

Foto: Araceli Aguilar Meléndez



¡Ahora es cuando chile verde, le has de dar sabor al caldo!

Introducción

México es un territorio parecido a una gran cazuela con muchos moles de diferentes colores, olores y picores. La manera como se cocinan los chiles de las comidas de cada hogar de este territorio diverso nos permite afirmar que tenemos una gran riqueza culinaria. Por eso en esta publicación compartiremos datos, anécdotas e historias relacionadas a tan picante alimento.

En la cocina el chile es transformado en cientos de platillos ya que las manos de las cocineras y cocineros están creando e innovando todo el tiempo. El chile que llega a la mesa queremos que tenga buen sabor, que pique, que de color y también que no tenga residuos de agroquímicos, que hayamos pagado un precio justo y que el productor pueda vivir de vender chiles. Los productores de chiles trabajan mucho para obtener muchos frutos en buen estado y en muchas ocasiones no se les paga bien por ese arduo trabajo. Hay dos tipos de producción de chiles: 1) en el norte y centro del país (y Península de Yucatán) se siembran cientos de hectáreas con tecnología y algunos chiles se secan de manera industrial para venderse en supermercados y semilleras y 2) en todo el país en pequeños terrenos se siembran chiles locales para autoconsumo o para venta en los tianguis y mercados locales.

En resumen, los mexicanos usamos chiles silvestres y chiles domesticados. Algunos nombres de chiles silvestres son: piquines, chiltepines, chilpayas. Otros nombres de chiles cultivados son jalapeños, chiles de agua, poblanos, serranos.

En total tenemos más de 100 diferentes tipos de chiles en todo el país. Y si le agregamos el hecho de que quienes cocinamos sabemos reconocer que los chiles son frescos o secos entonces estamos ante un mosaico inmenso de chiles.

En las ciudades compramos los chiles en tiendas pequeñas del tianguis, mercados, tiendas de semillas y supermercados entre otros puntos de venta.

Algunas de las categorías de productos donde está presente el chile son:

- Chiles frescos
- Chiles secos
- Chiles en polvo envasados
- Chiles en conserva
- Salsas frescas y en conserva
- Botanas
- Dulces con chile
- Bebidas con chile (clamatós, sangritas, etc)
- Congelados

Prácticamente, estamos inmersos en lugares donde el chile está presente en sus diversas formas. Y debemos recuperar el uso del chile en fresco o seco preparado con las manos locales. Cuando consumimos el chile de esta manera es muy saludable, no causa gastritis. Por el contrario, si comemos el chile en dulces, bebidas o alimentos industrializados (incluyendo algunas salsas con mucho vinagre) debemos consumirlos con moderación. Esta forma de comer el chile no es saludable por su alto contenido en azúcar, sodio y aditivos.

El mensaje que queremos dar al mostrar estos datos es que todos los que habitamos en México debemos cuidar a los chiles de nuestra región para que no se pierda la semilla ni su uso en las recetas familiares. Debemos cuidar la gran diversidad nacional de chiles invitando a la familia a seguir las recomendaciones que proponemos:

Ir a los tianguis y mercados locales a comprar chiles a las colectoras y productores de chiles. Se invita a las personas que quieran practicar este tipo de visitas a realizarlo un domingo, con calma para que se disfrute como un paseo. Conversar con todas las personas que se encuentran en estos maravillosos lugares para aprender nuevas recetas.

Experimentar con los chiles para crear nuevas recetas de salsas. Preguntar, intercambiar y buscar recetas sencillas al principio.

Grabar o escribir las recetas con chiles resguardadas por las abuelitas, tías y mamas de la familia.

Enseñarle a los niños que debemos comer salsas y comidas preparadas con

El Jarocho a la décima potencia

Si un chile se ha de comer por contener capsaicina nos libera la endorfina que al cerebro da placer al momento de morder hay llanto con diversión y en esta combinación hasta un paladar encero siente el dolor placentero del ardor de la ingestión

Mauro Dominguez Medina

chiles frescos y secos recién comprados. Se sugiere ir acostumbrando a los niños pequeños a probar comidas con poco chile y poco a poco ir aumentando el picor en los platillos.

Y apropiarnos de la idea que cada persona habitando nuestro territorio se debe convertir en promotor y defensor de las semillas y frutos de los chiles. Preguntar de donde viene el chile que estamos comprando o consumiendo, no comprar chiles que se hayan producido en China o cualquier lugar fuera de México. Y preferir los chiles que siempre hemos consumido, mantengamos la diversidad de los frutos que esa es nuestra fortaleza.

Araceli Aguilar Meléndez
Beatriz Torres Beristain
Rafel Mier

¡Ahora es cuando chile verde, le has de dar sabor al caldo!

En México tenemos una gran diversidad de chiles todos pertenecen al género *Capsicum*, de la familia de las Solanáceas (es decir son parientes de la papa, el tomate y la berenjena). Algunos chiles son silvestres y otros cultivados. En el mundo existen cinco especies cultivadas de chiles, de las cuales una no se cultiva en México, el llamado ají amarillo (*C. baccatum*) que se produce en Sudamérica y cuatro si cultivan en México: el chile de árbol o tabasco (*C. frutescens*), el habanero (*C. chinense*), el chile de cera ó manzano (el *C. pubescens*) y todos los demás chiles que conocemos como el jalapeño, poblano, comapeño, ancho, guajillo, serrano, pasilla, pimienta morrón, chilaca, anaheim, mirasol, piquín, y güero entre otros pertenecen a la misma especie (*C. Annuum*). Esta gran diversidad de formas y sabores de los chiles es gracias a la selección, cui-

dado y propagación de manos de campesinas y campesinos que durante miles de años han pasado el conocimiento de generación en generación y han hecho de los chiles parte de nuestra vida diaria y su lugar de honor: nuestras mesas. Como mencionan en el libro *Los Chiles que le dan sabor al mundo*, "los chiles son el condimento de la vida en diversas culturas del mundo", y la mexicana no se entendería sin los sabores y picores en nuestra comida, un poquito de chilito acá y otro poquito allá.

Referencia

Los chiles que le dan sabor al Mundo

<https://libros.uv.mx/index.php/UV/catalog/download/FC278/1087/1179-1?inline=1>

Coordinan este número: **Araceli Aguilar Meléndez y Beatriz Torres Beristain**

Autores: **Araceli Aguilar Meléndez, Beatriz Torres Beristain Rafel Mier, Jesús Alberto Flores Martínez, Jacinta Toribio Torres, Reyna Pelcastre, Adela Martínez Ramírez, José López Tirzo, Crescencio Hernández Osorio, Magdalena Hernández Martínez, Marco Antonio Vásquez Dávila, Gladys Isabel Manzanero Medina, María Ana Victoria Pool Balam, Lorena I. Pool Balam, Guadalupe Morales Valenzuela, María Isabel Villegas Ramírez, Beu Ribe Yantlanesi Hernández Hernández, Yuyultzin Pérez Apango y Arcelia I. Suárez Sarmiento**

Director: **Tulio Moreno Alvarado** / Subdirector: **Leopoldo Gavito Nanson** / Coordinador: **Manuel Martínez Morales (+)** / Edición: **Moxel Alberto Pola Sánchez**

