

CHILES, AJÍES Y *PIMENTAS*

Capsicum en el Caribe, Centro y Sudamérica



Esther Katz
Marco Antonio Vásquez Dávila
Araceli Aguilar Meléndez
Gladys Isabel Manzanero Medina
(coordinadores)



Universidad Veracruzana

Esta obra se encuentra disponible en Acceso Abierto para copiarse, distribuirse y transmitirse con propósitos no comerciales. Todas las formas de reproducción, adaptación y/o traducción por medios mecánicos o electrónicos deberán indicar como fuente de origen a la obra y su(s) autor(es). Se debe obtener autorización de la Universidad Veracruzana para cualquier uso comercial. La persona o institución que distorsione, mutile o modifique el contenido de la obra será responsable por las acciones legales que genere e indemnizará a la Universidad Veracruzana por cualquier obligación que surja conforme a la legislación aplicable.

Encuentra más libros en Acceso Abierto en:

<https://libreria.uv.mx/acceso-abierto.html>

The first part of the paper discusses the importance of understanding the local context in which a project is being implemented. This involves a thorough analysis of the social, cultural, and economic factors that may influence the success or failure of the project. It is essential to engage with the local community and stakeholders from the outset, as this can help to identify potential challenges and opportunities early on.

The second part of the paper focuses on the development of a clear and concise project plan. This should outline the project's objectives, scope, and timeline, as well as the roles and responsibilities of the project team. It is important to ensure that the project plan is flexible enough to accommodate changes, but also detailed enough to provide a clear roadmap for the project's progress.

The third part of the paper discusses the importance of effective communication and reporting. This involves establishing a regular schedule for project updates and ensuring that all team members are kept informed of the project's progress. It is also important to communicate the project's goals and objectives to the wider organization, as this can help to build support and buy-in for the project.

The fourth part of the paper focuses on the importance of monitoring and evaluation. This involves setting up a system for tracking the project's progress and measuring its impact. It is important to ensure that the monitoring and evaluation system is robust and reliable, and that the data collected is used to inform the project's progress and make any necessary adjustments.

The fifth part of the paper discusses the importance of risk management. This involves identifying potential risks to the project and developing a plan to mitigate them. It is important to ensure that the risk management plan is integrated into the overall project plan, and that it is updated regularly as the project progresses.

The sixth part of the paper focuses on the importance of budgeting and financial management. This involves developing a detailed budget for the project and ensuring that the project is managed within this budget. It is important to ensure that the budget is realistic and that it takes into account all of the project's costs, including personnel, materials, and overheads.

The seventh part of the paper discusses the importance of project closure. This involves ensuring that the project is completed on time and to the satisfaction of the stakeholders. It is important to ensure that the project's results are documented and that the project team is debriefed and thanked for their contribution.

The eighth part of the paper focuses on the importance of learning from the project. This involves reflecting on the project's successes and challenges and identifying lessons learned. It is important to ensure that these lessons are shared with the wider organization, as this can help to improve the organization's project management capabilities.

The ninth part of the paper discusses the importance of maintaining a good working relationship with the local community and stakeholders. This involves ensuring that the project is managed in a transparent and accountable manner, and that the local community and stakeholders are kept informed of the project's progress. It is important to ensure that the project is managed in a way that respects the local community's values and traditions.

The tenth part of the paper focuses on the importance of sustainability. This involves ensuring that the project's results are sustainable and that the project's impact is long-lasting. It is important to ensure that the project's results are integrated into the local community's development plans, and that the project's impact is monitored and evaluated over time.

CHILES, AJÍES Y *PIMENTAS*

Capsicum en el Caribe,
Centro y Sudamérica

Universidad Veracruzana

Martín Gerardo Aguilar Sánchez
RECTOR

Juan Ortiz Escamilla
SECRETARIO ACADÉMICO

Lizbeth Margarita Viveros Cancino
SECRETARIA DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Jaqueline del Carmen Jongitud Zamora
SECRETARIA DE DESARROLLO INSTITUCIONAL

Agustín Del Moral Tejeda
DIRECTOR EDITORIAL

Instituto Politécnico Nacional

Arturo Reyes Sandoval
DIRECTOR GENERAL

Ana Lilia Coria Páez
SECRETARIA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

Baldomero Hortencio Zárate Nicolás
DIRECTOR DEL CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE INVESTIGACIÓN
PARA EL DESARROLLO INTEGRAL REGIONAL, UNIDAD OAXACA

Chiles, ajíes y *pimentas*

Capsicum en el Caribe, Centro y Sudamérica

Esther Katz
Marco Antonio Vásquez Dávila
Araceli Aguilar Meléndez
Gladys Isabel Manzanero Medina
(coordinadores)



Universidad Veracruzana
Dirección Editorial

Clasificación LC:	SB351.P4 C532 2024
Clasif. Dewey:	633.84
Título:	Chiles, ajíes y pimentas : <i>Capsicum</i> en el Caribe, Centro y Sudamérica / Esther Katz, Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez, Gladys Isabel Manzanero Medina (coordinadores).
Edición:	Primera edición.
Pie de imprenta:	Xalapa, Veracruz, México : Universidad Veracruzana, Dirección Editorial ; Marsella, Francia : IRD, Institut de Recherche pour le Développement, 2024.
Descripción física:	398 páginas : ilustraciones (algunas en color), gráficas, mapas ; 22 cm.
Nota:	Incluye bibliografías.
ISBN:	9786078969807 (UV) 9782709930468 (IRD)
Materias:	Chiles--Caribe, Región. Chiles--América Central. Chiles--América del Sur.
Autores relacionados:	Katz, Esther. Vásquez, Marco Antonio (Vásquez Dávila). Aguilar-Meléndez, Araceli. Manzanero Medina, Gladys Isabel.
DGBUV 2024/53	

Primera edición, 10 de septiembre de 2024

D.R. © Universidad Veracruzana
Dirección Editorial
Nogueira núm. 7, Centro, CP 91000
Xalapa, Veracruz, México
Tels. 228 8185980; 8181388
direccioneditorial@uv.mx
<https://www.uv.mx/editorial>

D.R. © IRD, Institut de Recherche pour le Développement
Boulevard de Dunquerque 44
13572 Marsella cedex 02
Francia

Obra publicada en colaboración con la Société des Américanistes en el marco de su convocatoria 2023 Premio y Auxilio a la Publicación de Libros Científicos

Esta publicación se realizó con el apoyo financiero del Instituto Politécnico Nacional y de UMR PALOC (IRD)

ISBN: 978-607-8969-80-7 (UV)
ISBN: 978-2-7099-3046-8 (IRD)
DOI: 10.25009/uv.8969807

Impreso en México / *Printed in Mexico*

Contenido

13 Prólogo

Alejandro Casas

19 *Capsicum* en América: un viaje transdisciplinario
por su historia, cultura y diversidad biocultural

Esther Katz, Marco Antonio Vásquez Dávila,

Araceli Aguilar Meléndez y Gladys Isabel Manzanero Medina

HISTORIAS DEL PASADO

37 Los ajíes del antiguo Perú: buscando
los fundamentos de los sabores peruanos ^{(1)*}

Katherine Chiou y Christine Hastorf

47 Historias de *Capsicum* en los Andes del Cono
Sur: casos arqueológicos y etnográficos ⁽²⁾

Verónica S. Lema y Claudia Amuedo

79 El ají en la comida cotidiana y ritual del
Tahuantinsuyu, según fuentes etnohistóricas ⁽³⁾

Pauline Mancina

* Nota de los editores: los números que preceden al título de cada capítulo, en este índice, corresponden a los señalados en el mapa de la figura 1.

- 109 “Ajíes” los vieron, “pimienta” los quisieron:
los frutos de *Capsicum* en los textos de jesuitas
en tierras bajas de la Argentina ⁽⁴⁾
Pablo C. Stampella y María Lelia Pochettino

HISTORIAS DEL PRESENTE

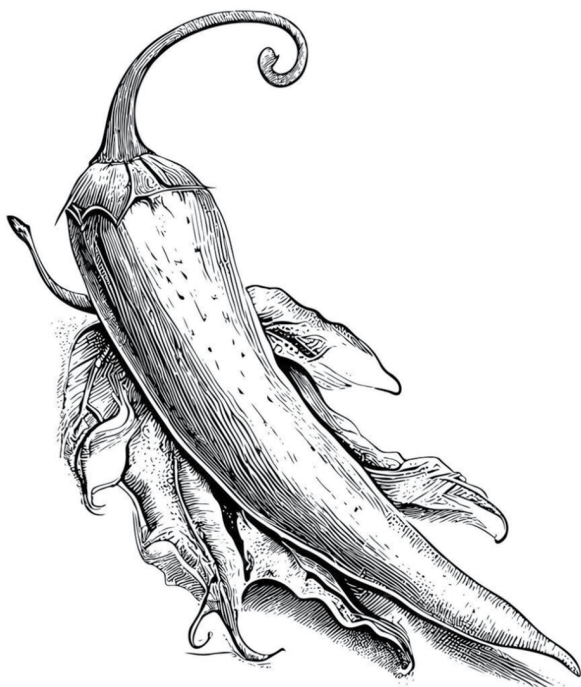
- 135 Etnobotánica de ajíes en Cuba ⁽⁵⁾
Julio Ismael Martínez Betancourt
- 167 Los chiles de Honduras: usos y tradiciones
ancestrales ⁽⁶⁾
Lilian Ferrufino-Acosta, German Sandoval-González
e Iris Rodríguez-Salgado
- 183 *Congo, cabro, chiltoma y nacatamales*:
el chile en las culturas de Nicaragua ⁽⁷⁾
Iris Saldívar, Marvin Tórrez y Gabriel Vega
- 195 “Al chile, al chile”: apreciando sabores
y poderes en Costa Rica ⁽⁸⁾
Nicole Sault
- 209 De cómo llegamos al *chifrijo* en Costa Rica ⁽⁹⁾
Romano González Arce
- 215 Lo que pica, irrita y calienta: el ají en la vida ngäbe
de Costa Rica y Panamá ⁽¹⁰⁾
Corine Le Carrer
- 231 Gaa en la cultura gunadule de Panamá ⁽¹¹⁾
Geodisio Castillo

- 237 El *wainpiraicha'a*: un ají silvestre solo para hombres wayuu en Colombia ⁽¹²⁾
Karen López Hernández
- 243 El ají diablito como elemento biocultural del departamento del Chocó, Colombia ⁽¹³⁾
Nayive Pino Benítez
- 259 Ajíes del suroccidente colombiano ⁽¹⁴⁾
Mary Belcy Bonilla-Granja, Ronald Andrés Viáfara y Heiber Cárdenas Henao
- 273 El ají diablito del resguardo *Nasa kiwe tekxaw*, en Santander de Quilichao, Cauca, Colombia ⁽¹⁵⁾
Jenifer Cortés, Amparo Dagua Paz, Martha Liliana Palomino y Araceli Aguilar Meléndez
- 279 “¿Tendrá un ajicito por ahí?”: los ajíes en la culinaria y la memoria del páramo en los Andes venezolanos ⁽¹⁶⁾
Pascale de Robert, Eglée L. Zent y María Alejandra González Pérez
- 309 El ají en la alimentación saraguro de Ecuador ⁽¹⁷⁾
Tania González-Rivadeneira y Raffaella Ansaloni
- 315 Los ajíes peruanos: diversidad, erosión genética y conservación ⁽¹⁸⁾
Roberto Ugás, Víctor Mendoza y Carlos Valverde
- 333 Diversidad de *uchus* (*Capsicum* spp.) en Warmiragra, sierra central de Perú: criterios de selección, manejo tradicional y uso cultural ⁽¹⁹⁾
Bettina Porta, Montserrat Rios (†), Verónica Cañedo y Katia Aréstegui

- 361 *A la llajua dile sí* ⁽²⁰⁾
Rafael Archondo
- 363 *¡Tira-gosto pede pimenta!* El uso del *Capsicum*
en la cocina de Rio Grande do Norte de Brasil ⁽²¹⁾
Julie Cavignac
- 381 El picante y la nostalgia nos une ⁽²²⁾
Elisa Vázquez Sánchez



Figura 1. Ubicación geográfica del área de estudio de cada capítulo.
(Mapa elaborado por Laurence Billault, IRD, Francia)



Fuente: https://img.freepik.com/vector-premium/dibujo-blanco-negro-pimiento-palabra-chili_666729-1175.jpg?w=1800

Prólogo

Alejandro Casas

Desde hace 10 mil años, los protagonistas de la historia biocultural del *Capsicum* en el Caribe, Centro y Sudamérica han sido los grupos humanos originarios y estas plantas picantes. Reflejo de ello son los nombres regionales: chile (en México y en casi toda Centroamérica), ají en el Caribe, Panamá y la mayor parte de Sudamérica y *pimenta* en Brasil, términos que otorgan al presente libro un título verdaderamente multicultural que pone de manifiesto la rica historia etnoecológica de esta planta.

En 1492, en su primer viaje de encuentro con el continente que eventualmente llevaría el nombre de América, Cristóbal Colón y su tripulación colectaron y llevaron consigo a Europa plantas denominadas por los pueblos locales *ají*, a la postre, este término taíno sería el más popular en las regiones caribeña y sudamericana. La mayor parte de las numerosas culturas del continente americano las utilizaba y cada una tenía un nombre particular para estas plantas. Sin embargo, en México el más ampliamente difundido era el término *chilli* en náhuatl, el idioma hablado por los aztecas, mientras que, en Sudamérica, en el vasto territorio inca se les denominaba *uchu*. Hoy en día, en la región predominan los términos castellanizados chiles y ajíes, respectivamente. Los portugueses adoptaron el término *pimenta*, los franceses *piment* y en lo subsecuente los ingleses utilizaron el nombre *chili pepper*, mezclando el término náhuatl con el de la pimienta, una de las anheladas especias que movió navegantes y desembocó en el encuentro de culturas que marcó el curso de la historia desde el siglo xvi.

En los volúmenes previos, las colegas que coordinan la serie y quienes escribieron sus capítulos detallaron aspectos biológicos y culturales de *Capsicum*, su perspectiva taxonómica y evolutiva, su importancia económica y cultural general. Pusieron énfasis en el escenario de México, uno de los territorios en donde

con mayor pasión sus culturas desarrollaron relaciones con las plantas del género *Capsicum* y las mantienen con extraordinaria vigencia. México, junto con la región sur de Estados Unidos y los países de Centroamérica conforman una de las áreas que mayormente consumen los frutos de estas plantas y en donde la diversidad culinaria que los incluye es de las más altas en el mundo. En el presente volumen los coordinadores y autores de la obra dirigen la mirada un poco más al oriente y al sur, explorando estas relaciones en el gran escenario de la historia biocultural de *Capsicum* en el continente americano. Si bien existe una visión fundamentada de que el consumo de chiles y su incorporación en la cultura culinaria de México es de los mayores en el mundo, sin embargo, los autores convocados a transmitir sus experiencias y visiones en otras regiones del continente americano muestran que Sudamérica es el territorio con la mayor diversidad biológica del género, de hecho, es una de las dos áreas de origen y diversificación. También muestran que es el área con la historia más antigua de interacción de las culturas con estas plantas, y que la cultura derivada de tal interrelación es diversa, perdura y crece paulatinamente con nuevas manifestaciones en amplias regiones.

La importancia cultural de *Capsicum* en Sudamérica tiene múltiples expresiones a través de la historia y en la actualidad. Quizás una de las más reveladoras es la del mito fundacional del Tahuantinsuyu, el extenso territorio dominado durante siglos por los incas. En su monumental obra, María Rostworowski (en el libro *Historia del Tahuantinsuyu*), narra las diferentes interpretaciones que al respecto existen en las fuentes históricas. Una de ellas refiere que, de una cueva del cerro Tambotoco salieron cuatro hermanos junto con sus esposas: Ayar Manco, Ayar Cachi, Ayar Auca y Ayar Uchu. Después de múltiples vicisitudes Ayar Manco (llamado después Manco Capac) pudo fundar la ciudad de Cusco, el “ombligo del mundo”, según Garcilaso de la Vega. Ayar Uchu frecuentemente se traduce como el Señor del Ají. Es el hermano fundador que representa al uchu, al chilli, al ají, y permite al mundo apreciar la magnitud del valor simbólico de estas plantas en la cosmovisión de una de las culturas más extendidas y con mayor influencia cultural en el continente americano. Ayar Uchu se convirtió en una huaca de piedra (las huacas son espacios, seres y objetos sagrados) en el sitio conocido como Huanacauri, instando a sus hermanos a continuar su camino al sitio donde se fundaría Cusco y pidiéndoles la ceremonia de un ritual para honrar su

memoria. Esta huaca fue objeto de culto desde el incanato de Manco Capac hasta el arribo español. Era una de las principales huacas incaicas y en el sitio se celebraba la ceremonia de Huarachico, un ritual aparentemente relacionado con la virilidad, la fuerza y la destreza guerrera. La obra que nos brindan los autores en este volumen aporta importantes elementos que permitirán al lector visualizar la razón de tal peso cultural.

El género *Capsicum* pertenece a la familia Solanaceae, comprende 43 especies y una gran variedad de taxa infraespecíficos en las especies domesticadas, la cual resulta de procesos de domesticación con múltiples directrices. Cinco especies han sido domesticadas y varias especies silvestres, incluyendo los ancestros de los chiles domesticados, han sido registradas en interacciones culturales con diversos pueblos del continente americano.

Se trata de una relación muy antigua, los restos arqueológicos de Huaca Prieta en Perú sugieren, de acuerdo con el capítulo de Chiou y Hastorf en esta obra, que en esa área las interacciones entre humanos y *Capsicum* son las de mayor antigüedad hasta ahora registrada, alrededor de 10 mil años. Es una historia de interrelaciones con plantas silvestres, eventualmente domesticadas, pero que continuó involucrando plantas silvestres hasta etapas más tardías, como lo muestra el minucioso trabajo arqueológico de Lema y Amuedo para el norte de Argentina. Una historia que surge en Sudamérica, que se adoptó y vigorizó entre las culturas mesoamericanas y del Caribe, y que a partir del siglo xv, España y Portugal la difundieron en el Viejo Mundo.

Comer es mucho más que nutrirse. Para los seres humanos del pasado y del presente satisfacer el hambre encuentra en la comida unos de sus mayores placeres. Los sabores y otros atributos de la comida dan al comer un acto que trasciende la nutrición. Cada cultura posee su repertorio de gustos que se acompaña de ingredientes y recetas. Sabores, aromas, texturas y apariencias son estímulos sensoriales que han movido múltiples combinaciones e innovaciones sumamente dinámicas a través del tiempo. Su importancia se refleja en la procuración de componentes, y a través de la caza, la pesca o la recolección, así como también en la selección de atributos de los organismos que forman parte de la dieta y que tienen consigo una historia de domesticación. Son también los motores de intercambios y mercados, como aquellos que en la historia condujeron a circunnavegaciones y al encuentro de nuevos continentes.

Los sabores picantes son representativos de la pasión humana por el sabor. Mientras para algunas culturas resultan repulsivos, para otras constituyen ejes centrales del repertorio de sabores. Las variaciones de este atributo son tan amplias como amplio es el espectro de las especies que las proveen. No son solamente grados de picor los que se involucran en esta pasión; se mezclan también sutiles sabores y aromas que acompañan ese picor. En la antigüedad, en el Viejo Mundo una planta icónica del sabor picante fue la pimienta (*Piper nigrum* L.), especia valiosa que desde Oriente conquistó a Occidente. Su búsqueda, junto con la de otras especias de sabores extraños y atractivos en la Europa medieval, motivaron grandes aventuras por rutas comerciales que desembocaron en el encuentro de otras plantas picantes: los chiles, ajíes, uchus y rocotos, integrados a las culturas del Nuevo Mundo. Estas plantas, pertenecientes al género *Capsicum*, son filogenéticamente distantes a *Piper*, pero fueron y algunas de ellas aún son denominadas pimientos, *pimentas* y pimientos, debido al viejo atributo conocido de *Piper nigrum*.

Las especies del género *Capsicum* son altamente apreciadas en México, en donde existen cuatro especies nativas, pero solamente dos de ellas, *Capsicum annuum* y *C. frutescens* se diversificaron considerablemente como resultado de procesos de domesticación. A este país llegaron después otras dos especies domesticadas, y los domesticadores mesoamericanos continuaron su propio proceso de diversificación. Los coordinadores de la presente obra han dedicado dos volúmenes a examinar la relevancia cultural de los chiles a través de la historia de los pueblos de México. Pero el género *Capsicum* tiene su principal escenario de diversificación de especies en Sudamérica. Ahí la historia natural dio origen a este género y tuvo un contexto natural propicio para dar lugar a numerosas especies. Por su parte, la historia cultural encontró en varias de estas especies los estímulos sensoriales que motivaron a los pueblos de distintas regiones a incorporarlos como componentes de su comida. Pero también sus múltiples propiedades medicinales fueron incluidas en las herbolarias tradicionales. Varias especies se obtienen a través de la recolección, pero al menos cinco especies se cultivan y presentan signos de domesticación. La mayor diversidad de especies silvestres (los autores en esta obra, siguiendo a Barboza *et al.*, 2022, contabilizan hasta ahora 40) y numerosas variedades cultivadas y domesticadas del género *Capsicum* se encuentran en Sudamérica. Son excepcionalmente importantes los ajíes (*Capsicum baccatum*),

los rocotos (*C. pubescens*) y los llamados chiles habaneros (*C. chinense*). Especies que se domesticaron en distintas regiones andinas y amazónicas. Junto a estas, los frutos de varias especies silvestres son recolectados en los bosques y algunas otras se cultivan por su valor ornamental. La región del Caribe y de Centroamérica recibió históricamente la influencia contundente del aprecio cultural y la diversidad mesoamericana y sudamericana por los chiles.

Este tercer volumen está dedicado al estudio de la diversidad biocultural de *Capsicum* del Caribe y de Centro y Sudamérica. Los autores recogen contribuciones de distintas regiones. Arqueología, etnohistoria, etnobotánica, son campos de investigación que se reúnen en este libro para dar cuenta de la historia y diversidad de contextos culturales y ecológicos en los que se desenvuelven las interacciones de las plantas del género *Capsicum* y las culturas del continente americano. Se muestra un amplio repertorio de usos, no sólo comestibles sino también medicinales e insecticidas, su aprecio como plantas ornamentales y su valor simbólico y mítico. Incluso, se muestra como un elemento empleado en la cacería, como lo narran Stampella y Pochettino en uno de los capítulos. Se suman a la narrativa cuentos, leyendas, recetas y anécdotas que comparten los autores para integrar el reflejo de tan enorme contexto biocultural.

La considerable diversificación de las especies de *Capsicum* domesticadas tiene una fuerte relación con la diversidad de contextos ecológicos, tecnológicos y culturales que han encontrado estas plantas desde el norte de México y sur de los Estados Unidos hasta la región más meridional del Cono Sur. Un importante legado de la domesticación que ha ocurrido en la región Neotropical y que hoy en día hace de estas plantas un legado indispensable en la cultura culinaria del mundo.

El libro aporta un panorama de *Capsicum* en las culturas de 13 países de la región. Muestra el extraordinario caleidoscopio de usos, mezclas de ingredientes, formas de manejo, directrices de selección humana y la importancia actual y potencial de estas plantas en las culturas y la de las culturas para estas plantas. Interacciones bioculturales que han construido relaciones milenarias, muchas de ellas perdidas en la historia, muchas otras que perduran y cuya valoración es la base de su permanencia y desarrollo futuro.

Ugás, Mendoza y Valverde analizan la diversidad de ajíes peruanos, así como la importancia de documentarla y protegerla mediante un concierto de acciones

institucionales gubernamentales, académicas y de la sociedad civil. Porta y colaboradoras apuntan en su capítulo la importancia contemporánea que las especies de *Capsicum* tienen, no solo en la cultura culinaria sino además en la industria alimentaria, química y farmacológica.

De cuentos, recetas y fogones, es como se refieren al tema Pascale de Robert, Egleé Zent y María Alejandra González, de Nicaragua a Panamá, de la Guajira colombiana a los páramos venezolanos y colombianos, del Cauca a Saraguro, Ecuador, de Warmiragra en Tomayquichua, Perú y de ahí a Jujuy, Argentina. Fluyen por infinitos rincones las culturas de maíz, frijol y calabaza, de las papas, las ocas, las mashuas y ollucos, con inmensos sabores de yuyos y quelites y los indispensables ajíes, chiles y pimientos que, junto con la sal, le dan sabor al mundo.

Se recogen historias en el gran mosaico de culturas y ambientes del Neotrópico y sus vecindarios septentrionales y meridionales. Se muestra la diversidad en la unidad latinoamericana que hace siglos rebasó fronteras para influir mundos inimaginables, los que, a su vez, franquearon los límites para sumar a esa unidad territorial las habas, el trigo, el ajo, la cebolla, la infinidad de ingredientes que nutren los cuentos, las recetas y los fogones del inmenso territorio biocultural latinoamericano.

Capsicum en América: un viaje transdisciplinario por su historia, cultura y diversidad biocultural

Esther Katz, Marco Antonio Vásquez Dávila,
Araceli Aguilar Meléndez y Gladys Isabel Manzanero Medina

Chile, ají y *pimenta* son los nombres genéricos que se asignan a los frutos de *Capsicum* en el continente americano. El género *Capsicum*, de la familia Solanaceae, ofrece retos a los académicos que, al seguirle la pista, reconocen interacciones únicas entre sus frutos picantes y un sinnúmero de culturas situadas en una amplísima diversidad de territorios. Usualmente la mirada se fija en México, que ha sabido divulgar la existencia de tan poderoso condimento, vegetal y especia, en diversos ámbitos de la vida de sus habitantes (Aguilar *et al.*, 2018; Vásquez-Dávila *et al.*, 2021), sin embargo, no es el único país que tiene la fortuna de resguardar dichos frutos picosos. El género *Capsicum* está presente en estado silvestre en la mayor parte del continente y cinco de sus especies fueron domesticadas en diferentes regiones, no sólo de México sino también de América del Sur. En este libro, vamos a ver que el uso de esta planta está documentado desde hace miles de años en diversos puntos del continente. Los datos arqueológicos presentados aquí provienen de Perú (Chiou y Hastorf, Mancina), Argentina y Chile (Lema y Amuedo), pero seguramente el *Capsicum* ha sido usado en otras regiones desde tiempos antiguos. En cuanto a su uso en el presente, los artículos de este libro lo describen para Cuba, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Brasil, pero algunos trabajos previos¹ e informaciones prove-

¹ Véase, por ejemplo, Aguilera Bornand (2016a y b) sobre el ají de los mapuches en Chile.

nientes de internet indican que esta planta se usa en todos los países del continente. Falta entonces recopilar datos científicos elaborados a nivel local, o llevar a cabo más investigaciones sobre este tema.

La clasificación botánica del género *Capsicum* ha dado lugar a numerosos trabajos. Después de las primeras descripciones por naturalistas europeos en el siglo xvi, Tournefort (1719) y Linneo (1753) nombraron al género y empezaron a describir a las especies con criterios científicos que siguen utilizándose hasta el presente. Posterior a ello, el camino de los taxónomos por categorizar y delimitar a los *Capsicum* ha sido complicado y el ejemplo de ello es que se han descrito desde una especie para todo el género (Dierbach 1829) hasta 61 especies (Dunal 1852).

Recientemente, Barboza *et al.* (2022) publicaron una *Monografía del Capsicum*, basada en la revisión de ejemplares de herbario de todo el mundo colectados en el continente americano. Según este trabajo, 43 especies se consideran como válidas: cinco domesticadas y 38 silvestres. Como parte de esa revisión los autores han anotado también los nombres locales en el idioma oficial de diversos países, así como los nombres en lenguas nativas; sin embargo, estos nombres son sólo una parte del complejo contexto cultural de cada colecta realizada y, si bien la exhaustiva monografía aclara las relaciones taxonómicas del género, no realiza el análisis detallado de las cultivariedades de las especies domesticadas. Por ello, debemos promover la incorporación de los trabajos de corte arqueológico/etnobotánico y antropológico, ya que ofrecen una nueva mirada al entendimiento del complejo sistema de chiles y culturas del continente americano.

El primer contacto de los europeos con el *Capsicum* se dio en la isla Hispaniola (Haití/Santo Domingo) donde los taínos, hablantes de una lengua arawak, lo llamaban ají. Entre los países donde se habla español este término se ha conservado en las islas del Caribe y se ha difundido en toda América del Sur, desde Panamá (que fue parte de Colombia hasta inicios del siglo xx) hasta Argentina.

En México, en algunas crónicas del siglo xvi aparece el término ají, pero fue el término chile, derivado del náhuatl *chilli*, que se impuso en este país, así como en América central hasta Costa Rica. En Perú y Ecuador se usa a veces el término quechua *uchu*, y el término quechua/aymara: *rocoto/locoto* designa comúnmente,

en esos países y en Bolivia, el *Capsicum pubescens*. En Brasil, los primeros exploradores lo describieron bajo nombres en lenguas tupí-guaraní (*quiya* o *quinha*), también habladas en Argentina,² pero se impuso el nombre portugués *pimenta* (pimienta). La pimienta negra se distingue del *Capsicum* siendo llamada *pimenta-do-reino* (pimienta del reino, es decir Portugal).³

Los artículos de este libro presentan datos que no han sido recopilados en los herbarios estudiados por Barboza *et al.* (2022), por ejemplo, algunas cultivariedades de *C. frutescens*, *C. chinense* y *C. annuum* var. *annuum* que aparecen en Honduras, Nicaragua y Venezuela donde no habían sido reportadas. También muestra una riqueza mayor a lo esperado en las cultivariedades (variedades, tipos o razas que usualmente se identifica por los nombres comunes; por ejemplo, rocoto, ají amarillo, chile congo, etc.). A nivel de la distribución de las especies, *C. annuum* var. *glabriusculum*, especie silvestre o semicultivada, está presente en 11 de los 13 países documentados por los autores de este libro. La especie domesticada en México, *C. annuum* var. *annuum* es actualmente cultivada en casi todos los países y en este volumen se valida su presencia en Cuba. *C. pubescens* se distribuye en todas las tierras altas de Honduras, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela y Bolivia. *C. chinense*, posiblemente domesticado en Amazonia, se describe en este volumen para Honduras, Nicaragua y Venezuela, donde no había sido reportado por Barboza *et al.*, y por lo tanto se encuentra en todos los países estudiados. Finalmente, según la información actual, *C. baccatum* solo se encuentra en América del Sur (Tabla 1).

Los artículos presentes también ofrecen una amplia diversidad de nombres comunes, correspondiendo a especies silvestres y cultivariedades de *Capsicum*. En el presente volumen, el complejo contexto cultural del continente americano sirve de marco para acercarnos de una forma respetuosa e incluyente a las variantes del español que se emplean, dentro y fuera de la academia, en este continente para designar los *Capsicum* y las plantas que les son asociadas, y así aumentar el valor de la información que se presenta⁴ (Aguilar Gil, 2023). Los nombres de las diferentes variedades de *Capsicum* cuentan una historia, no siempre descifrada.

² Stampella y Pochettino, en este volumen.

³ Cavignac, en este volumen.

⁴ Para facilitar la lectura se ha incluido un glosario.

Tabla 1. Especies de *Capsicum* registradas por Barboza *et al.* (2022)
y nuevos registros reportados en este libro

País	Especies silvestres de <i>Capsicum</i> (basado en Barboza <i>et al.</i> , 2022)	Especies domesticadas de <i>Capsicum</i> (basado en Barboza <i>et al.</i> , 2022)	Especies silvestres de <i>Capsicum</i> (documentadas en este libro)	Especies domesticadas de <i>Capsicum</i> (documentadas en este libro)
Cuba	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i>	<i>C. chinense</i>		<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i>
Honduras	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> <i>C. lanceolatum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. frutescens</i> <i>C. pubescens</i>		<i>C. chinense</i>
Nicaragua	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i>		<i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i>
Costa Rica	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i>	<i>C. chinense</i>	<i>Capsicum rhomboideum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. baccatum</i> <i>C. frutescens</i> <i>C. pubescens</i>
Panamá		<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i>		
Colombia	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>baccatum</i> <i>C. dimorphum</i> <i>C. geminifolium</i> <i>C. lycianthoides</i> <i>C. parvifolium</i> <i>C. regale</i> <i>C. rhomboideum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>pendulum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>umbilicatum</i> <i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i> <i>C. pubescens</i>		
Ecuador	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> <i>C. benoistii</i> <i>C. dimorphum</i> <i>C. galapagoense</i> <i>C. geminifolium</i> <i>C. hookerianum</i> <i>C. longifolium</i> <i>C. lycianthoides</i> <i>C. rhomboideum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>pendulum</i> <i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i> <i>C. pubescens</i>		
Perú	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>baccatum</i> <i>C. coccineum</i> <i>C. dimorphum</i> <i>C. geminifolium</i> <i>C. hookerianum</i> <i>C. longifolium</i> <i>C. piuranum</i> <i>C. regale</i> <i>C. tovarii</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>pendulum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>umbilicatum</i> <i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i> <i>C. pubescens</i>		

(concluye Tabla 1)

País	Especies silvestres de <i>Capsicum</i> (basado en Barboza <i>et al.</i> , 2022)	Especies domesticadas de <i>Capsicum</i> (basado en Barboza <i>et al.</i> , 2022)	Especies silvestres de <i>Capsicum</i> (documentadas en este libro)	Especies domesticadas de <i>Capsicum</i> (documentadas en este libro)
Venezuela	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>baccatum</i> <i>C. parvifolium</i> <i>C. rhomboideum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. frutescens</i> <i>C. pubescens</i>		<i>C. chinense</i>
Brasil	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>baccatum</i> <i>C. caatingae</i> <i>C. campylopodium</i> <i>C. carassense</i> <i>C. coccineum</i> <i>C. cornutum</i> <i>C. flexuosum</i> <i>C. friburgense</i> <i>C. hunzikerianum</i> <i>C. longidentatum</i> <i>C. mirabile</i> <i>C. mirum</i> <i>C. muticum</i> <i>C. parvifolium</i> <i>C. pereirae</i> <i>C. rabeinii</i> <i>C. recurvatum</i> <i>C. schottianum</i> <i>C. villosum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>pendulum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>umbilicatum</i> <i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i>		
Bolivia	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>baccatum</i> <i>C. caballeroi</i> <i>C. cardenasii</i> <i>C. cenatocalyx</i> <i>C. chacoense</i> <i>C. coccineum</i> <i>C. eshbaughii</i> <i>C. eximium</i> <i>C. minutiflorum</i> <i>C. neei</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>pendulum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>umbilicatum</i> <i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i> <i>C. pubescens</i>		
Argentina	<i>C. baccatum</i> var. <i>baccatum</i> <i>C. chacoense</i> <i>C. eximium</i> <i>C. flexuosum</i>	<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>pendulum</i> <i>C. baccatum</i> var. <i>umbilicatum</i> <i>C. chinense</i> <i>C. frutescens</i>		

El término rocoto, proveniente del quechua, muestra las raíces andinas del *Capsicum pubescens*; en Panamá, el *Capsicum chinense* picante, consumido sobre todo por los afropanameños, es llamado ají chombo o chombo, designando a los descendientes de los trabajadores caribeños de los cañaverales,⁵ pero en Costa Rica es llamado chile panameño.⁶ En ciertas regiones de Colombia, el ají diablo sirve para “hacer daño a otras personas” o para protegerse de ellas.⁷

Los usos del *Capsicum* son sumamente diversificados: en la medicina, en los rituales y sobre todo en la alimentación. En la mayoría de los países (pero no al nordeste de Brasil), el chile o ají tiene usos medicinales.⁸ Lo que se menciona más frecuentemente es su uso para aliviar la artritis, los reumatismos y los dolores musculares, sobre todo aplicado en ungüento. También se usa para aliviar dolor de cabeza y de muelas, malestares gripales, infecciones de la garganta, asma, malestares estomacales, hemorroides, fiebre, hemorragia. Se le atribuyen propiedades digestivas y diuréticas, se considera como un estimulante sexual y algunos lo usan para curar las mordeduras de serpientes. En Panamá, es en rituales de protección contra las víboras que lo emplean los ngäbes.⁹ Es en Panamá y Colombia que tenemos más descripciones de uso ritual del ají, entre indígenas y afrodescendientes: en ritos de pubertad, para ahuyentar rayos, contra malos espíritus, mal de ojo, hechicería, pero también para hacer maldad. Al contrario, entre los nasa de Colombia el ají no puede estar presente en los rituales “porque estaría calentando el espíritu”.¹⁰ En Nicaragua lo emplean también en la agricultura, como insecticida.¹¹

En algunos países o regiones, el uso del *Capsicum* no es muy común, como en Argentina, en ciertas regiones de Brasil o de Colombia, pero en otras, el chile, ají o *pimenta* no puede faltar. En ciertos lugares, su consumo está atribuido a los

⁵ Le Carrer, en este volumen.

⁶ Sault, en este volumen

⁷ Pino, en este volumen; Cortés *et al.*, en este volumen.

⁸ Sobre los usos medicinales del chile en México véase Aguilar Meléndez *et al.*, 2021.

⁹ Le Carrer, en este volumen.

¹⁰ Cortés *et al.*, en este volumen.

¹¹ Saldívar *et al.*, en este volumen.

hombres, como en el nordeste de Brasil, o entre los wayuu de Colombia, en el caso del ají silvestre.¹² México no tiene la exclusividad de las salsas picantes: se llaman igualmente salsa picante, en Cuba; chile, chilera, chismol, aliño, en América central; ají, en Colombia, Ecuador, Venezuela; y ajicero, ajicito, picante, pasaje, encurtido, aliño, adobo o aderezo llorón, en los Andes venezolanos; llajua, en Bolivia; *molho* o *molheira*, en Brasil, y contienen un número infinito de ingredientes. En varios países, en particular en América central, se preparan encurtidos de chile en vinagre. En algunos lugares, como Cuba, los chiles se comen en ensalada. En América central y Cuba se prepara chile/ají relleno. En la mayoría de los países, el chile, ají o *pimenta* se agrega a platillos de frijol, de carne, de tubérculos, y a las sopas. El ajiaco elaborado con carne, tubérculos y plátano verde, y cargado de ají picante es un platillo emblemático en Cuba.¹³ Ningún artículo menciona el uso del chile con golosinas o alimentos dulces, o en bebidas, como se acostumbra en México. En algunos casos, preparados a base de chile/ají/*pimenta* se han vuelto alimentos gourmet, como algunas salsas del nordeste de Brasil¹⁴ o la catara, de la Amazonia venezolana.¹⁵ En Chile, el merkén, polvo de ají con sal y semillas de cilantro elaborado por los mapuches, se ha configurado como producto típico, en vínculo con las ideas de antigüedad, especificidad y nación (Aguilera Bornand, 2016a y b). El chile, ají o *pimenta* no es un alimento neutro, es precisamente un marcador de identidad y de memoria, incluso a veces de género. Entre los saraguros de Ecuador está asociado al coraje, la fuerza y la energía vital,¹⁶ para los ngäbes de Panamá participa en el refuerzo de la vida.¹⁷

Este libro es un primer acercamiento al entendimiento del *Capsicum* en territorios multiétnicos. El lector encontrará datos no explorados anteriormente; sin embargo, todavía faltan muchos trabajos para tener un panorama de la diversidad biocultural de tan importante especie.

¹² Cavignac, en este volumen; López, en este volumen.

¹³ Martínez Betancourt, en este volumen.

¹⁴ Cavignac, en este volumen.

¹⁵ De Robert *et al.*, en este volumen.

¹⁶ González Rivadeneira, en este volumen

¹⁷ Le Carrer, en este volumen.

Tabla 2. Nombres de plantas citadas en los artículos y su equivalente en México y Brasil (los nombres entre corchetes, para Brasil, Ecuador y Perú, no son citados en los artículos)

	México	Honduras	Nicaragua	Panamá	Cuba	Venezuela
<i>Agave</i> spp.	maguey					maguey
<i>Anacardium occidentale</i>	nuez de la India				marañón	
<i>Arachis hypogaea</i>	cacahuate				maní	
<i>Bixa orellana</i>	achiote	achiote	achiote		bija	
<i>Capsicum</i> spp.	chile	chile	chile	ají	ají	ají
<i>Capsicum annuum</i> (no picante)	pimiento	chile dulce, chile morrón			pimiento	
<i>Capsicum pubescens</i>						
<i>Colocasia esculenta</i>	malanga	malanga				
<i>Crescentia cujete</i>	jícara				güira	
<i>Cucurbita</i> spp.	calabaza		zapallo	zapallo	calabaza	zapallo
<i>Cucurbita ficifolia</i>	chilacayote					zapallo
<i>Dioscorea</i> spp.	ñame?	ñame		ñame	ñame	
<i>Dysphania ambrosioides</i>	epazote				apasote	
<i>Eryngium</i> spp.						
<i>Ipomea batatas</i>	camote	camote			boniato, aje	
<i>Lagenaria siceraria</i>	bule, tecomate					tapara
<i>Manihot esculenta</i>	yuca	yuca	yuca	yuca	yuca	
<i>Musa</i> spp.	plátano			plátano	plátano	cambur
<i>Oxalis tuberosa</i>						cuiva
<i>Phaseolus lunatus</i>					frijol	
<i>Phaseolus vulgaris</i>	frijol		poroto		frijol	caraota
<i>Physalis</i> spp.	tomate (de cáscara)					
<i>Porophyllum ruderale</i>	papaloquelite					
<i>Schinus</i> spp.	pirul					
<i>Sechium edule</i>	chayote	pataste				chayota
<i>Solanum lycopersicum</i>	jitomate	tomate	tomate		tomate	
<i>Ullucus tuberosus</i>						rua
<i>Xanthosoma</i> spp.	malanga	malanga		otoe	malanga	

	Colombia	Ecuador	Perú	Bolivia	Argentina	Brasil
			maní		maní	[amendoim]
		achiote				urucum
	ají	ají, uchu	ají, uchu	ají	ají, pimiento	pimenta
	pimentón					[pimentão]
		rocoto	rocoto	locoto		
						[taioba]
						[cuiá]
	zapallo		calabaza, zapallo		zapallo	[abóbora]
		sambo			cayote	
						[inhame, cará]
			paico			
	chicoria, cilantrón					[chicorea]
			camote		batata	[batata doce]
			calabaza, mate		mate	[cabaça, jamaru]
	yuca		yuca		mandioca	mandioca
	plátano					[banana]
			[oca]		oca	
			pallar		poroto	fava
			frejol, frijol		poroto	feijão
			tomatillo			
				quirquiña		
					molle	
						[chuchu]
	tomate	tomate				[tomate]
		[mel loco]	[ulluco]			
						[taioba]

El libro incluye 21 capítulos sobre 13 países (con dos capítulos binacionales y uno multinacional), que se refieren a una diversidad de localidades y poblaciones, mestizas, indígenas y afrodescendientes. Los capítulos fueron agrupados en dos secciones con base en su temática principal: historias del pasado (Perú y Argentina), historias del presente (Cuba, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Colombia, Ecuador, Perú, Brasil), continuando con nuestra línea editorial de incluir textos testimoniales (Costa Rica, Panamá, Colombia, Bolivia, Argentina).

La primera parte incluye textos de arqueología e historia. Katherine Chiou y Christine Hastorf analizan los restos de semillas encontrados en sitios arqueológicos y los comparan con semillas modernas en Perú. Los sitios estudiados son Huaca Prieta y Paredones, en donde aparecen algunas de las primeras evidencias de *Capsicum* cultivado desde el periodo 9000-6500 A.P. Las autoras lograron identificar los *Capsicum* arqueológicos a nivel de especie, documentar el uso y la distribución de los chiles en diferentes épocas.

Verónica Lema y Claudia Amuedo analizan los restos arqueológicos de *Capsicum* en los Andes del Cono Sur (Argentina y Chile), que aparecen en diferentes sitios del periodo arcaico (3500-2000 A.P.) hasta el periodo incaico, junto con otras plantas alimenticias. También exploran el Norte Grande de Chile, donde se encontraron restos de *Capsicum* a partir del periodo Formativo, más comunes en los periodos preincaicos e incaicos. En la actualidad, se cultiva ají en los valles Chalchaquies, pero más para la comercialización que para el consumo local.

Si bien existe un avance importante en las investigaciones arqueológicas de los ajíes del área andina, los análisis que permiten conocer su uso en la cocina prehispánica todavía son escasos. Pauline Mancina propone un acercamiento a las prácticas culinarias asociadas al ají en el imperio inca (el Tahuantinsuyu), con base en fuentes etnohistóricas tempranas que abarcan un territorio que comprende gran parte de los Andes y que incluye los actuales países de Perú, Bolivia, Ecuador, Chile y Argentina.

Pablo Stampella y Maria Lelia Pochettino analizan los escritos de los jesuitas del siglo XVIII que describen el uso del ají en el norte de Argentina, entre diferentes grupos indígenas, en particular los guaraní, que emplean entre otros un ají silvestre (*C. chacoense*), que ellos llaman *cumbari*. En el área donde vivieron esos religiosos (el Chaco y las selvas del este de Sudamérica), los registros etnobotánicos sobre el uso

o cultivo de los ajíes son escasos, a diferencia de lo que ocurre en la zona andina y otras áreas de América, lo que motiva a apreciar el valor de esas obras.

La sección dedicada al presente se integra por 18 capítulos: uno sobre Cuba (el único representante de la región caribeña en este libro), seis de países centro-americanos (Honduras, Nicaragua, Costa Rica y Panamá), cuatro de Colombia, uno de Venezuela, uno de Ecuador, dos de Perú, uno de Bolivia, uno de Brasil y uno de Argentina.

En Cuba, según Julio Ismael Martínez Betancourt, el principal uso de los ajíes es como condimento, pues los frutos se consumen frescos o en conserva, pero los ajíes picantes son utilizados en menor escala que los dulces. Los ajíes también están presentes en la herbolaria tradicional, en la toponimia, en las religiones cubanas de matriz africana como sazónador e ingrediente de bebidas rituales, así como en el imaginario popular cubano expresado en refranes, cuentos y décimas.

En Honduras, según Lilian Ferrufino-Acosta, German Sandoval-González e Iris Rodríguez-Salgado, se cultivan diferentes variedades de *Capsicum annuum* var. *annuum*, y tanto los mestizos como los diferentes grupos indígenas consumen chile en encurtidos y salsas, y en zonas rurales se usa como medicina; los autores presentan algunas recetas.

Iris Saldívar, Marvin Tórrez y Gabriel Vega nos muestran que los chiles son un ingrediente indispensable y usual de las comidas en Nicaragua. El chile más utilizado es el congo (*C. annuum* var. *glabriusculum*) que se encuentra de manera natural en jardines y huertas familiares; se documentan chiles, comidas y otros usos de los frutos picantes.

Al chile, al chile: apreciando sabores y poderes en Costa Rica, de Nicole Sault, presenta historias del uso del *Capsicum* dentro de las culturas bribri y ngöbe.

Romano González Arce escribió, De cómo llegamos al *chifrijo* en Costa Rica, como una nota breve con abundante contenido histórico.

Los ngäbes de Panamá y Costa Rica cultivan ajíes dulces y picantes, pero en pueblos de Bocas del Toro (Panamá), donde Corine Le Carrer hizo trabajo de campo, esas plantas son cada vez más escasas a causa de plagas. Además, dichos habitantes ya no comen tanto ají, aunque les guste; sin embargo, lo que pica, irrita y caliente se manifiesta en la vida ngäbe y participa en el refuerzo de la vida de los humanos y no-humanos, es decir, tiene un papel relevante en contextos rituales/espirituales.

Geodisio Castillo relata los usos, alimenticios, medicinales y rituales, del *gaa* (ají) en la cultura guna (Panamá).

En la Guajira colombiana, los wayuu utilizan como alimento, represión, agresión y remedio un ají silvestre (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) llamado *wainpiraicha'a* (excremento del pájaro palguarata). Por ser un fruto silvestre, el *wainpiraicha'a* pertenece al mundo de Pulowi, dueña (sobrenatural) de los animales y las plantas silvestres; Karen López Hernández muestra que los hombres son los únicos que lo consumen. La potencia de lo picante, de lo amargo y del ardor es así asociada a la virilidad, a la fuerza y a la resistencia del cuerpo masculino, capaz de soportar y desafiar cualquier reto.

En el departamento del Chocó, en Colombia, según Nayive Pino, casi todas las comunidades rurales indígenas y afrodescendientes tienen uno o varios tipos de ají en sus azoteas, huertas caseras o en su jardín como ornamento, para la alimentación, la medicina, o como plantas mágicas usadas con rezos, siendo el ají diablito (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) el de mayor valor cultural.

Mary Belcy Bonilla-Granja, Ronald Andrés Viáfara y Heiber Cárdenas Henao, documentan los ajíes silvestres y cultivados, usados y no usados, que se encuentran en el suroeste de Colombia.

Jenifer Cortés, Amparo Dagua Paz y Martha Liliana Palomino exploraron los posibles usos del ají en un pueblo nasa y así surgió una breve narrativa del ají diablito, del resguardo *nasa Kiwe tekh kxaw*, en Santander de Quilichao, Cauca (Colombia) con acompañamiento académico de Araceli Aguilar.

En los Andes venezolanos, el ají es un elemento indispensable de las huertas campesinas y de las comidas diarias. Ají picante designa al fruto, a la planta y a las diversas preparaciones culinarias con *Capsicum*. Pascale de Robert, Egleé Zent y María Alejandra González Pérez analizan los usos y consumos del ají en comunidades parameras, considerando sus transformaciones en distintas escalas, temporales y espaciales, incluyendo notas breves sobre algunos tipos de ají medicinales y protectores.

El capítulo escrito por Tania González-Rivadeneira y Raffaella Ansaloni trata de la relación del pueblo saraguro, del sur de los Andes ecuatorianos, con la diversidad de ajíes, tanto en términos históricos como en la alimentación contemporánea. El ají o *uchu* (término quechua que designa los ajíes picantes), está presente en las chacras, se consume principalmente en salsas (también llamadas

ají) preparadas en piedras de moler o licuadoras y acompaña a una gran diversidad de platillos. Se han reportado otros usos en los rituales y en el control de plagas. El ají evoca coraje y fuerza; además de ser una comida, es parte de la energía vital de los saraguros.

El programa de hortalizas de la Universidad Nacional Agraria de La Molina (UNALM) conserva la colección más representativa de la diversidad peruana de ajíes cultivados en tierras bajas. Roberto Ugás, Víctor Mendoza y Carlos Valverde presentan las características de las principales especies de *Capsicum* cultivados, y de los 20 grupos varietales de ajíes nativos que se encuentran en los mercados regionales en Perú; además, se inician los argumentos para lograr una denominación de origen para el ají mocho en el norte de ese país.

En la microcuenca de Warmiragra (Sierra central de Perú), que cuenta con diferentes pisos altitudinales, Bettina Porta, Montserrat Ríos (†), Verónica Cañedo y Katia Aréstegui llevaron a cabo una investigación sobre la diversidad de los *uchus*, los criterios de selección aplicados por productores familiares y el conocimiento tradicional asociado con el manejo y el uso cultural de esas plantas. Gran parte de las variedades locales de las distintas especies de *Capsicum* permanecen aún no descritas para la ciencia, mientras que tienen una larga tradición de uso, elevado valor cultural y afectivo para los pobladores locales, quienes en la mayoría de los casos las cultivan a pequeña escala en sus huertos y jardines desde tiempos inmemoriales.

Rafael Archondo describe con humor la llajua (salsa picante) de Bolivia. Muestra que la salsa picante no es solamente una especialidad mexicana. La llajua no puede faltar en la comida boliviana, de preferencia molida en piedra; para mantenerse en ese país, la empresa McDonald tuvo que crear el Mac llajua.

En Brasil, la *pimenta* (*Capsicum*) no es consumida en todas las regiones. En el extenso territorio nacional, el consumo de la *pimenta* (nativa) y del cilantro (introducido) traza las fronteras de una cocina regional, separando el sur del norte-nordeste. Con el ejemplo del estado de Rio Grande do Norte, en el nordeste, Julie Cavnac reflexiona sobre el uso de la *pimenta* en las preparaciones culinarias y sobre su papel como marcador de identidad regional y de género. Se observa que la *pimenta* se asocia a platillos consumidos en fiestas y se destina en gran medida a los hombres, cuando consumen alcohol en un espacio público. Así, el cultivo, la preparación y el consumo de la *pimenta* corresponderían a un

modelo alimentario inspirado en una tradición rural reivindicada y en una sociabilidad donde la masculinidad se expresa a través del picante.

Elisa Vázquez Sánchez (mexicana) narra su nostalgia por el chile durante su estancia en Argentina y su recorrido para encontrarlo en Buenos Aires.

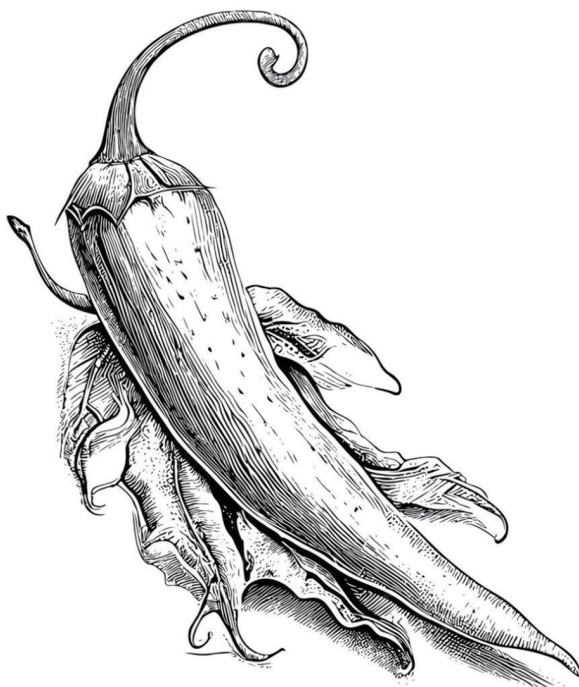
Este libro, dirigido tanto a investigadores como a un público más amplio, tiene un enfoque deliberadamente transdisciplinario e incluyente. Ya que la obra abarca una gran extensión territorial se usaron diferentes variantes del español, lo cual la enriquece, no la demerita, como lo ha mencionado Yásnaya Aguilar (2023); además, se utilizan vocablos en varias lenguas originarias, por ello su originalidad no tiene parangón con otras publicaciones sobre las múltiples facetas de los chiles.

La nota final es en homenaje a Montserrat Rios (†), etnobotánica ecuatoriana, autora de numerosos trabajos importantes en su área de experiencia que, aún enferma, entregó su artículo sobre los *uchus* de la Sierra central de Perú, antes de fallecer en julio de 2022.

