



Chiles de Chiapas

Entre la gastronomía,
cultura e historia

Jesús Alberto Saldaña Argüello
Alina Guadalupe Nández Velázquez
Lurline Álvarez Rateike



Chiles de Chiapas

Entre la gastronomía, cultura e historia

Autores

Jesús Alberto Saldaña Argüello
Alina Guadalupe Náñez Velázquez
Lurline Álvarez Rateike



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

2023

**Colección
Montebello**



UNICACH

Esta colección, cuyo nombre es un tributo a las famosas lagunas de Montebello, concentra los títulos procedentes de las ciencias de la salud impartidas dentro de la oferta educativa de la universidad, tales como Odontología, Psicología —en el ámbito clínico— y Nutrición.

Primera edición: 2023

D. R. ©2023. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
1ª Avenida Sur Poniente número 1460
C. P. 29000, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.
www.unicach.mx
editorial@unicach.mx

ISBN: 978-607-543-194-9

Diseño de la colección: Manuel Cunjamá
Diseño de portada: Alina Guadalupe Nández Velázquez

Impreso en México

Chiles de Chiapas

Entre la gastronomía, cultura e historia

Autores

Jesús Alberto Saldaña Argüello
Alina Guadalupe Náñez Velázquez
Lurline Álvarez Rateike

**Colección
Montebello**



UNICACH

Índice

Introducción	11
Apropiación cultural del chile en México.....	13
Morfología de la palabra “chilli”	23
La familia del chile y su género.....	25
Chiles salvajes	27
Chiles domesticados.....	29
Chiles domesticados de mayor consumo en México	31
Diferencia entre los chiles domesticados y silvestres (salvajes).....	32
Gastronomías de Chiapas.....	33
El chile en las gastronomías de Chiapas.....	40
La milpa chiapaneca y la presencia de los chiles.....	41
Chiapas.....	43
Climas de Chiapas	47
El pasado de los chiles en Chiapas	49
Chile Chamborote	50
Suchiapa	52
Chile Simojovel	53
Simojovel de Allende	55

Siete caldos	56
Meseta Comiteca Tojolabal.....	58
Timpinchile	59
Jiquipilas	62
Mira pa'rriba	63
La Frailesca.....	66
Totik	67
Venustiano Carranza.....	70
Regiones productoras	71
Recetas con base en chiles chiapanecos	73
Arroz rojo de chile chamborote	75
Salsa tatemada de piña y chile chamborote.....	77
Ningüijuti	79
Caldo de frijol con chipilín y chile Simojovel.....	81
Rollo de frijol refrito, plátano y chile Simojovel.....	83
Conserva de frutos rojos y timpinchile.....	85
Botana de quesillo con timpinchile.....	87
Vinagreta de naranja y mira pa'rriba	89
Escabeche con chile mira pa'rriba	91
Caldillo de huevo con chile siete caldos	93
Aderezo de chile siete caldos	95
Adobo de chile totik.....	97
Aceite saborizado con chile totik.....	99
Referencias	100

Lista de figuras

Figura 1. Metate, símbolo de identidad nacional (Saldaña, 2020).	13
Figura 2. Chiles secos del mercado 20 de noviembre en Oaxaca (Saldaña, 2017).	15
Figura 3. Cartel de Nuestra Riqueza el Chile, fragmento de El rancharo (Gobierno de México, 2020).	19
Figura 4. Cartel de Nuestra riqueza el Chile, fragmento de El figón (Gobierno de México, 2020).	20
Figura 5. Chiles manzano. Laura Virginia Náñez Velázquez	21
Figura 6. Chiles siete caldos. Jesús Alberto Saldaña Argüello	22
Figura 7. Chile habanero (Saldaña, 2020).	24
Figura 8. Chile pija de gato (Saldaña, 2019).	28
Figura 9. Comal y tortillas (Saldaña, 2023).	34
Figura 10. Sats en salsa de chile simojovel (Saldaña, 2015).	36
Figura 11. Colindancias de Chiapas (Sistema de Información Geográfica de Acuíferos y Cuencas "SIGACUA", 2022).	43
Figura 12. Parachicos en la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo (Saldaña, 2023).	47
Figura 13. Chile chamborote seco (Náñez, 2021).	50
Figura 14. Infografía del chile chamborote (Náñez, 2022).	51
Figura 15. Chile chamborote fresco y cosechado (Náñez, 2022).	52
Figura 16. Chile chamborote en la planta (Náñez, 2022).	52
Figura 17. Mapa de Suchiapa (La Red Geoespacial "Geoweb Chiapas", 2022). ..	52
Figura 18. Chile simojovel (Náñez, 2021).	53
Figura 19. Infografía del chile simojovel (Náñez, 2022).	54
Figura 20. Mapa de Simojovel de Allende (Geoweb Chiapas, 2022).	55
Figura 21. Infografía del chile siete caldos (Náñez, 2022).	56
Figura 22. Chile siete caldos seco (Náñez, 2022).	57
Figura 23. Chile siete caldos fresco (Náñez, 2022).	57
Figura 24. Mapa de la Meseta Comiteca Tojolabal (Geoweb Chiapas, 2022). ..	58
Figura 25. Tonalidades del timpinchile (Náñez, 2022).	59
Figura 26. Timpinchile verde (Náñez, 2021).	59
Figura 27. Arbusto de timpinchile (Náñez, 2021).	60
Figura 28. Infografía del timpinchile (Náñez, 2022).	61
Figura 29. Localización de Jiquipilas (Geoweb Chiapas, 2022).	62
Figura 30. Crecimiento erguido del chile mira pa'riba (Náñez, 2021).	63

Figura 31. Tonalidades del chile mira pa'riba (Náñez, 2022).....	64
Figura 32. Tamaño y textura del chile mira pa'riba (Náñez, 2022).	64
Figura 33. La acuarela fue dibujada por Laura Virginia Náñez Velázquez.	64
Figura 34. Infografía del chile mira pa'riba (Náñez, 2021).....	65
Figura 35. Región VI La Frailesca (Geoweb Chiapas, 2022).....	66
Figura 36. Chile totik (Náñez, 2022).....	67
Figura 37. Chile totik seco (Náñez, 2022).....	68
Figura 38. La acuarela fue dibujada por Laura Virginia Náñez Velázquez.	68
Figura 39. Textura y tamaño del chile totik (Náñez, 2021).	68
Figura 40. Infografía del chile totik (Náñez, 2022).....	69
Figura 41. Localización de Venustiano Carranza (Geoweb Chiapas, 2022).	70
Figura 42. Regiones productoras (COFUPRO, 2010).....	71
Figura 43. Arroz rojo de chile chamborote (Náñez, 2022).....	74
Figura 44. Salsa tatemada de piña y chile chamborote (Náñez, 2022).	76
Figura 45. Ninguijuti (Saldaña, 2023).	78
Figura 46. Caldo de frijol con chipilín y chile Simojovel (Náñez, 2022).....	80
Figura 47. Rollo de frijol refrito, plátano y Simojovel (Náñez, 2022).	82
Figura 48. Conserva de frutos rojos y timpinchile (Náñez, 2022).....	84
Figura 49. Botana de quesillo con timpinchile (Náñez, 2022).....	86
Figura 50. Vinagreta de naranja y mira pa'riba (Náñez, 2022).	88
Figura 51. Escabeche con chile mira pa'riba (Náñez, 2022).....	90
Figura 52. Caldillo de huevo con chile siete caldos (Náñez, 2022).	92
Figura 53. Aderezo de chile siete caldos (Náñez, 2022).	94
Figura 54. Adobo de chile totik (Náñez, 2022).....	96
Figura 55. Aceite saborizado con chile totik (Náñez, 2022).....	98

Índice de tablas

Tabla 1. Definición de la clasificación botánica del chile.....	25
Tabla 2. Chiles frescos y secos domesticados de mayor consumo en México.....	31
Tabla 3. Cuadro comparativo de los chiles domesticados y silvestres.....	32

Introducción

Para abrir el apetito

Este texto va “al chile” y efectivamente me refiero al fruto emblema de las cocinas mexicanas, aunque también podría considerarse a esa forma de decir que tenemos los mexicanos, cuando queremos enfatizar que algo es sincero o de manera directa.

Al hablar del chile abrimos un mundo de posibilidades que van desde aquellas relacionadas con el quehacer culinario, hasta aquellas que traspasan las fronteras alimenticias y se insertan en la vida cotidiana, en la cultura y en el folklor de los pueblos.

El texto que tiene en sus manos trata acerca de uno de los ingredientes imprescindibles de las cocinas chiapanecas y no solo de Chiapas sino de todo México y es que desde el río Bravo hasta el Usumacinta lo encontramos en nuestras cocinas, en diferentes presentaciones, desde frescos, secos, en conservas, en salsas, adobos, pipianes, en polvo, en moles, incluso hasta enlatados; de formas variadas, algunos largos, otros redondos, algunos grandes, otros pequeños; de colores diversos, los hay verdes intensos, verdes claros, amarillos, rojizos, morados, con sabores y aromas diversos, incluso, al mismo chile se llega a nombrar de maneras distintas dependiendo de la región.

En el presente texto el lector podrá encontrar información de chiles usados en las gastronomías chiapanecas, en específico del timpinchile, el chile Simojovel, el chamborote, el mira pa'riba, el siete caldos y el chile Totik; datos particulares como los nombres científicos, familias y géneros, así como datos generales, como los nombres comunes, usos culinarios, las regiones de producción y características organolépticas.

Se empezará haciendo una reflexión de como el chile está presente en la cultura del mexicano, no solo como alimento, sino como un símbolo más del folklor e identidad; en seguida se abordarán temas como la morfología, la familia, su género y su historia; así como se hablará de los chiles silvestres, los domesticados y de la presencia del chile en las milpas chiapanecas. Por último, se hará un breve recorrido por el estado de Chiapas, sus gastronomías, terminando con un recetario en el cual los ingredientes principales serán los chiles presentados en este texto.

Así que sin más preámbulo los invitamos a degustar de este viaje gastronómico por los chiles de Chiapas y si se enchilan que mejor remedio que curarse con un buen pozol chiapaneco.

Apropiación cultural del chile en México

Cuando hablamos de elementos que dan identidad a los mexicanos mencionamos una diversidad de símbolos, entre ellos podemos mencionar a los símbolos oficiales como la bandera, el escudo y el himno nacional por ejemplo, sin embargo México al ser un país multicultural goza de una diversidad de elementos que nos dan identidad como las distintas lenguas, la música, la danza y el vestido, entre otras manifestaciones culturales, costumbres y tradiciones las cuales contribuyen a crear el sentido de pertenencia a la nación (figura 1) y asumirnos como mexicanos.



Figura 1. Metate, símbolo de identidad nacional (Saldaña, 2020).

Como se mencionó anteriormente, México es un país multicultural, muchas de sus manifestaciones son semejantes, pero también llegan a diferir entre cada grupo, ya que no todos pertenecen a los mismos espacios, nuestras creencias, formas de convivencia y pasado histórico también son distintos; por lo mismo los pueblos se identifican con elementos culturales diferentes que otorgan ese sentido de pertenencia, además de generar un sentido de exclusión a aquello que se reconoce como ajeno a lo propio, aunque todos pertenezcan al mismo país.

Ejemplo de esto son las gastronomías mexicanas, que si bien tiene elementos en común que forman parte esencial de la diversa gastronomía de México (como lo es el maíz, el frijol y el chile), también es cierto que los hábitos alimenticios varían de región en región. Por ejemplo, la gastronomía de Yucatán es distinta a la gastronomía de Oaxaca, la oaxaqueña a la chiapaneca y la chiapaneca a la de Nayarit. Sin embargo, aunque nuestras formas de alimentación en cada punto de la república mexicana es distinta, a lo largo del país vamos a encontrar semejanzas en el uso de ingredientes como los maíces, los jitomates, los chiles, las calabazas, proteínas como los pescados, pollo, cerdo y res; en el uso de quelites como el pápalo y los quintoniles usados en centro del país, el chipilín, el epazote y la hierba santa característicos de las zonas del sureste; en la aplicación de técnicas culinarias como el ahumado, el deshidratado, los métodos de cocción como la nixtamalización del maíz, la cocción en hornos de barro o bajo tierra como en las barbacoas del centro de México o el pib en la Península de Yucatán, las cocciones al vapor para los tamales o el tatemado, entre otros.

Bajo esa línea, se puede mencionar que el chile es uno de los elementos que mayor sentido de pertenencia ofrece a los mexicanos, hablando desde un punto de vista culinario. Aunque si bien, los elementos que permiten al mexicano identificarse con un grupo u otro sean distintos, este alimento tiene presencia alrededor de toda la gastronomía de México, formando parte de la dieta de los mexicanos desde la época prehispánica; no reservando su presencia exclusivamente al mundo culinario, sino por su importancia que ha trascendido a muchas otras manifestaciones culturales. Así, al apropiarse de recursos como el chile, cada pueblo ha creado su identidad étnica, ya que, debido a la cosmovisión indígena de la natu-

raleza, que todavía conservan muchos pueblos de México, los chiles son considerados más que una fuente alimenticia (Meléndez y Campos, 2018)

Actualmente, es, junto al maíz, uno de los alimentos de origen prehispánico de mayor presencia en nuestras cocinas, el cual formó parte de la alimentación de las antiguas civilizaciones en Mesoamérica y todavía conserva ese papel como uno de los ingredientes principales en nuestras gastronomías (figura 2), ya que, de una u otra forma, siempre está presente, ya sea como un ingrediente más en la diversidad de salsas, adobos, recados, moles y conservas o como el elemento principal de algún platillo como los chiles en nogada de Puebla, el chile pasado del estado de Chihuahua o el chile huacho del estado de Guerrero.



Figura 2. Chiles secos del mercado 20 de noviembre en Oaxaca (Saldaña, 2017).

A lo largo y ancho de México los vamos a encontrar en una diversidad de colores, tamaños, sabores, aromas, texturas, usos; los podemos encontrar frescos, deshidratados, ahumados, en conservas, en salsas

crudas, salsas cocidas; es la base de todos los moles, en bebidas, caldos, adobos, recados, sopas, pipianes, jarabes, en polvo, aderezos, cremas, incluso con distintos nombres, debido que es común que al mismo chile se le conozca con distintos nombres según la región o según su estado, ya sea que este fresco o seco, como el chile pasilla que fresco tiene el nombre de chilaca, el chile ancho que fresco es el poblano, el chile chipotle que fresco es el jalapeño o el chile guajillo que fresco es el chile mirasol, por ejemplo.

Si bien no se ha identificado el punto exacto del origen del chile, se tiene claro que uno de los centros de origen y domesticación fue Mesoamérica desde donde migró a otras regiones del mundo. Actualmente la diversidad de chiles que se cultivan alrededor del mundo tienen su origen en alguna variedad de chile mesoamericano, siendo el ingrediente esencial en muchas preparaciones culinarias de otros países como el goulash de Hungría, los pimientos del piquillo de España, el espagueti al ajo, aceite y peperoncino de Italia o los masalas de la India.

