



## De los nombres del chile y sus variedades principales en tierras nayaritas

Aidé A. Partida Sandoval\* y Silvia M. Quezada Camberos\*\*

\*Coordinación de actividades culturales y académicas, Universidad Autónoma de Nayarit.

\*\*Cuerpo académico: Estudios del lenguaje, Universidad de Guadalajara,

La base alimenticia de la antigua Mesoamérica se constituyó con el maíz, el frijol, la calabaza y el chile. Por Mesoamérica entendemos la región del continente americano que comprende los territorios de la mitad meridional de México, Guatemala, El Salvador, Belice, el occidente de Honduras, Nicaragua y Costa Rica. Fray Bernardino de Sahagún en su *Historia general de las cosas de la Nueva España* afirmó la riqueza agrícola plena de magueyes, legumbres y ají. El chile como ingrediente culinario y especie domesticada se incluyó en la dieta desde tiempo inmemorial y fue comercializado a través del trueque en los antiguos mercadillos, hoy tianguis. Sahagún da testimonio de esos modos y costumbres alimenticios; del comercio y las formas de cocinar y en la obra citada dedica un apartado a los vendedores de chile al que nombra como ají.

En tierras americanas el cultivo de diversas especies de chile es notorio al observar los nombres que se le dieron: en México, en la región huasteca, lleva el nombre de 'Itz', en la región maya se denomina 'Chac-ic' ó 'Max-ic', aunque el vocablo más conocido sea el del náhuatl 'Chilli'. En Bolivia y en Perú es conocido como 'Huayco' en lengua aymara. El vocablo ají procede de un antiguo dialecto caribeño. La derivación de *chilli* a chile es netamente española, aunque en la península ibérica se conserva el término ají. En el territorio nayarita donde se habla el cora, el nombre indígena asignado a esta especie es 'cu'ocuri' o 'gu'ucuri' y en huichol 'cucuri o cucurite'. Las condiciones del clima en el estado de Nayarit son propicias para la siembra de temporal durante los meses de junio a noviembre y para el riego en

el resto del año. La mejor propiedad del chile es que puede utilizarse fresco y seco, potencia los sabores y disimula el mal sabor de algunos alimentos. La manipulación del fruto en los ejidos nayaritas se lleva a cabo cuando el producto se encuentra fresco, porque el mercado así lo prefiere, muchos de los ejidos proveen actualmente al mercado de abastos de la ciudad de Tepic.

El campo agrícola nayarita tiene en algunas poblaciones del municipio de San Blas, Nayarit, cosechas con gran cercanía entre sí, sitios donde aparecen características similares, como son: Guadalupe Victoria, Isla del Conde, Laureles y Góngora y Playa de Ramírez. En estos existen labores de cosecha conjuntas. Durante el periodo de recolección trabajan personas de las cuatro poblaciones y aunque el territorio es de un solo ejido, la labor desarrollada es de los cuatro. La comunidad abarca un territorio común basado en la labor de campo.

Una de las celebraciones más significativas es la dedicada al día del ejido, donde cada núcleo tiene su día específico de celebración según la fecha de fundación. El comisariado ejidal organiza con la ayuda de su comunidad una comida que es ofrecida de manera gratuita para todo el pueblo, así como un desfile, se presentan bailables, declamaciones, música, y se nombran a manera de lista a todos los ejidatarios que han ocupado el puesto de Comisariado Ejidal (vivos y muertos). Se ofrece esta comida como un festejo para que las siembras y cosechas vayan bien, el compartir es importante para la prosperidad. El término ejido, de acuerdo con José Hinojosa, se



modificó con la Revolución de 1910, y aun así no tiene una definición establecida en la ley agraria. Sin embargo, esta ley hace un análisis de cómo en la legislación se describe el concepto y se explica de manera conceptual a través de la siguiente figura:

**Figura 1. Rasgos distintivos del ejido con base en Hinojosa, 1983**



La figura anterior muestra las características esenciales con las cuales debe contar un ejido para conformarse. La personalidad moral del ejido surge en el momento en que se entregan tierras en posesión, de manera provisional o definitiva. Entonces, comienzan a funcionar sus órganos internos sin los cuales su actuación jurídica sería imposible. Al surgir a la vida reglamentaria el ejido adquiere un nombre propio, regularmente está conformado por el nombre del poblado beneficiado, nombre del municipio al que corresponde dicha comunidad y el estado.

