



Chile: el sabor característico de la cocina mexicana

Esther Katz*

Araceli Aguilar-Meléndez**

El chile es el condimento que da a la cocina mexicana su sabor característico. Además, se integra en las diferentes facetas de la vida social de los mexicanos. Está presente en casi todos los platillos que se consumen a diario y en las fiestas, o en las salsas que los acompañan. Sin embargo, no se trata de un solo tipo de chile sino de muchas variedades. México es un país muy diverso, tanto en su medio ambiente como en sus lenguas y culturas. Hablar de las comidas mexicanas es un reto, porque cada comunidad tendrá los chiles que el ambiente le permita seleccionar y que corresponde al gusto local. Entonces nos preguntamos ¿cuáles son los tipos de chiles que comemos en México en la actualidad?

Del chile silvestre al chile cultivado

Hay registros arqueológicos que muestran que se usaban chiles silvestres y cultivados desde hace miles de años (Aguilar- Meléndez 2006).

*Institut de Recherche pour le Développement (IRD) Unidad Mixta de Investigación IRD/MNHN "Patrimonios locales, medio ambiente y globalización. Paris, Francia. Investigadora Huésped del Instituto de Investigaciones Sociales-UNAM.

**Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana (CITRO-UV) Xalapa, Veracruz.

Los chiles recolectados y manejados por los antiguos mexicanos dejaron descendencia y son los chiles que ahora conocemos como chiltepín, piquín chilpaya, chiltepe. Estos chiles, que pertenecen a la especie *Capsicum annum* var. *glabriusculum*, son apreciados por su sabor particular y su gran picor. El resultado del manejo y de la selección de estos pequeños chiles dio lugar a una gama amplia de formas, tamaños y colores de frutos que ahora conocemos como los chiles domesticados. *Capsicum annum* var. *annuum* tiene más de 100 variedades que aparecen como un mosaico diverso de tamaños (grandes o pequeños), formas (largas, redondas u otras), sabores y aromas diferentes, más o menos picantes, y de varias tonalidades (Güemes y Aguilar, 2018).

Existe un grupo de chiles domesticados modernos que son producidos a gran escala y se distribuyen a través de los supermercados, centrales de abasto y tiendas de semillas. Son producidos, manejados y comercializados por agricultores que trabajan a nivel industrial con agroquímicos. Algunas de las variedades de chiles frescos que se producen de esta manera son los chiles jalapeño, poblano, serrano, el pimiento morrón y las variedades de chiles secos son los chiles chipotle, guajillo, ancho, puya y pasilla, entre otros.

Por otro lado, hay un grupo de chiles cultivados a mediana escala dentro de sistemas tradicionales manejados por familias campesinas de todo el



país y que producen chiles como el chile de agua, el chilhuacle, el ya' ax ik, entre otros, que suman más de 90 tipos. La mayoría de estos chiles se producen y consumen en territorios indígenas o zonas rurales del centro y sur del país. Sin embargo, actualmente, algunas variedades se encuentran en peligro de extinción. Es el caso, entre otros, del chile de onza (Ilna dopoo) de los zapotecos de San Gaspar Yagalaxi, Sierra Norte de Oaxaca. Este chile, de sabor único, está actualmente cultivado por un número muy reducido de agricultores.

Desafortunadamente existe la importación de chiles secos que llegan de China, Perú e India entre otros, que tienen una mala calidad y son baratos. Al respecto, hay que decir que no se recomienda su uso, sobre todo porque dejamos de consumir nuestros chiles que tienen una mayor calidad.

Chiles nativos e introducidos

Además del *Capsicum annum*, también se consume el *Capsicum frutescens*, también domesticado en México y conocido como chile de árbol. Además, se introdujeron en los últimos siglos el *Capsicum chinense*, conocido como chile habanero, especialidad de Yucatán, y el *Capsicum pubescens*, llamado chile manzano, que crece en tierras frías. Este último es originario de los Andes, donde es conocido como rocoto en Perú y Ecuador y locoto en Bolivia. Según la historiadora Janet Long (1996), probablemente llegó a México

al inicio del siglo XX, posiblemente pasando por América central, donde el botánico ruso Bukasov (1981) lo describió en aquella época. En la Mixteca Alta oaxaqueña, parece haber llegado en los años 30 (Katz, 2018). En cuanto al *Capsicum chinense*, fue domesticado en Amazonía. Janet Long (ibid.) sugiere que llegó a Yucatán por el Caribe hace tres siglos. Se necesita investigar más a fondo las posibles rutas de viaje de esta especie, que se encuentra no solo en el Caribe, sino también en América central (Katz et al., en proceso editorial).

El chile en la cocina mexicana

Hay muchos platillos que se consumen con chiles y algunos hasta llevan en el nombre el término "chil": enchiladas, chileatole, chilaquiles, etc. A la fecha no tenemos un conteo de platillos y es un reto difícil de alcanzar porque si queremos conocer la diversidad total de comidas, tendríamos que documentar a cada familia del país. Las cualidades de un platillo que los frutos picantes resaltan son el color, aroma, textura, intensidad de picor y combinación de sabores y a cada tipo de chile corresponden varios tipos de preparaciones. Unos chiles son mejores para hacer salsas, otros para moles, otros para comerse como verduras. Se consumen verdes (frescos) o secos, cuando son rojos.

Para acompañar los platillos, los chiles verdes se comen crudos a mordidas, o se cortan en rajas o en pedacitos, mezclados con cebolla y a veces jitomate, o se cuecen y se muelen con cebolla, ajo y tomate o jitomate para hacer una salsa.