Su uso no se ha limitado al mundo culinario, para los mexicanos la importancia de este alimento ha trascendido las fronteras de la alimentación y ha estado presente en una diversidad de manifestaciones culturales, por ejemplo, lo pueblos prehispánicos lo ocuparon como arma de guerra, para pagar tributos, en lo pedagógico como “medida disciplinaria con los niños” (Román y Del Río, 2017, p.25), como elemento de tortura a los cautivos, pigmento para sus códices, pinturas y textiles, como lo indican textos de cronistas como fray Bernardino de Sahagún en su *Historia general de las cosas de la Nueva España*, en textos como el *Popol Vuh* y algunos códices como el *Códice De la Cruz Badiano* y el *Códice de Mendoza*.

Incluso en distintos puntos de la república existen algunos pueblos o ciudades cuyos nombres están asociados a este alimento como el caso de Chilcuautla “arboleda de chiles” en el estado de Hidalgo, San José Chiltepec “Cerro de los chiles” en Oaxaca o Chilapa de Álvarez “en el agua de los chilares” en el estado de Guerrero.

En la actualidad notamos su presencia dentro del folklore mexicano: en refranes, albures, textiles, alfarería, rituales, adivinanzas, canciones, dichos populares, cuentos, en la medicina tradicional, mitos y leyendas,

así como en las bellas artes como la música, poesía, literatura, pintura y escultura. En los cuales podemos percibir la importancia cultural del fruto no solo como alimento, sino como parte de la cultura popular del mexicano.

A continuación, se hace mención de una serie de dichos, refranes, adivinanzas y albures alusivos al chile, una probadita del ingenio y picardía nacional que demuestran que para el mexicano la cocina y la comida son cosa seria.

Por medio de albures, diversos autores hacen mención de la virilidad del hombre comparándolo con los chiles, como: “De chile Jalaspeño / De chile Queretetano/De chile Pasuollo /De chile Mascabel /De chile de Mordelia Michoacán” (Hernández, 2066).

A continuación, algunas adivinanzas: “No soy rata y tengo rabo, /Pico sin ser alacrán, /Y aquellos que me quieren /También los hago llorar” (Román y Del Río, 2017, p.25); y también, “Adivina, pelón, pelonete, /Cabeza de cohete, /Mañana te muelo /En un molcajete” (Long, 2017, p.43).

Refranes y dichos populares alusivos al chile:

Al chile

Ahora es cuando chile verde, le has de dar sabor al caldo.

¿Apoco te crees muy chile?

Chile que se ha de pelar, que se vaya remojando.

Hay de chile, dulce y de manteca.

Enchílame otra.

Aguado para que alcance, saladito para que rinda y picosito para que sobre.

Anda como chile frito.

Andar a medios chiles.

No le tengas miedo al chile, aunque lo veas colorado.

A lo picante, vino abundante.

Comida sin chile, no es comida.

Verde como loro, bravo como toro.

El amor es lo mismo que la enchilada, que si al principio pica, después agrada.

Como se mencionó antes, la presencia del chile no solo se ha quedado en el folklore de la cultura mexicana, también se ha hecho presente en las bellas artes como es el caso de la poesía, la música, la literatura y la pintura. A continuación, se presentan unos fragmentos de diversas fuentes sobre la presencia del chile en algunos escritos.

En expresión de Novo (1979): “Pero acá es la mera tierra del chile bravo; del que le da sabor al caldo; del que es capaz, como Tezcatlipoca, de encarnar en mil formas, colores, tamaños, empleos” (p. 35). En él afirma que México es la cuna del mero chile, del que sabe y, haciendo una comparación con la deidad azteca, se ha usado de diversas formas en la gastronomía, desde platillos salados, bebidas, hasta dulces.

Gómez (2016) en su poema expresa: “Platicaba el chile de árbol/ con su prima la chilaca: / ¡Qué milagro que te veo, /pero *icómo estás de flaca!*”. En este primer verso muestra a dos chiles que son parecidos en cuanto a su longitud, sin embargo, el chile de árbol es consumido principalmente seco, mientras que el chile chilaca se consume en ambos estados, fresco se le conoce como chilaca y seco se le llama pasilla, el favorito para elaborar moles. Luego, en su segundo verso indica: “El mulato y el costeño /bailan rumba, bailan mambo, /pero nunca el cuaresmeño, /porque alega que está zambo”.

Ambos chiles se consumen preferentemente secos, sin embargo, el mulato se produce más en el norte del país, en los estados de Zacatecas, Guanajuato, Aguascalientes, mientras que el costeño hace honor a su nombre, viene de los estados que tienen costas, y el cuaresmeño es el jalapeño originario de Xalapa, Veracruz, que se denomina así por ser muy consumido durante la cuaresma (ejemplo también de como la religión y el chile están entrelazados).

Este alimento ha sido inspiración de diversos poetas, las razones son muchas, para algunos porque han logrado cautivar su paladar y otros porque forman parte de su infancia a través de su comida favorita, como en el caso del poema de León Soto (2015) que menciona: “Lo rellenan de pollo, queso, /cualquier carne molida, atún; /con huevo se hace el betún /se enharina el chile y en eso /se capean los chiles rellenos, /friéndose en aceite... ¡delicia!, /de olores y sabor plenos”

Estos versos reflejan a un clásico de la gastronomía mexicana, los chiles rellenos que varían tanto el tipo de chile (ancho, capón, xcatic,

entre muchos otros) como el relleno (de queso, atún, molida, pollo, verduras), capeados o no, secos o caldosos, todo dependerá de la región. A pesar de que su preparación no tiene un elevado grado de complejidad, son sin duda deliciosos.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER, 2020) emitió una invitación a la transmisión en vivo de *Nuestra riqueza el chile*, en el marco de la Celebración Nacional del Corazón de los Guisos Mexicanos, en donde también el canal Once en su programa *La ruta del sabor*, conducido por Miguel Conde, lanzaron nueve episodios sobre el chile en la gastronomía, además de una serie de carteles (figura 3 y 4) en donde se recopilan fragmentos literarios de obras basadas en este alimento demostrando el grado de importancia de él, puesto que el gobierno de México le dedica espacios de divulgación a través de sus diversos programas e instituciones, de las cuales destaca el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), Secretaría de Educación Pública (SEP) y la SADER.



Figura 3. Cartel de Nuestra Riqueza el Chile, fragmento de *El rancho* (Gobierno de México, 2020).



Figura 4. Cartel de Nuestra riqueza el Chile, fragmento de El figón (Gobierno de México, 2020).

Ahora bien, no solo se pueden encontrar las bondades de este alimento en las manos de los poetas, también los compositores y cantantes le dedican homenaje a través de sus canciones, algunas de índole infantil como la de *El chile me picó* (2021), que entre la bonita tonada muestra, de una manera graciosa, los movimientos que se hacen cuando se excede en el consumo del chile: “Manos arriba manos abajo/ tengo mucho frío, tengo comezón, /el piso está caliente, el chile me picó, /a aplaudir, a aplaudir, porque el chile me picó.

Por ejemplo, en su canción *Son del chile frito*, la famosa oaxaqueña Lila Downs (2019) hace tributo a este fruto: “Sin algo que pique no sabe la vida”. Dicha oración va cargada de significado, pues confirma que la vida sin chile no es vida para el mexicano: “Sí que pica el chiltepín/ Pero sin chile no se vivir/ Sí que pica el chiltepín/ Pero sin chile no se vivir” (Down, 2019).

También se menciona en la famosa canción popular mexicana *La llorona*, la cual data del Istmo de Tehuantepec; tiene variadas versiones, además de un autor desconocido, pero sin duda forma parte del repertorio de música regional oaxaqueña, en especial la versión interpretada por Downs (1999): “Todos me dicen el negro, llorona, /Negro, pero cariñoso. /Todos me dicen el negro, llorona, /Negro, pero cariñoso. /Yo soy como el chile verde, llorona, /Picante, pero sabroso. /Yo soy como el chile verde, llorona, /Picante, pero sabroso”.

En la pintura mexicana se ha hecho presente, se puede encontrar en obras de diversos artistas plásticos como la de “El chile en nogada” de Eugenia Marcos, “Chile en nogada” y “El mole” de Froylán Ruiz, “El mole” de Francisco Bernal del Río o la del “Mole” de Armando Ahuatzi entre muchos otros. En el teatro también se ha hecho presente como en la obra “Desvenar”, la cual hace una reflexión del valor cultural del chile.

Es así como observamos que este fruto sazona y es parte de la idiosincrasia de los mexicanos, desde diversos puntos de vista como el culinario, artístico, histórico, religioso, político, patriótico, alburero, botánico e incluso mitológico.



Figura 5. Chiles manzano. Laura Virginia Nández Velázquez.



Figura 6. Chiles siete caldos. Jesús Alberto Saldaña Argüello.

Por dichas razones, el chile es más que un ingrediente dentro de la cocina mexicana, es todo un legado de cultura e historia que ha formado parte de la cultura alimentaria de México y, como se mencionó antes, confiere nacionalidad a los mexicanos, es decir, un símbolo de pertenencia.

Morfología de la palabra “chilli”

En México, el chile forma parte del gran mosaico gastronómico y cultural del país, inmerso en una amplia gama de platillos tanto salados como dulces. Muchos de estos platillos son resultado del mestizaje entre dos mundos, reflejando así a la identidad, diversidad y cultura alimentaria de México.

Como menciona Robinson (1888):

Su uso es tan necesario para toda especie de comida en México, como la sal lo es en Europa...el extranjero poco a poco se acostumbra a este fuerte estimulante y se aficiona tanto a él como el indio y el criollo. (p.190).

Al ser un condimento de gran alcance en el mundo y de alto impacto en la gastronomía internacional, ha obtenido diversos nombres, Long (1998, 2017) plantea que es Europa en donde se le conoce como pimienta/a, esto debido a la atribución del picante del chile con el sabor de la pimienta, también son conocidos como guindillas, dicho nombre lo comparten con los países de Oriente, en donde es común encontrarlos como guindillas o ajíes (chiles un tanto más largos y delgados sin tantos pliegues), en Sudamérica se le llama axi o ají (chiles más redondeados y cortos), por último, en parte de América central y México se le conoce como chile.

Long (1998, 2017) indica que es en México donde la palabra “chile” tiene sus raíces en el náhuatl, que quiere decir “chilli”; dependiendo de la región, también se le conoce con otros nombres, por ejemplo “iik” en la cultura maya, “ich” en tzotzil, y “guiiña” en zapoteco. Esta palabra se usa indiscriminadamente y engloba a cualquier fruto del género

Capsicum, de esa manera se comprende que todos aquellos frutos que pertenezcan al *Capsicum* llevarán como primer nombre “chile”, empero, es preciso agregar que pueden llevar un segundo nombramiento que puede hacer alusión al lugar de origen de la variante como el chile habanero (figura 7), chile Tabasco, chile jalapeño, chile poblano; a su color como el chile meco, chile verde, chile mulato o el chile güero; a su forma como el chile manzano, el chile bola o alguna particularidad en especial que se destaque como el chile de agua por el lugar donde crece o el chile cascabel por el sonido que producen las semillas al agitarlo.



Figura 7. Chile habanero (Saldaña, 2020).

En Chiapas, por ejemplo, tenemos al chile Simojovel, cuyo primer nombre es chile, y al segundo se le adjudica el municipio del que es originario: Simojovel, Chiapas; esto es una regla no escrita, pero se observa que con muchas variedades se sigue este patrón de nombramiento, provocando así una apropiación alimenticia y cultural del fruto que confiere nacionalidad e identidad a los mexicanos, tanto así que prueba de ello son todos los vestigios y escritos en donde se aprecia, en realidad, que tan inmiscuido ha estado el chile en la religión, economía, rituales, arte e incluso en la medicina.

La familia del chile y su género

El chile debido a sus características bioquímicas, florales y taxonómicas, pertenece a un género originario de Mesoamérica denominado *Capsicum*, este género es un miembro de la familia de las *Solanáceas* (término referente a una gran variedad de arbustos y frutos). (López, 2009)

No se sabe a ciencia cierta su origen exacto, se identifica con la región de Mesoamérica y Centroamérica, incluso algunos investigadores indican a Brasil y la región andina como posibles centros de origen y domesticación del fruto, de igual manera, se define a México como el lugar con mayor diversidad de chiles, desde donde se cree migró a España, para de ahí dispersarse por Europa y diversas partes del mundo.

Dentro del *Capsicum* se encuentran 32 especies, a pesar de ese extenso repertorio, el Instituto para la Innovación Tecnológica en Agricultura (INTAGRI, 2020) señala que: “solo cinco han sido domesticados y estos son: *Capsicum annum* (es la más común y a la cual pertenecen la gran mayoría de los chiles mexicanos), *C. baccatum*, *C. frutescens* (tabaco), *C. chinense* (habanero) y *C. pubescens* (manzano, de este es muy raro encontrar cultivos en el país)”; de estas cinco especies se desprenden todas las variedades de chiles que se cosechan y consumen en el país.

Tabla 1. Definición de la clasificación botánica del chile

Definición de la clasificación botánica del chile	
Familia	El chile pertenece a la familia de las solanáceas, estas son Grupo diverso de frutos y arbustos comestibles, cuenta con más de 1,000 miembros, como lo son: el tomate, calabaza, tabaco, chile, petunia, belladona, etc.

Definición de la clasificación botánica del chile	
Género	Todos y cada uno de los chiles pertenecen al género <i>Capsicum</i> y esto es debido a sus características taxonómicas, florales, bioquímicas, entre otros
Especie	Dentro de los géneros se encuentran 32 especies de <i>Capsicum</i> , de las cuales solo 5 han sido domesticadas y las demás se encuentran en estado silvestres (aquellas que no necesitan de la intervención humana para reproducirse). las 5 especies domesticadas son: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Capsicum annuum</i> • <i>Capsicum baccatum</i> • <i>Capsicum frutescens</i> • <i>Capsicum chinense</i> • <i>Capsicum pubescens</i>
Variedad	Cada especie se subdivide en variedades o en tipos de chiles de los cuales se conocen alrededor de 64 variedades de chiles domesticados en México.

Fuente. Información adaptada de Floyd (2021) p. 159 y Belaustegui (s.f.).

Tomando como ejemplo al chile siete caldos, se presenta la siguiente clasificación:

- Familia: Solanáceas
- Género: *Capsicum*
- Especie: *Capsicum annuum*
- Variedad: Siete caldos

De esa manera, es más sencillo entender y catalogar los chiles que se consumen en el país y habitualmente en Chiapas.

