de marzo de 2022

12:00 a 13:00 horas

Lic. Gabriela Torres de la Paz Defensoría de los derechos universitarios, igualdad y atención de la violencia de género.

13:00 a 14:00 horas

Lic. Elizabeth Sánchez Lugo
Ansiedad, ¿Qué es y qué hago con ella?

16:00 a 17:00 horas

Sesión de "Mujeres que Inspiran"
Actuaria Angélica Garduño
Ante la Nueva Realidad: La Agilidad.

17:00 a 18:00

Sesión de "Mujeres que Inspiran"
Dra. Gertrudis Hortensia González Gómez.
El tiempo y ritmo del corazón.

18:00 a 19:00 horas

Mtra. Diana Alethia Guerrero Hernández.
Pensar la salud desde una trinchera feminista: El caso del Virus del Papiloma Humano y de las muertes por cáncer cervicouterino en México

11 de marzo de 2022

12:00 a 13:00 horas

Ponente: T.S. Janett Leticia Martínez Bautista y Psic. Elizabeth Sanchez Lugo.
Hablemos de buen trato y espacios libres de violencia.

13:00 a 14:00 horas

Maestra Eleane Proo Méndez. Las mujeres gestantes en las industrias de la "gestación subrogada" en México."

16:00 a 17:00 horas

Lic. Cecilia Mariel Núñez Martínez.
El enemigo es el patriarcado. Tensiones entre el lenguaje y la identidad.

17:00 a 19:00 horas

TEATRO La Factoría Escénica presenta obra de teatro: *Mujeres a escena.*

Todos los eventos se transmitirán por:
<https://www.facebook.com/EquidadFCUNAM>