Para llamarse ejido además debe estar respaldado por un patrimonio rústico, el cual es obtenido por la redistribución de la propiedad agraria y está compuesto por distintos bienes sujetos a regímenes diferentes:

- Tierras de cultivo o cultivables: son todas aquellas tierras que están destinadas a las actividades agrícolas, con el propósito de dar sustento al ejido;

- Tierras de uso común: pertenecen a la comunidad;
- Zona de urbanización: son las tierras destinadas a establecer las viviendas para sus habitantes;
- Parcela escolar: parte del ejido destinado a establecer escuelas y áreas de recreación;
- Unidad agrícola industrial para la mujer campesina.

De acuerdo con la guía para abordar lugares de Vergara y Domínguez, debemos contemplar que los lugares son zonas de encuentro de los sentidos, por lo tanto, cualquier observación e interrogación deberá observar escrupulosamente ese carácter relacional. La ordenación del territorio a partir de la planificación estratégica constituye una premisa básica en la identificación, definición y revalorización cultural y económica de los territorios, de este modo, la distribución funcional de los terrenos se vuelve compatible con la explotación de los terrenos asignados.

El municipio de San Blas está ubicado en la región norte del estado de Nayarit, aproximadamente a 74 kilómetros de distancia de Tepic, capital del estado. La superficie de extensión territorial es de 823.60 Km<sup>2</sup>, se divide en 82 localidades y representa el 3.0% de la superficie total de Nayarit. El municipio se encuentra a 10 metros de altura en relación con el nivel del mar y limita al Norte con el municipio de Santiago Ixcuintla, al Sur con Compostela, Xalisco y el Océano Pacífico, al Este con Tepic y Xalisco y al Oeste con el Océano Pacífico.

San Blas posee 40 kilómetros de playa correspondiente al Océano Pacífico, sus esteros y ríos suman aproximadamente 25 kilómetros. Por su riqueza natural conserva diversos tipos de ecosistemas, entre los que se encuentran selvas tropicales donde habitan musarañas, ardillas, coyotes y jaguares; en la zona



costera se encuentran manglares, mangle rojo, *puyequé*, mangle blanco y tule.

Entre la fauna de esta zona se encuentra el gato montés, el puma, el puerco espín y una rica diversidad de aves que dan pie al Festival Internacional de Aves Migratorias (PAFIAM), además existe gran variedad de reptiles como la boa, el cocodrilo de río, iguanas y tortugas diversas especies. Esta información se incluye para ilustrar la gran diversidad de flora y fauna, algunas de estas comestibles y por ende susceptibles de ser condimentadas con chile. Las áreas que están dedicadas a las actividades agrícolas se encuentran en las planicies del municipio donde predominan los suelos fluvisol, acrisol y barras arenosas salitrosas ideales para la agricultura. La mayoría de las tierras son utilizadas en la siembra de temporal por la falta de acceso a agua para su riego, algunas otras de humedad y un bajo porcentaje son de riego.

**Gráfica 1. Tierras destinadas a la agricultura. Elaboración propia con base en SAGARPA 2010.**



La gráfica anterior muestra el total de las tierras destinadas a la agricultura, que constituyen el 44.97% del total municipal, equivalente a 37,058 hectáreas. La distribución del uso es: el 65% de las tierras son utilizadas en la siembra de frijol, el 10% de sorgo, el 8% de tabaco y el 17% se destina al cultivo del maíz, variedades de chiles, jitomate, elote, jícama, sandía, pepino, tomate verde y árboles frutales.

Una vez descrito el municipio a grandes rasgos, se

ubican geográficamente los cuatro poblados a observar: A 30 minutos de la cabecera municipal se encuentra el poblado de Guadalupe Victoria, según el censo de población y vivienda de 2005 realizado por INEGI, el número de habitantes es de 2613; el siguiente poblado está ubicado a menos de 3 km, es el ejido Playa de Ramírez con 125 habitantes; después, a 1 km de distancia se localiza el poblado de Isla del Conde con 444 habitantes y por último Laureles y Góngora (El Ciruelo) con 648.