Comité Editorial: **Lilia América Albert Palacios, Lorenzo M. Bozada Robles, Isela Pacheco Cabrera, Beatriz Torres Beristain y Georgina Vidriales Chan**

Correspondencia y colaboraciones: **eljarochoquantico@gmail.com** • **Facebook.com/EIjarochoQuantico** • **Twitter: @jarochoquantico**



Foto: Jaime Mondragón Melo

“Nanameh wan tatameh neli tlamatinih tlen tochinanko”: tlapaltik sasanilli tlen kenihkatzah titlamokuitlawiseh toxinach wan tochil

► Jesús Alberto Flores Martínez*
y Jacinta Toribio Torres**

Resumen

Durante el mes de febrero del año 2022, en la Universidad Veracruzana Intercultural Sede Huasteca, ubicada en el municipio de Ixhuatlán de Madero, Veracruz, se llevó a cabo el evento “Diálogos interculturales para recuperar nuestra semilla”. En este ejercicio de diálogo intercultural e interaccional participaron investigadores, estudiantes universitarios indígenas, técnicos productivos, campesinos y campesinas de distintas comunidades, representantes de programas de gobierno y organizaciones comunitarias de la región. El encuentro polifónico tuvo como principal objetivo generar un diálogo de saberes para intercambiar diferentes puntos de vista en torno a temas como la importancia de salvaguardar las semillas nativas, la relevancia de los saberes campesinos para cultivar la tierra, la milpa y el maíz, las resistencias

que se tejen desde el mundo campesino, las amenazas que atentan contra la diversidad biocultural, así como las variedades de chiles locales que existen en la región y sus distintos usos por parte de las comunidades. En este breve artículo se sintetizan cuáles fueron los ejes de análisis y las reflexiones principales. Como un acto político y de resistencia lingüística, los autores decidimos escribir el texto en lengua náhuatl.

Tlatemolisohltli tlen sasanilli

Kemah pehki ni sasanilli nochimeh tlakameh wan siwameh tlen mosentitoyá moihlikeh monekiyaya mochiwas se kualli sasanilli, ni tlamantli kiihtosneki onkas tlatlepanitlistli tlen nochimeh, ma axkanah moihlikah onkah tlen miak kimatih wan onkah tlen axten kimatih, pampa nochimeh kipiah tlahlamikilistli. Nohkia moihtohki tlan onkah masewalmeh tlen kinekiseh tlahoseh ika ininmasewaltlahtol ma tlahtokah, wan kena ihkinoh mochihki, pampa onkak masewalmeh tlen tlahtokeh ika nawatlahtolli, otomitlahtolli wan kaxtillanlahtolli. Ni tlapaltik sasanilli welki mochihki kehnopa pampa onkak tlahtolkuopalistli, ni tekittl kichihkeh masewaltlamachtianih tlen weyikaltilamachtilyan UVI Huasteca. Tlakameh wan siwameh tlen sanilohkeh ika ininmasewaltlahtol kiihtohkeh kintlepanittah inintlahtol wan kinekiah ma motekiwikah san kampa weli, ihkino axkanah poliwiseh wan nohkia pampa onkah amatlanawatilli tlen kinmanawiah.

Masewaltlahlamikilistli wan akademikotlahlamikilistli

Tlamachtianih tlen tekittih ipan weyikaltilamachtilyan kemah pehki ni sasanilli kiihtohkeh moneki onkas tlatlepanitlistli kemah mosaniwiseh, pampa tlahkamikilistli tlen mochiwa ipan weyikaltilamachtilyan axkanah san yaino onkah wan ipatih, nohkia onkah miak tlahlamikilistli ipan masewalchinankomeh. Tlamachtianih kiihtohkeh moneki

mochiwas tlapaltik sasanilli waya masewalmeh, pampa inintlahlamikilistli tlen tlahotokanih namanok tlawel ipatih pampa titlahiyowitika-teh tinochimeh wan nohkia pampa kualantla eltok wan onkah weyikokolistli. Tlamachtianih nohkia kiihtohkeh nochi masewaltlahlamikilistli moneki kintlepanittaseh wan welis motekiwiseh san kampa weli, ipan weyikaltilamachtilyan, welis tikihtoseh. Kiihtohkeh nochi masewaltlahlamikilistli tlen onkah ipan chinankomeh nohkia científicotlahlamikilistli, tlen kualli wan ipatih, pampa nopa tlahlamikilistli wahkaka, yolik wan ika owi kikuallatlokeh masewalchinankomeh.

Totonkayott tlen toyolistlaltipakko: milli, ahtli, wan chilli

Nochi tlakameh iwan siwameh tlen motlatekipanowah pan ni: tlanechikolli, kiihtohkeh para nopa xiwitlapahtilli tlen motekiwia ipan milli kiihtamiltia nochi tlenwelli tlahotokilistli ken sintli, chilli, ilimo, kamohltli, tlahkamohltli, kilitl iwan nochi tlen yolli iwan motoka ipan tlahli. “Xiwipahmeh kimikitikah nochi tlahotokilistli iwan nochi tlen yoltok”. Kiihtohki nopa se inwampo. Nohkia moihtohki para pan milli, miyak tlamantli motoka amo san sintli. Yaino techyolchikawaltitok tlen timasewalmeh tlen wasstekapantlalli tochinanko. pero ama nopa tlahotokilistli amantzi polihtikah pampa nohkih tlenweli tlamantli panotikah pan innemilis tlakame. tlen ika tlahotokili chilli, tlen tomasewalpowah techyolmelahkeh para noha onka miak tlamantli chilli, sekih motokah iwan sekih amokana, tlen ni tlamantli onka pitzachilli, totochilli, zontelo, kuateko, atekayotl, wasteko o santamaria chilli. Iwan nohkia nechyolmelahkeh para tlawel owi para monamakas ika se kwali tlahotokilistli pampa tlen chiltokaneih inihwanti axmiak kiitoka.

Nopa chilli Monamaka san ipan tianguistli iwan yeka axweli monamaka kwali pampa nopa tlakowani axkineki temakaseh se kwali tlahotokilistli yeka monekiskia mopankixtis sehoyok para kwali welis monamakas. “Nelneliah polihtikah tomila pampa ayohkana titlahotoka ken

wahkaka. Tlen atekayochilli, pitzachilli, nopa kipiyah inpowal kema motokas ” Kiihtohki seyok totata. Miak tlahotli tlen nohpayo moxtohki para chilli axakana san se tlahotokilistli, nopa nohia se tlakualistli iwan moitskitok iwan miak tlamantli tlen masewalnemilistli iwan tlen tihmachiliah. “Amokana welis tihyoltose tlan axonka chilli, pampa yainoh nechoyolpahtiah, totlakwalis Nah nihneki nihtlakuas kokok”. Kiihtohki se towampo ika miak pakilistli.