Bibliografía

- Aguilar Gil, Y. (10 de abril de 2023). La “S” del dijistes y la riqueza del español. Atujkp. *El País*. <https://elpais.com/mexico/2023-04-10/la-s-del-dijistes-y-la-riqueza-del-espanol-atujkp.html>
- Aguilar Meléndez, A., Vázquez Dávila, M. A., Katz E. y Hernández Colorado, M. R. (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD Editions, Xalapa/Marseille.
- Aguilar Meléndez, A., Vázquez Dávila M. A., Manzanero G. I. y Katz E. (2021). Chile (*Capsicum* spp.) as food-medicine continuum in multiethnic Mexico, *Foods*, 10(10), 2502. <https://doi.org/10.3390/foods10102502>
- Aguilera Bornand, I. (2016a). Devenir típico. Una aproximación genealógica al fenómeno merkén en Chile. *RIVAR (Santiago de Chile)* 3(8), 64-81.
- . (2016b). *De la cocina al Estado-nación: el ingrediente mapuche*. Icaria/ Observatorio de la Alimentación, Barcelona.
- Barboza, G. E., García, C. C., de Bem Bianchetti, L., Romero, M. V. y Scaldaferro, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *PhytoKeys*, 200, 1.

- Dierbach, J. H. (1829). Uebersicht der bekannten Arten des Spanischen Pfeffers. *Archive des Apotheker-Vereins im Nordlichen Teutschland* 30(1), 19-31. <https://doi.org/10.1002/ardp.18290300103>
- Dunal, M. F. (1852). Solanaceae. En: A. P. de Candolle (Ed.), *Prodromus systematis naturalis regni vegetabilis* 13(1), 1-690.
- Linnaeus, C. (1753). *Species Plantarum. Impensis Laurentii Salvii, Holmiae* [Stockholm]. <https://doi.org/10.5962/bhl.title.669>
- Tournefort, J. P. (1719). *Institutiones rei herbariae* (3a. ed., vol. 1). Typographia Regia, Paris. <https://doi.org/10.5962/bhl.title.153849>
- Vásquez Dávila, M. A., Aguilar Meléndez, A., Katz, E. y Manzanero Medina, G. I. (Eds.). 2021. Chiles en México. Historias, culturas y ambientes. Universidad Veracruzana/IRD Editions, Xalapa/Marseille.



Historias del pasado



Los chiles del antiguo Perú: buscando los fundamentos de los sabores peruanos

Katherine Chiou y Christine A. Hastorf

Hace mucho tiempo, más o menos nueve mil años, los chiles fueron consumidos y presumiblemente cultivados en los sitios arqueológicos de Huaca Prieta y Paredones, ubicados en el valle de Chicama, en la costa norte de Perú (Figura 1). Estos sitios fueron ocupados durante lo que los arqueólogos llaman el periodo Precerámico (11500-3500 A.P.), una época en que los residentes del área comenzaron a participar en una economía mixta, marítima, agrícola y de humedales, que dio origen a uno de los ejemplos más tempranos de complejidad cultural en las Américas (Dillehay *et al.*, 2007, 2012). Los chiles fueron consumidos por la gente de Huaca Prieta y Paredones y desechados como basura, dejados allí, sin tocar, por generaciones de personas que vinieron y construyeron sobre las ocupaciones anteriores de sus antepasados. Los restos de chile se han conservado, en forma de frutos y semillas, a través de la deshidratación en el desierto seco, dejados ahí para ser recuperados miles de años más tarde por arqueólogos inquisitivos interesados en las evidencias más temprana del cultivo y la agricultura. Las semillas que iban a encontrar, y posteriormente datar por radiocarbono, representarían, posiblemente, la más antigua evidencia de fecha fiable para el chile domesticado, cerca de 10 mil años antes (9330 ± 40 cal. A.P.; Beta-349109: 10430-10650 cal. A.P.; Chiou *et al.*, 2014; Chiou *et al.*, en prensa). Sus hallazgos dieron lugar a algunas preguntas sobre la relación entre las personas y los chiles en el pasado: ¿qué clase de chiles estaban comiendo en el antiguo Perú?, ¿cambiaron los gustos y preferencias a través del tiempo? y ¿podemos ver algún vestigio de las antiguas prácticas de la cocina peruana moderna?

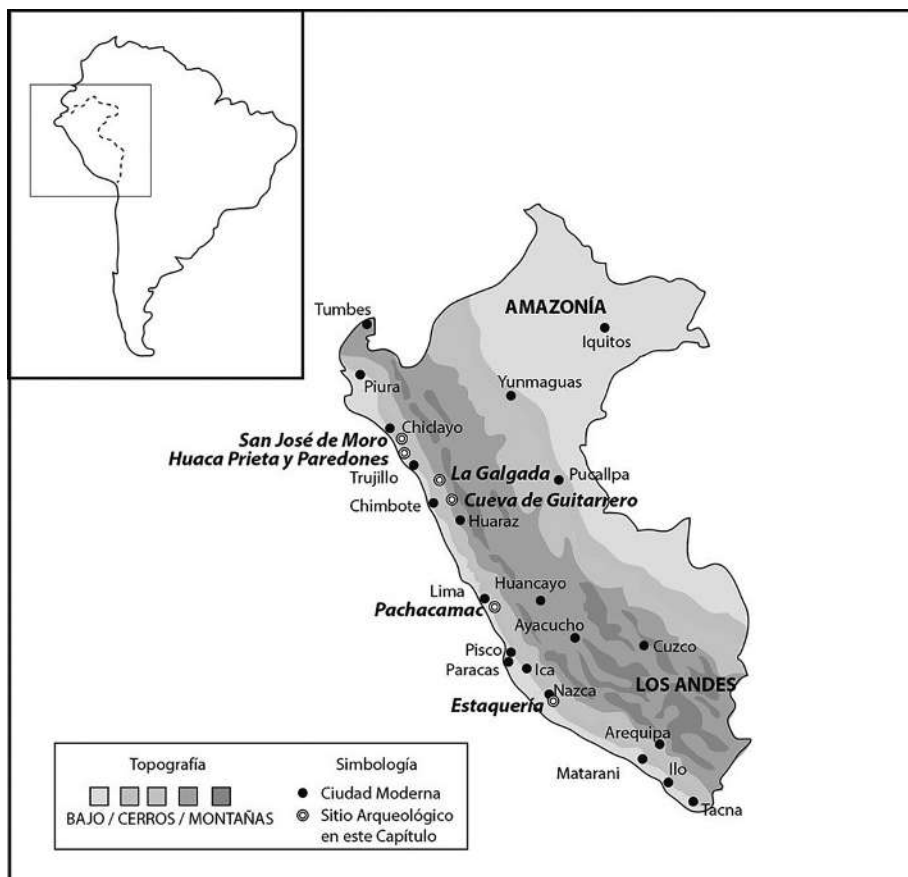


Figura 1. Mapa de Perú, con los sitios arqueológicos mencionados en este capítulo.

Los chiles en la cocina peruana moderna

La cocina peruana de hoy en día, en particular la comida criolla de la costa, se caracteriza por una gran variedad de colores, texturas y sabores que representan una mezcla fascinante de influencia andina, española, árabe (a través de España), africana, china, japonesa, europea, francesa y otras, que reflejan la historia compleja de Perú —una historia compuesta por periodos de colonización, esclavitud,

revolución, liberación e inmigración. En el corazón de la cocina peruana, sin embargo, el chile fue considerado un ingrediente tan esencial que para el inca con cada comida se ofrecían chiles junto con la sal. A diferencia de muchas de las otras cocinas del mundo, que regularmente ofrecen chiles en sus platos, la cocina peruana de hoy utiliza una gran variedad de chiles que pertenecen a cada una de las cinco especies domesticadas, que incluyen: *Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. pubescens*. La mayoría de las cocinas fuera de las Américas solo usan variedades de *C. annuum*, el domesticado de México como resultado de las rutas comerciales establecidas tras la ocupación española de las Américas por los portugueses, y de vez en cuando otras especies como *C. chinense* y *C. frutescens* (Andrews, 1984). Es más raro, sin embargo, encontrar los chiles que son esencialmente andinos, como *C. pubescens* y *C. baccatum*, fuera de los Andes. Hay que considerar que antes de la colonización por los españoles, la evidencia arqueológica sugiere que aún no estaba presente en Perú *C. annuum*.

En Perú, el chile se conoce con una variedad de términos de hoy, incluyendo *ají* (arawak), *uchu* (quechua), *rocoto/locoto* (quechua) y *huayca* (aymara). El famoso ají amarillo (*C. baccatum*) que es muy popular en la costa norte, por ejemplo, da cuenta en deliciosos platos, como choros a la chalaca, humitas, el chupe de camarones, parihuela, causa limeña, el escabeche, ocopa, papas a la huancaína, arroz con pato, lomo saltado y *tacu tacu*. Por su parte, el ají limo (*C. chinense*), un pimiento que es especialmente adorado en la región de la costa sur, es un ingrediente esencial para los populares ceviche, tiradito y *cau cau*. El rocoto picante (*C. pubescens*) de las sierras de Perú figura en un plato arequipeño llamado rocoto relleno. De hecho, el uso moderno de chile sugiere que las preferencias se basan, a nivel regional, en platos locales a menudo aderezados con los pimientos preferidos localmente. Por ellos nos preguntamos, ¿tienen estas preferencias locales raíces profundas en la antigüedad?

Los chiles en la región andina precolombina

Mientras que el chile (*Capsicum* spp.) se ha producido y consumido durante miles de años, la especie fue descrita por primera vez por los europeos en el siglo xv, durante la misión de ampliar el comercio de las especies asiáticas encomendada

a Cristóbal Colón y sus hombres en la isla antillana La Española. Se trata de una planta que los indios arahuacos nativos llamaban *axi*, el precursor de la palabra española ají/axi. Los sacerdotes españoles reunieron semillas de plantas nativas utilizadas para la alimentación y la medicina, en el centro de América, y las enviaron a España; así, de la península ibérica y Brasil, el chile se extendió hacia el mundo, arribando a África occidental, India e Indonesia a través de los primeros comerciantes portugueses, y encontrando su camino en el corazón y el alma de muchas cocinas del mundo (Andrews, 1984); no es sorprendente que los chiles hayan sostenido durante mucho tiempo una posición de gran estima en el mundo andino. En la época de la cultura moche (200-800 d.C.), por ejemplo, las semillas del chile eran una de las especies económicas más comúnmente encontradas en el registro arqueológico (Figura 2). En efecto, se utilizaron los chiles en lazos precolombinos como ingrediente esencial en la preparación de muchas comidas, eso que el siguiente pasaje escrito por el cronista, el inca, Garcilaso de la Vega, ilustra en 1609:

Es el condimento que todos los Indios de Perú utilizan, sea en guisos, cocinados dentro de una comida, o asados, sin estos frutos ellos no pueden comer, también los españoles los llaman uchu, o “pimiento de las Indias”, aunque el nombre *axi* le es dado en el lenguaje usado por la gente de las Islas de Barlovento. En mi tierra hay gente que no puede comer si no acompañan su comida con este fruto, se consume un poco más que cualquier otra hierba cruda. Debido a que éstos se usan para dar sabor a las comidas fueron prohibidos en actos religiosos, ya que son muy estrictos (De la Vega, 1966).

Como la escritura de Garcilaso de la Vega indica, los chiles eran casi una necesidad en platos del inca —un plato de comida es incompleto sin él. Al igual que el arroz para los japoneses o el maíz para los de Mesoamérica, es posible que el chile tuviera mucho que ver con la identidad en el pasado. Sabemos, por ejemplo, que ciertos cultivares de chile estuvieron restringidos a regiones específicas en los Andes debido al clima variable de la montaña, costa y selva, lo que sugiere la posibilidad de que diferentes grupos de personas se identificaran con las distintas especies que crecían en sus huertas. Dada la larga historia de cultivo en los Andes, es probable que los chiles fueran muy apreciados mucho antes de la época de los

incas (1430 d.C.). En la región de Nasca, alrededor de 500 d.C., por ejemplo, los chiles fueron la segunda planta más representada en la iconografía de cerámica nasca; comúnmente se muestra en asociación con los seres míticos (Proulx, 2009). Se reporta que semillas de *Capsicum* se han encontrado en los depósitos que datan de fecha tan lejanas como 10000 A.P. en la cueva Guitarrero, aunque esta fecha es disputada con *Phaseolus*, que permanece en el sitio y ha sido datada en alrededor de 3000 a 4000 A.P. (Kaplan y Lynch, 1999; Moseley, 2001; Pearsall, 2008). Los granos de almidón de *Capsicum* también han sido recuperados y datan de 6000 A.P. en Real Alto y Loma Alta, en Ecuador (Perry *et al.*, 2007). En combinación con las pruebas obtenidas de sitios como Huaca Prieta y La Galgada, la literatura afirma que el chile fue cultivado por lo menos 5000 A.P. en los Andes centrales (Pickersgill, 1969; Grieder *et al.*, 1988). El chile ha sido descubierto recientemente en los sitios de Huaca Prieta y Paredones, por ello se cuenta entre los primeros, uno de los ejemplos más tempranos de *Capsicum* cultivado en todo el mundo.

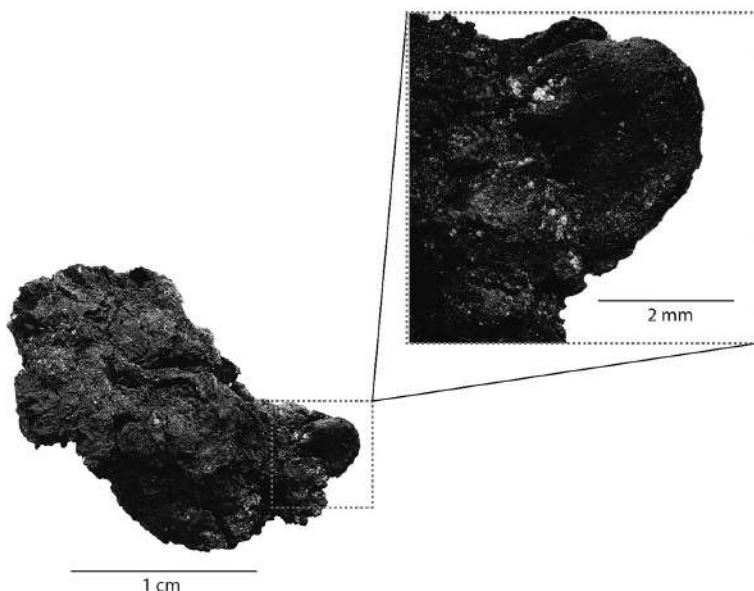


Figura 2. Semilla de *Capsicum chinense* encontrada en un coprolito humano de los niveles Moche Tardío (600-800 d.C.) en el sitio arqueológico San José de Moro, Valle Jequetepeque, Perú.

Métodos: la identificación de semillas arqueológicas de *Capsicum* spp. usando análisis morfométrico

El estudio de las semillas arqueológicas de *Capsicum* requiere un método de identificación a nivel de especie a partir de semillas modernas. Para lograr esto se acumuló una colección de datos comparativos de semillas modernas de *Capsicum* de las cinco especies domesticadas. Las semillas modernas fueron fotografiadas utilizando un sz-61 estereomicroscopio de marca Olympus (10x-30x) y una cámara digital de la misma marca (modelo dp72), equipo alojado en el Laboratorio Arqueobotánico McCown. Fotos de microscopía electrónica de barrido de las testas de las semillas fueron tomadas usando un Hitachi TM-1000 situado en el Laboratorio de Microscopía Electrónica de Barrido Robert D. Ogg, en el campus de Berkeley. Se utilizó el programa Olympus MicroSuite para tomar varias mediciones de la semilla entera, la cicatriz de fijación y la testa en el corte transversal. Las evaluaciones cualitativas también se hicieron sobre la forma de la semilla y de la cubierta.

Los datos correspondientes a 27 atributos fueron reordenados para las semillas de *Capsicum* modernas. Los atributos se generaron a partir de la literatura de *Capsicum* de investigaciones anteriores, en donde se identificaron semillas, y sobre de las observaciones hechas sobre la naturaleza de las mismas semillas de *Capsicum*. A continuación, encontramos una serie de datos de análisis exploratorios para buscar las medidas diferenciadoras más productivas para la identificación del taxón. Estas evaluaciones cuantitativas y cualitativas, así como el procedimiento para la identificación de semillas de *Capsicum*, se explican en Chiou y Hastorf (2012, 2014). Los criterios diagnósticos de semillas de *Capsicum* se aplicaron a semillas arqueológicas de *Capsicum* de Huaca Prieta y Paredones (Figura 3) y otros sitios arqueológicos de distintas fases temporales en Perú.

Cambios en los gustos: el consumo de chile desde 9000 A.P. hasta hoy

En las primeras ocupaciones en Huaca Prieta y Paredones (9000-6500 B.P.), los restos de chile recuperados pintan un cuadro interesante que indica que los chiles eran una parte importante de la dieta local. Se encontraron cuatro especies de chiles

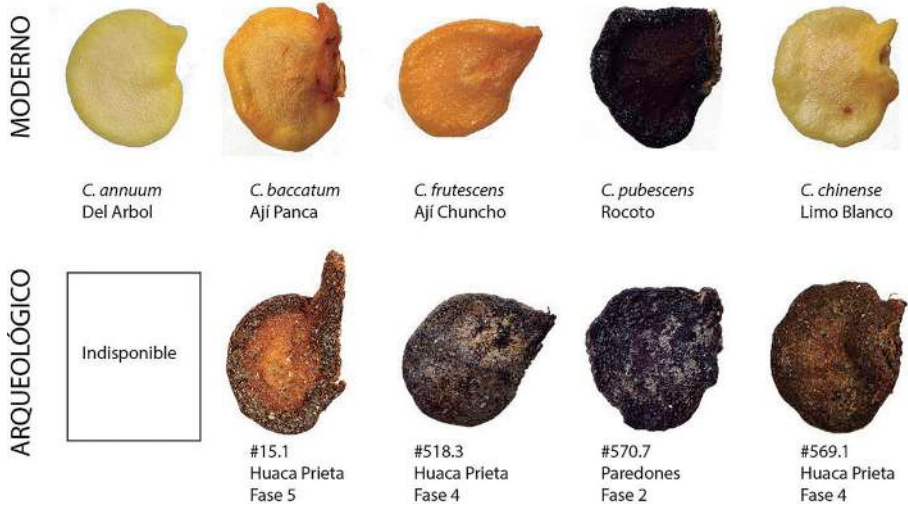


Figura 3. Comparación de semillas de chiles modernos y muestras arqueológicas recuperadas de los sitios de Huaca Prieta y Paredones (*Capsicum annuum* no está disponible porque no está presente en los dos sitios).

en esos primeros niveles, incluyendo *C. baccatum* (domesticado en las tierras bajas de Perú), *C. chinense* (domesticado en la Amazonía), *C. frutescens* (domesticado en la Amazonía) y *C. pubescens* (domesticados en el altiplano de Bolivia). Es probable que no todos estos pimientos crecieran localmente alrededor de los dos sitios arqueológicos. *C. pubescens*, por ejemplo, crece en elevaciones más altas y no puede prosperar en el calor de las tierras bajas. El hecho de que *C. pubescens* se encontró en Huaca Prieta y Paredones indica que algunos chiles se comerciaron y posiblemente fueron considerados como un alimento o condimento muy apreciado. Después de algún tiempo, desde 5000 B.P. a 4000 a.C., comenzamos a observar algunos cambios en los tipos de chiles que se consumen en la zona. Ya no vemos evidencia del chile de la montaña (*C. pubescens*). En lugar de *C. pubescens* los datos están dominados por *C. baccatum* y *C. chinense*. En la última fase del periodo Precerámico Tardío (4000-3000 B.P.), *C. baccatum* es el único chile que se consume. Parece que esta especie, una planta local, se convierte en el preferido en un momento en que otras líneas de evidencia arqueológicas sugieren creciente regionalización y la localización

de las prácticas en la costa norte de Perú. Es posible, entonces, que *C. baccatum* se convierta en una parte de la cocina local y, por extensión, de identidad local. Además, en los años posteriores que siguieron hasta la invasión española, los datos del chile de la ocupación nasca (100-700 d.C.) de Estaquería y la ocupación inca (1450-1532 d.C.) de Pachcamac en la costa de Perú, muestran que las semillas de *C. baccatum* aumentaron dramáticamente en tamaño, es posible que como resultado de la selección de las frutas más grandes (Figura 4; Chiou y Hastorf, 2012; Chiou *et al.*, 2014; Chiou, 2017).

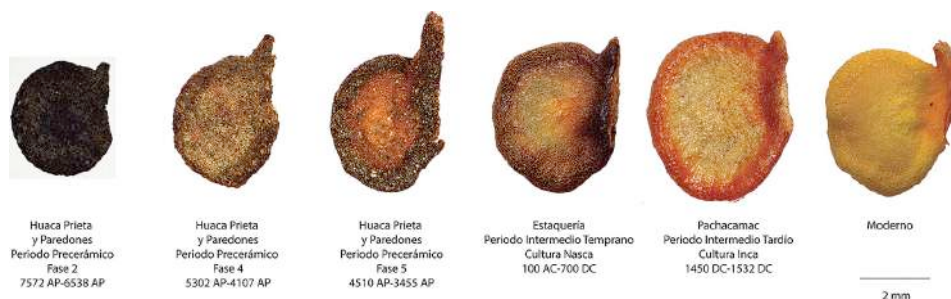


Figura 4. Cambios en el tamaño de semillas de *Capsicum baccatum*, a través del tiempo.

Aunque los datos modernos de semillas de *C. baccatum* indican que estas presiones de selección se relajaron, parece que la regionalización y creciente interés en el cultivo de *C. baccatum* a través del tiempo pueden reflejarse en la cocina peruana de hoy, con *C. baccatum* como el chile de elección en la costa norte de Perú. Así que la próxima vez que se agregue chile a un plato sabroso, pregúntate, ¿por qué estoy usando este tipo de chile en mi cocina? La respuesta te puede sorprender y deleitar.

Bibliografía

- Andrews, J. (1984). *Peppers: the domesticated Capsicum*. Editorial Universidad de Texas, Austin.
- Chiou, K. L., Hastorf, C. A., Vásquez Sánchez, V. F., Rosales Tham, T., Bonavia, D. y Dillehay, T. D. (2017). Chile pepper (*Capsicum* spp.) distribution and use. En:

- T. D. Dillehay (Ed.), *Where the land meets the sea: fourteen millennia of human prehistory on the north coast of Peru*, pp. 645-655. University of Texas Press, Austin.
- Chiou, K. L. y Hastorf, C. A. (2014). A systematic approach to species-level identification of chile pepper (*Capsicum* spp. L.) seeds: establishing the groundwork for tracking the domestication of chile peppers through the Americas and beyond. *Economic Botany*, 68, 316-336.
- Chiou, K. L. y Hastorf, C. A. (2012). *Capsicum* spp. at the preceramic sites of Huaca Prieta and Paredones. Informe del Laboratorio Arqueobotánico McCown, 74, Universidad de California, Berkeley. <http://archaeobotany.berkeley.edu/Research/LabReport/lab74/lab74.pdf>
- Chiou, K. L., Hastorf, C. A., Bonavia, D. y Dillehay, T. D. (2014). Documenting cultural selection pressures on chile pepper (*Capsicum baccatum* L.) seed size through time in coastal Peru (7600 B.P.-Present). *Economic Botany*, 68, 190-202.
- De la Vega, G. (1966). *Royal commentaries of the incas and general history of Peru: part one [1609]*. Editorial Universidad de Texas, Austin.
- Dillehay, T. D., Rossen, J., Andres, T. C. y Williams, D. E. (2007). Preceramic Adoption of Peanut, Squash, and Cotton in Northern Peru. *Science*, 316, 1890-1893.
- Dillehay, T., Bonavia, D., Goodbred, S., Pino, M., Vásquez, V., Tham, T., Conklin, W., Splitstoser, J., Piperno, D., Iriarte, J., Grobman, A., Levi-Lazzaris, G., Moreira, D., Lopez, M., Tung, T., Titelbaum, A., Verano, J., Adovasio, J., Scott Cummings, L., Bearéz, P., Dufour, E., Tombret, O., Ramirez, M., Beavins, R., DeSantis, L., Rey, I., Mink, P., Maggard, G. y Franco, T. (2012). Chronology, mound-building, and environment at Huaca Prieta, coastal Peru, from 13700-4000 Years Ago. *Antiquity*, 86, 48-70.
- Grieder, T., Bueno Mendoza, A. Earle Smith, C. y Malina, R. M. (1988). La Galgada in the world of its time. En: T. Grieder (Ed.), *La Galgada, Peru: a preceramic culture in transition*, pp. 192-203, University of Texas Press, Austin.
- Kaplan, L. y Lynch, L. N. (1999). *Phaseolus* (Fabaceae) in Archaeology: AMS radio-carbon dates and their significance for pre-columbian agriculture. *Economic Botany* 53, 261-272.
- Moseley, M. E. (2001). *The Incas and their ancestors: the archaeology of Peru*. Thames and Hudson, Londres.

- Pearsall, D. M. (2008). Plant domestication and the shift to agriculture in the Andes. En: E. Silverman e I. William (Eds.). *The Handbook of South American Archaeology*, pp. 105-120, Springer, Nueva York.
- Perry, L., Dickau, R., Zarillo, S., Holst, I., Pearsall, D. M., Piperno, D. R., Berman, M. J., Cooke, R. G., Rademaker, K., Ranere, A. J., Raymond, J., Sandweiss, D. H., Scaramelli, F., Tarble, K. y Zeidler, J. A. (2007). Starch fossils and the domestication and dispersal of chili peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Science*. 315, 986-988.
- Pickersgill, B. (1969). The archaeological record of chili peppers (*Capsicum* spp.) and the sequence of plant domestication in Peru. *American Antiquity*, 34, 54-61.
- Proulx, D. A. (2006). *A sourcebook of Nasca ceramic iconography*. Editorial Universidad de Iowa.

Historias de *Capsicum* en los Andes del Cono Sur: casos arqueológicos y etnográficos

Verónica S. Lema y Claudia Amuedo

El Cono Sur

Los restos arqueológicos de ajíes en el Cono Sur americano se centran en el área andina, correspondiente a los actuales territorios de Argentina y Chile. Contrariamente al avance que han tenido las investigaciones arqueobotánicas y al uso extendido de las técnicas de recuperación de restos vegetales en las últimas décadas, la presencia de *Capsicum* no es tan usual como la de otras especies. A pesar de lo anterior, los registros abarcan gran parte de la secuencia cronológica del noroeste de Argentina (NOA) y del Norte Grande chileno, haciendo su aparición en vinculación a la presencia incaica en la zona, en el caso de la región central de Chile y Cuyo, en Argentina (Figura 1; Tabla 1).

Diversos trabajos (Eshbaugh, 1993; Piperno y Pearsall, 1998; Perry *et al.*, 2007, Barboza *et al.*, 2022) indican que en los Andes meridionales se encuentra *C. pubescens* (el llamado rocoto, de semillas negras), el cual posee la mayor divergencia genética respecto a otras formas domesticadas y silvestres, habiendo derivado posiblemente de *C. eximium* o *C. cardenasii* (conocidos como ulupicas, de semillas color claro amarillento) con los cuales es interfértil. *C. pubescens* prospera en altitudes bajas a elevadas, entre los 800-1200 y 3500 msnm (Barboza *et al.*, 2022). En las laderas orientales de los Andes y tierras bajas adyacentes hacia el Atlántico se encuentra *C. baccatum* (locoto), el cual posee formas silvestres y domesticadas, y se asocia genéticamente a *C. chacoense* y *C. praetermissum*. En las provincias argentinas de Salta y Jujuy encontramos tres formas silvestres del género *Capsicum* (Zuloaga y Morrone, 1999): *C. bac-*

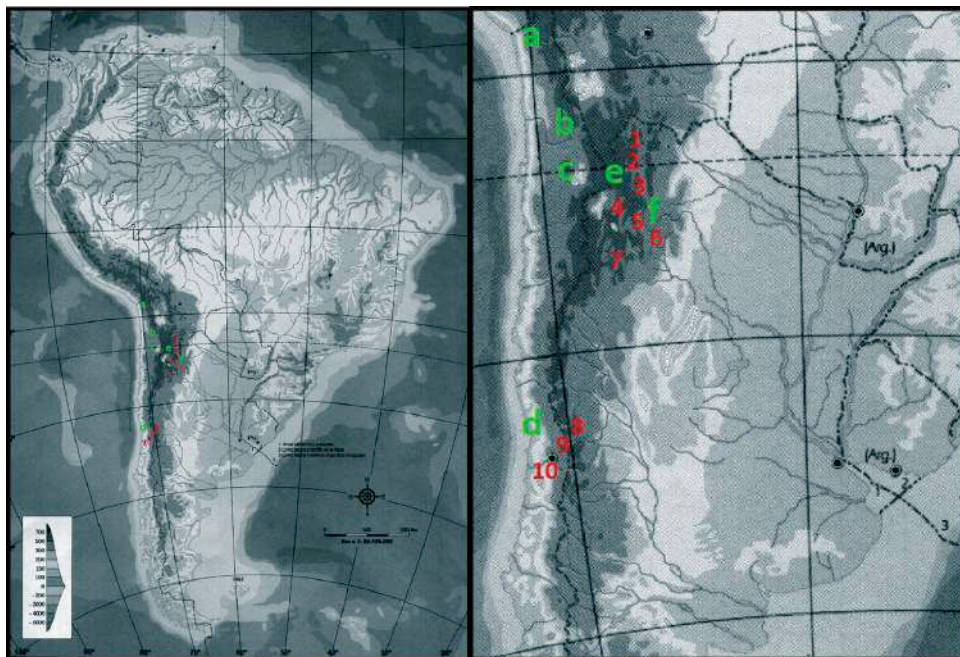


Figura 1. Regiones a las que se hace referencia en el texto: a) valle de Arica; b) cuenca del Loa; c) desierto de Atacama; d) Chile Central; e) Puna Argentina; f) valle Calchaquí. Sitios mencionados en el texto: 1) Doncellas; 2) Cueva III de Huachichocana; 3) Quebrada de Matancillas; 4) Cueva del Inca Viejo; 5) Guitián, Mariscal, Potrero de Payogasta y Valdez; 6) Pampa Grande; 7) El Shincal de Quimivil; 8) Cerro Aconcagua; 9) Tambo Ojo de Agua y 10) Las Pataguas, Casa Blanca y Quilicura 1.

catum (0-1500 msnm; designado por algunos investigadores como *C. baccatum* var. *baccatum*, en tanto la forma domesticada correspondería a la variedad *pendulum*; Eshbaugh, 1993), *C. chacoense* (quitucho) (0-2000 msnm) y *C. eximium* (ulupica) (1000-3000 msnm, con registros actuales solo en Salta). Por lo tanto, estaríamos ante dos complejos para el área: *C. pubescens*-*C. eximium* de zonas de altitud elevada a media y *C. baccatum*-*C. chacoense* de altitudes medias a bajas; recientemente Barboza *et al.* (2022) indican un rango de distribución general para *C. baccatum* de 150-1900 msnm y para *C. chacoense* de 50-2700 msnm.

Tabla 1. Recopilación de hallazgos de restos del género *Capsicum* en el Cono Sur. Los fechados son contextuales, puesto que no se cuenta con fechados directos sobre restos de ajíes. El rango de periodos es una aproximación general, ya que existen variaciones regionales y locales.

Periodo	Sitio y cronología	Ubicación	Identificación taxonómica	Estatus
Arcaico (3500-2000 A.P.)	Cueva III de Huachichocana (3090 ± 15 A.P.)	Prepuna de Jujuy, Argentina	aff. <i>Capsicum chacoense</i>	Silvestre ¿cultivado?
Formativo (2000-1000 A.P.)	Cueva III de Pampa Grande (1700-1100 A.P.)	Piso alto de yungas en Salta, Argentina	aff. <i>Capsicum chacoense</i>	Silvestre ¿cultivado?
	Quebrada de Matancillas	Puna de Salta	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Varios sitios	Valle de Arica-Norte Grande de Chile	<i>Capsicum</i>	Indeterminado ¿domesticado?
Tardío (1000-1430 d.C.)	Cueva III de Huachichocana (ca. 1400 d.C.)	Prepuna de Jujuy, Argentina	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Cueva Inca Viejo (860 A.P.)	Puna de Salta, Argentina	aff. <i>Capsicum chacoense</i>	Silvestre
	Valdez	Valle Calchaquí, Salta	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Mariscal	Valle Calchaquí, Salta	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
Tardío-Inca	Doncellas (1300 y 1400 d.C.)	Puna de Jujuy	<i>Capsicum</i>	Dos variedades cultivadas
Inca (1430-1535 d.C.)	Potrero de Payogasta y Cortaderas	Valle lateral al Calchaquí	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Guitián	Valle Calchaquí, Salta	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Las Pataguas y Casa Blanca 10	Chile central	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Tambo Ojo de Agua	Chile central	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Quilicura 1	Río Mapocho-Chile central	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	Cerro Aconcagua	Mendoza, Argentina	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
Inca-Colonial Temprano (1535-1700 d.C.)	Varios sitios	Norte Grande de Chile	<i>Capsicum</i>	Indeterminado
	El Shincal de Quimivil	Bolsón de Pipanaco, Catamarca, Argentina	<i>Capsicum</i>	Indeterminado

Desde el este para los difuntos y desde el norte para los vivos: trayectorias durante el Arcaico y Formativo (3500-1500 A.P.)

Jujuy: la Cueva III de Huachichocana (CHIII) (3400 A.P.)

El registro más temprano de restos de ají en el NOA procede de una gran cueva situada en la prepuna de la provincia de Jujuy, aproximadamente a 3200 msnm. La cueva III de Huachichocana (CHIII) fue excavada en la década de 1970 por Alicia Fernández Distel (1981, 1986). La misma cuenta con una secuencia ocupacional de larga duración, incluyendo contextos domésticos y funerarios, destacando el enterratorio de un joven acompañado por un profuso ajuar. Entre los objetos inhumados junto al mismo se recuperaron pipas tubulares, restos de caparazones de tortugas, un cráneo de llama, estólicas y orejeras con incrustaciones de malacita, esculturas de psitácidos y camélidos, collares de valvas y de omóplatos de camélidos, entre otros bienes. Todo esto hizo que su descubridora lo considerara un joven chamán, mandando a datar un pasivo para hacer fuego que colgaba de su pecho, el cual arrojó una antigüedad de 3400 ± 130 A.P. El nuevo estudio de la colección permitió asociar a este enterratorio una cesta de tipo *coiled* o aduja, de igual materia prima y técnica de elaboración que la que cubría el cráneo del joven chamán. La misma no estaba asociada directamente al entierro, pero se recuperó cerca de la inhumación; cabe señalar que la cueva sólo posee registros funerarios para este momento. En el interior de la cesta se halló un penacho conformado por fibras de camélido (vellón) teñidas de rojo, junto a plumas azul verdosas de guacamayo (*Ara militaris*), acompañado por frutos y semillas de *Capsicum*, todo cubierto de ocre rojo, igual que el ajuar del chamán. Esta cesta fue confeccionada con dos especies locales, aunque de ambientes disímiles: *Festuca* sp. y *Juncus* sp. (Rolandi de Perrot y Pérez de Micou, 1985). Dos fechados de radiocarbono directos por acelerador de masa (AMS) de la cesta arrojaron una antigüedad de 3090 ± 15 A.P. (Lema, 2017a; Figura 2).

Los restos de ajíes fueron estudiados por Bárbara Pickersgill y Armando Hunziker (informe en Fernández Distel, 1981) quienes los consideraron –de manera independiente– como pertenecientes definitivamente a un tipo silvestre, pudiendo ser *C. chacoense* o *C. baccatum* var. *baccatum*. En el caso del informe de la doctora Pickersgill, la misma realizó histogramas donde compara las dimensio-

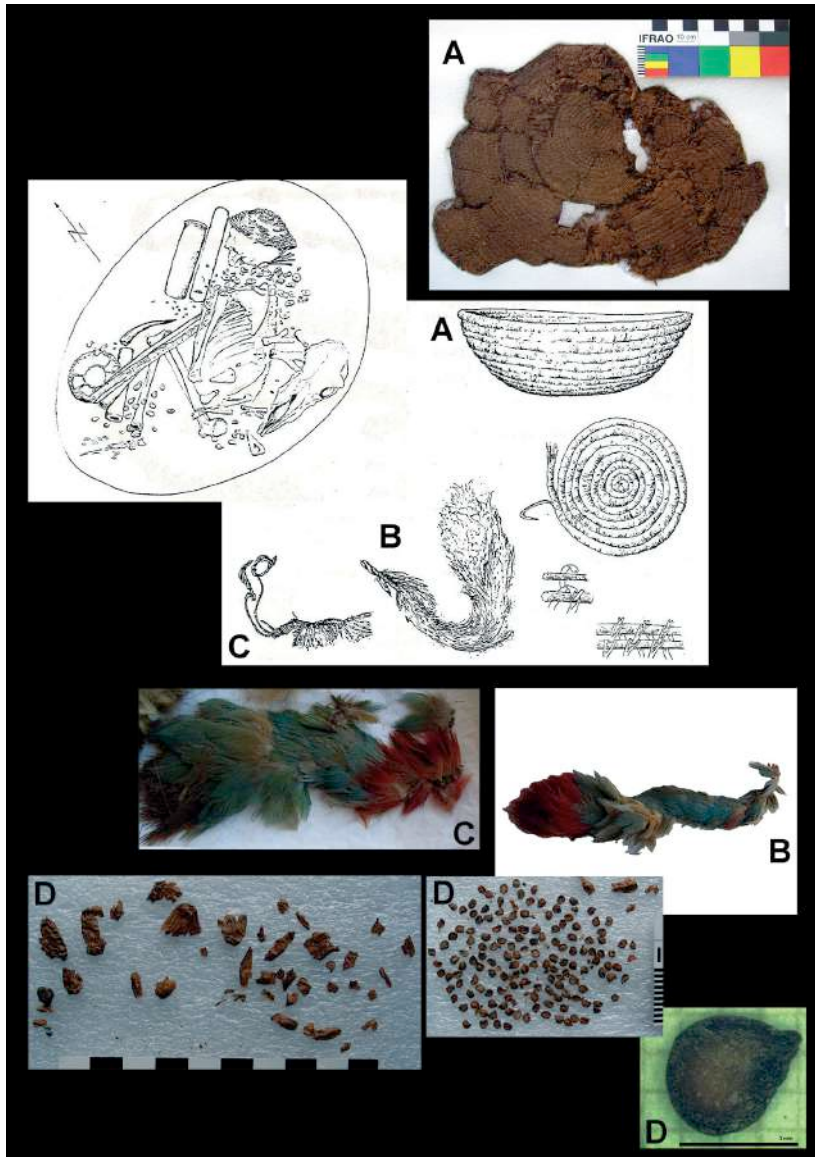


Figura 2. Enterratorio del Arcaico en la Cueva III de Huachichocana en la prepuna de Jujuy, Argentina; cesta (A), penachos compuestos de fibra de camélido y plumas de guacamayos (B y C) y frutos y semillas de *Capsicum* aff. *chacoense* (D).

nes de las semillas arqueológicas con las de ambos *taxa* antes mencionados (Figura 3), registrando el solapamiento de medidas entre los tres, sin que se pueda precisar la identidad taxonómica de las semillas arqueológicas.

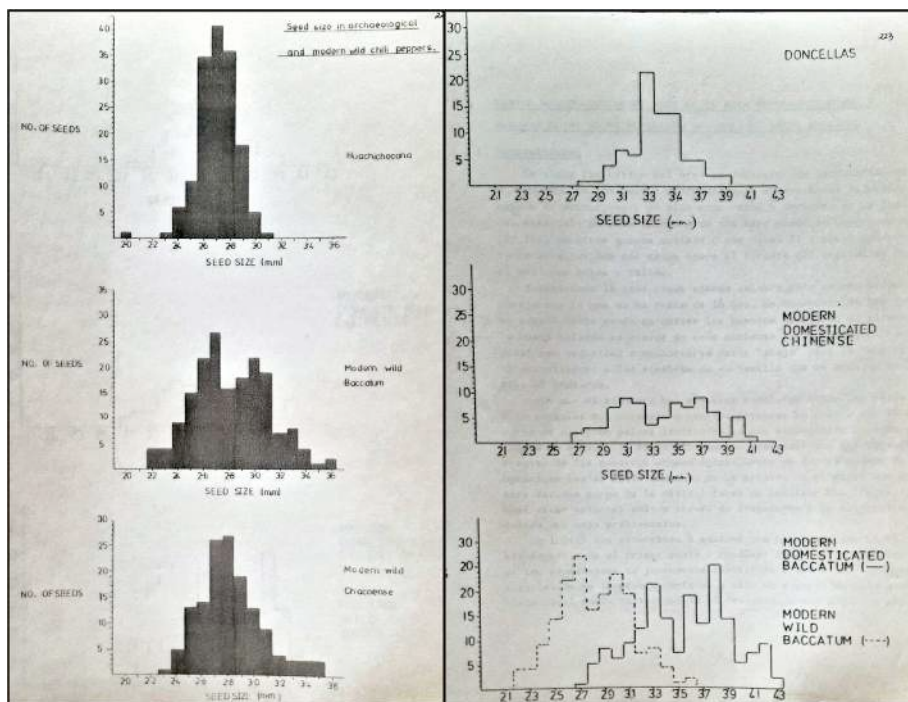


Figura 3. Histogramas realizados por B. Pickersgill, comparando las medidas de semillas del Arcaico de la Cueva III de Huachichocana con semillas de *C. baccatum* y *C. chacoense* (izquierda) y del sitio tardío de Doncellas (puna de Jujuy) con formas silvestres y domesticadas de *C. baccatum* y de *C. chinense* domesticado (derecha). Tomado de Fernández Distel (1981).

Salta: las cuevas de Pampa Grande (1700-1100 A.P.)

El siguiente caso en el que se recuperaron restos de ají procede de la localidad arqueológica de Pampa Grande, una serie de cuevas ubicadas en la serranía de Las Pirguas (Guachipas, Salta) en el piso alto de pastizales de yungas entre 2500

y 3000 msnm. Los materiales fueron excavados por A. R. González a principios de la década de 1970, reconociéndose principalmente contextos funerarios adscritos a Candelaria III (400-700 d.C.; Baldini *et al.*, 2003). Un nuevo análisis de la colección permitió obtener fechados directos a partir de restos de plantas domesticadas, como *Phaseolus vulgaris* var. *vulgaris* (1133±45 A.P. [770-990 d.C.] y 1190 ± 45 A.P. [763-906 d.C.]; Trucchi *et al.*, 2021), cultivadas como *Lagenaria siceraria* (1384 ±21 A.P. [647-687 d.C.]; Lema, 2023), al igual que a partir de ancestros silvestres como *Cucurbita* ssp. *andreana* (1720 ±50 A.P. [259-433 d.C.]; Lema, 2009). Los estudios sobre restos de *Phaseolus vulgaris* (poroto) y *Cucurbita maxima* (zapallos) señalaron la existencia de formas domesticadas, silvestres e intermedias, coexistiendo como complejos o asociaciones bajo cultivo, además de restos de otros taxa, como *Zea mays* (unas ocho variedades de maíz), *Geoffroea decorticans* (chañar), *Prosopis alba/nigra/chilensis/flexuosa* (algarrobos), *Lagenaria siceraria* (mate), *Cucurbita ficifolia* (cayote), *Phaseolus lunatus* (pallar), *Smallanthus sonchifolius* (yacón), *Zizyphus mistol* (misto), *Acacia caven* (espinillo), *Acacia aroma* (tusca), *Arachis hypogaea* (maní), *Puya harmsii* (puya), *Viguiera tucumanensis* (sunchillo), *Canna* sp., *Alnus* sp., *Cassia hookeana*, *Dioscorea glomerulata*, *Oenothera versicolor*, *Anadenanthera colubrina* var. *cebil* (cebil) y *Nicotiana tabacum* (tabaco) (Pochettino, 1985; Lema, 2009, 2010, 2015, 2023).

Entre todos los contextos funerarios estudiados (Lema, 2019) solo en uno se recuperaron restos de ají. Se trata del entierro de un infante en una urna depositada en la Cueva III, junto a otras urnas funerarias; el mismo estaba acompañado por 210 semillas de *Capsicum* y un collar de cuentas de hueso. El niño tenía deformación tabular oblicua; esta deformación es característica de los grupos San Francisco y los párvulos que la exhiben en Pampa Grande no poseen evidencias de agresiones físicas ni carencias nutricionales, como en el caso de otros individuos con deformación tabular erecta inhumados en esa localidad (Baffi *et al.*, 1996). Si bien no contamos con fechados directos para este contexto ni para la Cueva III (los fechados antes mencionados proceden de otras cuevas próximas a esta, dentro de la localidad) los estudios paleobiológicos antes citados vinculan al niño inhumado con poblaciones de San Francisco, de las yungas de la provincia de Jujuy, por lo cual consideramos que las semillas de ají procedan probablemente de un enterratorio del primer milenio de la era.

Tres semillas de ají de Pampa Grande fueron analizadas por K. Chiou, del Laboratorio de Arqueobotánica de Berkeley (Universidad de California) empleando análisis morfométricos bi y multivariados sobre el tamaño de las semillas, el pico o *beak* y la zona de unión al fruto de las mismas (Figura 4). Su informe concluye que dos se asocian a formas silvestres (semejantes a *C. chacoense* y *C. galapagoense*) y la restante a *C. baccatum* (Chiou, 2013). Cabe mencionar que en el informe se aclara que el laboratorio cuenta con referencias de formas domesticadas, no así silvestres o intermedias. Considerando esto y descartando *C. galapagoense* debido a aspectos biogeográficos, el informe estaría sugiriendo un complejo *C. chacoense*-*C. baccatum* y/o formas intermedias entre ambas especies.



Figura 4. Semillas de *Capsicum* aff. *chacoense* del sitio formativo Pampa Grande, en piso alto de yungas de Salta, Argentina (Fotografías de K. Chiou).

Nuevo examen de las semillas de Huachichocana y Pampa Grande

Dado que los análisis macroscópicos estaban realizados, y considerando que análisis anatómicos en restos arqueológicos de otros *taxa* (*C. maxima*; *P. vulgaris*) habían dado resultados interesantes (Lema, 2009, 2015), se analizó la testa seminal de las semillas arqueológicas de ají procedentes de Huachichocana y Pampa

Grande. Se puso particular atención en las esclereidas¹ que la componen y específicamente en aquellas que conforman los márgenes de la semilla, puesto que el tejido esclerenquimático ha evidenciado ser el de mayor perdurabilidad y menor grado de alteración en ejemplares arqueológicos. Las semillas recuperadas en CHIII y Pampa Grande (similares entre sí; Figura 5) fueron comparadas entre conjuntos de ejemplares de referencia: quitucho (*C. chacoense*) comprado en el mercado municipal de Salta, procedente de Bolivia; *C. chacoense* colectado por A. Capparelli en la zona de monte próxima al sitio arqueológico; y El Shincal

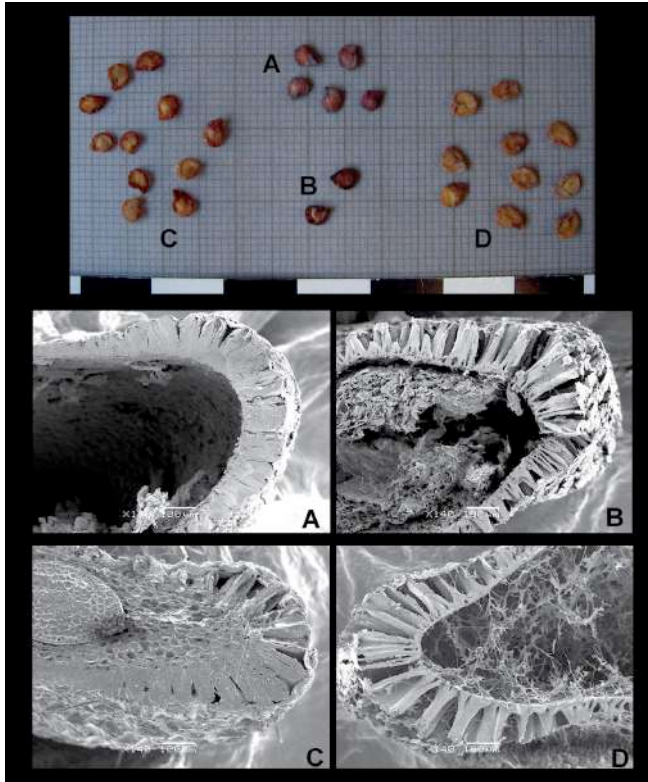


Figura 5. Semillas de Pampa Grande (A), Huachichocana III (B), Quitucho (C) y *C. chacoense* (D).

¹ Esclereidas: células de paredes engrosadas que pueden agruparse y conformar tejidos de sostén de diversos órganos en algunos grupos de plantas.

(Catamarca), *C. eximium* (ullupica) depositado en las colecciones del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (FCNYM-UNLP). Los análisis anatómicos se realizaron mediante microscopio óptico y electrónico de barrido, junto a softwares de medición acoplados, los resultados (ver detalles en Lema, 2012) llevaron a descartar *C. eximium*.

Teniendo en cuenta que *C. pubescens* no había sido considerado debido a sus semillas negras, quedaba descartado el complejo *C. eximium*-*C. pubescens* de zonas altitudinales elevadas. Anatómicamente, la testa seminal de las semillas de ambos sitios arqueológicos se asemeja a las de quitucho-*C. chacoense* de referencia. El largo de las esclereidas en los márgenes de la semilla de ambas muestras arqueobotánicas poseen un promedio y coeficiente de variación similares, pero CHIII exhibe un rango mayor de medidas que incluye al rango de Pampa Grande. Asimismo, las muestras de referencia poseen un comportamiento similar, con el rango más acotado de valores de *C. chacoense*, incluido en el rango de valores de quitucho. Los cuatro conjuntos de semillas poseen áreas de solapamiento de medidas en lo que refiere al largo de las esclereidas en el margen, sin embargo, tanto los ejemplares de CHIII como los de Pampa Grande poseen valores menores a los registrados en ambos conjuntos de referencia (Figura 6). Al sumar a las referencias el análisis de esclereidas de *C. baccatum* domesticado (semillas obtenidas de plantas sembradas en el vivero experimental de la FCNYM-UNLP), puede verse que el rango de tamaño de las mismas es mucho menor respecto de las silvestres, sin que los ejemplares arqueológicos coincidan tampoco con ese rango, interceptándolo sólo de manera parcial. Por lo tanto, estos resultados coinciden con los previos en cuanto a que los restos de ambos sitios se acercan al complejo *C. chacoense*-*C. baccatum*, en particular, a la primera especie (Lema, 2012, 2014).

Lo anterior llevó a considerar que los ejemplares de Pampa Grande y CHIII serían dos morfotipos de *C. chacoense*. Cabe señalar que los restos arqueobotánicos proceden de sitios ubicados por encima del límite altitudinal, alcanzado hoy día por la especie en la provincia de Salta (Zuloaga y Morrone, 1999). En el caso de Pampa Grande, la distancia es menor y con acceso directo y cercano a pisos más bajos donde se podrían haber hallado poblaciones de quitucho, al igual que de otras especies recuperadas en el sitio. En el caso de CHIII, sus restos se encuentran junto a elementos de zonas bajas, pudiendo haber sido objeto de recolección y transporte hacia tierras más elevadas. Además de lo anterior, debemos conside-

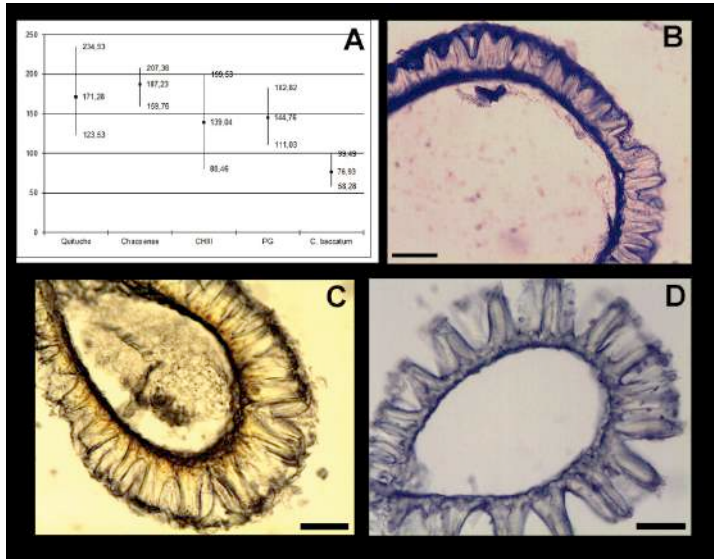


Figura 6. Comparación de medidas de esclereidas en márgenes de semillas arqueológicas y de referencia (A), *C. baccatum* var. *pendulum* (B), Pampa Grande (C) y Huachichocana (D); la escala equivale a 100 μ m.

rar que ambos sitios poseen elementos indicadores de domesticación temprana y de complejos silvestre-maleza-domesticado (Lema, 2009, 2015) por lo cual no podemos descartar la posibilidad de que hubiera un cierto nivel de cultivo en sentido amplio (cuidado, protección, fomento, siembra o trasplante) de poblaciones de quitucho durante el Arcaico-Formativo inicial. Esto podría explicar que las semillas arqueológicas posean esclereidas más pequeñas que los ejemplares actuales de formas silvestres, pero no tanto como las formas plenamente domesticadas, y que las diferencias entre ambos conjuntos antiguos resulten de haber formado parte de contextos de cultivo diferentes desde lo cronológico, lo fitogeográfico y lo social (Lema, 2012). Comportamientos malezoides² dentro del género e introgresiones entre formas silvestres y domesticadas han sido registradas en campo

² Malezoide: hábitat asociado a las malezas, que implica, entre otros aspectos, la habilidad de prosperar en ambientes antrópicos sin necesidad de cuidado humano directo.

(Eshbaugh, 1993; Pickersgill, 1971), por lo cual no sería extraño encontrar restos arqueobotánicos de *Capsicum* que incluyan formas híbridas o intermedias junto a silvestres y domesticadas, al igual que en el caso de otros taxa, como se mencionó previamente. La ampliación, a futuro, de los análisis y colecciones de referencia permitirá contrastar esta última posibilidad.

Otros reportes de restos de *Capsicum* para el NOA y el Norte Grande chileno

Otros reportes de restos de *Capsicum* para el NOA en momentos formativos proceden de ocupaciones del primer milenio en la quebrada de Matancillas, en la puna salteña, si bien se trata de una sola semilla cuya identificación taxonómica no es del todo segura (Muscio, 2011, en Lema, 2014). En el caso del actual territorio chileno, los registros se ubican en el Norte Grande (área del desierto de Atacama) y también proceden de sitios formativos (ca 2000-1000 A.P.) donde en 87 sitios ubicados en diferentes zonas ecogeográficas se registraron 61 géneros silvestres y 14 cultivados, en el marco de un notable incremento del consumo de productos vegetales (Ugalde *et al.*, 2021). Entre los cultivos se encuentran *Gossypium* sp., *G. barbadense* (algodón), *Canna edulis* (achira), *Capsicum* sp., *Chenopodium quinoa* (quinoa), *Ipomoea batatas* (batata), *Lagenaria siceraria* (mate), *Manihot esculenta* (mandioca), *Zea mays* (maíz), *Amaranthus* sp., *Arachis hypogaea* (maní), *Cucurbita maxima*, *C. moschata* (zapallo), *Erythroxylum* sp. (coca), *Oxalis tuberosa* (oca), *Phaseolus lunatus*, *Ph. vulgaris* (poroto) y *Solanum tuberosum* (papa) (Ugalde *et al.*, 2021). Los restos de *Capsicum* se han recuperado principalmente de los valles de Arica, junto a plantas domesticadas como porotos, mandioca, quinoa, batata o maíz, al igual que plantas silvestres para diversos usos (García *et al.*, 2020; Ugalde *et al.*, 2021).

