

EL CHILE VERDE (*CAPSICUM ANNUUM* L. [SOLANACEAE])
EN MÉXICO: UNA BREVE RESEÑA DE SUS ORÍGENES
E INDUSTRIALIZACIÓN

Aspectos generales sobre
su importancia y usos en la época
prehispánica

Para los indígenas prehispánicos, el fruto del chile fue un condimento tan estimado ypreciado por su picor y sabor; lo comían crudo y cocido, en forma de salsas y moles (García 1990), o sólo lo untaban a sus carnes y viandas (García 1988, 1991), por lo que era prácticamente imposible que el apetito no se exitase en todas las mesas con *chilli* (Semolinos 1971), o hubiese alguna provincia sometida dentro de la región conocida como Mesoamérica¹ donde se careciere de su presencia (Rojas 1988, Cruces 1992).

Rojas (1991) asevera que esta especie vegetal (*Capsicum annuum* L.)² comparte, junto con las calabazas (*Cucurbita mixta* Pang., *C. pepo* L. y *C. moschata* Poir) y los frijoles (*Phaseolus vulgaris* L., *P. coccineus* L., *P. acutifolius* Gray y *P. lunatus* L.)³, la distinción de ser una de las primeras plantas cultivadas en el Nuevo Mundo. Al

respecto, las excavaciones y los hallazgos hechos por arqueólogos y arqueobotánicos demarcan que la domesticación de dicho picante ocurrió hace unos 5500 ó 7000 años (Lozoya 1990) [tal vez hasta 8000 (Rojas 1991)], y su recolección y consumo es aún más remota (Lozoya 1990).

Es imprescindible mencionar que la dieta de los antiguos mexicanos se sustentaba en una tetralogía de productos básicos conformada por el maíz (*Zea mays* L.), el frijol, la calabaza y el chile (Laborde y Pozo 1982, Morales 1989, Romero 1991), los cuales proporcionaban la parte energética, proteínica, y vitamínica, respectivamente (Rojas 1988, García 1990), debiendo destacar que el fruto maduro de este último contiene vitamina C (Juscáfresca, 1975, Martínez 1993), el cual llega a ser hasta de 150 a 180 mg/100 g (Cruces, 1992).

Además del uso culinario, el chile ocupó un lugar importante en la farmacopea indígena, en sus actos ceremoniales (Estrada *et al.* 1992) y como uno de los principales tributos pagados antes [en una casa de comunidad llamada *calpixcacalli* o *texancalli*] y después de la Conquista [al encomendero español o al corregidor de la Corona] en forma de grano o mediante fanegas, fardos, cestos, cajetes, tenates, chiquiguites y sementeras, entre otras (Long, citada por Laborde y Pozo, 1982), por parte de los súbditos de los imperios mesoamericanos (García, 1990).

¹ Definida por Kirchof 1943, como la zona de influencia de las culturas mexicanas en la época precolombina (León, 1992)

² Reportada por Hernández (1985) como especie conestible originaria de México

³ Especie de aparente origen sudamericano que se cultivó en el territorio agrícola prehispánico de Yucatán, México (Rojas 1991)

Así y en cuanto a la medicina popular específicamente se refiere, el chile figura como remedio en los sahumeros⁴ por su astringencia y su poder purificador y expectorante (García 1988, 1991); como estimulante del apetito, diurético, purgante, fortalecedor del estómago y para secar heridas y llagas infectadas (Cruces 1992); contra las partes doloridas por la artritis, reuma o gota (Jucafresa, 1975) y científicamente se sabe que si se le consume fresco, además de excitar las vías digestivas y abrir apetencia, su ingesta puede ser eficaz remedio contra las embolias, dolores de cabeza y migrañas (Murray, 1993).

La gran versatilidad de su consumo, ha hecho de éste un cultivo hortícola que beneficia a los productores, a los trabajadores de las industrias transformadoras y a los transportistas a tal grado que, según Petoseed (s.f.), hoy en día existen aproximadamente 220 000 acres⁵ de chiles picantes cultivados en Canadá, los Estados Unidos y México, de los cuales casi 200 000 se encuentran en nuestro territorio.

Descripción de la industrialización del picante (*C. annum*) en México

La industrialización de los ahora mundialmente conocidos chiles xalapeños se remonta al año de 1880, en una tienda de abarrotes de la ciudad de Xalapa, Veracruz, que se encontraba

ubicada en el Barrio Techacapa, cuyo propietario, el Sr. Narciso Jiménez Guerra, que se preocupaba porque su establecimiento fuese uno de los más surtidos y populares de esa época, puso durante por lo menos 30 días a curtir chiles verdes (*Capsicum annum* L.) en pequeños frascos de vidrio junto con diversas hierbas de olor, zanahorias, cebollas, vinagre y aceite, hasta que adquirían un color avinagrado y, sobre todo, un sabor nuevo, el cual era del gusto y agrado de sus clientes, quienes los adquirían a granel.

