

Quelites en Santo Domingo Kesté, Campeche: Del campo a la mesa

ELIANA NOGUERA SAVELLI

Investigadora por México adscrita al Colegio de Postgraduados
Campus Campeche, Carretera Haultunchén, Edzná Km. 17.5,
Sichochac, Champotón, Campeche, México.
eliananoguera@gmail.com; ejnoguera@conahcyr.mx

La palabra quelite deriva del Náhuatl *quilitl*, y se ha traducido como “hierba comestible”; además se conocen otros términos en otras lenguas indígenas para identificar a los quelites, lo que sugiere que muchas de estas plantas son nativas de México. No obstante, algunas especies introducidas de Europa se han acogido en la alimentación local. Usualmente se definen los quelites como: “plantas de las cuales sus partes tiernas como hojas, tallos y flores inmaduras son comestibles”. En términos generales los quelites han sido estudiados y revalorizados en varias áreas del país, no obstante, en la Península de Yucatán se requiere examinar y valorizar los quelites empleados en la alimentación familiar.

Palabras clave:
Agricultura, Campeche,
plantas comestibles, plantas
promisorias, Península de
Yucatán.

Linares y Bye (2015) señalan que entre las regiones bioculturales prioritarias para la conservación con mayor cantidad de especies subutilizadas de la milpa se encuentra la Península de Yucatán, área para la que señalan el consumo de cuatro especies de quelites: *Amaranthus hybridus*, *Cnidoscopus acotifolius* (Mill.) I.M. Johnst. (Euphorbiaceae), *Dysphania ambrosioides* (L.) Mosyakin y Clemonts (Amaranthaceae) y *Portulaca oleraceae* L. (Portulacaceae). Estas especies subutilizadas de la milpa, como las han clasificado Linares y Bye (2015), son plantas de uso local y tradicional, en algunos casos especies domesticadas o en proceso de domesticación, con una alta variación genética ya que se cultivan con bajos insumos, en sistemas tradicionales, condiciones de manejo que hoy en día les confieren ventaja como posibles productos orgánicos; y en este ámbito Boege (2008) menciona que “una de las características específicas de la agricultura indígena es la interconexión entre las plantas cultivadas y sus pares silvestres”. Existe la necesidad real y sentida de rescatar el conocimiento en torno a los quelites nativos en Campeche y en particular en la Península de Yucatán para su revaloración como una fuente importante de alimentación y de recurso productivo para los pobladores de las comunidades rurales de la región.

Para aportar al conocimiento y caracterización del uso de los quelites por pobladores de comunidades rurales de Campeche, se ha estado desarrollando el proyecto: “Rescate del conocimiento de los quelites nativos presentes en los agroecosistemas tradicionales de las comunidades rurales de Campeche” enmarcado en las actividades del Proyecto Cátedras #364 “Reconversión productiva sustentable para el desarrollo de los productores rurales de Campeche”.

@CICYoficial    



GOBIERNO DE
MÉXICO

che” y en colaboración con el proyecto CONAHCYT “Consolidación de las colecciones etnobiológicas del Jardín Etnobiológico Campeche como base de rescate, conservación, promoción y generación de conocimiento de los recursos naturales y culturales de las comunidades mayas de la península de Yucatán” (RENAJEB-2023-3). Como parte de las actividades hasta el momento realizadas se ha documentado el uso de los quelites en la comunidad Santo Domingo Kesté (SDK), en el Municipio de Champotón, Campeche.

La comunidad de Santo Domingo Kesté se fundó aproximadamente en 1984 por migrantes de los grupos étnicos Q'anjob'al, Mam, K'iche', Jacaltecos, entre otros provenientes de Guatemala, todos en calidad de refugiados por la situación de violencia de su país (Limón-Aguirre 2010; Brito 2013). En su proceso de migración, estuvieron inicialmente alojados en Chiapas, y posteriormente fueron reubicados en Campeche, donde finalmente se establecieron en el área que ocupan en la actualidad (Brito 2013)

Esta localidad se encuentra ubicada a 60 kilómetros de la capital del estado, es una población de origen mexicano-guatemalteca, según el Censo Nacional de Población y Vivienda del 2020, cuenta con 4461 habitantes. Su población económicamente activa (PEA) es representada por más del 50 % del total de la población (INEGI 2020) y se registra un 10 % con analfabetismo. Entre las principales actividades económicas que se realizan en la comunidad se encuentran el comercio y la agricultura. Estas actividades de comercio y agricultura le confieren a SDK ser considerada una de las comunidades más prósperas en términos de crecimiento demográfico, económico y de acceso a servicios públicos del estado de Campeche (Ramos-Gallardo y García-Ortega 2021).