La presencia de ajíes en la zona desértica chilena se da bajo un modelo hortícola en asentamientos ubicados en los valles costeros con sofisticados sistemas de riego. Los registros del género siguen a lo largo del tiempo en esta área (ver sección siguiente) y, si bien no se informan identificaciones a nivel específico, se refieren a los restos de ají como pertenecientes al grupo de plantas cultivadas que ingresaron ya domesticadas desde otra región, probablemente la costa del actual Perú (García *et al.*, 2020; Ugalde *et al.*, 2021). En relación a esto, Ugalde y colaboradores indican diferentes trayectorias vegetales. La zona de los valles de Arica está ligada al sur de Perú, al igual que a la selva tropical, en tanto que en el salar

de Atacama y la cuenca del Loa, los vínculos se dan con el NOA y El Chaco. En este marco, los ajíes eran elementos identitarios en los valles de Arica, mientras que este cultivo estaba ausente en el salar de Atacama y en el Loa.

Pasemos ahora a ver los contextos de hallazgos de ajíes en momentos posteriores, junto a las dinámicas sociales en las que estos vegetales estuvieron envueltos.

Periodos Tardío (ca. 1000-1430 d.C) e Inca (ca. 1430-1535 d.C): entre lo sagrado y lo profano

Jujuy: la Cueva III de Huachichocana (CHIII) (periodo Tardío)

La Cueva III de Huachichocana también brindó restos para momentos tardíos. Alicia Fernández Distel halló un fragmento de cubierta de fruto, de color amarillenta, la cual no pudo ser empleada para precisar una especie, tanto en el caso de Hunziker como en el de Pickersgill, si bien se trataba, posiblemente, de un fruto más grande que el de las capas de momentos Arcaico (Fernández Distel, 1981). Tampoco es claro el contexto de procedencia, puesto que no es precisado por la investigadora, remitiéndose solamente a la capa de momentos tardíos dentro de la secuencia estratigráfica por ella definida (Fernández Distel, 1986). Las excavaciones llevadas a cabo actualmente, en este mismo sitio, detectaron ocupaciones de carácter doméstico para estos momentos, caracterizadas por áreas de descanso con acondicionamiento de piso con gramíneas, junto a fogones y desechos líticos, cerámicos y de alimentación próximos a áreas de acumulación de guano, lo cual hace pensar en ocupaciones ligadas al movimiento de grupos de pastores durante el ciclo anual, al igual que a ocupaciones de grupos caravaneros, hacia el 1400 d.C. (Lema, 2017b). Entre los restos recuperados en los contextos domésticos se cuenta con frutos y semillas de *Capsicum*, cuya identidad a nivel específico no ha podido ser precisada aún, si bien su densidad y ubicuidad es considerable. Acompañan a estos restos huesos de camélidos y vizcacha (roedor, *Lagidium viscacia*), al igual que plantas domesticadas y silvestres. Entre las primeras se cuenta con restos de porotos, zapallos, mates, papas, maní, y entre las segundas con restos de algarroba, cebil, pasacana (*Trichocereus atacamensis*) y *Opuntia* sp.

Salta: la Cueva Inca Viejo (periodo Tardío)

Un sitio similar a CHIII lo constituye Cueva Inca Viejo, en la puna de Salta, el cual cuenta con ocupaciones para momentos tardíos (860 A.P.), donde se recuperó un fruto de *Capsicum* aff. *chacoense* junto a restos de algarroba, chañar, zapallo, porotos, mate, maíz y cebil, todo en contextos ocupacionales junto a restos de fauna, cerámicos y líticos (López *et al.*, 2015). Cabe señalar que para ambos casos (CHIII y Cueva Inca Viejo) se ha propuesto la vinculación de estas cuevas con actividades de carácter ritual, posiblemente durante momentos especiales del calendario anual y vinculado a las redes de circulación e intercambio entre ambientes diversos (Lema, 2017b; López *et al.*, 2015). También, en ambos casos —al igual que los precedentes para el área del NOA— se trata de restos secos de ají sin marcas de procesamiento que puedan indicar si participaron en algún tipo de preparación. Una indagación más profunda en estos aspectos vinculados a las técnicas de transformación de los vegetales es también algo que se requiere ampliar a futuro en relación con los ajíes.

Jujuy: Doncellas (periodos Tardío e Inca)

En la puna de Jujuy se encuentra el sitio conocido como Doncellas, caracterizado por contextos funerarios excavados por Eduardo Casanova en la década de 1940. Estas excavaciones conformaron una colección con abundantes restos de diferente índole (textiles, restos óseos humanos y de animales, objetos de madera, herramientas líticas y piezas cerámicas, entre otros). Los mismos poseen una antigüedad estimada de entre 1300 y 1400 d.C., asociados a elementos tardíos e incas (Pérez, 2021).

Al revisar las colecciones de calabazas recuperadas por el doctor Casanova en dicho sitio, en el año 1937, Fernández Distel (1981) encuentra en una de ellas una gran cantidad de restos de ajíes. Estos restos fueron también analizados por B. Pickersgill. El tamaño de la semilla en este caso tampoco sirvió para poder identificar una especie con seguridad, si bien el rango de distribución de las medidas hace pensar a esta investigadora que se esté posiblemente ante dos variedades cultivadas que fueron incluidas en la calabaza, aunque en cantidades diferentes como se puede observar en la figura 2 que se presenta en la página 51.

Salta: el valle Calchaquí (periodo Tardío e Inca)-Valdez (periodo Tardío)

En el caso de los restos de ajíes arqueológicos presentes en la zona del valle Calchaquí, un valle semidesértico de la provincia de Salta, todos ellos se encuentran asociados a sitios del periodo Tardío e Inca (*ca.* 1430-1535). En primer lugar, mencionamos los hallazgos realizados por el Proyecto Arqueológico Calchaquí (PAC) (D'Altroy *et al.*, 2000) en el sitio Valdez, un espacio de encuentro y celebración de diferentes comunidades diaguitas anterior al arribo del Tawantinsuyu. El PAC llevó adelante la excavación de dos de los 500 montículos que componen el sitio y recuperó, a través de flotaciones y análisis realizados por C. Hastorf (Earle, 1994), restos carpológicos entre los que se destacan el maíz y la quinoa, además de escasos restos de *Capsicum* y tubérculos (Daltroy *et al.*, 2000). También se identificaron una amplia variedad de semillas silvestres, incluyendo pastos, juncos (*Cyperaceae*), tunas (*Opuntia*), granos pequeños, madera y estiércol.

Mariscal (periodo Tardío)

Otro de los sitios ocupados antes de la llegada de los incas, ubicado más al sur de Valdez, es Mariscal, trabajado por el arqueólogo Félix Acuto y equipo (Kergaravat *et al.*, 2014). Se trata de un poblado conglomerado típico del periodo Tardío (Acuto *et al.*, 2008), en el que los únicos restos de ají de todo el sitio fueron encontrados en un contexto de cocina en un recinto doméstico (Figura 7; Amuedo, 2021). Una semilla de *Capsicum*, junto a restos de maíz y de algarroba, se hallaron en el interior de una vasija globular tosca enclavada en el centro de un fogón, acompañada por restos de otras vasijas (una urna de tipo santamariana muy fragmentada y restos de un puco negro pulido). El análisis de los restos del fogón mostró que en éste se carbonizaron marlos, además de semillas de cardón. Estas últimas llegaron allí posiblemente como producto de la limpieza de los pisos, ya que no poseen huellas de procesamiento, como sucede en otro de los sitios de la zona, como veremos a continuación. En este contexto se encontraron también restos de granos de maíz, semillas de porotos (*Phaseolus vulgaris* var. *vulgaris*) y escasos granos carbonizados de quinoa (*Ch. quinoa* var. *quinoa*) asociados a un grano de la variedad arvense conocida como ajara (*Ch. quinoa* var. *melanopermun*) (Amuedo, 2021).

Figura 7. Plano del sitio Mariscal, del periodo Tardío, en el valle Calchaquí, Salta. En el detalle puede verse el recinto doméstico número 25, donde se halló una semilla de *Capsicum*.



Potrero de Payogasta y Cortaderas, valle lateral al Calchaquí (sitios incaicos)

Para los integrantes del PAC, la llegada de los incas implicó una intensificación de la producción agrícola, la incorporación de nuevas tecnologías de irrigación y la ampliación de tierras cultivadas; todos cambios orientados al consumo interno de los asentamientos estatales (D'Altroy *et al.*, 2000). Sin embargo, en el análisis de los restos arqueobotánicos de sitios considerados incaicos (Potrero de Payogasta y Cortaderas), localizados en un valle lateral al Calchaquí, no se hallaron diferencias en los restos vegetales consumidos (a nivel taxonómico y de cantidades relativas) respecto a aquellos sitios ocupados en momentos inmediatamente anteriores al arribo incaico (como el sitio Valdez). El PAC registró en estos sitios incaicos, a través de análisis realizados por C. Hastorf (Earle, 1994), restos principalmente de maíz y quinoa, seguido de tubérculos y, en menor medida, leguminosas y ají.

Guitián, valle Calchaquí (sitio diaguita/inca)

En sintonía con los trabajos del PAC, otro caso similar sucede con la evidencia arqueológica del sitio Guitián donde se trabajó la problemática de la convivencia entre diaguitas e incas, también en el valle Calchaquí norte. Guitián (Figura 8) fue un centro administrativo incaico mixto, emplazado a continuación de un sitio diaguita (La Paya).

El estudio arqueobotánico muestra taxa similares a aquellos identificadas por C. Hastorf en Potrero de Payogasta y Valdez. Semillas de *Capsicum* fueron recuperadas en dos espacios domésticos y en el sedimento de relleno de la plaza del sitio, junto con maíz y quinoa, los taxa más densos y ubicuos de Guitián. El primer espacio doméstico está constituido por una estructura propiamente diaguita, en la periferia del sitio. Dos semillas de ají, una carbonizada y otra semicarbonizada, se hallaron en un fogón presente en un contexto que caracterizamos como de cocina a gran escala, tal vez para el consumo en las celebraciones realizadas en la plaza y en la plataforma ceremonial o *ushnu*, ubicada en su centro (Amuedo, 2021). También aparecen semicarbonizados los carporeos de maíz y quinoa de este contexto, quizá como parte de algún tipo de preparación, lo que puede ser un indicio de procesamiento y carbonización en estado húmedo,

ya que sólo se muestran quemadas por fuera y secas por dentro. En el mismo fogón también encontramos restos de frutos de la flora local, como algarrobo, en sus etnovariedades algarrobo negro (*Prosopis chilensis* o *nigra*) y algarrobo blanco (*Prosopis flexuosa* o *alba*) y semillas de cardón (*Trichocereus*) con marcas de procesamiento, lo que puede indicar que fueron parte de la preparación de bebidas fermentadas (Petrucci, 2017; Amuedo, 2021). Además, se hallaron frutos de chañar (*Geoffrea decorticans*), tunas (*Opuntia*) y malváceas. El segundo espacio doméstico que podemos mencionar se ubica cercano a la plaza del poblado, es de pequeñas dimensiones, aunque permitiendo el tránsito hacia patios amplios, si bien fue de acceso restringido (Figura 8).

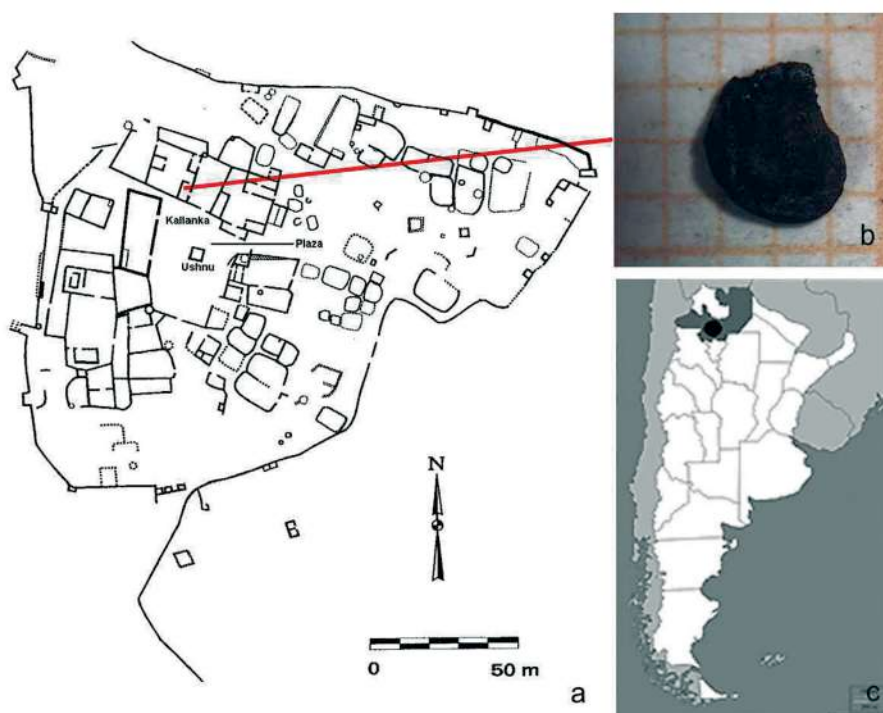


Figura 8. *a)* Plano del centro administrativo incaico mixto de Guitián (valle Calchaquí, Salta); *b)* indicando uno de los recintos domésticos de donde fue recuperada una semilla de *Capsicum* carbonizada; *c)* ubicación regional del sitio.

En éste se cocinaron alimentos que posiblemente sirvieron para ofrendar en el *ushnu* (plataforma ceremonial), dadas las coincidencias entre los restos arqueobotánicos presentes en ambas estructuras (Amuedo, 2021). En este espacio se encontraron una gran densidad de semillas de cardón carbonizadas, granos de maíz, frutos de algarrobo, semillas carbonizadas de *Polygonum* junto con otras semillas carbonizadas de arvenses y plantas silvestres como ajara, amaranto, chañar, malváceas y tuna, además de semillas de solanáceas (que no pertenecen a ningún taxa domesticado). En este mismo conjunto también se encontraron dos semillas carbonizadas de ají. Podemos decir entonces que, además de un contexto de relleno (con dos semillas de *Capsicum* también), los espacios de Guitián donde se hallaron los restos de ají fueron parte de la cocción de alimentos para las celebraciones en la plaza, donde comían y bebían incas y diaguitas, y donde también se convocaba y alimentaba a entidades tutelares a través del *ushnu* (Amuedo *et al.*, 2020).

Región central de Chile y Norte Grande (periodo Inca e Inca-Colonial)

Pasando ahora al actual territorio chileno, vimos como en el Norte Grande los ajíes se introducen en el periodo Formativo, pero es recién durante el periodo Inca-Colonial, que tanto este vegetal como el maíz acrecientan su presencia en los contextos arqueológicos, e incluso se hacen presentes en nuevas áreas (García *et al.*, 2020). Asimismo, en la región central de Chile los contextos arqueológicos muestran que los restos botánicos de momentos inmediatamente anteriores a los incas, y los posteriores a la llegada de éstos, contienen sutiles diferencias en su distribución, al igual que en la presencia de especies distintivas del arribo imperial, lo que se ha interpretado como cambios vinculados a términos de comensalidad política y ritual (Planella *et al.*, 2014). En primer lugar, el maíz presente antes de los incas era destinado, según la evidencia, a la producción de chicha de maíz, para su ingesta e intercambio en momentos rituales y de afianzamiento de los vínculos políticos entre las diferentes poblaciones, algo también registrado en otras regiones del Tawantinsuyu (Harstorf y Johannessen, 1993; Alconini, 2007; Orgaz, 2012; Arriaza *et al.*, 2015; Amuedo, 2021; entre otros). Durante las ocupaciones del periodo Inca del sector central, asociadas a las poblaciones locales a Aconcagua, se hallaron en el sitio Las Pataguas, al

sur de Santiago de Chile y Casa Blanca 10, presencia y combinaciones vegetales que Planella y colaboradores consideran distintivas de la ocupación más septentrional del imperio. En el caso de aquellas especies que estaban presentes desde momentos tempranos, como la quinoa, la calabaza, el maíz y los porotos (*Phaseolus lunatus*), las autoras destacan que algunas limitan su circulación, habiendo también cambios en su manejo desde antes de los incas y notablemente durante su ocupación, por la adquisición de hábitos imperiales (Fallabella *et al.*, 2007; Planella *et al.*, 2014). Es en este contexto que hace su aparición por primera vez el ají, en el sitio Casa Blanca 10, donde todo indicaría que fue traído por los incas e incorporado en las comidas (Belmar y Quiroz, 2008 en Planella *et al.*, 2014). En el Tambo de Ojo de Agua, un puesto de descanso y abastecimiento asociado al Camino del Inca, en el tramo que comunica con Argentina a través del valle de Uspallata, se hallaron en sus *collicas* (almacenes) una marcada diversidad de especies, algunas ya mencionadas, como quinoa, maíz, ají, poroto, papa y calabaza (Garceau, 2009); esto subraya la importancia del ají como parte también del alimento de las caravanas que transitaban el paisaje.

La relevancia del ají para momentos incaicos en el sector central de Chile abarca también registros funerarios. La tumba 5 del sitio Quilicura 1, en el río Mapocho (Pavlovic *et al.*, 2019; Belmar *et al.*, 2020) corresponde a una mujer enterrada junto a un conjunto cerámico complejo de estilo inca de factura local, y también tipos propiamente de la región. Muchas de las piezas se encuentran pareadas, como un par de *keros*, aríbalos, platos, escudillas, entre otros; en los que se colocaron comidas, posiblemente para la difunta, como lo evidencian los restos óseos de camélidos y restos vegetales de su interior (Belmar *et al.*, 2020).

Los análisis indican que tanto los *keros* como los aríbalos, piezas que eran empleadas para beber y almacenar líquidos respectivamente, contuvieron bebidas a base de maíz, quinoa y maqui (cf. *Aristotelia chilensis*). En el caso de los platos, se encontraron combinados en una misma pieza almidones de posible papa (cf. *Solanum tuberosum*) y quizá ají (cf. *Capsicum* sp.), tal vez como parte de una misma receta. En otro plato se encontraron además almidones de porotos (*Phaseolus* sp.). Según los estudios realizados por Carolina Belmar y equipo (2020: 51), muchos de estos microrestos vegetales tienen marcas de procesamiento por causa de molienda, tostado y exposición al calor, lo que refuerza la idea de estar ante preparaciones culinarias. Se suman como parte del contexto

restos de plantas silvestres disponibles en la zona como: algarrobo (*Prosopis chilensis*), Lamiaceae, quilo (cf. *Muehlenbeckia hastulata*), molle (*Schinus* sp.) y *Verbena* sp.

Provincia de Mendoza (periodo Inca)

De la misma manera que hablamos de preparaciones culinarias, podemos citar el hallazgo de semillas de ají adheridas a las prendas de la momia del cerro Aconcagua (provincia de Mendoza, Argentina), junto con pericarpios de maíz, producto de un vómito (Panarello, 1999). Se trata de un niño de alrededor de 10 años, sacrificado en el ritual de la Capachocha, uno de los más importantes realizados por el imperio incaico. Los niños ofrecidos a los espacios sagrados, en su gran mayoría en las altas cumbres de los Andes, eran investidos como el inca, alimentados y vestidos a su semejanza y llevados en peregrinación a lugares sagrados para ser ofrecidos a Inti (Sol) y otras deidades. La presencia de semillas de ají en las comidas dadas a este niño antes de su sacrificio refuerza la importancia de este fruto como parte de la comensalidad incaica.

Catamarca: El Shincal de Quimivil (periodo Inca-Colonial)

Siguiendo en el tiempo y en territorio argentino, volvemos al NOA, esta vez al sitio El Shincal de Quimivil, en el sector norte del Bolsón de Pipanaco, Catamarca. Este sitio, caracterizado como un centro administrativo incaico de relevancia regional, cuenta con un *ushnu* en una plaza central rodeada por *kallankas* (recintos de gran tamaño). En momentos posteriores a la invasión española, durante los levantamientos indígenas del siglo XVI que tuvieron lugar en el área, se perfora el empedrado del *ushnu* y dentro de un profundo pozo se incineran diversos bienes (restos de animales, plantas, cerámica, instrumentos musicales, entre otros) incluyendo taxa tanto locales como introducidos por los europeos (Capparelli *et al.*, 2005). Entre los restos recuperados vinculados a este evento se encontró una masa carbonizada conformada por restos de *Capsicum* y de *Phaseolus*, probablemente como parte de una antigua preparación culinaria.

El ají de hoy entre las comunidades originarias del Cono Sur: el caso del pueblo diaguita-kallchakí del valle Calchaquí norte

Si bien no sabemos con precisión qué especies de *Capsicum* estuvieron presentes en momentos tardíos, incaicos y coloniales tempranos, vemos que su presencia se hace más notoria tanto en contextos domésticos como de significación sagrada, es por ello que si bien pueden ser pensados como condimentos a partir de la forma en que se asume son actualmente consumidos por diversas comunidades del NOA (Korstanje, 2016; Babot, 1999), su presencia en contextos de comensalismo político entre humanos y también asociado a contextos de elevada ritualidad, incluyendo *capacochas*, nos lleva a considerar que su rol social, político y cosmológico era destacado. De hecho, al día de hoy en algunas comunidades indígenas andinas se considera que la principal ocupación de los muertos es sembrar ají, por lo que decir que alguien ha ido a cultivar ají es una metáfora para referirse a la muerte (Harris, 1983). En comunidades originarias de la puna de Jujuy, la inclusión o no de sal y ají en las comidas que se dan a la *Pachamama* (Madre Tierra) durante agosto suele ser un punto de contraste entre las costumbres de cada familia, indicando un rol no menor. Además de lo anterior, actualmente el ají o pimiento es uno de los principales cultivos de uso comercial en los valles del NOA. En esta sección abordaremos una de las regiones donde su cultivo es reconocido a nivel regional.

El ají es uno de los más importantes cultivos de las economías regionales del NOA, instalado hace sólo 70 años, según Cameroni (2012), posee variedades dulces y picantes utilizadas para la preparación de condimentos, como el pimentón y el ají molido, imprescindibles en la gastronomía argentina. Este es uno de los principales cultivos comerciales en los valles calchaquíes, donde se siembran tanto sus variedades picantes como dulces.

En el caso de Cachi, uno de los pueblos de la región, la mayoría de las familias tiene al pimiento como el principal cultivo para la venta. Su producción cobró importancia con la introducción de su siembra de la mano de los terratenientes, para el cobro del arriendo por el usufructo de las tierras en cantidades determinadas de pimiento cosechado, y otra en mano de obra para el manejo de los pimientos en sus fincas. Sin embargo, por la amenaza sobre sus tierras, fuente de trabajo y de vida para sus familias, los pobladores decidieron organizarse y

apelar al principio de ocupación ancestral del territorio y, como primera medida, interrumpir el pago del arriendo. Mencionaremos algunos pasajes de los trabajos realizados con la comunidad diaguita-kallchakí de El Algarrobal, y el manejo actual del ají, quienes comparten y unifican sus trabajos con otras comunidades diaguitas de Cachi, Salta (Amuedo, 2021).

El cultivo de ají es un trabajo que se realiza a escala familiar e incluye la preparación y el trasplante de almácigos, riego, control de plagas, fertilización, cosecha y secado. El trasplante de los almácigos de pimiento implica jornadas muy intensas de trabajo, por lo que algunos recurren a la ayuda de sus vecinos (la *torna*) o al pago de jornaleros. Los frutos se cosechan manualmente a fines de marzo y abril, y luego son secados artesanalmente. Esto se realiza extendiendo los pimientos sobre la tierra, directamente al sol, por espacio de dos semanas (Figura 9). Allí los frutos deben ser rotados con mucha pericia utilizando los pies al caminar por el canchón, para que el secado sea parejo y los frutos no se manchen. El secado como técnica artesanal es bien conocida y aplicada también a frutas, como manzanas, duraznos y uvas.



Figura 9. Canchón de secado artesanal de pimientos en el valle Calchaquí norte (Salta).

Una vez seco, el pimiento puede ser vendido directamente o molido. 70% es vendido a acopiadores, 20% a la industria alimentaria y el resto es procesado de manera artesanal para la venta en comercios y el consumo doméstico (Cameroni, 2012). Los acopiadores o medieros compran a los productores el pimiento seleccionado en tres clases, fijando el precio para cada una de ellas: primera, sin manchas y de color rojo vivo; la segunda, manchados y descoloridos; y tercera, muy manchados y los frutos incompletos por golpes, plagas o descomposición. El acopiador, una vez reunido el volumen requerido, vende a distribuidores o fraccionadores ubicados en las grandes ciudades, quienes imponen los precios de compra. Esto ocasiona la recurrente queja de los productores ante la sensación de que nunca se les paga el valor real del producto.

A pesar del tinte comercial dado a la descripción del pimiento, como también lo son los porotos en igual medida, en los momentos de la siembra y la cosecha se realizan una serie de pasos rituales de alimentación a la tierra, con hojas de coca y tabaco, a manera de pago, siendo también los ajíes parte de las comidas ofrecidas a la *Pachamama* en agosto, el momento donde se le da de comer como agradecimiento y pedido para el éxito del nuevo ciclo agrícola. Existen además entre las plantas cultivadas algunas que son especiales y merecen otro trato: los frutos que nacen “pareaditos” como gemelos. Su presencia y hallazgo están asociados a la buena suerte, por ello se les trata de manera especial, colgándolos en la casa. No son comidos o vendidos como los otros. También se trata con un cariño particular hacia aquellas plantas que serán utilizadas como semilla: “Eligen una planta mejor, que tenga más de cuarenta pimientos. Esa la arrancan y la cuelgan. Después se seca la planta y le sacan las semillas de esa planta y ya lo ponen” (Julio, 2012).

Sin embargo, el pimiento no es sólo un cultivo que garantiza el ingreso de dinero, también resume hacia afuera, particularmente hacia aquellos que visitan fugazmente el pueblo, sobre todo quienes tienen el perfil de campesinos (no de indígenas) de los pobladores de Cachi. Los canchones rojos de pimientos secándose al sol, junto con la iglesia de Cachi, son las postales inconfundibles de esta zona ofrecidas en la folletería y souvenirs para los turistas. Esto surge, además de una clara estrategia turística de la municipalidad por la gran cantidad de actividades visibles y tiempo dedicado al pimiento por las familias, sobre todo entre los meses de julio a noviembre para la siembra, y marzo-abril para la cosecha y secado. También es importante el volumen de la cosecha, en relación con otros

productos, aunque las cantidades son relativas a cada familia. Sin embargo, este fruto no tiene para las familias la importancia y el cariño que tienen otras plantas que también crecen en sus tierras. Tampoco el ají molido o el pimentón, especias resultantes del procesamiento del pimienta que son recurrentemente utilizadas en las comidas, aunque forman parte de las comidas servidas para los turistas.

De los relatos se extrae que el pimienta es para los pobladores originarios el precio por excelencia de sus tierras: tantos miles de kilos de pimienta seco para pagar el arriendo, o tiempo de trabajo de las familias completas en la finca del patrón. Es actualmente, a pesar de ser una planta presente desde tiempos prehispánicos, la representación de la identidad del cacheño ligada a un discurso hegemónico. Este discurso forma parte de un esquema de dominación que ha justificado la vida en las fincas, la figura del patrón y el sistema de explotación al que se han visto sometidas las comunidades vallistas en su mayoría. Obviamente, existen otros elementos significativos que refuerzan esta relación de dominación, como la vestimenta, ciertas fiestas religiosas o cívicas asociadas a la figura del gaucho-católico y argentino que reproducen este esquema (ver Lanusse y Lazzari, 2005).

¿Qué rol cumple entonces el pimienta? En este caso es el objeto que articula y da sentido a la relación de explotación entre terratenientes y campesinos. Se inserta en una red en la que se activan diversos actores (medieros, cadenas de comercialización, mercado, etc.). En este caso el pimienta es experimentado como un recurso económico y las prácticas que se despliegan en torno a él parten de la misma lógica. Para los agricultores de Cachi, este fruto es el nexo clave con esta lógica de explotación que supera los límites físicos del pueblo gracias a los terratenientes y las empresas de alimentos. A pesar de esto, las plantas destinadas a la comercialización, cuyos lazos trasvasan la realidad de la comunidad diaguita-kallchakí, son trabajadas en las mismas tierras en la que también están involucradas aquellas para el *gasto*, como se llama al alimento diario, y por lo tanto involucradas en el mismo ciclo ritual.

Conclusión

A lo largo de este trabajo hemos recorrido las trayectorias indígenas pre y posthispanicas del género *Capsicum* en el sector más austral del continente ame-

ricano. El estudio del registro arqueobotánico y un caso etnográfico de una comunidad originaria del norte argentino dan cuenta de la relevancia de los ajíes en aspectos vinculados, tanto con la cotidianeidad de los vivos como de los muertos, y a los ámbitos sociales, políticos y rituales. A lo largo de la historia prehispánica de la región, el número de registros ha aumentado al igual que se ha ampliado la expansión del área de hallazgos de restos de ají hacia sectores más australes. Tanto las relaciones con poblaciones silvestres como domesticadas, al igual que las prácticas de cultivo en el pasado de la región requieren de un número mayor de estudios, más precisiones taxonómicas en las identificaciones, detección de posibles técnicas de procesamiento y fechados directos de los restos. Esperamos haber aportado tanto un estado del arte en los conocimientos con los que se cuenta sobre los ajíes, al igual que una nota de atención sobre la importancia de profundizar los estudios sobre el género *Capsicum* en los confines meridionales de América, atendiendo a su relevancia sociopolítica y cosmológica a lo largo del tiempo.

Agradecimientos

Agradecemos a las arqueólogas Magdalena García y Carolina Belmar por habernos aportado información sobre los antecedentes en territorio chileno y a Esther Katz por su invitación.

Bibliografía

- Acuto, F., Amuedo, C., Kergaravat, M., Ferrari, A., Gamarra, L. y Goldin, A. L. (2008). Experiencias subjetivas en las aldeas prehispánicas del valle Calchaquí Norte: arqueología de la vida cotidiana, prácticas y relaciones sociales durante el periodo Prehispánico Tardío. En: L. A. Borrero y N. Franco (Eds.), *Arqueología del extremo sur del continente americano. Resultados de nuevos proyectos*, pp. 11-54, conicet-imhchih, Buenos Aires.
- Alconini, S. (2007). La ocupación inka en Charazani: arquitectura de poder y reocupación de espacios sagrados (un avance de investigación). *Anales de la XXI Reunión Anual de Etnología* (La Paz, Bolivia, MUSEF) 3, 59-62.

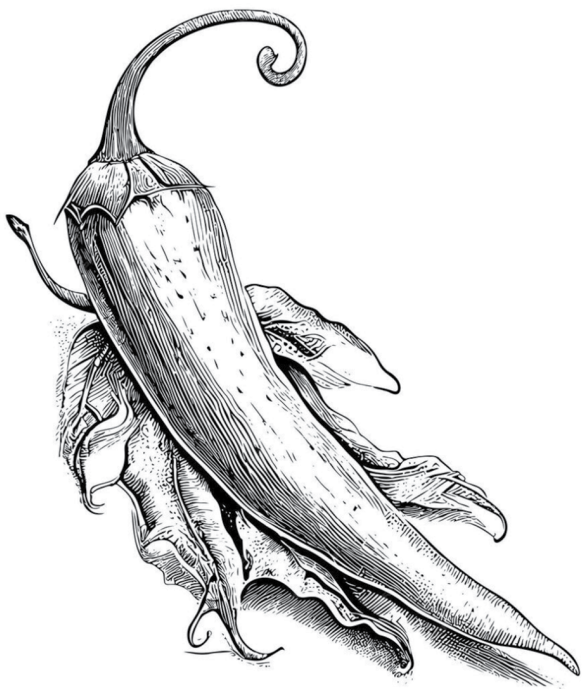
- Amuedo, C. (2021). *El simple verdor de la vida: relaciones entre humanos, plantas y otras entidades en el universo prehispánico de diaguitas e inkas en el valle Calchaquí Norte*. [Tesis para optar por el grado de Doctora en Antropología, FFYH, UNC. MS].
- Amuedo, C., Ferrari, A., Acuto, F. y Lema, V. (2020). ¿Qué, cómo y quiénes comen a través de un ushnu? Historias de comensalidad en el ushnu de Guitián (Salta, Argentina). *Revista Chilena de Antropología*, 42, 146-168.
- Arriaza, B., Ogalde, J. P., Chacama, J., Standen, V., Huamán, L. y Villanueva, F. (2015). Estudio de almidones en queros de madera del norte de Chile relacionados con el consumo de chicha durante el horizonte inca. *Estudios Atacameños*, 50, 59-84.
- Babot, M. P. (1999). *Un estudio de artefactos de molienda. Casos del Formativo*. [Tesis de grado inédita, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán].
- Baffi, E., Torres M. y Cocilovo, J. (1996). La población prehispánica de Las Pirguas (Salta, Argentina): un enfoque integral. *Revista Argentina de Antropología Biológica*, 1 (1), 204-218.
- Baldini, M., Baffi, E., Salaberry, M. y Torres, M. (2003) Candelaria: una aproximación desde un conjunto de sitios localizados entre los cerros de Las Pirguas y El Alto del Rodeo (Dto. Guachipas, Salta, Argentina). En: G. Ortiz y B. Ventura (Eds.), *La mitad verde del mundo andino. Investigaciones arqueológicas en la vertiente oriental de los Andes y las tierras bajas de Bolivia y Argentina*, pp. 131-151, Ed. fhycs-unju, Jujuy.
- Barboza, G. E., García, C. C., de Bem Bianchetti, L., Romero, M. V. y Scaldaferro, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *PhytoKeys*, 200, 1-423. <https://doi.org/10.3897/phytokeys.200.71667>
- Belmar, C. A., Quiroz, L. D., Carrasco, C. y Pavlovic, D. (2020). Ofrendas para los difuntos: rescatando los ritos culinarios desde el interior de los ceramios de Quilicura 1, un sitio del periodo Tardío de Chile central. *Latin American Antiquity*, 31(1), 40-60.
- Cameroni, M. G. (2012). Análisis de producto. Pimiento para pimentón. Ministerio de Agricultura. www.alimentosargentinos.gov.ar
- Capparelli, A., Lema, V., Giovannetti, M. y Raffino, R. (2005) Introduction of European crops (wheat, barley and peach) in Andean Argentina during the 16th century: archaeobotanical and ethnohistorical evidence. *Vegetation History and Archaeobotany*, 14, 472-484.

- Chiou, K. (2013). *Pampa Grande, Argentina, Capsicum Analysis*. University of California, Berkeley, McCown Archaeobotany Laboratory.
- D'Altroy, T. N., Lorandi, A. M., Williams, V., Hastorf, C., DeMarrais, E., Calderari, M. y Hagstrum, M. B. (2000). Inka Rule in the Northern Calchaquí Valley, Argentina. *Journal of Field Archaeology*, 27(1), 1-26.
- Earle, T. K. (1994). Wealth finance in the Inka empire: evidence from the Calchaquí Valley, Argentina. *American Antiquity*, 59(3), 443-460.
- Eshbaugh, W. H. (1993). History and exploitation of a serendipitous new crop discovery. En: J. Janick y J. E. Simon (Eds.) *New crops*, pp. 132-139, Wiley, New York.
- Falabella, F., Planella, T., Aspillaga, E. y Sanhueza, L. (2007). Dieta en sociedades alfareras de Chile central: aporte de análisis de isótopos estables. *Chungará*, 39, 5-25.
- Fernández Distel, A. (1981). *El periodo de agricultura incipiente en Sudamérica (los primeros impulsos agrícolas en las culturas formativas) representado en la arqueología del curso superior de la Quebrada de Purmamarca, Jujuy*. [Tesis doctoral FFYL-UBA].
- Fernández Distel, A. (1986). Las cuevas de Huachichocana, su posición dentro del precerámico con agricultura incipiente del noroeste argentino. *Beitrage zur Allgemeinen und Vergleichenden Archäologie*, 8, 353-430.
- García, M., Santoro, C. M., McRostie, V., Mendez-Quiros, P., Salas-Egaña, C., Carter, C., Rothhammer, F. y Latorre, C. (2020). Pre-European plant consumption and cultural changes in the coastal Lluta Valley, Atacama Desert, Northern Chile (ca. 5140-390 Cal Yr B.P.). *Economic Botany*, 74(4), 445-463.
- Garceau, Ch. (2009). *Lo cotidiano, lo simbólico y la integración del sitio Tambo Ojos de Agua en la región sur del Tawantinsuyu. Cordillera del Aconcagua*. [Memoria para optar al título de arqueólogo, Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, Santiago de Chile]. http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/106153/cs-garceau_c.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Harris, O. (1983). Los muertos y los diablos entre los laymi de Bolivia. *Chungara*, 11, 135-152.
- Hastorf, C. y Johannessen, S. (1996). Understanding changing people/plant relationships in the prehispanic Andes. Expanding perspectives on prehistoric people/

- plant relationships. En: R. Preucel e I. Hodder (Eds.). *Contemporary Archaeology in Theory*, pp. 61-78, Blackwell Press, Oxford.
- Kergaravat, M., Amuedo, C., Smith, M. y Acuto, F. (2014). El sitio Mariscal (SSalCac5): una aldea prehispánica del Valle Calchaquí Norte. *Arqueología de la vida cotidiana, prácticas y relaciones sociales. Estudios Antropología Historia*, 2, 49-74.
- Korstanje, M. A. (2016). Arqueobotánica relatada del noroeste argentino: lo que nos contaron las plantas domesticadas en los últimos 30 años. *Cadernos do LEPA-ARQ*, 13 (25), 304-331.
- Lanusse, P. y Lazzari, A. (2005). Salteñidad y pueblos indígenas: continuidad y cambio en identidades y moralidades. En: C. Briones (Ed.) *Cartografías argentinas. Políticas indigenistas y formaciones provinciales de alteridad*. Buenos Aires: Editorial Antropofagia.
- Lema, V. (2009). *Domesticación vegetal y grados de dependencia ser humano-planta en el desarrollo cultural prehispánico del noroeste argentino*. [Tesis doctoral, Universidad Nacional de La Plata].
- Lema, V. (2010). Confluencia y emergencia: domesticación y prácticas de manejo del entorno vegetal en la frontera. En: R. Bárcena y H. Chiavazza (Eds.) *Actas del XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*, pp. 1043-1048, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
- Lema, V. (2012) Nuevas ideas sobre la domesticación, ¿nuevas ideas sobre el Formativo? aportes para una relectura crítica. Precirculado en taller: *Arqueología del periodo Formativo en Argentina: un encuentro para integrar áreas y subdisciplinas, revisar significados y potenciar el impacto de las investigaciones en curso*, Taquí del Valle, Tucumán. <http://www.ises.org.ar/arqueologia/pdf/2011510311013291.pdf>
- Lema, V. (2014). Boceto para un esquema: domesticación y agricultura temprana en el Noroeste argentino. *Revista Española de Antropología Americana* 44, 465-494.
- Lema, V. (2015). Non domestication cultivation in the Andes: plant management and nurturing in the Argentinean Northwest. *Vegetation History and Archaeobotany*, 24, 143-150.
- Lema V. (2017a). Del objeto al contexto: la(s) capa(s) “E” de Huachichocana III. *Chungara. Revista de Antropología chilena*, 49 (2), 209-226.

- Lema V. (2017b). *Informe sobre las tareas desarrolladas en el marco del proyecto "Prácticas de cultivo y crianza en el noroeste argentino: investigaciones acerca de su conformación y trayectorias en la Quebrada de Huachichocana (Jujuy, Argentina)*. Secretaría de Patrimonio-Ministerio de Cultura de la provincia de Jujuy.
- Lema V. (2019). Contenedores, cuerpos y topologías: un análisis integral de la colección arqueológica de Pampa Grande (Salta, Argentina). *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 37, 95-118.
- Lema V. (2023). De plantas, minerales, animales y vientos: notas sobre implementos para tabaco y cebil desde Pampa Grande (yungas argentinas). En: C. Torres y J. Berenguer (Eds.). *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino. Dossier Arte y Chamanismo*.
- López, G. E., Coloca, F. I., Orsi, J. P., Araya, S. M. y Seguí, S. T. (2015). El sitio cueva Inca Viejo, salar de Ratones, puna de Salta: evidencia arqueológica y procesos de interacción macrorregional. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 40(1), 45-71.
- Orgaz, M. (2012) Chicha y aloja. Inkas y autoridades locales en el sector meridional del valle del Yocavil, Catamarca, Argentina. *Surandino Monográfico, segunda sección del Prohal Monográfico* 2(2), 1-38.
- Panarello, H. (1999) The Inka mummy from mount Aconcagua: decoding the geographic origin of the 'messenger to the deities' by means of stable carbon, NITROGEN, and sulfur isotope analysis. *Geoarchaeology an International Journal*, 27-46.
- Pavlovic, D., Sánchez, R., Pascual, D., Martínez, A. Cortés, C., Dávila, C. y La Mura, N. (2019). Rituales de la vida y de la muerte: dinámicas de interacción entre el Tawantinsuyu y las poblaciones locales en la cuenca del Maipo-Mapocho, Chile central. *Estudios Atacameños*, 63, 43-80.
- Pérez M. I. (2021). Nuevos aportes al periodo Tardío-Inca de Doncellas (Jujuy, Argentina) a partir de las colecciones cerámicas de museos. *Mundo de Antes*, 15 (1), 135-160.
- Perry, L., Dickau, R., Zarillo, S., Holst, I., Pearsall, D. M., Piperno, D. R., Berman, M. J., Cooke, R. G., Rademaker, K., Ranere, A. J., Raymond, J., Sandweiss, D. H., Scaramelli, F., Tarble, K. y Zeidler, J. A. (2007). Starch fossils and the domestication and dispersal of chili peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Science*, 315, 986-988.

- Petrucchi, N. (2017). *Complejidad social y diversidad biocultural en el valle de Santa María: mil quinientos años de interacciones entre comunidades humanas y poblaciones vegetales*. [Tesis doctoral inédita, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata].
- Pickersgill, B. (1971). Relationships between weedy and cultivated forms in some species of chili peppers (genus *Capsicum*). *Evolution*, 25, 683-691.
- Piperno, D. y Pearsall, D. (1998). *The origins of agriculture in lowland tropics*. Academic Press, San Diego.
- Planella, M., Falabella, F., Belmar, C. y Quiroz L. (2014). Huertos, chacras y sementeras. Plantas cultivadas y su participación en los desarrollos culturales de Chile central. *Revista Española de Antropología Americana*, 44, 495-522.
- Pochettino M. L. (1985). *Disemínulos utilizados por los aborígenes del noroeste de la República Argentina*. [Tesis para optar por el título de Doctor en Ciencias Naturales. FCNYM-UNLP].
- Rolandi de Perrot, D. y C. Pérez de Micou. (1985). Los materiales textiles y cesteros de Huachichocana III y IV, departamento de Tumbaya, Jujuy. *Paleoetnológica*, 9, 35-41.
- Trucchi E., Benazzo A., Lari M., Lob A., Vai S., Nanni L., Bellucci E., Bitocchi E., Raffini F., Xu C., Jackson S., Lema V., Babot P., Oliszewski N., Gil A., Neme G., Michieli C., De Lorenzi M., Calcagnile L., Caramelli D., Star B., de Boer H., Boessenkool S., Papa R. y Bertorelle G. (2021). Ancient genomes reveal early Andean farmers selected common beans while preserving diversity. *Nature Plants*, 7, 123-128.
- Ugalde, P. C., McRostie, V., Gayo, E. M., García, M., Latorre, C. y Santoro, C. M. (2021). 13,000 years of sociocultural plant use in the Atacama Desert of northern Chile. *Vegetation History and Archaeobotany* 30(2), 213-230.
- Zuloaga, F. y Morrone, O. (Eds.). (1999). Catálogo de las plantas vasculares de la República Argentina. Vol. II Dicotyledoneae. Missouri Botanical Garden, EE. UU.



El ají (*Capsicum* sp.) en la comida cotidiana y ritual del Tahuantinsuyu según fuentes etnohistóricas

Pauline Mancina

Introducción

Comer picante es uno de los grandes orgullos de la identidad culinaria mesoamericana y andina. El ají¹ o chile (como se le conoce en Mesoamérica) domesticado se presenta frecuentemente en la literatura como una de las principales contribuciones alimenticias de las Américas al resto del mundo (Foster, 1992; Katz, 2009; Arellano Guerrón, 2017; Aguilar-Meléndez *et al.*, 2018) junto al maíz, el tomate y el cacao. Muchas publicaciones destacan el consumo del ají como señal de identidad mexicana (Moreno Rojas, 2018; Ochoa Ponce, 2018), peruana (Sociedad Peruana de Gastronomía *et al.*, 2009; Ulloa, 2006) o boliviana (Bedoya Garland, 2015). La vitalidad de estas ideas adquiere fortaleza por la antigüedad del uso y domesticación de esta planta, que dataría entre el 8600 y 5600 a.C., de acuerdo a evidencias del fruto de ají (*Capsicum chinense*) hallado en la cueva de Guitarrero en Perú (Smith, 1980).

Se han documentado muchas evidencias de ají en contextos arqueológicos peruanos (Pickersgill, 1969), pero falta saber cómo era comido y cocinado. El ají es citado de manera dispersa en varias monografías sobre la alimentación y la cocina prehispánica de los incas (Horkheimer, 1973; Coe, 1994; Olivas Weston, 2005;

¹ La palabra ají proviene de la voz arawak *axi*, usada ampliamente en América del sur para designar al género *Capsicum*, reemplazando a los nombres en lenguas nativas. Por el contrario, en México se mantuvo, con ligeras variaciones, el nombre de origen náhuatl.

Ayma Alosilla, 2018; Bonzani, 2021; León, 2020), de los nascas (Orefici, 2019), y de épocas precerámicas (Prieto, 2021; Veintimilla-Bustamante y García-Caputi, 2021), pero también en monografías que tratan del periodo del contacto europeo-americano (Plasencia, 2001) y en la cultura quechua contemporánea (Calvo Pérez, 2005; Rodríguez Pastor, 2020). Solo dos estudios tratan íntegramente del aspecto culinario del ají en la región andina (Diego Luza, 2013; Rodríguez Pastor, 2014). En el campo arqueológico, Elmo León (2013: 529-539) señala que algunas evidencias de ají con posible uso culinario fueron descubiertos en sitios de la costa peruana: restos de *C. frutescens* hallados en un fogón del sitio pv35-4 en el valle de Huarmey, fechado alrededor del 800 d.C. (Bonavia *et al.*, 2009) y residuos de almidón de ají en calabazas y mates hallados en el Templo del Zorro, del sitio precerámico Buena Vista (Duncan *et al.*, 2009) en el valle del Chillón.

Considerando la amplia bibliografía disponible sobre el ají, el interés principal de este capítulo es reunir información sobre su uso en la cocina de los pueblos andinos con base en diversos testimonios recogidos en las crónicas del tiempo de la invasión hispana y el periodo colonial temprano (1533-1653). Estos testimonios no solo describen las costumbres incas, sino también las de otras culturas sujetas al Tahuantinsuyu, unión cultural y social de cuatro grandes regiones: el Chinchasuyu al norte, el Collasuyu al sur, el Antisuyu al este y el Cuntinsuyu al oeste (Rostworowski, 1999: 20-21). En este sentido, los datos sobre el uso del ají en la cocina que recoge este texto abarcan un territorio que comprende gran parte de los Andes y que incluye los actuales países de Perú, Bolivia, Ecuador, Chile y Argentina (Figura 1).

Metodología y fuentes

Los relatos etnohistóricos dejados en las crónicas de los siglos XVI y XVII ofrecen preciosos testimonios de las prácticas culinarias en la época de los primeros contactos entre amerindios y europeos. La información de las crónicas que recoge este texto se concentra en testimonios relacionados al área andina, y se complementa con dos diccionarios de lenguas vernáculas: el de Diego González Holguín ([1608] 1952) para el idioma quechua y el de Ludovico Bertonio ([1612] 1879) para el idioma aymara. Del conjunto de obras citadas sólo la obra de Marcos



Figura 1. Mapa del Tahuantinsuyu y de las ciudades citadas en los pasajes de las crónicas que mencionan la cocina diaria y ritual del ají.

Fuente: P. Mancina. Fondo del mapa: Google Earth 2021.

Jiménez de la Espada, titulada *Relaciones Geográficas de Indias, Perú*, data del siglo XIX, pero se compone de descripciones redactadas entre 1573 y 1603.

La información hallada sobre el ají en las crónicas comprende de manera general a todo el territorio inca; sin embargo, se notará que muchas descripciones provienen en especial de la región de Cusco (Figura 1). Ciertas prácticas descritas por Pablo José de Arriaga ([1621] 1920: 113), Francisco de Ávila ([1598] 1980, Cap. xxviii), Marcos Jiménez de la Espada (1881, vol. 3, apéndice 1) dan testimonio del sincretismo y mestizaje entre las tradiciones religiosas amerindias y cristianas. Por ejemplo, en la época colonial, el ají se usaba como limosna a los pobres o como regalo a los españoles.²

² El obsequio de *ají* forma parte de los favores inculcados por Pachacuti Inga Yupangui para los más merecedores (Murúa, [1590] 1946, cap. viii) y las primeras donaciones hechas a los españoles (de la Vega, [1609] 1919, vol. 3: 160).

Todas las fuentes consultadas contenían referencias al ají, pero son principalmente Diego González Holguín y Bernabé Cobo quienes proveen más información sobre su cocina. La mayor parte de menciones sobre el ají tratan de él como recurso natural, de su uso en la alimentación diaria, en el proceso de adquisición o producción, su restricción durante el ayuno, y unas pocas testimonian al ají como ofrenda, obsequio, comida terapéutica y comida mitológica. En este capítulo nos enfocaremos en las menciones al ají relacionadas con su uso en la comida diaria y ritual, incluido el ayuno y las ofrendas cocinadas. En algunas partes del texto, para contrastar los testimonios históricos, se citarán en perspectiva algunos datos botánicos, arqueológicos y etnohistóricos sobre el ají, a fin de entender la complejidad de los usos de los ajíes en el mundo andino.

Posible clasificación de los ajíes en fuentes etnohistóricas basándose en evidencias indirectas

La identificación de las especies de ajíes, su área de domesticación y su distribución en tiempos prehispánicos fueron, hasta hace pocos años, el centro de un animado debate. Desde 1957, Paul Smith y Charles B. Jr. Heiser identificaron rasgos taxonómicos de varias especies y discutieron la presencia del *C. annuum* domesticado en Sudamérica, al no excluir un movimiento prehispánico de la especie hacia esta zona. En 1976, Charles B. Jr. Heiser proporciona un mapa de distribución de las especies de ají que localiza al *C. annuum* en Mesoamérica y a los *C. pubescens*, *C. baccatum* y *C. chinense* en América del sur, datos que son citados con frecuencia en estudios sobre el ají (por ejemplo, Long-Solís, 2009). El descubrimiento de vestigios de *C. annuum* en Huaca de la Luna (Cárdenas *et al.*, 1997: 136), sitio de ocupación mochica (siglo I al VII d.C.) localizado en la costa norte de Perú, podrían cuestionar esta partición, aunque no se indica el método de identificación taxonómica utilizado.

Antes de tratar los procesos de cocina del ají, observemos la manera en cómo son descritos por los cronistas. En los relatos de la época colonial temprana la categoría general del *Capsicum* ha sido tratada bajo los nombres de *aji*, *agi*, *axi*, pimienta, pimienta de las Indias, *uchu* en quechua y *huayca* en aymara. Los diversos nombres dados al género *Capsicum*, por referirse a la misma planta,

son claramente mencionadas en las fuentes (de la Vega, [1609] 1919, vol. 1: 54, vol. 2: 66, 345-346, 1920, vol. 4: 8; Acosta, [1590] 1894, vol. 1: 370-372; Cobo, [1653] 1964, vol. 1: 172-174). Sin embargo, aunque los nombres antes señalados pueden referirse de manera general al género *Capsicum* como se muestra en la síntesis de Carmen Ulloa (2009: 319), algunos ven en su descripción dentro de las crónicas la posibilidad de identificar ciertas variedades específicas de la planta. Para Eugenio Yacovleff *et al.* (1935: 36), el ají largo o *uchú* descrito en las crónicas y dibujado en las cerámicas de diversas culturas prehispánicas, correspondería a la especie *C. annuum*. Para Susana Bedoya Garland (2015: 71), el *C. annuum* correspondería mejor al pimiento, mientras la palabra ají estaría asociada a la especie *C. baccatum* var. *pendulum*.

Probablemente la especie de *Capsicum* más fácilmente reconocible en las crónicas es la llamada *rocot uchú* o *rocoto* en quechua y *locoti* en aymara. El rocoto lo describe como un ají grande, ancho y redondo, poco picante (González Holguín, [1608] 1952: 211, 252; Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 26). Según las descripciones el rocoto se consume en una etapa específica de madurez: verde o aderezado, justo antes que tome su color final rojo (de la Vega, [1609] 1919, vol. 2: 345-346). La mayoría de investigadores³ identifica al rocoto como la especie *C. pubescens* (Bedoya Garland, 2015: 71; Chiou y Hastorf, 2014; Sociedad Peruana de Gastronomía *et al.*, 2009; Yacovleff *et al.*, 1935: 36). Para quien come rocoto, parece sorprendente calificarlo como poco picante. De hecho, que sea verde o rojo, su picor es fuerte para nuestro gusto, pero su preparación con sal o su comparación con el *chinche-uchú* permiten relativizar su ardor, condición que también puede variar con el tamaño del fruto (Rodríguez Pastor, 2016).

Carmen Ulloa (2009: 319), apoyándose en la monografía de Martín Cárdenas (1989) propone la identificación de la expresión quechua, *ccomer vchu*, como la especie *C. chinense*. Sin embargo, tenemos dudas de si la expresión *ccomer vchu*, que en quechua es traducido como “ají verde”, según el diccionario de Diego González Holguín ([1608] 1952: 252), hace referencia únicamente a la calificación de la madurez del ají, más que a una especie concreta. Una característica particular de la especie *C. chinense* es que en su estado de madurez toma

³ Con algunas excepciones citadas en la síntesis de Carmen Ulloa (2009: 319).

tonos de blanco a marrón, pasando por amarillo y rojo, excluyendo el verde (Mňahončáková *et al.*, 2021: 225).

El diccionario de Diego González Holguín ([1608] 1952: 95, 252) cita el nombre *chhinchi vchu*, que es traducido como “agí menudito que quema mucho” y “agí pequeñito que quema mucho”. Garcilaso de la Vega lo describe con más precisión:

Otro pimienta hay menudo y redondo ni más ni menos que una guinda con un pezón o palillo: llámanle chinchí uchú, quema mucho más que los otros sin comparación, críase en poca cantidad, y por ende es más estimado (de la Vega, [1609] 1919, vol. 2: 345-346).

