

El papá de todos los chiles

JULIO CÉSAR DOMÍNGUEZ ORTA Y GABRIELA HERRERA MARTÍNEZ

Departamento de Divulgación, Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
Calle 43 No. 130 x 32 y 34, Colonia Chuburná de Hidalgo, 97205,
Mérida, Yucatán, México.
prensa@cicy.mx

El chile es un fruto que se ha convertido en un emblema nacional de México, ya sea por su tradición ancestral, sus propiedades medicinales, ceremoniales y, por supuesto, su valor en la cocina. En este ensayo se expone acerca del progenitor y el pariente silvestre de muchas de las variedades domesticadas del chile: chile maax (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*).

Palabras clave: Capsaicinoides, *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*, chile silvestre, dispersión, distribución, medicinal.

*Blanco fue su nacimiento,
verde su vivir,
colorado se va poniendo
cuando se tienen que morir.*

Adivinanza nahua (Flores Farfán 2002).

¿Alguna vez te has preguntado cómo es que las plantas silvestres crecen en los montes o en el patio de la casa? O, mejor aún, ¿cómo es que algunas plantas muy valiosas para la cocina y la economía crecen en algunos sitios, así como así?

El chile es una especie que crece, en gran medida, de forma silvestre. *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* (Dunal) Heiser & Pickersgill, mejor conocido en Yucatán como chile maax (Figura 1), además de ser uno de los condimentos y alimentos perfectos para la cocina mexicana, también es de los preferidos de las aves. De hecho, en algún momento de la historia (1829) se le nombró *Capsicum annuum* var. *aviculare* Dierbach (Martínez Torres 2007), quizá por su similitud a un ave, o la cabeza de un ave pequeña, ya que *aviculare* es un epíteto latino que significa “como un pájaro pequeño”.

Estos voladores, que en su mayoría son atraídos por el color del fruto maduro del

chile, realizan el trabajo de dispersión de las semillas: consumen el fruto como alimento, defecan las semillas y, si se dan las condiciones propicias, estas logran germinar en un nuevo sitio (Martínez Torres 2007).

El chile maax ha sido identificado como el progenitor (Martínez Torres 2007) de muchas las variedades domesticadas de chile. Se conocen 64 variedades domesticadas en México, entre ellas, los chiles habanero, poblano, manzano, serrano, jalapeño, cascabel, chilaca, catarina, güero, chicostle, costeño, de árbol, morita, pimiento morrón, entre otros, además de que, si están frescos o secos, o si se cultivan en una región u otra, llevan variantes en su nombre común (Vela 2009).

Las poblaciones de este taxón se encuentran distribuidas en todo el país, principalmente en las selvas, así como toda la zona tropical de América, donde recibe múltiples nombres comunes: piquín, chiltepín, chiltipín, pájaro pequeño, chile de monte, chirel...

En la península de Yucatán, los mayas conocían como maax iik al fruto de *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*, es una planta considerada un sufrutice, ya



Figura 1. Chile maax (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) **A.** Vista general de la planta. **B.** Botón floral. **C.** Flor. **D.** Fruto maduro. (Fotografías: **A-B.** Julio César Domínguez Orta. **C-D.** Germán Carnevali).

que generalmente mide un metro o menos de altura (Carnevali *et al.* 2010). En esta región, crece en terrenos de milpa o solares —además de las selvas—, donde se comporta como planta perenne. El fruto se da de julio a diciembre, y puede ser de color verde pálido a verde oscuro en estado inmaduro y de color naranja rojizo a rojo oscuro cuando madura; además, sus

flores son blancas (González Estrada *et al.* 2010).

Quienes tienen en su milpa chile maax preparan y degustan el k'ut, una salsa tradicional de Yucatán obtenida del asado de chiles, ajos, cebollas y tomate, aderezado con naranja agria.

