

## **"EL "CHILE SECO", IDENTIDAD ALIMENTARIA DE LA COCINA TRADICIONAL DEL CENTRO DE VERACRUZ".**

### **OBJETIVO GENERAL.**

Identificación del cultivo, uso, arraigo y valor del “chile seco” del centro de Veracruz, como parte de su identidad y Patrimonio culinario.

### **OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN.**

El rescate del cultivo y ahumado del chile criollo de la zona Yecuatla, capsicum annum var. annum L. a través del desarrollo de políticas públicas, proyectos científicos, agrícolas y culturales que incidan en la protección, valoración y conservación de su germoplasma, para la preservación de su identidad alimentaria y mejora de la calidad de vida y agrícola de los productores.

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.**

Para esta investigación se aplicó el método etnográfico cualitativo, como la observación participativa y entrevistas semiestructurados con la intención de entender las relaciones y dinámicas que se generan entre la planta, las personas que la manipulan y transforman el fruto mediante el proceso de ahumado y su diversificación en la gastronomía regional.

El trabajo de campo inició en 2019 con el acercamiento a la comunidad de La Defensa, en el municipio de Yecuatla, interactuando directamente con los productores de la comunidad y las personas involucradas en la producción del cultivo, procesamiento y elaboración de alimentos.

Se han realizado registros audiovisuales y escritos mediante entrevistas así como días actividades agrícolas, culinarias y culturales.

Fase de campo en las diferentes etapas del cultivo, desde la preparación del terreno, siembra, limpieza, abono, capado y cosecha en verde.

Fase de campo en la cosecha del fruto maduro, capado, proceso de ahumado, almacenamiento, comercialización y desarrollo de recetas.

Fase de gabinete con la transcripción de entrevistas, material audiovisual y recetas.

## **SUPUESTO DE INVESTIGACIÓN.**

### **Antecedentes.**

Hace más de un siglo el centro de Veracruz fue considerado un gran productor de “chile verde” criollo, este chile conocido por su nombre popular como “jalapeño”, tiene su origen en la zona geográfica de Yecuatla, municipio que comparte este cultivo con los municipios vecinos de Misantla, Colipa, Juchique de Ferrer, Chiltoyac y la cañada de Actopan, siendo actualmente Yecuatla el que preserva este cultivo de forma tradicional y con el mayor número de productores.

### **EL Totonacapan Meridional.**

El florecimiento de la cultura totonaca tuvo su apogeo en el centro de Veracruz, las evidencias arqueológicas apuntan que fue en la zona central o Totonacapan Meridional donde se establecieron el mayor número de asentamientos humanos de esta cultura abarcando la costa de Nautla y Vega de Alatorre, cruzando por la Sierra Madre Oriental, Cañada de Actopan, Xalapa y las faldas del Cofre de Perote, destacado principalmente el señorío de Misantla como un ente rector político y cultural de la región.

El “stakná’pín o stakná” voz totonaca que se traduce como chile verde, chile gordo o “picante”, es el fruto en su estado fresco sólo es consumido por una corta temporada, ya que al comenzar su maduración se continúa con el proceso para ser transformado en “chile seco” mediante un método de ahumado tradicional que le permite ser conservado para su uso doméstico el resto del año y con este, realizar una gran diversidad de alimentos que son parte de su identidad culinaria.

## **CULTIVO Y AHUMADO DE CHILE CRIOLLO**

### **Cultivo tradicional.**

Esta variedad de chile criollo tiene un periodo de cultivo de 5 meses desde la preparación de la tierra para la siembra (barbecho) hasta el primer corte del chile verde fresco, a este periodo se agrega un mes más para su maduración en rojo y realizar el primer el cual se emplea para la producción del chile seco.

Desde finales del mes de septiembre se inicia con la limpieza del terreno, para luego introducir la yunta, barbechar, hacer el cruce y el rastrillado, posteriormente se inicia la siembra con el método de “coa” y el hilado en el mes de octubre. Durante el tiempo que dura el cultivo se realiza también la limpieza del terreno, abonar la tierra, “capado” de plantas, segunda limpia, aterrado, segunda abonada, hasta el primer corte del chile verde a finales de febrero que se comercializa fresco.

### **Proceso de ahumado.**

Para el caso en particular de la zona Yecuatla la técnica para la obtener la deshidratación y ahumado se realiza en horno bajo tierra, similar al temazcal, pero con una campana inversa que termina con un emparrillado a ras de suelo. Hasta ahora, no se tiene un registro en otras regiones del país para este uso,

Una vez que los chiles han alcanzado su punto de maduración en rojo y concentrado sus azúcares naturales, se procede a su corte o cosecha. El primer paso es “la capada”, una actividad comunitaria con miembros de la localidad que continúan con la tradición familiar cuyo objetivo es la extracción de la semilla, que será usada para la siguiente siembra, de este producto se realizan 3 o cuatro cortes, según la producción, el último se usa para producir chile cojudo (entero, con semillas) que es más picante y es usado para la elaboración de salsas, principalmente la de tamales.