También se echan, al cocer, en preparaciones de frijol o carne. Los chiles grandes poco picantes se preparan en rajas o en chile relleno (de carne o queso). Una preparación más elaborada es el chile en nogada, chile relleno de carne y frutas cubierto con una salsa a base de nueces molidas, encima de la cual se echan granos de granada. Este platillo, que mezcla ingredientes del viejo y del nuevo mundo, fue creado en la época colonial y se volvió el plato emblemático de la celebración de la Independencia, el 16 de septiembre, por tener los colores de la bandera mexicana (chile verde, nogada blanca y granada roja).

Los chiles secos son la base de numerosas salsas picantes. Las más sencillas son únicamente a base de chile y agua, comúnmente el chile se mezcla con cebolla, ajo y tomate o jitomate, y se puede agregar una lista infinita de otros ingredientes, que varían de una región a otra, hasta de una familia a otra: aguacate, papas, queso, pulque, ciruelas, xoconoxtle, insectos. Últimamente se comercializan salsas con cacahuates, pepitas de calabaza y ajonjolí, salsas con verduras y salsas con chapulín u otros insectos. Con las salsas se hacen chilaquiles y enchiladas. Los chiles secos también se echan a numerosos platillos al cocer, enteros o molidos, a los frijoles y a platillos de carne como adobos, y cocidos, entre otros preparados. Son la base de los diferentes moles, varios de los cuales integran también ingredientes introducidos en la época colonial. Las recetas varían y se renuevan. En la Feria del mole de Atocpan, al sur de la Ciudad de México,

que está en su 46ª edición, se presentan variantes del mole negro, sencillo o almendrado, y ahora también con cacahuete o nuez, con manzana, guayaba, arándano y otras frutas frescas o secas. Desde 2022, la ciudad de Oaxaca celebra también sus moles con una feria. En la 1ª edición, se presentaron 15 diferentes recetas de mole de diferentes partes del estado: negro, colorado, manchamanteles, amarillo, verde, blanco. El chile seco en polvo se agrega a los elotes, a las frutas, a los dulces, es muy usado en la industria alimentaria. Pastas de chile seco y chile en polvo se usan también en bebidas como las micheladas.

Del alimento a la medicina

En los conceptos tradicionales mexicanos, los alimentos son considerados “fríos” o “calientes”. El chile entra en la última categoría. Ambos tipos de alimentos componen las comidas, pero si el frío predomina, puede provocar enfermedades. El chile, con su “calor”, contribuye a mantener el equilibrio. Al chile también se le atribuyen propiedades curativas, sobre las cuales se han llevado a cabo numerosas investigaciones. A nivel tradicional, en México se usa entre otros para aliviar dolores musculares y articulares, dolor de cabeza y de muelas, malestares respiratorios y estomacales, enfermedades de la piel. Se le atribuyen propiedades digestivas y diuréticas y se considera como un estimulante sexual. El chile cura no solo el cuerpo, sino también el alma. Según las regiones, se usa para protegerse o curarse del mal de ojo, de brujería, de malas



entidades espirituales, del espanto o del “mal aire de muerto”³ (Aguilar et al. 2021).

Conclusión

Por lo anterior, vemos que el chile es omnipresente en la vida de los mexicanos, que sus usos son múltiples y sus recetas infinitas, por lo que hace totalmente parte del patrimonio cultural de México.

REFERENCIAS

Aguilar-Meléndez, A. (2006) Ethnobotanical and molecular data reveal the complexity of the domestication of chiles (*Capsicum annuum* L.) in Mexico. Ph.D. dissertation, University of California, Riverside, California, USA.

Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M.A., Manzanero-Medina, G.I., Katz, E. Chile (*Capsicum* spp.) as food-medicine continuum in multiethnic Mexico, *Foods*, Pieroni A., Söukand R. (ed), *Plant Food-Medicines: Perceptions, Traditional Uses and Health Benefits of Food Botanicals, Mushrooms, and Herbal Teas*, 10 (10), 2502.

Bukasov, S.M., (1981). *Las Plantas Cultivadas de Mexico, Guatemala y Colombia*. San José, IICA/CATIE (1a edición en ruso, 1930, Leningrad).

Güemes Jiménez, R. y A. Aguilar-Meléndez. (2018). Los chiles de la Huasteca Meridional, En Aguilar Meléndez, A.,

Vásquez Dávila M.A., Katz E., Hernández Colorado, M.R. (ed.). *Los chiles que dan sabor al mundo. Contribuciones multidiciplinarias*. Xalapa, Universidad Veracruzana/IRD Editions, pp. 177-212.

Katz E. (2018). El chile en la Mixteca Alta (Oaxaca): de la comida al ritual, En: Aguilar Meléndez, A., Vásquez Dávila M.A., Katz E., Hernández Colorado, M.R. (ed.). *Los chiles que dan sabor al mundo. Contribuciones multidiciplinarias*. Xalapa, Universidad Veracruzana/IRD Editions, pp. 177-212.

Katz E., Vásquez Dávila, M.A, Aguilar Meléndez, A., Manzanero Medina, G.I. (ed.), En proceso editorial, *Chiles, ajíes y pimentas. Capsicum en el Caribe, Centro y Sudamérica*, Xalapa, Universidad Veracruzana/IRD Editions.

Long, J. (1996). *Capsicum y cultura. La historia del chilli*. México, Fondo de Cultura Económica

Fotografía: Araceli Aguilar