Ixpoliwi tlahlamikayottl iwan nohiya tlen tlamatlistli tlatotonkayottl tlen chilli

Nohkia, tlen masewalmomachtiani tlen weyikaltilamachtilyan kiihtohke para ininwanti kimachiliah para polihiya neltlahlamikilistli tlen onkaya tlen tlekatokheya iwan tlen konemeh. Ika inintlahchialis, tlen yankuik moskaltitoyowih ayohana kitokiliah inintlahlamikilistli tlen tehtameh kiixmatih, wankino yainoh kichitiyah yolik ma polihtiyakah tlen kualli tlahotokilistli tlen tlatotonkayottl tlen totlattepakko. “Tototatawah iwan totonanawah ininwanti neltlamatini iwan tomasewalchinakowah. Tohwantih tiasi tocha iwan tikiitah para onka chilli, pero axtimatih tlen chilli, kani wala, tlen itokah, tlen chilli.” motlahlani nopa momachtihketl. “Tohwanti tlen timoiskaltitoyowih, tlen tikonemeh ayohkana tihpiah nopa tlahlamikilistli iwan polihtiyah pampa ayohkana tihmonohnotzah iwaya tototatawah. yeka tla axonka wewetlahotli iwaya tlen moiskaltitoyowih, wankino polihtiyah yolik ni chilyolli wahka koneme ayok kiixmatiseh chiltepín. Tla totonanawah iwan tototatawah technextiltiaskiah nochi nopa tlamantli, wahka tohwanti weliskiah tihkahohtiyowih ipan totzonteko” kiihtohki seyok momachtihketl.

*Masewal y milpero. Estudiante del programa Doctorado en Desarrollo Rural, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco.

**Historiadora, nahua de la Huasteca. Actualmente es docente-investigadora de tiempo completo, Universidad Veracruzana Intercultural Sede Huasteca

El patrimonio biocultural mexicano es un gran baúl de saberes y prácticas humanas entrelazados con los recursos naturales de cada territorio. Imaginemos que ese baúl resguarda a todas las semillas que nos alimentan y si nos ubicamos en un territorio mexicano descubriremos a la semilla del chile. Si sembramos esa semilla, nos dará frutos picosos de colores brillantes que le darán alegría y fuerza a nuestra vida. Estos frutos los incorporamos a cada comida para intensificar los sabores, olores y texturas de los platillos en los diversos territorios del México multiétnico. A pesar de ser un fruto común y cotidiano sigue estando rodeado de un aura misteriosa y desconocemos incluso información básica de tan importante recurso, por eso los invito a descubrir otras formas de ver, nombrar y saborear al chile.

En esta contribución se resalta la palabra que designa, identifica, señala, diferencia y engrandece al chile en su contexto histórico, cultural y actual multiétnico. Es decir, queremos mostrar que tenemos otras palabras que identifican al fruto picoso y son: ik, chili y pin. Y también existen otras formas de vivir los intercambios de frutos y recetas con los picantes nuestros. El primer paso para cocinar con chiles es que los podamos nombrar. Tenemos que ponerles un nombre para que cuando vayamos a comprarlo podamos obtener el fruto que necesitamos para cocinar. No hay nombres equivocados, todos los nombres que hemos usado a lo largo del tiempo son correctos.

Nos cuesta trabajo reconocer que estamos inmersos en un territorio con muchas etnias y creo que debemos sentirnos orgullosos de habitar este espacio multicultural. Nuestra verdadera riqueza está en las interacciones de cada cultura con sus entornos y recursos y por ello debemos promover la conservación de las lenguas que se hablan y de los saberes expresados en las actividades cotidianas o de fiesta que resguardan. En nuestras culturas nativas los nombres de los frutos van ligados a historias y sentires contados muchas veces y resguardados durante miles de años. A manera de introducción a esta riqueza y como un pequeño homenaje es que aquí se presenta un mapa en colaboración con la diseñadora Reyna. La imagen muestra los términos genéricos con los que se identifica al fruto picoso en diversas lenguas nativas de nuestro increíble territorio y cuatro narrativas en cuatro idiomas milenarios resguardados y vigentes del estado de Veracruz. Y además este homenaje es un ejercicio comunitario para resaltar a la palabra y aquí los dejamos con las palabras escritas por hombres y mujeres bilingües.

Texto escrito por Adela Martínez de So-teapan, Veracruz de la sierra zoque-popoluca. Idioma: Nuntajiyi o Popoluca. Para leer el texto en español ir al libro: Chiles en México. Historias, culturas y ambientes en la página de la editorial de la Universidad Veracruzana.

Tyuxam xucham iñtyumpiytyam immaytyampa'ap tum tooto jayñiwip, ich anniyi Adela Martínez Ramírez agi amaymay iga a nuntajiyba, atsumgumne' di je'm tigangjuj iñiyipik Gral Hilario C. Salas, ingjakniwip je'm Attebet, di yip Kunusnaxukmi. Si' a yoxap en tum tiktoyoykuy di je'm tigangju' iñiyipik Tulin, ingjaknewip je'm Attebet, di yip Ku-

El saber de los chiles

Reyna Pelcastre (monolingüe español), Adela Martínez Ramírez (bilingüe popoluca – español), José López Tirzo (bilingüe totonaco – español), Crescencio Hernández Osorio (bilingüe totonaco – español), Magdalena Hernández Martínez (bilingüe totonaco – español) y Araceli Aguilar Meléndez (bilingüe español - inglés)



Investigación etnobotánica: Araceli Aguilar Meléndez. Ilustración y diseño: Reyna Pelcastre Reyes

nusnaxukmi'. Agi amaymay iga ayoxap jeem purki anyoxpapa je'm tan tiwitam nuntajiyajpap jesik nikyajpa natsoyiyajtaj. Ich anaknasayyajpa' je'm angmatyi siga dya ikutiyyajpa tyi nimpap' je'm tsoyiyoypa'ap.

Si' tanangmatpa' uxang di je'm nuntajiyajpa'ap i di jutypik ipikyajpa' je'm ñiiwi'

Jutypik piktap je'm ñiiwi' je'm tiganjom nuntajiyajpa'ap

Si' angmattap jutypik piktap je'm ñiiwi' jutym nuntajiyajpa'. Kumu tanjong'am je'm ñiiwi' kistap nuyang, pe si' tanangmatpa' jutypik ipikyajpa je'm ñiiwi' je'm nuntajiyajpa'ap. Jeyuku tanangmatpa' juty ittyaj.

Je'm nuntajiyajpa'ap ittyaj naxwiñ di yip Kunusnaxukmi, je'm kotsakangju' di je'm Santa Martha, je'm tiganjom yaj ingjakniwip je'm Attebet, Kunusnaxukmi. Yip tiganjom yaj nuntajiyajpa' je'm ittyajwip.

Kumu tanjong'am ity jayang ñiiwi', pe' je'm nuntajiyajpa'ap ikisyajpa' je'm ñiiwi' iñiyipik kuyñiiwi'. Ity wisten di yip: tum woyotam itym, jesik tsokonam tsutstam i jesik kingum tsabatstam, i je'm tunggak je' uxyam yagatstam itym, jesik tsoko tsus y jesik kingba' tsabatstam.

Si' w'ap tan am wisten kuwiñ:

Ity tunggak ñiiwi' maj txutu' iñiyi chuyñiiwi' i je' dya piimi jimpa. Wityim iga angmattap iga wiñik jaama' dya'idyik i iñippa yip ñiiwiyaj purki je'm jonjay iñiyipik pokpok iñanigayyajpa' je'm ipak nuyang, purki je' ikisyajpa.

Sip je'm ñiiwiyaj dyam nuyang mijayajpa iga tsoyiytyabam je'm pimyaj i jemum kuka'ayyajpa.

Yipyaj ñiiwi' kistap jutypikkej.