El *chhinchi uchu* parece corresponder a la definición de *chinchí huayka* en el diccionario de Ludovico Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 26). Aquí las atribuciones taxonómicas varían: Eugenio Yacovleff *et al.* (1935: 37) lo asocian con el *C. sphaericum*, mientras que la síntesis de Carmen Ulloa (2009: 319), apoyándose en la obra de Jean Andrews (1995), lo asocia al *C. chinense* var. *chichi-uchu*. El trabajo de Katherine Chiou *et al.* (2014: 192) permite avalar la última propuesta y de atribuirle la taxonomía moderna de *C. chinense*.

Según Martín de Murúa ([1590] 1946, cap. XIX), un ají muy apreciado era el *asnavejo*, que significa “ají que huele”. Eugenio Yacovleff *et al.* (1935: 37) asocia al *asnavejo* con el ají arnaucho⁴ de la especie *C. frutescens*, mientras que J. Aliaga *et al.* (2019) lo identifican como una variedad del *C. chinense*. El *C. frutescens* se refiere a los tipos de ají llamados pipi de mono (León, 2013: 230-239) y ají chuncho (Chiou y Hastorf, 2014).

Para algunos tipos de ajíes mencionados en las fuentes, no hemos encontrado estudio etnobotánico que refiera su equivalente taxonómico. En el diccionario de Diego González Holguín ([1608] 1952: 95, 252), aparece el nombre *qquita vchu* que es traducido como “agí brauo silvestre”.⁵ Proponemos emparejarlo con

⁴ Esta es una ortografía incorrecta subrayada por Ana Baldoceda Espinoza (2001: 121, 158). *Arnaucho* debería escribirse *asnauchu*, del quechua *asna*, oloroso y *uchu*, ají. El diccionario de Diego González Holguín (1952: 57) nos ofrece una etimología más precisa con la traducción de “*Aznay. El hedor*”.

⁵ *Qquita* significa “Cimarron huydor” (González Holguín 1952: 206).

la definición de *haro huayka*, “ají bravo” del diccionario de Ludovico Bertonio ([1612] 1879, vol. 1: 26).⁶ *Ccuycca vchu* y *huasca vchu* son traducidos como “agies larguillos y chiquitos que queman mucho” (González Holguín, [1608] 1952: 75)⁷. En el diccionario de Ludovico Bertonio ([1612] 1879, vol. 1: 26), *luki huayka* es traducido como “ají colorado larguillo”, aunque *luki* no parece referirse a un adjetivo que califique directamente al ají, sino a las papas amargas utilizadas para el *chuño*, proceso de deshidratación al hielo nocturno (Bertonio, [1612] 1879, vol. 2: 97, 197).

Otras referencias sobre el ají lo califican por su picor: *hayac vchu* en quechua designa el ají que quema mientras *mizqqui vchu* en quechua y *moksa huayka* en aymara significan el ají que no quema (González Holguín, [1608] 1952: 252; Bertonio, [1612] 1879, vol.1: 26).

En resumen, probablemente cinco especies de ají, el *C. annuum*, el *C. baccatum*, el *C. pubescens*, el *C. frutescens* y el *C. chinense* son descritos en las crónicas (Figura 2). Este grupo de especies se puede comparar a la colección de datos arqueológicos más completa que ha sido proporcionada por Elmo León (2013: 230-239) quien destaca la diversidad de especies de ajíes domesticados utilizadas en Perú prehispánico como el rocoto (*C. pubescens*), el ají (*C. baccatum*), el ají panca (*C. chinense*) y el pipi de mono (*C. frutescens*). El mismo investigador subraya etapas importantes vinculadas a la utilización del ají: a partir del 2000 a.C., tres especies (*C. chinense*, *C. pubescens*, *C. baccatum*) eran consumidas en la costa y la sierra peruana⁸ y más tarde tres especies (*C. annuum*, *C. chinense*, *C. pubescens*) fueron encontradas en un mismo sitio arqueológico, Huaca de la Luna, en contextos fechados entre el 400 y 750 d.C.⁹ Las fuentes etnohistóricas no permiten eliminar definitivamente la hipótesis de la presencia del *C. annuum* en esta área.

⁶ *Haro* viene de *haru* qui significa “amargo, amargar, o tuerte como axi” (Bertonio, [1612] 1879, vol. 2: 123).

⁷ *Ccuycca* significa “La lombriz” (González Holguín, 1952: 75) y *huasca*, la “Soga, o cordel gordo” (González Holguín, 1952: 137).

⁸ Datos con sustento en el trabajo de Perry *et al.* (2007).

⁹ Datos con sustento en el trabajo de Cárdenas *et al.* (1997). El sitio de la Huaca de la Luna se ubica cerca de Trujillo (provincia de La Libertad), en la costa norte peruana.

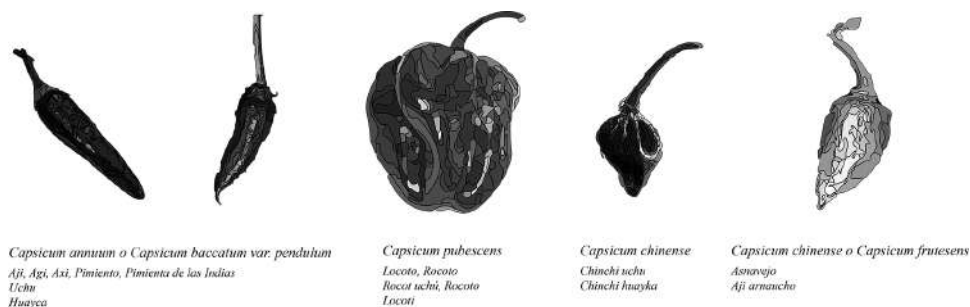


Figura 2. Ajíes posiblemente citados en las crónicas. Fuente: P. Mancina. Síntesis basada en Andrews, 1995; lámina 28; Sociedad Peruana de Gastronomía *et al.*, 2009: 36-39. Fotografías © de Chilivaari (2012) y Mňahončáková *et al.* (2021: 225).

La iconografía prehispánica del ají, en su forma de fruto (Figura 3), es particularmente recurrente entre los mochicas (Hocquenghem y Aguilar, 1976; Sociedad Peruana de Gastronomía *et al.*, 2009), nascas (Yacovleff *et al.*, 1935; Orefici, 2019; Sociedad Peruana de Gastronomía *et al.*, 2009) e inca (Efrain Suclli *et al.*, 2019). Aunque se pueden claramente notar diferentes formas de ajíes (alargada, anchas, curvadas); es riesgoso proponer una identificación taxonómica de la especie a partir de sus representaciones iconográficas.

Procesos y utensilios de transformación del ají

El ají o *uchú* fue el principal condimento de salsas y guisados (Acosta, [1590] 1894, vol. 1: 370-372; de la Vega, [1609] 1919, vol. 1: 54; Jiménez de la Espada, 1881, vol. 3: 94). En las crónicas, el uso que se hace de los términos salsas y guisados tuvo un sentido culinario distinto, el primero hace referencia a preparaciones crudas y el segundo a preparaciones cocidas. El diccionario de Diego González Holguín ([1608] 1952: 228) proporciona indicaciones generales de cómo preparar una salsa: el ají era *desmenuzado* y *desleydo* (disuelto) con agua. El verbo quechua *kapini* o *ccapini*, completa el gesto necesario para preparar el ají en salsa y significa “esprimir, estrujar, ordeñar hazer salsada de agi apretar con la mano” así como “estruxar”, “amassar massa” o “esprimir lo empapado” (González Holguín, [1608] 1952: 69, 258, 322,



Figura 3. Vasijas nasca, costa sur del Perú, 1800 d.C. Museo de Arte Precolombino del Cusco, colección Larco, (número de inventario ML010358, ML010359, ML010360, ML010361, ML010362, ML010363). Fotografía de P. Mancina.

324). Esta forma de preparar la salsa exprimiendo o triturando el ají estaba ciertamente relacionada con el uso del mortero, para el cual existe la expresión en quechua *mutcca vchuyyana*, que reúne las palabras *uchú* o ají, e *yyana* que se traduce como “la mano de mortero o almirez” (González Holguín, [1608] 1952: 228, 236, 366). En la misma expresión la parte inactiva del mortero recibe el nombre de *mutca* (González Holguín, [1608] 1952: 356). Como las salsas descritas en las crónicas no mencionan cocción, podemos suponer que eran hechas en base a ají crudo, probablemente ají verde o aderezado, como era de costumbre en la época inca.

Las salsas preparadas de la manera antes mencionada, con ají crudo, pudieron haber sido colocadas en la salsera llamada *vchu pucu*, expresión que reúne la palabra quechua para el ají con el término *ppuccu* que hace referencia a un tipo de escudilla (González Holguín, [1608] 1952: 197, 406.). Según Rosario Olivas Weston (2005: 79), el *puccu* es un tazón de cerámica ancho, hondo en forma de media esfera. Sin embargo, la síntesis de tipologías de recipientes de cerámica inca realizada por Tamara Bray (2003: 13) muestra al *pucu* como un recipiente poco profundo, como un plato con mango. Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 2: 243) describe al *pucu* como un plato de barro de tamaño pequeño.

Cuando el ají se cocinaba en guisados, el proceso de cocción implicaba el uso de una olla (Acosta, [1590] 1894, vol. 1: 370-372). Aunque en la mayoría de las preparaciones descritas en las crónicas no se indica la parte de la planta utilizada, Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 1:172-174) describe que los guisados elaborados con ají podían incluir tanto la fruta como las hojas. La mención explícita del uso de hojas de ají es descrita para la preparación del *locro* (Cobo, [1653] 1964, vol. 1: 172-174), plato muy popular en la zona andina. En su estudio lingüístico sobre el vocabulario culinario quechua, Julio Calvo Pérez (2005: 77-78) indica que la palabra *uchu* constituye la antonomasia del guisado o guiso. En caso que el ají no se consuma fresco se podía conservar bajo varias formas: en escabeche, seco y entero o seco y molido (Cobo, [1653] 1964, vol. 1: 172-174).

El ají y la sal: una pareja complementaria e inseparable

El ají se usa en la cocina andina por sus beneficios digestivos: abre el apetito y facilita la digestión (Cobo, [1653] 1964, vol. 1: 172-174). Servido en salsa llamada *llakhuana*, incita a beber (González Holguín, [1608] 1952: 406.).

El ají raramente viene sin su condimento complementario, la sal. José de Acosta y Lope de Atienza explican que la sal se usa para equilibrar el calor del ají, porque las dos fuerzas se oponen (Acosta, [1590] 1894, vol. 1: 370-372; Atienza, [1572-1575] 1919: 67-68). La sal también juega un papel importante en la estimulación del apetito junto con el ají (Atienza, [1572-1575] 1919: 42). El diccionario de González Holguín proporciona indicaciones esclarecedoras sobre la manera de consumir ají con sal:

Llakhuani Comer agi y sal por appetite de beuer (González Holguín, [1608] 1952: 287).

Llakhuani llakhuariccuni. Prouar, gustar, vn bocado del agi aderezado, o tomar algo por aperites para beuer como ccut ccullicuni. Comer agi verde con su sal (González Holguín, [1608] 1952: 150).

Llakhuaricupuni. Lamerse el que ha comido dulce, o del agi que le quema, y nota que llakhuay era solo vntarse la boca con salsa de agi y sal para beuer, mas ya van dexando esso y toman vn bocado, o breue comida para beuer, lo qual conuiene a almuerzo merienda y colación assi (González Holguín, [1608] 1952: 150).

Siguiendo la definición del verbo quechua *llakhuani*, que ofrece González Holguín, es muy probable que la salsa *llakhuana* no fuera hecha solo con ají sino también con sal. El ají elegido para esta salsa tenía que recolectarse en una etapa de maduración temprana, es decir, verde o aderezado. Esta práctica está confirmada por Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 1: 172-174) quien indica que cuando el ají se comía fresco se recogía verde. El consumo de ají en su estado verde es similar a la del rocoto que aparece en Garcilaso de la Vega ([1609] 1919, vol. 2: 345-346). La práctica de consumir el ají verde en el área andina guarda similitud con las prácticas de las poblaciones mexica en Mesoamérica (Mazzetto, 2018: 133, 136), con la excepción de que en esta última el consumo de ají verde estuvo reservado a la nobleza. En el área andina, carecemos de información relacionada con el simbolismo del ají verde, mientras en Mesoamérica este fruto claramente presentó un simbolismo acuático (Mazzetto, 2018: 140).

El consumo de la salsa *llakhuana*, para animar a beber, no parece estar mezclado con la comida, sino que se hacía por separado, y sólo en pequeñas cantidades para tener el sabor en la boca. Refiriéndose a la etimología de la palabra “*llakhuani*: lamer toda cosa”, la salsa debía ser lamida (González Holguín, [1608] 1952: 150). Parece que el consumo de ají y sal solo se realizaba cuando se quería beber antes de comer (Atienza, [1572-1575] 1919: 42). La palabra *llakhuay*, que consiste en mojar la boca con salsa de ají y sal, podría referirse a cualquier comida, incluida la del ayuno, como lo muestra el vocabulario quechua del diccionario de Diego González Holguín ([1608] 1952: 150):

Pacarin llakhuay. El almuerzo

Chissi llakhuay. La merienda

Ayunay llakhuay. La colación que es vn bocado para beuer.

Según Lope de Atienza ([1572-1575] 1919: 67-68), el ají, la sal y la chicha de maíz eran elementos ineludibles de la comida andina y el resto se percibía como accesorio. Sin embargo, con la excepción del plato llamado *motepatasca* (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 244) la asociación ají/sal/maíz, en una misma preparación, no era común. El ají y la sal eran tan esenciales para la comida diaria que formaban parte de la comida de viaje junto con el maíz cocido o asado (Atienza, [1572-1575] 1919: 48-49). Marcos Jiménez de la Espada (1881, vol.1: 187; 211) cita que en Atunrucanca se comían todo tipo de hierbas o *yuyos*, con ají y sal, que eran sus condimentos.

Recetario inca

Las fuentes etnohistóricas mencionan seis recetas distintas que incluyen al ají en su preparación: el *chupi*, el *chichi llakhuana*, el *motepatasca*, la *calaphurca huanko*, el *hollque* y el *locro*.

Chupi

El testimonio sobre este preparado proviene de Marcos Jiménez de la Espada (1881, vol. 1: 186) mientras explica la etimología del nombre de un pueblo ubicado cerca San Francisco de Atunrucana y Laramati:

[...] *chupi* es un poco de agua revuelta con ají y sal cocido.

Diego González Holguín ([1608] 1952: 102) califica el *chupi* de comida sabrosa y bien aderezada sin mencionar su composición. La receta del *chupi* recuerda la práctica del *llakhuay*, que involucra una salsa a base de ají y sal, así como al

uchucta kapini, acción de preparar la salsa de ají desmenuzado y disuelto con agua (González Holguín, [1608] 1952: 150, 228). Rosario Olivas Weston (2005: 146-147) relaciona el *chupi* con el chupe, una sopa actualmente consumida en Perú.

Chichi llakhuana

Este preparado se describe como una salsa hecha de pececillos o gusanillos de río llamados *chichi*. Se asaban, se molían y se conservaban bajo la forma de un pan, antes de servir a la confección de una salsa con ají:

También los guardan para salsa, preparándolos de esta manera: después de tostados y molidos, hacen de ellos unos panecillos como de oruga, que se conservan mucho tiempo, de los cuales se hace con mucho ají una salsa muy regalada y apetitosa para los indios, y no mal recibida de los españoles, mayormente de los nacidos en esta tierra, que llamamos criollos. Cómese con esta salsa pescado y cualesquiera otras cosas, y úsase de ella así en los días ordinarios como cuaresmales (Cobo, [1653] 1964, vol. 1: 210).

Indios que hacían panecicos con unos gusanos del río que el Inga comía con aji, llamábanse Chichicamayos (Murúa, [1590] 1946, cap. LXXVII).

Pefcadillos que aderezados con axi firven de faifa: cchicchi (Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 364) [Pescadillos que aderezados con ají sirven de salsa].

Salfa de vnos pefcaditos adobados con axi; cchicchi, sachalli (Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 424) [Salsa de unos pescaditos adobados con ají].

Cchicchi: peccadillo que fuele molerfe con agi, y firue de falfa (Bertonio, [1612] 1879, vol. 2: 84) [Pescadillo que suele molerse con ají y sirve de salsa].

La identificación del *chichi* varía según los autores. Diego González Holguín ([1608] 1952: 95, 406) y Ludovico Bertonio ([1612] 1879, vol. 1: 364, 424, vol. 2: 84) lo definen como pececillos con los que se hacía la salsa *chichi llakhuana* o más sencillamente *cchicchi*. Rosario Olivas Weston (2005: 154) sigue esta atribu-

ción, mientras Sophie Coe (1994: 182-183) interpreta al *chichi* como larvas de libélula.

Motepatasca

Este preparado es descrito por Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 2: 244) como un guisado hecho en base a maíz hervido, hierbas y ají:

[...] de maíz entero con algunas yerbas y ají hacían cierto guisado llamado motepatasca, cociendo el maíz hasta que revienta [...]

Las traducciones del quechua y aymara dadas para el término *mutti* o *motti* sólo proporcionan información sobre el tipo de cocción. La esencia de este plato radica en el maíz hervido y no en los condimentos que lo acompañan (González Holguín, [1608] 1952: 175, 356; Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 312, vol. 2: 226). El calificativo *ppatascca* especifica que el maíz es cocinado hasta que se descompone por sí solo (González Holguín, [1608] 1952: 175, 190). Rosario Olivas Weston (2005: 140) indica que para que el maíz se descomponga de esta manera, fue necesario hervir los granos en agua adicionando cal. La adición de cal en la preparación del maíz es una práctica bien documentada en la cocina prehispánica mesoamericana (por ejemplo, Fournier, 1998) a la que se conoce como nixtamalización; sin embargo, no hemos identificado mención a algo similar en el área andina.

Calaphurca huanko

Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 1: 359-360) ofrece una receta detallada de la *calapurca de cuy*, guiso de conejillo de Indias (*Cavia porcellus*) que contiene ají:

Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada; y suelen hacer un guisado dél entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho ají y guijas lisas del río, que llaman calapurca, que quiere decir, en la lengua aimará, «piedras del vientre», porque en este

guisado echan las dichas guijas en el vientre del cuy; el cual potaje estiman los indios más que otro alguno de los delicados que los españoles hacen.

Diego González Holguín ([1608] 1952: 68; 106) distingue la *carapucra* o su equivalente *parirocro*, por la cocción a manera de una sopa de piedras debido al uso de piedras calientes sumergidas en agua fría durante la preparación. El diccionario aymara de Ludovico Bertonio ([1612] 1879, vol. 2: 34, 154) menciona el uso de carne colocada en una olla con piedras calientes y más precisamente de cuy en la receta llamada *calaphurca huanko*.¹⁰ Ninguno de los dos diccionarios señala la presencia de ají en las recetas. En las traducciones, la *carapucra* se asemeja al *lokhro*, un potaje o guisado, a veces referido como *pari* o caldeado (Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 110, 380; vol. 2: 251; Calvo Pérez, 2005: 70). Por su etimología, la *calapurca* parece tener un origen aymara (Calvo Pérez, 2005).

El principio prehispánico de la *calapurca* radica en la cocción y el uso de la carne, y no en el condimento utilizado. Podemos trazar un paralelo con el caldo de piedra preparado en Florida antigua por los nómades (Núñez Cabeza de Vaca, 1989: 189-192). Si Rosario Olivas Weston (2005: 91) aproxima la *calapurca* de cuy al actual cuy chactado, nosotros proponemos ver la continuidad de esta receta en la sopa de piedra de Churín (Olivas Weston, 2005: 135) o la sopa de piedra *pari* de Cajatambo (Cerrón-Palomino, 2006: 158). De hecho, en la preparación del *cuy chactado*, la piedra no se utiliza con la meta de cocer el cuy sino de aplastarlo (Olivas Weston, 2005: 135). El verbo *chactar* podría venir del aymara *chacttatha* que significa “añadir fobre la carga alguna cofa” (Bertonio, [1612] 1879, vol. 2: 67).

Hollque

La composición del *hollque* o *hualllquen* aparece en el diccionario de Diego González Holguín ([1608] 1952: 125, 146):

Agiaco de carne cruda y desmenuçada enpapada en ag.

¹⁰ De *cala*, la piedra y *puraca*, el vientre en aymara (Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 49, 218, vol. 2: 32, 276).

El diccionario aymara de Ludovico Bertonio ([1612] 1879, vol. 2: 156) ofrece dos recetas similares de carne cruda con ají que podrían estar emparentada con esta receta:

Huayka hollkefitha: comer hígado crudo con falpa de axi [Comer hígado crudo con salsa de ají]

Huaykana chuymaro phufafitha: hinchar con foplo los bofes del carnero, y echándole dentro axi comerle crudo [Hinchar con soplo los bofes del carnero, y echándole dentro así comerle crudo].

A falta de una traducción en quechua para *hollque* y *huallquen* creemos que esta palabra es una adaptación fonética al quechua de la preparación de origen aymara *huayka hollkefitha*. La palabra *hollke* o *huallke* en aymara se traduce como hembra preñada (Bertonio, [1612] 1879, vol. 1: 262, 382, vol. 2: 143, 272, 374), tal vez en alusión a la forma del bofe inflado de carnero que se consume crudo con ají.

Locro

Varios tipos de *locros*, guisados cocidos en olla, se describen en las crónicas. Según Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 2: 244), a menudo están hechos de pescado o carne secada al frío (*charqui*). Se agregaban otros ingredientes, incluido el ají, a estas preparaciones:

Más usaban de cecina que de carne fresca, cecinábanla sin sal desta manera: partían la carne en piezas delgadas y anchas y poníanlas a curar al hielo, después de secas, las adelgazaban majándolas entre dos piedras. Desta cecina que ellos llaman charqui, y de la carne fresca, no sabían hacer más que una suerte de olla o guisado, llamado *locro* con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guisado hacían de pescado seco, que también lo usaban mucho.

Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 1: 172-174) completa esta receta indicando que también se introducían las hojas de ají en el *locro* además de la fruta:

No sólo se come el fruto desta planta, sino que también sus hojas se echan en los guisados como el perejil y la yerbabuena, en especial en el llamado locro, en que echan tanto ají los indios, y aun algunos españoles, que los que no están acostumbrados a él, no lo pueden comer sin derramar lágrimas, que les saca la fuerza del ají.

El diccionario de Diego González Holguín ([1608] 1952: 211) ofrece una receta distinta para el *locro*. Todavía se trata de un guiso con ají con excepción de que las papas sustituyen a la carne:

Rokro. Guisado con agi y papas.

Marcos Jiménez de la Espada (1881, vol. 1: 6) hace mención a una receta de *locro* de la zona de los llanos elaborada con carne de *vizcachas* (*Lagidium* sp.) y ají:

[...] que se llaman bizcadlas, salvo que tiene cola como raposa, y éstas comen los indios y hacen un potaje debas secas, que llaman en su lengua locro, con ají, que es la pimienta, que llamamos, de las Indias.

Otras recetas de *locro* descritas en las crónicas no mencionan el uso de ají. Bernabé Cobo ([1653] 1964, vol. 1: 176-179, 299) describe *locros* en base a la cucurbitácea *achoccha* (*Cyclanthera pedata*), al alga *cochayuyu* (*Durvillaea antarctica*) o a los peces *yamar*. José de Acosta ([1590] 1894, vol. 1: 361) coloca la papa como alimento central de este guisado. Diego González Holguín ([1608] 1952: 145) agrega que algunas hierbas como la verdolaga *lluttu lluttu* se utilizaban en el locro. Para Ludovico Bertonio ([1612] 1879, vol. 1: 380), la principal característica del locro radica en su tipo de cocción. Hoy en día los locros son muy diversos y los ingredientes varían según la región (Olivas Weston, 2005: 143-146). Entre los *locros* modernos que más se acercan a las recetas prehispánicas se puede citar al de pecho cusqueño, que combina carne, papa y ají, tres de los ingredientes más recurrentes para esta preparación en las citas etnohistóricas (Figura 4).

Rosario Olivas Weston (2005: 144) menciona que el *locro*, el *chupi* y el ajiaco se elaboran con la misma técnica y que sólo cambia la textura de la sopa, que va desde el caldo hasta la salsa espesa. Coincidimos con esta apreciación, agregando que en su versión prehispánica el ají es un elemento común en estos tres platos.



Figura 4. *Locro* cusqueño de pecho de carne con papas y aji panca. Fotografía: P. Mancina.

¿Aji para todos?

En el Tahuantinsuyu, el aji fue un condimento utilizado por todas las clases sociales (Murúa, [1590] 2001: 353; Acosta, [1590] 1894, vol. 1: 370-372). Sin embargo, como sintetizó Elmo León (2013: 237-238), no todas las fuentes coinciden sobre la uniformidad del consumo de pimienta en las antiguas sociedades andinas. En Pacatnamu, sitio chimú de la costa norte de Perú, George John Gumerman (1991) afirma que tanto la gente común como las élites consumieron aji entre el 1300 y el 1400 d.C., aunque la clase dominante tuvo más acceso al condimento. Para épocas anteriores P. S. Geyer *et al.* (2003) demuestra, a partir de análisis fecales en tres individuos enterrados en el sitio Dos Cabezas, en Pacatnamu, que los mochicas consumían aji (*C. baccatum*) y que fue consumido mayormente por personas de la alta sociedad.

El ají se introdujo probablemente en la dieta a medida que los niños crecían. Felipe Guamán Poma de Ayala ([1615] 1980: 93-96) escribe que los padres no permiten que sus hijos coman ají ni sal. En su estudio antropológico, Humberto Rodríguez Pastor (2002: 53, 157, 231-232) dice que hoy en día la introducción del ají en la comida de los niños se hace poco a poco, agregando este condimento a sus platillos hasta que se acostumbren al sabor. El sabor picante del ají a menudo se asocia con la virilidad y algunos padres prohíben que sus hijas lo coman. En la Libertad y Usulutín, el rocoto se utiliza para forzar el destete del niño si tiene dificultades para separarse de la lactancia. En Uchumayo y Ayacucho, se usa como castigo cuando los niños responden mal a sus padres.

El ají, gran ausente de la comida ritual

Los ayunos más rigurosos del Tahuantinsuyu consistían en abstenerse de la ingesta de ají (Cobo, [1653] 1964, vol. 1: 172-174). El ayuno de sal y ají fue una práctica característica de las religiones prehispánicas que los españoles intentaron erradicar durante las visitas dedicadas a la extirpación de la idolatría entre los nativos americanos, por ejemplo, en las provincias de Tarma y de Pumpu (Arriaga, [1621] 1920: 113, 199, 205; Guamán Poma de Ayala, [1615] 1980, vol. 1: 133; de la Vega, [1609] 1919 vol. 2: 160). Para contrarrestar esta conversión forzada, los predicadores nativos amerindios recorrieron las punas y las aldeas predicando a favor de las huacas abandonadas, amenazando a los nuevos conversos al cristianismo con que las huacas los matarían. Durante sus prédicas les animaron a volver a su antigua fe, ayunando unos días sin sal ni ají ni maíz de colores ni ningún alimento castellano (Molina, [1575] 2010: 96-97).

Los ayunos propiciatorios que implican la abstención de sal y ají se utilizan como rito de entrada al acto principal de adoración, por ejemplo, antes del sacrificio realizado en honor de las Huacas del Coricancha (Cusco) (Murúa, [1590] 2001: cap. XXIX), y más precisamente unos días antes de la fiesta dedicada a las Huacas que se realizaba cada año (Arriaga, [1621] 1920: 30, 199, 206-207). El inca que iba a Copacabana a rezar en la Puerta del Sol ayunaba sin sal ni ají en esta ciudad durante varios días (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 191-193). Los primeros días de cada festividad en el calendario religioso se dedicaban generalmente al

ayuno sin sal ni ají. En Cusco, durante la fiesta de Cápac Raymi, todos ayunaban desde el primer día hasta que aparecía la luna (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 212-214). Durante la fiesta de Itu, también en Cusco, todos ayunaban durante dos días (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 220; Acosta, [1590] 1894, vol. 2: 65-67, 114-121; Murúa, [1590] 2001: 342; Ondegardo, [1571] 1916, vol. 1: 25; Herrera, [1601] 1728, vol. 3: 93). En la fiesta de Hatun Raymi que tenía lugar en el undécimo mes, el ayuno duraba de 10 a 12 días (Cieza de León, [1553] 2005: 368). El ayuno de sal y ají se utilizaba igualmente como rito de entrada para las actividades agrarias y cinegéticas, especialmente en la sierra (Murúa, [1590] 1946: 279; Ondegardo, [1571] 1916, vol. 1: 192; Herrera [1601] 1728, vol. 3: 93). En el proceso de actividades de adivinación se realizaban sacrificios que eran precedidos de un ayuno de dos o tres días sin sal ni ají, ayuno que también era respetado por el Inca (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 231).

Durante el ayuno preparatorio o iniciático que se practicaba al ingresar a un oficio de importancia se le pedía al ayunador que se abstuviera entre un mes y un año de comer sal y ají. (Arriaga, [1621] 1920: 50). La futura esposa del inca también realizaba un ayuno preparatorio de 30 días sin sal ni ají en Coricancha (Cusco) (Betanzos, [1551] 2004: 373). Durante el mes de Camay Quilla, en diciembre, los mancebos que se armaban para convertirse en guerreros ayunaban sal y ají (Molina, [1575] 2000: 80). Cuando un mancebo tenía que ser armado orejón, ayunaba varios días sin sal ni ají (Pizarro, [1571] 1917). Algunos incluso tenían que ayunar durante cinco días en el cerro de Guanacaure (Betanzos, [1551] 2004: 103). Los nuevos guerreros seguían en Collcampata (Cuzco) un ayuno muy riguroso de tres a seis días, al igual que sus parientes y cercanos (de la Vega, [1609] 1919, vol. 2: 195). Los que deseaban convertirse en hechiceros debían completar un ayuno de aproximadamente un año sin sal ni ají (Murúa, [1590] 1946: 301; Ondegardo, [1571] 1916, vol. 1: 27).

El ayuno de sal y ají constituía una de las prácticas principales del servicio religioso, como hacían los sacerdotes de los Parianas que ayunaban el tiempo de su oficio, es decir, unos dos meses (Arriaga, [1621] 1920: 35-36) o el de los sacerdotes de Trujillo (Fernández de Oviedo y Valdés, [1535] 1852, vol. 4: 225). El inca asumía igualmente una carga que involucraba el ayuno frecuente sin sal ni ají (Pizarro, [1571] 1917). Durante la preparación de la *chicha* llamada *tecti*, que era utilizada con fines rituales, las mujeres de la sierra que se dedicaban a masti-

car el maíz ayunaban sin sal ni ají (León Pinelo, 1636: 58; Arriaga, [1621] 1920: 42-43). El ayuno incluso se extendía a toda la población cuando se trataba de hacer el culto al Sol (Betanzos, [1551] 2004: 90).

El ayuno funerario es un rito de salida después de la muerte de un ser querido. Entre los incas, el ayuno funerario se llamaba Pacaricuc y tuvo una duración de cinco días durante los cuales se recomendaba abstenerse de consumir sal y ají (Arriaga, [1621] 1920: 60). Fue también lo que pidió el inca Yupangue para sus funerales, pero solo durante tres días después de su muerte (Betanzos, [1551] 2004: 179). La tradición del Pacarico que se acompañaba de comida sin sal ni ají parece haberse perpetuado en el siglo XVII según el testimonio de Bartolomé Jurado durante una visita al pueblo de Chuncuy (Hernandez Astete, 2016:16).

El ayuno expiatorio es un rito de salida dedicado a reequilibrar una situación. Formaba parte de la penitencia que se daba después de la confesión (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 206-207; Murúa [1590] 1946: 273-274, 298) especialmente cuando los peregrinos iban a Yunguyo y Copacabana (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 191-193). Este ayuno de arrepentimiento podría durar hasta seis meses (Arriaga, [1621] 1920: 51-52).

Gemelos, niños con malformaciones o nacidos de pie eran llamados “hijos del rayo”. Después de su nacimiento, era costumbre que los padres ayunaran sin consumir sal ni ají, a veces durante seis meses (Arriaga, [1621] 1920: 56-57, 183, 200; Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 245-247; Cieza de León, [1553] 2005: 184). En las crónicas se menciona el caso de un niño en el pueblo de Asque que nació con nariz hendida, un tipo de deformación que se asociaba con Yllapa, el Rayo. El niño fue encerrado con su madre y tuvieron que respetar un ayuno sin sal ni ají (Guamán Poma de Ayala, [1615] 1980, vol. 2: 279). De acuerdo a Pablo José de Arriaga, Bernabé Cobo y Pedro de Cieza de León, el nacimiento de gemelos o niños deformados era visto como un mal presagio. Sin embargo, dicha impresión provenía de una visión externa y cristianizada que percibía en los ayunos una penitencia dedicada a expiar los pecados. Para el caso específico antes mencionado, el ayuno y la reclusión estuvieron más bien destinados a “disminuir la carga sagrada que estos individuos contenían por haber estado en contacto con la deidad” (Limón Olvera, 2017: 65). Era lo mismo cuando un rayo golpeaba una casa, no se comía sal ni ají durante varios días (Jiménez de la Espada, 1881, vol. 3:153).

Otros ritos liminares que son difíciles de clasificar incluyen un ayuno sin sal o ají como el que se observa cuando las mujeres se tiñen el cabello de negro (Atienza, [1572-1575] 1919: 58-59).

Una sola excepción hemos identificado a la restricción de ají en los ayunos, esta tuvo lugar en la fiesta de Citua. Durante esta fiesta se observaba un ayuno hasta el primer día de la luna en septiembre, coexistiendo dos tipos de abstinencia: un ayuno riguroso (*hatun çaci*) de maíz crudo y agua en pequeñas cantidades durante tres días, y otro menos restrictivo (*çaci*) de maíz asado y hierbas crudas, donde la sal y el ají estaban autorizados (de la Vega, [1609] 1919, vol. 2: 246).

El ají cocinado como ofrenda

Francisco de Ávila cuenta que en Huarochirí o Quiniti, durante el día de Todos los Santos se había producido una mezcla de tradiciones. Las familias iban a la iglesia a colocar comida caliente para sus muertos: papas cocidas y *charqui* con mucho ají y con *cancha*, carne cocida y una pequeña jarra de chicha por difunto “como si fuera destinado a ser comido por seres humanos” (Ávila, [1598] 1991, cap. xxviii). Juan de Betanzos ([1551] 2004: 222-223) cuenta que el ají y la coca eran especialmente comprados en el Chinchasuyu y llevados al Cusco para honrar la memoria de la madre de Huayna Capac, Mama Occyo, aunque no hay información sobre cómo se usaban los ajíes en la comida ritual del banquete funerario o la ofrenda. Paul Bosland (1999) plantea la hipótesis de que esta fiesta, llamada Purucaya, sería el equivalente a una canonización. Es interesante notar que la ofrenda fúnebre no consiste en un alimento específico sino en la continuidad de lo que solía comer el difunto. Una práctica similar también existe en Mesoamérica.

El ají también participó en las ofrendas hechas a las deidades. En algunos casos, como la fiesta anual aymara en Quichi (Guamán Poma de Ayala, [1615] 1993: 199-202), no se especifica si estas ofrendas se hicieron con fruta fresca. En otros casos, fueron quemados o incluso molidos. Durante el primer mes del calendario ritual inca, durante la fiesta llamada Capac-Raymi, se sacrificaron 100 llamas arrojándolas al fuego. Mientras que eso sucedía, se arrojaban a la hoguera maíz blanco, ají molido y coca (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 209). Durante el

segundo mes del calendario ritual inca, llamado camay, seis días después de la luna llena, el ají formaba parte de una ofrenda compleja compuesta de cenizas y carbón de lo que quedó de los huesos de los sacrificados del año anterior, que molían con dos cestos de coca, de flores, de ají, de sal y de maní quemados. Una parte se colocaba en un depósito y el resto se llevaba al barrio de Pumachapa (Cusco), en el cruce de los lechos secos de los ríos (un *tincukmayo*),¹¹ donde se vertían las cenizas (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 212-214; Molina, [1575] 2010: 84-85). En el quinto mes, llamado ariguáquiz, se quemaban 15 llamas en un sacrificio llamado napa. El final de la festividad estaba marcado por el sacrificio de cuyes y ají arrojados al fuego (Cobo, [1653] 1964, vol. 2: 214).

Conclusión

Las crónicas brindan mucha información sobre la cocina cotidiana y ritual del Tahuantinsuyu. En la comida diaria, el ají ocupaba un lugar preferencial y era preparado principalmente bajo la forma de salsa, con ají crudo, o de guisado, con ají cocido. Seis recetas diferentes en las que se usa ají son mencionadas en las crónicas: el *chupi*, el *chichi llakhuana*, el *motepatasca*, la *calaphurca huanko*, el *hollque* y el *locro*. Desafortunadamente, las descripciones no son lo suficientemente detalladas como para identificar qué especie específica de ají se asociaba a cada preparación. El ají, acompañado de la sal, fue un condimento esencial en la comida del poblador andino, aunque tal vez por esta misma razón fue un elemento importante de restricción durante los ayunos. El ayuno relacionado a una gran diversidad de prácticas rituales estuvo marcado por una fuerte restricción hacia el consumo de ají al igual que la sal. La comida consumida durante las fiestas del calendario religioso inca no incluía el ají, a pesar de no estar calificada explícitamente como comida de ayuno. El consumo de ají no estuvo restringido a la alimentación cotidiana, sino que también fue usado en ofrendas a los difuntos y a las deidades. Los difuntos se beneficiaban de la misma comida que consu-

¹¹ El *tincukmayo* es “la junta de dos ríos” en quechua (González Holguín, 1952: 224). Viene de la palabra quechua y aymara *tincu* que significa el encuentro. El *tincu* es un lugar sagrado colocado en la confluencia de dos cosas; esta última palabra se usaba también para designar la guerra ritual (Molinié, 1988: 52).

mían durante su vida. Los dioses de igual manera gozaban de una alimentación muy específica. Los sacrificios a las divinidades, incluyendo ofrendas de ají, estaban destinados a alimentarlos. En este caso, el ají regalado era quemado y a veces también molido. Esta diferencia en el proceso de cocina podría constituir un marcador especial de un tipo de cocina destinada a los seres divinos. Es interesante notar que las prácticas culinarias relacionadas con ajíes destacados por este capítulo muestran similitudes a las de la cultura mexicana (Mazzetto, 2018: 129), lo que podría mostrar un trasfondo cultural común a varias áreas importantes.

Bibliografía

- Acosta, J. (1894). *Historia natural y moral de las Indias*. (Vols. 1 y 2). R. Anglés, Madrid [publicado originalmente en 1590].
- Aliaga, J., Portalatino, E., Obregón, K., Rodríguez, A. y Jimenez, J. (2019). Presencia del “ají nativo supano” (*Capsicum chinense* Jacq.) en el valle de Supe, Perú. *Peruvian Agricultural Research*, 1(2), 58-63.
- Andrews, J. (1995). *Peppers: the domesticated Capsicum*. University of Texas Press, Austin.
- Arellano Guerrón, S. L. (2017). *El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso*. [Tesis de maestría en Turismo cultural, Universidad de Girona].
- Arriaga, P. (1920). *La extirpación de la idolatría en el Perú*. Sanmartí y ca., Lima [publicado originalmente en 1621].
- Atienza, L. (1919). Compendio historial del estado de los indios. En: Jacinto, Jijón y Caamaño (Ed.) *La religión del imperio de los incas*. (Vol. 1). Tip Salesianas, Quito [publicado originalmente en 1572-1575].
- Ávila, F. (trad. 1991). *The Huarochirí manuscript: a testament of ancient and Colonial Andean religion*. Traducción de Frank Salomon y Jorge Urioste. University of Texas Press. Austin [publicado originalmente en 1598].
- Ayma Alosilla, J. (2018). *La alimentación en el Cusco Inkaico*. [Tesis de Licenciatura en Historia, Cusco: Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco]. <http://repositorio.unsaac.edu.pe/handle/20.500.12918/3680>
- Baldoceda Espinoza, A. (2001). El DRAE y sus inconsecuencias en voces nativas. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua* 34, 117-176.

- Bedoya Garland, S. (2015). ¿El ají es peruano? Su historia y algunas costumbres nacionales. *Tradición*, segunda época, 15, 69-80.
- Bertonio, L. P. (1879). *Vocabulario de la lengua aymara*. (Vols. 1 y 2). B. G. Teubner, Leipzig [publicado originalmente en 1612].
- Betanzos, J. (2004). *Suma y narración de los incas. Seguida del discurso sobre la descendencia y gobierno de los incas*. Polifemo, Madrid [publicado originalmente en 1551].
- Bonavia, D., Grobman, A., Johnson-Kelly, L. W., Jones, J. G., Ortega, Y. R., Patrucco, R., Pumayalla, A., Reitz, E. J., Tello, R., Weir, G. H., Wing, E. S. y Zárate Zavaleta, A. (2009). Historia de un campamento del Horizonte Medio de Huarmey, Perú (PV35-4). *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 38 (2), 237-287.
- Bonzani, R. M. (2021). Ancient Paria, Bolivia: macrobotanical remains recovered from an administrative site on the royal Inca highway. En: J. E. Staller (Ed.). *Andean foodways: pre-Columbian, colonial, and contemporary food and culture*, pp. 137-186, Springer.
- Bosland, P. W. (1999). Chiles: a gift from a fiery God. *HortScience*, 34 (5), 809-811.
- Bray, T. L. (2003). Inka pottery as culinary equipment: food, feasting, and gender in imperial state design. *Latin American Antiquity*, 14 (1), 3-28.
- Calvo Pérez, J. (2005). *La cocina peruana: análisis semántico del léxico de la cocina en lengua quechua*. Univ. San Martín de Porres, Lima.
- Cárdenas, J., Rodríguez, J. y Aguirre, L. (1997). El material orgánico en Huaca de la Luna. En: S. Uceda, E. Mujica y R. Morales (Eds.). *Investigaciones en la Huaca de la Luna 1995*, pp. 129-149, Ed. Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de la Libertad, Trujillo.
- Cárdenas, M. (1989). *Manual de plantas económicas de Bolivia*. Editorial Los Amigos del Libro, La Paz.
- Cerrón-Palomino, R. (2006). Carapulcra. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, 41, 149-165.
- Cieza de León, P. (2005). *Crónica del Perú: el señorío de los Incas*. Fundación Biblioteca Ayacucho, Caracas [publicado originalmente en 1553].
- Cobo, B. (1964). *Historia del Nuevo Mundo*. (Vol. 1). Ediciones Atlas, Madrid [publicado originalmente en 1653].
- Cobo, B. (1964). *Historia del Nuevo Mundo. Libro de la fundación de Lima. Dos cartas mejicanas*. (Vol. 2). Ediciones Atlas Madrid [publicado originalmente en 1653].

- Coe, S. (1994). *America's First Cuisines*. University of Texas Press, Austin.
- Chiou, K. L. y Hastorf, C. A. (2014). A systematic approach to species-level identification of chile pepper (*Capsicum* spp. L.) seeds: establishing the groundwork for tracking the domestication of chile peppers through the Americas and beyond. *Economic Botany*, 68, 316-336.
- Chiou, K. L., Hastorf, C. A., Bonavia, D. y Dillehay, T. D. (2014). Documenting cultural selection pressures on chile pepper (*Capsicum baccatum* L.) seed size through time in coastal Peru (7,600 B.P. -Present). *Economic Botany*, 68, 190-202.
- Chiou, K. L., Hastorf, C. A., Vásquez Sánchez, V. F., Rosales Tham, T., Bonavia, D. y Dillehay, T. D. (2017). Chile pepper (*Capsicum* spp.) distribution and use. En: T. D. Dillehay (Ed.) *Where the Land Meets the Sea: Fourteen Millennia of Human Prehistory on the North Coast of Peru*. Editorial Universidad de Texas, Austin.
- Custer, T. (2000). *The art of Peruvian cuisine*. Ediciones Ganesha, Lima.
- De la Vega, G. (1919). *Comentarios reales de los incas*. (Vols. 1-4), Sanmarti y Ca., Lima [publicado originalmente en 1609].
- Duncan, N. A., Pearsall, D. M. y Benfer, R. A. (2009). Gourd and squash artifacts yield starch grains of feasting foods from preceramic Peru. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 106 (32), 13202-13206.
- Fernández de Oviedo y Valdés, G. (1852). *Historia general y natural de las Indias: islas y tierra-firme del mar océano*. (Vol. 4.), Impr. de la Real Academia de la Historia, Madrid [publicado originalmente en 1535].
- Foster, N. y Cordell, L. (Eds.). (1992). *Chilies to chocolate: food the Americas gave the world*. University of Arizona Press, Tucson.
- Fournier, P. (1998). El complejo nixtamal/comal/tortilla en Mesoamérica. *Boletín de Antropología Americana*, 32, 13-40.
- Geyer, P. S., Larson, T. S. y Stroik, L. (2003). University of San Diego palynological investigation of the Dos Cabezas Giants. *International Journal of Osteoarchaeology*, 13 (5), 275-282.
- González Holguín, D. (1952). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quichua o del Inca*. Ed. del Instituto de Historia, Lima [publicado originalmente en 1608].
- Guamán Poma de Ayala, F. 1980. *Nueva crónica y buen gobierno*. (Vols. 1 y 2), Caracas: Biblioteca Ayacucho [publicado originalmente en 1615].

- Gumerman, G. J. (1991). *Subsistence and complex societies: diet between diverse socio-economic Groups at Pacatnamú, Peru*. [Tesis de doctorado, University of California Los Angeles].
- Heiser, Ch. B. Jr. (1976). Peppers: *Capsicum* (Solanaceae). En: N. W. Simmonds (Ed.), *Evolution of crop plants*, pp. 265-268, Longman, Londres.
- Hernández Astete, F. (2016). Poder y muerte entre los incas. *Revista M. Estudios sobre a morte, os mortos e o morrer*, 1(1), 7-26.
- Herrera, A. (1728). *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme de el Mar Océano*. (Vol. 3.), N. Rodriguez Franco [publicado originalmente en 1601].
- Hocquenghem, A. M. y Aguilar, H. (1985). Le piment et l'iconographie mochica, *Indiana*, 10, 383-400.
- Horkheimer, H. (1973). *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- Jiménez de la Espada, M. (1881). *Relaciones geográficas de Indias. Perú*. (Vols. 1 y 3). Tip. de M. G. Hernández, Madrid.
- Katz, E. (2009). Chili pepper, from Mexico to Europe. Food, imaginary and cultural identity. En: X. Medina, R. Ávila Palafox e Igor de Garine (Eds.) *Food, imaginaries and cultural frontiers. Essays in honour of Helen Macbeth*, pp. 213-232, Universidad de Guadalajara (colección Estudios del Hombre, Serie Antropología de la Alimentación).
- León, E. (2013). *14,000 años de alimentación en el Perú*. Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial, Lima.
- León, E. (2020). De papas, rocotos, guayabas y charqui: los alimentos ancestrales del Perú. En: S. B. Guardia (Ed.), *Gastronomía peruana patrimonio cultural de la humanidad*, pp. 71-90, Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial, Lima.
- León Pinelo, A. (1636). *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico: tratase de otras bebidas i confecciones que se vsan en varias provincias*. México: por la viuda de Iuan Gonçalez.
- Limón Olvera, S. (2017). Centellas sagradas. El culto al rayo en los Andes centrales. *Latinoamérica. Revista de Estudios Latinoamericanos*, 65, 107-132.
- Long-Solís, J. (2005). El abastecimiento de chile en el mercado de la Ciudad México-Tenochtitlan en el siglo XVI. *Historia Mexicana*, 701-714.

- Long-Solís, J. (1986). *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. Fondo de Cultura Económica, México.
- Long-Solís, J. (2009). Los senderos prehispánicos del Capsicum. En: J. Long y A. Attolini Lecón (Eds.), *Caminos y mercados de México*, pp. 79-105, Universidad Nacional Autónoma de México / Instituto Nacional de Antropología e Historia (Serie Histórica General, 23).
- Luza, D. (2013). *El ají y las culturas alimentarias andinas*. [Tesis de licenciatura en Historia, Pontificia Universidad Católica del Perú].
- Mazzetto E. (2018). Ofrendas de chile verde (chilchotl) en el calendario mexica. En: A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (Eds.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*, pp. 128-146, Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- Mňahončáková, E., Vergun, O., Grygorieva, O., Sedláčková, V. H., Ivanišová, E., Šramková, K. F., Hružová, M. et Brindza, J. (2021). Evaluation of the antioxidant potential of *Capsicum annuum* L., *C. baccatum* L. and *C. chinense* Jacq. cultivars. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 20 (2), 223-236.
- Molina, C. (2010). *Relación de las fábulas y ritos de los incas*. Iberoamericana, Madrid [publicado originalmente en 1575].
- Molinié, A. (1988). Sanglantes et fertiles frontières. À propos des batailles rituelles andines. *Journal de la Société des Américanistes*, 74 (1), 48-70.
- Moreno Rojas, K. (2020). *Chiles y salsas en México. Un sabor a identidad*. <https://www.inah.gob.mx/reportajes/597-chiles-y-salsas-en-mexico-un-sabor-a-identidad>
- Murúa, M. (1946). *Historia del origen y genealogía real de los reyes inças del Perú*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Santo Toribio de Mogrovejo Madrid [publicado originalmente en 1590].
- Murúa, M. (2001). *Historia general del Perú*. Dastin historia. Madrid [publicado originalmente en 1590].
- Núñez Cabeza de Vaca, A. (1989). *Naufragios*. Cátedra, Madrid [publicado originalmente en 1542].
- Ochoa Ponce, J. L. (2018). El carácter del chile en la cocina mexicana. En: A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (Eds.). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*, pp. 281-285, Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.

- Olivas Weston, R. (2005). *La cocina de los incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Lima.
- Ondegardo, P. (1916). *Informaciones acerca de la religión y gobierno de los incas*. (Vols. 1 y 2), Sanmarti y ca. Lima [publicado originalmente en 1571].
- Orefici, G. (2019). *Cultura alimentaria de los antiguos nasca: significado sagrado y profano de sus tradiciones culinarias*. Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- Pizarro, P. (1917). *Descubrimiento y conquista del Perú*. Sanmarti y ca. Lima [publicado originalmente en 1571].
- Perry, L., Dickau, R., Zarillo, S., Holst, I., Pearsall, D. M., Piperno, D. R., Berman, M. J., Cooke, R. G., Rademaker, K., Ranere, A. J., Raymond, J., Sandweiss, D. H., Scaramelli, F., Tarble, K. y Zeidler, J. A. (2007). Starch fossils and the domestication and dispersal of chili peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Science*, 315, 986-988.
- Plasencia, P. 2001. *Episodios gastronómicos de la conquista de Indias*. Mileto, Madrid.
- Pickersgill, B. (1969). The archaeological record of chili peppers (*Capsicum* spp.) and the sequence of plant domestication in Peru. *American Antiquity*, 34, 54-61.
- Pickersgill, B. (1971). Relationships between weedy and cultivated forms in some species of chili peppers (genus *Capsicum*). *Evolution*, 25 (4), 683-691.
- Prieto, G. (2021). Grilling clams and roasting tubers: andean maritime foodways in the second millennium BC. En: J. E. Staller (Ed.) *Andean foodways: pre-Columbian, colonial, and contemporary food and culture*, pp. 23-59, Springer.
- Rodríguez Pastor, H. (2014). *El ají peruano en sus regiones y pueblos*. Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Lima.
- Rodríguez Pastor, H. (2016). El rocoto en tiempos de la globalización. *Investigaciones Sociales*, 20 (37), 89-100.
- Rodríguez Pastor, H. (2020). Dos elementos tradicionales de nuestra cocina. En: S. B. Guardia (Ed.), *Gastronomía peruana patrimonio cultural de la humanidad*, pp. 225-247, Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial, Lima.
- Rostworowski, M. (1999). *Historia del Tahuantinsuyu*. Instituto de Estudios Peruanos: Prom Perú, Comisión de Promoción del Perú. Lima.

- Smith, C. E. (1980). Plant Remains from Guitarrero Cave. En: T. F. Lynch (Ed.), *Guitarrero Cave: early man in the Andes*, pp. 87-119, Academic Press, New York.
- Smith, P. G. y Heiser, C. B. (1957). Taxonomy of *Capsicum sinense* Jacq. and the geographic distribution of the cultivated *Capsicum* species. *Bulletin of the Torrey Botanical Club*, 413-420.
- Sociedad Peruana de Gastronomía, Universidad Nacional Agraria La Molina (Perú), Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Instituto de Investigación, Perú, Ministerio de Agricultura, Perú y Comisión de Promoción del Perú. (2009). *Ajés peruanos: sazón para el mundo*. Sociedad Peruana de Gastronomía, Barranco.
- Sucilli, E., Moriano, M. y Rivasplata, J. D. (2019). La clase Insecta en la iconografía inka. *Ciencia y Desarrollo*, 22(3), 63-89, Universidad Alas Peruanas.
- Ulloa, C. (2006). Aromas y sabores andinos. En: M. Moraes Ramírez (Ed.), *Botánica Económica de los Andes Centrales*, pp. 313-328, Universidad Mayor de San Andrés, La Paz.
- Valcárcel, L. E. (1959). *Etnohistoria del antiguo Perú*. Universidad Mayor de San Marcos, Patronato del Libro Universitario, Lima.
- Veintimilla-Bustamante, C. I. y García-Caputi, M. (2021). Sustainable resources in pre-hispanic coastal Ecuador: their associated iconography and symbolism. En: J. E. Staller (Ed.), *Andean foodways: pre-Columbian, colonial, and contemporary food and culture*, pp. 205-236, Springer.
- Yacovleff, E., Herrera F. L. y Museo Nacional de Perú. (1935). *El mundo vegetal de los antiguos peruanos*. Impr. del Museo Nacional, Lima.

“Ajíes” los vieron, “pimienta” los quisieron: los frutos de *Capsicum* en los textos de jesuitas en tierras bajas de la Argentina

Pablo C. Stampella y María Lelia Pochettino

Los jesuitas y su observación de las plantas

La distribución actual de las plantas, tanto silvestres como cultivadas, y su valoración por parte de las poblaciones locales son en gran medida resultado de la acción humana a lo largo de la historia. Invasiones y migraciones motivaron el desplazamiento de numerosos grupos de personas con intereses diversos, entre los que destacan los procesos de evangelización a cargo de distintas órdenes religiosas a partir de la primera gran globalización que representaron los viajes de circunnavegación y establecimiento de imperios coloniales. Reconstruir esa historia nos permite entender qué y por qué cultivamos y comemos lo que cultivamos y comemos.

