

Apuntes del sistema alimentario de los nahuas de la Huasteca meridional: el chile como alimento indispensable de la vida

Notes of the Food System of the Nahuas in the Southern Huasteca: Chili as an Essential Food of Life

Araceli Aguilar Meléndez¹

Román Güemes Jiménez²

RESUMEN

En este trabajo se documenta cómo los chiles juegan un papel primordial como elemento simbólico de la herencia cultural mesoamericana que influye en los aspectos espirituales, emocionales y físicos de la vida humana de los nahuas de la Huasteca Meridional. Se retoma el modelo etnobotánico, como un modelo más equilibrado entre las ciencias sociales y naturales para documentar varios aspectos del cultivo y uso de los chiles. Lo simbólico, el conocimiento y las prácticas de manejo de los chiles en México documentadas sugieren que constituyen los cimientos culturales para la resiliencia del cultivo.

Palabras clave: chiles, *Capsicum*, Huasteca, sistema alimentario, simbolismo.

ABSTRACT

This paper documents how chiles play an essential role as a symbolic element of the Mesoamerican cultural heritage that influences the spiritual, emotional and physical aspects of human life of the Nahuas of the Southern Huastec. The ethnobotanical model is retaken, as a more balanced model between the social and natural sciences to document various aspects of the cultivation and use of chilis. Documented symbolism, knowledge, and handling practices of chiles in Mexico suggest that they constitute the cultural foundation for the resilience of the crop.

Keywords: Chiles, *Capsicum*, Huastec, Foodways, Symbolism.

A la memoria del querido ritualista Justino Hernández de la comunidad de Cuahueloco, Colatlán, Veracruz.

El maíz está en el centro cosmológico de las culturas en Mesoamérica (Bonfil, 2012; Santiago y Nallely, 2010). Así, aunque el maíz es el eje de la milpa, cabe señalar que se encuentra asociado a una gran cantidad de animales, hongos, bacterias y plantas como el chile. Es en este espacio donde se manifiesta la identidad, el arraigo a un territorio y la cultura alimentaria, por lo que el chile también juega un papel profundamente arraigado a la cultura, pero poco descrito.

1 Universidad Veracruzana, México, ORCID iD 0000-0001-9238-9217, chilesyculturas@gmail.com

2 Universidad Veracruzana, México, ORCID iD 0000-0002-8704-334X, chilesyculturas@gmail.com.

Los agricultores indígenas modernos, portadores de una tradición intelectual mesoamericana (Toledo y Boege, 2010; Good, 2015) son los responsables de transmitir el simbolismo, el conocimiento y las prácticas de gestión que a largo plazo son las que mantendrán la diversidad de los cultivos y sus parientes silvestres en México (Gómez-Pompa y Kaus, 1990; Verhoeven, 2004). Al conservar a los cultivos también se conservan los procesos culinarios asociados al uso de recursos nativos. Las actividades cotidianas, y que indirectamente están relacionadas a la conservación de las cultivariedades locales de los chiles, deben conocerse fuera de su dominio regional. Así, al documentar los saberes, prácticas y creencias relacionadas al consumo del chile, que están anclados en la memoria biocultural de las sociedades indígenas mesoamericanas, se podría contribuir a hacer visibles las variables que interesan localmente, para continuar conservando los cultivos nativos y, así, en el futuro, poder promover la retención de las creencias y prácticas intergeneracionales que mejorarán a largo plazo la conservación de la diversidad biocultural de México.

El chile es el compañero culinario del maíz y de otros ingredientes culinarios que da identidad única a cada familia, barrio, comunidad o región cultural a través de la comida (Long-Solís, 1986). Debido a que la presencia de chile en cada platillo le da color, sabor, picor, textura, entre otras cualidades, entendemos que sirve como marcador identitario local. Asimismo, cada cultivariedad local de chile se ha seleccionado para satisfacer algunas de las necesidades emocionales, espirituales y físicas de las personas pertenecientes a alguna comunidad mesoamericana. Estas desempeñan una fuerza fundamental en la configuración de la identidad cultural, ya que constituyen el nexo con la palabra ancestral.

Después de reconocer la gran importancia que tienen los chiles en nuestro territorio, la pregunta que nos hacemos es: ¿cómo mantener la diversidad global de los chiles mexicanos si existe una amenaza constante de erosión de la diversidad biocultural? Nuestra hipótesis de trabajo es que en las regiones donde los agricultores indígenas mexicanos mantienen características culturales provenientes de sus antepasados mesoamericanos prefieren los chiles locales (que tiene un origen histórico, una identidad ligada a la región donde se producen, usualmente para autoconsumo y carecen de mejoras formales para el mercado globalizado) con características morfológicas o morfotipos únicos. El problema que enfrentamos para probarla es que no tenemos información básica de las relaciones entre cada chile (*Capsicum annuum* L.) en su contexto cultural único en tiempo y espacio, y una manera de iniciar es documentando al sistema alimentario.

El chile se ha utilizado en la comida (Katz 2009, 2018; Long-Solís, 1986; Rodríguez-Villa, 2012), en eventos mágico-religiosos (Güemes-Jiménez y Aguilar-Meléndez, 2018; Sault, 2018; Long-Solís, 1990), como medicamento (Luna, Nabhan y Aguilar, 2018), como moneda y tributo (Long-Solís, 1986), para nombrar platillos y lugares (Aguilar-Meléndez, 2006) y en el lenguaje de doble sentido (albur), poemas y en canciones (Güemes-Jiménez y Aguilar-Meléndez, 2018). Sin embargo, faltan estudios delimitados regionalmente. Por su parte, este trabajo muestra fragmentos de los saberes, prácticas y creencias relacionadas al chile (*Capsicum annuum* L.) y el sistema alimentario de la cultura Nahua en la Huasteca Meridional del estado de Veracruz. En este trabajo se tocan temáticas como la cosmovisión, religiosidad y sistemas alimentarios resaltando el papel del chile. Otros trabajos han descrito a detalle los temas de cosmovisión

y religiosidad (Latournerie et al., 2002), por lo que aquí se describen algunos pasajes mágico-religiosos donde el papel del chile es el protagonista y se enmarcan en los testimoniales de los Nahuas en el tiempo presente.

Los temas están organizados en una línea del tiempo donde se inicia con la descripción del mito de Chicomexochitl, previamente descrito, y aquí se resalta el carácter integrador al reconocer al chile como un elemento esencial en la milpa (Latournerie et al., 2002). En un segundo momento en la lectura se describe un ritual que tiene diferentes funciones (pedir lluvia, agradecer, sanar a la comunidad) y se ha descrito en otras ocasiones (van t Hoof, 2008) pero que no se ha incorporado al chile como un elemento importante de la narrativa. Un tercer momento es la descripción de la preparación del Tamal de San Juan donde el sincretismo religioso se manifiesta con el festejo al Santo San Juan, pero cuya comida es con ingredientes principalmente nativos de México. Finalmente, se hace un recorrido de la comida diaria donde se resalta la diversidad de platillos, ingredientes y chiles. En esta sección se utilizó una clasificación folk (Hunn, 1982) de los tipos de comida.