Debido a la popularidad alcanzada con este tipo de condimentación, surgió la idea de poner a curtir chiles enteros y en rajas, en barricas de madera rebatida y/o tratada a base de borato.⁶ Así, a la vez que estos "chiles en vinagre" se iban haciendo cada vez más famosos, la entonces pequeña curtidora [llamada Surtidora de Chiles] fue trasladada a la calle de Primo Verdad, dentro del primer plano de la capital del Estado de Veracruz. Posteriormente (años 20's), se le reubicó en la también céntrica calle de Dr. Rafael Lucio en donde se le puso el nombre de Empacadora La Xalapeña, el mismo que dio origen al reconocido e internacionalmente término denominativo de chile xalapeño a ese picante.

Aun cuando dicha empacadora fue la primera empresa que preparó, procesó y enlató los chiles verdes o xalapeños en vasijas o recipientes metálicos con maquinaria de hechura casera, su tapa

⁴ Término y/o acción referida a la generación de humo aromático (García-Pelayo, 1982)

⁵ 1 acre = 4,046.8 m²

⁶ Sal de ácido bórico que tiende a dar resistencia a los toneles contra los líquidos (p. ej. agua y vinagre) para evitar su fuga.

tenía que ser pegada manualmente con cautín y estafío.

En los albores del año de 1930 se incrementó la gama de productos surgiendo los no menos famosos chiles chilpotles en escabeche; los chiles en escabeche, salsa de tomate o capeados en caldo o rellenos de carne, atún, queso, sardina, salmón, jamón, o salchicha, así como los guisos especiales [caldo gallego, paella a la valenciana, champiñones y hongos] y las conservas [de pera, ciruela, manzana, tejocote y guanábana]. Sin embargo, fue muy poco el lapso en que se produjeron tanto los guisos especiales y las conservas, como los chiles henchidos con jamón y con salchicha.

Dada la necesidad de satisfacer la creciente demanda y gran consumo que de los mismos se exigía a nivel local, en el año de 1945 los dueños de la Empacadora, por un lado, deciden removerla a la calle de Azueta, esquina con Juárez y, por el otro, juzgan prudente ampliar el mercado a escala más que regional y estatal llegando a colocar, en ese entonces, considerables volúmenes de venta en los estados de México, Puebla, Guadalajara, Tlaxcala, Campeche, Guerrero, Oaxaca, Chiapas y Tabasco.

No obstante el éxito alcanzado por esta industria veracruzana, sus técnicas de procesamiento y transformación de materias primas mantuvieron su estilo tradicional de elaboración, receta que después de la recepción del picante implica, a grandes rasgos, lo siguiente: 1) Selección manual del chile por tamaño para desvenar y rellenar los de mayor tamaño [denominado Grande], o los de menores dimensiones [denomina-

do Mediano] para hacer rajitas o los xalapeños enteros y 2) Junto con el orégano, zanahorias, cebollas, vinagre y aceite, su ensalmueración en barricas de madera, hasta su curtición. De ahí, y dependiendo de la selección hecha, se rellenan [con carne, atún, queso, etc.], cortan o introducen enteros en los botes los cuales, al ser cerrados, se esterilizan en baño de María proveniente de pailas con agua hirviendo. Así, una vez que se enfrían y limpian, se etiquetan, empaquetan, y quedan listos para su comercialización.

En el caso particular de los chilpotles adobados, éstos se ponen a hidratar en un cocimiento especial para posteriormente colocarlos, junto con su adobo, en botes con diversa presentación⁷ considerándose como producto artesanal en virtud de que su procesamiento y preparación era puramente manual.

Sin embargo, no es sino hasta el año de 1922, cuando esta empresa cambia de propietario y de ubicación, de tal manera que su novedosa y moderna nave industrial, capaz de procesar hasta 30 toneladas diarias de picante para surtir su demanda rural y urbana, es edificada sobre una extensa superficie situada en la calle de Pico de Orizaba sin número, esquina con Cerro Chignautla, en la colonia Lomas de Las Ánimas.

Cabe señalar, que a pesar de la alta tecnología instaurada en la Empacadora La Xalapeña,⁸ la nueva administración

⁷ Conocidos como octavitos (105 g), cuartos (200 g), medio (380 g) y kilo (800 g)

⁸ La cual implica la mecanización del lavado y desinfección, ordenamiento y clasificación, escaldación, relleno, enlatado y sellado, pasteurizado y etiquetado del picante.

siempre se ha preocupado por mantener la sazón de los productos elaborados, a tal grado de que al haber hecho un real y verdadero compromiso agroindustrial para con el consumidor, es que han reforzado eficazmente todo el procedimiento con por lo menos un par de eventos donde personal especializado se encarga de dar una exhaustiva inspección, muestreo y comprobación de la calidad y peculiares características adquiridas por el picante durante su transformación, hasta que el mismo es colocado en bodega y/o sus respectivos almacenes de autoservicio o tiendas de ultramarinos.