Para llegar al municipio de San Blas partiendo de la ciudad de Tepic: debe tomarse la carretera MEX15 hacia el Norte, esta vía puede ser por autopista, después de 39 kilómetros de recorrido se encuentra un cruce en el que aparece la desviación a San Blas, esto permite tomar la carretera MEX74 donde se recorrerán alrededor de 35 kilómetros más para llegar a la cabecera municipal de San Blas. Para acceder a los ejidos además de la ruta principal Tepic-San Blas existen rutas locales. Las comunidades están organizadas de manera local por un dirigente que forma parte de las labores por igual.

En los ejidos-muestra existe una gran variedad de siembra, como principal producción se encuentra el frijol de diversas clases como es negro, peruano, azufrado, *Pinto* entre otros, el sorgo también es uno de los productos principales pues en su mayoría sirven de venta como alimento de ganado, el tabaco tiene importante presencia y en menor proporción se siembra, maíz, chile en diferentes variedades como son: *Jalapeño*, *Serrano*, *Húngaro*.

Jorge Celtz Luit, desarrolló su tesis de maestría en ciencias con el tema de la *Micropropagación del chile dulce (Capsicum annum L. var. Nájera.) y chile habanero (Capsicum chinense Jacq.)*, con miras al mejoramiento genético del cultivo. De este autor se tomarán un poco más adelante algunas de las variedades de chile. Las tres variedades de chile representativas de la cosecha nayarita son:



### Jalapeño (*Capsicum annuum* L.)

Es el chile más popular a nivel nacional e internacional, así como el más usado en la industria de enlatados, en apariencia su nombre se refiere a la región de Xalapa en el estado de Veracruz, sin embargo, se desconoce la razón de su denominación, también se le llama *cuaresmeño*, pues antes su cosecha sólo se realizaba entre los meses de marzo a abril; con excepción del estado de Aguascalientes, el chile *Jalapeño* se siembra en todo el país. Según el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera en 2009 la producción total fue de 618 mil 684 de toneladas.



Jalapeños. Aidé Partida 2011.

El chile es una planta de comportamiento anual, de ahí su clasificación *annuum* y perenne de tallos erectos y ramificados de color verde oscuro, las raíces miden de 0.70 a 1.20 m de profundidad, la altura promedio de la planta es de 60 cm, las hojas son planas, simples y de forma ovoide-alargada, las flores son de color blanco.

Un *Jalapeño* en su etapa adulta tiene forma cónica, un color verde intenso y rojo en su maduración, su tamaño está alrededor de los seis centímetros de largo y 2.5 cm. de ancho, su piel puede ser lisa o arrugada a manera de estrías, sus paredes son carnosas, crujientes y gruesas, es aromático y su sabor es dulce y picante, seco se distribuye con el nombre de *chipotle*.

Su picor es de 2,500 a 10,000 unidades *Scoville*

(este es el nombre dado a la escala de medición para saber cuán picante es un chile), fueron desarrolladas por el químico americano Wilbur Lincoln Scoville (1865–1942). El modelo consiste en tomar una unidad de una solución con extracto del chile, diluida en agua azucarada hasta que el picante ya no puede ser detectado por un comité evaluador; la cantidad de unidades de agua da su medida en *scoville*. Así, un *Jalapeño* tiene un grado de 2500 revelando que el extracto fue diluido 2500 veces antes que la *Capsaicina* fuese indetectable. En la actualidad ya no es utilizado este método y es sustituido por otros.

### Chile Serrano (*Capsicum annuum*)

El chile *serrano* es la segunda variedad más producida en México. En 2009 se obtuvo un volumen de 216 mil 717 toneladas, se cultiva en 25 de los 31 estados del país incluyendo el estado de Nayarit. El chile *serrano* es uno de los llamados chiles verdes, especie más pequeña que el *Jalapeño*, de color verde de forma alargada, delgada y cilíndrica.