MODELO ETNOBOTÁNICO PARA ESTUDIAR LA INTERACCIÓN CHILE-CULTURA

Una de las partes más fascinantes para los estudiosos de los cultivos modernos en sus lugares de origen y diversificación es el convertirse en testigos de cómo una herencia de los conocimientos antiguos se ve reflejada en la forma en que los humanos manejan, cultivan y usan a las plantas domesticadas hoy en día. Se ha documentado que las culturas tradicionales tienen una relación profunda con los cultivos que nutren su alma y cuerpo (D'Alessandro y Linck, 2016). Este es el caso de los chiles (*Capsicum annum* L.) en México. Por lo tanto, es necesario documentar los canales multifactoriales de comunicación entre humanos y chiles de manera práctica y precisa. Aquí, proponemos un modelo más equilibrado entre las ciencias sociales y naturales para documentar varios aspectos del cultivo y uso de los chiles, para ello se utilizó observación participante y entrevistas semiestructuradas con la ayuda de fotos fijas y grabaciones de video para documentar el uso de chiles.

Este esfuerzo es el resultado del diálogo entre una etnobotánica y un etnógrafo experto en la región, donde se quiere resaltar la importancia cultural diversificada de uno de los cultivos emblemáticos de México. La propuesta de establecer un diálogo entre la etnobotánica y la antropología ofrece varios retos metodológicos y epistemológicos (Espina, 2007). En el presente trabajo se decidió mostrar una visión más compleja de cómo se relacionan los Nahuas con su entorno y en particular con el chile, para ello es que se propone un nuevo esquema para presentar los resultados que se posicionan en la intersección de las ciencias naturales y las ciencias sociales (Carrera y Lizana, 2019). Además, ya que no se quiere continuar reproduciendo las malas prácticas de descomponer en partes las situaciones culturales relacionadas a los usos de los chiles, aquí se optó por utilizar una escritura más *emic* donde quienes hablan son los mismos participantes de campo y de esa manera dejar plasmada la importancia cultural del chile (Morin, 1995).

El estudio se realizó a lo largo de varios años en la Huasteca meridional que es la parte sureña de la huasteca veracruzana, el cual comprende los siguientes municipios: Chicontepec, Benito Juárez, Huayacocotla, Iamatlán, Ixhuatlán de Madero, Tlachichilco, Zacoalpan, Texcatepec y Zontecomatlán (Medellín, 1982). La obtención de datos se basó en las notas de campo etnográficas recabadas a lo

largo de 35 años relacionadas a la vida de los Nahuas y Tenek, trabajo intensivo de campo realizado por el antropólogo Román. Posteriormente, se identificaron algunos temas, se diseñaron y aplicaron entrevistas semiestructuradas a cinco personas, especialistas rituales o personas con mayor edad, de diversas comunidades de Hueyucuatitla-Benito Juárez, Veracruz; Alahualtitla-Chicontepepec, Veracruz; Cuahueloco-Ixhuatlán de Madero, Veracruz y Palzoquitempa-Benito Juárez, Veracruz.

RESULTADOS

En este trabajo se documenta el importante papel que tienen los chiles como elemento simbólico de la herencia cultural mesoamericana que influye en los aspectos espirituales, emocionales y físicos de la vida humana de los nahuas de la Huasteca meridional. Estas actividades son el resultado de la visión de los humanos como parte del mundo natural. Por lo tanto, todo el sistema de creencias y actividades hacia un chile crea los vínculos necesarios para conservar el idioma, la identidad cultural y el cultivo, además del sistema alimentario. A continuación, se describen variados eventos de la cultura nahua de la Huasteca meridional donde los chiles están presentes.

I. Mito del Chicomexochitl.³ Es una manera de explicar el origen del maíz, el cual está fuertemente entrelazado con el comienzo de las otras semillas nativas que forman parte de la milpa.

- La gente antigua no comía como se come ahora que hay maíz, chile, frijol y otros productos de la milpa. Ellos comían piedras de sarro de los arroyos.
- La situación se resolvió porque los dioses vieron que eso no era correcto. Entonces, hicieron nacer a un niño llamado Chikomexochitl o Siete-Flor, el niño maíz.
- Chikomexochitl tenía una abuela muy brava llamada Tsitsimitenantsih. Un día fue a verla y le dice la anciana que la metiera al temazcal porque estaba muy enferma. El niño puso más fuego del necesario y la anciana se quemó completamente. Chikomexochitl recogió las cenizas y las metió en un huaje.
- Comisionó a un sapo para ir a tirarlas al mar con la condición de que no abriera el recipiente porque eso traería consecuencias desastrosas. El sapo, incumpliendo las instrucciones, abrió el huaje y las cenizas se convirtieron en plagas, moscas, abejas, avispa y animales ponzoñosos. Son los que ahora abundan en los sembradíos.
- El niño del maíz, ante el acoso de los animales, se fue al mar. Allí se tropezó con un lagarto que producía relámpagos con la lengua, la cual le cortó el niño. El niño salió del agua y comenzó a provocar relámpagos con la lengua del lagarto.
- Los *awahkeh*, señores dueños del agua, pensaron en detener al niño porque no tenía que andar haciendo eso.
- Se convocaron los dioses *awahkeh*, los *tlatomonianih* (rayos), los *tlapetlanianih* (truenos) para darle vida al Chikomexochitl. Cuando comenzó a bajar la neblina, a ponerse las nubes y a tronar muy fuerte, en ese momento le recogieron la lengua del lagarto al niño.

3 Este mito fue registrado en Alahualtitla-Chicontepepec, Veracruz en 1985. El narrador fue Don Erasmo Montiel Pascuala, campesino, músico tradicional, ritualista y danzante. Se presentan únicamente once momentos de la narración, que es mucho más extensa.

- Si no hubiera pasado esto, el niño estaría con los dioses y no entre los humanos como proveedor de alimento en toda la tierra.
- Desde ese momento los dioses volvieron a reunirse y acordaron darle forma de mazorca al niño Chikomexochitl, y buscaron la manera en cómo propagar la semilla por el mundo. Comisionaron a Santa Rosa para esta tarea. Cuando comenzó a soplar el viento, ella lo empezó a jugar y a darle de vueltas fuertemente, hasta que lo desintegró y todos los granos o dientes del niño maíz se dispersaron por la superficie de la tierra y se formaron las primeras milpas.
- Fue así cómo se acabó aquello de comer piedras de sarro. Con el maíz, surgieron el frijol, el chile, la calabaza y todo lo que comemos ahora, producto del trabajo del humano y la naturaleza. Así fue el nacimiento de nuestra semilla y las costumbres y rituales para festejarlas y agradecerles su beneficio.