Chiles salvajes

Los chiles salvajes, también conocidos como silvestres, son aquellos que no necesitan de la intervención humana para reproducirse, gracias a la participación de algunos animales sus semillas son dispersadas por diversos lugares (montañas, cerros, patios traseros). El consumo de estos chiles es más común en las zonas rurales que en las urbanas, debido a su cercanía con las áreas de producción y accesibilidad al fruto, el cual representa una importante fuente de alimento en estas regiones. Como se mencionó antes, en México se cultivan cuatro de las cinco especies domesticadas de *Capsicum*, sin embargo, existen más de 20 que aún no han sido domesticadas. Cruz *et al.* (2017) menciona que se encuentra en México, partes de El Salvador y Honduras, la *C. lanceolatum*, de ella se desprenden muchas variedades de chiles silvestres que es común encontrar en tras patios, veredas, cerros, entre otros lugares.

Los chiles silvestres se encuentran en amenaza debido a los cambios climáticos, la ubicación y la poca información que se tiene sobre ellos, razón por la que podría perderse un punto importante de la evolución y diversificación del chile (Aguilar *et al.*, 2010, Cruz 2017).

Ante esta situación, los investigadores se han visto en la tarea de implementar estrategias de conservación para los recursos fitogenéticos, estos recursos son un “material genético de origen vegetal que tiene un valor real o potencial destinado a la alimentación y la agricultura” (SE-DAR, 2020).

En consonancia con Agilar *et al.* (2010), con respecto a las estrategias, él plantea que pueden ser de dos tipos:

“Conservación in situ: donde se conserva la diversidad en su hábitat natural o a través del cultivo de las variedades nativas por agricultores. Conservación ex situ: hace referencia a las que son cultivadas fuera de su hábitat (cuartos fríos, jardines botánicos, entre otros.)”

Los campesinos conocen la variabilidad de especies de chile silvestres y puede incrementarse su contribución a la conservación de la diversidad in situ. La observación de la dinámica de los campesinos y sus preferencias por diversos chiles, así como la utilización generalizada de especies silvestres locales, permite inferir que el aporte de estos, a la conservación in situ de recursos fitogenéticos, es altamente factible, más aún si se establecen programas de conservación a mediano y largo plazo (Bran *et al.*, 2007).

Cuando hablamos de chiles silvestres consumidos en Chiapas, se pueden mencionar aquellos como el timpinchile, el mira pa'riba, el chile bolita, el chile blanco, el pija de gato (figura 8), principalmente consumidos frescos o en conservas.



Figura 8. Chile pija de gato (Saldaña, 2019).

Todos los chiles silvestres tienen en común que son frutos pequeños, rojos y picantes, los cuales pueden ser esféricos, ovalados, cónicos o alargados, son deciduos, se separan del cáliz, caen al llegar a la madurez y crecen erectos sobre las plantas (Hernández., Verdugo, 1999).

Chiles domesticados

Los recursos fitogenéticos son la base de la seguridad alimentaria de la población mundial. México constituye uno de los centros de origen y diversidad de varias especies vegetales, entre ellas diversos tipos de *Capsicum* (Bran, 2007).

Parte de la diversidad la ha generado el hombre a través de la domesticación de plantas a lo largo de miles de años, desde su recolección hasta su producción agrícola dirigida (Rincón, 2010).

La información obtenida de la arqueología, historia, lingüística, sistemática, genética y la biología molecular, junto con el patrón de distribución geográfica de los parientes silvestres de las plantas cultivadas, puede ayudar a determinar el lugar o centro de domesticación de las plantas cultivadas (Harlan, 1971).

El proceso de domesticación del chile inicio, según estudios arqueológicos, hace aproximadamente diez mil años, cuando los primeros pobladores empezaron a alimentarse de los chiles silvestres de la región, seleccionándolos, recolectándolos y transportándolos, en su peregrinar; en busca de alimentos fueron esparciendo, casi de manera involuntaria, las semillas, dando lugar al surgimiento de nuevas variedades de chiles, con diferentes formas, colores y sabores.

Estudios biogeográficos y arqueobotánicos indican que, durante su dispersión por el continente americano, algunas de las especies fueron domesticadas de manera independiente en distintos lugares: *C. annuum* en México; *C. frutescens* en Costa Rica y posiblemente también en México; *C. chinense* en las tierras del río Amazonas; *C. baccatum* en Bolivia y *C. pubescens* en los Andes. En México se encuentran bajo cultivo *C. annuum* en casi todo el país; *C. frutescens* en el centro y sureste;

C. chinense en la Península de Yucatán y *C. pubescens* en las partes altas de los estados que ocupan la región central de México. Además, están *C. ciliatum* y *C. lanceolatum*, dos especies no utilizadas por el hombre. (Hernández., Verdugo, 1999)

Por la extensión de su cultivo y el valor económico que representa su producción, el *C. annuum* es la especie más importante en todo el mundo y es en México donde se encuentra en mayor diversidad. Por otro lado, en el ámbito nacional solo algunos tipos de chile del país son ampliamente conocidos, entre los que se pueden mencionar: chile jalapeño, poblano, habanero, manzano, serrano, güero, cascabel, chilaca, chile verde, chile ancho, chile pasilla, chile mulato, chile guajillo, chile morita, chile chipotle, chile de árbol y el chile piquín.

Chiles domesticados de mayor consumo en México

En México se consumen los chiles, tanto en su estado fresco, como cuando ya han sido sometidos a un proceso de secado (tradicional o mecánico). A continuación, en la tabla 2 se muestran algunos de estos chiles.

Tabla 2. Chiles frescos y secos domesticados de mayor consumo en México.

Nombre fresco	Nombre seco
Amaxito (amashito, amash)	Se consume normalmente fresco
Chile bola	Cascabel
Chile chilaca	Pasilla
Chile costeño	Se consume normalmente fresco
Chile de agua	Se consume normalmente fresco
Chile de arbol	Chile de arbol
Chile habanero	Se consume normalmente fresco
Chile jalapeño	Chipotle
Chile jalapeño	Meco
Chile jalapeño	Morita
Chile mirasol	Guajillo
Chile poblano	Ancho
Chile poblano	Mulato
Chile serrano	Se consume normalmente fresco
Chile verde	Se consume normalmente fresco
Chile xcatik	Se consume normalmente fresco
Piquín	Piquín

Fuente. Información obtenida de Saldaña (2023).

Diferencia entre los chiles domesticados y silvestres (salvajes)

Los chiles silvestres, al no estar manipulados por el hombre, conservan ciertas características taxonómicas (forma, color, tamaño y grado de pungencia) que los distinguen de los chiles domesticados, estos atributos han servido de base y guía para que muchos investigadores lograrán comprender la evolución y domesticación de otras variedades. A continuación, se muestran las principales diferencias entre los chiles domesticados y silvestres (Tabla 3)

Tabla 3. Cuadro comparativo de los chiles domesticados y silvestres.

Características distintivas de los chiles domesticados y silvestres		
	Domesticado	Silvestre
Cultivo	Depende del ser humano para poder reproducirse.	Las aves, lagartos e insectos son los que esparcen sus semillas.
Crecimiento	Crecen un área delimitada.	Crecen en libertad (senderos, parques, montañas, tras patio, etc.
Tamaño	Dependiendo de la variedad, pueden ser: Pequeños como el habanero. Largos como el guajillo. Grandes como el poblano o el morrón.	Son pequeños, del tamaño de una moneda aproximadamente
Forma	No cuenta con una homogeneidad, todo estará sujeto a la variedad a la que pertenezca.	Por lo general son esféricos, redondos o circulares.
Color	Los colores pueden ir desde naranjas, rojos, morados, cafés, amarillos, etc.	Casi siempre son rojos al madurar.
Pungencia	Su grado de pungencia puede ir desde las 0 unidades hasta las 2,000,000 unidades scoville.	Cuentan con un grado de pungencia más elevado de aproximadamente 10 mil unidades scoville.

Fuente. Datos tomados de Aguilar et al. (2010).

Gastronomías de Chiapas

Los primeros seres humanos que habitaron el actual territorio de Chiapas, fueron grupos de nómadas o seminómadas dedicados a la caza y recolección, atraídos por la diversidad de recursos alimenticios de la región. Chiapas se encuentra en la zona que hoy se conoce como Mesoamérica, una región de gran biodiversidad, lo que posibilita el acceso a una diversidad bastante amplia de alimentos. Con el tiempo estos grupos de seres humanos fueron estableciéndose en la región y paulatinamente fueron domesticando plantas y animales, dejando de ser pueblos nómadas y convirtiéndose en pueblos sedentarios, generando sociedades mucho más complejas y estructuradas.

Estas sociedades no dejaron de practicar la caza y recolección de alimentos, no obstante, dejaron de basar su sustento en lo que estas actividades les proveían, sino que la agricultura, gracias a la domesticación principalmente de semillas (el maíz, el chile, la calabaza, jitomates y el frijol), se fue convirtiendo en la base de la alimentación de estos pueblos.

Describir a la gastronomía chiapaneca resulta bastante complejo, ya que no se puede hablar de una cocina chiapaneca como tal, más bien, y como sucede cuando hablamos de la gastronomía mexicana, tenemos que hablar de las gastronomías de México, así también tendríamos que referirnos a la gastronomía chiapaneca como las gastronomías chiapanecas y esto lejos de ser un problema, resulta un motivo de orgullo. Con esto se infiere que Chiapas cuenta con una amplia gama de manifestaciones culinarias, al ser un estado con amplia biodiversidad permite que existan regiones muy distintas entre sí, con características geográficas, climáticas y de suelo diferentes, lo cual concede que la variedad y disponibilidad de alimentos sea bastante amplia en cada región. En el estado se cuenta con poblaciones a nivel del mar, así como con poblaciones que habitan sobre los 3000 msnm, algunas habitan en valles, otras en bosques, en zonas sel-

váticas, algunas cerca de ríos, lagunas, mares y esteros. Es por esto, que platillos que son tradicionales en alguna región pueden llegar a ser desconocidos en otras regiones dentro del mismo estado.

Se puede decir que las gastronomías chiapanecas son mestizas, resultado de la combinación de la cocina prehispánica con los ingredientes y costumbres culinarias principalmente de españoles, asiáticos, franceses, alemanes y africanos que se han ido asentando en la región a lo largo de la historia de Chiapas.

Las gastronomías chiapanecas pueden ser semejantes entre sí, ya que se basan en productos obtenidos de la milpa como el maíz, el frijol y el chile, en estas cocinas se pueden observar aún vigentes métodos culinarios de origen prehispánico como la nixtamalización, el asado, el tatemado, cocciones al vapor, la fermentación; además de métodos de conservación como el ahumado, el deshidratado, la salazón y métodos y técnicas culinarias europeas como la fritura en manteca, en aceite, conservas en vinagres, cristalización de frutas, almibares y destilados por mencionar algunos.

Aunque las cocinas chiapanecas han cedido espacio a la modernización, incorporando elementos como los electrodomésticos a sus cocinas, aún se puede observar el uso de herramientas prehispánicas como los molcajetes y comales de barro, principalmente en zonas rurales (figura 9).



Figura 9. Comal y tortillas (Saldaña, 2023).

Uno de los elementos esenciales en las cocinas chiapanecas es el maíz, del cual todavía se siguen cultivando maíces criollos en diversas regiones de la entidad como el tepecintle, tehua, vandeño, tuxpeño, zapalote chico y grande, oloton, olotillo, comiteco y el motozinteco; otro recurso que es importante mencionar, el cual es protagonista de muchos platillos, es el frijol que también presenta variedades en su cultivo, principalmente el frijol negro, en la Zona Altos el botil, en la Región Centro el patashete y en el Soconusco el escumite. De los chiles, otro protagonista de la gastronomía mexicana, se hablará más adelante.

Los climas en la entidad son muy favorables para la agricultura, en esta región muchas frutas y vegetales de otras partes del mundo encontraron las condiciones necesarias para poder reproducirse, prueba de ello es la variedad de frutas de climas fríos como manzanas, perón, duraznos, fresas y algunos frutos del bosque como zarzamoras se pueden cultivar en el estado, se puede mencionar algunas frutas tropicales como mango, guayaba, chirimoya, chicozapotes, pera, nance, marañón, rambután, pitahaya, mamey, jocotes, tamarindo, lichí, coco, carambola, melón, sandía, papaya, plátanos, cítricos como el limón y la naranja, anonas como la guanábana y la papausa; vegetales como la zanahoria, papa, chiles, jitomates, tomates, repollo, yuca, habas, camote, hongos, cebollas, rábanos, chayotes, calabazas, ejotes, nopales, cacao, por decir algunos.

Una de las características de las cocinas chiapanecas, es el uso de elementos aromáticos como la hierba santa, el epazote, el cilantro, la hierba buena, la canela, la hoja de aguacate, la hoja de plátano y algunas especias como el tomillo y la hoja de laurel.

Otra característica es el uso de quelites como las guías de calabaza, la chaya, las guías de chayote, las guías de frijol, las verdolagas, los bledos, los berros, el cilantro, la hierba mora, las hojas de rábano, las hojas de mostaza, la chicoria, el arrayan y sin lugar a dudas el quelite estrella de las cocinas chiapanecas, el chipilín.

También están presentes en nuestras cocinas las flores comestibles como la flor de calabaza, la flor de botil en la Región los Altos, la flor de cuchunuc en la región Centro, la flor de mayo, la pacaya, la flor de izote principalmente en la región del Soconusco, la flor de joltuluc en la región De los Bosques y la flor de matali en la región Norte colindando con el estado de Tabasco.

En menor medida también se practica la antropoentomofagia consumiéndose insectos como sats (figura 10), chicatana (nucu o zitzin), pechj ol, abejas, avispas, algunos escarabajos y grillos.



Figura 10. Sats en salsa de chile simojovel (Saldaña, 2015).

Aunque nuestros recursos alimenticios de origen animal provienen principalmente de la ganadería, ya sea en ganado mayor y menor, también se sigue practicando la cacería de subsistencia, principalmente en las zonas rurales, animales como el conejo, la rata de monte, la iguana, el armadillo, el tepezcuintle, algunas especies de tortugas, pecarís, venados y jabalíes forman parte de las gastronomías de algunas regiones.

De la ganadería, además de la carne y sus subproductos como la leche, se obtienen los quesos, una de las especialidades de mayor tradición en el estado que varían de región en región, debido que cada una aporta características organolépticas particulares de acuerdo al clima y la vegetación de la zona. Se puede aludir a los quesos doble crema,

al queso crema, al queso seco, el queso fresco, al quesillo (conocido en otras regiones como queso Oaxaca), quesos botaneros, quesos enchilados y al queso de Ocosingo.

El mar también provee de recursos alimenticios como el camarón, caracol, mojarra, bagre, atún, tortuga, jaiba, cangrejo, barrilete, lisa, robalo, tiburón, macabil, carpa, además de recursos de agua dulce como las piguas (acamayas), tilapia, bagre y algunas especies endémicas como la tenguayaca en la zona de Malpaso.