El proceso de ahumado inicial promedio es de 24 horas, alcanzando una temperatura exterior de 360°C en el emparrillado y que va disminuyendo para su pulido final por 12 horas más a 160 °C , dando un total de 36 de horas de ahumado, teniendo una reducción por deshidratación promedio del 90% , obteniendo un 10% del producto seco.

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.**

El capsicum annum var. annum L. a, o chile criollo, posee algunas características puntuales a diferencia de otros chiles de la familia capsicum annum. jalapeños” híbridos-mejorados.

El cultivo se desarrolla entre los 400 a los 600 msnm. principalmente en las zonas de lomeríos y “vegas” de las llanuras costeras del Golfo de México y la cañada de Actopan, en el centro de Veracruz.

-Su figura es triangular, debido a esto, también es conocido por los productores locales como chile “tres lomos”, seguida de la forma rectangular, “cuatro lomos”.

El tamaño a diferencia de los chiles “jalapeños” mejorados es menor. Su longitud promedio va de los 4 a los 8 cm. y su grosor de 3 a 4 cm.

Sobre el sabor, la gente local en forma coloquial dice que el chile criollo si pica, no como el jalapeño que “sabe a hierba”, refiriendo el grado de picor del chile criollo por sobre el jalapeño híbrido.

## **IDENTIDAD ALIMENTARIA.**

La cultura totonaca en el centro de Veracruz desarrolló a partir de sus productos agrícolas, un sistema de alimentación comunitario que se puede percibir en sus manifestaciones culinarias presente en su gastronomía actual.

De la costa a las montañas, desde sus poblaciones rurales a los grandes asentamientos urbanos como Xalapa, el uso del “chile seco” tiene una gran presencia y arraigo en las comidas cotidianas y festivas, presente todo el año como una salsa de mesa que se puede encontrar en cualquier casa, fonda, taquería o “tiendita” o bien en los restaurantes y propuestas contemporáneas en sus deferentes versiones.

De entre las principales comidas con “chile seco” se pueden encontrar los caldos como el chilposo, “chilatole”, chileatole y chilpachole, los adobos, el mole, y la gran diversidad de tamales como el ranchero, de dedo o bocado, palmeados, enrollados y embarrados, es parte esencial de los pipianes rojos, como el pipián de quelites, el de flor de xaxana (flor de frijol gordo) y el tradicional de pollo y verduras, pero sin lugar a dudas la “costilla en salsa de chile seco”, y por supuesto como salsa para los antojitos veracruzanos como “las picadas, gorditas de chicharrón, garnachas, empanadas, quesadillas, tacos dorados y pambazos. Se encontrar molido en los puestos y expendios de elotes hervidos o asados y esquites, así como en la nuevas propuestas de vanguardia de algunos chefs contemporáneos.

El arraigo y cultura del consumo del “chile seco” en el centro de Veracruz, es parte de su identidad culinaria, tan presente y cotidiana en la población que es prácticamente imperceptible su consumo para los locales, llegando incluso a no darle un valor que amerita.

## **AVANCES Y LOGROS DE LA INVESTIGACIÓN.**

Se delimitó el área de consumo del “chile seco” correspondiente a 43 municipios del centro de Veracruz, lo que muestra una arraigo en la cultura del consumo del chile seco.

Se ha logrado identificar a 23 productores de chile criollo pertenecientes a los municipios de Yecuatla, Colipa y Misantla.

Se han documentado alrededor de 50 recetas tradicionales que incluyen en sus ingredientes el chile seco.

Se tienen identificadas a 20 cocineras tradicionales del centro de Veracruz que preservan en su quehacer alimentario el uso del “chile seco” en su cocina.

## **Problemática actual.**

1.- La invasión en el mercado del “chile seco híbrido”. Desde hace un poco más de dos décadas, los grandes productores del norte del país, principalmente Chihuahua, se llevaron la semilla de chile criollo de la zona Yecuatla y lograron “mejorarla”, tomando el control del abasto nacional del “chile jalapeño y seco”, desplazando a los productores de la región del centro de Veracruz fuera del mapa, siendo actualmente la producción del chile criollo sólo para auto consumo.

2.- Malas prácticas agrícolas. Por desconocimiento o por que en su momento les fue enseñado así por las diferentes instituciones gubernamentales de Agricultura en diferentes administraciones federales y estatales, se introdujo en el cultivo el uso herbicidas que causaron un gran daño en la tierras que ahora hacen inviable el cultivo del chile criollo.