Wi'ap iwatta je'm nuntajiyimipik iñiyi ñiwmoochi' pikyajtap yiptam: cebullin, je' xututampik cebullaj, yimtyim

ñipyajta'ap, tum axux jasnitapa'ap, wi'ap ikukomaytyaj perejil u cilantroj jupigam kistatooba, piktap kumu makna mosten u wisten makna di kuyñiiwi', pichkuy, ñii' i kana.

Yimpik wattap: tsaytyap je'm ñiiwiyaj agangjom u wi'aptyim ipikta' i kutsokoyaj i wi tseniyajtap, di je'm chijchijkotsoyajtap je'm ñiiwiyaj kun je'm axux, jeem kukomaytyap uxang pichkuy i uxang ñii', kukomaytyap je'm perejil u cilantroj, kukomaytyap je'm cebullin tingdingjaknitapa'ap wiñtyityim, kukomaytyap uxang kana' i wi'am. Wi'ap ikistaj kun jupkej wikku.

Wi'aptyim i chayyajtaj je'm ñiiwiyaj kun je'm axux i kukomaytyap je'm chukchipiñiyaj je' tsayyajtapyim i je'm chijchijkotstap, i je'm kukomaytyap je'm cebullin tingdingjaknitapa'ap, i uxang kana'. Jesik yimpik wattap je'm ñiiwi' dya' i ikukomayba' pichkuy.

Tunggak angmatyi nimpap' iga' je'm ñiiwi' piktapyim iga tsoyoyoyñimpap'.

Jempiktyim, piktap je'm ñiiwi' iga' tsikpoyajtap je'm maktiyaj i je'm dyapik wibik saawa' di je'm tsixi' xututampik. Je'm nuntajiyajpap ninyajpa iga' jesik tum tsixi' agi wejpa' sinki ni dya mimneeba' je' jesap purki je'm makti' i je'm dyapik wibik saawa' imogiyajpa'. I jeyukutyim wattap tum xutu tsoyiyoykuy, yimpik wattap, omtap je'm tsixi' agi wejpa'ap kun tum kuyñiiwi', juten mostazaj ipak, juten wej'ay, juten axux iñaka' i uxang pooma'. Ityumpiy yip kukomaytaj en tum sungnas kun uxang juuy i di jeem omtabam je'm tsixi', siga maj wejpa' maj wii' purki ijakketpa' maj jayang jooko' i jem makti' i je'm dyapik wibik saawa' kupoyajpa'. Omoyñimpap' jeem jutym mongba' je'm tsixi', icheskim u ichichakim.

Ityumpiy yimpik angmattaj tani mayba' iga' je'm nuntajiyajpa'ap iko-

tkumyajpa je'm ñiiwi' dya numaj iga ikisyajpa, ipikyajpatyim pa tsoy.

Texto escrito por Crescencio Hernández de Hueyucatitla, Veracruz. Idioma: Mexcatil o Nahuatl. Para leer el texto en español ir al libro: Chiles en México. Historias, culturas y ambientes en la página de la editorial de la Universidad Veracruzana.

Na notoka Crescencio Hernández Osorio, nitakatki pan se chinamitl ten itoka Hueyucatitla, Benito Juárez, Veracruz. Ne nochinanko nochi tikamatih nawatl, ya tolatlohtl ten ika tipewah tikamatih. Nopayo nitlakatki wan nimoxkatik, ken nipixtoya kaxtollitl wan se xiwitl nikistehki. Namah ahachica niya.

Keman niitstoya nochinanko tlawel nimiltekityaya waya sekinok konemeh, santlemach tektil tichwayaya, titlaxwittekiyayah, tiemewayaya, titokmewayaya wan nohkiya tiketiyyayah ika chilli. Na nohkiya nichiltepehki, nichiltohki, nichilmehki, nichiltehki, nichilwatski, ikatonati niwatsayayah wan pan kopilli.

Pan nochinanko nochi tikwah chilli, nochi tlakwalistli kiwiya chilli. Towantih tlawel tlepanita ni chilli, nototatawah wan sekinok tetahmeh techihliyah xikwakah chilli ihkino inkipiyaseh kwalli imochikawalis. Notota wan nonana nochipa nechihliyah nomeki tikwas chilli ihkono axkana tikokoxketik timoskaltis wan seki tlachwayayah tlan tipiya sintli wan chilli kipiya tiyoltos. Nochinanko nochi tlakwalli kitlaliliyah chilli.

Masewalmeh tlawetl tikintlepanita nochi tlatokmeh, nochi techyolkwitokeh. Ne sintli ne tonakayo wan ni chilli tochikawalis.

Ne nochinanko pan miyak tlamantli kitekiyayah chilli, axkana san pan

De las montañas a los valles y las selvas, la presencia del chile en los territorios bioculturales de México forma parte de la complejidad de las formas de pensamiento locales. Los relatos sobre chiles que cuentan las abuelas y abuelos son las historias que han surgido alrededor de los fogones, en los jardines femeninos y en los campos de cultivo. Estas narraciones nos permiten entender la importancia de la vida cotidiana y ritual (diaria, del ciclo de vida familiar y comunitaria). También nos enseñan sobre la terapéutica tradicional relacionada con la cosmovisión y el paisaje sagrado y que no debemos perder el trueque y el comercio regional.

En Mesoamérica, los secretos de los chiles sólo pueden ser develados si nos aproximamos con respeto a todas las formas de pensamiento.

Nosotros, las y los investigadores podemos reflexionar y criticar a los productos de nuestras interacciones y proponer maneras alternativas de ser y estar en el mundo. La idea es empezar a colaborar con las personas que son colectoras y productoras de chiles para crear juntos una nueva forma de investigar para revalorar y conservar a los chiles.

En Oaxaca tenemos muchos territorios y culturas donde se encuentran los chiles. El estado se divide en regiones y cada región tiene sus territorios indígenas. Por eso es el estado con mayor número de lenguas del país. Esta nota es un resumen del proyecto que se realizará en el futuro: Revalorar y conservar a los chiles. Un modelo de conservación-acción biocultural multiétnico (Nodo Oaxaca). Colaborando con personas locales se visitarán cinco regiones del estado de Oaxaca. Las dos especies de chiles que nos

Chiles de Oaxaca.

Propuesta de proyecto colaborativo

► Marco Antonio Vásquez Dávila y Gladys Isabel Manzanero Medina*



interesan son: *Capsicum frutescens* y *Capsicum annum*. Esta última especie tiene dos variedades botánicas: *C. annum* var. *glabriusculum* y *C. annum* var. *annuum*. La primera varie-

dad es silvestre y la segunda es cultivada. El proyecto consistirá en trabajar con personas de las localidades de donde somos originarios y las preguntas que se quieren explorar cuando

se logren acuerdos con cada comunidad son: ¿Qué chiles hay? ¿Cómo se obtienen? ¿Cuál es el destino de la producción? ¿qué relatos se tienen? ¿cómo se usan los chiles en la cocina? ¿cómo se usan los chiles en otros espacios de la comunidad?

Las preguntas se harán como detonadoras de actividades para revalorar y conservar a los chiles en cada localidad.

En Oaxaca, como en todo México, tenemos una gran riqueza de recursos locales. Los chiles son parte de ese patrimonio y tenemos que conservarlos. Invitamos a todas y todos a leer historias de los chiles, recrearlas e inventarlas día a día para no perder ni nuestra cultura ni nuestros chiles.