A partir del año de 1993, la Empacadora ha ampliado sus fronteras mercantiles, al cumplir cabalmente con las normas internacionales de importación impuestas por diversos países de América y Europa, a los que se les envía productos con determinadas especificaciones de peso, picor, forma, tamaño, condimentación, etc., de entre los que destacan el *Mild* [chile de medida especial que va cortado a mitad, sin semillas y acompañado de una salmuera suave], el *Field Run* [chile que también debe tener dimensiones especiales, pero que tiene que condimentarse con hierbas de olor, cebolla, zanahoria, vinagre y aceite] y el *Xalapeño Nachos Sliced* [chile sin semillas ni condimento, cortado en rodajas y únicamente con vinagre].

Finalmente, y aunque a la fecha a la Empacadora La Xalapeña se le reconoce por el prestigio que se fundamenta en la industrialización del picante, a partir de este año (1994), se han hecho planes para la incorporación del tomate de cáscara (*Physalis ixocarpa* Brot.) y del

nopal (*Opuntia* spp.), entre los productos a los que la empresa les pretende dar renombre tanto en el mercado nacional como internacional.

Agradecimientos

El autor reconoce la valiosa colaboración e información proporcionada por la Directora Administrativa de la Empacadora La Xalapeña, Sra. Julieta Ballesteros Grayeb. De igual forma agradece las observaciones hechas al presente documento por parte del biólogo Vicente Vázquez Torres.

Bibliografía

- Cruces C., R. 1992. "Lo que México aportó al mundo". *Panorama Editorial*, México. 155 p.
- Estrada L., E. I. J.; Hernández X., E.; Rojas R., T.; Mark E., E. y Casian M., M. A. 1992. "Códice Florentino: su información etnobotánica". En: *Plantas medicinales de México: introducción a su estudio*. Erick Estrada Lugo (ed.). UACH. México. p. 185-198.
- García A., V. 1990. *Los señores del maíz; tecnología alimentaria en Mesoamérica*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Pangea Editores, México. 59 p.
- García-Pelayo y G., R. 1982. *Pequeño Larousse ilustrado*. Ediciones Larousse, México. 1663 p.
- García R., H. 1988, 1991. *Cocina prehispánica mexicana; la comida de los antiguos mexicanos*. Panorama Editorial, México. 187 p.
- Hernández X., E. 1985. "Exploración etnobotánica y su metodología". En: *Xolocotzia, obras de Efraín Hernández Xolocotzi*. Universidad Autónoma de Chapingo (ed.). Revista de Geografía Agrícola, Universidad Autónoma de Chapingo, México. Tomo 1: 163-188.
- Jucafresa, B. 1975. *Flora medicinal, tóxica, aromática, condimenticia*. AEDOS, Barcelona (España). 542 p.

- Laborde C., J. A. y Pozo C., O. 1982. "Presente y pasado del chile en México". SARH-INI, México. 80 p. (Publicación Especial No. 85).
- León, J. 1992. "Plantas domesticadas y cultivos marginados en Mesoamérica". En: *Cultivos marginados; otra perspectiva de 1492*. J. E. Hernández Bermejo y J. León (eds.). FAO, Roma 339 p. (Colección FAO: Producción y Protección Vegetal No. 26).
- Lozoya, X. 1990. *Los señores de las plantas; Herbolaria y medicina en Mesoamérica*. Dirección General de Publicaciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Pangea Editores, México. 58 p.
- Martínez, M. 1993. *Las plantas medicinales de México*. 6a. ed. Ediciones Botas, México. 656 p.
- Morales de L., J. 1989. *Introducción a la cocina mexicana*. Cuadernos de nutrición 12 (4): 17-32.
- Murray P., G. 1993. "Las plantas que México aportó al mundo". En: *Muy interesante*. Celia Ortiz Alvarado (coord. edit.). 10 (9): 46-52
- Petoseed Co., Inc. (The hybrid vegetable seed company) s. f. "Chiles picosos". Tríptico despegable.
- Rojas R., T. 1988. *Las siembras de ayer; la agricultura indígena del siglo XVI*. SEP-CIESAS, México. 230 p.
- Rojas., T. 1991. "La agricultura en la época prehispánica". En: *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*. Teresa Rojas (coord.). Grijalbo, México. p. 15-138.
- Romero F., Ma. de los A. 1991. "La agricultura en la época colonial". En: *La agricultura en tierras Mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*. Teresa Rojas (coord.). Grijalbo, México. p. 139-215.
- Semolinos D' A., G. 1971. *La primera expedición científica en América*. SEP, México. 156 p.

Ramón Zulueta Rodríguez