II. Descripción del Costombre. La región de la Huasteca ha sido testigo durante mucho tiempo de toda una muestra de eventos mágico-religiosos o rituales relacionados con el manejo y selección de los cultivos nativos, particularmente maíces (*Zea mays*), frijoles (*Phaseolus spp.*), calabazas (*Cucurbita spp.*) y chiles (*Capsicum spp.*), entre otros. Los rituales tienen una función práctica con el fin de tratar de controlar lluvia, vientos y tormentas para que no afecten a los ciclos agrícolas y el bienestar comunitario (Broda, 2018).

El Costombre o atlatlakwiltlistli,⁴ pedimento de agua, es un fenómeno sociocultural que sirve, además, para solicitar favores y pedirle perdón a la Madre Tierra (*Antiwatl* o *Tlalnana*) para que haya sol, nubes, agua; que haya comestibles en la tierra, no sólo para el humano, también para los animales y todos los seres vivos. Se le da comida y ropaje a la Madre Tierra para que por siempre tengamos semilla. También se le llama Costombre, Promesa, Ofrecimiento, para que la Tierra nos otorgue muchos bienes, entre ellos, la salud. Se debe ofrendar mucho para recibir mucho, no solo para nosotros o para nuestra comunidad, sino para todo el mundo.

Marzo es el tiempo de esta tradición; ya para este mes se sabe si lloverá o no; si habrá cosechas en *tonalmili* (milpa de sol) o no. Es tiempo de celebrar el Costombre. Ya ha pasado el carnaval (*nanawatlistli*). Uno o dos *tlamahtianih* o *xí'ih*ta o *pathi* son invitados para que realicen la ceremonia. Ellos cortan papel en sus altares y culminan esta labor en el *xochikali* (capilla indígena) donde durante cuatro días y noches se llevará a efecto el ritual.

Se presentan ante el altar. El ritualista viene acompañado de sus ayudantes: mujeres, copaleras (sahumadoras), hombres, ritualistas viejos, cortadores de papel, abridoras de ojos, artesanos de la palma de coyol, músicos de sones de Costombre, padrinos y madrinas de la semilla (maíz, chile y otras semillas), coheteros y bailadoras. Todos se presentan e inician los trabajos.

Son desatados los platos que contienen las tijeras, la campanita, el silbato y las flores sagradas. Se sahúman y se preparan para el corte de papel. Igualmente, empiezan a adornar los bastones de mando o testigos. Acompañarán el ritual desde que se inicia hasta que termina. Cortan las cantidades de papel que se ha ofrecido: dos mil, cuatro mil, siete mil, veinte mil muñecos. Cortan la semilla y las diferentes deidades malas y buenas (aunque esto es solamente un decir)

4 Descripción realizada en base con lo observado y registrado en un Costombre realizado en la comunidad Palzoquitempa, municipio de Ixhuatlán de Madero, Veracruz, en marzo de 2008. Esta ceremonia estuvo encabezada por Don Tiófilo Jiménez, ritualista mayor originario de Cacahuatengo-Ixhuatlán de Madero, Veracruz.

porque todas son negativas y también todas son buenas. El bien y el mal son incluyentes.

Las diferentes deidades y dioses son negativos, nefastos o buenos. Todos son merecedores de ofrenda, para que no interfirieran en la vida de los hombres, ni en la naturaleza para que nuestro paso por la tierra resulte “bonito y bueno”. Dan sabiduría y enseñan los diferentes oficios y trabajos. A ellos se les pide lo necesario para vivir. Es importante el equilibrio y hay que guardarlo; hay que tener a todos contentos: buenos y malos, porque ellos son nuestros ancestros que murieron cuando apareció el Tsonkomali, el sol.

Se aparta la semilla y después se vestirá. Los demás dioses de papel cortado son colocados en planas de siete dioses cada una, dedicada cada plana o petaca (*petatl*) a una entidad en particular, y superpuestas a modo de libro se colocarán en un petate que conformará el bulto ceremonial para el cerro divino o centro ceremonial del monte.

Hay mucha comida (piques, mole y tamales) para los asistentes, invitados, miembros de un grupo ritual, familiares, vecinos (muy pocos) y amigos.

Lo que procede es arreglar el altar de adentro. Afuera se hacen los ramos de flor con palma de coyol y los ramos con agarradera de otate. Elaboran también las estrellas o soles de palma de coyol. Se hace el *xochimekatl* (cordel de flores o teléfono) que comunicará a los diferentes cielos. Parte del altar principal al altar de afuera, dedicado a los malos o *ehekameh* (vientos nefastos).

Además, se hacen los otros altares de afuera: el de la Antiwatl o Tierra, o también Apixketl o Sirena, que está dedicado a la tierra. Es un altar alto. Aquí, en la madrugada, antes de partir al cerro, se tira agua endulzada hacia lo alto, a fin de que moje a los asistentes. Es para simular agua buena, no *simarohatl* (agua cimaronada o mala).

Entrada la tarde se hace el *tlaxolewilitli* (acción de desbaratar) en donde se ofrenda en un círculo a los dioses muy malos. Se les da huevos podridos, agua sucia, tierra del patio, café, cigarros, aguardiente, asimismo se les matan pollos, se les ofrendan plantas espinosas y ortiga y se les asperja sangre de pollo. Aquí se baila alrededor y se limpia a todos los presentes con ortiga y otras ramas.

Pasan ahora al aro de bejuco de ajo florido, uno por el aro como quien brinca a la cuerda, siete veces a la derecha y siete a la izquierda; es decir, se pasa y se sale del aro, eso se llama: amarrarse con las flores y soltarse con las flores. Es un ritual de curación para conservar la salud. Aquí está presente la semilla, puesta en dos o tres canastas y en morrales. Cabe mencionar que están diferentes semillas: la nueva y la que traen los invitados y acompañantes del ritualista. Igual, aquí está el cantarito florido conteniendo el agua divina: el *paxa*. Terminando esto, se corta el aro en siete pedazos, se junta con toda la basura de las ofrendas y se tira al lugar acostumbrado (una encrucijada) para que se lleve lo malo. Después, cuando alguien pasa por ese lugar (que es como un basurero de pueblo grande de tanta ceremonia que se realiza) tiene que escupir para no perder la sombra o enfermarse.

De noche se pasa a la casa y el altar se descubre y se despeja. Se escombra, se quita todo lo viejo y se ponen las diferentes servilletas cortadas en papel. Viene el episodio mayor: subir las deidades de papel cortado, ya vestidas, que representan la semilla.

Cada etapa de la ceremonia va acompañada de música y de discursos rituales. La palabra, la música, las velas y el copal están siempre presentes. Las copaleras se encargan de mantener el fuego y el copal. Bailan con el sahumero

en los sones específicos. Bailan. Bailan con los guajolotes y se entra en una especie de júbilo absoluto.

Después se sacrifican los animales y se asperjan, con sangre, las ofrendas de arriba y las de abajo del ara. Se baila y se canta al compás del son de Costumbre que siempre llama a la contemplación. No se duerme, solo se descansa un poco.

Durante todo el tiempo se limpia a las personas que lo solicitan y a sus familiares que se encuentran fuera, a través de sus ropas o de sus fotografías, sobre todo a los migrantes.