Mención especial merecen los tamales chiapanecos, los cuales se envuelven en hojas de plátano, hoja de milpa, en la hoja del elote, en totomoxtle, en hoja de hierba santa y en hoja blanca, típica de la zona Costa y Soconusco. Los hay salados como los de mole, de cambray, de bola, de hoja de milpa, de verduras, de rajitas, de chipilín con pollo, de chipilín con queso, los hay de temporada como los picles que aunque se elaboran todo el año, los más sabrosos son los que se preparan con los primeros elotes de la cosecha, estos se envuelven en la misma hoja del elote y se acostumbran a servir con queso fresco y crema de la región, otro tamal de temporada es el tamal de toro pinto el cual se elabora con los primeros frijoles de la cosecha cuando el frijol aún está tierno, el tamal de cuchunuc, que se elabora con la flor comestible del mismo nombre, que se da en los meses de febrero y marzo y se hornean en hornos de barro; otros son característicos de ciertas regiones como el tamal de azafrán que se elabora en San Cristóbal de las Casas o el tamal de jacuané de la zona centro, envuelto en totomoxtle u hoja de plátano, elaborados con frijol molido, pepita de calabaza, hierba santa y cabezas de camarón, en Tuxtla y Copoya se elabora el nacapitú un tamal relleno de frijol patashete, en la zona de la meseta comiteca son tradicionales los patzitos de manjar una variedad de tamal de elote relleno de manjar (una especie de crema pastelera), en esta región son tradicionales los tamales de frijol tierno conocidos como pitaul, podemos mencionar algunos tamales un tanto más exóticos elaborados con animales de caza como el de abraza palo (de carne de iguana), conejo, armadillo o tepezcuintle. Algunos otros tamales tienen una connotación religiosa como el canané, un tamal horneado, de masa de maíz, manteca y sal envuelto

en hoja de milpa, elaborado por cocineras tradicionales zoques que se acostumbra a servir acompañando al huacasis caldú, platillo típico de la celebración de la bajada de las vírgenes de Copoya

Como se mencionó antes, las gastronomías de Chiapas son muy variadas, a manera de ejemplificar se mencionarán algunos platillos típicos del Estado.

En la región Istmo-Costa se puede encontrar: ensalada turula, piguas en caldo, barbacoa, cocteles de camarón y de mariscos, empanadas de cazón, lisas rellenas, salchichas de macabil, mojarraas fritas, caldo de mariscos, iguana entomatada, ostiones en su concha, chiles rellenos, pacaya baldada (capeada), y pescado seco baldado.

En la región del Soconusco: cochito horneado, pescado en chumul, cochito en chilate, flor de izote con huevo, frijol escumite con puerco y el macús baldado.

En la región de la Sierra Mariscal son comunes platillos como: el mole de olla, estofados, la pacaya baldada, el pescado frito, el cocido de res, el frijol con chipilín, las habas tiernas y moles.

En la región de la Selva Lacandona encontramos: balché, tortillas de plátano, carnes ahumadas, carnes saladas, el tasajo con cueza, tortilla de yuca y moles.

En la región Zoque: el chipilín con bolita, caldo de shuti (caracol de río), estofado de guajolote, tamales, barbacoa, mone cerdo, mone de pescado, tasajo con frijol, pejelagarto asado, dulce de chilacayote, dulce de calabaza, dulce de oreja de mico, el zhata o tzata (frijol con plátano verde), memelas de frijol, frijol con chipilín, cazuelejas de elote, atoles, nihuijuti, huacasis caldu, putzatze, zispola, pimbu y asado de puerco.

En el área metropolitana se encuentra: cochito horneado, pepita con tasajo, chanfaina, conejo en zihuamonte, patashete con huevo, tostadas de salpicón, costillita frita, tripita frita, carraca frita, mondongo, barbacoa, huevo duro con chirmol, crema de chipilín, chipilín con bolita, sopa de fiesta, frijol con puerco, estofado de pollo, frijoles con chipilín, patita envinagrada, carne asada, tinga de pollo, tinga de res, pollo juchi, garnachas, camarón en aguachile, cocido de res, pollo con mole y caldo de pollo.

En la zona de la Meseta Comiteca: butifarra, pan compuesto, chalupas, chamorro con picle, chinculguaj, lengua en pebre, chorizo, longaniza, palmito en conserva, asado de puerco, chanfaina, cecina de Teopisca, salvadillo, temperante y chimbo.

En la región de los Altos: carne Chamula, vocol ixh, sopa de gota, cochito horneado, atol agrio, caldo de gallina, tachihuil, mole coletto, sopa de pan, chalupas coletas, asado coletto, encontramos también jamones y embutidos.

En la zona de la Frailesca su tan popular cabeza de res horneada, cocidas en hornos de barro con leña y sus tamales de mole y los picles de elote.

En lo que se refiere a bebidas: aguas frescas a base de frutas de temporada, así como el pozol, ya sea blanco o de cacao, tascalate, bebidas calientes como el atol de maíz, atol de jux (atol de ceniza), ponche de frutas, poche de piña, atol agrio, arroz con leche, chocolate, pinole, champurrado y café, y bebidas alcohólicas como el tepache, la taberna, las mistelas, el pox y el comiteco.

En el mundo de la panadería se encuentran: rosquillas, bienmesabes, cazuelejas, turuletes, tortitas de yema, conchas, además de la variedad de panes de San Cristóbal y Ocozocoautla (coita), los cuales gozan de gran fama en el estado.

Postres y dulces como: puxinu, turrone, melcochas, jocotes curtidos, dulce de leche, higo en dulce, cupape en dulce, calabaza en dulce, chilacayote en dulce, dulce de oreja de mico, cocadas, chimbos, cajetas de durazno, dulces de yema, gaznates, nuégados, suspiros, empanadas rellenas de queso, empanadas de manjar, dulce de coyol, nanchi curtido, limones rellenos y duraznos prensados son algunos de los postres y dulces que forman parte de nuestras gastronomías.

El chile en las gastronomías de Chiapas

No se puede hablar de gastronomía chiapaneca sin mencionar en algún momento a este fruto, el cual está presente en cada región y en cada uno de los rincones de nuestro estado, ya sean silvestres o domesticados, frescos o secos, en polvo o en conservas los chiles forman parte de todas nuestras cocinas aportando sabores, texturas y aromas a nuestros platillos.

Sus usos son de los más variados, los encontramos como ingredientes en recados, en nuestros moles, en adobos como el adobo para el tradicional cochito de Chiapa de Corzo o el asado coletto de San Cristóbal de las Casas y en las barbacoas por ejemplo, son ingredientes indiscutibles de la diversidad de salsas ya sean crudas, cocidas o tatemadas, se preparan en conservas con vinagres o limón, picados y mezclados con sal y limón son el complemento ideal para nuestros frijoles de la olla, el chipilín con bolita, estofados, la diversidad de botanas como la carraca frita, costillita frita, la carne tártara, el salpicón, quesillo, la ensalada de camarón, la tri-pita frita, en caldos de pollo, de res, de mariscos o de pescados. También los hay rellenos de distintas carnes o de pescados, los cuales se hacen baldados (termino regional con el que se le llama al capeado).

En el estado podemos encontrar chiles regionales como el chile de Simojovel, el chile güero o chile blanco en todo el estado, el chile totik de Venustiano Carranza, el chile mira pa'arriba en todo el estado, el chile siete caldos en la meseta comiteca, el chile chocolate en la zona de Huixtla y el chile chimborote (chamborote) en la zona centro, además de otros que son usados a nivel nacional como el jalapeño, serrano, habanero, poblano, el ancho, el guajillo, el pasilla, el chipotle, entre otros.

La milpa chiapaneca y la presencia de los chiles

Gracias a su capacidad de crecer y desarrollarse casi en cualquier tipo de tierra y clima, aparte de ser un producto de primera necesidad para muchos chiapanecos, el chile es uno de los alimentos que mayor presencia tiene en las milpas.

De acuerdo con Lozada y Ponce (2021), la milpa es un sistema agrícola tradicional conformado por un policultivo, que constituye un espacio dinámico de recursos genéticos, en otras palabras, se le denomina milpa a un espacio de tierra en donde se cultivan diversos alimentos.

Entre los cuatro básicos se encuentran el maíz, el frijol, el chile y la calabaza, además del chayote, tomates, limones, zanahorias, se incluyen quelites como la verdolaga, chipilín, huazontle, romeritos, etcétera.

Lozada y Ponce (2021), también mencionan que un aspecto primordial para tener en cuenta es que no existe una milpa fija, es decir, hay diversos tipos de milpas que van a depender de la ubicación, clima y suelo de la región en donde se forme; así mismo, en las milpas suele variar lo que se le siembra, por ejemplo, no es lo mismo una milpa de Sinaloa (que por lo general siembra chiles como el jalapeño) a una de Yucatán en donde predomina el consumo de maíz y el uso de chile habanero, además de que las milpas contienen una memoria genética que enriquecen o mejoran las características de los cultivos, esto provoca que las siguientes cosechas, con los cuidados adecuados para la tierra, desarrollen mejor tamaño, colores vivos, etcétera.

Tomando en cuenta lo que dicho por los autores, se puede afirmar que incluso dentro del mismo estado este sistema de plantación puede variar, por ejemplo, las milpas de comunidades Zoque, que de acuerdo con Saldaña *et al.* (2017) se encuentran basadas en: “El maíz como

elemento central y en el frijol, chile, calabaza, hongos... hierba buena, epazote, cilantro, chipilín, verdolaga, nopal, yerbamora y hierba santa, mango, papaya, nanche, guanábana, papausa, cupapé, tamarindo, capulín, guayaba, limón y plátano”.

Mientras que en una milpa Ch'ol, Arcos (2022) menciona que:

Mayormente se siembra maíz, en ocasiones frijol, además de que anexan otros alimentos como camote, yuca, plátano, hoja de momo y chaya, en otros pedazos de terreno tienen sembrado árboles frutales que dan de acuerdo a la temporada una o dos veces, el maíz se ocupa tierno para los atoles y tamales, y ya maduro para las tortillas.

En muchas comunidades indígenas y rurales se utiliza este sistema de cultivo, que, por lo general, suele ser comunal (de la propia comunidad o de otra relacionada a ella), en donde pueden participar en la siembra una, varias familias, o bien, todo el pueblo.

La milpa, a lo largo de los años, ha logrado prevalecer y constituir una parte esencial de la alimentación en las comunidades, con ella aseguran su fuente de alimento y de ganancias, puesto que muchas veces tienden a vender los excedentes en mercados o tianguis de las comunidades más grandes y ciudades cercanas.

Chiapas

Chiapas es un estado que se encuentra localizado al sureste de la República Mexicana, durante el virreinato fue una Audiencia Real perteneciente a la Capitanía General de Guatemala, sin embargo, fue hasta el año 1824 que se anexo a México y de acuerdo con datos de la Secretaría de Turismo (SECTUR, 2018), cuenta con una altitud mínima de 550 m s. n. m. y máxima de 4080 m s. n. m, y tiene como colindancia (figura II) los siguientes estados:

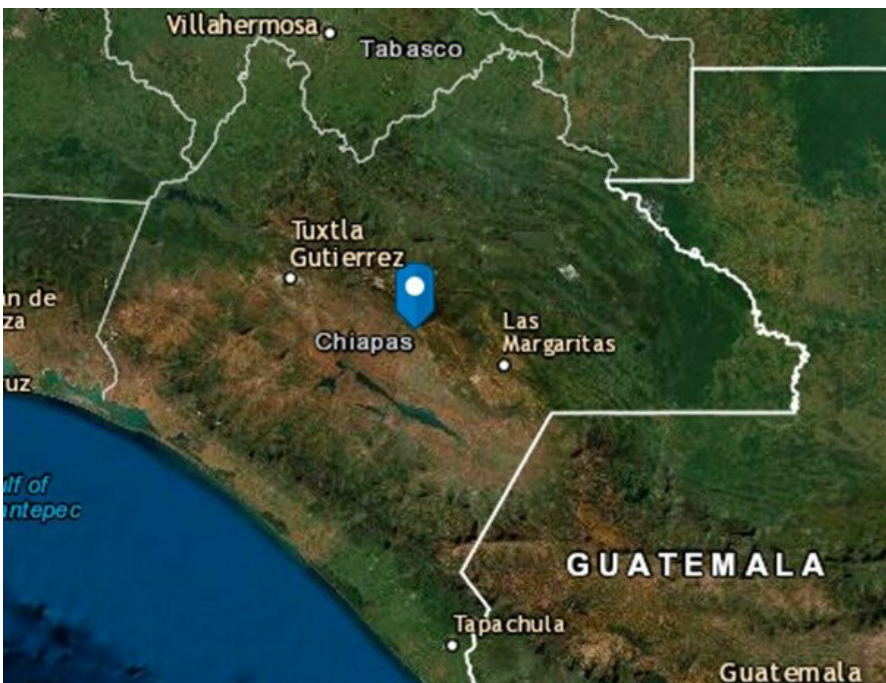


Figura II. Colindancias de Chiapas (Sistema de Información Geográfica de Acuíferos y Cuencas "SIGACUA", 2022).

- Norte con Tabasco con una latitud de 17°59'.
- Oeste con Veracruz y Oaxaca con una latitud de 94°14'.
- Sur con el Océano Pacífico con una latitud de 14°32'.
- Este con la República de Guatemala con una latitud de 90°22'.

Su capital es la ciudad de Tuxtla Gutiérrez y cuenta con seis principales ciudades que son: la capital del Estado, San Cristóbal de Las Casas, Tapachula, Palenque, Comitán de Domínguez y Chiapa de Corzo, además comprende 124 municipios que están distribuidos en 15 regiones socioeconómicas, la SECTUR (2014, 2019, 2020) les ha concedido el nombramiento de “pueblo mágico” a cuatro municipios, que son:

- San Cristóbal de las Casas (se incorporó al programa de pueblos mágicos en el 2003).
- Comitán de Domínguez (se incorporó al programa de pueblos mágicos en el 2012).
- Chiapa de Corzo (se incorporó al programa de pueblos mágicos en el 2012).
- Palenque (se incorporó al programa de pueblos mágicos en el 2015).

Y en el 2023 se añadieron a esta lista los pueblos de Copainalá y Ocozacoautla de Espinosa.

Es uno de los estados con mayor biodiversidad del país, ya que cuenta con siete regiones naturales: Llanura Costera del Pacífico, Sierra Madre de Chiapas, Depresión Central, Altiplanicie Central, Montañas del Oriente, Montañas del Norte y Llanura Costera del Golfo.

Está integrado por 15 regiones económicas:

- Región I. Metropolitana
- Región II. Valles Zoque
- Región III. Mezcalapa
- Región IV. De los Llanos
- Región V. Altos Tsotsil-Tzeltal
- Región VI. Frailesca
- Región VII. De Los Bosques
- Región VIII. Norte

- Región IX. Istmo-Costa
- Región X. Soconusco
- Región XI. Sierra Mariscal
- Región XII. Selva Lacandona
- Región XIII. Maya
- Región XIV. Tulijá Tseltal Chol
- Región XV. Meseta Comiteca Tojolabal

Etimológicamente, el nombre de Chiapas deriva del náhuatl “Chiapán” o “Tepechiapan” cuyo significado es “lugar donde crece la chia”, planta que produce un fruto comestible; llamado así por los indígenas chiapanecos, uno de los tantos grupos que habitaban la región antes de la llegada de los españoles. Existen otras versiones que afirman que proviene del náhuatl “tepetl”, cerro; “chi”, abajo; “atl”, agua; “pan” río o lugar (agua abajo del cerro).