Chile serrano. Aidé Partida 2011.

Su terminación suele ser en punta, mide de 3 a 5 cm. de largo y hasta un centímetro de diámetro, de cáscara lisa y brillante, de poca carnosidad y la mayoría de su cuerpo es ocupado por semillas, tiene un nivel considerable de pungencia (unidad *scoville*). De igual manera que el *Jalapeño* recibe su nombre por el lugar de cultivo que son las sierras de los estados de México, Puebla e Hidalgo, su nombre mejor conocido en todo el país es *serrano*.



## Chile Güero Húngaro y Caribe (*capsicum annuum* var. yellow)

Nombre genérico que se aplica a cualquier chile de color amarillo o verde amarillento. En distintas zonas del país son producidos chiles güeros totalmente distintos por su forma, tamaño, sabor, intensidad de picor y utilización. Pero en la zona costa del estado de Nayarit se producen dos tipos de chile *Güero*, el llamado chile *Caribe* y el chile *Húngaro* y son usados principalmente toreados o para guisos.



Chiles güeros. Aidé Partida 2011.

El Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en su publicación *Chiles de México* aborda una breve historia del chile tocando aspectos del mito, el rito y la religión en México, así como la toponimia y el lugar que ocupa el consumo del chile en el mundo. Las propiedades medicinales del chile, su picor y las partes de este son mostradas año con año en la Convención Mundial del Chile, en dicho evento se reúnen productores, investigadores e industrias; allí se ofrecen semillas, fertilizantes, equipo para producción entre otros productos. Además se presentan los estudios para el desarrollo óptimo de la producción de este fruto, su importancia económica y las oportunidades del mercado. Esta actividad es propicia para gestionar futuras intervenciones.

### Bibliografía

**Long-Solís, J. (2008).** *Capsicum y cultura: la historia del chilli. 2ª Edición. México: Editorial Fondo de Cultura Económica.*

**Sahagún, Fray Bernardino de (2008)** *Historia general de las cosas de la Nueva España, versión electrónica google libros.*

#### Fuentes:

**CONACULTA (20 de octubre 2008).** *El chile. Iconos de la gastronomía mexicana. México. Extraído desde: [http://sic.conaculta.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia &table\\_id=58](http://sic.conaculta.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia &table_id=58)*

**Instituto Nacional de Geografía y Estadística (2005-2010).**

**Patronato del Festival Internacional de las Aves Migratorias (PAFIAM) (2010).** *Nayarit, México. <http://avessanblas.uan.mx/inicio.html>*

**Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) (2010)** *[www.sagarpa.com.mx](http://www.sagarpa.com.mx)*

#### Revistas

**Hinojosa, J. (1983).** *Concepto de "Ejido" en la Legislación Mexicana. Jurídica. 15 (vol. 15). 175-187. México.*

**Vela, E. (2009)** *Los Chiles de México. Catálogo Visual. Arqueología Mexicana. Edición especial*



---

2009. México: CONACULTA, INAH.

Vergara F. et al. (2009). *Guía para abordar lugares*. s/e. México.

+++Referencias electrónicas

SAGARPA. (2010 y 2011). *Estadísticas agrícolas*, desde <http://www.camponayarita.gob.mx/>, extraído el 3 de marzo de 2011.

Tesis

Celtz, I. J. (2005). *Micropropagación de chile dulce (Capsicum annuum L. var. Najera.) y chile habanero (Capsicum chinense Jacq.) con miras al mejoramiento genético del cultivo. Tesis de Maestría no publicada. Maestría en Ciencias de Agricultura Ecológica, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza. Centro de estudios Catie, Costa Rica.*

## Datos de las Autoras

*Aidé Partida Sandoval*

*Coordinación de actividades culturales y académicas*

*Universidad Autónoma de Nayarit, México*

*E-mail: aide\_partida@hotmail.com*

*Silvia Quezada Camberos*

*Cuerpo académico: Estudios del lenguaje*

*Profesora investigadora de la Universidad de Guadalajara, México*

*E-mail: silvia\_quezada@hotmail.com*