Ya en la madrugada, se baila en círculo con el cantarito florido. Mecen al cantarito y se sale a ofrendar al altar de afuera.

Lo que sigue es ir al pozo natural, morada de la Sirena. Ofrenda al agua. Música y cantos. Palabra sagrada. Se hacen estallar los cohetes. Se simula la lluvia arrojando agua con azúcar hacia arriba, para que le caiga a la gente y a la tierra; son varias mujeres las que hacen esto. Al agua se le pone un poco de agua del cantarito florido. Lo que se pide es agua. Agua es maíz y salud.

Después se regresa al altar y se le ofrenda, en la cocina, a *tlixiwantsih* (el abuelo fuego). Se le da de comer; se invoca y se tocan los sones para el fuego.

Al punto del medio día, se sube al cerro sagrado. Se llevan los bultos ceremoniales, los animales vivos, la comida, refrescos y cerveza. Se camina en una sola fila y todos cargan algo. La música va a todo lo que da. El son lo cubre todo. Se llega al punto señalado y ahí está un altar grande, de dos niveles: el nivel alto para los dioses buenos y el nivel bajo para los dioses nefastos.

Se ofrenda, se invoca. El discurso ritual lo dice todo, lo explica todo. Se ofrenda, se baila y se canta. Colocan toda la ofrenda y todo el papel cortado. Sacrifican las aves y asperjan con sangre las ofrendas que están colocadas arriba y abajo del altar. Las ofrendas son copiosas, abundantes y sabrosas.

La ofrenda al viento (Ehekatl) se hace en un hoyo donde se encierra vivo un gallo blanco al que se tapa con una manta que se sujeta con estacas y arriba se le coloca la ofrenda. Este gallo morirá ahí o si logra huir volverá al pueblo o se perderá en el monte; se hará cimarrón. Se dan siete vueltas a esta ofrenda en círculo.

Mientras esto sucede, una de las ritualistas mayores corta, en papel celofán de colores, las figuras rituales que representan a los diferentes productos de la madre tierra: maíz, chile, frijol, tomate, entre otros. Estas representaciones se colocan en un cesto y se les sahúma con copal y se llevan al altar para sacralizarlas. A este conjunto de figuras se le nombra la semilla, porque es la simiente nueva que se llevará para renovar a la antigua que está en el altar de la casa.

A continuación se hace la bandera. Es un palo largo al cual, en un extremo, se le pone una cruz y se le ata un círculo de bejuco sobre el cual se coloca una manta y se clava en el suelo. Sobre el círculo se coloca la ofrenda y se amarran cuatro largos listones de colores que significan los rayos del sol y los cuatro rumbos del mundo o las estaciones del año y alrededor del círculo cuelgan cuatro pollos y cerveza. A cada punto corresponde un color determinado. Se besa al sol. Se limpia o barre a cada uno de los presentes. El ritualista se limpia a sí mismo. Se agradece la asistencia de todos y se pide por la salud y la tranquilidad del mundo entero.

Ya han pasado cuatro días con sus respectivas noches y se experimenta una sensación de tranquilidad, no hay extenuación, ni sueño, en cambio hay fuerza y la seguridad de que todo estará en equilibrio. Se siente la salud correr

por la sangre y el cuerpo. No se quiere ir uno de aquí, porque *nikanih kwali tiitstokeh iwan yehyektsitsih* (porque aquí estamos bien y bonito). Es cuando el Tlamatihketl o Tlamatketl o Tlapopochwihketl en su sabia lengua nos dice el siguiente *tlanohtskayotl*:⁵

Es un solo sol el que nos alumbrá;
 un solo padre y madre de la que vinimos.
 ¿Cómo es posible que el mal aqueje a unos cuántos?
 Si estamos sanos, deberíamos estar sanos todos
 y... si enfermáramos también deberíamos enfermar todos...
 No se vale estar en mitades, ni en pedazos...
 La Madre Tierra nos ha dado a todos su cariño,
 su bondad y su sabiduría.
 ¿Por qué lloran algunos?
 ¿Quién es el golpeador?
 ¿Quién, el tirano?
 ¿De dónde vino?
 ¿Acaso no está contento en la tierra sólo
 con comer, sólo con trabajar, sólo con desarrollarse?
 La tierra nos dio el maíz para todos.
 ¡Que no duerma más en las bodegas!
 Que esté en las trojas de los buenos,
 en las manos de los que lo saben querer.
 El maíz es nuestro padre y nuestra madre;
 es nuestra carne, nuestro cuerpo.
 No lo hagamos llorar.
 Mucho es su sufrimiento.
 Que todos tengamos alegría y que vivamos bonito
 con nuestra familia y nuestra comunidad.
 El maíz, es nuestro padre y nuestra madre
 porque nos da, además, identidad.⁶

III. Tamal de San Juan. La siguiente narración es un fragmento literario de una obra más amplia, aún en proceso, la cual retrata un momento ceremonial que ocurrió en Zontecomatlán. Se trata de la preparación de un tamal especialmente cocinado con los primeros chiles verdes de la cosecha de San Juan, la cual ocurre cada 24 de junio. Estos primeros chiles verdes (*Capsicum annuum* var. *annuum*) se convertirán después en chiles chipotles o *wakchili*.

[...] Isabel se vistió de tarde y la hija menor del juez lo hizo en la mañana. Cada una agarró camino y se fueron. Van por los ingredientes para hacer el tamal de San Juan. Mañana temprano se comerá en cada casa uno de ellos, sazonados con los primeros chiles cosechados en esta temporada.

Mi pueblo es chilero. Aquí todo se resuelve con sabor, con energía y música.

Ya es San Juan, mi casa está esperando a los amigos. Ellos son lo mejor que la vida cosechó. Ellos son con quienes viajo a los montes a desperdigar todos mis dolores; con quienes la alegría se reparte pareja.

Hoy llovió desde el amanecer. Me levantó la gota más grande de esta tormenta. Camino por los patios y huelo las casas, una por una, y de ellas emana el bendito olor de los vapores salidos de los recipientes de barro donde se coció el plato fuerte de este día.

Ya está listo el tamal de San Juan. Ya lo llevan a la mesa. Ya estamos todos ahí, listos con nuestras cucharas. Ya lo abren y las hojas de platanillo o papatla

5 Es una invocación o discurso ritual que se realiza sin mediar libro alguno, solo la memoria y la capacidad discursiva del sabio que conduce la ceremonia, cada vez que se tiene que presentar ante el altar la siguiente acción ritual de las tantas que conforman el Costumbre. Y volvemos a señalar que son cuatro días y sus noches las que dura el desarrollo del ritual.

6 Discurso ritual o *tlanohtskayotl* del sabio indígena don Tiófilo Jiménez, pronunciado al finalizar la ceremonia del Costumbre, ante el altar del cerro ceremonial de Palzoquitempa, en marzo de 2007. Traducción del *masewaltlahtoli* al castellano, por R. Güemes.

son colocadas a un lado para que sigan desprendiendo gusto. Cada quien toma con su cuchara la ración que guste. El tamal es grande, porque grande es la fiesta, y en cada casa pasaremos a comer un poco... ¡Ya comimos el tamal de San Juan!