Con la llegada de los españoles a la entidad, se fundaron dos primeras villas, las cuales fueron llamadas “Chiapa de los Indios”, lo que hoy es el Pueblo Mágico de Chiapa de Corzo y “Villa Real de los Españoles”, lo que actualmente es la ciudad y Pueblo Mágico de San Cristóbal de las Casas. A partir de entonces, la región fue conocida con el nombre de Las Chiapas y finalmente como Chiapas.

En la región podemos notar la presencia de grupos étnicos como los tojolabales, tzeltales, tzotziles, kanjobales, mames, lacandonos, choles, chujes, cakchiqueles, jacaltecos, mochos y zoques. 12 de los 62 pueblos indígenas reconocidos oficialmente en México por la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, estos grupos poseen usos y costumbres propias; sin embargo, también poseen rasgos culturales similares como: lengua, alimentación, cosmovisión, vestimenta y organización social.

Las principales actividades económicas del estado son la agricultura, el turismo, la extracción minera, los servicios inmobiliarios y el comercio. Chiapas destaca como uno de los principales estados productores de café, maíz y plátano, en la región también se cultivan cacao, cacahuete, sandía, papa, sorgo, mango, palma de aceite, caña de azúcar y frijol entre muchos otros productos alimenticios cultivados en menor

escala. En el sector ganadero el estado produce carne de bovino, porcino, ovino, así como aves y miel. El estado cuenta con 260km de litoral costero, que representan el 2.4% de total nacional, lo que le permite la explotación pesquera principalmente de mojarra, atún, camarón, barrilete, tiburón, robalo y bagre.

El estado posee nueve de los ecosistemas más representativos del país y dispone de 46 áreas naturales protegidas entre las que destacan la Reserva de la Biosfera del Triunfo, Reserva de la Biosfera Montes Azules, La Encrucijada, El Ocote y Lacantun; además de sitios arqueológicos como los de Yaxchilán, Palenque, Toniná y Bonampak. Asimismo, Chiapas cuenta con bellezas naturales que gozan de fama nacional e internacional como el Parque Nacional de Lagunas de Montebello, el Parque Nacional Cañón del Sumidero y las Cascadas de Agua Azul, además de otros atractivos turísticos como Las Nubes, El Chiflón, Cascadas de Misolhá, el volcán Tacaná, el Arco del Tiempo, el volcán Chichonal, la Laguna Miramar; playas como Boca del Cielo y Puerto Arista; pueblos mágicos como San Cristóbal de Las Casas, Chiapa de Corzo, Comitán de Domínguez, Palenque, Copainalá y Ocozocoautla de Espinosa.

Además de sus atractivos naturales, el estado goza de un patrimonio cultural bastante amplio en el cual el pasado y el presente se entretrejen dando paso a la pluralidad y diversidad de manifestaciones culturales las cuales podemos notar en la música, la danza, los textiles, la alfarería, las artesanías, las costumbres, las fiestas y tradiciones de sus pueblos, así como en los distintos carnavales que se llevan a cabo en la entidad, entre los que destacan el Carnaval Zoque Coiteco, el Carnaval de San Juan Chamula y el Carnaval de Venustiano Carranza; fiestas religiosas como la celebrada en el Pueblo Mágico de Chiapa de Corzo (La Fiesta Grande de Chiapa de Corzo, también conocida como la Fiesta de Enero), en honor a San Sebastián Mártir, San Antonio Abad y El Señor de Esquipulas, en los cuales se puede observar la *Danza de los Parachicos* (figura 12) declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO; la fiesta de Corpus Christi en el municipio de Suchiapa y la Bajada de las Vírgenes de Copoya en Tuxtla Gutiérrez y Copoya.



Figura 12. Parachicos en la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo (Saldaña, 2023).

Climas de Chiapas

De acuerdo a datos del Compendio de Información Geográfica y Estadística de Chiapas (CIGECH) en su portal Web, indica que en Chiapas existen tres tipos de climas, los cuales son: cálido-húmedo con temperaturas de 22°C a 30°C ocupando del 74% de la superficie, el semicálido-húmedo con temperaturas de los 18°C a 22°C ocupando del 20% de la superficie y el templado-húmedo con temperaturas de 12°C a 18°C ocupando el 6% de la superficie estatal.

En datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en su portal Web señala que la temperatura media anual depende de la región teniendo temperaturas de 18°C en la zona Altos de Chiapas y temperaturas de 28°C en la Llanura Costera, la temperatura promedio más alta es 30°C y la mínima de 17.5°C.

Estas variaciones climáticas favorecen la diversidad de flora y fauna de las regiones, dando así recursos alimenticios muy variados, por ejemplo, el clima templado de la región de los Altos y algunas zonas del Soconusco favorece el crecimiento del café, (de hecho, Chiapas es uno de los productores de café orgánico más importantes del país, así como del cultivo de mango, cacao y plátano), además de una amplia gama de frutas tropicales, maíces y frijoles. Asimismo, la fauna es diversa, desde monos, armadillos, iguanas, tepezcuintles, aves, jabalíes y venados, hasta pescados y mariscos tanto de agua salada como de agua dulce, como el famoso shuti (caracol de río) y las piguas conocidas como acamayás en otras partes del país, esta diversidad da como resultado una rica gastronomía regional en donde se destacan los alimentos de temporada, como los quelites, entre ellos el imprescindible chipilín (muy característico de la gastronomía chiapaneca).

El pasado de los chiles en Chiapas

Dentro de la cultura alimentaria y gastronómica de Chiapas, los chiles son imprescindibles, diversas fuentes documentales como: la revista de difusión cultural *Arqueología Mexicana*, que trabaja de la mano con la Secretaría de Cultura a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia, la revista cultural *Artes de México* (especializada en la cultura de México), etc., plasman que es un hecho que la cultura Maya estuvo presente en este estado durante la época prehispánica, en donde ellos ya hacían uso de este fruto para su alimentación, de acuerdo con estudios realizados por Galla *et. al.* (2014) se encontraron rastros químicos de *Capsicum* en vasijas de barro en Chiapa de Corzo, cuando originalmente lo que buscaban eran rastros de cacao, con dichos resultados determinaron que los mayas de la zona ya empleaban chiles en bebidas y alimentos, demostrando así el alcance de la expansión y presencia de este fruto dentro de las culturas, aunque esto no define la manera en que eran consumidos, si era en salsas o puros, o si estos eran accesibles para todos o si formaban parte de algún ritual religioso.

Chile Chamborote

Forma parte de la especie *Capsicum chinense*, generalmente se consume seco (figuras 13 y 14).



Figura 13. Chile chamborote seco (Náñez, 2021).

Es de forma circular semejante a un cascabel, piel lisa, de péndulo largo, cuando está fresco tiene colores brillantes, y dependiendo su estado de maduración se encuentran en tonalidades verdes, amarillas, naranjas y rojas (figuras 15 y 16); su tamaño es pequeño y es considerado picoso, éste crece en las regiones cálidas del estado de Chiapas (Suchiapa es uno de los municipios que lo cosechan), solía utilizarse en el caldo de shuti, moles, en el cochito tuxtleco, salsas y es el ingrediente principal del pozol nambimba de Suchiapa, sin embargo, hoy en día ha sido desplazado por el uso de otros chiles como el guajillo y el chile ancho, debido a la falta de tierras fértiles para su cultivo, aunado a esto, muchos campesinos ya no quieren cultivarlo debido a las plagas que provocan la disminución del rendimiento de la planta.

Chile chamberote

Pertenece a la especie *Capsicum chinense*

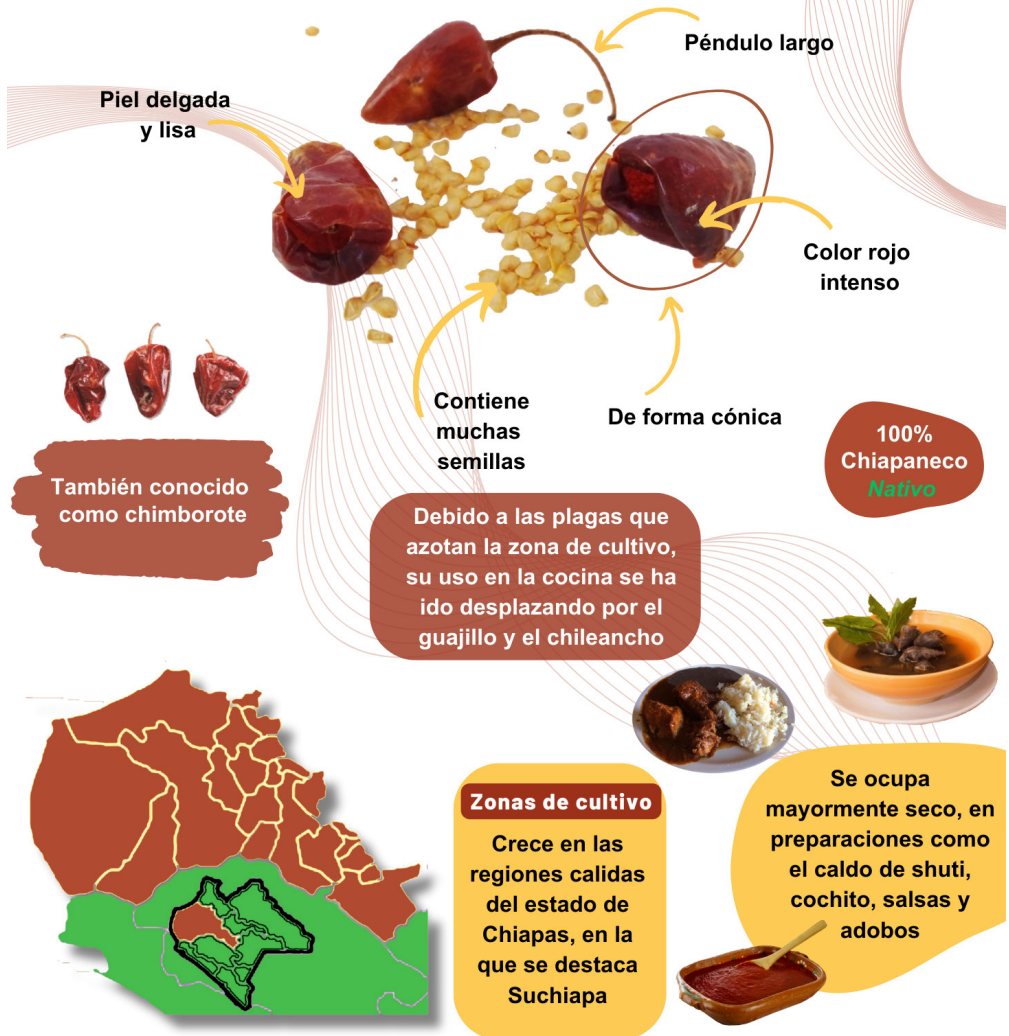


Figura 14. Infografía del chile chamberote (Náñez, 2022).



Figura 15. Chile chamborote fresco y cosechado (Náñez, 2022).



Figura 16. Chile chamborote en la planta (Náñez, 2022).

Suchiapa

Es un municipio del estado de Chiapas que siguiendo la Clasificación Municipal Regional (2013), pertenece a la región I Metropolitana (figura 17).

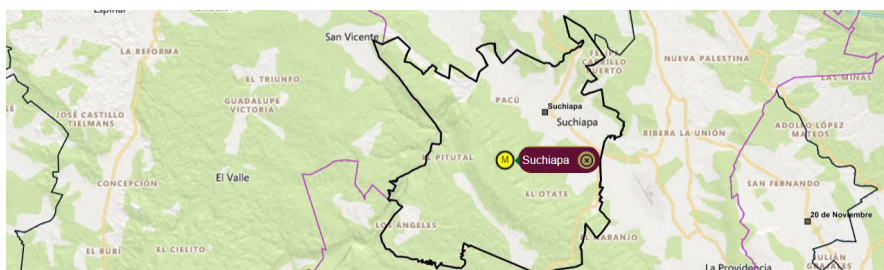


Figura 17. Mapa de Suchiapa (La Red Geoespacial "Geoweb Chiapas", 2022).

Como se puede observar en la figura 16, cuenta con las siguientes colindancias:

- Norte con Tuxtla Gutiérrez.
- Sur con Villaflores.
- Este con Chiapa de Corzo.
- Oeste con Ocozocoautla de Espinosa y Villaflores (Geoweb Chiapas, 2022).

Chile Simojovel

Es parte de la especie *Capsicum annuum*, es una variedad del chile chiltepín (figura 18), habitualmente se consume seco, es pequeño y muy picante, de color rojo, forma cónica (figura 19); endémico de Simojovel de Allende, Chiapas, se ocupa en guisos como el sihuamonte (también conocido como ciguamonte o ciguamut) el tamal de bola, en frijoles refritos o en caldo, sofritos con zats, en adobos para carne de pollo o cerdo, además de varias salsas picantes.



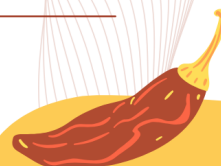
Figura 18. Chile simojovel (Náñez, 2021).

Chile Simojovel

Forma parte de la especie *Capsicum annuum*

Usos:

- Guisos como el sihuamonte
- Tamal de bola
- Frijoles refritos
- Caldos, adobos
- Salsas picantes



Generalmente se consume seco

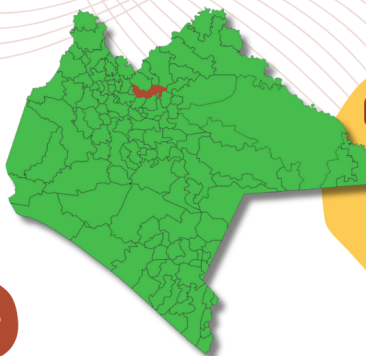


Sus primos son el timpinchile, amashito, piquín, etcétera.



Del tamaño de un grano de maíz

100%
Chiapaneco
Nativo



INAFED, 2007

Es endémico del municipio de Simojovel de Allende

Figura 19. Infografía del chile simojovel (Náñez, 2022).

Simojovel de Allende

Simojovel de Allende (figura 20) es un municipio que de acuerdo a la Clasificación Municipal Regional (2013) se encuentra ubicado en la región VII De los Bosques.

