

¡Muy mexicano, yo soy el chile!

Blanca Estela Salas-García

Dirección de Investigación, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Calzada Antonio Narro 1923, CP 25315, Saltillo, Coahuila, México.
<https://orcid.org/0009-0008-2296-9433>.

***Autora de correspondencia:**

blanestsg@gmail.com

Palabras clave:

Chile, chili, capsicum.

Recibido:
08/02/2024

Aceptado:
05/04/2024

Publicado:
06/04/2024

¡Buenas, buenass a mis comadres y compadritos!

Convivimos a diario, pero pues quiero que me conozcan bien, que ustedes sepan quién soy, mis orígenes pues, y platicarles de mi vida en mi país... nada más y menos que México, ¡sí señores!

Todas y todos ustedes me llaman "el chile" ... ha, ya me ubicaron ¿verdad?

Les cuento mis orígenes: *Capsicum* del griego *kapsakes* o *cápsula*, y de nombre común *chili* en náhuatl. Ese dato solo lo sabe uno que otro compadre que me ha investigado a fondo, o en pocas palabras, le da un poco de curiosidad mi vida, por no decirlo de otra manera.

Además, comadres y compadres, quiero que tengan el conocimiento de que la mayoría de las especies silvestres de chile se localizan en América del Sur, donde se calcula se originó este género de planta; algunos compadritos Botánicos, quienes estudian la ciencia de las plantas, creen que pudo haber sido de Zona Andina o Brasil, pero yo me considero ¡más mexicano, sí señores!

Continúo platicándoles que provengo de una planta primordial para los antiguos mexicanos, nuestros antepasados pues, de las ciudades de Teotihuacán, Tula, Monte de Albán y los Aztecas. ¡Uuuff! Desde ese entonces, imagínense.

Los aztecas no solo consumían chile, además le daban diferentes usos como: medicinales, comerciales y hasta pedagógicos, para corregir a la infancia testaruda. Y ustedes se preguntarán - ¿cómo lo hacían? - Con un poco de humo de chile inhalado... ¡y santo remedio! Solo espero que los padres de estos tiempos no lo apliquen a sus hijos e hijas porque les llaman a la PRONNIF (Procuraduría para Niños, Niñas y la Familia), así que cuidadito eh.

¡Y qué les cuento acerca de mi familia... muy grande señoras y señores!

Una gran variedad de chiles como los chiltepines, jalapeños, serranos, pimientos, morrones, de árbol, ancho, guajillo, pasilla y muchos más. Es tan grande la familia que ahorita para platicarles me tardaría varias horas o días... sabrá Dios cuánto tiempo.

Pero ya les paso su ubicación, por si andan cerca de su localidad... ¡visítenlos! Conozcan su tierra y platiquen su experiencia: tenemos 64 tipos de chile criollos, de los cuales, 24 vienen de Oaxaca, 12 de Guerrero, 10 de Puebla, 9 de Veracruz y los que restan de diferentes entidades. ¿Sabían que el consumo de chile por persona mexicana es de 18 kg anualmente? ¡Qué delicia!

Toda mi familia es fundamental para la cocina y sus tradiciones mexicanas, en cada fiesta o evento social ¡ahí me encuentro yo! En los diferentes platillos acompañando los taquitos al pastor, carnita asada, barbacoa, totopos, huevito, etc.

Y podría nombrar más, pero creo que ya me dio hambre y hasta se me hizo agua la boca, ¿a poco a ustedes no?

Como dicen los extranjeros: ¡los mexicanos comer lumbre! Ja, ja, ja, a estos compadritos les da miedo mi extraordinario sabor, un abrazo fuerte para todos ellos.

No es por presumir, pero soy uno de los alimentos básicos para los mexicanos ¡Sí señooooor! Además, también estoy en reuniones donde no falta el mariachi ¡haaay, haaay, haaay viva México! Y por si fuera poco, gracias a mi existencia tenemos a productores así como empresas que generan fuentes de empleo para las familias mexicanas.

Comadres... compadres... quiero invitarles a que me conozcan más a fondo, lean acerca de mi vida y coméntenlo con más personas para que, en alguna de sus reuniones, tengan algún dato interesante sobre mí, y puedan sorprender a las abuelas, suegras, consumidores, así como a todas las personas.

¡No me despido, porque en cada uno de sus hogares les acompañaré!