Algunos pican más que otros, por eso hay quienes prefirieron agregarle un poco de frijol nuevo guisado.

Mi madrina Ángela explica la receta y abraza al padrino Miguel que ríe gustoso.

Ya la lluvia, ya el gran tamal campesino, ya la vida nos ha congregado un buen rato para que no olvidemos que de esta raíz se elevan nuestros sueños; que de este olor vaporoso viene nuestra fuerza para caminar uno hacia el otro, uno hacia los demás y todos hacia todos, para poder mirarnos sin pensar que los remos se han partido; para poder mirarnos unidos por la masa primigenia que da sangre, frutos y besos.

De algún lugar nos vinieron esas pasiones, porque por aquí no crecen solas. Se culpa de eso a la oscuridad porque algunos nacimos de noche y las sombras se llevaron nuestros corazones a pasear sin nosotros y los retornaron preparados. Todos estamos de acuerdo, porque el corazón hace lo que el cuerpo ni se imagina [...]

IV. Descripción de platillos cuyo ingrediente distintivo es el chile, tanto en la comida ceremonial como en la cotidiana. La comida ceremonial marca momentos clave del calendario agrícola y festivo anual. Por otro lado, en la comida diaria se encuentran también los mismos recursos fitogenéticos nativos y emblemáticos como ingredientes para preparar las comidas. A continuación, se presentan dos listas de platillos de la región Huasteca meridional que se degustan en diferentes situaciones (tabla 1 y 2). La idea es invitar al lector a reconocer y admirar una de las cocinas más ricas del estado de Veracruz.

Tabla 1. Lista de comidas donde el chile es el ingrediente más importante.

TAMALES	DESCRIPCIÓN
Xala	<ul style="list-style-type: none"> • Se le llama xala a la masa resultante de moler el ajonjolí y el pipián • Consistencia arenosa • Ajo, comino y carne de pollo o de cerdo • Chile verde <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Tlapatlachtli ⁷	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal grande • Chile de color • Carne de guajolote o pollo entero <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
TORTILLA	DESCRIPCIÓN
Mejillas de gato	<ul style="list-style-type: none"> • Tamales envueltos en hojas de plátano • Chile de color • Carne de cerdo <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

⁷ Traducido como tamal plano. Se acostumbra en varias ceremonias agrícolas y de curación. Se le considera reconfortante. En el medio urbano se le asocia con la curandería. De acuerdo con la enfermedad es el número de *tlapatlachtli* que se recetan.

CALDO		DESCRIPCIÓN
Enxonacatado	<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla criolla pequeña • Caldo de gallina, chile de color y xonacate 	Güemes, 2013
Chilahuile	<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de pollo o cerdo con chile de color, cebolla y hierbabuena 	Güemes, 2013
GUISADO		DESCRIPCIÓN
Chivo tapiado	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de chivo bañada en adobo de chile huajillo, chile ancho, especias y vinagre • Cocida bajo tierra, en un recipiente de barro por espacio de seis horas, más o menos 	Güemes, 2013
Machuco	<ul style="list-style-type: none"> • Guiso a base de plátano verde hervido, machacado y frito con sal, cebolla y chile verde 	Güemes, 2013
CHILES RELLENOS		DESCRIPCIÓN
Chiles rellenos	<ul style="list-style-type: none"> • Chiles verdes jalapeños, queso blanco, huevos, aceite y harina • Se asan los chiles y se pelan, se rellenan con el queso y se pasan por harina • Se preparan las yemas de las claras de los huevos y se baten a punto de turrón, y posteriormente se agregan las yemas • Se pone el aceite a fuego lento y se pasan los chiles por el huevo y se fríen 	Maya y Martínez, 2000
Chiles rellenos de queso	<ul style="list-style-type: none"> • Chiles verdes, tomate, cebollinas, queso molido, huevos, cilantro, pimienta, clavo, comino, ajo y manteca • Sacar la semilla de los chiles y soasar, enseguida quitar la cáscara y rellenar con el queso molido • Batir los huevos, primero las claras, después las yemas • Cappear los chiles y posteriormente se introducen en un recipiente con manteca • Moler los jitomates con los condimentos • Freír la cebollina picada y añadir el tomate molido junto con el cilantro • Incorporar los chiles y dejar hervir 	Ramírez, 1999

SALSAS	TIPO DE CHILE	ESPECIE
Salsa milkauaal	Los chiles mikahual son muy pequeños, de unos cinco milímetros cada uno, y se pueden usar desde los verdes hasta los rojos ya maduros	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa chiltepín	El chiltepín es un chile largo y delgado que lo mismo se puede usar verde o rojo	<i>Capsicum annuum var. glabriusculum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa atekayote	El chile atekayote es de cáscara delgada	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa xojchile	El xojchile es un tipo de chile delgado y seco, con rayas longitudinales	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa chile seco	Hay dos clases de chile seco, el capado o sin semilla y el chile con semilla, que también se le llama chipotle o <i>wakchili</i>	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000
Salsa chile frito	<ul style="list-style-type: none"> • Chile seco • Chiltepín • Chile verde 	<i>Capsicum annuum var. annuum</i> <i>Capsicum annuum var. glabriusculum</i> <i>Capsicum annuum var. annuum</i> Maya y Martínez, 2000

Tabla 2. Lista de comidas donde el chile es el ingrediente más importante.

TAMALES	DESCRIPCIÓN
Zacahuil	<ul style="list-style-type: none"> • Varios tamaños • Se elabora con maíz martajado, manteca de cerdo, sal, diversos chiles secos y carne de pollo o cerdo. • No lleva tomate • Chile huajillo y otros chiles • Se tiene que hacer una especie de canoa con las hojas del plátano, echar la masa engrasada y luego la carne y el chile molido. • Se amarra todo con alambre <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

Tlatemal ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal grande y cuadrangular • Se puede hacer de carne de tuza real, de tejón o de pollo • Chile verde <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Ilakats: doblado, enrollado ⁹	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal largo • Masa, manteca, sal y tomate molido • También hay de frijoles • Chile verde <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Bolim o bolín ¹⁰	<ul style="list-style-type: none"> • Tamal grande • Elaborado con masa de maíz, chile de color y carne de pollo o de cerdo • Se cuece bajo tierra (este cocimiento se llama texkal) • Envuelto en hojas de plátano y palma • Propio del carnaval <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Tamales de chile frito	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, chile ancho, chile chino, cebolla, clavos, pimientas, canela, jitomate y hojas de plátano • El chile se remoja, se licua con sal y se pone a freír hasta que sazone • Se pica el pollo en pedazos chicos, se le agrega el chile y un poco de agua para que no quede tan seco • La masa se prepara, se envuelven y se ponen a cocer durante una hora <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Tamales de picadillo	<ul style="list-style-type: none"> • Masa, manteca de puerco, jitomate, hojas de plátano, chiles chinos, pechuga, carne de puerco, carne de res, cebolla picada, ajos, pimientas, lata de chiles en rajas, pasitas y aceitunas deshuesadas y picadas • Se acitrona la cebolla y se agrega el jitomate, el chile chino, los ajos y la pimienta, ya molidos • Una vez que ya está bien frito, se vierte un poco de caldo, se añade el picadillo, toda la carne, con los chiles en vinagre y las pasitas • Se deja hervir y que sazone • Listo para envolver los tamales y ponerlos a cocer <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Tamales de chayote o de calabaza	<ul style="list-style-type: none"> • Chayotes o calabazas, ajonjolí, chile chipotle, xonacate o cebollina, masa, papatlas u hojas de plátano y pimienta • Se pican los chayotes o las calabazas en cuadros • Se tuestan los chiles y el ajonjolí con la sal y la pimienta • La pasta se revuelve con los chayotes o calabaza y se le pica el xonacate • La masa se prepara y se extiende sobre las hojas y se envuelven <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>