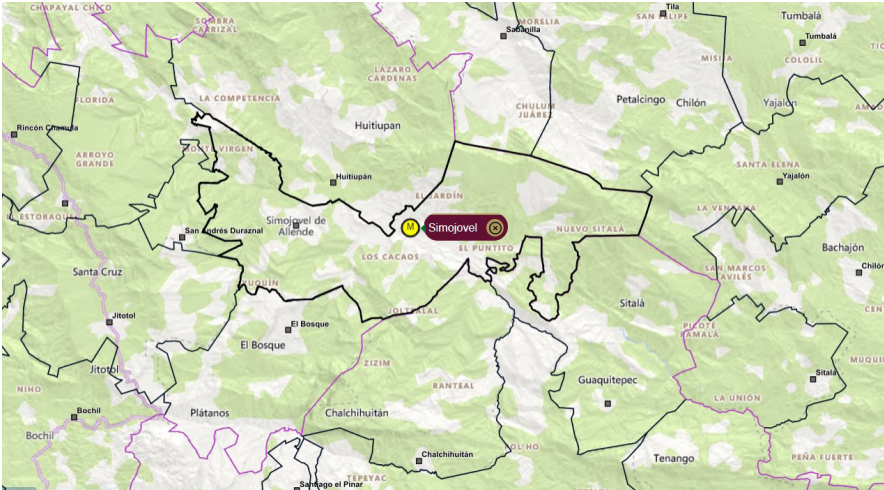


Figura 20. Mapa de Simojovel de Allende (Geoweb Chiapas, 2022).

Como se ilustra en la figura 20, cuenta con las siguientes colindancias:

- Norte con Huitiupan, Sabanilla y Tila.
- Sur con El bosque, Chalchihuitán y Pantelhó.
- Este con Chilón y Yajalón.
- Oeste con Pueblo Nuevo Solistahuacán y Jitotol (Geoweb Chiapas, 2022).

Siete caldos

Pertenece a la especie *Capsicum annuum*, es un chile que se cultiva en la Meseta Comiteca Tojolabal, principalmente en los municipios de la Independencia, La Trinitaria y Comitán de Domínguez, de cosecha anual, se consume tanto fresco como seco, en caldos y sopas, aunque también se puede usar para adobos, encurtidos, rellenos y salmueras (figura 21).



Figura 21. Infografía del chile siete caldos (Náñez, 2022).

Lleva ese nombre ya que se dice que un solo chile es capaz de darle picor a siete caldos, tiene un grado de pungencia bastante alto, es alargado y redondeado, de color verde con manchas moradas cuando está fresco, (figura 22) y rojo brillante, de piel semi-lisa si está seco (figura 23), es muy similar al chile paloma.



Figura 22. Chile siete caldos seco (Náñez, 2022).



Figura 23. Chile siete caldos fresco (Náñez, 2022).

Meseta Comiteca Tojolabal

La Meseta Comiteca Tojolabal (figura 24) es una de las 15 regiones socioeconómicas que pertenecen al estado de Chiapas, de acuerdo a los datos de la Clasificación Municipal y Regional (2013), se encuentra conformada por siete municipios: Comitán de Domínguez, Las Margaritas, La Independencia, Las Rosas, La Trinitaria, Tzimol y Maravilla Tenejapa.

Como se aprecia en la figura 24, colinda con las siguientes regiones socioeconómicas:

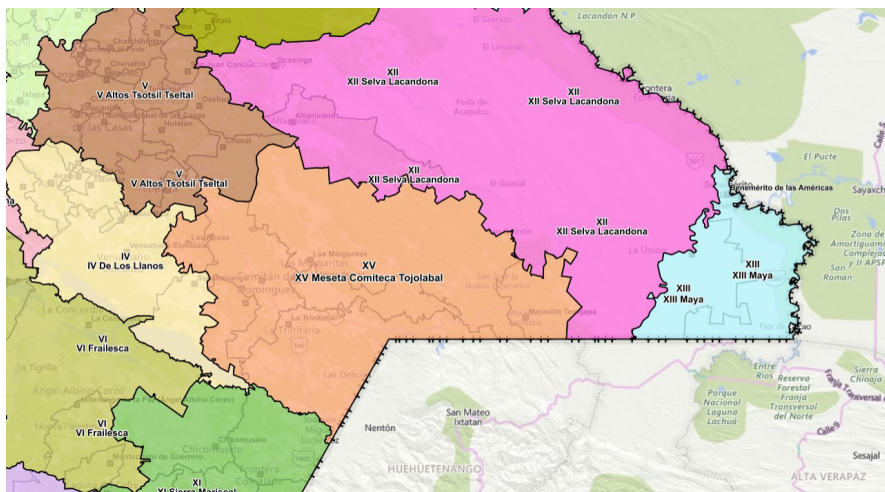


Figura 24. Mapa de la Meseta Comiteca Tojolabal (Geoweb Chiapas, 2022).

- Norte y Este con la región XII Selva Lacandona.
- Sur con la región XI Sierra Mariscal.
- Oeste con la región IV De Los Llanos y la XI Sierra Mariscal (Geoweb Chiapas, 2022).

Timpinchile

Corresponde la especie *Capsicum annum* (figura 25), también conocido como: “chile pájaro, amachito y piquín, y max’ic” (Meza, 2011); es una variedad silvestre endémica de Chiapas, que se encuentra sólo en los valles de la Depresión Central de Chiapas, en la región de la Frailesca y el municipio de Jiquipilas (en menor grado), sus parientes cercanos son el chiltepín y el simojovel.



Figura 25. Tonalidades del timpinchile (Náñez, 2022).

Tiene mucha relevancia en el campo científico y esto se debe a que es el ancestro de muchos chiles, entre ellos el pimiento, y gracias a su estudio aporta una idea más clara del avance evolutivo de esta variedad (figura 26).

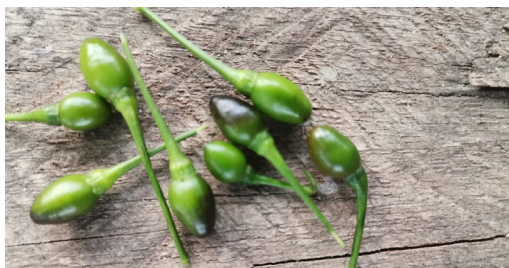


Figura 26. Timpinchile verde (Náñez, 2021).

Sin embargo, Meza (2011) explica que, debido a la deforestación de las selvas chiapanecas y el avance de la agricultura comercial se encuentra en peligro de extinción; en esta nota, el maestro en Ciencias: Reynerio Bran argumenta que el ecosistema del timpinchile es muy frágil, en vista de que la reproducción del timpinchile depende de una especie de pájaro llamado chiturí, y que este también se ve amenazado por las mismas razones que el chile.

Meza (2011) menciona que en un esfuerzo por rescatar esta variedad la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH), la Universidad Agraria de La Habana, Cuba y la Facultad de Ciencias Agronómicas en Villaflores realizaron un estudio que comprendió la colecta de ejemplares, así como su clasificación y el inicio de un banco de semillas.

Este chile originalmente se suele ocupar fresco (figuras 27 y 28) en conservas y salsas, aunque también es posible incluirlas en sopas, tamales y marinados.



Figura 27. Arbusto de timpinchile (Náñez, 2021).

Chile timpinchile

Corresponde a la especie *Capsicum annuum*

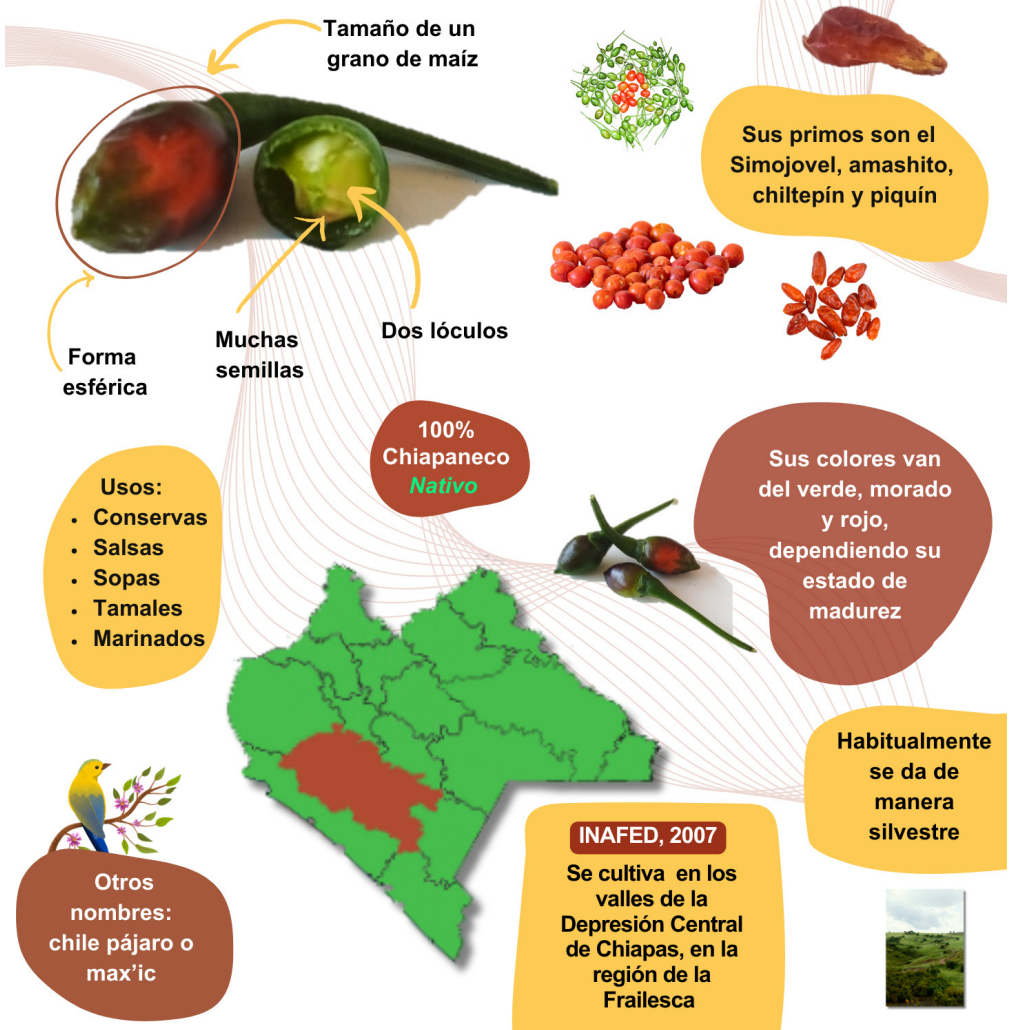


Figura 28. Infografía del timpinchile (Náñez, 2022).

Mira pa'riba

Conforma a la especie *Capsicum annuum*, también conocido como chile Chiapas, es una variedad de chile chiltepín, se caracteriza por crecer de manera erguida (figura 30), que “siempre está buscando el sol” (Alegría, 2017). Sus colores van desde el verde, pasando por el morado y terminando en rojo según su estado de maduración (figura 31).



Figura 30. Crecimiento erguido del chile mira pa'riba (Náñez, 2021).

Es pequeño-mediano con forma cónica y alargado, de péndulo largo, su piel es lisa con ligeros pliegues (figuras 32, 33 y 34); normalmente se ocupa fresco para encurtido y salsas, pero otro uso que se le puede dar es en aguachile, sopas y recados e incluso como ornamentos en platillos con carne.



Figura 31. Tonalidades del chile mira pa'riba (Náñez, 2022).



Figura 32. Tamaño y textura del chile mira pa'riba (Náñez, 2022).



Figura 33. La acuarela fue dibujada por Laura Virginia Náñez Velázquez.

Chile mira pa'arriba

Conforma la especie *Capsicum annuum*

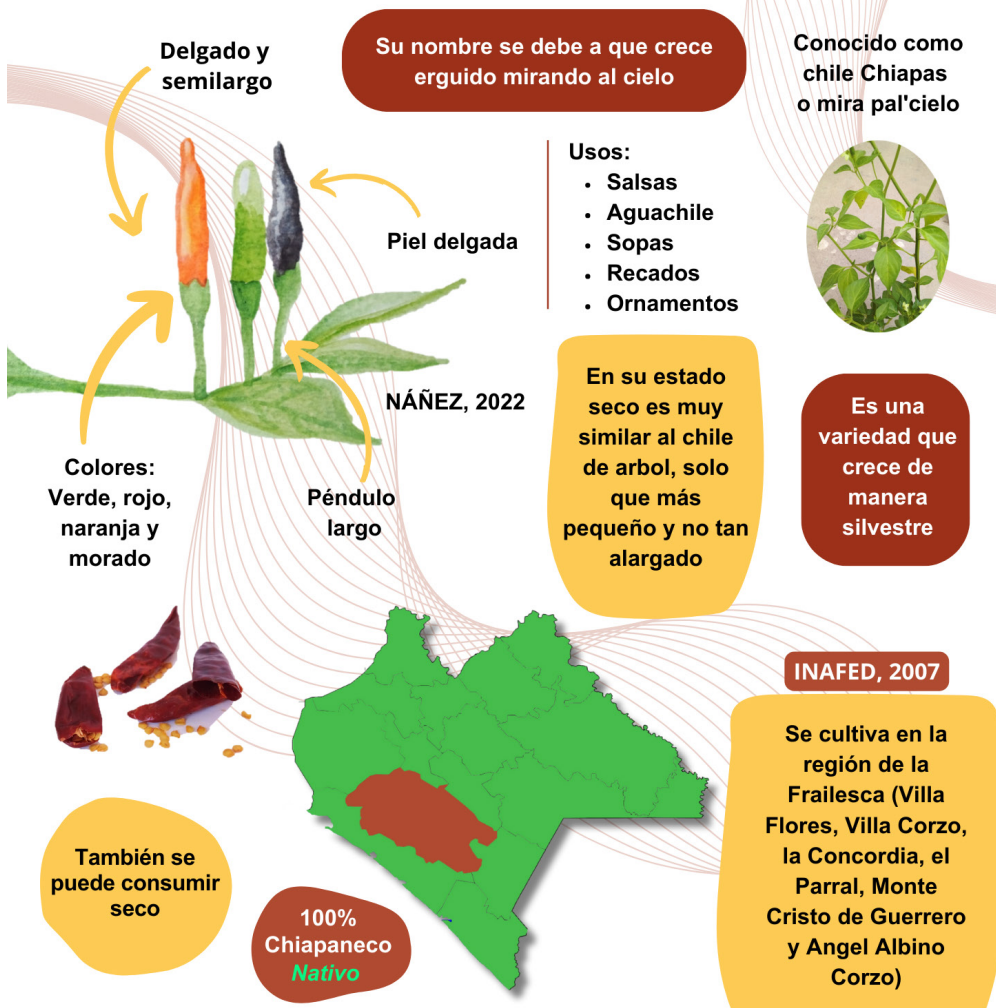


Figura 34. Infografía del chile mira pa'arriba (Náñez, 2021).