Se realizaron entrevistas en la comunidad para recabar información sobre el conocimiento y uso de quelites en las familias, se tuvo la oportunidad de dialogar con 50 personas, con una edad promedio de 36 años; y variado lugar de nacimiento, 25 oriundos de Guatemala, 15 nacidos en SDK, tres en Campeche, cuatro en la comunidad de Hool, localidad vecina a SDK y una persona se abstuvo de mencionar su lugar de nacimiento.

En la alimentación diaria de las familias se emplean

varios quelites que reciben los siguientes nombres comunes en la localidad: “Chipilin” (*Crotalaria longirostrata* Hook & Arn), “Chaya” (*Cnidoscopus aconitifolius* (Mill.) I.M. Johnst.), “Epazote” (*Dysphania ambrosioides* (L.) Mosyakin & Clemants), “Flor de calabaza” (*Cucurbita moschata* var. *argyrosperma* (C. Huber) Naudin, “Verdolaga” (*Portulaca oleracea* var. *sylvestris* (L.) DC., “Rábano” (*Raphanus sativus* L.), “Yerbamora” (*Solanum americanum* Mill.), “Colinabo” (*Brassica rapa* subsp. *napus* (L.) Briq.) y “Bledo” (*Amaranthus* sp.).

En promedio las familias consumen dos veces por día algún quelite, principalmente en el desayuno y la cena, y en segundo lugar en el desayuno y el almuerzo. El desayuno es la comida en la que tienen una mayor relevancia de uso de los quelites, esta alta frecuencia de consumo coincide con lo señalado por Mota (2007) en comunidades de Puebla y de acuerdo con el orden de preferencia de uso se señalaron los siguientes platillos: tamales, frijoles, huevos, tortillas y en menor proporción en sopas.

Es de destacar que existe un legado que se mantiene entre las generaciones familiares sobre el valor y uso de los quelites en la alimentación, en este aspecto los entrevistados expresaron haber aprendido por parte de: madre y padre (23 personas), por la abuela y madre (10 personas), por la madre (siete personas), por su madre y decisión propia (seis personas), por su abuela (dos personas) por su abuelo (una persona) y por decisión propia (una persona), esto nos demuestra una herencia cultural y de valorización de los quelites como sustento de importancia en la dieta familiar principalmente heredado por la madre.

En conjunto los informantes manifestaron que los quelites se incluyen en la dieta familiar debido a que les gustan y porque tienen “vitaminas” y son “nutritivos”, esto expone que hay un reconocimiento amplio del valor nutricional de estas plantas, además, señalaron que son “saludables” y para “no comer grasa”.

El aspecto económico también se vio resaltado al manifestar que “ayudan a la economía” ya que pueden cultivarlos en sus traspatios, en la milpa o adquirirlos a un costo accesible mucho menor que el precio de la carne.

Una de las señoras entrevistadas se dedica a la siembra de quelites como actividad alterna a su rol



Figura 1. Cultivo de quelites en Santo Domingo Kesté, Campeche. **A.** Vista de campo con cultivo de quelites en el pueblo Santo Domingo Kesté. **B.** Cultivo para venta como quelite Calabaza Chigua (*Cucurbita moschata* var. *argyrosperma* (C. Huber) Naudin, Cucurbitaceae). **C.** Campesina en trabajo de recolección de quelites para venta. Cultivo para venta como quelite **D.** cultivo de Chipilín (*Crotalaria longirostrata* Hook & Arn, Fabaceae). **E.** detalle de la inflorescencia de Chipilín. **F.** Yerbamora (*Solanum americanun* Mill., Solanaceae). y **G.** Rábano (*Raphanus sativus* L., Brassicaceae) (Fotografías: Eliana Noguera Savelli).

como ama de casa, con esta actividad agrícola genera ingresos familiares y se autoabastece de vegetales para su familia (Figura 1). En su mayoría 40 entrevistados comentaron comprar los quelites, siete los cultivan en su casa, dos en su terreno y una persona los cultiva en su casa y su terreno.