La Compañía de Jesús fue creada por Ignacio de Loyola con un marcado propósito misional, para lo cual la instalación de colegios en las áreas donde se asentaban constituyó una estrategia. Si bien los temas centrales eran teología y otras humanidades, también se impartían contenidos de filosofía, matemáticas y un lugar destacado se otorgaba a las ciencias naturales, por ello, en la proximidad de los colegios se instalaron observatorios astronómicos y jardines botánicos. En estos jardines tuvo lugar la propia experimentación, enriquecida por el aporte de los religiosos que no sólo tenían orígenes diversos, sino que transitaban también por los distintos territorios de ultramar donde estaba presente la Compañía. Como resultado de esta política, la circulación de personas, información, objetos, recursos y plantas, entre los centros administrativos y educativos de la Compañía

en Europa, y las misiones de ultramar en general y de América en particular, habilitó la producción de un impresionante cuerpo de conocimientos especializados. Existe un reconocimiento generalizado de la existencia de una “ciencia jesuítica”, si bien hay discrepancias con respecto a su conexión con la época. Hoy se considera que los jesuitas incorporaron poco a poco las ideas y metodología de indagación de la Ilustración. De este modo, a lo largo de su permanencia en América, la Compañía de Jesús participó activamente en el intercambio de conocimientos entre el Nuevo y Viejo Mundo, muchos de los cuales ellos mismos producían con base en su observación y experimentación (Křížová, 2020; Millones Figueroa y Ledesma, 2005). Al mismo tiempo, esos intereses intelectuales estaban alineados con los intereses expansionistas de las potencias coloniales europeas de la época y proveían de materia prima vegetal a los mercados, otorgando a estos estudios el carácter de “botánica económica” (De Vos, 2006).

La provincia jesuítica del Paraguay fue fundada durante la primera década del siglo XVII y comprendió los territorios dependientes del Virreinato de Perú (parte de los actuales países de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay) e incluyó tanto colegios, estancias y reducciones, evangelizando distintas etnias, como guaraníes, guaicurúes, abipones, chiquitos, mbayas, pampas, charrúas, entre otras (Furlong, 1962). Los colegios eran instituciones fundamentalmente educativas que se establecieron en las grandes ciudades, donde en muchos casos aún perduran, tal el caso del Colegio (actualmente Nacional) de Montserrat en la ciudad de Córdoba (Argentina), destinados a la formación de las élites gobernantes. Las estancias eran establecimientos agropecuarios que abastecían a los colegios de alimentos frescos, aunque se comercializaba el excedente. Constituían verdaderas innovaciones en lo que respecta al modo de producción, construyendo molinos, tajamares, diseño de cloacas en vinculación con el abonado del huerto, entre otras. Por su parte, las reducciones (de indios) eran pueblos que reunían un gran número de nativos, a fin de evangelizarlos e instruirlos en una cultura del trabajo, tal como era concebida por los europeos. Se construía una gran plaza cuadrangular en torno a la cual se ubicaba la iglesia, cementerio, el claustro, la casa de los sacerdotes, la escuela y los talleres. En los otros tres lados de la plaza se encontraban las construcciones laicas, entre ellas las habitaciones de los nativos. Destacaban, asimismo, los huertos y jardines, que se diferenciaban del huerto de los sacerdotes, donde se aclimataban las plantas traídas de otras

regiones y misiones (tanto de Europa como de Asia), el huerto comunitario y, más alejados, los huertos particulares dedicados al autoconsumo (Furlong, 1962; Stampella, 2015).

De forma común se mencionan los ajíes como un elemento central para todos los pueblos de América, no obstante, los datos etnobotánicos actuales para esta región, en particular los territorios que forman parte de la Argentina, no dan cuenta de esta importancia (Martínez Crovetto, 1968). Por ello, el objetivo de esta contribución es dar a conocer la visión sobre los ajíes en la denominada Provincia Jesuítica del Paraguay (en particular de sus referencias a las denominadas tierras bajas, es decir, extra-andinas) de cuatro sacerdotes jesuitas con la expectativa de que su formación en la observación de la naturaleza arroje luz sobre este tema. Los autores considerados eran de distinto origen: Martin Dobrizhoffer (austriaco), Florian Paucke (de Silesia, actualmente Polonia, en ese momento imperio austriaco), José Sánchez Labrador (español), Gaspar Juárez (de Santiago del Estero, actual territorio argentino, colonia española), por lo que registramos visiones que se presentan diferentes como resultado de las propias experiencias y contacto previo sobre *Capsicum*. También consultamos la obra de Pedro Montenegro (español), quien fundamentalmente se dedicó a estudios de medicina y fitoterapia, y que omite referencias a los ajíes.

Este tipo de trabajos se inscribe en la disciplina denominada etnobotánica histórica, que pretende estudiar qué plantas se conocieron/usaron y el significado que adquirieron en un determinado momento histórico. Para ello se consideran los datos documentales como una fuente de información primaria, es decir, se les trata como datos obtenidos a partir de entrevistas y de esa manera se analizan. La posibilidad de identificar botánicamente las plantas mencionadas es variable, dependiendo de los datos e ilustraciones provistos, como se verá más adelante (Medeiros, 2010).

Los ajíes según los jesuitas en las tierras bajas de Argentina

Como ya mencionamos, revisamos los trabajos que dejaron los distintos jesuitas que transitaron por esta zona, si bien sólo tratamos aquí cuatro obras que dejaron testimonio del uso y consumo de ajíes. Presentamos a continuación los datos registrados, así como información sobre el autor y la obra.



Figura 1. Provincia Jesuítica de Paracuaría

Fuente: Mapa de Joan Blaeu, ca. 1673, disponible en https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Atlas_Van_der_Hagen-KW1049B13_091-PARAQVARIA_Vulgo_PARAGUAY,_Cum_adjacentibus.jpeg

Martín Dobrizhoffer, 1784. *Historia de los Abipones*

Dobrizhoffer estuvo cuatro años entre los moquit (mocovíes) —antes que llegara Paucke— y luego, hacia 1754 se establece en la reducción de Concepción de Abipones (actual provincia de Santiago del Estero, en la desembocadura del río Saladillo en el río Salado) (Salinas, 2019). Esta obra, conformada por tres tomos editados por la Universidad Nacional del Nordeste, constituye una fuente de indudable valor documental sobre las etnias chaqueñas, con información



Figura 2. Ubicación geográfica de las etnias y localidades mencionadas.

Se destacan las reducciones, los colegios y las estancias.

Fuente: © P. Stampella, M.L. Pochettino, L. Billault (IRD).

etnográfica, lingüística y etnobiológica. Al igual que las demás obras consultadas constituye un tipo de relato llamado “literatura del destierro”, ya que fueron escritas en Europa luego de la expulsión de la Compañía de Jesús.

En esta obra, las referencias son mínimas e incluye los ajíes dentro de las pimientas:

Allí crece también [...] la pimienta de tres clases a saber, la pimienta común, en guaraní *gy el cumbarý*, que es muy fuerte, pero de granitos chicos, y el ají llamado turco, que crece también entre nosotros en Europa. La pimienta se llama en abipón generalmente *keeráye*, pero a casi nadie gusta comerla por ser acre y amarga (Dobrizhoffer, 2019: 517).

Dado que las descripciones son muy sucintas, es de suponer que por “pimienta común” refiere a *Piper nigrum* (Piperaceae), mientras que el *cumbarý* corres-

ponde a *Capsicum chacoense* Hunz. Con respecto al “ají turco”, se supone se trataría de *C. annuum*, la especie de mayor difusión en Europa, aunque Quer (1764) y Juárez y Gilii (2019) mencionan el cultivo de *C. frutescens* en el siglo XVIII en España e Italia, respectivamente. En el último caso, lo observan cultivado en el noviciado de los padres jesuitas en el Quirinale, con lo cual se refuerza la idea de continuo transporte de material genético entre continentes por los padres de la Compañía de Jesús.

Florian Paucke, s/f. *Hacia acá y para allá.*

Una estadía entre los indios mocovíes, 1749-1767

Se trata de una de las fuentes más ricas para el estudio de la etnobotánica de los mocovíes. La reducción de San Javier fue fundada en 1743 en el actual departamento homónimo (N de Santa Fe) y hacia 1751 Paucke inicia como administrador, hasta 1767, momento del destierro de la orden (Rosso y Scarpa, 2012). Esta obra voluminosa contiene cerca de 100 acuarelas a color y fue publicada en alemán hacia 1829 y en español entre 1942 y 1944 por la Universidad Nacional de Tucumán y el Instituto Germano-Argentino (Roca, 2020). La edición empleada corresponde a aquella publicada por el gobierno de la provincia de Santa Fe en 2010 (Paucke, 2010).

Paucke describe extensamente el consumo de ajíes; sin embargo, nuevamente sólo puede estimarse que se utilizaban ajíes muy picantes, conocidos en Europa, tanto en España como en Italia, dada la comparación que el autor realiza con lo que él llama *pimienta española* o *peferoni*. Estos ajíes serían variedades picantes de *C. annuum* que para el siglo XVIII era lo más conocido en Europa y posiblemente reintroducido en huertos americanos. En la actualidad se conocen en Italia con el nombre de *peperoncino* las formas muy picantes tanto de *C. annuum* como de *C. frutescens* (Riley, 2007).

Con respecto a los ajíes silvestres, existen unas 35 especies, de las cuales en el territorio (Chaco en sentido amplio) que tratamos crecerían dos: *Capsicum baccatum* var. *baccatum* y *C. chacoense*. Ambos taxones corresponden al clado Baccatum, caracterizado por flores con corola blanca (Carrizo-García, 2018). Cualquiera de estos dos taxones podría corresponder a la descripción de Paucke de flores blancas y amarillas en el centro: las flores blancas con manchas amari-

llas corresponden a *C. baccatum* var. *baccatum*, mientras que *C. chacoense* tiene flores blancas y estambres amarillos.

En Paracuaria hay una clase diferente de esta pimienta que crece en las selvas y es comida por los avestruces con gusto. Crece en pequeños arbustos, sus hojas son completamente semejantes al corazoncillo [corresponde a *Hypericum perforatum*, Hypericaceae]; la fruta consiste en chauchas alargadas iguales a una haba blanca o más bien iguales a una chaucha de café y tiene un idéntico color rojo pero es de una fuerza aún mayor para picar que el *peferoni*. Este polvo molido rojo debe estar siempre sobre la mesa [...] de trecho en trecho para que cada uno pueda poner a su antojo suficiente pimienta en las comidas y la sopa. Algunos españoles son tan afectados a esta pimienta que vierten en su escudilla más de una media cucharada sopera aunque por esto la boca les arda luego como fuego. Nosotros los alemanes no sabíamos qué nos pasaba; picoteamos poco las comidas, lo que notaron los españoles, pero esto fue pronto remediado porque más adelante las comidas fueron preparadas sin esta pimienta; sin embargo, los españoles pudieron usar en la mesa a su antojo su porción de *peferoni*. Esta pimienta es llamada *cumbari* por los indios guaraníes (Paucke, 2010: 93).

Por lo general bajo los árboles del bosque se halla la pimienta paracuaria en ramitas [matas] de una vara de altas que es más picante que los *peferoni* [...] consistentes en pequeñas bayas alargadas que una vez maduras llegan a ser coloradas como *peferoni* [*peperoni*]. Al florecer produce una florecilla blanca, amarilla en el centro. Los españoles llaman esta pimienta "ají del monte": *waldpfeffer*; los mocovíes: *jtimagaje*; los guaraníes *cumbarí*. Los avestruces lo comen de buen grado (*Ibid.*, 2010: 552).

La descripción de los frutos pequeños podría corresponder a cualquiera de los dos taxa. El autor manifiesta su desagrado por los alimentos y preparaciones disponibles en estas tierras, y el agregado de ajíes –también ampliamente empleados por los indios– como condimento los hacía soportables:

La preparación española de comidas es mala y en las más de las veces tienen la costumbre de no usar otro condimento que la pimienta española que ellos llaman "ají"

o según la lengua alemana *Achí* [o sea *ají*] y en idioma italo *peferoni* (*Ibid.*, 2010: 92-93).

Aunque había suficiente carne en la aldea, tanto de vacuno y de ovejas y de puercos como de gallinas, no se podía comerla con agrado, en parte a causa de la preparación desaseada, en parte por falta de las cosas correspondientes. Yo no tenía en casa más condimento que pimienta española que yo plantaba en mi huerto o la pequeña pimienta silvestre que mis indios llamaban *ltimagaye*, los guaraníes *cumbari*, los españoles *ají*; de otras cosas yo no tenía nada (*Ibid.*, 2010: 300).

Yo he estado en muchas situaciones en que por muchos días en la selva tenía para comer únicamente carne de avestruz y estómago de avestruz. Yo ponía los pedazos de la carne hervida de avestruz en la sopa, agregaba a ellos pequeños *peferoni* silvestres que los españoles llaman *ají del monte*, los guaraníes *cumbari*, pero los mocovíes *jtimagdayole*. Con esta sopa yo me alimentaba en los bosques hasta por cinco o seis días. La carne de avestruz me sabía como carne de ternero, es algo dulzona (*Ibid.*, 2010: 665).

Asimismo, relata el uso nativo de los ajíes para cazar, echando el polvo a los ojos de la presa (en este caso un felino de gran tamaño). Esta referencia se aproxima a aquellas que se hacen en los trabajos de distinta índole acerca de su uso como castigo, tanto de los polvos de ají como del humo producido quemando ajíes en la zona andina, como también en los relatos míticos de los guaraníes (Cabieses, 2000; Keller, 2008; Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

Algunos valientes mulatos y españoles que no usan fusil ni otra arma para matar tigres los observan de manera extraña y emplean medios especiales de matarlos ellos solos mediante un gran cuchillo o sólo con un garrote de madera. Los primeros toman un cuchillo largo en la derecha; sostienen en la izquierda una manada de *feferoni* machacados o con sal. En cuanto asalta el tigre, arrojan los *feferoni* o ají al tigre en los ojos y le meten el cuchillo en el vientre; otros toman en lugar de cuchillo una macana y le pegan con él sólo en los hijares donde se dice que el tigre es lo más débil (*Ibid.*, 2010: 680).

**José Sánchez Labrador, 1772. *El Paraguay Natural Ilustrado*,
parte II, Botánica**

José Sánchez Labrador fue catedrático en Córdoba y luego fue cura en el Colegio de Asunción (actualmente Paraguay), en las misiones de Apóstoles (actualmente Argentina), destacándose su labor evangelizadora entre los mbayás y chiquitos. *El Paraguay Natural Ilustrado* es publicado en 1772 en su exilio en Rávena, Italia (Folkenand, 2020). La segunda parte de esta obra (*Botánica*) está editada de manera fragmentada por Ruiz Moreno (1948), Sáinz Ollero *et al.* (1989) y Deckmann Fleck (2015). Recientemente, se ha editado la segunda parte de manera íntegra por Folkenand *et al.* (2023), con comentarios botánicos de Pablo Stampella, M. Lelia Pochettino y Héctor Keller.

Esta obra se diferencia de las anteriores en su carácter enciclopédico y es en la única que se menciona una gran diversidad, quizá por la amplitud geográfica de datos que utiliza. Introduce el término *pimentón*, a diferencia de otros autores que sólo emplean el término *ají*, y excepcionalmente *peperoni*. El nombre pimentón en la actualidad refiere a variedades hortícolas no picantes.

Quiy (Figura 1A), *ají o pimentón*. *Quiy*: hállanse muchas especies de estas plantas a que los españoles llaman ‘ají’ y ‘pimentones’. Conviene en tener las hojas casi como las de la hierba mora, larguitas, puntiagudas y de color verde cargado: exceptúanse la de la especie más pequeña, llamada *cumbary*, que son más chicas y de mejor color verde. La raíz de todas las especies es corta, delgada y con muchas barbillas. El tronco tiene sus ángulos y crece ya más, ya menos, según la especie y el terreno. Los *cumbarys* extienden sus tallitos por tierra. Las flores salen de junto a las hojas, parecen rosetas blancas con muchas puntas y están sostenidas de un pezoncillo (ovario) carnoso y colorado (Deckmann Fleck, 2015: 234).

Sin embargo, debido a las descripciones generales resulta difícil saber a cuáles especies se refiere, dado que el carácter de corola blanca es compartido por todas las especies cultivadas con excepción de *C. pubescens*, aunque posiblemente, como en el caso de Paucke, Sánchez Labrador esté refiriendo a *C. annuum* y menos probablemente a *C. frutescens*, las dos especies mencionadas bajo cultivo en la Europa de esa época. En el caso del *cumbary*, este nombre se atribuye actualmente a

C. chacoense en la zona que tratamos, aunque tampoco puede descartarse el uso de *C. baccatum* también espontáneo en esta área.

A estas flores sucede el fruto, diverso en grandeza y figura y en esto consiste su principal diferencia. Porque hay ajíes redondos, largos, algo aplanados en la punta; unos chicos, como un garbanzo, otros mayorcitos y puntiagudos; y otros grandes y gruesos. Todos son unas cajas [bayas] formadas de una piel [epi y mesocarpo] algo carnosa, lúcida, lisa; cuyo color primero es verde, después amarillo pálido y al fin, cuando madura, colorada y cuando seca purpúrea, menos los *cumbarys* que quedan algo dorados. Las cajas por dentro están divididas en tres o cuatro celdillas [lóculos] que contienen muchas simientes blancas pálidas, redondas, aplanadas, muy picantes al gusto y de naturaleza ardiente (*Ibid.*, 2015: 234-235).

Además de informar acerca de sus características y preparaciones, se extiende en las virtudes terapéuticas, principalmente como febrífugo. Esto es consistente con la cualidad rubefaciente de las especias muy picantes, y por ello provocan transpiración y consecuentemente bajan la temperatura corporal (Pochettino, 2015):

En Europa no conocen todas las especies, principalmente las de los *cumbarys* que, aunque son los más pequeños, exceden a todas las demás en el fuego y mordacidad. Por esto jamás se comen solos, sino en condimentos y salsas que por acá nombran “capiscas” (Deckmann Fleck, 2015: 236).

Son preferibles a la pimienta. Los pimientos o pimentones, son la parte de la planta que se usa. Tiénense por calientes en cuarto grado y secos en el tercero. Verdes abundan de un humor aguanoso que se pierde con el tiempo. Del tal humor proviene que ordinariamente excitan flatos, causan algunos retortijones de vientre con dolor, principalmente a los que no están acostumbrados. Sin embargo, sirven mejor que la pimienta del Oriente. Córtanse en pedazos menudos, o se hacen polvo y de este modo se ponen en los guisados que requieren pimienta; les comunica mejor sabor, hacen mejor estómago y cuestan menos que la pimienta.

No usan en el Paraguay las simientes que arrojan, pero en algunas partes de Italia tienen una buena economía en orden a no desperdiciarlas. Bien secas las tuestan un poco; después las muelen y guardan el polvo con aseó. Úsanle en lugar de pimienta oriental y aseguran que, usado con moderación, lo que se debe también hacer con la pimienta, sobre no ser inferior a esta en sus buenos efectos, ahorra quatrines [moneda italiana], que deberían gastarse en la droga del oriente.

Sus buenas y malas propiedades. Los ajíes, o pimentones, tomados con moderación disipan las ventosidades; son provechosos al pecho y a los que padecen crudezas causadas de falta de calor. Calientan y confortan las entrañas. Provocan la orina y los meses; excitan las ganas de comer, compuestos en salsas con tomates, cuya frialdad templan. Purgan los humores flemáticos, principalmente los de las coyunturas de las caderas. Usados con exceso calientan y secan con demasía y ocasionan inflamaciones en el hígado y vaso; causan también efervescencias en la sangre y otros males (*Ibid.*, 2015: 235).

Otras virtudes. La Medicina reconoce las virtudes que quedan referidas, pero se vale poco de estos simples por su grande mordacidad. Las hojas y raíces, pone Pisson por las primeras para baños calientes. Los neófitos chiquitos no usan la quinaquina en polvo en las calenturas tercianas y cuartanas, aunque en su país se cría: en su lugar beben un cocimiento de ají molido. Cuando el ají está bien colorado y seco, le sacan las simientes, muelen un poco lo demás, lo echan en agua, que hacen hervir bien, y antes que venga el paroxismo, beben este cocimiento con buen suceso. Para cada vez que han de tomar esta bebida, que será la medida de una mediana escudilla, o de un mate, ponen a hervir en suficiente agua, en cantidad mayor que la que han de beber, una cucharada de polvo de ají. Yo lo vi usar y, extrañando la medicina, que me pareció bárbara, me aseguró un misionero [P. Juan Mesner] que era medicamento inocente y eficaz en dichas calenturas intermitentes en aquellas misiones, lo que ciertamente no puede servir de regla universal para otros climas y complexiones (*Ibid.*, 2015: 236-237).

Finalmente, Sánchez Labrador menciona su empleo para los viajes largos (conservas) y la preparación del polvo de bizcocho.

Pónense en escabeche con vinagre los ajíes verdes; también se confitan con azúcar y son muy útiles en los viajes largos por agua y en las mesas. Los que hacen vinagre en Francia los ponen dentro para darle mayor fortaleza. Contra la frialdad de la raíz, de que se habló en otra parte, son el mejor remedio.

Modo particular de preparar el ají. En algunas partes de América preparan los ajís del modo siguiente. Los secan primero a la sombra; después a fuego lento con harina dentro de un vaso, a propósito para esto. Luego los pican menudamente con tijera y, por cada onza de ají añaden una libra de harina muy fina para amasarlos con levadura, como se hace con el pan. Estando la masa bien leudada, o fermentada, la meten al horno: cuando está cocida la cortan en rebanadas y la ponen de nuevo a cocer como el bizcocho; finalmente la reducen a polvo sutil, que ciernen muy bien. Este polvo sazona admirablemente toda suerte de comida; excita el apetito y hace que los manjares reciban un sainete gustoso y no menos agrada al gusto el vino (*Ibid.*, 2015: 237-238).

Gaspar Juárez y Filippo Gili, 1789, 1790, 1792. *Observaciones fitológicas sobre algunas plantas exóticas introducidas en Roma*

A diferencia de los otros autores, Gaspar Juárez nació en Santiago del Estero y estuvo como sacerdote en las reducciones de la provincia de Catamarca. Posteriormente, fue catedrático (humanidades, filosofía, teología moral y derecho) en la Universidad de Córdoba. Se conoce con Filippo Gili en Italia (ya en el destierro) y comienzan a escribir esta obra en el marco de la creación del *Orto Vaticano Indico* (Asúa, 2019). Cabe destacar que Juárez se basó en otros jesuitas (fundamentalmente en Sánchez Labrador). A pesar de que él mismo no se consideraba un eximio sabio de las plantas —como escribió en una carta a Ambrosio Funes: “para mí no es de ocupación ni de gran trabajo, sino solamente de diversión, o una variación de otros estudios más serios y más proficuos que tengo entre las manos [...]” (Asúa, 2019:10-11)— es considerado como el primer botánico argentino (Parodi, 1964). De acuerdo con la estructuración de las obras jesuíticas propuesta por Allati Joaquim (2018), podríamos decir que esta obra —al igual que la segunda parte de *El Paraguay Natural Ilustrado*— es completamente enciclopédica (y de carácter botánico), a diferencia de las de Dobrizhoffer y Paucke.

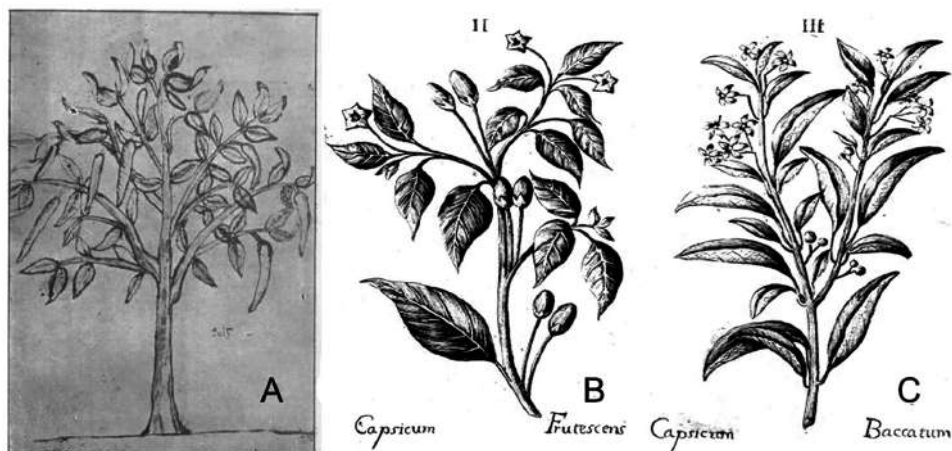


Figura 3. Ilustraciones de las etnoespecies de *Capsicum*.

A. *Quiy*, extraído de la lámina LXVII de Ruiz Moreno (1948).

B. *Capsicum frutescens*, extraído de la lámina II de Gilii y Xuárez (1792).

C. *Capsicum baccatum*, extraído de la lámina III de Gilii y Xuárez (1792).

La narrativa se corresponde a una obra botánica de la época, ya que se menciona a la especie, la describe en idioma latín, menciona sus nombres locales de varios enclaves del mundo, acompaña con ilustraciones, para luego describir más detalladamente la morfología vegetativa y reproductiva y posteriormente mencionar los distintos usos por diferentes grupos culturales americanos.

Las descripciones parecen corresponder a las especies que se les atribuyen (*Capsicum frutescens* L. y *C. baccatum* L.) y, basándose en diversas obras, entre ellas *El Paraguay Natural Ilustrado*, repasan una larga lista de usos.

Describen dos especies con sus nombres locales. En la primera, correspondiente al ají fruticoso (Figura 3B), critican a Linneo por la descripción escueta que brinda para esta planta y mencionan su uso como condimento, confituras, la salsa capisca y el bizcocho, mencionados por Sánchez Labrador. Para esta etnoespecie mencionan los siguientes nombres locales: “pimiento picante” (españoles), “ají bravo” o “mira cielos” (hispano-americanos), *quiya-qui* (brasileños), *quiyí-iba* (la planta) y *cumbarí* (fruto, ambos guaraní), *quita-ucciu* o

ucciuquita (tucumanos), *inti-uchu* (cusqueños), *chiltecpin* (mexicanos), *thapi* (chilenos), *achcti* y *mossichili* (hispano-mexicanos).¹²

Tan deficiente es la descripción que nos da de esta planta el Sr. Linnaeus, tanto en su *Species Plantarum* como en la *Mantissa*, que nos da motivo de creer que nunca la ha tenido ante los ojos, sino que la ha descrito por mera noticia transmitida por alguno (Juárez y Gili, 2019: 172).

Cuando aún son verdes se ponen en vinagre y de estos se sirven los americanos para provisión en sus viajes. Una vez maduros y secos se usan en los condimentos. Secos y reducidos a polvo, mezclados luego con sal, según dice Marcgravius,¹³ constituyen una excelente composición para muchos usos (*Ibid.*, 2019: 173).

Es mayormente empleado como condimento para carnes y pescado. En la provincia del Tucumán y en otros países del Virreinato del Plata en la América meridional hacen de este ají pisado agregándole jugo de limón o vinagre o cualquier otro ácido, un pevero, o sea una salsa que ellos estiman mucho y que llaman “capisca”. Los mexicanos hacen una salsa semejante con jugo de tomate que llaman *mil-tomatl* y se pretenden que estos peveros devuelvan el apetito perdido y ayuden mucho a la digestión; por este mismo efecto también suelen usarlos confitados (*Ibid.*, 2019: 173).

También resaltan sus propiedades medicinales, relacionadas a su uso como refrescante, digestivo, carminativo, para fiebres intermitentes, catarrros, anginas, dolor de dientes, para raspaduras, heridas y contusiones, y para preservar las telas de las polillas. También es indicado como antiemético, emenagogo y diurético.

¹² *Quiya*: ají en lenguas tupi-guaraní, incluyendo lenguas tupi de la costa de Brasil. *Uchu*: ají en quechua (ver artículos sobre Perú y Ecuador en este volumen). *Chiltecpin*: “chile pulga” en náhuatl (Dehouve, 2018: 162).

¹³ Marcgravius: naturalista alemán del siglo xvii, coautor con Willem Piso de *Historia Naturalis Brasiliae* (Historia Natural de Brasil), resultado de sus observaciones en el Brasil holandés (parte del nordeste de Brasil ocupada por los holandeses durante tres décadas en el siglo xvii).

... los indios de Perú y de aquellos países, en los que el ardor del sol es casi intolerable, los asemejan a éste, distinguiéndolo en el idioma de Cuzco con el nombre de *inti-uchu*, que quiere decir ají del sol (*Ibid.*, 2019: 173).

Los indios usan estos ajíes para muchas indisposiciones del cuerpo, como por ejemplo para la indigestión y otros problemas del estómago causados por comer algún fruto verde o raíces de hierbas demasiado frías o incluso venenosas [...] y también se sirve de ellos contra los dolores cólicos. Las hojas y las raíces del *Capsicum*, según asegura Piso,¹⁴ las usan los indios del Brasil para hacer baños calientes en muchas enfermedades. Los indios Chiquitos del Virreinato del Plata, según testimonios del citado Sánchez [Labrador], lo usan con éxito en lugar de la quina en las fiebres intermitentes de terciana y cuartana. Hacen una decocción poniendo en un litro de agua una cucharada de polvo de ajíes secos y toman esta decocción un poco antes del acceso de fiebre. Esta misma decocción se considera también eficaz para curar cualquier raspadura, herida o contusión. [...] En América usan también el ají y nosotros también lo hemos usado en Roma, para preservar las telas de las polillas y toda otra cosa que pueda ser dañada por ellas. Se pulveriza en este caso y el polvo se pone de tanto en tanto entre la ropa que se quiere preservar.

No solamente los médicos empíricos indios han conocido la virtud médica del cap-sico, sino también los europeos. El Sr. Miller¹⁵ en su *Botanicum officinarum* dice que los ajíes cocidos en agua con la cual se hacen gárgaras ayuda en el caso de dolor de dientes y que una cataplasma hecha con sus semillas pulverizadas mezcladas con miel, aplicada al cuello, cura la angina. El Sr. Lemery¹⁶ dice que si se come ají [...] disipa la ventosidad, despierta los espíritus, disuelve el catarro demasiado viscoso, favorece la digestión y la transpiración. El Doctor Hernández¹⁷ [...] le atribuye la

¹⁴ Willem Piso, naturalista holandés del siglo xvii, coautor con Margravius de *Historia Naturalis Brasiliae*.

¹⁵ Philip Miller, botánico inglés del siglo xviii.

¹⁶ Nicolas Lemery, químico y apotecario francés del siglo xvii, autor de *Pharmacopée Universelle* (1697) et *Dictionnaire des drogues simples* (1698).

¹⁷ Francisco Hernández, protomédico español del siglo xvi, mandado por el rey Felipe II a Nueva España (actual México), autor de *Historia de las plantas de Nueva España*.

virtud antiemética, emenagoga y diurética. Se cree, dice, que sirve como remedio proficuo para la tuberculosis, punzando a los héticos en el vientre y en los hombros con puntas o espinas teñidas con el jugo de ají (*Ibid.*, 2019: 174-175).

Para la segunda etnoespecie, el “ají baquífero” (Figura 1C), mencionan los siguientes nombres locales: *pimenta rotonda* (portugueses), *quiyá-apua* (brasileños), *quauh-chilli*¹⁸ y *zenal-chilli* (mexicanos); y destacan que coincide en algunas características con la etnoespecie antes descrita, pero se diferencia por su hábito de arbolito:

Este elegante arbolito [...] tiene la raíz compuesta de muchas fibras. Del medio de ésta se alza directamente el tallo a la altura de entre tres y cuatro pies, desnudo, y sin rama alguna por la parte de abajo y, en cambio, le crecen en bellísima simetría en la parte superior. Estas ramas no están cargadas de muchas hojas, sino que sólo en algunas partes se pueden observar tanto las ramas como las hojas. Estas hojas son simples, es decir solitarias, soportada cada una por su pedúnculo [pecíolo]; son alargadas, brillantes y muy semejantes a las de la naranja. El cáliz es dentado y estos dientes son subulados [...]. Las flores son monopétalas campaniformes, con la corola dividida en cinco partes, de color blanquecino y sobre un mismo ramo se pueden ver muchas, y por este motivo es la planta muy bella, tanto cuando está en flor como cuando está en fruto. El estilo es único en éste como en todos los otros capsicos, sutil como un hilo, más largo que los cinco estambres, y el germen [ovario] es de figura oval.

Pequeño y bien redondo es el fruto que tal vez por este motivo es llamado por los portugueses “pimienta redonda”. Este fruto consiste en la misma cápsula o baca, que comúnmente es unilocular, aunque a veces se encuentra alguna bilocular. Esta cápsula está llena de semillas, no es muy pulposa, pero cuando se acerca al estado de madurez la hemos visto muy abundante en jugo. [...] Este ají es poco picante y se asemeja mucho a aquel otro ají americano, que se usa comúnmente y que se denomina ají de España, cuya cápsula es grande, oblonga y cordiforme, cuya especie, *Capsicum annuum*, es denominada por Linnaeus y Plumier como *Capsicum*

¹⁸ *Quauh-chilli*: “chile de árbol” en náhuatl.

americanum fructu oblongo dulci. Las semillas de nuestro ají son redondas y reniformes, como las de los otros ajíes, pero no tan comprimidas (*Ibid.*, 2019: 178-179).

También destaca que sus propiedades medicinales son similares al ají fruticoso, pero más suave, tanto como condimento como en sus propiedades medicinales, ya que es considerado refrigerante y dulcificante.

En cuanto a los usos, coincide con los otros, conservada sin embargo una determinada proporción y considerada la diversa actividad de éste y aquellos, dado que la actividad es en éste mucho menor, se podrá por tanto usar en mayor dosis en los condimentos, en la mesa y en la medicina, sin escrúpulo que pueda causar daño alguno a la salud. Los indios los comen con gusto, tanto cocidos como crudos, como también en vinagre y en pevero o salsa. No siendo tan picante, es considerado refrigerante y dulcificante o más bien, menos excitante que el común del que ya hemos hecho mención (*Ibid.*, 2019: 179).

De ajíes y pimientos: reflexiones finales

En el saber popular es corriente mencionar que los viajes de exploración financiados por los reinos de España y Portugal buscaban las especias de Oriente, en especial la pimienta (*Piper nigrum* L.), que no lograron encontrar en América. Sin embargo, en su reemplazo hallaron distintos ajíes y chiles, especies y variedades del género *Capsicum*, difundidos a lo largo de todo el continente.

En su regreso del Caribe en 1493, Colón presentó a los reyes católicos esta planta americana llamada *ají* por los taínos, pueblo arawak de Hispaniola (Santo Domingo).¹⁹ Desde México se habrían introducido los ajíes correspondientes a *C. annuum* en tanto que los portugueses habrían difundido desde Brasil al resto del mundo las especies *C. chinense* y *C. frutescens* (Andrews, 1995). Durante el siglo XVI se fueron dispersando en Europa en jardines botánicos y de aristócratas, cultivados también por naturalistas y botánicos, en primer término, como ornamentales

¹⁹ Pietro Martire d'Anghiera, 1493, Carta al Cardinal Sforza, publicada en *De Orbo Novo* (Sevilla, 1511), citada en Heiser (1976).

y rareza, pero también como medicinal (Long, 1996). Sin embargo, las élites no los integraron a su culinaria. Desde España, en particular desde Andalucía donde Monardes cita su cultivo frecuente hacia 1574, se difundieron sobre todo en los siglos XVII y XVIII en los jardines de los campesinos del sur de Europa (Katz, 2020). En España, en el siglo XVIII, ya eran populares en todo el país (Quer, 1764).

Los nombres con que se difundieron hacia el Viejo Mundo fueron distintas variaciones del término pimienta, en tanto que en América se hizo común el nombre taíno de ají, en desmedro de los nombres locales en las distintas lenguas, salvo en México y América central, donde se llama chile, derivado del nombre náhuatl *chilli* (Aguilar *et al.*, 2018) y algunas regiones de Perú, donde se conserva el nombre kechwa *uchu* (Porta *et al.*, en este volumen). En este recorrido los ajíes fueron sumándose a otros condimentos picantes, como por ejemplo la pimienta malagueta, *Aframomum melegueta* K. Schum. (Zingiberaceae), muy buscada al final de la Edad Media (Andrews, 2000), que por esa pungencia característica –y no por proximidad filogenética o similitud morfológica– pasaron a conformar el complejo vegetal de las “pimientas”. Vale mencionar que estos complejos pueden definirse como grupos dinámicos (en tiempo y espacio) de especies –muchas veces muy diferentes entre sí– que comparten ciertas características y se reúnen bajo un mismo nombre común (Correa, 2002). En este marco, en la información presentada se observa cómo los sacerdotes jesuitas dan cuenta de la diferente naturaleza de los ajíes, pero refuerzan la idea de su pertenencia a este complejo en sus comentarios acerca del uso de estos frutos como sucedáneo de la verdadera pimienta, que era preferida por los europeos, salvo contadas excepciones como es el caso de Sánchez Labrador.

Otra cuestión a discutir es la escasa referencia a la diversidad de ajíes, con la casi exclusiva diferenciación entre silvestres (*cumbari*) y cultivados. En particular, llaman la atención los escritos de Juárez y de Sánchez Labrador. Gaspar Juárez nació en un territorio con características fitogeográficas chaqueñas pero costumbres andinas, incluyendo la lengua kechwa. Transitó por distintos territorios de la actual Argentina hasta los 36 años, cuando debe exiliarse por la expulsión de los jesuitas. Si bien da una larga lista de nombres vernáculos en distintas lenguas nativas, no realiza descripciones botánicas de las etnoespecies o de las etnovarietades mencionadas. En el caso de Sánchez Labrador, hace una breve referencia a la existencia de “numerosas especies”, pero a diferencia de lo que ocurre con otras

plantas, en particular las silvestres (por ejemplo, los *ybopey*, nombre que atribuye a distintas especies de *Prosopis* y *Acacia*) no las describe, con excepción de las características muy generales ya presentadas. Es de mencionar que Sánchez Labrador es el único que refiere a los frutos de *Capsicum* como “pimientos”, término muy difundido en la actualidad, generalmente usado para designar los frutos grandes de *C. annuum* no picantes, utilizados como hortalizas (Hurrell *et al.*, 2009). Esta es la única referencia que se encuentra en las obras mencionadas a una mejor calidad de ajíes sobre pimientos.

Finalmente, entendemos que no menos elocuente es la ausencia completa de referencia a este género en la obra de Montenegro (1945) sobre la *Materia Médica Misionera*, siendo que son numerosos y difundidos los usos terapéuticos de los ajíes.

Consideramos que los sacerdotes jesuitas, diversos en procedencia, costumbres y lenguas, pero unidos por su formación teológica, y a pesar del entrenamiento en la observación de la naturaleza, no lograron sustraerse a los conocimientos y prejuicios de la época. Si bien en líneas generales los padres de la Orden no manifiestan desprecio u ocultamiento (excepto en el caso de Montenegro) del uso y valor de los ajíes, estos frutos no son tratados con la exhaustividad y relevancia con que se tratan otras plantas, y sólo aquellos autores de origen español o criollo que conocían esta planta por su amplia distribución bajo cultivo en su área de origen (Quer, 1764) manifiestan cierto aprecio por ellas, en tanto que Paucke menciona explícitamente que él usaba el ají en la comida porque no había otro condimento, pero que no podía comer tan picante como los españoles.

Hoy en día, en la zona donde se asentaron los autores aquí tratados (Chaco y selvas del este de Sudamérica) hay escasos registros etnobotánicos sobre el cultivo o uso de los ajíes, a diferencia de lo que ocurre en la zona andina y otras áreas de América (ver Aguilar *et al.*, 2018 y artículos en este volumen). Las menciones recaen principalmente sobre *C. chacoense* Hunz. *C. chacoense* es una especie de amplia distribución, conocida como “ají quitucho” en el noroeste de Argentina, donde tiene una larga antigüedad de uso (Lema y Amuedo, este volumen) y es un elemento muy conspicuo en la gastronomía y mercados, obtenido por recolección de plantas silvestres. En el área aquí tratada, bajo el nombre de “ají cumbari”, se registra su empleo principalmente por parte de los criollos, aunque también más recientemente por las parcialidades qom (tobas) y wichí. Los usos son menos

diversos que los mencionados por los jesuitas para esa etnoespecie e incluyen su empleo como condimento en diversos platos, medicinal (digestivo, miasis y destete de niños), como medicina veterinaria (miasis) (Arenas, 2003; Martínez Crovetto, 1968; Pochettino, 2007; Scarpa, 2012; Suárez, 2014). Queda como problema a futuro indagar si esta situación es resultado de la influencia jesuítica o si en realidad los ajíes no eran centrales en estas zonas, como lo eran en los Andes y Trópicos, en cuyo caso los jesuitas fueron fieles cronistas de la época.

Agradecimientos

Deseamos expresar nuestro especial agradecimiento a Esther Katz y Araceli Aguilar-Meléndez por sus aportes al manuscrito, en particular en referencia a los ajíes en Europa en el siglo XVIII.

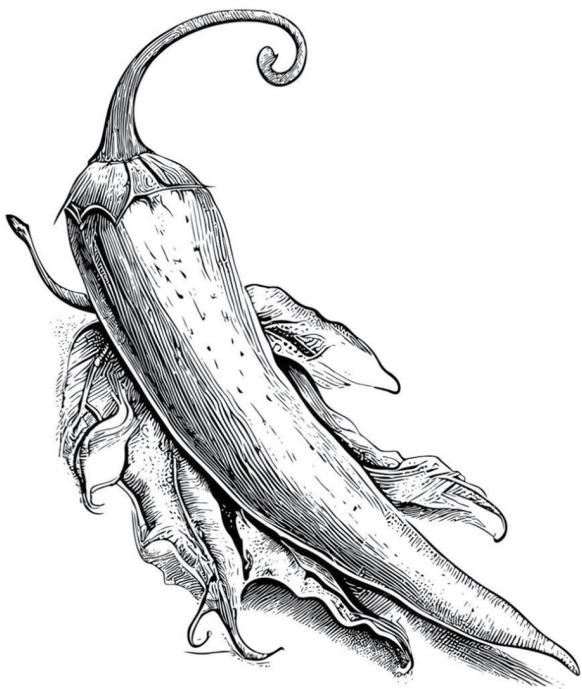
Bibliografía

- Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Katz, E. y Hernández Colorado, M. R. (Eds.). (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- Alliati Joaquim, M. (2018). Los indios, prácticos de sus países, e inteligentes de otras plantas [...]: the indigenous knowledge according to José Sánchez Labrador S. J. on the botany volumen from the book. *Paraguay Natural Ilustrado. Illes i Imperis*, 20, 129-152.
- Andrews, J. (1995). *Peppers, the domesticated Capsicum*. University of Texas Press, Austin.
- Andrews, J. (2000). Chilli peppers. En: K. F. Kiple y K. C. Ornelas (Eds.). *The Cambridge world history of food*, pp. 281-288, Cambridge University Press.
- Arenas, P. (2003). *Etnografía y alimentación entre los Toba-Nachilamole y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Latín Gráfica SRL, Buenos Aires.
- Asúa, M. (2019). Gaspar Juárez, S. J. El jardín vaticano índico y las observaciones fitológicas. En: G. Juárez, y F. Gilii (Eds.). *Observaciones fitológicas sobre algunas plantas exóticas introducidas en Roma*, 7, 2-3, Instituto Thomas Falkner, Córdoba.
- Cabieses, F. (2000). *Antropología del ají*. Instituto Nacional de Medicina Tropical y Ministerio de Salud. Lima.

- Carrizo-García, C. (2018). Breve historia evolutiva del género *Capsicum*. En: A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado. *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*, pp. 26-40, Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- Correa, R. (2002). *El complejo de las “canchalaguas” en Argentina*. [Tesis doctoral. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, La Plata].
- Dehouve, D. (2018). El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos (me' phaa) del estado de Guerrero. En: A. Aguilar Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado. *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*, pp. 159-176, Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- De Vos, P. (2006). The science of spices: empiricism and economic botany in the early spanish empire. *Journal of World History*, 17(4), 399-427.
- Deckmann Fleck, E. C. (2015). *As artes de curar em um manuscrito jesuítico inédito do setecentos*. Ed. Unisinos, São Leopoldo.
- Dobrizhoffer, M. (2019). *Historia de los Abipones*. Vol. I, Edición de Salinas, M. L., ConTexto, Resistencia.
- Folkenand, J. (2020). Estudio preliminar sobre los cuatro libros del Paraguay Catholico del P. José Sánchez Labrador S. J. En: Sánchez Labrador, José, *El Paraguay Catholico. 1a. parte (1769)*, Ed. de Folkenand, J. Independently Published, Argentina.
- Folkenand, J., Stampella, P. C., Pochettino, M. L. y Keller H. A. (2023). *El Paraguay Natural Ilustrado (1772). Parte segunda*. 2 vols. Independently published, Argentina.
- Furlong, G. (1962). *Misiones y sus pueblos de guaraníes*. Ed. Balmes, Buenos Aires.
- Gillii, F. y Xuarez, G. (1792). *Osservazioni fitologiche sopra alcune piante esotiche introdotte in Roma*. Stamperia Giunchiana, Roma.
- Heiser, C. B. (1976). Peppers, *Capsicum* (Solanaceae). En: N. W. Simmonds (Ed.), *The evolution of crop plants*, Longman, London.
- Hurrell, J. A., Ulibarri, E. A., Delucchi G. y Pochettino, M. L. (2009). *Hortalizas, verduras y legumbres*. Ed. L. O. L. A., Buenos Aires.
- Juárez, G. y Gillii, F. (2019). *Observaciones fitológicas sobre algunas plantas exóticas introducidas en Roma*. Instituto Thomas Falkner, Córdoba.
- Katz, E. (2020). Flavors and colors: the chili pepper in Europe. En: M. Kaller y F. Jacob (Eds.), *Transatlantic trade and global cultural transfers since 1492. More than commodities*, pp. 30-53, Routledge, Londres y New York.

- Keller, H. A. (2008). *Etnobotánica de comunidades guaraníes de Misiones (Argentina); valoración de la vegetación como fuente de recursos*. [Tesis doctoral, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura, Universidad del Nordeste, Corrientes].
- Křížová, M. (2020). Botánica en las misiones jesuíticas de América española y el Pacífico y las contribuciones de jesuitas centroeuropeos, siglos XVII y XVIII. *Ibero-Americana Pragensia*, 48(1), 33-58.
- Lema, V. y Amuedo, C. (en este volumen). Historias de *Capsicum* en los Andes del Cono Sur. casos arqueológicos y etnográficos.
- Long, J. (1996). *Capsicum y cultura. La historia del chilli*. Siglo XXI, México.
- Martínez Crovetto, R. N. (1968). Notas sobre la agricultura de los indios guaraníes de Misiones (República Argentina). En: *Actas y Memorias 37 Congreso Internacional de Americanistas 1966*, Buenos Aires.
- Martire d'Anghiera, P. (1511). *De Orbo Novo*. Sevilla.
- Medeiros, M. F. (2010). Procedimientos para a análise documental na constituição da informação etnobiológica. En: U. P. Albuquerque, R. F. Paiva de Lucena y L. V. Fernandes Cruz da Cunha (Eds.), *Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica*, pp. 421-435, Nupeea, Recife.
- Millones Figueroa, L. y Ledezma D. (Eds.). (2005). *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo*. Iberoamericana, Madrid.
- Montenegro, P. (1945). *Materia Médica Misionera*. Imprenta de la Biblioteca Nacional, Buenos Aires.
- Monardes, N. (1580). *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*. Sevilla: Casa de Fernando Díaz [Traducción de *De simplicibus medicamentis ex Occidentali India delatis*. Antwerpen, Christophe Plantin, 1574]. Biblioteca digital del Real Jardín Botánico de Madrid. <http://bibdigital.rjb.csic.es/spa/Libro.php?Libro=4807>
- Parodi, L. R. (1964). Gaspar X Suarez, primer botánico argentino. *Darwiniana*, 13(2-4), 195-208.
- Paucke, F. (2010). *Hacia allá y para acá*. Ministerio de Innovación y Cultura de la provincia de Santa Fe, Santa Fe.
- Pochettino, M. L. (2007). La dinámica en la horticultura en comunidades Mbya-guaraní, Misiones, Argentina. *Etnobiología*, 5(1), 36-50.
- Pochettino, M. L. (2015). *Botánica económica: las plantas interpretadas según tiempo, espacio y cultura*. Sociedad Argentina de Botánica, Buenos Aires.

- Porta, B., Ríos, M., Cañedo, V., Aréstegui, K. (en este volumen). Diversidad de *uchus* (*Capsicum* spp.) en Warmiragra, Perú: criterios de selección, manejo tradicional y uso cultural.
- Quer, J. (1764). *Flora española o historia de las plantas que se crían en España*. Tomo 4, Joachin Ibarra, Madrid. <http://bibdigital.rjb.csic.es/spa/Libro.php?Libro=199>
- Riley, G. (2007). *The Oxford companion to Italian food*. Oxford University Press, New York.
- Roca, M. V. (2020). El jardín de los jesuitas desde la obra del padre Florián Paucke. Análisis, similitudes y diferencias con las misiones de guaraníes. *Revista del Museo de La Plata*, 5(2), 582-601.
- Rosso, C. y Scarpa, G. F. (2012). Identificaciones botánicas de las plantas empleadas entre los mocovíes en la reducción San Javier durante el siglo XVIII a partir de la obra de Florian Paucke, S. J. En: P. Arenas (Ed.), *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*, pp. 45-70, CEFYBO-CONICET, Buenos Aires.
- Ruiz Moreno, A. (1948). *La medicina en "El Paraguay Natural" (1771-1776)*. Universidad Nacional de Tucumán, Tucumán.
- Sainz Ollero, H., Sáinz Ollero, H., Suárez Cardona, F. y Vásquez de Castro, M. (1989). *José Sánchez Labrador y los naturalistas jesuitas del Río de la Plata*. Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo, Madrid.
- Salinas, M. L. (2019). Introducción a la nueva edición de 2019. En: M. Dobrizhoffer, *Historia de los Abipones*, pp. 15-28, ConTexto, Resistencia.
- Scarpa, G. F. (2012). *Las plantas en la vida de los criollos del oeste formoseño. Medicina, ganadería, alimentación y viviendas tradicionales*. Asociación Civil Rumbo Sur, Buenos Aires.
- Sociedad Peruana de Gastronomía. (2009). *Ajies peruanos. Sazón para el mundo*. <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>
- Stampella, P. C. (2015). *Historia local de naranja amarga (Citrus × aurantium L., Rutaceae) del Viejo Mundo asilvestrada en el corredor de las antiguas misiones jesuíticas de la provincia de Misiones (Argentina). Caracterización desde una perspectiva interdisciplinaria*. [Tesis doctoral. La Plata: Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP].
- Suárez, M. E. (2014). *Etnobotánica Wichí del bosque xerófito en el Chaco semiárido salteño*. Ed. Autores de Argentina, Buenos Aires.



Historias del presente



Etnobotánica de ajíes (*Capsicum* spp.) en Cuba

Julio Ismael Martínez Betancourt

Introducción¹

Desde épocas prehispánicas, el ají estuvo presente en la alimentación del indígena de América del sur, Mesoamérica y la región caribeña, donde es consumido en abundancia. A Cuba, el ají debe haber llegado seguramente con los aborígenes antillanos durante el proceso de poblamiento del Caribe insular, aunque no se descarta la potencial dispersión por aves u otros animales.

El uso de ajíes en la alimentación de los cubanos, como práctica, tiende a satisfacer una necesidad biológica y forma parte del patrimonio cultural tangible de la nación. También lleva implícito los saberes tradicionales, componentes culturales intangibles relacionados con costumbres, creencias y conocimientos que los individuos han aprendido y comparten de forma oral, transmitiéndolos de generación en generación dentro y fuera del territorio nacional, a través de redes sociales compuestas por un conjunto de actores relativos a un tema en particular: los ajíes.

La alimentación, la culinaria o la gastronómica, no es solo un fenómeno cultural, sino un constructo social que transversaliza e involucra otras disciplinas, tales como la historia, la geografía, las ciencias naturales, la antropología, la arqueología, la lingüística, la economía y la religión, entre otras. Estas forman parte de lo tradicional porque engloba el resultado de prácticas ancestrales, consideradas valiosas, que se transmiten oralmente, son aceptadas por la sociedad y se convierten en el sello identitario de los pueblos. El propósito de este apartado es conocer el uso y manejo que hacen los cubanos de los ajíes (*Capsicum* spp.); ade-

¹ Este capítulo fue escrito en tiempo de covid-19, pandemia que hasta el 31 de agosto de 2020 había afectado a 185 países con 25 millones 451 mil 917 enfermos y 851 mil 635 fallecidos (MINSAP, Cuba).

más del significado como referencial toponímico, el empleo en la religión de la matriz africana y su trascendencia en el imaginario popular.

Metodología

Entrevistas abiertas a campesinos, parceleros (productores en huertos urbanos y organopónicos), tarimeros (vendedores en mercados y plazas de productos agrícolas), pajareros (criadores de aves exóticas y silvestres), cocineros, religiosos, antropólogos, arqueólogos, botánicos y conocedores del tema, posibilitaron acopiar información etnobotánica relacionada con nombres comunes, parte útil, uso y manejo de ajíes en Cuba. La observación directa y participante permitió obtener información etnográfica y etnolingüística acerca del significado y uso de los ajíes para las religiones cubanas de matriz africana. El uso de muestras de las diferentes especies y cultivares de ajíes facilitó la identificación de los frutos por los entrevistados, lo cual contribuyó a compilar los nombres comunes de los cultivares afines a cada especie. La revisión bibliográfica le sirve de basamento teórico y científico a la investigación etnobotánica practicada. Se tomaron fotografías y grabaron las entrevistas.

De los cronistas a las evidencias arqueológicas en Cuba

A la llegada de los europeos al continente americano, en 1492, los aborígenes antillanos ya se dedicaban al cultivo de algunas plantas alimenticias, tales como ajíes (*Capsicum annuum* y *C. frutescens*), boniato (*Ipomoea batatas*), calabaza (*Cucurbita moschata*), frijoles (*Phaseolus lunatus* y *P. vulgaris*), girasol (*Helianthus annuus*), maíz (*Zea mays*), maní (*Arachis hypogaea*), piña (*Ananas comosus*) y yuca (*Manihot esculenta*) (Tabio, 1989: 11-23).

En relación a los ajíes, y según Bartolomé de las Casas² (1875(2): 304-305), este era un alimento básico y cotidiano en la alimentación de los nativos antillanos.

² Bartolomé de las Casas (Sevilla, 1474-Madrid, 1566), encomendero español y fraile dominico, cronista y escritor.

En todas las cosas que comían estas gentes, cocidas ó asadas ó crudas, echaban la pimienta que llaman axí, la última sílaba aguda, la cual ya es en toda España conocida; tiénese por especie sana según acá dicen nuestros médicos, y la mejor señal es comella mucho los indios, porque esto es cierto que en no comer cosa que es dañosa, eran temperantísimos. Hay tres especies de esta pimienta ó axí; la una grande, cuasi como un dedo, y que llega a pararse muy colorado, y otra redonda, que parecen propias cerezas, y esta especie quema más, y ambas las dichas son domésticas; la tercera es menudita como la pimienta que conocemos, y ésta es toda silvestre que nace sin sembralla, en los montes.