Si les interesa leer más acerca de los chiles se pueden descargar los libros: 1) los chiles que le dan sabor al mundo (visitar la liga: <https://libros.uv.mx/index.php/UV/catalog/book/FC278>) y 2) Chiles en México. Historias, culturas y ambientes (a partir del 1 de diciembre) en la página de la editorial de la Universidad Veracruzana (visitar la liga: <https://libros.uv.mx/index.php/UV/catalog/book/FC316>).

Algunas regiones, localidades y chiles de Oaxaca

tlakwalli, nohkiya kitekiwiyah ken se pahtli. Ken se konetsi tlawel tsachtsi wan motlawelneki, kichitlipopohwiyah ihkino kiilkawas nopa kokolistli, ken se achi kokoxketik nemi kichiwillia tlakwalli tlen nelia kokoh ihkino kipiwas chikawalistli. Nelia tlawel ipati ni chilli.

Ne nochinanko miyak tlamantli chilli moeliltiya, achi tlawel kitokah se tlen itoka pitsachilli, panpa kwalli eli axmoweyimati. Nohkiya kitokayaya Kwachilli se chilli tlen nama tlawel kilelistiya ika Zontecomatlán. Kiihtoyaya nototata tlan tipiwa sintli wan chilli kichiwas tiyol-tos.

Matikwakah chille panpa ya tochikawalis

Texto escrito por Magdalena Hernández de El Palmital San Lorenzo, Veracruz Idioma: Tenek. Para leer el texto en español ir al libro: Chiles en México. Historias, culturas y ambientes en la página de la editorial de la Universidad Veracruzana.

An tit'aví an junan ch'ichin k'al an b'ij kal jaja an ajatláb dhafal an teneksik olnal xi na wachin an chakam "wachintaláb" k'al lamimláb aytsinich ka tawnal xi na wachin it tének, olnal an yawlach ani an xitamjach chemech an kwuentsal, Chalpayad labt'ajad an ch'ichin k'apal an ich kulum ich. (wi ch'ichin)

T'alkim an balichtaláb abal an pit'om an ich aní ajatláb an ch'ichin juniknal kulbetnich, jilal ti ajat abal ch'elin ti

k'itsa takclansel kwilom an k'itsa, an pulek teki kwajat ti t'ilistik'al an chalan an a o'k, labidh ka ach'al an matintal al an xuch'un labtajad an kawintaláb ka xalkan an ejatal abal ka oltsal xaney ulal ich aní pitab'i an a chakam tsapasan an chichitsik in kapal an ich wene wakyab an kapwal in ch'ijál.

Na ach'al xanti dhajnal ch'chi xanti wa'ach an ich, anchan an waltsik an jol, xonti ch'ijal an chichin tajix an jilk'onalan itsix an ich.

Al an tsaptsam jikal an wicláb ich xanti wa'ach putal xanti bukel al an tsaptsam in jixk'inal an ch'ik abal ti mawtsinal an labw' tsitsik chacamtsik, t'eletsik abal ti t'ilom jikat, jax in pidhnal an nanaláb xeklek ti bek k'al an ch'ik tsaptsam abal ti jeley.

K'ijil an k'okochláb an pailomlabtisk tin junkunal abal ti beletná yabal ti k'apwal an k'okoch kál

edhem, junal an chacam ich tam aklech lénich ti wayal ti wayal ka atá abal ka wayich k'apul juntsik abal yabich y lenach ti wayal yabich ti pitk'onan an wayich, junal an yuj k'ak max ti k'ijbenenel belk'onan anchan in junkunal yejat junal an bakan majud k'al chacam ich abal ka t'ojjon abak ka chakbinich an t'ujul in ko'ol an yawlach t'ajal an yuj k'oye abal uch'a k'ak t'ajat mach na ka chakbinich

Ti ajial aní pulek, ka chalpayal abal t'ilion pital tan yan an ich tellom ani k'ojwal an way an chemdhal anolom abak ka pidhal an jalvintixstaláb an chabal, int'ajal an bolim abal ki k'aputsik ejtil ti eb Okoch ki, jolij bolim

mujtsi al an jol xonti ni baliy a bolim t'aja an cruz exoba k'al torok'id (carnisuelo) tam paxkid an bolim abal ka kale alwá' teked alwa.

Puleknana bachwal an téle aní alt-sich ai ilalich tamki beletnal wachik an k'itsa an nanaláb tájal téné an kwita tét'om aní jotsinal an nanaláb abal ki k'apuch, ichid k'al an chakam ich tilial ka oy'omay ich tan ka téka, chimad xekel an bek pachkunan já abal ka uch'a an chamay yab ki lená kále an yejataláb tajal amul, yab kwajat alwa ani kublenal pa'il wetsik an wixkiyal an yaulach, it in wachinek i nanaláb,

baltsinal an ich k'al ch'ool Jilalich jalvintich oltisix k'al ilalil an téné kwita, kálam ani ich abal ti jeley an covid. Chubachtaláb k'al naná'

Texto escrito por José López de Tierras Totonacas de Veracruz Idioma: Lichiwin tutunaku o Totonaco. Para leer el texto en español ir al libro: Chiles en México. Historias, culturas y ambientes en la página de la editorial de la Universidad Veracruzana.

Pin

Pulakluhuwa lata klichiwianaw pin nak kimpulatamankan kum nalakan ya nak kintawakan. Winti lakpuwankgoy pi natlan likuchunkan, tlan likgalhgamankan, tlan litatliwewglhkan usu natalan lilukujnankan. Kgalhiy xlaggasi lata klilakpuwanaw chu klalitachiwinanaw chatunu akinan, lata kstaktihayaw katuwa kinkamasiniyan lagkggolun chu laktsikan. Ama kintakgokan Ignacia

Tirso Santiago kinkalixakgatiyan pulaktum tapuwan xlakata pin:

Lata aktsukunawana katuwa nakatsiniya kum kajku stakpat. Par tayana xtilan usu chula pus namakgmakgtagalha, nakatsiya tuku namawiya usu tuku nimilimaxkit. Winti lakpuwan pi tama pin natalilukujnan laktsu takgalhin, liwka par tlakg laktsuku. Par tayana laktsu chula nawanikana pi ninakamaxkiya pin, par nakamaxkiya nalalilhtukuy, pus xlakpuwankan pi natalilukujnan

Lata lichiwianaw xapulh, pulakluhuwa lata akgatakgsniyaw xlakata pin, uma kintakgokan lichiwianaw pulaktum tapuwan xlakata talukujni. Nachuna kinkalitachiwinanaw pulaktum tapuwan ama kimpapakan Felipe López Antonio, chune xla kinkalitakatsiyan:

Lata lamanaw nipulaktuma tapuwan lilamanaw, par nalichiwianaw pin katuwa tapuwan anan. Kaj pulaktum nalichiwianaw, winti akgatakgsa pi tama pin nalilukujnankan. Xtawan lagkggolun par mat lakaskina naxkanaan minchichi usu luku xliwanat pus kamawi pin lata aktsuku. Nikatiwa katalakatsuwilh nak michik kum nachaxkanaan, pus namakgtakgalhnan usu nikatilakapua par tuku takgalhin natalay

Tu kinkatakatsiyan ama kintakgokan chu kimpapakan li'akgatakgsaw laku ama pin laggstipatanuy xlatamatkan takgalhin par nakamawikan. Lhuwaku anan laku akinan litutunaku klichiwianaw chu klilakpuwanaw xlakata pin, max xlakaskinka tlan natilikgalhtawakgayaw laki ninatapatsankgatamay.



