

EL CHILE: PARTE DE LA IDENTIDAD MEXICANA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
21/06/2022

El libro “Chiles en México: Historias, Ambientes y Culturas” nos abre las puertas a saber más acerca de este ingrediente tan esencial de nuestro país.



Si los mexicanos estamos hechos de maíz, el chile es lo que nos da el alma, aquello que nos pone sabor, dice Araceli Aguilar.

Esta investigadora de 54 años nació en Ciudad de México, pero desde pequeña estuvo viviendo en varias partes de la Huasteca Veracruzana. Esto hizo que creciera en un ambiente multiétnico, teniendo contacto con gente de la montaña que bajaba a Tuxpan a vender sus productos y escuchando diferentes lenguas como totonaco, otomí o náhuatl. El vivir así fue determinante, pues la llevó a probar distintos platillos con chile y a sembrar la curiosidad y el gusto por éste.

“Estudié biología, y cuando comencé a hacer mi doctorado en el año 2000 en la Universidad de California arrancó mi interés por investigar el origen de los chiles. Siempre me gustaron los recursos relacionados a las historias. Al hacer un trabajo en la Península de Yucatán me doy cuenta de que casi no hay información relacionada a los chiles, aunque sea un producto tan cotidiano para nosotros”.



Fotografía: Araceli Aguilar

La pregunta que Araceli se hacía era: ¿de dónde vienen los chiles domesticados que comemos en México? Siguiendo esto, realizó todo un estudio botánico con datos etnográficos con el fin de entender cómo fue que los primeros habitantes transformaron este alimento en un mundo de colores, sabores y tamaños. Chiles que hoy en día se cultivan.

“Hay tantas variedades como presentaciones. El chile se come en salsas, seco, envasado con vinagre, fresco. Ahora lo que me interesa es reforzar la producción y consumo de los chiles locales o criollos que, en comparación con el maíz donde se habla de razas, con el chile no nos hemos puesto de acuerdo”.



Fotografía: Araceli Aguilar

Araceli comparte que, aunque hay chiles muy emblemáticos, varios productores ya no están tan animados en producirlos por el tema de intermediarios, baja de precios y coyotes que se llevan las ganancias. Por ello destaca la importancia de tener contacto directo con los agricultores y de conocer toda la historia que hay detrás de estos hombres, mujeres y el producto que generan.

“En San Sebastián Abasolo, Oaxaca, está Don Felipe Morales, él produce chile de agua, que es parecido al poblano. En la región de Cuicatlán están Félix y Mayra, ellos producen el chile huacle que es un chile seco con el que se hace la tradicional mole negro”.



A lo largo de estos 22 años de investigación y relación con productores, cocineros y demás, Araceli ha publicado dos libros enfocados al chile en coordinación con Marco Antonio Vásquez Dávila, Esther Katz, Gladys Isabel Manzanero Medina y María Reyna Hernández Colorado. El primer volumen se llamó *Los Chiles que le Dan Sabor al Mundo*, y el segundo es el que recién se acaba de lanzar: *Chiles en México: Historias, Ambientes y Culturas*.

Este libro tiene la finalidad de compartir la información a través de artículos con diferentes disciplinas, que van desde arqueología, historia, botánica, ecología, cocina, antropología. La idea es mostrar el papel del chile en varios contextos.

“Estos artículos van intercalados con testimoniales, por ejemplo, hay uno de Aurora Toledo, del restaurante oaxaqueño Zandunga. Uno puede encontrar desde artículos muy académicos y otros algo más personales”.



En el segundo volumen se incorporan más voces de diversos actores locales, explicando también sus usos rituales en la comida del Día de Muertos; costumbres regionales como el ahumar un chile en una zona para espantar a animales, o temas de medicina tradicional. Igualmente se pueden apreciar imágenes tomadas por [CONABIO](#).

“La intención es poner en la mesa que debemos seguir hablando del chile. Con el chile se muestran emociones, matices de gustos y colores, como los moles. Desde diversas comunidades nos expresan la idea de que el chile nos da una fuerza vital, de ahí expresiones como ‘si no pica no sabe’. Son un reflejo de la identidad cultural mexicana”.



Se puede buscar el PDF del primer volumen en la página web de la [Editorial de la Universidad Veracruzana](#), o se puede comprar los dos volúmenes en físico en la [librería Hyperión](#), que los manda a toda la República Mexicana.

Si estás en la Ciudad de México también puedes asistir a la presentación de “Chiles en México: Historias, Ambientes y Culturas” el 22 de junio en el Auditorio Jaime Torres Bodet en el Museo Nacional de Antropología, a las 17:00 horas, que incluirá una degustación de diferentes platillos con chile.