3.- Cambio climático. Este es uno de los principales factores que ponen en riesgo el chile criollo, ya que al ser un cultivo tradicional, los productores siguen los esquemas de siembra como lo aprendieron de sus antepasados, sin embargo, debido al desfase de estaciones y fenómenos meteorológicos no les ha sido posible medir con exactitud los tiempos para siembra, cultivo y cosecha.

4.- Políticas públicas. En la actualidad no existe ningún programa federal, estatal o municipal que incluya a los pequeños productores tradicionales que les permita acceder a una asesoría técnica, financiamientos, seguros por catástrofes, ni otro apoyo que les permita mejorar y/o tecnificar de forma eficiente el cultivo de chile criollo, esto aunado a la falta de protección de una legislación que prohíba el uso de herbicidas o agroquímicos que dañan el cultivo, no sólo por la aplicación de los propios productores, sino de los propietarios de potreros y otros cultivos alrededor de las siembra de chile que ocasionan daños perjudiciales hasta la pérdida total.

5.- Abandono del campo. Debido a que este cultivo es de alto costo en su producción, los productores han dejado de cultivar este chile, prefieren cambiar el uso del suelo por otros cultivos o ganado o emigrar para buscar mejores oportunidades de trabajo. Las nuevas generaciones no continúan con el cultivo, prefieren salir de la localidad para mejorar su calidad de vida.

6.- Comercialización. El alto costo de la producción del chile criollo ahumado artesanal contra el chile seco híbrido, deja fuera del mercado secular a los productores tradicionales. Se requieren canales de comercialización adecuados para su venta, así como la búsqueda de otras formas de transformación del producto procesado en derivados del “chile seco” que les permita a los productores diversificar su mercado y productos.

## **CONCLUSIÓN GENERAL.**

El desconocimiento de la riqueza de la cultura alimentaria de un pueblo, puede llevar a la pérdida de su identidad culinaria. El caso del “chile seco” en el centro de Veracruz como parte de su Patrimonio cultural y gastronómico se ve amenazado por la sustitución de chiles híbridos, peor aún, importados, permeando el consumo de los chiles criollos locales que incide en la baja producción de estos, modificando paulatinamente la forma de su alimentación. El hacer visible sus antecedentes históricos, culturales y la actual problemática en su cultivo y producción, puede de alguna forma llevarnos a la re valoración y preservación del chile criollo del centro de Veracruz, logrando su permanencia en nuestra cultura alimentaria ancestral.

“Somos hijos del maíz, pero nuestra alma está hecha de chile”.

Arodi Orea Velázquez  
Cocinero veracruzano

## **BIBLIOGRAFÍA**

Aguilar Meléndez Araceli. Los chiles que le dan sabor al mundo. Universidad Veracruzana, IRD Editions, 2018.

Barros Cristiana, Buenrostro Marco. Tlacualero, Alimentación y cultura de los antiguos mexicanos. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, 2016.

Bonilla Palmeros Jesús Javier. El códice Tonayán-Misantla, reinterpretación con base en nuevos estudios. Universidad Veracruzana, 2020.

Francisco Utria Víctor Manuel. Yecuatla: Historia, cultura e identidad. MISPUCK, Editorial Foro Fiscal, 2022 segunda edición.

Sanchez y Gándara Arturo. Misantla: cultura, tradición y leyenda. ASODIREMI, S y G Editores, 2006

Vásquez Zárate Sergio R. Arqueología y agrarismo, Ejido de los Ídolos. IVEC-PACMYC . Editorial Códice, 2020

### Tesis:

García Mora Williams Isaí. Aplicación de los descriptores sensoriales de chiles mexicanos (*capsicum annum* l.) en la cocina contemporánea, casi chipotle, pasilla y mulato. Tesis para obtener el grado de licenciatura en gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México-Tenancingo, 2019.

Gaspar Moctezuma Thania Francely. Etnobotánica y caracterización morfológica del chile jalapeño criollo (*Capsicum annum* var. *annuum* L.) en la región centro de Veracruz, Tesis para obtener el grado en Maestría en Ecología Tropical. Universidad Veracruzana, 2019

### Entrevistas:

Aquino Galván Aquino. La Piedrilla, Municipio de Colipa, Veracruz. (2021, 2022).

Plasencia Mendoza Eduardo. "Chiles secos mexicanos, sexto sabor". CIG México. CDMX. 2019.

Hernández Álvaro. La Defensa, municipio de Yecuatla. (2019, 2020).

Hernández Tirado Juan. La Defensa, municipio de Yecuatla. (2020, 2022).



Hernández Sánchez Amando. Rancho El Palmar, La Defensa, Municipio de Yecuatla, (2020).

Néstor Rosas Victoria. Yecuatla, cabecera municipal (2021, 2022).

Ortega Vásquez Efrén. Yecuatla, cabecera municipal, (2022).