U k'éexpajal u chi' paalal yéetel táankelem paalal Los cambios en el paladar de niños y jóvenes

► María Ana Victoria Pool Balam* y Lorena I. Pool Balam**

U jaanlil Yukataane, jump'éel jaanal jach k'ajóola'an waay tu Noj kaajil Meejikoe, ba'ale' kubéeytal ek a'alik xane' ma' jach k'ajóola'an tu jaajil u jaanlil mejen kaaj waye'e'. Lela' leete' u jaanal máase-wáalo, jaanlo'ob múu bisik bak' chéen u xa'ak' ichkol, kana'an u meeta'al desde úuchilak teen ek ch'i'ilenkabil, ka'ansajo'ob tu síio'ob to'on. Ba'ale' suuka'an u tukla'ale' ma' ma'alobi'i' tumeen "u yo'och óotsil" u ya'ala'a. Jach chéen box reyeno, jump'éel ki'iwaj ku pi'bil u meeta'al, ku meeta'al yéetel tóokbil iik yéetel k'éek'en jach k'ajóola'an, u maasiló' ma' jach k'ajóota'ani'obi'i'.

La comida yucateca es una de las más conocidas de México, sin embargo, poco se conoce de la comida maya o comida rural de las comunidades. Esta comida, por lo regular no incluye productos cárnicos en su preparación, sino productos de la milpa a través de técnicas antiguas que forman parte de nuestro patrimonio. Sin embargo son estigmatizados, considerados "alimentos de pobres". Con la gran excepción del llamado relleno negro, platillo que tiene como base un recado horneado en el horno tradicional piib, a base de chiles tatemados y que incluye la carne de cerdo en su preparación, muchos otros están en el olvido.

Kutukla'ale' le jaanal ma' jach k'ajóota'ano'obo'o ch'éen u jaanta'al tumeen jach talam u meeta'al, ba'ale' u jaajile' yaan séeba'an u meeta'ali' yéete jach ma'alo' ti' t'ajkunsko'on, je'ex chimolee' wáa k'utbil ya'ax iik yéetel je'. Yaane'e' keex ma' u bisik iik ich u xa'ak'ile' suuka'an yéetel iik ku jaanta'al.

Ba'ale' keex oojela'an páap in jaanlo'on waay Meexikoe, u klaasesi iik yaank jaante, yéetel ya'abach bix u máak'a'anta'al jaanbi je'ex k'utbible; jujump'itil in wiko'one' ya'ab ba'a ku yúuchu yéetel le paalalo'obo'.

Se piensa que los platillos que no son

muy consumidos dejan de serlo porque su preparación es difícil, la realidad es que los hay de muy fácil preparación y muy buenos para nuestra salud como el chimole y el huevo con chile tamulado. Algunos no necesariamente llevan chile en su preparación, se acompañan con él. Sin embargo, muy a pesar de que la gastronomía Mexicana es identificada por ser picosa, de gran variedad de chiles y con diversas formas de acompañarlos con salsas; poco a poco se pueden identificar dos problemáticas en las generaciones más jóvenes.

Yáaxile' ts'u' p'áatale' le paalal yéetel le kelem paalo'obo' ma' suuka'an u jaanko'ob tuláakal klaasesi iik mix u o'cho'ob meeta'an yéetel iki'i'. U ka'ap'éele' yaan yila' yéetel ba'ax iikil ku jaanko'ob.

La primera es que el gusto por esta diversidad de chiles y platillos que los tienen como ingredientes, su consumo se va perdiendo entre los jóvenes. La segunda tiene que ver con la calidad de los chiles que consumen.

U ch'éenel u jaanko'obtula'aka klaasei iike' tumeen múu jaanko'ob tuláaka klaasesi ki'iwaj tumeen maas túu suuktal u jaanko'ob amburgueesa, piisa, paasta, wáa bixi, wáa tumeen chéen wáa jaap'éel klaase ku jaanko'obi'i' je'ex taakose' wáa kochiniita waay Yukataane'.

La disminución del consumo la diversidad de chiles, va de la mano con el desconocimiento de las gastronomías locales que son desplazados por los alimentos importados como la hamburguesa, pizzas, pastas, etc., o por el consumo de un número limitado de alimentos como los tacos, cochinita o lechón para el contexto yucateco.

Ba'ale' chika'an le paalalo' laayli' ki' tu chi'o'ob ba'ax páape. Te' redes sosyaaleso, ya'ab bideos tu'ux yaan máaxo'ob táanxe kaajilo'ob jaantik duulsés suuk u jaanta'al wayne', tu'ux

kuyilk'ajle' layli' ki' u yu'uba'al ba'ax páape'.

Sin embargo el disfrute de lo picoso todavía se evidencia en los jóvenes. En las redes, se pueden ver mucho contenido mostrando personas de otros países probando dulces mexicanos, que dejan clara la importancia de lo picante en el paladar mexicano.

Ba'ale' jaaj xane' ma' jach iik le kujaanko'obo'. Bejla'e' maas náapul a kaxtik sabritas yéetel ya'ab ba'a je'ex iik chuup yéetel ba'a artífisyaal ti'al iik makamáak u maas páapile', tak ba'alo'ob kutxa'ak'taal je'e ta'ab, iik yéetel limon artífisyaal ti'al u jaa'tal u yich pak'áalo'obo'.

Sin embargo, es importante reconocer que cada vez comen menos chile real. En la actualidad, es más fácil conseguir frituras con grandes cantidades de saborizantes artificiales que compiten por ser los más picosos, hasta mezclas de sal, chile y limón artificiales con las que se pueden acompañar la fruta.

Wáa chankajilech ka bin ti' syudade' jach chika'an awik lela' le meetke'e' kusuutal a bisik a wo'och iik. Ba'ale' máaxo'ob sijnáalo'ob ti' syudade' bi u guusto jach iik, bix u booko'ob jejelas iike, jump'ée ba'a ma' u k'ajóolo'obi'i'. Layli' k'ajaniik teen ti' jump'éel xook ti' ka'ansaj maaya ka' tin wa'alo'n inbisko'on u yich pak'áal ti' in jaanto'one', tin t'óot'o'on u muxbil iik waay Yukataane, ya'ab le xoknáalo'obo' jach ki' tuyu'ubo'ob tak u book, túu seen k'áatko'ob ba'ax iikil, yéetel tu'ux tin ch'a'o'on.

Si eres un foráneo que va a vivir en una ciudad esto se hace muy evidente por lo que es común que dedica sus propios chiles desde su comunidad. Sin embargo, para quienes nacen y viven en la ciudad, los sabores reales de los chiles, su aroma particulares y diferenciables, es algo totalmente desconocido. Todavía recuerdo la ocasión en las

que en una actividad para el aprendizaje de la lengua maya, todos acordamos llevar fruta para compartir, y al poner sal y chile de Yucatán en la fruta, muchos alumnos quedaron gratamente sorprendidos con el aroma y sabor del chile, preguntando inmediatamente qué chile es y dónde lo conseguí.