8 Se le conoce también como tamal de tierra. Se acostumbra consumirlo el 24 de junio, con motivo de la primera cosecha del famoso chile zonteco.

9 También se les llama trabucos. En la fiesta de Todos Santos o Xantolo suelen colgarse del arco florido.

10 El chile también se utiliza como un elemento mágico-religioso para que la masa se cueza de manera uniforme

TORTILLA	DESCRIPCIÓN
Burros con queso	<ul style="list-style-type: none"> • Rollos de tortilla de maíz • Rellenos de chorizo con huevo y queso espolvoreado • Las tortillas están bañadas en chile seco, molido y guisado con cebolla <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Chabacanes	<ul style="list-style-type: none"> • Tortilla de metate • Maíz preparado, cuadrada, con pliegues • Se pone a dorar en el comal • Los hay dulces y salados • Los salados pueden llevar chile verde o chile seco <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
BOCOL	DESCRIPCIÓN
Bocol de manteca de res	<ul style="list-style-type: none"> • Manteca de res, masa, chile verde y cilantro • Revolver la masa con la manteca, el chile molido, el cilantro y la sal. • Poner el comal al fuego y elaborar los bocolos <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Bocol con chile y sal	<ul style="list-style-type: none"> • Masa y chile verde • Revolver la masa con sal y los chiles verdes molidos • Proceda a elaborar los bocolos y acompañarlos con café caliente <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Bocol de queso	<ul style="list-style-type: none"> • Masa cruda con manteca de cerdo o res y con un relleno especial de queso molido, revuelto con chile seco • El resultado es un producto que se abre y ambas partes contienen queso fundido y oloroso • El chile puede ser un ingrediente del bocol o ponerse salsa encima del mismo • Se consumían preferentemente en el desayuno y solamente se acompañaban con café <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
ENCHILADAS	DESCRIPCIÓN
Chiltlaxkali	<ul style="list-style-type: none"> • Tortilla remojada en chiles preparados • Usualmente se le llama enchilada • Doblada a manera de empanada • Las hay de diversos tipos de chile y de semillas: <ul style="list-style-type: none"> o Chile seco o Tomate chiquito o Tomate rojo o Chile verde o Ajonjolí o Pipián o Chile con hueva de lisa o Enchiladas de baile o Enchiladas de chile bruto (chile asado solamente) o Campechanas (chile verde y tomate molido) <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

Enchiladas huastecas	<ul style="list-style-type: none"> • Tortillas de maíz, aceite, queso de palma o de grano rayado, cebolla • Se sofríen las tortillas en una sartén con aceite • En cada plato se coloca una enchilada verde (chile serrano) una roja (chile serrano y jitomate) y por último, una de chile chipotle o rayado. • Se agrega el queso y la cebolla en aros. <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Enchiladas verdes	<ul style="list-style-type: none"> • Masa, chile jalapeño, ajo, cebolla, y aceite • Los chiles se asan o se hierven y el ajo se muele • Se pone a freír la cebolla, cuando ya está transparente se agrega el chile • Las tortillas ya cocidas se doblan y se enchilan <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Enchiladas de chile seco	<ul style="list-style-type: none"> • Masa, chiles secos rayados, ajo, cebolla y aceite • Los chiles asados se muelen con ajo y sal • La cebolla se pica y se fríe, después se le agrega el chile • Para que no pique mucho se asan dos o tres tomates • Se hacen las tortillas, ya cocidas se doblan y se enchilan <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Enchiladas de ajonjolí	<ul style="list-style-type: none"> • Ajonjolí, chiles chinos, cilantro, masa y cebolla • Se tuesta y se muele el ajonjolí, se agregan los chiles chinos y se le pone sal. • En una sartén se dora la cebolla, se le agrega el ajonjolí y se deja freír bien, cuando suelta el hervor se le agrega el cilantro • Listo para preparar las enchiladas
Enchiladas de pipián	<ul style="list-style-type: none"> • Pipián picado, masa, chile verde, diente de ajo, manteca o aceite, cebollina picada • El pipián se tuesta, los chiles se asan y se muele todo con el ajo • En aceite o manteca freír la cebollina • Agregar sal y agua de modo que quede todo espeso • Elaborar las tortillas y cuando estén cocidas agregar el chile de pipián <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Enchiladas con piñón	<ul style="list-style-type: none"> • Chile verde, manteca, cebollinas y masa • Tostar y moler los piñones junto con los chiles • Freír con manteca y agregar las cebollinas • Elaborar las tortillas, e introducirlas a la salsa preparada <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
MOLE	DESCRIPCIÓN
Mole güero	<ul style="list-style-type: none"> • Guiso hecho fundamentalmente con chile meco • Es una mezcla de chiles, otras especies y otros ingredientes <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>

Chiltlakwali ¹¹	<ul style="list-style-type: none"> • Comida ceremonial • Elaborada a base de <i>wakchili</i> hervido y sin condimentar <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Mole de nopales con huevo	<ul style="list-style-type: none"> • Nopales, huevos, chiles anchos, chiles chinos, chiltepín, ajo grande, cebolla, bola de masa, epazote y cominos • Los nopales se pican y se cuecen con sal, los chiles se remojan y se muelen con ajo y cebolla • El comino se fríe y se le agrega agua, junto con los nopales • Cuando sueltan el hervor, se le echan los huevos, el epazote y se cuele la masa disuelta en agua. <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Mole indio	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo o guajolote, chiles chinos, chiles secos, ajos, cebolla, epazote y cominos • Los chiles se remojan con poca agua y se muelen con todos los ingredientes • Se coloca una cazuela con aceite, se fríe el chile y se le agrega el caldo de pollo • Cuando está hirviendo se cuele la masa disuelta en agua, se agrega el epazote y el pollo cocido <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Mole de boda	<ul style="list-style-type: none"> • Guajolote, chile ancho, chile color, cilantro, ajo, clavo, pimienta y comino, manojos de xonacate (cebollina) • Los chiles se asan y remojan por un tiempo, se muelen con los demás ingredientes en el caldo del guajolote, se hierve hasta que se sazone • Se sirve el caldo enchilado en plato hondo y se agrega la carne <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Mole ranchero de guajolote	<ul style="list-style-type: none"> • Guajolote, ajo, pimientos, clavos, plátano de castilla, chipotle, chile ancho, canela y manteca • Los chiles se tuestan, el plátano y la tortilla se fríen y las semillas del chile ancho se tuestan • Se muelen bien los chiles y los condimentos, enseguida se fríen hasta que suelten grasa • Se agrega el caldo, se mueve para que se mezclen bien los ingredientes <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
ADOBO	DESCRIPCIÓN
Adobo verde de cerdo	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo, chile verde, tomate, ajo y orégano • Una vez cocidos los chiles y tomates, se muelen con los ajos y el orégano • Se fríe bien y se agrega un poco de caldo, una vez hervido bien se le adiciona la carne <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>

¹¹Se ofrece a los cargadores de los elotes como acto de purificación; es muy picoso y lo comen con tortillas.