En sus apuntes, el cronista refiere tres cultivares de ajíes (uno grande, otro redondo y el tercero menudo) y manejos diferentes: dos domesticados o cultivados (¿*C. annuum* y/o *C. chinense*?) y otro silvestre (¿*C. frutescens*?); al mismo tiempo compara el cultivar que “quema más”, con el picante conocido por los españoles para esa época, la pimienta negra (*Piper nigrum*), especie originaria de la India y ampliamente utilizada como condimento, llegando a ser suplantada más tarde por los ajíes introducido desde América.

Las afirmaciones de De las Casas, enfocadas a toda la región antillana, estaban sustentadas en observaciones mayormente realizadas por el cronista durante su estancia en La Española. Sin embargo, estudios recientes en sitios arqueológicos aborígenes cubanos han permitido obtener evidencias del consumo de ajíes, entre otros alimentos de origen vegetal, por comunidades precolombinas. La obtención de resultados investigativos similares en regiones distantes del oriente y occidente de Cuba, revelan la significativa dispersión geoespacial de la explotación de recursos botánicos domesticados y silvestres en el archipiélago (González Herrera *et al.*, 2019: 7-23).

Los resultados obtenidos con la recuperación de gránulos de almidón, como evidencia de la manipulación de recursos botánicos, concuerdan con los hallados en cuatro maceradores-tritadores y en el cálculo dental de restos humanos exhumados en el sitio Playa del Mango, de la actual comunidad Río Cauto, en la provincia Granma. Las plantas identificadas, entre ellas *Capsicum* spp., han sido reportadas en otros sitios arqueológicos de Cuba y del resto de Las Antillas, asociados a poblaciones de bajos niveles productivos (Micckleburgh y Pagán, 2012: 2468-2478), pruebas irrefutables del consumo de ajíes por los aborígenes antillanos.



Figura 1. Mapa de Cuba señalando los lugares citados en el capítulo.

Fuente: © Laurence Billault (IRD).

Vale la pena destacar, en relación al fitónimo aborigen *axí*, cómo este fue sustituido por el de *ají*, una adaptación léxico-semántica relacionada con la fonética, al tratar de representar la pronunciación del vocablo aborigen mediante el uso de grafemas del alfabeto español.

Cultivo y comercialización de ajíes

Diferentes cultivares del género *Capsicum* son trabajados por campesinos cubanos en huertos familiares y parcelas: *C. annuum* y *C. frutescens* (Esquivel *et al.*, 1992: 252), además de *C. chinense* (Fuentes y López, 2000: 64) (Anexo 1). Las parcelas generalmente están ubicadas en el contexto urbano y como parte de la agricultura urbana, periurbana o familiar, aprovechando solares yermos y organopónicos,³

³ Los organopónicos o huertos intensivos fueron generalizados por todo el país a partir de 1988, como un método de cultivo hortícola intensivo, son construidos en áreas improductivas y lo más cerca posible de los destinatarios de la producción final (Grupo Nacional de Agricultura Urbana, 2000: 5).

además de azoteas, patios y jardines, como contribución a la soberanía alimentaria y nutricional de los cubanos.

Lázaro Caraballo Hernández (Villa Clara, 1965), nieto e hijo de campesinos, en la finca El Indio, del municipio Cifuentes, y con unos 25 años dedicados a la producción de productos agrícolas, ha acumulado un conocimiento relacionado con el cultivo de ajíes:

Cada año preparo los semilleros; las semillas las obtengo y conservo refrigeradas de la cosecha anterior. Tiro los semilleros en luna nueva, en los meses de septiembre a octubre y los coloco inicialmente a la sombra para propiciar la germinación de las semillas; cuando las plantas tienen unos 15 cm de altura, y en luna llena, las traslado a lugares soleados en canteros o surcos previamente elaborados y enriquecida la tierra con abonos orgánicos, principalmente estiércol vacuno, dejando un camellón⁴ de 30 cm entre cada planta. La plaga que más afecta este cultivo es la mosca blanca,⁵ sobre todo después de la floración y entonces le aplico tabaquina.⁶ La cosecha depende del tipo de ají, generalmente la realizo cuatro meses después del trasplante; cachucha,⁷ cachuchón⁸ y chay produce todo el año; el pimiento una vez al año y lo recojo en varias partidas a partir del mes de febrero. De los picantes, el lengua de pájaro⁹ es el más cultivado, porque el guagua¹⁰ se siembra poco, este crece silvestre por el campo. Aquí todavía no ha llegado el chile habanero, pero ya se está cultivando por otros municipios de la provincia Villa Clara y el país para la exportación; dicen que es muy picante.

⁴ Pie de siembra o espacio entre una planta y otra.

⁵ Insecto homóptero de la familia Aleyrodidae, considerada una plaga para la agricultura.

⁶ Producto biodegradable usado como insecticida y obtenido a partir de residuos del tabaco (*Nicotiana tabacum*; Solanaceae).

⁷ Nombre dado en Cuba a la boina, especie de gorra sin visera ni alas u orejeras, tradicionalmente asociada a la vestimenta popular de gran parte de España.

⁸ De cachucha, "cachucha grande".

⁹ Por el parecido con la lengua de algunas aves.

¹⁰ De *guao*, voz indígena para *Comocladia dentata*, anacardiácea tóxica nativa de Cuba (Pichardo, 1985: 302).



Figura 2. Ají lengua de pájaro.



Figura 3. Ají guaguao.

Por su parte, un parcelero mayabequense, Raúl González Valdés, Pipo (Mayabeque, 1950), cuestiona al autor el cultivo del ají guaguao:

¿Sabe usted cuál es el secreto del ají guaguao? Que no se siembra, si usted hace un semillero no logra ni una postura, haga la prueba y verá. Hay que esperar que los

pájaros se coman los frutos y rieguen las semillas por el huerto; entonces las posturas comienzan a aparecer por todos lados, y cuando ya están bien logradas puede trasladarlas a un cantero tratando de no lastimar las raíces. Yo prefiero dejarlas donde el pájaro las colocó.

El saber tradicional etnoclimatológico y etnozoológico de campesinos y parceleros, aplicable a los cultivos, incluye el conocimiento y aprovechamiento de las fases de la luna, la luminosidad de ésta y la fuerza de gravedad de la Tierra, así como la observación del comportamiento de las aves u otros animales, los cuales están en función de la época de siembra y cosechas, floración, fructificación y control de plagas, entre otros aspectos (Martínez, 2010: 122). La fase de luna nueva favorece la germinación de semillas, sobre todo en especies tardías como los ajíes, así como el estancamiento del desarrollo del sistema radicular y foliar. La fase de luna llena beneficia el crecimiento de las plantas, con énfasis en el incremento del crecimiento foliar y la reparación de los daños ocasionados a las raíces durante el proceso de transplante.¹¹

En cuanto a la comercialización, generalmente en cada municipio del país existe un mercado agropecuario, así como puntos de ventas junto a los propios huertos urbanos, principales espacios donde son comercializados los ajíes. Pablo Rodríguez Montano (La Habana, 1968), tarimero por más de 20 años en el mercado agropecuario del municipio La Lisa, narra:

De los ajíes comercializados, los clientes prefieren el cachucha y el pimiento; cachucha se vende todo el año y pimiento tiene su temporada, en el primer semestre del año; el cachuchón es una variedad de cachucha, pero más grande, rinde más, se vende bien y no pica. El ají picante se vende poco, solo algunos clientes lo buscan; el guaguo es muy raro verlo en los mercados, se vende más el llamado lengua de pájaro que también pica. De los pimientos, prefieren el rojo. El precio depende de la abundancia y demanda del producto.

En el caso de La Habana, los ajíes son muy demandados y provienen de las provincias vecinas (Artemisa y Mayabeque), donde son cultivados por los produc-

¹¹ Cfr. Grupo Nacional de Agricultura Urbana (2000: 80).

tores, quienes los trasladan cada semana en transporte propio y que distribuyen por los 15 municipios de la capital. Los mercados están ubicados generalmente en lugares visibles, céntricos y de fácil acceso. En el mercado, los vendedores de productos agrícolas se sitúan en un área específica, separados, por ejemplo, del espacio dedicado a los cárnicos. Los frutos de ajíes son comercializados frescos, turgentes y en buen estado; estos son colocados sobre las tarimas o mostradores, agrupados según la especie o el cultivar, lo cual le da un toque atractivo al conjunto de frutos según sus diferentes formas, tamaños y colores. En cuanto a los precios, no son fijos, varían en dependencia de la disponibilidad del producto y están determinados por la oferta y la demanda; cuando comienza la temporada, el producto es más caro y se abarata, en la medida que la oferta se estabiliza. En ocasiones, los ajíes son identificados por sus nombres comunes y siempre consta el precio. Suelen venderlos por unidades, libras, envasados o una cantidad de ellos, tomando como referencia la capacidad de un recipiente. El ají cachucha, el más demandado, es comercializado a cinco pesos (CUP) la latica y el pimiento a 10 pesos la libra. Los ajíes picantes¹² son expendidos en menor escala.

Aunque la gastronomía cubana no tiene al llamado chile habanero (*C. chinense*) entre sus preferencias, desde el 2010 comenzó a ser cultivado en largas casas de cultivo techado en la provincia de Cienfuegos (Empresa de Cultivos Varios Horquita, municipio Abreu) y desde el año 2016, en Ciego de Ávila (Empresa Agroindustrial Ceballos), con la finalidad de exportar los frutos a Canadá, Francia y Holanda, entre otros destinos, consolidándose en la actualidad como uno de los rubros exportables de la economía cubana.¹³ Desde febrero de 2021 la variedad lengua de pájaro es cultivada por la Empresa Agropecuaria Habana, en Las Guácimas, municipio Arroyo Naranjo, también en casas de cultivo tapado.¹⁴

Un experimentado colector de semillas del Jardín Botánico Nacional de Cuba, Ramón Fernández Quintero, Goyo (La Habana, 1963), refiere:

¹² El poder picante se mide por las unidades SHU (*scoville heating scale*), una escala de picante establecida por Wilbur Scoville (Estados Unidos de América, 1865-1942) en 1912, solo para comparar el sabor picante de alimentos que contienen capsaicina.

¹³ Cfr. <http://www.granma.cu/granmad/2010/10/27/nacional/artic12.html>, consultado 20-07-2020 y <http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2020-01-23/el-chile-habanero-se-convierte-en-fresco-producto-exportable-de-ceballos>, consultado 20-07-2020.

¹⁴ Tatiana Lima Trujillo (La Habana, 1971), comunicación personal, abril de 2021.

Hay un ají, llamado “ají de jardín” que es cultivado como ornamental. La planta no sobrepasa los 30 centímetros y los frutos son pequeñas bayas globosas de unos tres centímetros, de paredes lisas y de variados colores, que van desde el verde, pasando por el naranja, rojo y morado. Este ají no es comestible, resulta tóxico y es comercializado en nuestra tienda de plantas.

Alimento, condimento y salud

Los ajíes, junto al ajo (*Allium sativum*) y la cebolla (*A. cepa*), son los principales condimentos utilizados en la cocina cubana para múltiples preparaciones, a pesar de que para el país se reporta la existencia de 117 especies utilizadas con fines condimenticios (Fuentes, 2000a: 67). Son un ingrediente tradicional, tanto por la pungencia o picor de algunos de los frutos, así como para dar sabor y color a los platos.

Las Leyes de Burgos de 1512 recomendaban y regulaban la dieta de los indios, al que además de pan, ajos (boniatos) y ají se les daba, los domingos y días festivos, ollas de carne guisada, y en los de vigilia sardinas (*Sardina pilchardus*) y pescado (Marrero, 1956: 58).

Un documento escrito por Hernando de Parra, criado del gobernador Juan Maldonado,¹⁵ en 1598, describe en general la vida cotidiana en San Cristóbal de La Habana,¹⁶ y en particular los hábitos alimenticios de sus pobladores (Torre, 1857: 21-23):

Las comidas se aliñan aquí de un modo tan extraño que repugnan al principio, pero habitúanse luego tanto a ellas los europeos que olvidan las de su país y les dan preferencia. Una reunión de carnes frescas y saladas, divididas en pequeños trozos que hacen cocer con diversas raíces que estimulan por medio del pequeño pimienta cáustico (ají-jijí) y dan color con una semilla (vija), que vegeta espontáneamente hasta en los corrales de las casas; es el plato principal, por no decir el único, de que se sirven estos primitivos habitantes.

¹⁵ Juan Maldonado Barnuevo, militar y político español, gobernador de la isla de Cuba entre 1595 y 1602.

¹⁶ La villa de San Cristóbal de La Habana fue fundada por los españoles en 1519.

Con toda seguridad Hernando de Parra se refería al *ajiaco*, vocablo indígena derivado de la voz taína *axí* (Pichardo, 1985: 42) y uno de los principales y nutritivos platos de la cocina cubana, especialmente en zonas rurales. El ajiaco es elaborado con carne fresca de cerdo (*Sus scrofa domestica*) y de res (*Bos primigenius taurus*), picadas en pequeños trozos, además de variadas viandas o tubérculos bien troceados, tales como boniato, calabaza, malanga (*Xanthosoma sagittifolium*), ñame (*Dioscorea alata*) y yuca, también lleva plátano verde (*Musa paradisiaca*) y va cargado de ají picante (*C. frutescens*) como principal sazonador, además de ajo, cebolla, jugo de limón (*Citrus aurantifolia*) y sal; puede ser coloreado con semillas secas de bija (*Bixa orellana*), pulverizadas con anterioridad. Este plato, según sus ingredientes, varía a lo largo y ancho de la isla, recibiendo los nombres de bayamés, camagüeyano y habanero, entre otros (Ortiz, 1985: 39-40).

En su *Viaje a La Habana* (1844: 35), la Condesa de Merlín¹⁷ dice que su familia, que era la del Conde San Juan de Jaruco, insistía en agasajarla con los más exquisitos manjares franceses, y que ella los rechazaba a cambio de “un simple ajiaco”. También llamado “ajiaco criollo”, es sin duda uno de los platos más antiguos de la cocina cubana, tan es así que su receta aparece con el nombre de “ajiaco de monte” en el primer manual sobre cocina cubana publicado a mediados del siglo XIX (Coloma, 1856: 24), además de referir otras recetas con ajíes como salsa picante (p. 31), mondongo cubano (p. 50), ajíes rellenos (p. 77) y ajíes dulces (p. 183). Algunas de estas recetas se mantienen en la actualidad, y otras fueron transformadas o surgieron con el tiempo (Anexo 2).

El ajiaco, es considerado por muchos un plato cubano,¹⁸ tan es así que en 1926¹⁹ el presidente Gerardo Machado,²⁰ tratando de promover al nacionalismo

¹⁷ María de las Mercedes Santa Cruz Montalvo (La Habana, 1789-Poitiers, Francia, 1852), escritora cubana del siglo XIX.

¹⁸ Esta preparación puede ser encontrada en otros países americanos, con los siguientes nombres: sancocho (República Dominicana), ajiaco bogotano o santafereño (Colombia) y ajiaco chileno (Chile).

¹⁹ Entre el 19 y 20 de octubre de 1926, pasó por Cuba un desastroso huracán que atravesó la isla por La Habana, provocando grandes estragos, con cerca de 700 muertos (Cfr. Gutiérrez, 2010: 196), lo cual generó una seria crisis económica y alimentaria en la región occidental.

²⁰ Gerardo Machado Morales (Camajuaní, Villa Clara, 1871-Miami, Florida, 1939), presidente de Cuba en el periodo entre 1924-1933.

pidió al pueblo que los lunes consumieran productos de la isla, en lugar de los extranjeros, por eso se instituyó en los hogares ese día para comer ajiaco, al estar elaborado con productos naturales cultivados en el país (Bianchi, 2017).

Según la centenaria Juana Piñal, Juanita (La Habana, 1919-2020):

El ajiaco era elaborado antiguamente en la noche del 24 de junio para celebrar la fiesta de San Juan; ahora, un plato derivado de este es la caldosa, preparada el 27 de septiembre en cada cuadra para esperar y celebrar la fecha fundacional de los CDR.²¹ Para esta ocasión sacamos un caldero grande a la calle y en lo que el agua hierve, entre los vecinos recogemos las viandas, las sazones, la carne, y se le pone ají picante al gusto, además de ajo, cebolla y jugo de limón.

Sergio Hernández González (Villa Clara, 1953), con 35 años como cocinero en el restorán Rancho Luna de la ciudad de Santa Clara, expone:

Cachucha y pimientos los uso casi a diario combinado con otras especias para sazonar carnes, en ensaladas, sopas, caldos, aliños o salsas. En particular el cachucha le da el punto al potaje de frijoles negros. Los picantes son menos usados, porque todas las comidas no lo llevan, ni a todas las personas les gusta; generalmente es solicitado por los extranjeros a los dependientes y el más empleado es la salsa Tabasco,²² que es importada.

La preferencia del ají cachucha (*C. chinense*), a través del tiempo, como uno de los principales condimentos de la cocina cubana, principalmente para sazonar los frijoles negros, lo corrobora el hallazgo de semillas de esta especie entre distintos restos vegetales de plantas vasculares, por especialistas del Gabinete de Arqueología de la Oficina del Historiador de la Ciudad, en letrinas del sitio

²¹ Comité de Defensa de la Revolución, agrupación popular fundada el 28 de septiembre de 1960 con el fin de la vigilancia colectiva frente a la injerencia externa y desestabilización del sistema político cubano.

²² De sabor picante, se prepara con chile tabasco rojo, vinagre, agua y sal, macerados en barriles de roble. Aunque su nombre procede del estado mexicano de Tabasco, se trata de un producto estadounidense elaborado por la McIlhenny Company.

arqueológico Compostela núm. 19 (A-53) de La Habana Vieja, fechado entre fines del siglo XVIII y todo el siglo XIX.²³

Además, como parte del dinámico proceso de globalización o mundialización de la cultura culinaria y gastronómica, resultado de la libre circulación de personas, no solo recetas de otras latitudes llegan a suelo cubano, sino germoplasma de ajíes para su cultivo, uso y manejo, como narra al autor Eneida Izquierdo Sanabria (La Habana, 1960):

Durante una estancia de dos años en Italia, de 1996 a 1998, mi esposo Carlos²⁴ y yo aprendimos varios platos de la cocina italiana, entre ellos la *pasta alla carbonara*; esta tiene entre sus ingredientes al ají picante, conocido por lengua de pájaro. Al regreso de Italia, Carlos trajo semillas de esta variedad de ají, pensando que en Cuba no existía porque no lo conocían; no obstante, en el 2013 volvió a traer semillas, en este caso de Angola. Él hace un semillero y después de la germinación siembra unos ejemplares en el patio de nuestra casa, en un pequeño surco. Carlos cosecha los frutos cuando están rojos, los ensarta en un hilo para secarlos y los colgamos en la cocina para utilizarlos según los vamos necesitando; porque también nos enseñaron que dan buena suerte al cocinar, es decir, para que nunca nos falten los alimentos. En un pote plástico conserva algunos de ellos, ya secos junto a las semillas para siembras futuras, en el refrigerador. Este platillo de la cocina italiana lo preparamos, en ocasiones, para familiares y amigos que nos visitan, quienes interesados por el mismo, han llevado semillas para cultivar esta variedad de ají picante en sus casas.

Generalmente, vinculado a la alimentación está el efecto colateral de los ajíes a la salud debido a los principios activos y el valor nutricional de estos, desempeñando un importante rol en la medicina tradicional herbolaria cubana para la cura de diferentes padecimientos. Miguel Martínez González (Camagüey, 1952), un yerbero²⁵ del reparto Versalles de la ciudad camagüeyana, expone:

²³ Osvaldo Jiménez Vázquez (La Habana, 1964), especialista del Gabinete de Arqueología, comunicación personal, junio de 2020.

²⁴ Carlos Enrique López Delgado (La Habana, 1962), comunicación personal, julio de 2020.

²⁵ Yerbero(a), vendedores de plantas medicinales y rituales en yerberías o mercados de plantas. Cfr. Martínez (2013).

Tres ajíes guaguo maduros en ayuna son recomendados para recoger las hemorroides. Hay quien no hace este remedio porque dicen que el picante vota las hemorroides, de ser así, los mexicanos siempre las tuvieran afuera, porque ellos comen picante hasta en los dulces; este remedio no lo deben hacer personas con gastritis o úlceras gastrointestinales, porque el ají picante es muy caliente. También se puede tomar como estimulante sexual, para levantar el órgano y las defensas del organismo.

Según Dionisio Verane Fernández (Santiago de Cuba, 1963), otro yerbero, pero de la ciudad de Santiago de Cuba:

Para la artritis, reuma y dolores musculares, a una botella con alcohol le agrego el fruto maduro de tres ajíes picantes, raíz de jengibre, hojas, corteza o palitos de sasafrás y tres dientes de ajo bien picados. Se fricciona la parte afectada y aplica una vez al día, porque el uso continuado puede provocar dermatitis y si tiene alguna herida, no se debe emplear.

Las preparaciones de tinturas medicinales²⁶ en frascos de cristal, principalmente botellas de un litro, es algo usual en todo el territorio nacional, sobre todo en la región oriental; muchas de ellas contienen plantas con propiedades estimulantes como el jengibre (*Zingiber officinale*) o árboles resinosos, tal es el caso del sasafrás (*Bursera graveolens*).

En la ciudad de Santiago de Cuba, y en julio de 2015, conocí una yerbera ambulante, Berta Lidia Hechavarria Heredia (Santiago de Cuba, 1930-2016); una negra rechoncha, vestida de colores llamativos, con un pañuelo anudado a la nuca y una cesta de bejuco de canasta o guaniquiqui (*Trichostigma octandrum*) rematada con tiras de yagua o vaina fibrosa de la palma real (*Roystonea regia*) sobre la cabeza, cargando en ella plantas medicinales, mientras caminaba por los alrededores de la Plaza de Marte, donde pregonaba y comercializaba sus plantas y remedios embotellados:

²⁶ Las tinturas medicinales son extractos de los principios activos de las partes usadas de las plantas consideradas medicinales, empleando el método de extracción, al sumergir y macerar las partes útiles de la planta en alcohol etílico o licores como el aguardiente de caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, Poaceae).

Vengo del Caney, un caserío que está en la carretera al Cobre²⁷ y donde con mis ancestros aprendí de plantas medicinales, porque con ellas, en otros tiempos, se curaban los esclavos.²⁸ Preparo muchos tipos de botellas, unas con aguardiente y otras con miel; a veces me las encargan y entonces las traigo ya preparadas. Por ejemplo para la gastritis y como cicatrizante uso el romerillo;²⁹ para la anemia, lleva cañandongá;³⁰ para los cálculos renales y hacer orinar, no puede faltar la caña mexicana;³¹ como purgante para las giardias³² y otros parásitos, pongo apasote,³³ aunque dicen que es tóxica; para salir embarazada, lleva güira y para el reuma y los dolores artríticos, no puede faltar el ají picante [...] Se friccionan las coyunturas o articulaciones cuando están inflamadas y duelen, también es un buen remedio para los dolores musculares.

El valor nutricional de los ajíes está dado por el alto contenido de vitamina C (ácido ascórbico) y caroteno (provitamina A). Los de color amarillo son una buena fuente de vitamina B, especialmente B6. Son ricos en potasio, magnesio y hierro. La vitamina C puede incrementar sustancialmente la absorción de hierro contenido en legumbres y cereales, al mejorar, en general, la captación de hierro por el intestino (Perry, 2007: 987). También interviene de forma decisiva en la formación y regeneración del tejido conjuntivo, de especial interés en la curación y cicatrización de heridas. Son una buena fuente de fibra, potentes antioxidantes, aumentan la resistencia a las infecciones e intervienen en la formación de colágeno y glóbulos rojos, son rubefacientes, mejora la salud cardiovascular, reduce el tamaño de los tumores de algunos cánceres, como el de mamas y prostático, además es excelente para los dolores lacerantes como las neuralgias (Berdonces, 2018: 198-215).

²⁷ Pueblo ubicado a 16 km al oeste de la ciudad de Santiago de Cuba, en la Sierra Maestra y donde se encuentra el Santuario Nacional de la Virgen del Cobre, patrona de Cuba.

²⁸ Hace referencia a la época colonial; Cuba fue descolonizada el 20 de mayo de 1902.

²⁹ *Bidens pilosa*, Asteraceae.

³⁰ *Cassia grandis*, Fabaceae.

³¹ *Cheilocostus speciosus*, Costaceae.

³² *Giardia lamblia*, Protista.

³³ *Disphania ambrosioides*, Amaranthaceae.

Los viajes transatlánticos de los ajíes y su impacto en la religión

Los ajíes, después de los españoles haber probado y disfrutado de sus sensaciones, al igual que otras plantas de origen americano como boniato, calabaza, girasol (*Helianthus annuus*), maíz, maní, marañón (*Anacardium occidentale*), papa (*Solanum tuberosum*), papaya (*Carica papaya*) y tomate (*Solanum lycopersicum*), entre otras, fueron llevados a Europa y con posterioridad a los “viajes de descubrimiento” e invasión europea, dispersados a partir del siglo xvi por Europa, África y Asia.

En particular, etnias y comunidades costeras tradicionales africanas, en un inicio y luego tierra adentro, asimilaron los ajíes en sus ancestrales culturas de base e incluso los identificaron con nombres locales al comparar, por analogía, el picor de estos con el de la malagueta (*Aframomum melegueta*), especie de la flora africana ampliamente utilizada en la región como condimento, saborizante, planta medicinal y ritual (Dalziel, 1937: 470).

En *kikóongo*, lengua bantú³⁴ de Angola y del Congo, *ndungu* significa “picante”, adjetivo utilizado para especies del género *Capsicum* (Cobe, 2010: 446).

Los yoruba,³⁵ al *C. annuum* le llamaron *ata jǐjé* (*ata* = picante; *jǐjé* = comestible) y *ata eiye* (*eiye* = aves, pájaros), especie cuyas semillas, especialmente, son comestibles y dispersadas por las aves; así como *ata sisebé* (*sise* = cocinado; *bé* de *obé* = sopa) a *C. frutescens*, usada como especia o condimento en sopas y caldos (Dalziel, 1937: 427-428). Para este grupo étnico la pimienta de Guinea es *ataaré* (*ata* = picante, especia; *iré* = verdadera; literalmente “la verdadera pimienta”, y por supuesto se refiere a *A. melegueta*) (Verger, 1995: 644).

Independientemente de la etnia o región de qué se trate, el siguiente refrán yoruba indica la importancia del picante para ese pueblo: *Èmí ti ò jata, èmi yepere ni* (la vida sin picante, es más corta); quiere decir que la persona que coma picante tiende a ser más longeva. Para este fin usan el *ata wéwé* (ají picante pequeño), de fruto rojo o amarillo y gran picor (*C. frutescens*), muy empleado en la cocina y gastronomía para elaborar diferentes platillos como el àkàrà, especie de frituras pre-

³⁴ Los pueblos que hablan lenguas bantúes (más de 400 grupos étnicos) viven al sur de una línea que va desde Duala (Camerún) hasta la desembocadura del Yuba (Somalia).

³⁵ Grupo etnolingüístico del oeste africano; la mayoría viven al suroeste de Nigeria, también en Benín y Togo, así como en la diáspora yoruba en Sierra Leona, Brasil, Cuba, Trinidad y Tobago, y Venezuela, entre otros.

paradas con frijol carita (*Vigna unguiculata*).³⁶ Àkarà son frituras de frijol carita, alimento para humanos y ofrenda para los òrìṣà; se prepara una pasta con el frijol pelado a mano o molido, cebolla, ají picante y *epó* o aceite de palma (*Elaeis guineensis*). Esa misma mezcla envuelta en hojas de plátano y cocinada al vapor es el *olelé*.³⁷

Los *efik*³⁸ denominaron *ntókòn* a los ajíes (*Capsicum* spp.), también *ntókòn mbakara* (Aye, 1991: 100), en tanto *mbakara* (p. 71) se refiere a objetos, plantas y animales introducidas por los europeos en África.

Las etnias africanas mencionadas, desde la época de la colonización, emplean los ajíes para condimentar las carnes y en la elaboración de salsas para engullir otras comidas como pescados, ñame y yuca, así como para combatir la fiebre, dolores reumáticos y las hemorroides, además de antídoto contra la intoxicación alimentaria por ingesta de pescados ciguatos; también son empleados como insecticida (Dalziel, 1937: 428).

Es conocido que grandes cantidades de africanos fueron forzosamente traídos al continente americano como parte de la trata o comercio transatlántico de esclavos durante el periodo colonial, lo cual trajo consigo la introducción a Cuba de alrededor de un millón de ellos, en su mayoría del África subsahariana.³⁹ Junto a los esclavos, los ajíes cruzaron nuevamente el océano Atlántico, en este caso como parte del proceso de aculturación que implicó la introducción de plantas americanas en África, viajando en esta segunda ocasión, en la memoria de hombres y mujeres de ese continente, quienes al reidentificar los ajíes en Cuba le continuaron llamando como en su tierra natal.

En el plano religioso, a mediados del siglo XVIII y como parte de un complejo proceso de transculturación, surgieron en Cuba las llamadas Reglas, término utilizado para designar los diferentes grupos de prácticas mágicas y rituales, entre ellas la Regla de Palomonte (de antecedente bantú), la Regla de Ocha (yoruba y

³⁶ Ade Akinfenwa, yoruba radicado en Barcelona, España, comunicación personal, julio de 2020.

³⁷ Eli Torres Góngora (México, 1976), *Ifánla* (2006), experimentado *babaláwo* mexicano con iniciaciones y entrenamiento de *Ifá* en Nigeria, comunicación personal, agosto de 2014.

³⁸ Grupo etnolingüístico del sureste de Nigeria y Camerún.

³⁹ Aquellos países del continente africano que no limitan con el mar Mediterráneo. Desde el punto de vista biogeográfico se le denomina región Afrotropical.

popularmente conocida por Santería) y la Sociedad Abakuá (*efik* y más que una religión, para el autor se trata de una fraternidad de hombres basada en principios religiosos).

Atá, *atá yeyé* (yoruba) y *kindungo* (bantú) fueron exofitónimos recogidos por Lydia Cabrera⁴⁰ entre religiosos africanos y sus descendientes cubanos (Cabrera, 1954: 294-295); también *quindungo* es un plato confeccionado con plátano, ajonjolí (*Sesamum indicum*), maní y picante (Valdés, 2002: 94).

En el Cabildo⁴¹ Congo de Nueva Paz,⁴² también llamado Sociedad Africana Virgen de Regla,⁴³ fundado en 1890 y extinto en 1929, en la mañana del 8 de septiembre, día de la Virgen, las mujeres congas y sus descendientes la desnudaban y bañaban con berro (*Lepidium sativum*), le vestían con ropa nueva, siempre de guinga⁴⁴ azul y blanca, y después, los hombres la paseaban en parihuelas sobre los hombros por las principales calles del pueblo al ritmo de tambor. En la tarde, todos reunidos en la sede del Cabildo, degustaban un espeso guiso de quimbombó (*Abelmoschus esculentus*) con carne y ají picante (*kindunbo*), además de unas frituras en forma de peloticas elaboradas con plátano pintón (entre maduro y verde), maní, ajonjolí y ají guaguo; el maní y ajonjolí previamente lo tostaban y pasaban por el pilón (González, 2002: 13-15). Aunque ya no existe el Cabildo, los religiosos neopacinos aún elaboran las comidas rituales mencionadas para ofrendar a sus deidades.⁴⁵

Mario González Hardy (Guantánamo, 1942), un experimentado *babalocha* (santero) con 51 años (1969) como iniciado y residente en Santiago de las Vegas, La Habana, comenta:

⁴⁰ Lydia Cabrera (La Habana, 1899-Miami, Florida, 1991), etnóloga, investigadora y escritora de las huellas de la cultura africana en Cuba.

⁴¹ Tipo de fraternidad de negros libres para el socorro y ayuda mutua de sus miembros, fundadas en la época colonial.

⁴² Pueblo cabecera del municipio de igual nombre de la provincia Mayabeque.

⁴³ Los cabildos de africanos, al ser legalizados eran enmascarados con nombres de santos católicos. La Virgen de Regla, responde a la iconografía mariana de las vírgenes negras.

⁴⁴ Tejido a cuadros de diferentes tamaños y colores.

⁴⁵ Juan Manuel Torres Mendoza (La Habana, 1977), *Ifáonifade* (2016), comunicación personal, agosto de 2020.

El ají cachucha, chay y pimiento, junto con otros condimentos como ajo, cebolla, salsa de tomate y sal, los utilizamos para sazonar los *acheses* o vísceras que le ofrendamos a los *òrìṣà*,⁴⁶ después del sacrificio de algún animal y [colocados] en una jícara de *güira*; el ají no es tabú para ninguno de ellos, solo que, en el caso de *Obatala*, la ofrenda va sin sal. Finalmente, los *acheses* son puestos junto al tronco de un árbol frondoso, como puede ser una ceiba o una palma real.

Para la experiencia religiosa cubana la ceiba (*Ceiba pentandra*), la palma real y la *güira* (*Crescentia cujete*) son considerados árboles sagrados, morada de deidades y lugar de ofrenda e iniciación; un árbol se convierte en objeto religioso por lo que es capaz de manifestar, por lo que implica y significa, por su “poder” (Martínez y Vásquez, 1995: 123).

Los ajíes rojos y picantes son tabú para Eṣu,⁴⁷ ya que estos pueden exacerbar su fuego natural; también sirven como recordatorio de que las pasiones deben ser controladas para evitar exabruptos emocionales (Frisvold, 2016: 112).

En el mes de abril de 2020 y a raíz de la pandemia covid-19, religiosos cubanos seguidores de la religión yoruba y por orientación del *ooní* (rey) Oba Adeyeye Ogunwusi Ojaja II (Nigeria, 1974), incorporaron a la dieta determinadas plantas con el fin de aumentar la capacidad inmunológica y protectora del organismo contra el virus SARS-CoV-2, entre ellas ajíes, ajo, cebolla, cola amarga (*Garcinia kola*), jengibre y nuez de cola (*Cola acuminata*).⁴⁸ En este caso, tanto cola amarga como nuez de cola, especies originarias de la flora africana, fueron introducidas las semillas en Cuba y utilizadas con fines religiosos y medicinales (Martínez, 2009-2010: 227-228).

Con 64 años (1956) como *tata nkisi* (palero), Mario González agrega:

El ají picante, guaguao o “de la puta de su madre”, así le dicen en mi tierra natal, Guantánamo, porque es muy picante. Es uno de los ingredientes de la chamba,

⁴⁶ Deidades del panteón yoruba.

⁴⁷ Mensajero de los *òrìṣà*.

⁴⁸ Jorge Lobelle Quintana (La Habana, 1980), *Ifátifasé* (2004), comunicación personal, mayo de 2020.

bebida que elaboro para alimentar o refrescar la *nganga*,⁴⁹ dar de beber a los iniciados durante los juramentos o para purificar el organismo. La preparo en una botella de cristal y al *malafo* o aguardiente de caña le pongo ají guaguo, pimienta de Guinea, raíz del jengibre, hojas y trocitos de palo malambo⁵⁰ y hojas de caña santa.⁵¹ Uso esas plantas porque son estimulantes; el preparado también lleva un huesito de muerto y una pizca de pólvora. La botella la entierro 21 días al pie de una ceiba, *nkunia Nsambia*, la casa de Dios, porque en ese poderoso árbol se refugian los *nfumbi* o espíritus que le transmiten fuerza y poder a la chamba. Después la desentierro y según la voy usando, solo le voy agregando aguardiente a la botella.

Los fitónimos, tanto en bantú como en yoruba, aún son empleados por religiosos del país para designar a los ajíes. Sin embargo, a pesar de la presencia de la cultura carabalí en Cuba, Lydia Cabrera no recogió en sus investigaciones fitónimo alguno para los ajíes en *efik* (Cabrera, 1988). En consonancia con la afirmación anterior, Ernesto Soto Rodríguez (La Habana, 1948), con 40 años (1980) iniciado como *abakuá*, de San Miguel del Padrón, La Habana, y quien ocupa la plaza Isonékue (1990) en el juego o plante habanero Itiá Mukandá Efó, comentó:

Nosotros no usamos el ají como ofrenda en nuestros rituales, ni tiene nombre en *abakuá*, ese nombre que usted me dice de *ntókòn* no llegó a Cuba o se quedó por el camino; usamos otras plantas y si el ají fuera significativo, estuviera en nuestra lista de ofrendas o elementos a utilizar.

El antropólogo norteamericano Ivor Miller, quien ha trabajado durante años en comunidades *efik* en el Calabar, Nigeria y Camerún, argumenta:

... en la costa occidental de África crecen diferentes tipos de ajíes que son vendidos en los mercados. Las mujeres los utilizan para la elaboración de diversos alimentos. Los africanos lo tienen tan incorporado a su cultura, que en el sur de Nigeria

⁴⁹ Recipiente de metal con diferentes ingredientes de origen animal, mineral y vegetal, representación de las deidades en la Regla de Palomonte.

⁵⁰ *Canella winterana*, Canellaceae.

⁵¹ *Cymbopogon citratus*, Poaceae.

casi todas las comidas llevan ají picante en diferentes grados, principalmente en las sopas, salsas y preparaciones con carnes. Para el ñame, *bia* en *efik*, se prepara una salsa cuyo principal ingrediente es el ají picante; cultivan uno que es largo y fino, muy picante que llaman *àmàntuèn*.⁵² Es extraño que la cultura del ají no haya llegado a Cuba también con los *efik* y por consiguiente, que los *abakuá* cubanos no lo tengan incorporado a su práctica ritual y cotidianidad.

Ajés y pajareros

Pichardo (1985: 41), en su *Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas*, editado por primera vez en 1836, refiere del ají guagua:

...rojo o amarillo cuando madura, mui picante y usado, mayormente en Tierradentro: el Sinconte,⁵³ Zorzal,⁵⁴ palomas silvestres⁵⁵ y aves domésticas⁵⁶ comen el fruto, y el ganado vacuno toda la planta, que aparece en los desmontes.

De los apuntes de Pichardo, es evidente la relación ecológica establecida entre la planta de ají picante y animales dispersores de semillas como las aves (ornitocoria) y el ganado vacuno; gracias a esta estrategia ecológica la planta crece en los campos cubanos de forma natural debido a la dispersión de las semillas en las excretas de animales, quienes atraídos por el fruto carnoso y de llamativo color rojizo, se alimentan de éste (endozoocoria). El consumo de las semillas por más de una especie de ave indica que no existe especificidad por una especie en particular. Las semillas al pasar por el tracto digestivo de los animales mencionados resisten la acción de los jugos gástricos y, en el caso del ganado vacuno, la excreta le sirve

⁵² *Ituèn*: pájaro grande (Aye, 1991: 59).

⁵³ Conocido entre los pajareros por sinsonte (*Mimus polyglottos*).

⁵⁴ También llamado zorzal real (*Turdus plumbeus*).

⁵⁵ La más abundante y distribuida por todo el archipiélago cubano es la paloma raviche (*Zenaida macroura*).

⁵⁶ La más común y ampliamente criada es la paloma doméstica (*Columba livia*), introducida en América y nativa del sur de Eurasia y el norte de África.

como sustrato propicio para la germinación de las semillas y el crecimiento de nuevas plantas, principalmente en lugares antropizados como potreros y tierras de cultivo. También humanos se sirven de esta relación, al cosechar los ajíes para alimentar aves canoras o alimentarse del ganado vacuno, completando la dinámica de la cadena trófica y de dispersión del ají picante; la planta constituye el nivel primario (productores primarios o autótrofos), aves y el ganado vacuno son consumidores primarios y los humanos secundarios, los tres últimos con nutrición heterótrofa.

Pajareros llaman en Cuba a las personas que se dedican a criar aves o pájaros como mascota u ornato. En el caso específico de las canoras, los mantienen en cautiverio para disfrutar de sus cantos, en muchos de los casos agradables al oído humano y generalmente empleado por el ave para el reclamo sexual u otras conductas relacionadas con el apareamiento, selección del terreno y la nidificación.

Durante el trabajo de campo se observó cómo pajareros intercalan ajíes entre los alimentos de las aves canoras. Estas consumen y comen con facilidad ajíes silvestres o cuando son alimentadas en cautiverio, ya que no tienen la misma sensibilidad a la capsaicina que los mamíferos, entre otras razones porque tienen menor cantidad de papilas gustativas en la lengua.

Según el pajarero Roberto Rodríguez (Bejucal, Mayabeque, 1944):

Mi padre⁵⁷ criaba pájaros en Bejucal [actual provincia Mayabeque]; yo puedo decir que nací debajo de una jaula porque aprendí con mi padre; desde niño tengo pájaros de jaula y me gusta disfrutar del canto de ellos. Como parte del alimento les doy ají, cualquiera de ellos: cachucha, cachuchón, guaguao, lengua de pájaro o pimiento. El ají los pone ardientes, los pone a cantar, sobre todo al azulejo, el azulón, la mariposa, el canario, el degollado, el negrito, el sinsonte y el tomequín del pinar. En la azotea tengo dos matas [(plantas)] de ají guaguao, el del fruto pequeño, amarillo o rojo [(cuando maduran)], y las voy renovando para siempre tener frutos disponibles y darle a los pájaros. Mi padre recolectaba los ajíes guaguao en los potreros, donde crecen silvestres porque los pájaros se lo comen y lo van defecando y regando por el campo.

⁵⁷ Florentino Raymundo Rodríguez Pérez, Tata el Carpintero (La Habana, 1928-1980).

De las aves mencionadas, azulejo (*Passerina cyanea*), azulejón (*P. caerulea*), mariposa (*P. ciris*) y degollado (*Pheucticus ludovicianus*) son transeúntes y residentes invernales en Cuba; negrito (*Melopyrrha nigra*) y sinsonte son residentes permanentes; tome-guín del pinar (*Tiaris canorus*) es endémico de Cuba; canario (*Serinus canaria*), es un ave exótica, endémica de Islas Canarias, Azores y Madeira; y de todas ellas, solo el mariposa está en estado vulnerable de conservación (González *et al.*, 2012).

Otro pajarero, Cristóbal César Guerra (La Habana, 1960) aprendió a mantener aves en cautiverio con Roberto Rodríguez y, además de ser joyero, siente afición por las aves.

Tengo algunos pájaros de jaula y cuando son juveniles les doy ají para [facilitar] el crecimiento, fortalecerlos y ponerlos a cantar. Sobre todo la semilla que pica más; su contenido en vitaminas ayuda a curarlos de bacterias, hongos, parásitos, virus y algunas enfermedades como las respiratorias. El color rojo de los frutos le llama mucho la atención. También en el agua les pongo gotas de limón o les doy una infusión de cebolla y ajo, todo esto para trastornos respiratorios.

Según Sanabria y Mendoza (2013) la adición de capsaicinoides a la dieta de pollos (*Gallus gallus*) de engorde, durante la fase de crecimiento como sustituto de promotores de crecimiento, estimula el potencial fisiológico de los intestinos, logrando tener así una mayor absorción de los alimentos y aumentando la capacidad inmunológica innata de las aves para las enfermedades como bronquitis, Newcastle y Gumboro.

La capsaicina también es un mecanismo de defensa contra hongos microbianos que entran a través de picaduras hechas en la piel de las aves por diversos insectos (Roach, 2008).

Fitotopónimos, refranes, frases y pregones

Entre los orónimos dados a pequeñas elevaciones en Cuba, por el parecido de estos accidentes geográficos con la forma cónica de los frutos de algunos cultivares de ajíes, están los fitotopónimos Cerros del Ají, una serie de elevaciones pequeñas de hasta 160 m de altura, en la llanura del norte de la Isla de la Juventud, así como

Loma del Ají, en la Sierra Maestra, de 306 m de altura (Comisión Nacional de Nombres Geográficos, 2000: 4), Un punto de venta de productos hortícolas en la ciudad de Pinar del Río es nombrado El Pimiento; así como Los Ajises, es un batey o caserío entre Tacajó y Bijarú, en el municipio Báguano de la provincia Holguín.

También refranes, frases, cuentos, pregones y poesías relacionados con los ajíes están presentes en el imaginario popular cubano y son usados actualmente por la población.

En no pocas ocasiones los refranes y frases que circulan en Cuba no son más que variantes criollas de típicos refranes españoles: “Quien se pica, porque ají come”, es una variante cubana del clásico refrán español, “Quien se pica, ajos come”, que expresa cómo aquellos que toman por dirigida a ellos una censura hecha de modo general o casual, es porque en realidad se la merecen y son causantes del hecho censurado (Fuentes, 2000a: 103). En un estudio comparativo de algunos aspectos etnobotánicos entre Cuba y México, Gispert y Álvarez (1998: 45) refieren la siguiente variante: “El que ají pica, es porque ají come.”

Según Enrique Machín Hernández (Pinar del Río, 1952), otro refrán usado en el occidente de Cuba es “para saber si el ají pica, se pasa por la lengua” (significa cuán osada puede ser una persona ante un propósito determinado).

Las frases tienden a ser más breves que los refranes, pero también son ingeniosas y ricas en imágenes: “estar de ají para perro” (expresión empleada cuando se tratan cuestiones sociales o políticas difíciles) (Fuentes, 2000b: 106). Para Idalmis Kindelán Ramírez (Santiago de Cuba, 1975), yerbera de la Plaza de Marte, en la heroica y hospitalaria ciudad de Santiago de Cuba, una frase frecuente es “quien come ají guaguo no come miedo” (para significar que la persona es brava, corajuda y valiente).

Un cuento relacionado con el término ajíes, es el relatado al autor por el narrador oral Arsenio Cedeño Batista (Santiago de Cuba, 1938), residente en la ciudad de Guanabacoa, en La Habana:

Un día salió un campesino de su parcela, y en el camino hacia su casa comenzó a vender los ajíes cosechados, en la medida que pregonaba:⁵⁸ “Vendo ajíes, la latica a cinco pesos, cachucha, chay y guaguo”. Luego de andar un gran trecho y al pasar

⁵⁸ Acto de anuncio en voz alta de un asunto de interés para el público.

frente a un edificio, una señora lo llamó desde un quinto piso. El vendedor apresurado y estimulado por la venta, subió las escaleras y al llegar, fatigado y sofocado, con insistencia le preguntó a la señora: “¿cuánto le pongo?” y ella, maestra ya jubilada, le respondió: “No, lo llamo para decirle que se dice ajís y no ajises”.

En Cuba, algunas personas, entre ellas campesinos, suelen decir ajíses (Ortiz, 1985: 40).

Compuesto por Cedeño Batista para esta ocasión, el siguiente pregón-guaracha⁵⁹ está inspirado en los pregones de su tierra natal, Santiago de Cuba, donde los vendedores pregonan variados productos agrícolas al mismo tiempo, cuando tiran de las carretillas por las calles de la legendaria⁶⁰ ciudad.

Es sabroso mi ají

Autor: Arsenio Cedeño Batista, 2 de julio de 2020.

Por la calle de este pueblo
se escucha un pregonero
cantando con su pregón
parece un gran sonero.

Con deleite yo escucho
su pregón que dice así:
su potaje es delicioso,
si echa mi sabroso ají.

Para todas las comidas,
es sabroso mi ají.

Yo traigo ají pimienta,
es sabroso mi ají.

⁵⁹ Género de canción bailable, en tiempo rápido y texto cómico o picaresco, de la música cubana.

⁶⁰ Primera capital de Cuba, fundada en 1515.

También traigo ají cachucha,
es sabroso mi ají.

Picante, chile y guaguao,
es sabroso mi ají.

De ajíes sus variedades,
es sabroso mi ají.

Para distintos sabores,
es sabroso mi ají.

Para variar los sabores
y sabroso cocinar
hasta en la medicina tradicional
los puedes utilizar.

También escrita para esta ocasión y de gran significación por el impacto nacional e internacional de su obra de toda la vida, es la décima compuesta por la repentista invidente Tomasita Quiala:⁶¹

El ají

Autora: Tomasita Quiala, 10 de agosto de 2020.

Cuando voy a hablar del ají
lo hago con detenimiento
y empiezo por el pimiento
que es tan vital para mí,
relleno lo conocí
con una carne estofada
brindándole a la ensalada

⁶¹ Juana Tomasa Quiala Rojas (Banes, Holguín, 1960), payadora e importante exponente del repentismo cubano

un toque de obra maestra
porque la comida cubana
sin ají no sabe a nada.

Para hacer con un carnero
un chilindrón palpitante
ese toque de picante
se lo da el chile habanero,
el ají chay lo prefiero
para el pollo cotidiano
pero ahí va un consejo sano
para todo el que me escucha
porque sin ají cachucha
no hay frijol negro cubano.

Conclusiones

Las especies de ajíes usadas, cultivadas, manejadas y comercializadas en Cuba son *Capsicum annuum*, *C. chinense* y *C. frutescens*, formando un gran complejo con buen número de cultivares (cachucha, cachuchón, chay, chile habanero, lengua de pájaro y pimientos). El chile habanero solo es cultivado por empresas y en planes estatales para la exportación.

El principal uso dado a los ajíes en Cuba es como condimento; la parte útil son los frutos o baya carnosa y hueca, frescos o en conserva. El cultivar más utilizado y comercializado es el ají cachucha; el preferido para las ensaladas es el pimiento rojo; y los ajíes picantes son utilizados en menor escala que los dulces.

También están presentes en la medicina tradicional herbolaria por su valor nutricional, como referencial toponímico, en las religiones cubanas de matriz africana como sazónador e ingrediente de bebidas rituales, así como en el imaginario popular cubano, como en refranes, cuentos y décimas.

Para el científico social Fernando Ortiz, la cultura cubana es un “ajíaco” (Ortiz, 1985: 39), debido a la mezcla de culturas durante el complejo proceso de transculturación, las cuales fueron arribando a la isla en la génesis de la nacio-

nalidad y cultura cubana.⁶² Entre ellas la aborígen, la española con sus diversas vertientes (andaluza, asturiana, castellana, gallega, etc.) y las africanas (arará, bantú, carabalí, gangá, mandinga, yoruba), entre otras (alemana, antillana, árabe, inglesa, sueca o yucateca), las que aportaron diferentes ingredientes al mosaico cultural cubano presentes en la lingüística, la música, la danza, la gestualidad, el vestuario, la culinaria, la religión y la medicina tradicional herbolaria.

Bibliografía

- Aye, E. U. (1991). *A Learner's Dictionary of the Efik Language*. Vol. 1 (Efik- English). Evans Brothers Limited, Ibadan, Nigeria.
- Berdonces, J. L. (2018). *Especias que curan*. RBA Libros, Barcelona.
- Bianchi Ross, C. (2017). Charla de café. *Periódico Juventud Rebelde*, domingo 8 de enero de 2017. <http://www.juventudrebelde.cu/printed/2017/01/08/icontraportada.pdf> (consultado el 15-07-2020).
- Cabrera, L. (1954). *El Monte*. Colección del Chicherekú, Miami.
- Cabrera, L. (1988). *La lengua sagrada de los ñáñigos*. Colección del Chicherekú, Miami.
- Casas, B. (1875). *Historia de las Indias*. Colección Documentos Inéditos para la Historia de España, (5 vols.), Imprenta de Miguel Ginesta, Madrid.
- Cobe, F. M. (2010). *Novo Dicionário Português-Kikongo*, Editora Mayamba, Luanda, Angola.
- Coloma García, E. (1856). *Manual del cocinero cubano*. Imprenta Santiago Spencer y Compañía, La Habana.
- Comisión Nacional de Nombres Geográficos. (2000). *Diccionario geográfico de Cuba*. Oficina Nacional de Hidrografía y Geodesia, La Habana.
- Dalziel, J. M. (1937). *The useful plants of West Tropical Africa*. The Crown Agents for the Colonies, Londres.
- De la Torre, José María. (1857). *Lo que fuimos y lo que somos, o la Habana antigua y moderna*. Imprenta de Spencer y Compañía, La Habana.

⁶² Fernando Ortiz Fernández (La Habana, 1881-1969), antropólogo, etnólogo, jurista, periodista y estudioso de las raíces histórico-culturales afrocubanas.

- Doria, G. (1991). Le piante agricole. En: *1492-1992 animali e piante dalle Americhe all'Europa*, Sagep Editrice, Genova.
- Esquivel, M., Knupffer, H. y Hammer, K. (1992). Inventory of the Cultivated Plants. En: K. Hammer, M. Esquivel y H. Knupffer (Eds.), "... y tienen faxones y fabas muy diversos de los nuestros..." *Origin, Evolution and Diversity of Cuban Plant Genetic Resources*. Vol. 2, pp. 213-454, Institut fur Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung Gatersleben.
- Frisvold, N. (2016). *Ifá, el bosque de los misterios*. Publisher Scarlet Imprint / Bibliothèque Rouge.
- Fuentes, V. R. (2000a). Apuntes para la flora económica de Cuba III. Plantas condimenticias. *Revista del Jardín Botánico Nacional*, Universidad de La Habana, 21(1), 47-83.
- Fuentes, V. R. (2000b). Las plantas en el habla popular en Cuba. *Revista del Jardín Botánico Nacional*, Universidad de La Habana, 21(1), 103-108.
- Gispert, M. y Álvarez A. (1998). *Del Jardín de América al Mundo*. Editorial M. A. Porrúa, México.
- González, J. (2002). *El Cabildo Congo de Nueva Paz*. Unicornio, La Habana.
- González, H., Rodríguez L., Rodríguez A., Mancina C. A. y Ramos I. (2012). *Lista Roja de los Vertebrados de Cuba*. Academia, La Habana.
- González, U. M., Rodríguez, R., Reyes, I., Yero, J. M., Chinique de Armas, Y. y Roksandic, M. (2019). Discos líticos horadados en contextos arqueológicos aborígenes de Cuba. Aproximación a su función social desde la etnografía y la arqueología. *Ciencia y Sociedad*, 44(4), 7-23. <https://doi.org/10.22206/cys.2019.v44i4> (consultado el 15-07-2020).
- Grupo Nacional de Agricultura Urbana. (2000). *Manual técnico de organopónicos y huertos intensivos*. Agrinfor, La Habana.
- Gutiérrez, M. (2010). Observatorio del Colegio de Belén: ciclones que han pasado por la Isla de Cuba, o tan cerca que hayan hecho sentir en ella sus efectos con alguna fuerza, de 1865 a 1926. *Catauro, Revista Cubana de Antropología*, 12(22), 186-196.
- Marrero, L. (1956). *Historia económica de Cuba. Guía de estudio y documentación*. Universidad de La Habana, La Habana.
- Martínez Betancourt, J. I. y Vásquez Dávila, M. A. (1995). *Árboles sagrados en Cuba*. Inédito.