Le ma' u k'ajóota'al bix u jaanta'al le jach iiko'obo', ju' tukla'ale' chéen ti' syudad kuyúuchul ba'ale', ti' ba'ax kinwiko'on yéetel xoknáalo'ob ma' jach úuch ja'abo'oba, táan xan u yúuchul ti' mejen kaajo'ob waay Yukataane' Leeti' meetik tuune'e' kintukliko'one' le ba'ax ku kuxtatko'ob le paapal paalo'oba, yéetel tuláakal le ba'ax u yoojlo'ob yo'osal ek jaanale', yo'osa ba'ax u k'áat u ya'al páap u jaana máae', jela'an, ts'oke' kubéeytal u sa'atal uk'aasesil iik, u klaasesi ki'iwaj p'ata'an to'on teen k-ch'i'lenkabil yéetel u xu'ulul te' túumben ch'i'lenkabilo'obo'. Beey túun xan kun sa'atal tuláaka utsi ku taasik iik ti ek toojóolalo'.

Este desconocimiento de los sabores reales de los chiles, parecería únicamente de los contextos más urbanos sin embargo, en nuestra experiencia con jóvenes universitarios en los últimos años, las problemáticas anteriores también las identificamos en jóvenes del interior del estado. Tomando esto en consideración, se propone que la experiencia y la memoria sobre la alimentación que estos jóvenes tendrán con respecto a la alimentación, particularmente al deleite de comer picoso, será diferente para las generaciones más jóvenes, lo cual podría significar la pérdida de la riqueza alimentaria y culinaria que forman parte de nuestro patrimonio y su falta de transmisión a las nuevas generaciones y privándolos de los beneficios a su salud que traen el consumo de chiles.

*UBBJ sede Ticul Yucatán
**UBBJ SEDE Tinúm-Pisté Yucatán

Totopostes y chiles

► Guadalupe Morales Valenzuela* y María Isabel Villegas Ramírez*

La localidad de Buenos Aires en el estado de Tabasco se fundó aproximadamente en el año 1933 por migrantes ch'oles del vecino estado de Chiapas. Forma parte del ejido Oxolotán y se localiza en el territorio serrano de Tacotalpa a una altitud de 470 msnm. Actualmente cuenta con 270 habitantes de los cuales el 95% es población Ch'ol y el 65% de la población de tres años y más es hablante de esta lengua (INEGI, 2020).

Buenos Aires es una comunidad agrícola porque, aunque una gran superficie se destina a la ganadería, la mayoría de la población se dedica a la agricultura, principalmente al cultivo de la milpa y hortalizas. Los productos obtenidos se destinan para el autoconsumo o venta en comunidades aledañas, generalmente en el tianguis dominical del Poblado Oxolotán, Tacotalpa.

Entre los productos más importantes destacan los "totopostes", que son tostadas muy delgadas (1-3 mm de grosor) y grandes (30-50 cm de diámetro) elaboradas de manera artesanal por mujeres de esta localidad. Los totopostes pueden ser naturales, de ajonjolí, dulce o de frijol. En la preparación de este producto hay mucho conocimiento culinario que se ha transmitido de generación en generación. Doña Mary nos menciona que el proceso de preparación es similar al de la tortilla, sin embargo, debido a que la zona es muy húmeda, se tiene mucho cuidado que en el amasado se agregue la cantidad de agua correcta porque si se le pone más



la tostada saldrá aguada. Ya en la elaboración de la pieza se requiere mucha práctica ya que se hace un aplanado manual muy delicado y coloca en el comal muy caliente con ayuda de una hoja de plátano sin que se rompa

Por su parte, los chiles juegan un papel importante en esta localidad, ya sea para el autoconsumo o comercialización. Por ejemplo, el amashito, en lengua ch'ol se conoce como xmulisióñ ich o yoke ich (chile original), es un chile silvestre que tiene diversos usos y es recolectado por mujeres. Los chiles con mayor presencia en esta región son el amashito, picopaloma, garbanzo, blanco, bolita y habanero. El chile blanco ha cobrado relevancia para algunos habitantes, por ejemplo, Don Domingo nos platica que se dio cuenta que es un producto rentable y comenzó a producirlo en su parcela, para lo cual ha ido generando la tecnología de producción sustentable,

En el caso del chile amashito, casi todo es de recolección, aunque las plantas se fomentan en los huertos familiares, en muchos casos para su comercialización se mezclan con otros chiles silvestres como el garbanzo y el bolita, incluso el picopaloma. Por su parte, el chile habanero ha sido promovido por el Programa Sembrando Vida, pero no ha tenido gran aceptación ya que solo se usa para las salsas de las taquerías.

*Profesores de la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco

¿Por qué pican los chiles?

► Beatriz Torres Beristain*

El sabor picante del chile (género Capsicum) se debe a un grupo de sustancias químicas, siendo la más abundante la capsaicina y se mide en unidades Scoville (shu). Estas unidades las inventó el farmacéutico Wilbur Scoville en 1912 a través de un método para medir la escala del picor y medir indirectamente la cantidad de capsaicina. Lo que se hacía era obtener el extracto de algún chile y posteriormente se diluía en agua azucarada hasta que el picor no fuera detectado por cinco personas que actuaban como jueces. Actualmente se utilizan otros métodos como la cromatografía para medir directamente la capsaicina, pero se sigue transformando en unidades Scoville para poder hacer comparaciones entre los diferentes chiles. El chile más picoso del mundo no es ¡mexicano! y se lo disputan varios, algunos dicen que es el Bhut Jolokia (India), Trinidad Moruga Scorpion Butch (Trinidad y Tobago) el Carolina Reaper, (Carolina del Sur, Estados Unidos), todos con más de un millón de unidades Scoville. Lo que es una barbaridad consideran-

do que chile más picoso que tenemos en México es el chile habanero que tiene entre 100,000 a 350,000 unidades Scoville (shu), el piquín y el manzano tienen similares picores entre 100,000 a 350,000 shu, el de árbol entre 50,000 – 100,000 shu, el serrano 30,000 – 60,000 shu, el chipotle 15,000 – 30,000 shu, el jalapeño 15,000 – 30,000 shu, el pasilla 10,000 – 15,000 shu, el poblano 1,000 – 2,000 shu y el morrón 0 shu. Para los mexicanos los chiles dan picor y más, también se buscan sabores especiales, color únicos y texturas que resaltan nuestras comidas. Y algunos chiles son ¡chiquitos pero picosos!

* Centro de Investigaciones Tropicales, Universidad Veracruzana
*betorres@uv.mx

Referencias interesantes

- Escala de Scoville
<https://scovillescale.org>
- Chiles mas picosos de México
<https://foodandtravel.mx/los-chiles-mas-picosos-mexico/>

Unidades Scoville:

100 mil a 445 mil

100 mil a 200 mil

30 mil a 50 mil

15 mil a 30 mil

5 mil a 23 mil

2 mil 500 a 5 mil

0



Habanero

Chiltepín

Piquín

De árbol

Serrano

Jalapeño

Bell o Morrón

Resguardar los espacios de cuidado

La labor de las mujeres en la conservación de los saberes y sabores

► Beu Ribe Yantlanesi Hernández Hernández, Yuyultzin Pérez Apango y Arcelia I. Suárez Sarmiento

Aprendimos a cocinar porque teníamos que ayudar a nuestras madres. Aprendimos sin darnos cuenta, ayudadas por nuestras memorias remotas de cuando nuestras madres nos cargaban en brazos o en el rebozo mientras cocinaban para la familia. Aprendimos que las mujeres representan los saberes y sabores. María, Micaela, Gonzalita, Eneida, Ino, Menche son las abuelas y bisabuelas que para nosotras dan rostro a Tonantzin Tlaltipaktli. Aprendimos que las mujeres no solo habitamos la cocina, también el monte, el río, el cafetal, la comunidad. Damos vida y sentido al territorio. Mantenemos el fogón encendido. Danzamos con el niño y la niña maíz. Acariciamos con ternura los brotes de la milpa, así como a nuestras hijas y nuestros hijos. Comprendimos que el copal y la música traspasan realidades. Aprendimos que sagrado es el cuidado.