Adobo rojo	<ul style="list-style-type: none"> • Costilla o espinazo del puerco, chiles anchos, chiles chinos, chile morita, ajo, clavitos, pimientos chicos, orégano chico y cominos • El chile se pone a medio hervir y se muele con las demás especias • Se fríe el chile y se le agrega la carne y un poco de caldo • Cuando ya está friéndose la carne con el guiso, se añade el orégano chico <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
CALDO	DESCRIPCIÓN
Caldo de chiles capeados	<ul style="list-style-type: none"> • Guiso a base de tomate y rodajas de cebolla • Se cuecen los chiles capeados rellenos de queso • Se utiliza chile poblano <p style="text-align: right;">Güemes, 2013</p>
Caldo de pollo	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, masa, cebolla, chiltepín, cilantro y yerbabuena • Se muelen los condimentos y el chiltepín, se vacía a una cazuela, a fuego lento • Agregar cilantro o yerbabuena al gusto <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Caldo de guajolote	<ul style="list-style-type: none"> • Un guajolote grande, cebolla grande, ajo, tomates, chile verde, yerbabuena y manteca de puerco • En una cazuela agregar manteca, tomates, chile, cebolla y ajo picado, añadir el caldo de guajolote y la yerbabuena • Poner a hervir <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Caldo de res	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res, tomate, comino, pimientos, clavos, cebollinas, chipotles, cilantro y manteca o aceite • Tueste los chiles y hierba el tomate, después muele junto con los condimentos • Fría con manteca o aceite la cebollina picada, agregue el tomate y chile molido para que se sazone • Añada el caldo, el cilantro, la carne y sal <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
GUISADO	DESCRIPCIÓN
Comida de hongos amarillos	<ul style="list-style-type: none"> • Hongos amarillos, chile chipotle, tomate, ajo y epazote • Lavar y cortar los hongos en dos partes • Moler los chiles con los tomates y el ajo • Freír con manteca, y añadir un poco de agua • Disolver la masa en agua, colar e incorporar el caldillo • Agregar epazote, sal y hongos <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>

Comida con cuachochoco ¹²	<ul style="list-style-type: none"> • Cuachochoco, chile de mole, ajo, comino, pimienta, clavos y epazote • Pelar y limpiar el animal para después poner a cocerlo en una parrilla de alambre • Tostar y moler los chiles junto con los condimentos y freírlos con manteca o aceite • Añadir masa diluida en agua y colada para dar espesor, agregarla al caldillo, así como el epazote y la sal <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
Barbacoa de res	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res, chile color, chipotle, vinagre blanco, comino, laurel, hoja de maguey • Lavar y dejar reposar la carne con vinagre blanco, durante dos horas • Tostar, hervir y moler los chiles con los condimentos • Retirar la carne del vinagre y mezclar con el chile • Colocar las hojas de maguey encima de la carne, previamente soasadas y añadir el laurel • Cubrir con otro recipiente y dejar cocer <p style="text-align: right;">Ramírez, 1999</p>
PASCAL	DESCRIPCIÓN
Pascal	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, ajonjolí, semilla de pipián, chiles chiltepín o pico de pájaro, chiles anchos, cebolla, ajo y huevos cocidos • Se pone a hervir el pollo con cebolla, ajo y sal • Se tuesta el ajonjolí y la semilla de pipián y se muele junto con los chiles previamente asados, con un poco de caldo • Una vez cocido el pollo se añade la pasta anterior • Al servirlo se coloca un huevo cocido por plato <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Pascal de rancho	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo, masa, chayotes, ajonjolí, yerbabuena y chile piquín • Se muele el ajonjolí con sal y chile piquín y se rebanan los chayotes • Cuando el pollo está a medio cocer, se agrega todo lo revuelto con el ajonjolí y los chayotes <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>
Otro pascal	<ul style="list-style-type: none"> • Costilla de res, chayotes, cilantro, ajonjolí asado o molido, chiles chinos, ajo y cebolla • La costilla se cuece con el ajo, la cebolla y sal • Los chayotes se pican en cuadritos y el cilantro finamente • El ajonjolí se fríe con el chile molido, al hervir agregue el chayote y el cilantro • Ya cocido el chayote añada la carne <p style="text-align: right;">Maya y Martínez, 2000</p>

¹²El cuachochoco es la cabra silvestre, actualmente en peligro de extinción debido a la caza furtiva.

A manera de conclusión, podemos decir que el simbolismo, el conocimiento y las prácticas de manejo de los chiles en México deben documentarse porque constituyen los cimientos culturales para la resiliencia del cultivo. En el México moderno hay culturas indígenas que aún mantienen antiguas prácticas tradicionales basadas en la cosmología mesoamericana. Cada cultura estableció sus preferencias y relaciones particulares con los cultivos. Según los parámetros lingüísticos, México tiene alrededor de 60 culturas diferentes con 364 variantes de idiomas (INALI, 2008). Si creemos que cada ciudad de 364 tiene su propia raza local de chile, entonces sabemos que hay una gran diversidad de chiles en la región conocida como Mesoamérica (solo dentro de México).

En la huasteca meridional el Wakchili se utiliza en comidas con un alto valor cultural, como en el tamal de San Juan y en el Chiltlakwali o mole huasteco, que además se produce en varias localidades del municipio de Zontecomatlán. Sin embargo, se usan otros chiles que se transportan largas distancias y se compran en los tianguis, los cuales se incorporaron a los platillos recientemente, como el chile ancho, chile color y chile poblano. Entonces, a manera de síntesis parcial podemos decir que los chiles nativos locales se siguen prefiriendo en las comidas rituales y en la comida diaria se usan chiles locales o chiles que viajan largas distancias.