El fruto de esta variedad de *Capsicum annuum* es muy pequeño: lo máximo que

alcanza son dos centímetros de longitud y, en fresco, pesa acaso la quinta parte de un gramo, es decir, 0.19 gramos. Para darnos una idea, el chile habanero pesa, en fresco, entre 5 y 7 gramos; el chile xcat ik, entre 33 y 37 gramos. Así que, con 28 frutos de chile maax, apenas se igualarían los cinco gramos que pesa un habanero. Bien dicen que “lo bueno viene en empaques pequeños” (González Estrada *et al.* 2010).

La cosecha de este chile es una tarea ardua y digna de valorar al momento de pagar en el mercado, pues una persona experimentada recolecta entre 180 a 350 gramos por hora, es decir, menos de tres kilogramos en una jornada de ocho horas (Martínez Torres 2007).

El chile maax se caracteriza por tener un picor importante y un sabor muy característico. Es muy apreciado en la península de Yucatán, considerada un centro de diversificación de cultivares de *Capsicum annum*, donde encontramos los chiles: bobo, chawa ik, dulce, sukurre, yaax ik, xcat ik y maax ik (González Estrada *et al.* 2010).

Este chile es ampliamente usado en Yucatán para preparar algunos platillos e, incluso, para poner sobre la mesa y disfrutarlo de un bocado. El fruto en su estado inmaduro se utiliza para la elaboración artesanal de salsas y encurtidos, mientras que, en estado maduro, se deshidrata al sol para emplearse como condimento y también en la elaboración de una amplia variedad de salsas y el famoso “chile piquín”.

Como en todos los chiles, los capsaicoides del chile maax tienen diversas propiedades biológicas con efectos beneficiosos para la salud humana, entre las que destacan la estimulación del sistema cardiovascular y su capacidad antiinflamatoria (Montoya-Ballesteros *et al.* 2010). Además, se ha usado como ornamental, ceremonial y como forraje (Martínez Torres 2007).

Ahora que ya conoces más de este pequeño, no dejes de consumirlo, y si eres de los afortunados que tienen una mata en su patio, sácale provecho y disfruta de sus frutos, hazlo para diversificar tus platillos, dar un toque de picor y cuidar tu salud.

Referencias

- Carnevali Fernández-Concha G., Tapia Muñoz J.L., Duno de Stefano R. y Ramírez I. M. (editores generales) 2010.** *Flora Ilustrada de la Península de Yucatán: Listado Florístico*. Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. Mérida, Yucatán, México. 328 pp.
- Flores Farfán J.A. 2002.** *Zazan tleino: adivinanzas nahuas de ayer, hoy y siempre*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Ciudad de México, CDMX, México. 48 pp.
- González Estrada T., Casanova Chávez C., Gutiérrez Pacheco L., Torres Tapia L., Contreras Martín F. y Pezraza Sánchez S. 2010.** Chiles cultivados en Yucatán *In*: Durán R. y Méndez M. (Eds.) *Biodiversidad y Desarrollo Humano en Yucatán*, pp. 342-344. CICY, PPD-FMAM, CONABIO, SEDUMA. Mérida, Yucatán, México.
http://sds.yucatan.gob.mx/biodiversidad-yucatan/04Parte3_Usos_Biodiversidad/Capitulo7/04Chiles_cultivados.pdf
- Martínez Torres H.I. 2007.** Etnobotánica del chile quipín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*) en la Sierra Gorda y semidesierto de Querétaro. Tesis de Maestría Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Edo. de México, México. 127 pp.
- Montoya-Ballesteros L.C., Gardea-Béjar A., Ayala-Chávez G.M., Martínez-Núñez Y.Y. y Robles-Ozuna L.E. 2010.** Capsaicinoides y color en chiltepín (*Capsicum annum* var. *aviculare*). Efecto del proceso sobre salsas

y encurtidos. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* 9(2): 197-207.
Vela E. 2009. Propiedades medicinales del

chile. In: Vela E. *Los chiles de México*, pp. 39-74. *Revista Arqueología Mexicana Especial* 32 (octubre). México.

Desde el Herbario CICY, 11: 98–101 (23-mayo-2019), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editor responsable: Ivón Mercedes Ramírez Morillo. 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 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 23 de mayo de 2019. 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.