- Martínez Betancourt, J. I. (2009-2010). Germoplasma africano utilizado por religiosos cubanos. *Revista del Jardín Botánico Nacional*, Universidad de La Habana, 30-31, 227-228.
- Martínez Betancourt, J. I. (2010). Predicciones climáticas y el conocimiento popular-tradicional del campesino cubano. *CATAURO, Revista Cubana de Antropología*, 12(22), 121-130.
- Martínez Betancourt, J. I. (2013). *Yerberos en La Habana*. Fundación Fernando Ortiz, La Habana.
- Mickleburgh, H. L. y Pagán, J. R. (2012). New insights into the consumption of maize and other food plants in the pre-Columbian Caribbean from starch grains trapped in human dental calculus. *Journal of Archaeological Science*, 39, 2468-2478.
- Ortiz, F. (1985). *Nuevo catauro de cubanismos*. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana.
- Perry, L., Dickan R., Zarrillo, S., Holst, I., Pearsall, D. M., Piperno, D., Bermann, M. J., Cooke, R. G., Rademaker, K., Ranere, A., Scoot, R., Sandweiss, D., Scaramelli, F., Tarble, K. and Zeiller, J. A. (2007). Starch Fossils and the Domestication and Dispersal of Chili Peppers (*Capsicum* spp. L.) in the Americas. *Science*, 315 (5814), 986-988.
- Pichardo, E. (1985). *Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas*. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana.
- Roach, J. (2008). *Fungus puts the heat in Chili Peppers study says*. National Geographic Society.
- Sanabria Naranjo, F. y Mendoza-García, M. 2013. Efectos de la suplementación de capsaicina como estimulante inmunológico en pollos. *Spei Domus*, 9(18), 15-27.
- Santa Cruz Montalvo, M. de las M. (1844). *Viaje a La Habana*. Imprenta de la Sociedad Literaria y Tipográfica, Madrid.
- Tabio, E. E. (1989). *Arqueología. Agricultura aborigen antillana*. Ciencias Sociales, La Habana.
- Vázquez Gálvez, M. (2001). *Cocina ecológica en Cuba*. José Martí, La Habana.
- Verger P. F. (1995). *Ewé, o uso das plantas na sociedade iorubá*. Companhia das Letras, Sao Paulo, Brasil.

Anexo 1. Ajíes (*Capsicum* spp.) cultivados y comercializados en Cuba.

Especie	Nombre común	Características morfológicas externas de los frutos	Uso	Sabor
<i>C. annuum</i> var. <i>annuum</i> L.	Ají de jardín	Forma acorazonada, de pequeño y mediano, paredes lisas, pericarpio grueso, de variados colores	Ornamental	Picante
	Ají chay	Alargados y cónicos, terminados en punta, ligeramente corrugados, pericarpio fino, rojo al madurar	Condimento	Dulce
	Ají lengua de pájaro	Largos y delgados, rectos o curvos, corrugados, aplastado, pericarpio muy fino, rojo al madurar	Salsa	Picante
	Ají pimiento, pimiento	Grandes, forma globosa, 4 lóbulos, pericarpio grueso, rojo al madurar	Condimento, colorante, ensaladas y conservas	Dulce
	Pimiento California	Grandes, forma acampanada, 3-4 lóbulos, pericarpio grueso, rojo al madurar	Condimento, ensaladas y conserva	Dulce
	Pimiento español	Grandes, forma acampanada y alargada, 3 lóbulos, pericarpio grueso, rojo al madurar	Condimento, ensaladas y conserva	Dulce
<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i>	Ají, ají picante, ají guagüao	Pequeños y forma cónica, lisos, pericarpio grueso, amarillos y rojos al madurar	Condimento, aderezo, ritual, medicinal	Picante
<i>C. chinense</i> Jacq.	Ají cachucha, cachucha	Achatados, acampanados, redondeados, paredes estriadas, pericarpio medianamente grueso, naranja-rojo al madurar	Condimento	Dulce
	Cachuchón	Semejantes al ají cachucha, pero de mayor tamaño	Condimento	Dulce
	Chile habanero	Forma oblonga a globosa, paredes estriadas, pericarpio grueso, amarillo-rojo al madurar	Condimento, aderezo, salsas	Picante

Anexo 2. Recetas elaboradas con ajíes.

Nombre de la receta	Descripción	Ingredientes	Forma de preparación
Ajíes o pimientos rellenos (Vázquez, 2001: 107)	Preparación	Seis ajíes pimientos, verdes y rojos; una taza de picadillo de carne de res, cerdo o proteína vegetal; una cebolla bien picada; tres dientes de ajo; dos tazas de salsa de tomate; una cucharada de sal y cuatro cucharadas de aceite o mantequilla.	Prepara el relleno, mezcla bien los ingredientes; ásalos a fuego vivo y retíralos la cáscara con cuidado; corta la parte superior y extrae las semillas; lávalos, rellena con picadillo y cuécelos a fuego lento en aceite o mantequilla.
Aliño criollo (Lidia Villalonga, com. pers., julio de 2020)	Aderezo	Una taza de ají guaguan o otro tipo de ají picante; dos tazas de vinagre; dos cucharadas de sal; una cebolla pequeña bien cortada y tres dientes de ajo.	Echa el vinagre en una botella, previamente esterilizada y después introduce el resto de los ingredientes.
Ensalada de pimientos (Vázquez, 2001: 81)	Preparación	Tres ajíes pimientos; una cebolla grande; media cucharadita de sal; media cucharadita de azúcar; una cucharada de vinagre y dos cucharadas de aceite.	Lava los pimientos, extrae las semillas; córtalos en tiras muy finas; corta la cebolla en media lunas de grosor bien fino; une el pimiento y la cebolla; adiciona la sal, el azúcar, el vinagre y el aceite; mezcla con suavidad.
Pimentón de ají cachucha (Lidia Villalonga, com. pers., julio de 2020)	Saborizante	Ajíes cachucha	Selecione ajíes cachucha sanos, lávelos bien y escúrralos. Córtelos a la mitad y sin eliminar las semillas séquelos al sol en bandejas de secado solar o ensartando los ajíes en una varilla de madera o metal. Recójalos por la noche y cuando estén secos, muéloslos o trítúrelos en una batidora doméstica para convertirlos en polvo. Enváselos en recipientes secos y con buen cierre.

(concluye Anexo 2)

Nombre de la receta	Descripción	Ingredientes	Forma de preparación
Salsa fría de pimiento (Vásquez, 2001: 156)	Salsa	Un pimiento grande; tres cucharadas de puré de tomate; cuatro cucharadas de mayonesa y media cucharadita de sal.	Muela el pimiento; cocine el puré de tomate, enfríelo y mezcle con la mayonesa; añada el pimiento, mezcle y puntar de sal.
Ajíes encurtido (Lidia Villalonga, com. pers., julio de 2020)	Conserva en vinagre	Cualquier tipo de ají, el más utilizado son los pimientos; una taza de vinagre; dos cucharadas de sal; una cucharada de azúcar.	Seleccione ajíes verdes, pintones o maduros, siempre frescos. Lávelos bien, deseche las semillas y corte en mitades o tiras. Introdúzcalos en agua hirviendo durante un minuto, enfríelos en agua corriente y enváelos en frascos previamente esterilizados, dejando un espacio de cabeza de 2 cm. Cubra los ajíes con una solución de vinagre hirviendo preparada con una taza de vinagre, una taza de agua y dos cucharadas de sal, más una de azúcar por taza de vinagre puro. Cierre los envases herméticamente. Es conveniente añadir al vinagre especias frescas al gusto, como ajo, albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>), cebolla, culantro (<i>Eryngium foetidum</i>), oreganito (<i>Lippia micromera</i>) u orégano (<i>Plectranthus amboinicus</i>), entre otras.

Los chiles de Honduras: usos y tradiciones ancestrales

Lilian Ferrufino-Acosta, German Sandoval-González
e Iris Rodríguez-Salgado

Introducción

La República de Honduras se localiza en Centroamérica, con una extensión territorial de aproximadamente 112,492 km². Al noroeste limita con Guatemala y Belice, al sur con Nicaragua y al oeste con El Salvador. Se sitúa geográficamente entre los 13° 33' 16" de latitud norte y entre los 83° 8' 89" de longitud oeste. Posee 18 departamentos con una zona costera de 650 km de longitud, aproximadamente (*Atlas Geográfico de Honduras*, 2010).

Nuestro país muestra un área montañosa en la cordillera norte, central y sur. La cordillera de Celaque es considerada la más alta del país, con una elevación de 0-2849 msnm. 41.9% del relieve es montañoso, 29.9 % son colinas y 21.5% son llanuras. El país presenta dos estaciones, la época seca de noviembre a abril y la lluviosa de mayo a octubre, con una temperatura promedio de 28 °C. El clima es cálido y húmedo en la costa norte, mientras en el Pacífico es cálido y seco, por el contrario, en la parte montañosa el clima es templado (Instituto Hondureño de Ciencias de la Tierra [IHCIT], 2012).

Honduras es un país multicultural y multiétnico desde sus orígenes. Lo que actualmente es el territorio hondureño fue poblado por migraciones procedentes del norte y sur del continente. Durante la época precolonial fue punto de encuentro de los pueblos provenientes de ambos extremos, convirtiéndose en la frontera de expansión de ambas áreas. La parte noroccidental del país está incluida en la región llamada Mesoamérica, donde se han desarrollado y expandido las culturas maya y náhuatl. Una característica sobresaliente de estas culturas es la existencia de una economía sedentaria basada en la producción agrícola de maíz (*Zea mays*),

frijol (*Phaseolus* spp.), calabaza (*Cucurbita* spp.), cacao (*Theobroma cacao*), chile (*Capsicum* spp.), aguacate (*Persea americana*) y otros. El resto del territorio hondureño estaba habitado por pueblos provenientes del sur del continente, con una cultura nómada o seminómada como los lencas (lengua de origen desconocido), jicaques o tolupanes (la lengua del tolupan proveniente de la familia lingüística tequistlateca), payas o pech (lengua de la familia lenmichíque). Asimismo, los sumos o tawahkas y misquitos, su lengua perteneciente a la misumalpa, lenmichíque, de origen macro-chibcha (Figura 2), que en su gran mayoría se dedicaban a la caza, pesca y a la recolección de plantas silvestres (Chapman, 1986; INSEH, 1993). Sin embargo, la mayoría de estos grupos autóctonos se dedican actualmente a la agricultura. Los garífunas, descendientes de esclavos africanos fugitivos e indígenas de las islas del Caribe, hablan una lengua arawak.

En la actualidad, la dieta básica del hondureño del interior del país está constituida por maíz, frijol y café, los dos primeros de herencia mesoamericana. Los frijoles son la comida hondureña por antonomasia, y a su vez se consumen los pimientos, ajíes o chiles picantes, sin desdeñar los chiles dulces, de tan grato sabor y aroma. En Honduras, se llama chile a las diferentes especies del género *Capsicum*, palabra de origen náhuatl. De manera similar, el tomate es parte de la dieta de los hondureños, en particular, el tomate rojo, cuyo empleo es cotidiano. Esta fruta se usa para dar sabor y color a las viandas y también para preparar ensaladas y salsas acompañado de chile dulce (Fiallos, 1919; Del Valle, 2002). En los pueblos de los litorales, sobre todo en el Atlántico, se consumen más los productos del mar, así como la yuca, el coco y el plátano verde cocido, que sustituye a la tortilla de maíz, acompañamiento primordial de las comidas en el resto del país (Del Valle, 2002).

En Honduras se cultivan de manera intensiva diferentes variedades de chiles, tanto para consumo local como para la exportación. Se presume que a partir de 1987 se inicia la exportación del chile verde o dulce (*Capsicum annuum* var. *annuum* L.), del mismo modo, la pimienta (*Piper nigrum*) (Illescas *et al.*, 1991). En el país, el chile jalapeño es uno de los principales rubros de exportación, se cultiva en el valle de Comayagua, y luego se exporta al mercado regional (El Salvador y Guatemala) y norteamericano, en donde es usado en la fabricación de pastas (Marcia y Portillo, 2009). En el país, el chile se cultiva entre 50 a 1600 msnm, sin embargo, la altura óptima es de 300 a 600 msnm (Secretaría de Agricultura

y Ganadería (SAG). Los frutos pueden alcanzar entre 18.24 y 15.9 cm (Ortiz Alcántara, 2016).

Las variedades comerciales o agronómicas de *Capsicum* registradas en Honduras son: híbridos de chile jalapeño, tales como: grande, ixtapa, mitla, monet, el rey, magnific, norteño (Marcia y Portillo, 2009). Asimismo, las variedades: zidenka (roja), sympathy (naranja), lirika y taranto (amarillas); AVPP9814, VI032170, AVPP1247, CATIE 57, natalie, magalie, tecun, ps4212, cortés (Ortiz Alcántara, 2016); variedades: XD 169, XD 185, XD 695 (González, 2008) (Figura 1).



Figura 1. Algunas variedades de *Capsicum* usadas en Honduras. A. Chile bravo o pico de pájaro, *Capsicum frutescens*. B. Chile cabro o habanero, *Capsicum chinense*. C. Chile jalapeño, *Capsicum annuum* var. *annuum*. D. Chiles chilpetes o chilpetin, *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*.

Fotografías: German Sandoval-González.

El objetivo de esta investigación es rescatar el conocimiento tradicional y usos de las diferentes variedades de chile en Honduras y, a su vez, compilar algunas recetas de comidas tradicionales donde el ingrediente principal es el chile. Este capítulo resume por primera vez el conocimiento de los chiles en Honduras. Esta investigación se realizó basada en una compilación bibliográfica sobre los conocimientos del chile en el país, mientras que las recetas culinarias han sido consultadas por los autores a sus familiares y amistades.

Conocimientos y prácticas primarias y secundarias sobre *Capsicum* spp.

Los huertos caseros son agroecosistemas que albergan una gran diversidad genética de cultivares de chiles (House y Ochoa, 1998). En Honduras se cultiva en patios, huertos y jardines de las casas; asimismo, se distribuye como maleza en zonas boscosas del centro y occidente (House *et al.*, 1995) y zonas agroecológicas, considerándose un material genético criollo, además crece de manera natural a orilla de caminos y matorrales (Núñez y Alvarado, 1995). En los huertos se cultiva junto con otras hortalizas y frutales, como tomate, patates, pastes, achiote, yuca, camote, ñame, malanga,¹ entre otras especies anuales y perennifolias (Núñez y Alvarado, 1995).

En la comunidad de Camalote, ubicado en el Departamento de Copán, el chile se siembra junto a otras especies comestibles y medicinales (House y Ochoa, 1998). Por otro lado, en las comunidades lenkas se observan varias áreas destinadas para el cultivo: el jardín, patio o solar y las parcelas. Los chiles se cultivan en los patios de las casas junto a 63 especies que incluye especies alimenticias, medicinales, aromáticas, condimentos, ornamentales, cercas vivas, entre otros (Oseguera y Torres, 2001; Anguaya Isama, 2015). También, se ha reportado como una especie que no se siembra, pero que forma parte del complejo de milpa, donde se recolectan chiltepes y los tomates verdes y rojos que crecen esporádicamente (Rivas, 2000).

¹ Respectivamente: *Solanum lycopersicum*, *Sechium edule*, *Luffa cylindrica*, *Bixa orellana*, *Manihot esculenta*, *Dioscorea* sp. y malanga: *Xanthosoma* sp. o *Colocasia esculenta*.

Entre tanto, los pech, grupo étnico que habla pech de la familia lenmichí y habitan en los departamentos de Olancho, Colón y Gracias a Dios, propagan las plantas de chile en los patios de sus casas (Lentz, 1993), en particular en la comunidad de la tribu del pueblo Nuevo Subirana, donde cultivan el chile junto a frutales, yuca y plantas medicinales (Ochoa López *et al.*, 2003). Por otro lado, las huertas, son manejadas por las mujeres indígenas lencas, quienes hablan lenca y español, ubicándose entre los departamentos de Intibucá, Lempira y Santa Bárbara. Así como las mujeres pech viven de la agricultura y siembran sus propios cultivos para curar las enfermedades de salud humana (Figura 2), de la misma manera comparten sus conocimientos sobre el cuidado de la salud y plagas comunes en cultivos (Anguaya Isama, 2015).

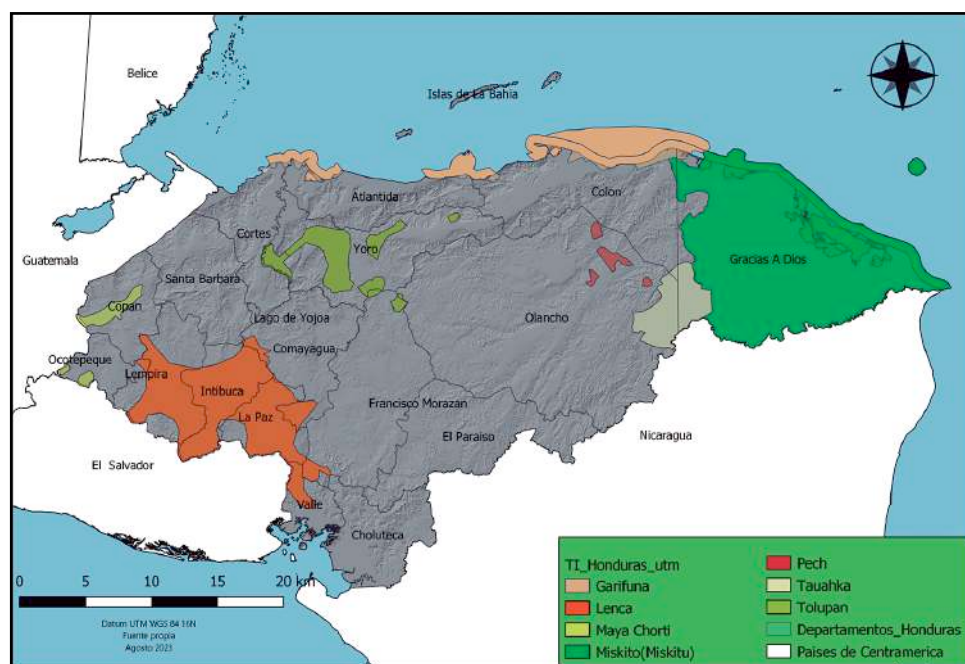


Figura 2. Ubicación de los siete grupos indígenas de Honduras.

Fuente: elaborado por German Sandoval-González.

Usos del chile registrados en Honduras

Usos culinarios

En Honduras, el uso de los chiles es diverso, resaltando su valor alimenticio (Fiallos, 1919; Del Valle, 2002). Basado en 50 encuestas realizadas a los consumidores de Honduras con el fin de evaluar el germoplasma de *C. annuum*, se encuentra que los hondureños prefieren el chile color verde y consumirlo en ensaladas, encurtidos y salsas. Para su preparación emplean las variedades, AVPP1247 y VI03270 por sus propiedades dulces y jugosas (Ortiz Alcántara, 2016). El uso de los distintos chiles (picante, dulce, morrón) para los hondureños es según la zona de consumo. En la zona norte del país se consume el chile picante cabro o habanero (Figura 1B), en tanto en la zona centro sur es el chile bravo (rojo), mientras que en el occidente se usa el chilpepe o chiltepe, que se origina del náhuatl *chil-tecpin* (Dehouve, 2018). Esto conlleva que el uso del chile picante sea parte de la dieta alimenticia para los hondureños; es decir, el consumo de chile es muy común como un acompañante de diversas comidas, ensaladas, sopas y comida seca (plato fuerte).

Otras preparaciones como el chismol,² que es considerado típico en la comida hondureña, se elabora a base de chile dulce y tomates que son originarios de América, además se le agrega cebolla, cilantro y un poco de limón, que son de origen mediterráneo. Asimismo, en la región sur, el queso con chile es muy típico y puede elaborarse con chile dulce para aquellas personas que no gustan del sabor picante. Por otro lado, en la región central se preparan chiles rellenos, cuyo ingrediente principal es el chile dulce o morrón, con algunas variantes respecto al relleno, es decir, se puede utilizar carne molida o mechada, papas, repollo y zanahorias, según la preferencia.

Otras formas de uso del chile picante son: 1) Encurtidos, la cual es una infusión de chile picante en vinagre natural (hecho de naranja agria o comercial) con sal y pimienta, acompañado de cebolla blanca o roja; en esta presentación se puede utilizar el chile bravo o jalapeño, que son los chiles más comunes de consumir. 2) En salsas picantes de distintas marcas, que se adquieren en los mercados,

² Chismol es también un nombre de origen nahua; en náhuatl clásico *chilmolli*, salsa de chile.

aunque hay personas que las elaboran artesanalmente haciendo un licuado de la fruta y añadiendo vinagre, sal, especias como comino y pimienta negra. Los hondureños coloquialmente llamamos “chile” a una salsa preparada con chiles picantes, aceite, vinagre y agua, la cual es utilizada como aderezo para todo tipo de comida. 3) El chile artesanal, que simplemente es envasar la fruta entera con vinagre, sal y especias típicas, para comer mango verde.



Figura 3. Diferentes preparaciones usando *Capsicum* spp.: A. Encurtido de chile jalapeño con cebolla. B. Pasta de chile cabro. C. Encurtido de chile bravo con cebolla. D. Salsa picante de chile bravo. E. Chile chilpete envasado. Fotografías: German Sandoval-González.

Cuadro 1. Usos de *Capsicum annum* por grupos poblacionales en Honduras, según la literatura.

Uso	Parte usada	Nombre común	Grupo indígena	Región	Fuente bibliográfica
Medicinal	Hoja, fruta	Chile dulce	Mestizos	Todo Honduras	House <i>et al.</i> , 1995
Comestible	Fruta	Chile dulce, chile chiltepe	Maya Chortí	Occidente	House y Ochoa, 1998
Comestible	Fruta	Chile picante	Maya Chortí	Occidente	House y Ochoa, 1998
Comestible	Fruta	Chile	Pech	Nororiental	Lentz, 1993
Medicinal	Raíz	Chile	Garífunas	Norte	Herbario Cyril Hardy Nelson Sutherland, 2021
Medicinal		Chile picante, patewa, tewa (Pech)	Pech	Nororiental	Ochoa López <i>et al.</i> , 2003
Comestible	Fruta	Chile dulce, chile chilpete	Maya Chortí	Occidente	House, 2007
Comestible	Fruta	Atí ¹	Garífunas	Norte	Morales, 1994
Elaborar pipa	Tallos	Chile	Garífunas	Norte	Álvarez Arzate y Gámez Montenegro, 2009

Recetas culinarias

Según Ortiz (1969) la cocina centroamericana constituyó un puente terrestre entre Norteamérica y Sudamérica, y es una combinación del arte de cocinar de los mayas, aztecas, colombianos y españoles, con influencias cosmopolitas en la actualidad, además de una influencia antillana, mayormente de aquellos inmigrantes que vinieron de las islas a trabajar en las compañías bananeras norteamericanas.

A continuación, se describen dos preparaciones de encurtidos, donde el chile les confiere su picor característico, basado en la experiencia de familiares, amigos y colegas. Es un encurtido de vegetales, utilizado como acompañante de las comidas, mientras que el encurtido de cebolla con chile se usa de acompa-

ñante de las pupusas, una tortilla de maíz rellena de quesillo y/o chicharrón, a las que también se le agregan un encurtido de repollo. Asimismo, el queso con chile se acompaña con frijoles y tortillas de maíz, de igual manera, las salsas acompañan varios platillos.

Chiles rellenos

<u>Ingredientes</u> 5 chiles morrones verdes o de color 1 cucharada de aceite 2 ajos picados ½ cebolla 1 libra de carne molida de res 2 papas en cuadritos 1 cucharada de sal 1 cucharadita de especias 2 hojas de laurel 2 hojas de orégano ½ libra de quesillo <u>Para la salsa</u> 3 tomates molidos 1 ajo picado 1 pasta de tomate pequeña 1 taza de agua 1 cucharada de azúcar 1 cucharada de margarina 1 cucharadita de orégano Sal al gusto	<u>Procedimiento</u> Poner los chiles sobre las hornillas de la estufa hasta que se forme una costra oscura, luego cortar el chile en la parte superior y retirar las semillas. Colocar los chiles en una bolsa plástica, cerrada por 10 minutos para que se suden y se facilite pelarlos. Poner en un sartén el aceite, luego agregar la cebolla, el ajo picado y sofreír hasta que se vean traslúcidos. Colocar la carne molida y la papa, cocinar hasta que cambie de color y la papa se cueza. Agregar la sal, especias y orégano. <u>Para la salsa:</u> Poner en una olla el aceite y ajo picado hasta que esté traslúcido, agregar los tomates molidos hasta sofreírlos. Diluir la pasta de tomate en una taza de agua y agregarlo al sofrito. Agregar el azúcar, orégano y sal. Una vez se tienen preparados todos los ingredientes, rellene los chiles con la carne guisada y coloque un poco de quesillo encima. Coloque en una sartén grande, la salsa y los chiles rellenos. Tape la sartén y cocinarlos por diez minutos más (Figura 4).
---	---



Figura 4. Chiles rellenos preparados en casa.
Fotografía: Iris Rodríguez-Salgado.

Encurtido de cebolla con jalapeño

Ingredientes 2 cebollas grandes 1 zanahoria en rodajas ½ taza de vinagre ½ taza de agua 4 chiles jalapeños en rajas 1 cucharada de aceite 1 cucharadita de orégano molido 1 cucharadita de especias pizca de curry amarillo Sal al gusto	Procedimiento Primero cortar la cebolla en julianas, zanahoria en rodajas y chiles en rajas. Colocar en una sartén el aceite y la cebolla y zanahoria, cocinar por cinco minutos. Agregar el vinagre y agua y dejar hervir brevemente. Finalmente agregar los chiles, orégano, especias y sal. Para añadir color agregar una pizca de curry. Dejar enfriar por lo menos dos horas para que se cueza con el vinagre (Figura 5).
--	--



Figura 5. Encurtido de cebolla y jalapeño hecho en casa.
Fotografía: Iris Rodríguez-Salgado.

Encurtido de vegetales

Ingredientes 1 zanahoria 2 cebollas 3 chiles jalapeños 1 litro de vinagre 1 cucharada de azúcar 1 cucharadita de sal 1 litro de agua	Procedimiento Pelar la zanahoria y la cebolla y cortar en cuadros o en tiras. Poner a hervir en un litro de agua aproximadamente. Pasar la zanahoria por el agua hirviendo, y en esa misma agua pasar la cebolla. En el bote donde se hará el encurtido colocar la cuarta parte con vinagre y colocar un poco de zanahoria y luego otro poco de cebolla y chile jalapeño en rodajas, y así ir colocando poco a poco la cebolla y la zanahoria. Cuando vaya por la mitad del bote, coloque una cucharadita de sal y una cucharada de azúcar, y luego siga colocando la zanahoria y la cebolla. Una vez lleno el bote, completar con agua fría hasta llenarlo. Tapanlo y moverlo para que la sal y azúcar se distribuya (Figura 2C). Opcional: colocar remolacha rallada o en cubos, si quiere que tenga color.
---	---

Queso crema con chile

<u>Ingredientes</u>	<u>Procedimiento</u>
50 botellas de leche 1 pastilla de cuajo 3 chiles dulces 2.5 libras de sal	Medir 50 botellas de leche y disolver en un poquito de agua con sal una pastilla de cuajo. Agregar la solución de la pastilla a las 50 botellas de leche y remover. Dejar en reposo la leche después de agregar el cuajo por espacio de 45 a 60 minutos. Después picar la cuajada con cuchillo, procurar que quede bien picadita, remover suavemente la cuajada durante 10 minutos para lograr un desuerado adecuado. Posteriormente, desuere al 50% del volumen de leche (25 botellas de suero), remover y agregar 2.5 libras de sal a la cuajada. Dejar por espacio de dos horas en reposo la cuajada con sal. Seguidamente, agregar a la cuajada en reposo chile dulce o picante, precalentado en agua y escurrir la cuajada en un colador y depositarla en el molde para prensar por un espacio de 2 a 3 horas. Luego de desprensar y cortar el queso en libras, finalmente refrigerar el queso, porque es de consumo fresco (Figura 6). Esta receta rinde entre 12 a 13 libras.



Figura 6. Queso crema con chile dulce.
Fotografía: Lilian Ferrufino-Acosta.

Chile en salsa

<u>Ingredientes</u>	<u>Procedimiento</u>
2 mazos de chiles picantes ¼ taza de agua ¼ taza de vinagre ¼ taza de aceite de oliva 1 ajo molido 1 cucharadita de sal	Básicamente se colocan todos los ingredientes en la licuadora y se muelen hasta que los ingredientes se funden. Colocar la mezcla en un bote limpio y pasado por agua caliente para evitar que el chile se arruine (Figura 7).



Figura 7. Chile picante hecho en casa. Fotografía: Iris Rodríguez-

Usos medicinales

En el contexto de uso medicinal, en Honduras se hacen infusiones de diferentes partes de la planta. Una de las formas consiste en cocinar la fruta para hacer gárgaras o colocar la infusión en paños empleados en el reumatismo, la hoja se cocina y se toma el té varias veces al día para personas que padecen de asma (House *et al.*, 1995). También se realiza la decocción de la raíz y se usa para el dolor de vientre y hemorragias (TEFH, 2021). De igual manera, se mastica la fruta para el dolor de muelas, incluso se usa la fruta en polvo con miel de abeja para las hemorroides, y a la vez ayuda a la digestión (Fiallos, 1919).

Ticktin y Dalle (2005) realizaron un estudio con 23 parteras de siete comunidades rurales cerca de la ciudad de La Ceiba, estudiaron las plantas medicinales usadas durante el parto, así como sus creencias asociadas. Registraron 79 especies vegetales usadas para tratar 15 condiciones que ocurren durante el embarazo, el nacimiento y las etapas postparto; no obstante, el consenso general sobre los usos de las plantas entre las parteras fue bajo. Sin embargo, se notificaron un total de 10 de las 79 especies mencionadas por cuatro o más parteras para usos específicos; entre ellas *C. annuum* para el tratamiento del pujo de mala vista; esta creencia popular en Honduras está relacionada con los recién nacidos que corren el riesgo de que les dé “mal de ojo” y de éste se deriva el “pujo”; toda persona que ha sido “ojeada” fácilmente puede “pujonear” a los bebés (Orellana y Orellana, 2014).

Los ancestros de los pech tenían la costumbre de cultivar plantas medicinales en sus hogares y parcelas; no obstante, actualmente, los pech no tienen conocimiento del cultivo, cuidado y uso de esas plantas. Por el contrario, los lenca perciben que las plantas medicinales son más abundantes en la actualidad y su tradición se ha mantenido desde sus ancestros, lo que trae consigo que un alto porcentaje de la población no asista a los centros de salud (Anguaya Isama, 2015). Además, ellos perciben que el cambio climático tiene como consecuencia la resistencia y aparición de nuevas enfermedades en los humanos, y que estos no logran curarse sólo con plantas medicinales. Asimismo, las actividades antrópicas han contribuido a la pérdida de la mayoría de plantas medicinales (Anguaya Isama, 2015).

Meléndez (2020) indica que la farmacopea del grupo indígena lenca hace mención del uso del chile con la combinación de otras plantas:

Y entonces ya dijeron, a arreglar, ya les pidió ella cuántas de medicinas, cuántas especies [...] –hay una cebolla que le decimos cebolla de almorranas que así se pega en el suelo– el guachipilín, el papalotío y dos nueves de olominas y dos nueves de chillutes, –que es el chile más bravo–. Y allí ya pues ya recibió toda aquella medicina [...] Aquella inflamación, yo solo estaba allí que ya no [...] entonces dijo a hacer los parchos la señora. Molió bien un poco de monte, las cebollas, mandó a traer las olominas y entonces hizo el parcho así, ve. Hay unas hojonas que son muy grandes, les decimos la hoja de tuturush, tu-tu-rush que es buena para las inflamaciones. Y entonces –dice– que tendió aquella hoja así [...] y dijo a poner el parcho [...] ya ve, con dos nueves de olominas, sal, chile, en fin, cosas bien fuertes y ya dijo, a tenderlo todo, de último tendió –dice– el nueve de olominas.

En la actualidad, es común en los mercados y barrios populares preparar una “sopa de bolo”, preparada con huevos, magnífica para entonar el estómago si se toma con chile picante después de una borrachera (Del Valle, 2002).

Conclusiones

El uso de la fruta o las hojas de chile como medicinal es muy frecuente en las zonas rurales, cultivada en huertos caseros y patios de las casas. Sin embargo, su uso culinario es el más común en todo el país, en diferentes preparaciones y la forma de elaboración en alimentos difiere según la zona del país.

Los encurtidos y salsas son muy conocidos y usados en Honduras, los encurtidos de cebolla con chile, de vegetales y el de repollo se usan en muchos platillos de la cocina hondureña como complemento. Para su preparación se utilizan diversos tipos de chiles picantes entre ellos los chilpepes, chile de árbol, jalapeños y habaneros. Su uso ha sido muy tradicional en encurtidos y salsas para el consumo familiar, y de la misma manera se hacen diferentes preparaciones para mercado local que se venden en tiendas y como *souvenir*. Cabe resaltar que, en la actualidad, en Honduras ha aumentado la industria del chile para el uso local, así como la exportación. Empresas nacionales de pequeña y mediana escala están incursionando en el país.

Estudios enfocados en evaluar la diversidad genética que se mantiene en los huertos caseros son necesarios en el país. Estos agroecosistemas son un reservo-

rio de material, ya que muchos de ellos se han construido a través de intercambio entre pobladores de una misma población o entre comunidades. Algunas plantas cultivadas en los huertos se consideran un ingreso económico para muchas familias, en particular para las mujeres que son las dedicadas al cuidado, cultivo y cosecha, y a su vez forma parte de las plantas usadas en los grupos indígenas, como los pech, tolupanes, garífunas, maya-chortì y lencas.

Agradecimientos

Los autores agradecen a Dolinda Lemus, Juan Elmo Ferrufino, Teresa de Jesús Paz y Margarita Salgado por las recetas.

Bibliografía

- Álvarez Arzate, M. D. y Gámez Montenegro, B. (2009). Recopilación del conocimiento oral de la lengua y cultura garífuna. *Revista pueblos y fronteras digital*, 4(8), 85-126. <https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2009.8.173>
- Anguaya Isama, H. F. (2015). Análisis de percepciones de pueblos indígenas lenca y pech de Honduras frente al cambio climático. [Tesis de Ingeniería en Ambiente y Desarrollo]. Universidad Francisco Morazán, Honduras.
- Atlas Geográfico de Honduras*. (2010). Ediciones Ramsés, Tegucigalpa.
- Chapman, A. (1986). *Los hijos del copal y la candela*. (Vols. 1 y 2), Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Del Valle, P. (2002). *Comer y beber en Honduras*. Colección Ensayo, Vol. 1. Editorial Cultura, Tegucigalpa.
- Dehouve, D. (2018). El uso ritual del chiltepín entre los tlapanecos (me' phaa) del estado de Guerrero. En: A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y R. Hernández Colorado (Eds.). *Los chiles que le dan sabor al mundo*, pp. 159-176, Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- Fiallos, E. V. (1919). *Apuntes. Flora de Honduras*. Tipografía Nacional, Tegucigalpa.
- González S., V. M. (2008). *Evaluación agronómica de cuatro materiales de chile (Capsicum frutescens) en campo abierto en una localidad en el municipio de Copan Ruinas, Honduras*. [Tesis de Ingeniería Agronómica. Chiquimula, Guatemala].

- House, P. R. (2007). *Etnobotánica maya. Parque Arqueológico Ruinas de Copán*. Instituto Regional de Biodiversidad, Centro Zamorano de Biodiversidad, Asociación Copán, Instituto Nacional de Biodiversidad, Instituto Hondureño de Antropología e Historia. Francisco Morazán, Honduras.
- House, P. R. y Ochoa, L. (1998). La diversidad de especies útiles en diez huertos en la aldea de Camalote, Honduras. En: R. Lok (Ed.). *Huertos caseros tradicionales de América Central: características, beneficios e importancia desde un enfoque multidisciplinario*, pp. 61-84. Catie, Turrialba, Costa Rica.
- House, P. R., Lagos-Witte, S., Ochoa, L., Mejía, T. y Rivas M. (1995). *Plantas medicinales comunes de Honduras*. Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Litografía López, Tegucigalpa, Honduras.
- Herbario Cyril Hardy Nelson Sutherland (TEFH). (2021) *Base de datos de la colección del Herbario de plantas útiles [en físico]*. Herbario TEFH, Escuela de Biología, UNAH, Tegucigalpa, Honduras.
- Instituto Hondureño de Ciencias de la Tierra (IHCT). (2012). *Atlas climático y de gestión de riesgo de Honduras*. Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Cooperación Suiza en América Central, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, Proyecto Prevención y Recuperación de Crisis, Conflictividad y Seguridad Ciudadana, Tegucigalpa, Honduras.
- Illescas Ch., C. F., Sanabria, O., Rojas, M. y Zepeda, C. (1991). *Estudio de factibilidad para la producción y exportación de pimienta negra (Piper nigrum L.) en Honduras*. [Tesis de ingeniería agronómica, Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, Francisco Morazán, Honduras.
- INSEH [Instituto de Investigaciones Socioeconómicas de Honduras]. (1993). Los primeros pobladores de Honduras. Temas de Nuestra América. *Revista de Estudios Latinoamericanos*, 9 (19), 51-54.
- FOIRN/OIBI/ISA. (2016). *Pimenta Jiquitaia Baniwa*. São Gabriel da Cachoeira (Amazonas)/São Paulo, FOIRN/OIBI/ISA.
- Lentz, D. L. (1993). Medicinal and other economic plants of the paya of Honduras. *Economic Botany*, 47 (4), 358-370.
- Marcia, J. R. y Portillo, O. R. (2009). HORT09-11. Evaluación de siete híbridos de chile jalapeño (*Capsicum annuum*). En: FHIA. *Informe Técnico 2009, programa de hortalias*, pp. 107-119, Cortés, Honduras.

- Meléndez, F. (2020). Una mirada a los elementos autóctonos de la tradición oral indígena y garífuna de Honduras. *Revista UNAH Sociedad*, 1(4), 80-102. <https://doi.org/10.5377/rus.v0i0.10359>
- Morales J., J. M. (1994). *Estudio del sistema agrario en una comunidad garífuna en Honduras*. [Tesis de ingeniería agronómica, Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano]. Francisco Morazán, Honduras.
- Núñez, M. C. y Alvarado, L. (1995). *Informe nacional para la conferencia técnica internacional de la FAO sobre los recursos fitogenéticos (Leipzig, 1996)*. FAO. Tegucigalpa, Honduras.
- Ochoa López, V. L., Mejía Ordóñez, T. M., Torres Flores, C. M. y House P. R. (2003). *Etnobotánica de los indígenas tolupanes y pech con énfasis en la elaboración de medicinas y productos artesanales, en los departamentos de Olancho y Yoro*. Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Proyecto de Administración de Áreas Rurales (PARA), Fondo para productores de Laderas, Unidad Administradora de Proyectos, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE). Tegucigalpa, Honduras.
- Oseguera, O. M. y Torres, M. C. (2001). *Biodiversidad y comunidades indígenas lenkas en Honduras*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO. Tegucigalpa, Honduras.
- Orellana, J. H. y Orellana, L. A. (2014). Costumbres, creencias y tradiciones como expresiones de identidad cultural en la región occidental de Honduras. *Revista Ciencia y Tecnología*, 15, 94-110.
- Ortiz Alcántara, I. S. (2016). *Evaluación del germoplasma mejorado de hortalizas del banco de germoplasma del Centro de Vegetales del Mundo (AVRDC) y CATIE en la región de Trifinio*. [Tesis de posgrado en Agroforestería y Agricultura Sostenible. CATIE]. Turrialba, Costa Rica.
- Rivas, R. D. (2000). *Pueblos indígenas y garífunas de Honduras: una caracterización*. Editorial Guaymurás, Tegucigalpa, Honduras.
- Sabillón, L. (2021). Bicentenario: la cocina hondureña cumple 200 años de mestizaje. *El Heraldo*, Tegucigalpa, Honduras. <https://www.elheraldo.hn/entretenimiento/1475605-466/bicentenario-la-cocina-hondure%C3%B1a-cumple-200-a%C3%B1os-de-mestizaje>
- Ticktin, T. y Dalle, S. (2005). Medicinal plant use in the practice of midwifery in rural Honduras. *Journal of Ethnopharmacology*, 96(1-2), 233-248.

Congo, cabro, chiltoma y nacatamales: el chile en las culturas de Nicaragua

Iris Saldívar, Marvin Tórrez y Gabriel Vega

Introducción

La historia culinaria de Nicaragua está marcada por los intercambios culturales y comerciales de la Mesoamérica aborígen. La comida nicaragüense tenía como base de su dieta nativa dos importantes alimentos: maíz (*Zea mays*) para las regiones del Pacífico y Central, y la yuca (*Manihot esculenta*) en la región Caribe o Atlántica. El condimento o aliño de ambas, para darle sazón, se basa desde entonces en una salsa que contiene: achiote (*Bixa orellana*), chile (*Capsicum* spp.), tomate (*Solanum lycopersicum*) y chiltoma o chile dulce (*Capsicum annuum* var. *annuum*) (Wheelock, 1998). Según el platillo se le agregan cítricos (*Citrus aurantium* y *Citrus aurantifolia*); podemos decir que en esta salsa se concentra el sabor local.

Los platillos nicaragüenses no son conocidos por ser picantes; sin embargo, el chile casi siempre está presente en el aliño de diversos platos o es complemento de ellos. En Nicaragua el chile dulce (*Capsicum annuum* var. *annuum*) es conocido como chiltoma y es un condimento esencial de casi todos los adobos de la carne, huevos y el famoso gallo pinto.

El *Capsicum* es una planta cuya fructificación es una baya que contiene capsaicina, una sustancia por la que precisamente se le asignó el nombre al fruto (Comité de Medicamentos a Base de Plantas, 2015). La cantidad de capsaicina varía según las especies y variedades de chile y con ello el picor de cada variedad.



Figura 1. Nicaragua. Fuente: Mapa elaborado por Laurence Billault (IRD)

Así, la chiltoma o chile dulce, es el más bajo en capsaicina, con 1000-2000 en la escala de Scoville (Aguirre y Muñoz, 2015), y muy frecuentemente usada en Nicaragua en aderezos, ensaladas y sofritos, y “al ojo” se sabe que no es picante.

América es la cuna del género *Capsicum*, el cual está representado por más de una treintena de especies y el cual sabemos se originó en México (Garcés, 2015) y algunas especies en Suramérica (D’Arcy, 2001). En Nicaragua es una

especie bien distribuida en el Pacífico y en el Caribe, se encuentra en áreas perturbadas de borde de bosque (D'Arcy, 2001). Con frecuencia encontramos cuatro especies, representadas en diferentes variedades: el chile congo *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* (Coe y Anderson, 1996),¹ el chile cabro caribeño (*Capsicum chinense*) (Grijalva, 2005) y el denominado “diente de perro”, que en muchas ocasiones se refiere a *Capsicum frutescens*, aunque también son variedades de *Capsicum annuum* var. *annuum* (D'Arcy, 2001); en la cultura popular todos son chiles, excepto la chiltoma.

La variedad de chile congo (chile pequeño de forma orbiculada-redondeada u orbiculada-alargada con coloraciones maduras entre rojo y salmón) se encuentra distribuida prácticamente en todo el territorio nacional, es quizá de distribución mesoamericana en toda la faja del Pacífico, es decir, en el trópico seco, alcanzando alturas mayores a los 1000 msnm en la región central, lo cual lo ubica en niveles entre submontanos y montanos o nebliseltas, extendiéndose aún muy dentro del Caribe, en territorio tropical húmedo. En estado natural su dispersión se debe a la ingesta por parte de aves como cenizotes, que lo toleran muy bien trasladándolo mediante defecación a diferentes sitios, que pueden presentarse como rastros y tacotales abiertos, ya que resiste condiciones desde abiertas hasta sombreadas, que incluyen patios o jardines, y aún en áreas urbanas (de acuerdo con nuestras observaciones *in situ*).

El chile congo es la variedad de mayor reconocimiento autóctono, y de ella se desprenden un sinnúmero de manifestaciones de la misma especie (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*), entre las cuales se reconocen, para Nicaragua, en sus nombres comunes: el chile diente de perro, en dos o tres submanifestaciones más largas, más cortas o más anchas, lo cual podría estar determinado por la predominancia climática de la región en que se observe; el chile hombre y el chile mujer, variedades larga y orbicular mediana, respectivamente.

La otra especie (*Capsicum chinense*), con predominio en el Caribe, presenta la variedad de chile cabro. Esta variedad se presenta en coloraciones maduras, desde amarillo, salmón y rojo, y muestra las mayores concentraciones de unidades de calor o picor de todas las variedades presentes en el país.

¹ También encontrado como *Capsicum annuum* var. *aviculare* en la Flora de Nicaragua (D'Arcy, 2001)



Figura 2. El chile congo. El más usado de los chiles en Nicaragua, presenta una gama de colores en la maduración, donde el negro es predominante en los que crecen en bordes de bosques y caminos (observación de los autores). Fotografía: Marvin Tórrez.



Figura 3. Chile cabro. Variedad muy popular en los platillos del Caribe y, tal vez, hoy por hoy la variedad natural y culturalmente cultivada en jardines. Fotografía: Marvin Tórrez.

Usos alimenticios del chile

En la parcela o el patio

El chile se cultiva en los patios y jardines de las casas, tanto en áreas urbanas como rurales, y se incluyen variedades de jardín y combinaciones con chiltoma (chile dulce), como el jalapeño, más una variedad cercana de corteza muy gruesa, o los de jardín de color morado a violeta, que sirven de adorno entre los arreglos florales.



Figura 4. Chile diente de perro, sembrado en una parcela familiar, para autoconsumo y comercialización a pequeña escala.

Típicamente se presentan diseminados por toda el área sembrada de verdes, entre las mentas (hierbabuena y albahaca), las chicorias (culantros finos y de gallina) y otras plantas menores, normalmente de uso culinario. A veces comparten maceteras con tomates, chiltomas y verdolagas, más una que otra flor del jardín; otras veces nacen entre las hierbabuenas que, para prevenirlas de los animales de patio se colocan en tenamastes, sobre trípodes invertidos hechos de madera rústica proveniente de las áreas naturales circundantes, para recibir el recipiente. En ocasiones alcanzan niveles de parcelas pequeñas. El congo silvestre, que también se encuentra en los patios, goza de gran fama por su calor y aroma únicos.

El chilero

El chilero es un importante componente de la cocina nicaragüense y se encuentra presente en prácticamente todo el país. Es usual en muchas casas, puestos de comida popular, tanto en mercados e incluso restaurantes, y es casi una obligación en las comidas populares llamadas fritangas.²

El chilero es básicamente un envasado de cebolla con chile en vinagre, y puede ser visto en las siguientes presentaciones básicas:

1. Chile en rodajas (ya sea transversales o longitudinales) o enteros, cebolla en rodajas y trozos de verduras entre las que destacan zanahoria y chilote.
2. Los ingredientes, tantos los chiles como la cebolla y los vegetales son molidos o licuados.
3. Las cebollas picadas en cuadritos, en vinagre y chile.

El envase es usualmente de vidrio, y los más usados son de aproximadamente medio a un litro de capacidad, pudiendo haber de menor volumen e incluso tan grande como un galón.



Figura 5. Ejemplos de chileros. A la izquierda uno de cebolla y zanahoria; a la derecha uno con ingredientes variados y, a diferencia del de la derecha, se pueden ver claramente los chiles enteros.

² La fritanga es un puesto callejero, usualmente, en el cual se ofrece gallopinto (arroz y frijoles revueltos), tajadas de plátano verde, maduro de plátano, queso frito, carnes asadas, enchiladas, tortas de papa, tortas de carne, entre otras variedades de carnes y guisos.

En cuanto a los chiles usados pueden ser variados, y usualmente no llevan menos de dos variedades, siendo las más usadas el chile congo y el diente de perro, pero es usual hacerlo más fuerte agregando chile cabro.

Pero el chilero puede ser hecho en el momento, y a veces sencillamente se pican cebollas en cuadritos, agregándosele limón y/o vinagre, sal y chile y esto es lo que se añade a la comida.

Como se puede ver, el chile es para el nicaragüense un componente de las comidas, pero también un acompañante de las mismas a través de las ensaladas o simplemente al agregarse de manera directa, y el chilero es esencial por su papel ecléctico para agregarse a discreción a cualquier platillo que el comensal desee.



Figura 6. Una de las formas de diente de perro (izquierda). La forma erecta de la fructificación de esta planta, con la base ligeramente más ancha, corresponde a *Capsicum frutescens*.

Este chile es muy usado ornamentalmente, sobre todo su forma morada.

Chile mujer (derecha). Una variedad de *C. annuum* observado por su forma solitaria de fructificación y relativamente peduncular, tal como ocurre en las formas de diente de perro de esta especie.

Fotografía izquierda: Marvin Tórrez; fotografía derecha: Gabriel Vega.

Platillos

Para explicar el consumo de chile en Nicaragua es importante discernir entre los platillos tradicionales, los que se consumen habitualmente y los recientemente introducidos. Gracias a la cultura de chilero descrita arriba se puede decir que son

pocos los platillos en Nicaragua que no contengan chile, ya sea porque el chile es parte de la receta o porque se le agregó del chilero.

En cuanto a los tradicionales, el chile puede ser tanto un ingrediente integral de las comidas como ser agregado a ellas una vez que se van a servir, principalmente a través de la ensalada, que no es más que repollo rallado o picado con tomates en rodajas y cebollas, el cual está en jugo de chilero o vinagre, pero que también al momento de servirse se le agrega chile.

Ejemplos de comidas que llevan chile es el conocido platillo tradicional nicaragüense, el nacatamal,³ el cual muchas veces lleva chile, puesto directamente entero dentro de la masa, o es parte del “recaudo”, que son los ingredientes que se le echan a la masa para darle sabor.

Entre los alimentos tradicionales destinados a la comercialización entre vecinos o venta en general están: vigorón, chanco con yuca, marol o indio viejo y chanfaina, entre otros.

El vigorón es un platillo propio de la región del Pacífico de Nicaragua, especialmente de un sitio considerado a veces de referencia: la ciudad de Granada. Consiste en yuca cocida con chicharrón de cerdo, acompañada de la ensalada ya mencionada, donde los chiles congo y diente de perro son los más comunes, y la variante de chanco con yuca, lo único que hace es cambiar el chicharrón por cerdo adobado, y es común que se puedan servir ambos (chicharrón y cerdo) al mismo tiempo. Recientemente se le agrega el chile cabro, que es más propio de la región del Caribe; el chile cabro se ha difundido en todo el territorio nacional, incluyendo la región del Pacífico.

También entre los alimentos tradicionales (y muchas veces presente en las fritangas) está la moronga, que es un embutido de arroz mezclado con sangre de cerdo, con especias, y resalta de manera casi obligatoria el chile, específicamente el chile congo.

Como ha quedado dicho, el chile cabro se adjudica sobre todo al Caribe, sazonando alimentos costeños como el rondón, el patí, el crab sup, entre otros, esbozándose un uso étnico bien marcado: el rondón y el patí entre los creole; el crab y el catfish sup, entre los creole-garífona; y las frituras a base de tortuga verde es miskitu.

³ Es un tipo de tamal que lleva carne, y su tamaño es mayor que el nacatamal.

El chile es un ingrediente vital del patí, una especie de postre salado, una empanada de harina rellena de carne que lleva como estrella de la sazón el chile.

En las comidas habituales tenemos una gama de platillos de carnes (cerdo, res o pollo) que se acompañan de arroz, frijoles y/o guisos acompañados de plátanos verdes o maduros, a los cuales se les agrega la ya mencionada ensalada, y de manera más reciente, en los sitios de venta de almuerzos y cenas se ha popularizado la oferta de *beefsteak*, ya sea de res o pollo en salsa jalapeña; el chile jalapeño no es un chile tradicional en Nicaragua, pero ha venido ganando espacio con los años en la gastronomía y preferencia de los nicaragüenses.

También están las ofertas de comida popular en kioscos o sitios de almuerzos, en donde se ofrecen enchiladas; la enchilada, la cual como su nombre lo sugiere tiene al chile como parte integral. Se trata de una tortilla de maíz rellena de arroz con carne de res y/o pollo que se envuelve en harina y se fríe en abundante aceite, y al servir se le agrega la ensalada de repollo con el chile que ya se mencionó. Era común que la enchilada tuviera chile dentro de la mezcla, principalmente congo, pero ahora ya no es habitual.

Además de los platillos anteriores están los tentempiés, y uno muy usual y tradicional, principalmente entre jóvenes, son las rodajas de mango verde a las que se les agrega sal, limón y chile. En esta delicia, que se consume generalmente por la tarde, puede intercambiarse el limón por vinagre, o a veces se le vierte el jugo del chilero.

En la historia más reciente son populares también las salsas picantes comerciales, tanto nacionales como extranjeras, y de diversas marcas, las que colocadas en las mesas de hogares o comedores son un complemento junto al chilero de la comida. Algunas marcas nacionales han llegado a un punto más especializado, ya que no sólo dan la escala subjetiva del picor, sino que también etiquetan cuál es el chile del cual se compone o se hace la salsa.

Y hablando del picor, la escala de picante es literalmente “al ojo”, sin ninguna relación aparente con la escala Scoville. Se suele decir “está suave”, cuando el picante en teoría es tolerable para cualquier persona, “más o menos” cuando el que lo consume gusta del chile, y se dice “está fuerte” cuando usualmente hay que ser amante del chile, y esto aplica principalmente a lo que tiene chile cabro.

Usos no culinarios del chile

Medicina

El chile es una planta que no podía faltar en el boticario nicaragüense. Los usos medicinales del chile son conocidos a nivel mundial y su estudio ha facilitado saber que tiene desde propiedades digestivas, como la estimulación de la salivación que favorece la digestión (Hernández y Muñoz, 2015), estimulaciones afrodisíacas, así como contraindicaciones debido a la irritación que puede provocar y desencadenar problemas de acidez, diarreas e incluso insomnio (Nicolas, 2018).

En Nicaragua los usos medicinales del chile no son muy frecuentes, aunque se conoce que, en algunas regiones, se usa como ingrediente para crear ungüento para aliviar dolores de artritis (Grijalva, 2005). En el Caribe la etnia rama utiliza las propiedades irritantes de la capsaicina para combatir el dolor de muelas a partir de enjuagues de cocimientos a base de *biip kaat* (*Capsicum chinense*). La savia de tallos y raíces se aplica de forma directa para combatir el dolor de encías en bebés. La especie *C. chinense* contiene eugenol, éter metílico y safrol, poderosos anestésicos naturales. Alkini es una pasta natural que elaboran con semillas de *C. chinense* y se colocan directamente en la cavidad bucal. Las variedades de *Capsicum* contienen capsaicina y salicilatos, compuestos similares a la aspirina, que ayudan como analgésico y que los rama han usado por varios siglos (Coe, 2008).

Usos agrícolas

Los extractos vegetales han adquirido mayor relevancia en el manejo biológico de plagas y enfermedades de las plantas, y este fenómeno en Nicaragua no ha pasado desapercibido. El chile a lo largo de la historia nicaragüense no solo ha formado parte de la milpa, sino también en las últimas dos décadas ha ocurrido un incremento en su uso como bioinsecticida para combatir plagas en jardines y cultivos.

El chile suele ser un ingrediente común en la preparación de insecticidas contra plagas de saltamontes, hormigas, gusanos soldados y gallinas ciegas (Luna, 2014). Uno de los métodos más comunes es mezclar chile (*Capsicum annuum*) con ajo, detergente y agua, y fabricar un poderoso acaricida (Jiménez, 2016). Las

recetas son numerosas y variopintas, lo que no se puede obviar es que el *Capsicum* es un elemento casi omnipresente en la dieta y en las actividades del cuidado del huerto en Nicaragua.