Los agricultores tradicionales pertenecientes a las culturas nativas aún mantienen sus preferencias alimentarias utilizando al chile como un objeto cultural valioso, aunque las cultivariedades que utilizan pueden ser locales pertenecientes al germoplasma nativo de la región o no. Los valores culturales asociados a los recursos nativos deben preferirse y promoverse, aunque se reconozca que el uso del chile en la cocina y otros espacios culturales es dinámico. Por ello en este trabajo hacemos un llamado a reconocer, promover y actuar para que las conexiones o saberes relacionados a las formas de manejo, cultivo y uso de los chiles dentro de las diversas situaciones socioculturales multiétnicas se mantengan en la Huasteca Meridional. Martín y colegas (2012) lo expresaron: “la cultura y la naturaleza han evolucionado conjuntamente con el tiempo para volverse entrelazadas y depender mutuamente” (p. 5). Si perdemos a la cultura entonces perderemos a la naturaleza (incluyendo a los chiles) y viceversa.

REFERENCIAS

- Aguilar-Meléndez, A. (2006). *Ethnobotanical and Molecular Data Reveal the Complexity of the Domestication of Chiles (Capsicum annum L.) in Mexico* (Tesis doctoral inédita). University of California, Riverside.
- Bonfil, G. (2012). *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*. Ciudad de México: Editorial Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- Broda, J. (2018). Las pirámides en el paisaje ritual de Mesoamérica. En P. F. Sánchez Nava (Coord.), *Un patrimonio universal: las Pirámides de México. Cosmovisión, Cultura y Ciencia* (pp. 141-162). Ciudad de México: Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Coordinación Nacional de Arqueología / Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de México.
- Carrera, N. y Lizana, C. (2019). La interdisciplina como herramienta para la conservación del patrimonio biocultural. *Agro Sur*, 47(1), pp. 5-7.
- D'Alessandro, R. y Linck, T. (2016). Identidad y territorio: la apropiación de los saberes locales a partir de la conservación del maíz nativo. En P. Vizcarra Bordi y I. López Moreno (Dir.), *Dimensiones sociales en torno al maíz* (pp. 175-194). Ciudad de México: Universidad del Estado de México.

- Espina Prieto, M. P. (2007). Complejidad, transdisciplina y metodología de la investigación social. *Utopía y praxis latinoamericana: revista internacional de filosofía iberoamericana y teoría social*, (38), pp. 29-44.
- Gómez-Pompa, A. y Kaus, A. (1990). Traditional management of tropical forests. En A. B Anderson (Ed.), *Alternatives to deforestation: steps towards sustainable use of the Amazon rain forest* (pp.45-64). Nueva York: Columbia University Press.
- Good-Eshelman, C. (2015). Las cosmovisiones, la historia y la tradición intelectual en Mesoamérica. En A. Gámez y A. López-Austin (Coords.), *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías* (pp. 139-160). Ciudad de México: FCE - COLMEX - BUAP.
- Güemes Jiménez, R. (2013). *Hoy le canto a mi sustento. Romance para el sabor de la mesa huasteca*. Xalapa, Veracruz: Universidad Veracruzana-Biblioteca Digital de Humanidades.
- Güemes Jiménez, R. y Aguilar-Meléndez, A. (2018). Etnobotánica Nahua del chile en la Huasteca Meridional. En A. Aguilar, M. A. Vásquez, E. Katz y M. R. Hernández (Coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 236-259). Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana / Instituto de investigación para el desarrollo.
- Hunn, E. (1982). The utilitarian factor in folk biological classification. *American Anthropologist*, 84(4), pp. 830-847.
- Instituto Nacional de las Lenguas Indígenas. *Variantes lingüísticas*. Recuperado de <http://www.inali.gob.mx/compo-nent/content/article/63-variantes-linguisticas>
- Katz, E. (2009). Chili pepper, from Mexico to Europe. Food, imaginary and cultural identity. En X. Medina y I. de Garine (Coords.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in honour of Helen Macbeth* (pp. 213-232). Guadalajara: Universidad de Guadalajara/Colección Estudios del Hombre, Serie Antropología de la Alimentación.
- Katz, E. (2018). El chile en la Mixteca Alta (oaxaca): de la comida al ritual. En A. Aguilar, M. A. Vásquez, E. Katz y M. R. Hernández (Coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 177-212). Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana / Instituto de investigación para el Desarrollo.
- Latournerie, L.; Chávez, J. L.; Pérez, M.; Castañón, G.; Rodríguez, S. A.; Arias, L. M. y Ramírez, P. (2002). Valoración in situ de la diversidad morfológica de chiles (*Capsicum annuum* L. y *Capsicum chinense* Jacq.) en Yaxcabá, Yucatán. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 25(1), pp. 25-33.
- Long-Solís, J. (1986). *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Long-Solís, J. (1990). Creencias acerca del Capsicum. En Barbro Dahlgren (Ed.), *Vo Coloquio de Religiones y Creencias* (pp. 271-278). Ciudad de México: IEA-UNAM.
- Luna-Ruiz J. J.; Nabhan G. P.; y Aguilar-Meléndez, A. (2018). Shifts in plant chemical defenses of chile pepper (*Capsicum annuum* L.) due to domestication in Mesoamerica. *Frontiers in Ecology and Evolution*, 6, p. 48.
- Martin, G.; Mincyte, D. y Münster, U. (Eds). (2012). *Why Do We Value Diversity? Biocultural Diversity in a Global Context*. Munich: Rachel Carson Center.
- Maya, I. y Martínez. H. (2000). *Recetario de la huasteca hidalguense. Cocina indígena y popular (No. 54)*. Ciudad de México: CONACULTA.
- Medellín Zenil, A. (1982). *Exploraciones en la región de Chicontepec o Huasteca Meridional: temporada 1*. Ciudad de México: Editora del Gobierno de Veracruz.
- Morin, E. (1995) La Relación Ántropo-bio-cósmica. *Gazeta de Antropología*, 11, pp.1-9.
- Ramírez Mar, M. (1999). *Recetario nahua del norte de Veracruz. Cocina indígena y popular (No. 1)*. Ciudad de México: CONACULTA.

- Rodríguez Villa, K. (2012). *Importancia del chile Capsicum annum L. como un recurso alimentario en México*. Xalapa, Veracruz: Universidad Veracruzana.
- Santiago, J. N. A. y Nallely, J. (2010). *El maíz en la identidad cultural de la Huasteca veracruzana*. Bolivia: Plural Editores.
- Sault, N. (2018). Chiles que arden: el rojo picante que protege y sana en Oaxaca. En A. Aguilar, M. A. Vásquez, E. Katz y M. R. Hernández (Coords.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias* (pp. 213-229). Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana / Instituto de investigación para el Desarrollo.
- Toledo, V. M. y Boege, E. (2010). La biodiversidad, las culturas y los pueblos indígenas. En V. M. Toledo (Coord.), *La biodiversidad en México. Inventarios, manejos, usos, informática, conservación e importancia cultural* (pp. 160-192). Ciudad de México: Fondo de cultura económico.
- Van t Hooff, A. (2008). Chikomexochitl y el Origen del Maíz en la Tradición Oral Nahua de la Huasteca. *Revista Destiempos*, 15, pp. 53-60.
- Verhoeven, M. (2004). Beyond boundaries: nature, culture and a holistic approach to domestication in the Levant. *Journal of World Prehistory*, 18(3), pp. 179-282.