El conocimiento y uso de los quelites en la dieta diaria familiar en pobladores de Santo Domingo Kesté representa un recurso de la milpa de alto valor alimenticio, cultural y económico. Por otra parte, denota el valor del arraigo por los recursos locales empleados en los medios de vida de pobladores de comunidades rurales presentes en el país.

Glosario:

Especie domesticada: Especie en cuyo proceso de evolución han influido los seres humanos para satisfacer sus propias necesidades (CONABIO 2020).

Variación genética: es una medida de la tendencia de los genotipos de una población a diferenciarse, por consiguiente, los individuos de una misma especie no son idénticos (CONABIO 2020).

Agradecimientos

Al proyecto CONAHCYT “Consolidación de las colecciones etnobiológicas del Jardín Etnobiológico Campeche como base de rescate, conservación, promoción y generación de conocimiento de los recursos naturales y culturales de las comunidades mayas de la península de Yucatán” (RENAJEB-2023-3). Al proyecto Cátedras CONAHCYT #364 “Reconversión productiva sustentable para el desarrollo de los productores rurales de Campeche”. A los pobladores de Santo Domingo Kesté que amablemente accedieron a la encuesta, y a los colaboradores en trabajo de campo.

Referencias

BDMT [Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana] 2009. <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx>

Boege E. 2008. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Colab. Vidrales-Chan G., García-Coll I.; Mondragón M., Rivas

A., Lozada P. y Soto F. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de Los Pueblos Indígenas. 344 p.

Brito B.E. 2013. Santo Domingo Kesté: Autorretrato de un pueblo guatemalteco en tierras mexicanas. *Journal of the Iberoamerican Studies* 15 (2): 131-154.

Bye R. y Linares E. 2000. Los quelites, plantas comestibles de México: una reflexión sobre intercambio cultural. CONABIO. *Biodiversitas* 31:11-14.

Castro Lara D., Bye Boettler R.A. y Mera Ovando L.M. 2011. *Diagnóstico del pápalo quelite, Porphyrillum ruderales (Jacq.) Cass. var. macrocephalum (DC.) Cronq.*, México: SAGARPA, SNICS, SINAREFI, Universidad Autónoma de Chapingo, 20 pp.

CONABIO. 2020. La evolución bajo domesticación Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Cd. de México. México. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/evolucion-bajo-domesticacion> 09 enero 2024.

CONABIO. 2020. Variabilidad genética. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Cd. de México. México. <https://www.biodiversidad.gob.mx/genes/vargenetica.html> 09 de enero 2024.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (INEGI). 2010. Censos de Población y Vivienda 2010. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>

Limón-Aguirre F. 2010. Estudio de caso: Adaptaciones culturales y formas de relación de los chuj con su entorno natural en el estado de Campeche. *Sinéctica revista electrónica de educación* 47. (Julio-Diciembre 2016). <https://sinectica.iteso.mx/index.php/SINECTICA/article/view/696>

Linares E. y Bye R. 2015. Las especies subutilizadas de la Milpa. *Revista Digital universitaria*. *Revista.unam.mx*. 16 (5) 2-18. <https://www.revista.unam.mx/vol.16/num5/art35/art35.pdf>

Mota C. 2007. Plantas comestibles en la Sierra Negra de Puebla. Tesis de Maestría en Ciencias. Colegio de Postgraduados, Montecillo, Texcoco, Edo. de México. 163 pp.

Ramos-Gallardo R. y García Ortega M. 2021.

Prácticas alimentarias y migración: los capitales de Bourdieu en la experiencia de una localidad mexicano-guatemalteca en el sur de México.

Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional 31: 2-21.

<https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/1169/710>.

Desde el Herbario CICY, 16: 52-56 (14-marzo-2024), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 110, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editores responsables: Rodrigo Duno de Stefano, Patricia Rivera Pérez y Lilia Lorena Can Itzá. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 14 de marzo de 2024. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.