

El corazón del chile

Chiles silvestres y cultivados registrados en las montañas del sur de México en CONABIO, el sistema nacional de biodiversidad. Cuna del chile y de las decenas de variedades locales sobre las que se asienta su cocina.



ESPECIES

-  chiltepín silvestre
C. annuum var. *glabriusculum*
-  cultivada
poblano · *jalapeño* · *serrano*
-  habanero
C. chinense
-  manzano
C. pubescens · *altiplano*
-  pico de paloma
C. frutescens · *Tabasco*

Las tierras altas del sur de México — la sierra de Oaxaca, Puebla, Veracruz y Chiapas — son uno de los centros de domesticación de cultivos del mundo: cuna del chile, del frijol y de la calabaza, con la patria del maíz justo al oeste. Aquí los cultivos crecieron juntos en la milpa, que ha alimentado a México durante milenios. En algún punto de estas montañas, en valles donde la altitud cambia dos mil metros y una sola cordillera separa un cañón seco de un bosque de niebla, el *Capsicum annuum* pasó de silvestre a cultivado. Los abrigos rocosos de Coxcatlán (▲), en el Valle de Tehuacán, guardan algunos de los restos de chile más antiguos que se conocen en México; la cueva de Guilá Naquitz (▼), en el Valle de Oaxaca, conserva la domesticación de calabaza más temprana de Mesoamérica. Pocas geografías del hemisferio reúnen microclimas tan próximos, y un cultivo bajo selección se diversifica: se ramifica en formas locales moldeadas por el

suelo, la lluvia, la altitud y el gusto de quien lo cultiva. México domesticó una sola especie de *Capsicum* —el *C. annuum*, padre del jalapeño, el serrano y el poblano—, pero su cocina recurre a varias. Los mexicanos también cultivan el *C. pubescens*, el manzano de la tierra fría, domesticado en los Andes; el *C. chinense*, el habanero y sus parientes yucatecos, de la Amazonía; y el *C. frutescens*, el pico de paloma del Golfo, de origen sudamericano. Solo dentro del *C. annuum*, las razas locales con nombre se cuentan por decenas: el chilhuacle negro de Cuicatlán (■), seco y oscurecido, base insustituible del mole negro oaxaqueño y en riesgo de desaparecer fuera de su cañada de origen; el chile de agua de los Valles Centrales, que se come verde y fresco; la pasilla mixe de la Sierra Norte, ahumada sobre leña; el ancho y el mulato de Puebla; el costeño de la costa. Cada uno tiene su lugar en la mesa mexicana — fresco en salsas, seco en moles y adobos.

Esta diversidad no se preserva solo en un banco: la mantienen viva las comunidades serranas generación tras generación, en sus milpas y en sus mercados. Entre las variedades cultivadas está el ancestro silvestre: el chiltepín, *C. annuum* var. *glabriusculum*. Pequeño, redondo, picante, lo dispersan las aves — que digieren la pulpa sin dañar la semilla — y no la mano humana; crece por toda la sierra y conserva la variación genética amplia de la que se nutren las formas cultivadas. El registro lo reunieron colectores de campo a lo largo de décadas, levantando accesiones en los poblados serranos. La mayor aportación vino del Dr. Jesús Axayácatl Cuevas Sánchez, curador del banco de germoplasma de Chapingo, quien entre 1995 y 2002 colectó más de cuatrocientos ejemplares de chile para el Banco Nacional de Germoplasma Vegetal (◆). Las accesiones están documentadas y se conservan para investigación y mejoramiento.