La Frailesca

Se cultiva en la región de la Frailesca, que de acuerdo a los datos de la Clasificación Municipal y Regional (2013) abarca los municipios de: Villa Flores, Villa Corzo, la Concordia, el Parral, Monte Cristo de Guerrero y Ángel Albino Corzo, además de los municipios que conforman esta región, también en Comitán de Domínguez se cultiva (figura 35).

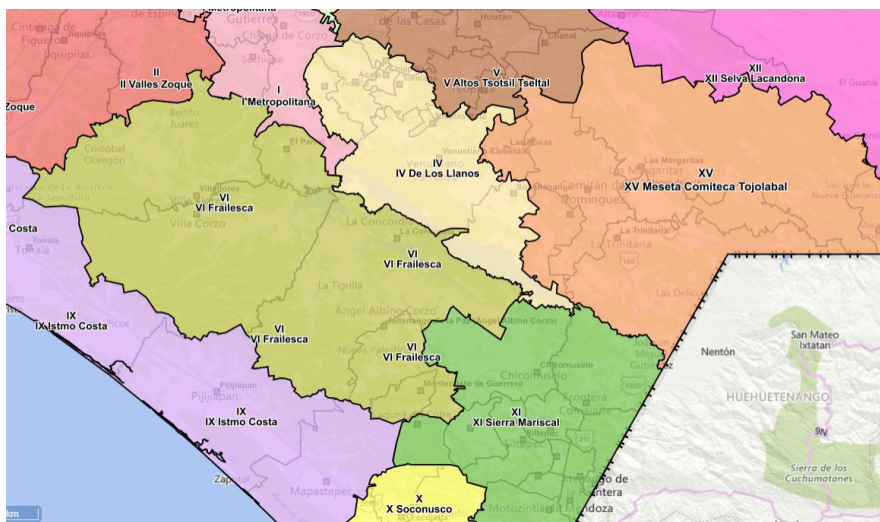


Figura 35. Región VI La Frailesca (Geoweb Chiapas, 2022).

Como señala la figura 35, la región de la Frailesca cuenta con las siguientes colindancias.

- Norte con la región I Metropolitana, la II Valles Zoque y la IV De Los Llanos.
- Sur con la región IX Istmo-Costa y XI Sierra Mariscal.
- Este con la región XI Sierra Mariscal.
- Oeste con la región IX Istmo-Costa (Geoweb Chiapas 2022).

Totik

Integra la especie de *Capsicum annum*, originario del municipio de Venustiano Carranza, es de color rojo brillante, de piel arrugada y delgada, plano, con pocas semillas, su tamaño es similar al del chile chamborote y su péndulo es corto, tiene forma de cono y es alargado (figuras 36 y 37).



Figura 36. Chile totik (Náñez, 2022).

Su cosecha es anual durante el periodo de agosto a enero, por lo general se ocupa seco (figura 38).



Figura 37. Chile totik seco (Náñez, 2022).



Figura 38. La acuarela fue dibujada por Laura Virginia Náñez Velázquez.

Antes de consumirlos se doran para elaborar agua de chile, adobos, moles, salsas y recados; Se usan en caldos, sopas, para aromatizar y saborizar aceites o para decoración en diversos platillos (figuras 39 y 40).



Figura 39. Textura y tamaño del chile totik (Náñez, 2021).

Chile totick

Pertenece a la especie *Capsicum annuum*



Figura 40. Infografía del chile totik (Náñez, 2022).

Venustiano Carranza

Es un municipio que, de acuerdo a la Clasificación Municipal y Regional (2013), se encuentra localizado en la Depresión Central (figura 41).

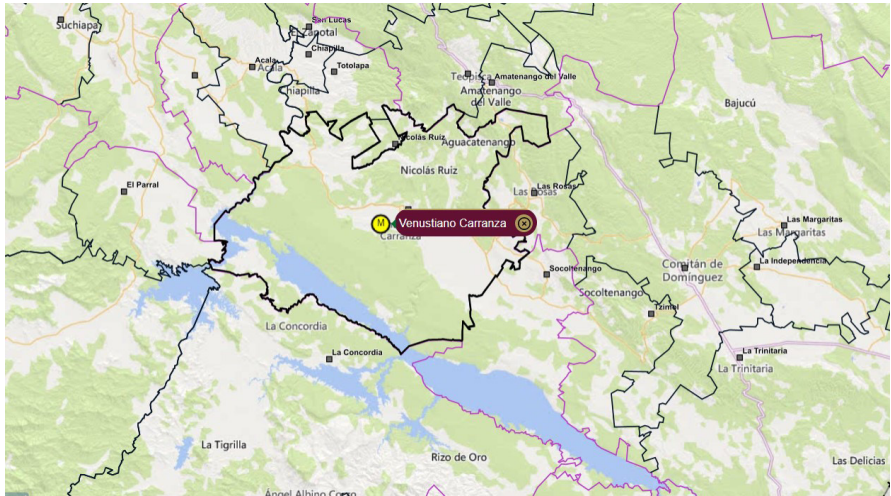


Figura 41. Localización de Venustiano Carranza (Geoweb Chiapas, 2022).

Como se ilustra en la figura, tiene las siguientes colindancias

- Norte con Totolapa, Nicolás Ruíz y Teopisca.
- Sur con La Concordia.
- Este con Las Rosas y Socoltenango.
- Oeste con Villa Corzo y Chiapa de Corzo Geoweb Chiapas (2022).

Regiones productoras

Chiapas no entra en la lista de productores más sobresalientes del país, no obstante, como se ha mencionado anteriormente, una de las principales actividades socioeconómicas de Chiapas es la agricultura; en este estado, gracias a su diversidad climática y de suelo, ha favorecido el cultivo del chile, municipios como Suchiapa y Simojovel son quienes producen el chile chamborote y Simojovel respectivamente (aunque el primero ya este al borde de la extinción), otros municipios del norte que también producen chile son (figura 42):

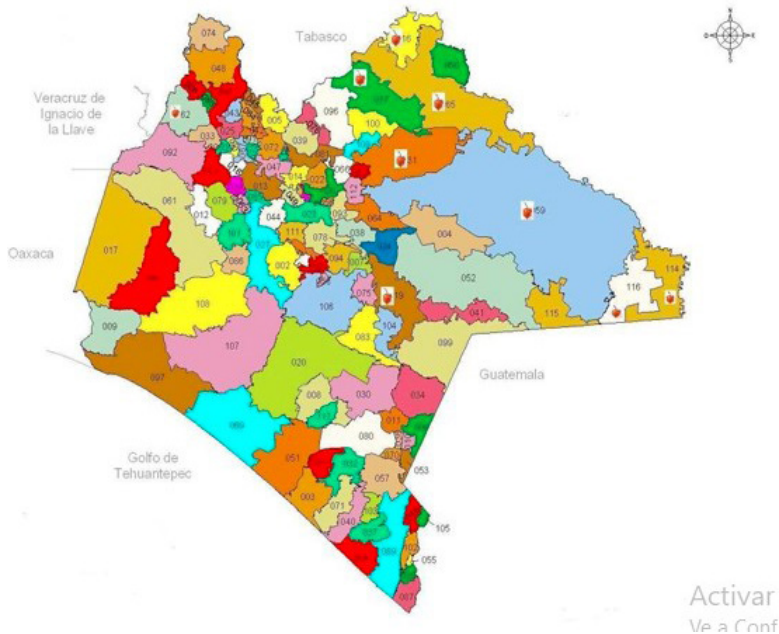


Figura 42. Regiones productoras (COFUPRO, 2010).

- Palenque
- Catazajá
- Marqués de Comillas
- Benemérito de las Américas
- Salto de agua
- Comitán
- Ostuacan
- Ocosingo
- Chilón
- Pichucalco
- La libertad
- Berriozábal
- Cintalapa
- Venustiano Carranza
- La Trinitaria

Si bien Chiapas no recibe inversión ni apoyo al sector productor de chiles, este cuenta con mucho potencial para la producción de chiles, además de que varios de los chiles endémicos del estado son silvestres o bien se encuentran en estado libre, lo que les proporciona ciertas características organolépticas especiales como un menor tamaño y mayor picor.

En el 2005 se constituye el Sistema Producto Chile de Chiapas A.C., con productores de la zona norte anteriormente mencionados, con el objetivo de trabajar para producir y vender mayores volúmenes que cumplan con la calidad requerida en mercados estratégicos y contribuyan al mejoramiento económico de los productores de chile del estado, esto quiere decir, se formó como tal un organismo encargado de regular y controlar la producción de chiles en Chiapas, así como también de proteger los campos en donde se producen e impulsar la industria del chile en el estado (COFUPRO, 2010)

Recetas con base
en chiles chiapanecos





Figura 43. Arroz rojo de Chile chamborote (Náñez, 2022).

Arroz rojo de chile chamborote

Rendimiento: 6 porciones

Ingredientes	Cantidad
Arroz	1 taza
Agua	La necesaria
Chile chamborote seco	6 piezas
Jitomate	2 pizas
Cebolla	¼ pieza
Sal	Al gusto
Ajo	Al gusto
Pimienta en polvo	Al gusto

Procedimientos:

1. Lavar el arroz muy bien, hasta que el agua salga transparente, escurrir y dejar reposar 5 minutos en agua caliente, pasado ese tiempo, escurrir el arroz y reservar.
2. Desvenar y freír los chiles; dejar reposar en agua unos minutos.
3. Licuar los jitomates, sal, cebolla y chiles; colar la salsa en una cacerola y llevar a hervor.
4. Calentar el aceite en una sartén y freír los ajos. Cuando estén bien fritos, retirarlos, agregar el arroz y sofreírlo.
5. Cuando el arroz esté dorado, agregar la salsa y mezclar muy bien, añadir el agua, tapar y dejar cocinar a llama baja.
6. Destapar y servir.



Figura 44. Salsa tatemada de piña y chile chamborote (Náñez, 2022).

Salsa tatemada de piña y chile chamborote

Rendimiento: 4 porciones

Ingredientes	Cantidades
Piña en cubos	200 gr
Chile chamborote	2 piezas
Cebolla	¼ pieza
Jitomate	2 piezas
Cilantro	¼ de manojo
Pox	15 ml
Sal	Al gusto
Pimienta recién molida	Al gusto
Ajo	2 dientes

Procedimientos:

1. Tatemar todos los ingredientes excepto el chile chamborote.
2. Desvenar el chile, freirlo y dejarlo remojar 5 minutos en agua.
3. Picar la piña y tatemarla ligeramente y reservar.
4. En un molcajete, martajar los dos dientes de ajo con la sal y pimienta.
5. Agregar la cebolla, martajarla, añadir el jitomate y el chile, continuar martajando hasta obtener una salsa espesa.
6. Picar el cilantro e incorporarlo al molcajete, añadir el pox y por último agregar la piña en cuadritos, mezclar muy bien.
7. Rectificar sazón y servir en el molcajete.



Figura 45. Ninguijuti (Saldaña, 2023).

Ningüijuti

Rendimiento: 4 porciones

Ingredientes	Cantidades
Espinazo de cerdo	1 kg
Jitomate	5 piezas
Cebolla	1 pieza
Maíz amarillo	250 gr
Chile chamborote	6 piezas
Diente de ajo	2 piezas
Manteca de cerdo	La necesaria
Sal	Al gusto
Achiote	Opcional para dar color

Procedimientos:

1. Cocer la carne con un ajo y un cuarto de cebolla, reservar el caldo.
2. Cocer el maíz en agua sin cal (taseahual), cuando el maíz este casi cocido retirarlo de la cocción y molerlo hasta que quede una masa.
3. Retirar la semilla de los chiles.
4. Licuar el jitomate, el ajo restante, la cebolla y los chiles chamborotes con el caldo de cocción de la carne. Incorporar esta salsa a la carne y dejar cocer hasta que la salsa esté bien cocida.
5. Disolver la masa de maíz en un recipiente con un poco del caldo donde se coció la carne e incorporarla al guiso y continuar la cocción hasta que espese.
6. Rectificar sazón y servir muy caliente.



Figura 46. Caldo de frijol con chipilín y chile Simojovel (Náñez, 2022).

Caldo de frijol con chipilín y chile Simojovel

Rendimiento: 2 porciones

Ingredientes	Cantidades
Frijol cocido	250 gr
Chipilín	50 gr
Chile Simojovel	10 piezas
Cebolla picada	¼ pieza
Sal	Al gusto
Ajo	2 dientes
Pimienta	Al gusto
Aceite	Al gusto

Procedimientos:

1. En una cacerola agregar el aceite, cuando esté caliente se sofríe la cebolla y el ajo picado, hasta que estén transparentes.
2. Se agrega el frijol y se machacan con un machacador, posteriormente se agregan las hojas de chipilín y el chile Simojovel.
3. Se mezcla bien todo y se deja cocer, en caso de que quede seco, agregar más caldo de frijol, sazonar y dejar hervir.
4. Servir.

* Para acompañar se puede servir con una mezcla de jugo de limón, cebolla picada, sal y chile blanco.



Figura 47. Rollo de frijol refrito, plátano y Simojovel (Náñez, 2022).

Rollo de frijol refrito, plátano y chile Simojovel

Rendimiento: 4 porciones

Ingredientes	Cantidades
Frijoles negros cocidos sin caldo	300 gr
Plátano hervido	200 gr
Chile Simojovel	6 piezas
Aceite	Al gusto
Sal	Al gusto
Ajo picado	1 diente

Procedimiento:

1. En una sartén colocar el aceite y dorar los ajos, agregar el frijol licuado.
2. Sofreír el frijol hasta que se vaya secando y reservar.
3. Colocar el plátano hervido y machacado en una sartén y dorarlo junto con los chiles Simojovel y reservar.
4. Con ayuda de un papel aluminio, colocar una capa de frijol y luego una de plátano, enrollar muy bien, desenvolver y servir.

* Para acompañar se puede servir con una mezcla de jugo de limón, cebolla picada, sal y chile blanco o queso y crema de la región.



Figura 48. Conserva de frutos rojos y timpinchile (Náñez, 2022).

Conserva de frutos rojos y timpinchile

Rendimiento: 5 porciones.

Ingredientes	Cantidades
Fresas	160 gr
Zarzamora	160 gr
Frambuesa	160 gr
Timpinchile	10 piezas
Agua	400 ml
Azúcar	250 gr
Jugo de limón	15 ml

Procedimientos:

1. Lavar y desinfectar muy bien los frutos rojos y el chile, dejar escurrir y reservar.
2. Esterilizar un frasco de cristal.
3. En una cacerola agregar el azúcar y el agua, llevar a ebullición hasta que esté en punto de bola o esfera, Tomar un poco del almíbar y añadirlo en un recipiente con agua fría, no se debe deshacer.
4. Añadir los frutos rojos junto con los chiles, una vez que hiervan, retirarlos del fuego y guardar.
5. Dejar hervir solo el almíbar por 5 minutos, pasado ese tiempo, agregar nuevamente la fruta y dejar hervir a fuego alto por 3 minutos, retirar del fuego y llenar el frasco.
6. Una vez lleno, cerrar el frasco y dejarlo de cabeza toda una noche (para hacer vacío).
7. Guardar o servir.