Comenzamos este artículo compartiendo una narrativa que ilustra cómo nos posicionamos como mujeres y cómo nos posicionamos ante el trabajo y los espacios de cuidado. Con la pandemia de la COVID 19 se visibilizó la importancia del trabajo de cuidados y se evidenció que el trabajo productivo podía parar, pero no el trabajo que sostiene la vida. Cuando se cerraron comunidades, cuando los hombres se quedaron sin trabajo, cuando había que obtener los alimentos de otros lugares, ahí fue cuando el mundo reconoció que dicho trabajo recayó principalmente en las mujeres. El trabajo de estabilizar las dinámicas familiares y seguir comiendo.

También es cierto que la pandemia no golpeó del mismo modo en todo el mundo. La dicotomía campo-ciudad se hizo palpable. En las ciudades, hacinadas, el virus se propagó como pólvora, mientras que en el campo el impacto fue más gradual-aunque no menor. Mujeres de aquí y de allá vieron acrecentada la carga de trabajo.

Históricamente las mujeres hemos sido los pilares fundamentales de nuestros procesos de vida e historias familiares, comenzando porque somos quienes brindamos el alimento desde recién nacidos mediante la teta. Desde este primer contacto cálido generamos un lazo con la raíz y, sobre todo, se inicia un proceso de aprendizaje para los hijos, hijas, hijes, en el cual transmitimos las emociones y los saberes que solamente nuestro género, en un constante proceso de experimentación ha desarrollado.

Dichos conocimientos y saberes se maman, se bordan, se siembran, se danzan en ceremonias, se tejen y también se comen. La cocina se convierte en un lugar donde confluye amor y sabiduría, es un laboratorio y un santuario. Dentro de estos saberes se encuentran ciertas especificaciones de la alimentación, qué comer y qué



no, en qué momentos de la vida sí, en cuáles no y qué frutas o verduras son necesarias en ciertas temporadas del año. Estos saberes forman parte de la vida y cotidianidad de varias mujeres mexicanas como la de Beatriz quien a través de recordar su cotidiano pone en la mesa saberes que solamente se adquieren estando, observando y experimentando:

“Para mi es muy importante el chile porque le da sabor a la comida. El chile seco que es el chile que conozco desde mi infancia me gusta mucho por las combinaciones que puedo hacer. Lo combino con huevos hervidos, huevos revueltos, salsa de costilla con chile seco, tamales de frijol, tamales de costilla, los chilposos, las bolitas de pipián con chile seco y así nos podemos seguir.”

También el chile me permitía tener otras vivencias fuera de casa. Me permitía convivir con más personas... compartir nuestro lonche en el campo debajo de un árbol. Todo se hacía dónde cortábamos el chile, porque el chile se tenía que cortar, había un tiempo y una manera para hacerlo.

Otro proceso era capar el chile, se

ponía todo el chile cortado alrededor del horno donde se iba a hornear. El horno lo hacen como en un cerrito de tierra, le hacen un hueco abajo y arriba le ponen una cama de otate o tarro, para que no esté muy cerrado y pueda subir el humo, la leña se la ponen hasta abajo y nosotros nos sentamos alrededor del horno a capar el chile. Toda la noche el horno se quedaba prendido, una persona se tenía que quedar a velar...

A pesar de que acabamos con las manos que nos ardían mucho, me gustaba mucho toda la convivencia. Había personas adultas, niños, viejitos, conviviendo en un ambiente como de fiesta. Mientras trabajábamos con el chile se platicaba, contaban chistes y cantaban.

El chile seco era indispensable en nuestra cocina, nos sacaba de apuros, habiendo chile seco frito podíamos hacer cualquier guiso, los huevos revueltos con chile seco, el chileajo, chilquiles, costillas, todo, el chile seco es nuestra base en la cocina. Es una costumbre de la región tener salsas. Nuestra comida siempre está alrededor del chile, pues como dicen “si no hay chile en la comida no da hambre, el chile es el que abre el apetito.”



Testimonio de Beatriz Masegosa Contreras, 60 años, Colipa, Veracruz

Nuestra intención con este trabajo es poner al centro el trabajo de cuidado. Mantener la vida, humana y no humana, histórica, social y culturalmente ha sido, y sigue siendo, una tarea de mujeres. Ya sea porque por razones de género se nos atribuye como parte de nuestras tareas “obligatorias” porque, como narramos al inicio, las mujeres quedamos a cargo de la familia y la parcela al enviudar, porque debemos proveer la salud de la familia y resguardamos los usos medicinales de las plantas o porque dotamos de un sentido ritual y sagrado el espacio que habitamos, las mujeres cuidamos la vida.

Si bien creemos importante no feminizar los trabajos de cuidado y asumirlo como un trabajo necesario y esencial que todas las personas debemos realizar, también consideramos importante reivindicar el papel de las mujeres desde esta trinchera. Las mujeres cuidamos, no solo porque “nos toca” sino porque cuidar es la forma de demostrar amor, respeto y ternura. El cuidado es un trabajo, pero también un posicionamiento ético y es desde aquí que nos interesa reflexionar y reivindicar los espacios de cuidado. Existe un tejido invisible del que formamos parte, las huellas de quien cuidó de nosotros y nosotras están ahí en ese tejido.

“El hecho es, también, que aun cuando fueron hombres quienes pusieron los pies en la Luna, esos hombres forman parte de un tejido inextricable de seres, y sin el lenguaje que les enseñaron, y sin las personas que les alimentaron, abrazaron e hicieron cálculos en una mesa, no hubieran llegado a ninguna parte”¹.

También queremos poner al centro la ternura. Visibilizar el trabajo de cuidados implica politizar la ternura. En estos tiempos, al mundo, a la vida, a la política, a los sistemas que nos regulan, a los movimientos sociales, les hace falta ternura.

Así lo que nos proponemos como equipo de investigación, como mujeres y como cuidadoras es visibilizar que el trabajo de cuidados resguarda y conserva el territorio. Consideramos que el territorio comienza en nuestros cuerpos, que no estamos separadas del lugar que habitamos, sino que pertenecemos a los lugares donde hacemos vida.

De manera más específica, queremos visibilizar y reivindicar el papel de las mujeres en el resguardo y conservación de las semillas, variedades, usos y saberes de los chiles locales de comunidades del norte y centro de Veracruz. El chile será el pretexto, el hilo conductor, el provocador de historias, saberes y conocimientos.

1. Belén Gopegui, *Ella pisó la luna. Ellas pisaron la luna* (España: Random House, 2019) 28.