Figura 49. Botana de quesillo con tím pinchile (Náñez, 2022).

Botana de quesillo con timpinchile

Rendimiento: 3 porciones.

Ingredientes	Cantidades
Quesillo (queso Oaxaca)	250 gr
Naranja	40 ml
Limón	20 ml
Mayonesa	15 gr
Timpinchile	3 piezas
Sal	Al gusto
Pimienta negra recién molida	Al gusto
Cilantro	1 manojo
Cebolla blanca	¼ pieza

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar la cebolla, el cilantro, naranja, limón y el chile.
2. Exprimir la naranja y el limón y reservar sus jugos.
3. Picar el cilantro.
4. Licuar la mayonesa junto con la sal, los chiles y la pimienta, posteriormente incorporar los jugos de la naranja y el limón.
5. Picar el quesillo.
6. Mezclar muy bien el quesillo con la mezcla de mayonesa, jugo de limón y chiles y servir decorando con rodajas de cebolla blanca y cilantro picado.



Figura 50. Vinagreta de naranja y mira pa'riba (Náñez, 2022).

Vinagreta de naranja y mira pa'riba

Rendimiento: 4 porciones

Ingredientes	Cantidades
Naranja	40 ml
Limón	20 ml
Vinagre	30 ml
Chile mira pa'riba	3 piezas
Sal	Al gusto
Pimienta negra recién molida	Al gusto
Aceite de oliva	60 ml

Procedimientos:

1. Lavar y desinfectar la naranja, el limón y los chiles.
2. Exprimir la naranja, el limón y reservar sus jugos.
3. Picar los chiles finamente.
4. En un *bowl* agregar los jugos, el vinagre, la sal y pimienta, con ayuda de un batidor globo mezclar vigorosamente.
5. Incorporar los chiles, el aceite mezclar muy bien hasta obtener una vinagreta homogénea.



Figura 51. Escabeche con chile mira pa'riba (Náñez, 2022).

Escabeche con chile mira pa'riba

Rendimiento: 7 porciones

Ingredientes	Cantidades
Zanahoria	2 piezas
Cebolla	½ pieza
Chile mira pa'riba	10 piezas
Laurel	5 hojas
Pimienta negra recién molida	5 granos
Ajo	3 dientes
Semilla de mostaza	5 gr
Sal	20 gr
Azúcar	30 gr
Vinagre	150 ml
Agua	500 ml
Frasco de vidrio con tapa	1 pieza

Procedimientos:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Esterilizar el frasco de cristal.
3. En una olla agregar el agua, vinagre, azúcar, sal, pimienta, ajo, laurel y semilla de mostaza, mezclar bien y dejar que hierva.
4. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas.
5. Cortar la cebolla en cuadros medianos y los chiles en rodajas.
6. En una cacerola sofreír ligeramente las verduras, empezando por la zanahoria, luego la cebolla y por último el chile.
7. Una vez que el agua con el vinagre, azúcar, sal, pimienta, ajo, laurel y semilla de mostaza haya hervido agregarlo a la cacerola de las verduras y dejarlas cocer por 10 minutos a fuego bajo, luego de eso, retirar del fuego y dejarlas enfriar.
8. Guardarlas en el frasco de vidrio con tapa.



Figura 52. Caldillo de huevo con Chile siete caldos (Náñez, 2022).

Caldillo de huevo con chile siete caldos

Rendimiento: 2 porciones

Ingredientes	Cantidades
Cilantro	Al gusto
Cebolla	½ pieza
Chile siete caldos seco	3 piezas
Pimienta negra molida	Al gusto
Ajo	1 diente
Huevo	2 piezas
Aceite	El necesario
Sal	Al gusto
Limón	Al gusto
Jitomate	4 piezas
Agua	500 ml

Procedimientos:

1. Lavar, desvenar y cortar los chiles en tiritas.
2. Picar finamente la cebolla junto con el ajo y el tomate en rodajas y reservar.
3. Picar el cilantro y partir los limones en mitades.
4. En una cacerola colocar aceite y sofreír la cebolla, el ajo, el chile y el tomate, añadir el agua y dejar que hierva.
5. Cuando el agua haya hervido, partir los dos huevos y agregarlos uno por uno, añadir sal y pimienta al gusto, dejar cocinar por 10 minutos.
6. Colocar un poco del caldo en un tazón, servir acompañado con el limón y el cilantro.



Figura 53. Aderezo de chile siete caldos (Náñez, 2022).

Aderezo de chile siete caldos

Rendimiento: 2 porciones

Ingredientes	Cantidades
Mayonesa	½ taza
Cilantro	Al gusto
Chile siete caldos seco	4 piezas
Pimienta negra molida	Al gusto
Ajo en polvo	Al gusto
Sal	Al gusto
Limón	5 ml

Procedimientos:

1. Lavar y desvenar los chiles.
2. Picar finamente el cilantro, exprimir el limón y reservar el jugo.
3. En una licuadora agregar mayonesa, chiles, sal, jugo de limón, ajo y pimienta en polvo.
4. Retirar la mezcla de la licuadora, agregar el cilantro y servir en un ramequín.



Figura 54. Adobo de chile totik (Náñez, 2022).

Adobo de chile totik

Rendimiento: 4 porciones

Ingredientes	Cantidades
Chile totik	10 piezas
Tomate	4 piezas
Cebolla	½ pieza
Chile guajillo	2 piezas
Chile ancho	1 pieza
Pimienta negra	5 granos
Ajo	3 dientes
Manteca de cerdo	La necesaria
Sal	Al gusto
Agua	500 ml
Vinagre	125 ml
Orégano	1 cucharadita
Comino	1 cucharadita

Procedimientos:

1. Lavar y desvenar los chiles.
2. Cortar la cebolla y el tomate en cuartos.
3. En una cacerola colocar aceite y sofreír la cebolla, los ajos, los chiles, el tomate, la pimienta, el orégano y el comino. Añadir agua junto con vinagre y dejar que hierva.
4. Dejar hervir por 15 minutos, retirar del fuego y esperar a que enfríe.
5. Licuar poco a poco la mezcla.
6. Guardar y utilizar para marinar carne de res, pollo o cerdo.



Figura 55. Aceite saborizado con chile totik (Náñez, 2022).

Aceite saborizado con chile totik

Rendimiento: 4 porciones

Ingredientes	Cantidades
Aceite de olivo	½ taza
Laurel	Al gusto
Chile totik	6 piezas
Pimienta negra	5 granos
Ajo	2 piezas

Procedimientos:

1. Lavar y desvenar los chiles.
2. Pelar los ajos y partir a la mitad.
3. En una cacerola agregar el aceite y calentar a fuego bajo.
4. Añadir los chiles, el ajo, la pimienta y el laurel, mantener a fuego bajo para que los sabores de los ingredientes se impregnen en el aceite.
5. Retirar del fuego, enfriar y guardar en una botella de cristal. Utilizar para ensaladas, pescados o vegetales.

Referencias

- Aguilar, V. H, Corona, T., López, P., Latournerie, L., Ramírez, M., Villalón, H. y Aguilar, J. A. (2010). *Los chiles de México y su distribución* [Trabajo de posgrado]. Colegio de Postgraduados del Estado de México.
- Alegria, A. (2017, 2 de septiembre). *Glosario Chiapaneco*. Slideshare. <https://es.slideshare.net/girasolmariposa7/glosario-chiapaneco>
- Arcos, A. (2022). *Milpa ch'ol* [audio].
- Belaustegui, I. (2019, 12 de febrero). *Solanáceas: tomate, pimiento, berenjena, patata ¿son malas?*. Vida Potencial. <https://www.vidapotencial.com/solanaceas/>
- Bran, A., Moya, C., Ponce, P., Álvarez, M., y Varela, M. (2007). Diagnóstico participativo de las condiciones socioculturales asociadas a la conservación de los chiles silvestres (*Capsicum* spp.) en la Depresión Central de Chiapas, México. *Cultivos Tropicales*, 28 (1), 69-73. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193215858012>
- Clasificación Municipal y Regional. (2013). *Chiapas Gobierno del Estado*. (s.d).
- COFUPRO. 2010. Programa de documentación de casos de éxito. *Fundación Produce Chiapas A.C.*
- Cruz, E., Márquez, C., Osorio, R., Preciado, P. y Hernández, C. (2017). Caracterización morfológica *in situ* de chile silvestre Pico de paloma (*Capsicum frutescens*) en Tabasco, México. *Acta Universitaria: Multidisciplinar y Scientific Journal*, 27 (2). 10-16
- Downs, L. (2018, 29 de julio). *La llorona* [video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=ugBhjNY8yks>
- Downs, L. (2019, 3 de mayo). *Son del Chile Frito* [video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=_UIZuI5rw3U

- Music Kids. (2021, 17 de mayo). *El chile me picó* [video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=ZIf1AP6dOGM>
- Floyd, D. (2021). *El picante libro de los chiles*. Editorial TRILLAS.
- Gallaga, E., Powis, T., Lesure, R., Grivetti, L., Kucera, H., Gaikwad, N. y López, R. (2014). El uso prehispánico de los chiles en Chiapas. *Arqueología mexicana*, XXII (130). 74-79.
- Geoweb Chiapas. (2019) *La Red Geoespacial*. <https://map.ceieg.chiapas.gob.mx/geoweb/>
- Jergas hispánicas. (2019, 18 de septiembre). *Una fiesta chipocluda* [video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=3DToQZfKbaU>
- Harlan, J. (1971). Orígenes Agrícolas: Centros y No Centros: La agricultura puede originarse en centros discretos o evolucionar sobre vastas áreas sin centros definibles. *Ciencia*, 174 (4008), 468-474.
- Hernández, V. (2006). *Anatomía del albur*. Toliro.
- Hernández, S., Dávila, P., y Oyama, K. (1999). Síntesis del conocimiento taxonómico, origen y domesticación del género *Capsicum*. *Botanical Sciences*, (64), 65-84.
- Equipo editorial INTAGRI. (2020). *Cultivo de Chile en México*. INTAGRI.
- Long, J (1998). *Capsicum y cultura, la historia del chilli*. Editorial Fondo de Cultura Económica.
- Long, J. (2017). La fiesta de los chiles en Olinalá, Guerrero. *El chile, fruto ancestral*. *Artes de México* (126). <https://catalogo.artesdemexico.com/productos/126-el-chile-fruto-ancestral/>
- López, G. (2009). Chilli, La especia del Nuevo Mundo. *Ciencias* (69), 66-75.
- Lozada, M. y Ponce, A. (2016). *La milpa*. Biodiversidad mexicana. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/sistemas-productivos/milpa>
- Rivera, E. S., Martínez, V., Lascurain, M., Rodríguez, E. (Ed.) (2018). De la recolección a los agroecosistemas: soberanía alimentaria y conservación de la biodiversidad. Universidad Veracruzana. <https://libros.uv.mx/index.php/UV/catalog/download/QC018/513/673-1?inline=1>
- Meza, F. (2011). *Milagroso y raro cultivo del timpinchile*. La Crónica de Chihuahua. <https://www.cronicadechihuahua.com/Milagroso-y-raro-cultivo-del.html>

- Novo, S. (1979) *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la ciudad de México*. Editorial Porrúa.
- Prieto, C. (Director) (2020). *Nuestra riqueza, el chile*. Once TV México., SIEN TV. <https://canalonce.mx/programas/nuestra-riqueza-el-chile>
- Robinson, W. (1888). *Memorias de la revolución de México y de la expedición del general D. Francisco Javier Mina*. Libro Antiguo.
- Román, J. y Del Río, L. (2017). Picor ancestral, el chile en el mundo prehispánico. *El chile, fruto ancestral. Artes de México*, (126). <https://catalogo.artesdemexico.com/productos/126-el-chile-fruto-ancestral/>
- Saldaña, J., Rodríguez, T., Molina, M., Ayvar, P., Aguilar, K., Bolom, S., Hernández, J., Caballero, R. y Ramos, V. (2017). *Sabores y saberes de los zoques en Tuxtla Gutiérrez*. Editorial Colección Montebello UNICACH.
- Agricultura. (2020, 20 de julio). *Nuestra Riqueza: El Chile* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=wShZ1RLZ214>
- Gobierno de México. (24 de agosto de 2020). *Recursos fitogenéticos, seguridad alimentaria con futuro*. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/recursos-fitogeneticos-seguridad-alimentaria-con-futuro>
- Secretaria de Turismo. (28 de abril del 2014). *Chiapa de Corzo, Chiapas*. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/chiapa-de-corzo-chiapas/>
- Secretaria de Turismo. (28 de abril de 2014). *Comitán, Chiapas*. <https://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/comitan-chiapas/>
- Secretaria de Turismo. (28 de abril de 2014). *San Cristóbal de las Casas, Chiapas*. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/san-cristobal-de-las-casas-chiapas/>
- Secretaria de Turismo. (5 de febrero de 2016). *Palenque*. <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/palenque-chiapas/>

Rectoría

Mtro. Juan José Solórzano Marcial
RECTOR

Dra. Magnolia Solís López
SECRETARIA GENERAL

Mtro. Rafael de Jesús Araujo González
SECRETARIO ACADÉMICO

Lic. Enrique Pérez López
DIRECTOR GENERAL DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Mtro. Sergio Mario Galindo Ramírez
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

**Colección
Montebello**



UNICACH

Chiles de Chiapas
Entre la gastronomía, cultura e historia

El diseño tipográfico estuvo a cargo de Salvador López Hernández y la corrección de Luciano Villarreal Rodas. El cuidado de la edición fue supervisada por la Oficina Editorial de la UNICACH, durante el rectorado del Mtro. Juan Jose Solórzano Marcial

Los chiles, junto al maíz y el frijol, son sin dudarlos protagonistas de las gastronomías mexicanas y las cocinas chiapanecas no se escapan de ésta premisa, la presencia en la cultura mexicana de estos singulares frutos ha trascendido las fronteras de la alimentación y lo encontramos presente en muchas manifestaciones culturales como: en canciones, dichos populares, refranes, mitos, leyendas, adivinanzas, albures, entre muchas otras.

La privilegiada posición geográfica del estado le permite ser uno de los de mayor diversidad en México, lo cual nos provee de un extenso abanico de recursos alimenticios que las distintas poblaciones han sabido aprovechar y apropiarse de cada uno de ellos, uno de estos recursos son los chiles de los cuales en el estado tenemos una amplia variedad de chiles regionales que le aportan ese toque característico a nuestras cocinas, como el *chile de Simojovel* del municipio de Simojovel de Allende, el *chile totik* de Venustiano Carranza, el *chile chamborote* de la zona centro y el *chile siete caldos* característico de la Meseta Comiteca Tojolabal, entre algunos otros que se mencionan en el presente texto, describiendo sus características físicas, sensoriales, zonas y temporadas de producción, sus usos culinarios y se incluye un breve recetario.