Consideraciones finales

Nicaragua es un país que consume chile prácticamente en toda su comida tradicional, ya sea como ingrediente o que se añade al momento de servirla, al agregársele la tradicional ensalada de repollo y más recientemente popularizándose la ensalada de lechuga, pero este consumo no es sólo en las comidas tradicionales, sino también en las comidas regulares o meriendas. El chile más utilizado es el congo, una variedad de *Capsicum annuum* que se encuentra tanto en estado natural como en jardines y huertos familiares.

Los ya mencionados chileros son una forma ecléctica de consumir chile con prácticamente cualquier comida que uno desee, y son usados en una amplia gama de platillos y su venta es tan popular que se les vende incluso libremente en la calle.

El chile más picante y más utilizado en la región caribe es el chile cabro (taxonómicamente pariente del habanero), y hoy de uso amplio en el resto del país (centro y pacífico). El chile diente de perro representa dos especies de *Capsicum*, y es un chile bastante utilizado, principalmente en chileros, entre otros usos.

Es el chile pues, un ingrediente indispensable y usual de las comidas, y es patente su uso en las tres macroregiones del país, Caribe, Centro y Pacífico, donde es parte de ciertas comidas, y además con su consumo se ayuda a complementar, de manera importante, algunos macronutrientes esenciales que el chile contiene y que son necesarios.

Bibliografía

- Aguirre, E. H y Muñoz, V. O. (2015). El chile como alimento. *Ciencia*, 66(3), 16-23.
<https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/vol-66-numero-3/603-el-chile-como-alimento>

- Coe, F. G. y Anderson, G. J. (1996). Ethnobotany of the garífuna of eastern Nicaragua. *Journal of Ethnobiology*, 17(2), 171-214.
- Coe, F. G. (2008). Ethnomedicine of the rama of the southeastern Nicaragua. *Journal of Ethnobiology*, 28(1), 1-38.
- Comité de Medicamentos a Base de Plantas. (2015). *Fruto Capsicum*. Agencia Europea de Medicina. https://www.ema.europa.eu/en/documents/herbal-summary/Capsicum-summary-public_es.pdf
- D'Arcy, W. (2001). Solanaceae. Vol. III. En: W. D. Stevens, C. Ulloa, A. Pool y M. Montiel (Eds.). *Flora de Nicaragua*, Missouri Botanical Garden, EE. UU.
- Garcés, A. C. (2015). *Capsicum* sp.: *diversidad y capsicinoides*. https://citarea.citaraagon.es/citarea/bitstream/10532/3010/1/2015_192.pdf
- Grijalva, A. P. (2005). *Flora útil etnobotánica de Nicaragua*. <http://www.bio-nica.info/biblioteca/GrijalvaFloraUtilNicaragua.pdf>
- Jiménez, M. E. (2016). *Preparación y uso de bioplaguicidas para el manejo de plagas y enfermedades agrícolas en Nicaragua*. Universidad Nacional Agraria, Trocaire. https://www.trocaire.org/sites/default/files/resources/policy/guia-tecnica-preparacion-y-uso-de-bioplaguicidas_0.pdf
- Luna, G. (2014). *Manual para la elaboración de insecticidas botánicos y repelentes naturales*. <http://indesol.gob.mx/cedoc/pdf/III.%20Desarrollo%20Social/Lombricultura%20y%20Abonos/Manual%20para%20la%20elaboraci%C3%B3n%20de%20insecticidas%20bot%C3%A1nicos%20y%20repelentes%20naturales.pdf>
- Nicolas, A. (2018). Pros y contras de comer chile. *El Universal de México*. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/pros-y-contras-de-comer-chile>
- Wheelock, R. J. (1998). *La comida nicaraguense*. Editorial Hispamer, Managua, Nicaragua.

“Al chile, al chile”: apreciando sabores y poderes en Costa Rica

Nicole Sault

Mundialmente, el chile llama la atención por su color, su forma y su sabor picante. Debido a esto el chile ha llegado a tener fuerza cultural para representar importantes valores y deberes. En Costa Rica comen mucho chile dulce, por ejemplo, en el “gallo pinto” de arroz con frijoles. Pero también comen el chile picante y el consumo va aumentando. En la comida y en las ceremonias el uso del chile picante expresa identidad, personalidad y relaciones con otros seres —sean humanos, espíritus, dioses, pájaros o monos. El uso ceremonial puede ser para comunicar con seres espirituales, ahuyentar influencias malignas o proteger y curar.

La percepción del chile picante varía mucho según la región del país, el origen de la persona y el contexto cultural. Hay personas que dicen: “En Costa Rica la gente no come chile picante”. Algunos explican que no se puede comerlos porque “mi estómago no los tolera”. Incluso alguien me dijo que el chile picante causa cáncer del estómago. Se preocupan porque la tasa de cáncer del estómago en Costa Rica es alta, pero no es debido al consumo de chile. Algunos perciben al consumo de chile como “algo mexicano”, pero desde hace tiempo mucha gente se acostumbra a tener su chilera en casa, lo que Romano González Arce describe en otro capítulo de este libro.

Varias personas me contaron cómo hacían la chilera o el chilero en sus familias, a base de la “fórmula especial” de cada familia —con vinagre de banano guineo o cuadrado, chile picante y una variedad de verduras. Parece que el consumo de chile va creciendo debido al auge entre los jóvenes. Además, en las comunidades indígenas y afrocaribeñas el consumo de chile picante tiene una larga historia. En lo siguiente voy a describir el uso de chiles en tres regiones de Costa Rica: comunidades indígenas de los bribri, la comunidad afrocaribeña de Limón y la meseta central.



Figura 1. Mapa de Costa Rica. Fuente: elaborado por Laurence Billault (IRD)

Comiendo chiles y curando con chiles en comunidades indígenas

Entre los bribri de Talamanca, el grupo indígena más grande de Costa Rica, el uso del chile ha sido documentado desde hace años. Como me dijo Juanita Sánchez, una maestra y artista bribri: “Antes la gente comía mucho chile... Es una tradición” (2021, com. pers.).



Figura 2. Chile panameño (*Capsicum chinense*) en el mercado, Bribri, Talamanca, Costa Rica.

En la mitología bribri el chile tiene un rol importante para la relación entre los humanos y los seres espirituales. Explica Juanita Sánchez que en el otro mundo “el dueño de los animales tiene chiles alrededor de su casa, porque sabe que a los pericos les encanta y ellas van a comer el chile y cuentan al dueño de los animales lo que los seres humanos dicen” (Palmer, Sánchez y Mayorga, 1992, p. 98).

La palabra para chile en bribri es: *dipa'* (*Capsicum* sp.). Juanita Sánchez describe cuatro tipos de chiles que ellos comen:

1. Chile loca: redondo, chiquitito.
2. Chile *naí dipa'* (de danta o tapir): cortito, amarillo y rojo.
3. Chile *wim dipa'* (mono congo): larguito, verde musgo [*Capsicum chinense?*].
4. Chile panameño, de los ngöbe (o guaymí, del sur de Costa Rica y Panamá) *bonnet pepper* (*Capsicum chinense*).

En la zona de Talamanca, Costa Rica, Borge menciona cinco variedades de chiles:

1. Chile grande, doblado, con filo en diferentes lados.
2. Chile de vaca (redondo).
3. Chile de gusano (*idipa*).
4. Chile de pollo.
5. Chile panameño (Borge, 1997:126).

El uso de nombres de animales para chiles puede expresar aspectos de poder espiritual representados en la mitología y el rol del animal en la creación del mundo por *Sibö* (Dios). Para los bribri la historia dice que el mono congo engañó al tigre (jaguar) y le robó la voz en un caracol (Jara *et al.*, 2003: 132). Juanita Sánchez explica que posiblemente este chile se llama “mono congo”, por su color oscuro musgo (como el mono congo es negro). Este mono está relacionado con el trueno y el mar (Stone, 1961, citado en Bonatti González, 1998: 68). Dicen que el mono congo avisa del clima, aullando cuando va a llover. Otro nombre del mono congo es mono aullador (*Alouatta palliata*).¹

Juanita Sánchez me dijo que el chile *naidepe* (danta o tapir) “ahuyenta los malos espíritus... el *awá* [chamán] usa el chile para curar enfermedades —es indispensable... Para curar no puede faltar chile. El *awá* dice ¿trajo chile?” La antropóloga María Eugenia Bozzoli explica que el chile *naidepe* (de la danta) es muy fuerte para curar, porque las enfermedades de la danta son las peores: “se les inflaman los intestinos y la vejiga, se le hincha todo”. Ella explica que la danta “es un ser vengativo con los que rompan las reglas de la cacería”. Es que la danta tiene muchos parásitos, y debido a eso se relaciona con enfermedades de los intestinos. No cualquiera puede cazar la danta: “hay que ser del clan que puede cazar la danta”, porque para el clan de la danta ellos son hermanos de ella (Bozzoli, 2021, com. pers.).

Las reglas de la cacería se expresan en el sobrenombre que usan para cazar loros. Varios autores han notado la costumbre de usar “nombres falsos” para refe-

¹ Los biólogos dicen que aparte de los seres humanos, el único mamífero que puede comer chiles picantes es la musaraña del árbol (*Tupaia belangeri chinensis*) (*tree shrew*) (Han *et al.*, 2018), pero la antropóloga María Eugenia Bozzoli ha observado una ardilla comiendo chiles picantes en su patio.



Figura 3. Juanita Sánchez mostrando chile (*Capsicum chinense*), Kéköldi, Talamanca, Costa Rica.

rir al animal que van a cazar o a la planta que quieren recolectar. El sobrenombre que usan para referir a la lora es *dipa'ri* (chile picante) (Borge, 1997: 83).

En Costa Rica se usa el chile para proteger y también para curar. Como dice un curandero bribri: “el chile es caliente y ahuyenta las culebras” (Timoteo Jackson, 2021, com. pers.). Por eso mismo los cazadores tienen que evitar comer chile, porque ahuyenta los animales y los peces que quieren cazar (Borge, 1997:83). Bozzoli explica que “el chile loco se quema cuando hay tormentas eléctricas, para ahuyentar a *Kakirma*, el señor de rayos y truenos” (2021, com. pers.).

Sánchez me dijo que los chiles tienen un rol importante en las ceremonias para protegerse y para curar enfermedades. Explicó que tomaban chocolate con

chile porque es para purificar. Dice que “el *awá* [chamán] lava la boca del recién nacido y de la mamá con chile y cacao”. Pero no todos los bribri mezclan chocolate con chile. Esta práctica puede haber llegado a la comunidad costeña desde el norte, por medio de los nicarao. Sánchez me enseñó las matas de chile en su huerta, donde su pariente, Gloria Mayorga, los sembró, pero dijo que ya no comen tanto chile como antes porque los bichos atacan las matas.

Comer chile es común para otros grupos indígenas de Costa Rica, como los ngöbe (Guaymí) del sur de Costa Rica y Panamá. Ellos comen lo que se llama el chile panameño (*bonnet pepper*, *Capsicum chinense*). Hablando con Luisa Bejarano Montezuma, una mujer ngöbe del sur, me dijo que come chiles: “todo el tiempo” (2021, com. pers.). Explica que la palabra ngöbe para chile es *niva*. Dice que ellos comen chiles de muchas formas –tostados, en polvo, en salsa, etc. Sin embargo, según Le Carrer (en este volumen), los ngöbe (o ngäbe) de Bocas del Toro, en Panamá, utilizan muy poco el chile en la comida.

En el oeste de Costa Rica, en la región de la cultura chorotega (mangue), hay formas de chiles con algunos nombres distintos (Gardela, 2001). Algunas palabras reflejan la influencia del lenguaje náhuatl de los aztecas:

Chile de perro: picante alargado (*Persicaria punctata* [antes *Polygonum punctatum*])

Chilpete: pequeño (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*)

Chiltoma o chiltomate: chile dulce.

Chiltote o chiltoto: de color rojo con amarillo.

Culinaria afro del Caribe costarricense

Hortensia Smith Hill se emociona al hablar del uso de chiles picantes en la gastronomía de las comunidades afro en la ciudad puerto de Limón. Hablando de la rica variedad de comidas que se preparan, dice que “un ingrediente que no puede faltar es el chile picante, desde el menú más tradicional, como el *paty*, que sin ese picantillo no sería lo mismo” (2021, com. pers.). Además del famoso *paty* (empanada picante), hay otros platos tradicionales que contienen chile panameño u habanero, incluyendo:



Figura 4. *Bird pepper, Capsicum annuum* var. *glabriusculum*. Fotografía: Carlos Gamboa.

Rice and beans: arroz con frijoles rojos y leche de coco

Rondón (run-down): pescado con tubérculos en leche de coco

Sopa de mondongo y jarrete con tubérculos

Explica Smith Hill: “Por tradición todos los patios tenían una siembra de chile en el traspatio con una variedad de ellos, a veces crecen solos porque los pájaros se encargaban de contribuir llevando y trayendo semillas”. Smith nombra diferentes tipos de chile que usan para la comida:

Scha vanit [Scotch bonnet] (*Capsicum chinense*)
Bird pepper [*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*]
Panameños [*bonnet pepper* (*Capsicum chinense*)]
Jalapeños [*Capsicum annuum*]

Dice que los jalapeños “son los más usados tanto para cocinar o para un buen chilero”. Hortensia Smith Hill enfatiza el uso del chilero para dar sabor a muchas comidas. Se prepara con vinagre de banano fresco, chile *Scha vanit*, cebolla, pepino y sal.

Las personas mayores de ascendencia jamaiquina han notado que “por la década del 1970 fue que se introdujo otro chile llamado ‘panameño’ el cual se hibridó con el Scotch y genéticamente dominó el segundo, desde entonces se ha usado el chile panameño, el cual madura rojo, pero no es el original *Scotch Bonnet*” (Carlos Gamboa, 2022, com. pers.).

La importancia del chile en estas comunidades afrocaribeñas es evidente en el lenguaje criollo. Por ejemplo, en un restaurante en Cahuita, en la costa al sur de Limón, vi un letrero avisando por la pandemia del covid:

Al chile,
Al chile,
Evitemos aglomeraciones. Porfa.

El mesero afrocaribeño me dijo que significa: *really, really* (de verdad, de verdad) (2021). Era como para enfatizar algo muy en serio. Dice Bozzoli que “al chile” quiere decir “en serio, sin engaño, sin burla” (2022).

Compartiendo chiles en la meseta central de Costa Rica

Varias personas mayores me hablaron de la costumbre de tener una chilera o un chilero en la mesa para la comida diaria. Una de ellas me contó:

... la gente prueba a crear su “fórmula” particular y a darle características particulares a sus nuevas y particulares “fórmulas”. En vida de mi esposo él siempre hacía sus

“fórmulas” e innovaba con nuevos productos que incorporaba y a menudo llegaba a casa con regalos de allegados y amistades que con afecto compartían sus “fórmulas” particulares [...] como una muestra de afecto y compartiendo sus creaciones [...] ;Porque cada hogar tiene sus “fórmulas” destacadas! (Dora Vargas Valls, 2022, com. pers.).

Los chileros de Guanacaste se hacen de varias formas (Gardela, 2001):

Chilero de coyol: elaborado con vinagre de coyol (palma)

Chilero de cuadrado: con vinagre de cuadrado (banano)

Chilero de naranja agria: con vinagre de naranja agria.

El chile también tiene un lugar especial en los funerales. En la comunidad de Acosta, al sur de San José, hacen fórmulas de chileras, pero también incorporan chiles en una comida especial a los nueve días después de un funeral. Se hace el plato con hojas de *chicasquíl* (*Cnidoscolus acontifolius*), banano guineo, banano cuadrado verde, chile picante y carne de puerco (Fallas, 2021, com. pers.). En la finca de Fallas Quesada siembran chiles de varios tipos: cayena, panameño, jalapeño, perro y rocoto peruano.

El auge contemporáneo del chile se puede observar en los restaurantes, en programas de cocina en la televisión, en sitios de internet y en las tiendas. En el Chile Mono Loco, confeccionan salsas picantes para la venta nacional y para la exportación [<https://www.chilemonoloco.com>].

La tienda tiene murales llamativos hechos por Laura Astorga, de monos con chiles. Venden una gran variedad de salsas y otros productos con chiles de Costa Rica. Dice el fundador, Pablo Jiménez, que tienen más de diez años con la empresa que él fundó. La chef, Paola Conejo, me contó que organizan concursos anuales de chileras. Debido a la pandemia de covid no se pudieron hacer reuniones en esos años, pero la gente siguió enviando sus chileras a la tienda para competir en el concurso, y un equipo de jueces hizo evaluaciones para decidir quién ganaría. En 2020 las personas se animaron a enviar 100 chileras desde varias partes de Costa Rica; ganó una mujer de Naranjo, en el norte, con una chilera que salió muy rica.



Figura 5. Mural de Laura Estorga para Chile Mono Loco, San Pedro, San José, Costa Rica

Manteniendo tradiciones y ampliando fórmulas

Los chiles que se encuentra en Costa Rica son, de acuerdo con Bohs (2015: 2215-219): *Capsicum annuum* L., *C. baccatum* L., chile campana; *C. chinense* Jacq., chile chiricano, chile panameño; *C. frutescens* L.; *C. pubescens*, chile rocoto y *C. rhomboideum* (Dunal).

Dice Frank González, vicerrector de investigación en la Universidad Estatal a Distancia (UNED), que hay muchas personas coleccionando especies y variedades de *Capsicum* en Costa Rica. Él conoce personas que “han llegado a tener en sus casas hasta 150 variedades de especies de *Capsicum* de todo el mundo” (2022, com. pers.).

El interés en fomentar el aprecio por los chiles, añadir nuevas variedades y mantener especies endémicas sigue creciendo. En el norte de Costa Rica, la ciudad de Los Chiles se fundó en el siglo XIX. El origen del nombre de la ciudad tiene varias versiones. Una versión explica que en este lugar crecieron muchos chiles por las semillas que los huleros dejaron cuando se juntaban a comer. Otra versión dice que los huleros se juntaban a contar sus aventuras y sus chiles en este lugar. Es que en Costa Rica se dice “contar un chile” para decir un chiste, que son de color rojo (Bozzoli, 2022) [<https://www.muniloschiles.go.cr/index.php/mn-conozcanos/mn-micanton/mn-historiacanton>]

Cerca de esta ciudad de Los Chiles, Ricardo Quierós, de la Universidad de Costa Rica, empezó a sembrar cantidades de chiles de un cruce entre el chile panameño y cayena que llaman “rica red habanero”; son para exportación a Louisiana en los Estados Unidos. [<https://www.fierlyfoodscentral.com/2008/12/04/in-search-of-hot-stuff-in-costa-rica/>]

Los pájaros siguen ayudando a sembrar las semillas de chiles por todos lados, hasta llegar a poner su nombre al chile *bird pepper*. En la comunidad nahua de Tantoyuca, Veracruz, en México, observan una relación estrecha entre aves y el chile piquín o chiltepín (Hernández Martínez, 2018: 284). Se ha notado la relación estrecha entre chiles y aves, también en otros continentes. En Australia cuentan: “el compañero Brolga, la garza gris (*Antigone rubicunda*), encontró un chile y al comerlo se enchiló. Lo picante hizo que la cabeza se le pusiera roja y Brolga aprendió a bailar, enseñando los pasos a los demás animales” (Roth, 1903, citado en Tideman y Whiteside, 2010: 165).

El uso de chiles en Costa Rica ha sido documentado desde principios del siglo XVI por Gonzalo Fernández de Oviedo y otros españoles, como ha notado Romano González Arce en el capítulo de este libro, “Costa Rica: de cómo llegamos al *chifrijo*”. Se documenta que los chiles tienen una larga historia en Costa Rica, empezando con los indígenas y después los jamaíquinos que llegaron, luego los europeos, los chinos y muchos más. Así, los chiles endémicos se están mezclando con los exóticos y han formado muchas variedades nuevas.

En las diferentes regiones de Costa Rica comen y usan muchas variedades de chiles en formas distintas, con ciertos valores que sobresalen en las comidas y las ceremonias. Los chiles llegan a representar y reforzar la identidad de la comunidad y los lazos de parentesco. La gente goza los colores y los sabores de los chiles

y las reuniones en donde cuentan “unos chiles” para sonreír. Compartir chiles y chileros es una expresión de afecto y de amistad. Además, los chiles siguen protegiendo y sanando a la gente con sus poderes picantes. Entonces se puede decir en Costa Rica: “al chile al chile,” porque allí está el corazón de la verdad.

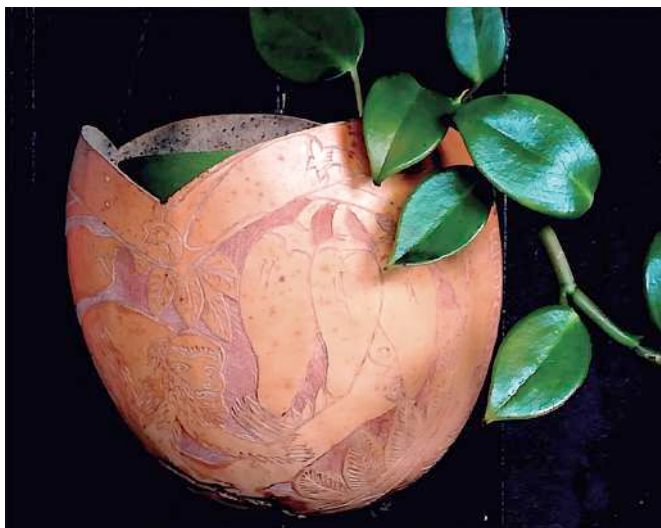


Figura 6. Jícara grabada con chiles. Obra de Axel Rojas, de Rey Curré, Costa Rica.

Dedicatoria

A Gloria Mayorga, mujer bribri de Keköldi, y a Marcos Guevara, antropólogo de la Universidad de Costa Rica y la Universidad Estatal a Distancia. Los dos son de grandes corazones y valentía en la defensa de los derechos humanos, las tierras y la soberanía de los pueblos indígenas de Costa Rica. Que sigan en la lucha más allá.

Fotografías

Las fotos fueron tomadas por Nicole Sault en Costa Rica, en 2021, con la excepción de la foto de Carlos Gamboa.

Agradecimientos

Hay muchas personas que han sido generosas en compartir sus conocimientos para ayudar con esta investigación, incluyendo a Luisa Bejarano Montezuma, Hortensia Smith Hill, Quince Duncan, Frank González, Armando Estrada, Francisco Morales, Carlos Gamboa, Pablo Jiménez, Laura Conejo, Dora Vargas Valls y Leonardo Fallas Quezada.

Aprecio tanto a tres personas especiales por su sabiduría tan amplia y su paciencia tan dulce: Juanita Sánchez, Timoteo Jackson y María Eugenia Bozzoli. Además, quiero agradecer a los expertos en chiles en el campo y en la cocina, quienes enseñan cosas maravillosas sobre las plantas en toda su belleza, poder y cariño por los seres humanos: Araceli Aguilar, Gladys Manzanero y Marco Antonio Vásquez Dávila.

Bibliografía

- Bohs, L. (2015). *Capsicum* (Solanaceae). En: B. E. Hammel, M. H. Grayum, C. Herrera, N. Zamora Villalobos (Eds.). *Manual de plantas de Costa Rica*. Vol. VIII. Monographs in Systematic Botany from the Missouri Botanical Garden, 131, 215-219.
- Bonatti, J. (1998). Una interpretación etnoastronómica y etnobiológica del mito de la mujer que se convirtió en mar. En: M. E. Bozzoli (Ed.), *Primer congreso científico sobre pueblos indígenas de Costa Rica y sus fronteras. Memoria*, pp. 61-72, San José, Costa Rica.
- Borge, C. y Castillo, R. (1997). *Cultura y conservación en la Talamanca indígena*. EUNED, San José, Costa Rica.
- Gardela, M. T. 2001. *Diccionario de guanacastequismos*. ICER, San José, Costa Rica. <http://copa.acguanacaste.ac.cr/bitstream/handle/11606/348/diccionario%20guanacastequismos%20copia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Han, Y., Li, B., Yin, T. T., Xu, C., Ombati, R. *et al.* (2018). Molecular mechanism of the tree shrew's insensitivity to spiciness. *PLOS Biology*, 16(7), e2004921. <https://doi.org/10.1371/journal.pbio.2004921>

- Hernández Martínez, M. (2021). Chiles, aves y miel de Tantoyuca, Veracruz. En: M. A. Vásquez-Dávila, A. Aguilar Meléndez, E. Katz, G. I. Manzanero Medina (Eds.). *Chiles en México. Historias, culturas y ambientes*. Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- Jara, C. V., García Segura, A. y Sánchez Avendaño, C. (2003). *Diccionario de mitología bribri*. Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica. <http://editorial.ucr.ac.cr/ciencias-sociales/item/1771-diccionario-de-mitologia-bribri.html>
- Le Carrer, C. (en este volumen). Lo que pica irrita y calienta: el ají en la vida ngäbe de Costa Rica y Panamá.
- Palmer, P., Sánchez, J. y Mayorga, G. (1992). *Vías de extinción, vías de supervivencia: testimonios del pueblo indígena de la reserva Kéköldí*, Editorial de la Universidad de Costa Rica, San José de Costa Rica.
- Tideman, S. y Whiteside, T. (2010). Aboriginal stories: the riches and colour of Australian birds. En: S. Tidemann y A. Gosler (Eds.). *Ethno-ornithology: birds, indigenous peoples, culture and society*. Earthscan Ltd, Londres.

De cómo llegamos al *chifrijo* en Costa Rica

Romano González Arce

No hay por qué pretender ser más o menos consumidores de chile que en otros países. Al final, los límites actuales no los definió la botánica o el gusto, en cuyo caso seguramente sería el continente un solo país si se tratase de haberlo establecido por el consumo de chile. Así que, efectivamente, hay chile por doquier en cualquier soda o restaurante del país. El autor recién se entera que a un grupo de niños no se les pudo satisfacer pues pidieron “chilera”¹ en el comedor escolar.

Difícil encontrar en Costa Rica un lugar donde alimentarse, por necesidad o por placer, donde el plato solicitado no tenga como adelanto una chilera, que ya está presente en la mesa o que la traiga el mesero. Hay sitios cuya especialidad es precisamente el chilero. Chilero que puede tomar múltiples formas: desde los que tienen el chile licuado o finamente picado, hasta aquellos en que es más bien una combinación de hortalizas que de tanto convivir en el medio líquido (vinagre o jugo de limón ácido) con el chile, también enchilan.²

Pero vayamos atrás en el tiempo. El chile forma parte de la alimentación desde tiempos prehispánicos. El primer registro escrito con el que contamos es de Gonzalo Fernández de Oviedo, que a principios del siglo XVI nos dice de la abundancia y usos del chile: “... ají es una planta muy conocida y usada en todas las partes destas Indias, islas e Tierra Firme, e provechosa e nescesia, porque es caliente e da muy buen gusto e apetito con los otros manjares, así el pescado como a la carne, e es la pimienta de los indios...” (Molina, 1979: 71).

¹ El diccionario de costarrriqueñismos de Gagini (1989), de inicios del siglo XX (1919), dice de “chilero”: vasija en que se pone la salsa de chile.

² Ya Gagini decía que el verbo “enchilar” merece ser aceptado por la Academia de la Lengua. Hoy aparece como centroamericanismo.

Conocido y abundante, reproducido y cuidado: “... hay abundancia de ají, porque en todas sus labranzas e huertos lo ponen a criar con mucha diligencia e atención, porque continuamente lo comen con el pesado y con los más de sus manjares...” (Molina, 1979: 71).

Fernández de Oviedo narra cómo ciertos alimentos, concretamente hojas y flores comestibles, eran muy gustados por los indígenas y también conocidos, apreciados y comidos por los “cristianos” (Molina, 1979: 78), en el mismo sentido se refiere al chile: “... E no es menos agradable a los cristianos, ni hacen menos por ello que los indios, porque allende de ser muy buen especie, de buen gusto e calor al estómago; e es sano...” (Molina, 1979: 72).

Desde aquellos años primeros años del siglo xvi ya apuntaba Fernández de Oviedo que el chile: “...llévase a España e a Italia e a otras partes por muy buena especie [...] e hállanse los hombres muy bien con ello en todas las partes donde lo alcanzan; o desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas, e lo buscan con diligencia para su propria gula e apetito...” (Molina, 1979: 72).

Si bien aquellas plantas de hojas y flores comestibles, cuyo consumo era habitual y ya había sido adquirido también por los “cristianos”, eran calificadas como “sanas y experimentadas para su comer” (Molina, 1979: 77), es probable que el chile haya sido aceptado más bien por su efecto sobre el gusto, más que porque empíricamente haya demostrado algún valor en el conjunto de la alimentación, como sí lo parece con las primeras observaciones y relatos.

Si damos un salto en el tiempo,³ y no tanto en el espacio, puesto que cinco siglos antes Fernández de Oviedo se refería a la misma región del país, lo que hoy es Guanacaste (límite sur de Mesoamérica), Wagner (1953: 404) nos dice que son los chiles parte de las especies comunes en los solares:⁴ “Es usual encontrar plantas cargando frutos de diferentes y distintiva apariencia en casi cada solar, aunque el chile es poco empleado en la cocina...” (Wagner, 1953, 404).⁵

³ Un tanto obligado por la poca atención que el chile ha tenido en quienes han estudiado el periodo colonial.

⁴ Áreas productivas circundantes a la vivienda, con plantas ornamentales, medicinales y comestibles. Es el conocido “huerto tradicional tropical”.

⁵ En todos los casos, las citas de Wagner son traducción libre del autor.

Este último dato llama la atención y Wagner mismo aclara que: "...Aún más curioso es el generalizado orgullo mostrado por el propietario cuando son cuestionados sobre sus chiles; alaban las excelentes calidades de la fruta, aunque rara vez los comen..." (Wagner, 1953: 404).⁶

Aunque no entra en detalles sobre las variedades, nos dice que se pueden distinguir chiles por la forma del pedúnculo: el chile cuelga o más bien se erige (como candela); por el color y finalmente por el grado de picante. De todos esos factores derivará un número importante de variedades (Wagner, 1953: 405).

En las poblaciones indígenas costarricenses, dispersas por todo el país, se conservan y utilizan también diferentes variedades de chiles. Se mencionan hasta cinco para Talamanca⁷ (Borge, 1997: 121, 134).

Ha de mencionarse que la cocina afrocaribeña utiliza el chile, sobre todo el llamado "panameño", no como un adicional que el comensal aplica voluntariamente y según su propio gusto, sino como parte de la cocción del platillo, colocando el fruto entero, eso sí con cuidado de que no se rompa.

El consumo de chiles ha trascendido al gusto y a lo alimentario, y su efecto picante ha trascendido al habla costarricense. Por ejemplo, un "chile" es un chiste con algún tono sexual, pero "pasarle a alguien un chile" es pasarle algún chasco. Estar "enchilado" no es solo el efecto del picante del chile, sino estar intrigado por algún pensamiento o sentimiento que le causa desazón. Vinculados sí con el efecto del chile, tenemos "enchilar", "enchilarse", "enchilado", "enchilazón", "enchiloso" (Quesada, 1996: 84, 124).

Y quizá la única preparación bautizada a propósito del chile⁸ es la enchilada, que es un pastelito de harina de trigo con un relleno generalmente de papa o carne, y que de por sí contiene chile (Quesada, 1996: 124).

Al inicio se mencionó al chilero o chilera, como le quiera llamar. Es posible que la chilera más antigua, por sus ingredientes, sea aquella que únicamente contiene vinagre de guineo (*Musa* sp.)⁹ y chiles picantes (generalmente del llamado

⁶ Habrá que profundizar en este fenómeno aparentemente contradictorio.

⁷ Territorio indígena en la vertiente Caribe, limítrofe con Panamá.

⁸ Solo estamos comentando sobre el chile picante. El chile dulce está omnipresente en la cocina costarricense y una especialidad es el chile relleno.

⁹ Es de frutos cortos.

“pico de pájaro”, del pequeño). Antigua porque es sabido que los guineos son una variedad de musácea que arriba con los primeros europeos, ya a inicios del siglo xvi (Morales, 2020). El chile ya estaba aquí.

Se ha encontrado otra referencia a una chilera en la que se utiliza la savia del coyol (*Acrocomia aculeata*) con al menos 22 días de producción, cuando deja de ser bebida alcohólica para convertirse en un tipo de vinagre que se utiliza entonces para combinar y añejar con chile picante (García, 1986: 57).

Hay otra introducción en el menú picante costarricense, y es el “chiliguaro”, servido como trago y que combina el aguardiente de caña más popular en el país, que es el “guaro”, con jugo de tomate, algunas especies, sal y por supuesto chile, por lo general el tabasco. Podría confundirse con el *bloody mary*, pero difieren en el origen: el chiliguaro nace en 2011 cuando un caballista que participaba en uno de los festejos populares de fin de año en la capital solicitó un trago de guaro y salsa tabasco. En ese bar harían el resto y hasta lo patentaron.

Aparte de la ya mencionada enchilada y el chiliguaro, no puede dejar de mencionarse, porque se ha popularizado apenas en las últimas cuatro décadas, un platillo que nace en un bar cercano a la capital del país, y que incluso fue patentado por su inventor: el “chifrijo”. Es la suma, en un mismo plato, de chile, chicharrón, chimichurri y frijoles tiernos.¹⁰ Ese es el original y está patentado, pero el que se ha extendido es una variante que incluye arroz y quita el chile, dejándolo como opción, y que se asemeja más al plato nacional que se conoce como “casado”. El chifrijo, en esta última versión, es “boca”¹¹ universal y aparece también en restaurantes. Se puede decir que es una creación nacional vinculada con el chile, que lo enaltece y da su lugar. Es, en el presente, un reconocimiento al chile picante.

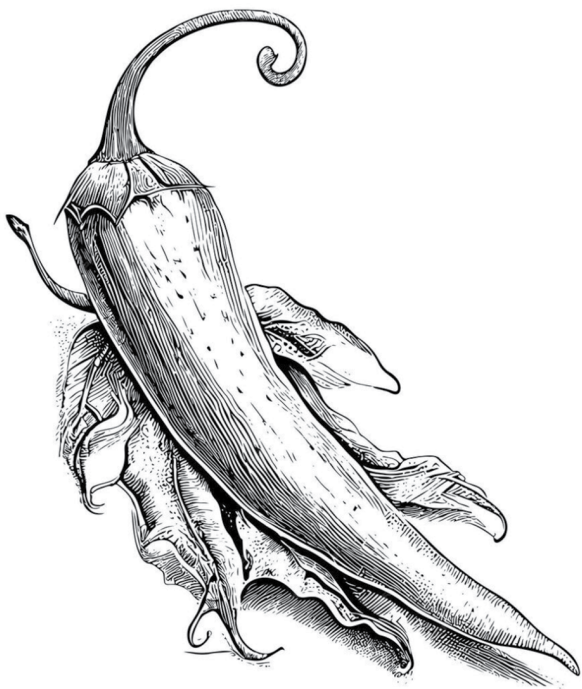
Aunque es mucha la información que se ha dejado de coleccionar, tanto de fuentes primarias como secundarias, es más que evidente que el chile es un ingrediente consustancial en la cocina costarricense.

¹⁰ En Costa Rica le llamamos “chimichurri” al tomate picado, con jugo de limón ácido, cebolla y chile dulce. Los frijoles tiernos son variedades de frijol con un tamaño mayor al de los más clásicos frijoles negros o rojos que cocidos son más suaves que estos últimos.

¹¹ Bocadillo que acompaña al licor en los bares o cantinas.

Bibliografía

- Borge, C. (1997). *Cultura y conservación en la Talamanca indígena*. EUNED, San José, Costa Rica.
- Gagini, C. (1989). *Diccionario de costarriqueñismos*. Editorial Costa Rica. San José, Costa Rica.
- García, G. (1986). *Comidas y bebidas típicas de Guanacaste*. Editorial Costa Rica. San José, Costa Rica.
- Molina, M. (1979). *El escenario geográfico de Costa Rica en el siglo XVI según los informes de Gonzalo Fernández de Oviedo en la Historia General y Natural de las Indias*. Proyecto de Historia de Costa Rica, núm. 2, Universidad de Costa Rica.
- Morales, C. (2020). Origen, historia natural y usos de las plantas introducidas en Costa Rica. *Cuadernos de Investigación UNED*, Universidad Estatal a Distancia, 12(2), 3098. <https://doi.org/10.22458/urj.v12i2.3098>
- Oviedo y Valdés, G. (1851) *Historia general de las Indias*. (Vol. 1), Madrid, Real Academia de la Historia, [Sevilla: Juan Cromberger, 1535].
- Quesada, M. (1996). *Nuevo diccionario de costarriqueñismos*. Editorial Tecnológica de Costa Rica, Cartago, Costa Rica.
- Wagner, P. (1953). *Nicoya: historical geography of a central american lowland community*. [Tesis doctoral en Geografía, Universidad de California].



Lo que pica, irrita y calienta: el ají entre los ngäbes de Costa Rica y Panamá

Corine Le Carrer

Introducción

En Panamá, que fue parte de Colombia hasta el inicio del siglo xx (1913), al *Capsicum* no se le llama “chile”, como en México y América central, sino “ají”, como en América del Sur. No tiene tanta importancia cultural y culinaria como en México (cf. Aguilar *et al.*, 2018), sin embargo, varias especies de *Capsicum* son usadas por diferentes poblaciones humanas y aquí hablaremos de la población ngäbe. Así, me enfocaré en los usos y las representaciones del ají por los ngäbes, el mayor pueblo indígena del área istmocolombiana.

Este condimento es muy apreciado en la alimentación y es necesario en las medicinas, en los ritos del ciclo de la vida y de curación. Hay que distinguir entre los ngäbes del campo y los de las ciudades. Los primeros siembran matas de ajíes picantes y dulces, pero no siempre pueden cosecharlos. Desde hace varios años, diversos insectos, especialmente la hormiga *Atta*, dañan los cultivos cortándoles las hojas, lo que perjudica su reproducción. Los que viven en las ciudades compran ajíes frescos o envasados que son típicos de la vertiente caribeña. Cuando visitan a sus parientes, en el campo, a veces llevan consigo algunos ajíes.

En todo caso, la vida social ngäbere está marcada por lo pungente, como lo muestra, en este caso, el hecho de recurrir a ají en diversos contextos. A la presentación de este último aspecto de la sociedad se dedica el texto. Al evocar las situaciones en las que estas cualidades intervienen y a menudo se combinan, quiero destacar que lo que pica, irrita y calienta se manifiesta en la vida ngäbe y participa en el refuerzo de la vida de los involucrados (humanos y no-humanos).

Fue al sureste de Costa Rica, en el territorio de Conte Burica, en el pueblo de Progreso (cf. Le Carrer, 2010: 1-20) donde comencé mi trabajo de campo en septiembre de 1989 hasta junio de 1990. De allí hasta finales de 1990 en Panamá, en la comunidad de Renacimiento, situada en el lado caribeño de la provincia de Bocas del Toro. En esta última, desde la década de 2010 he realizado breves encuestas (de uno a dos meses, en 2012, 2013, 2014, 2015, 2017, 2022). La información citada en este texto la obtuve durante estas estancias.



Figura 1. Localización del área de estudio. Fuente: mapa elaborado por Laurence Billault (IRD)

Elementos de etnohistoria del siglo XVI al XX

En la costa caribeña, la historia de la invasión es heterogénea. En esta región, la ausencia de oro unida a unas condiciones climáticas muy difíciles y a las frecuentes revueltas indígenas frustraron todos los intentos españoles de colonización. La guerra fue uno de los principales factores de fusión y fisión de las distintas comunidades autónomas, que formaron cacicazgos inestables (Solórzano Fonseca, 2017). Los colonos y misioneros nunca pudieron mantener emplazamientos permanentes en la región. Las guerras crónicas entre los diferentes pueblos amerindios dispersos en un territorio inhóspito llevaron a los misioneros a trasladar individuos de varios grupos al Pacífico, donde la colonización se hizo fuerte con importantes necesidades de mano de obra (Marín Araya, 2004; Ibarra Rojas, 2012). La misma necesidad sintió la piratería inglesa, que acordó con los zambos-mosquitos la captura de unos 20 mil esclavos en el siglo XVIII (Marín Araya, 2004: 131). En la primera década del siglo XIX se produjo el asentamiento definitivo de la población afrocaribeña junto con otros grupos mestizos, se estableció Bocas del Toro. Los ngäbes encontraron refugio en las tierras altas de la Cordillera, de donde descendieron gradualmente desde el final de la Segunda Guerra Mundial para asentarse en las estribaciones, expulsando a los mestizos y afrocaribeños que se quedaron. La instalación en las últimas décadas del siglo XIX de propietarios de plantaciones bananeras, que luego vinieron a formar la United Fruit Company (Stephens, 1987), en la costa caribeña y las islas de la laguna de Chiriquí, proporcionó una fuente económica temporal a los primeros trabajadores amerindios de la región.

Panamá es un país multicultural. Según el censo de 2010 cuenta un poco más de 12% de amerindios hablantes de lenguas chibcha y de lengua chocó para los emberá y wounaan, con relaciones posibles con las chibchas (Constenla y Margery, 1991). Según estimaciones hechas sobre la base del censo de 2010 realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos de Panamá, la población ngäbe sumaría 213 mil 860 personas, lo que equivaldría a un 78.73% de la población de las cinco comarcas indígenas de la república de Panamá (Guna-Yala, Emberá, Wounaan, Naso Tjër-Di, Ngäbe-Buglé).

En el sureste de Costa Rica se concentran cinco territorios ngäbes para unas 5 mil 700 personas, según el censo de 2011, entre ellos Conte Burica, sitio del estudio. Su presencia en este lugar es el resultado de un movimiento migratorio

que comenzó en los años cincuenta del siglo xx (Laurencich de Minnelli, 1974; Guevara Berger y Chacón Castro, 1992; Solano-Acuña, 2018), desde el oeste de Panamá, en la costa del Pacífico. Los emigrantes encontraron allí un clima similar al que habían conocido, con las mismas secuencias climáticas y en donde pudieron reinstalar sus cultivos, incluidos los que habían traído consigo (véase también Hazlett, 1986). Al principio del presente siglo, la migración a Costa Rica se ha hecho cada vez más frecuente y, por primera vez toca a los ngäbes de la Comarca de Bocas (vertiente caribeña), quienes solían migrar más fácilmente hacia el pacífico panameño, en la provincia de Chiriquí.

En la actualidad, los ngäbes ocupan medios ecológicos y participan de entornos económicos diversos, como campos y ciudades, economías asalariadas y no asalariadas. La mayoría de la población se encuentra distribuida sobre las vertientes caribeña y pacífica de la cordillera de Tabasara, la cual alcanza los 2,300 metros de altura en sus partes más elevadas. Una proporción significativa vive en ciudades y pueblos vecinos y ha ocupado tierras consideradas “libres” mediante migraciones desde la cordillera. En 1997, los ngäbes crearon la Comarca Ngäbe-Bugle, gracias a la obtención de 6,968 km² de tierra (Solano-Acuña, *idem*) que hoy administran ellos mismos. Sin embargo, numerosos pueblos fundados en los alrededores quedaron por fuera de su jurisdicción (véase Herrera, 2012). Esto no deja de tener consecuencias, sobre todo en materia de justicia (robos, asesinatos o suicidios) y cultura (educación monolingüe en español).

Los desplazamientos, desde las comunidades remotas hacia los centros urbanos provinciales más cercanos al entorno original (Changuinola, Almirante, David, etc.), que comenzaron en las últimas décadas del siglo xix, continúan hoy en día a mayor escala. Cada vez son menos reversibles. Siempre en busca de tierras “libres” y empleos remunerados (trabajadores agrícolas, personal de seguridad, empleadas de limpieza, vendedoras, etc.), los ngäbes llevan varias décadas instalándose en la capital y en Darién (al este del país).

El ají en Panamá

Según D’Arcy (1973) y Barboza *et al.* (2022), en Panamá se han reportado las siguientes especies de *Capsicum*: *C. annuum* var. *annuum*, *C. annuum* var. *gla-*

briusculum, *C. chinense* Jacq y *C. frutescens* L. La especie silvestre *C. rhomboideum* no ha sido reportada en Panamá, pero es altamente probable que crezca en su territorio, puesto que, según Barboza *et al.*, se ha documentado de los países vecinos, Colombia y Costa Rica (nota de los editores).

Pocos autores han cuantificado los cultivos y sus variedades, incluso en encuestas a largo plazo (Koshear, 1995; Saracho Domínguez, 2011). Un estudio llevado a cabo en 1990 comparó la composición de los huertos de dos sociedades amerindias de Costa Rica pertenecientes a la misma agrupación lingüística y cultural: bribri de Talamanca y ngäbe de Coto Brus. Ello atestigua la presencia del cultivo de *Capsicum*, en proporciones claramente diferentes: el ají constituye 27% de las plantas de los huertos en Coto Brus y 63% en Talamanca (Zaldivar *et al.*, 2002). En la década de 2010, sólo en Conte-Burica (Costa Rica), la proporción de *Capsicum* en los huertos fue mayor (60% de los huertos), según D'Ambrosio (2012: 11); para el presente trabajo faltan datos botánicos.

En Panamá, en general el ají picante o ají chombo, algunas veces llamado ají cubano, se distingue del ají dulce. Según Barboza *et al.* (2022: 152), el ají chombo de Panamá se identifica como *Capsicum chinense* (nota de los editores). En Costa Rica el chile picante, el chombo, se conoce como chile panameño. Refiriéndonos de nuevo a Panamá, el ají picante es más común en la costa caribeña que en la pacífica. El ají dulce significa poco picante como el ají criollo, el ají pimentón (o pico del loro, por el color verde) y el pimentón. Vienen en diferentes colores sin afectar al sabor del condimento. Para algunas personas, todas estas especies de ajíes se distinguen también por su olor, algunos huelen y otros no, pero en trozos o enteros añaden sabor a los alimentos.

Los ajíes que aparecen en la figura 2 fueron comprados en diciembre de 2022 en pequeñas tiendas de legumbres en Changuinola (Bocas), y proceden del centro de producción hortícola más importante del país, el de Cerro Punta, ubicado en las tierras altas en la provincia de Chiriquí.

El término “chombo” viene de las poblaciones afro-panameñas¹ que, precisamente, son las que consumen más el ají picante, menos utilizado en la cocina del resto de la población y cuya cocina difiere en muchos ingredientes de la del

¹ Chombo-a: descendiente de trabajadores caribeños (jamaquinos, haitianos, martiniqueños, etc.) de los cañaverales.

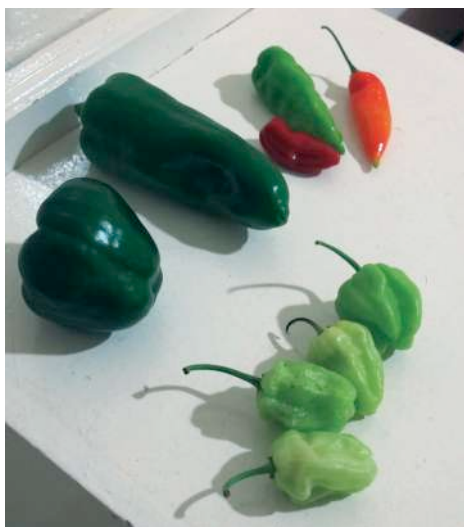


Figura 2. Fila superior, ajíes dulces (pimentón redondo, ají pimentón alargado y criollos); fila inferior, ajíes chombo. Nota de los editores: los pimientos son *Capsicum annuum* var. *annuum*, los ajíes dulces criollos pueden ser *C. annuum* var. *annuum*, los ajíes chombo parecen ser *C. chinense*, como lo mencionan Barboza *et al.* (*ibid.*).

resto del país. Así, en la costa caribeña del oeste de Panamá, los afro-panameños apuntan que la mayor diferencia entre su comida y las de los amerindios es el uso del ají. Dicen que “los indígenas no comen con ají o jengibre, solo hierven el pescado y los plátanos”, mientras que “la leche de coco, el jengibre y el ají picante, llamado “nariz de toro” (*bull nose*) son los ingredientes esenciales que proveen el verdadero sabor afro-caribeño” (Guerrón-Montero, 2002: 425).² El cariz racista de estos comentarios no es de extrañar en este Estado nacionalista que persiste en creer en la igualdad racial a pesar de verse lo contrario (Guerrón-Montero, 2008). Sin embargo, la cocina ngäbe no carece de sabor: la sal, la cebolla, el limón, el cilantro largo (*Eryngium foetidum*), llamado culantro en Panamá, la canela, la

² “Bocatoreneans point out that one can easily distinguish between Afro-Antillean food and indigenous food (“Indians don’t eat with hot peppers or ginger; they only boil their fish and plantains. [...] Coconut milk, ginger, and “bull nose” hot pepper are also essential ingredients that provide the real Afro-Antillean flavor”. (Guerrón-Montero, 2002: 425)

hierba de limón (*Cymbopogon*) y, en la vertiente caribeña, la leche de coco, contribuyen al sabor de su comida. Vamos a ver ahora cómo se inserta el ají en esa cultura, teniendo en cuenta los escasos estudios sobre este condimento y sus variedades, lo que confirma, en mi opinión, un lugar secundario en la alimentación.

El ají para los ngäbes

En la lengua de los ngäbes, el término genérico para el ají es *ngiba*. La raíz *ngi* se refiere a la leña como combustible para el hogar, madera para quemar. La raíz también compone las temperaturas de la atmósfera, “espacio-tiempo-nombre caliente” (*kä ngire*), y del cuerpo, “estoy caliente” (*kä nibi ngire ti bodä*). El picor del ají se expresa en grados: *ngiba käte* es un ají picante, *ngiba kwaga* es un ají muy picante. Un ají que no pica es un *ngiba tibo*. Así, la mostaza que traje una vez de Francia se describía como un ají “suave” (*ngiba tibo*) o sea que no picaba mucho, no se detectaba mucho calor. “Suave” no es la traducción adecuada porque en el registro de los gustos, se llama *mane* (suave) un alimento dulce: naranjas, compota de plátano, zumos de frutas, refrescos, panecillos; y también una bebida sin fermentar o ligeramente fermentada (chicha de maíz o de piña) para toda la familia.

Lo que indica el *tibo* es la insipidez: se dice que es *tibo* un platillo sin sal o compuesto por una sola verdura, por ejemplo, plátanos o taro sancochados y servidos con una pizca de sal. En cuanto a la temperatura, indica el frío de la atmósfera, del suelo, a diferencia del calor y la calidez descritos arriba. De ello se deduce que un ají suave no denota ni calor ni sabor, que su sabor y carácter picante derivan en gran parte de su calor.

Así, el condimento sabe a calor, mientras que su ardor varía desde el *käte* fuerte hasta el *kwaga*, muy fuerte, y el *tibo* “sin sabor-calor”.

Nombrar variedades

Si se cultivan ajíes, entonces se encuentran sembrados en los alrededores de las casas y de chozas de campos (Figura 3). En Renacimiento (Bocas del Toro), los ngäbes que no tienen más ajíes porque sus matas no han producido más, obtienen

las semillas sacándolas de los ajíes frescos ofrecidos por parientes (nuera/suegra, nueras entre sí o entre concuñas) y otros comprados en las ciudades o de plantas de ají colectadas por el camino.



Figura 3. A) Ají dulce (ají pimentón) sembrado al lado de la casa (2022). B) Sembrado de ají picante atrás de la casa y comido por las hormigas arrieras (*Atta cephalotes*).



Figura 4. A) Sembrado de ajíes picantes (chombo) al lado de la casa, 2022. B) Ajíes chombos cultivados en Renacimiento en 2014 (ya no se encontraron en 2022).

Nota de los editores: esos ajíes chombo también parecen ser *Capsicum chinense*.

Cada variedad recibe un nombre distinto según su color o forma. Al chombo (Figura. 4B), ají picante, se le dice “chulin” (arrugado en español), por no ser liso sino arrugado. Luego, los ajíes que sean fuertes o dulces reciben nombres según su

color, dos de estos siendo también compartidos por los tipos de cacao: el ají rojo se llama *ngiba jurima* (nombre del mono *Alouatta*), como el cacao *Oreba jurima*; el rojo muy oscuro, casi negro, se llama *ngiba doboba* (nombre derivado del material tierra), como el cacao *Oreba doboba*, y el amarillo se llama *dränkwan* (nombre de la fiebre).



Figura 5. Ajíes dulces, sembrados en los alrededores de la choza de campo, Punta Peña de Risco, comunidad vecina de Renacimiento en 2022.

Según algunos entrevistados, los ajíes de antaño (más de 60 años atrás) han desaparecido. En aquel entonces, en Renacimiento se cultivaban y se vendían a los que no los tenían. Existía un ají pequeño llamado “ají dios” (*ngiba ngöbö*) que estaba presente en los ritos de curación cuando un espíritu maligno atormentaba a una persona viva. Esos ajíes se quemaban en nidos de termitas que se mantenían encendidos y se colocaban al pie de varias cruces plantadas en los caminos que conducían a la casa del paciente. Ají y cacao se usan juntos en varios contextos ceremoniales que describo a continuación.

Cocina y ají

El pixbae (*daba*, fruta de la palma *Bactris gasipaes*) es el único alimento que he consumido con ají. Cocido y luego pelado se come con sal y un pequeño ají redondo dulce pasado sobre las brasas del fuego (Figura 6). Con ají dulce o fuerte esta fruta conserva su carácter “picante”. En efecto, esta palmera es un árbol espinoso (*tugwa kri*): su estípite tiene espinas de longitudes variables de 3 a 14 cm y las hojas (10 a 30) de su copa están cubiertas de espinas cortas (Mora Urpi *et al.*, 1997).



Figura 6. Ajíes dulces dados por una vecina, Renacimiento, enero de 2023.

A principios del siglo XVII, el dominico Ufeldre atestigua con gran detalle la importancia de la palma *Bactris gasipaes* en la vertiente caribeña de Panamá, y muestra cómo el árbol y su fruto son pensados como un todo vegetal que sustenta la vida —bebida y alimento—, así como la defiende —armas para la caza y la guerra (Prance, 1984).³ De hecho, mi etnografía corrobora la estrecha relación de esta

³ Prance (1984: 87) cuenta que Hernán Sánchez de Badajoz hizo construir una fortaleza en la frontera de Costa Rica y Panamá, enteramente de madera de palma de pejibaye, que era dura y estaba armada con muchas espinas.

palmera con la vida humana (Le Carrer, 2021), aunque este vínculo se esté debilitando. Unos meses después del nacimiento de un bebé, su madre “siembra” el cordón umbilical del bebé que ha acogido. Lo siembra cerca de la casa con el corazón del fruto o el fruto, para que el niño, a imagen de esta alta palmera, crezca alto y fuerte. Esta palma se denomina entonces “pixbae umbilical”. En relación con el mantenimiento de la vida y su desarrollo, las espinas combinadas con la altura del árbol y de los racimos disuaden de cualquier acercamiento que pueda amenazar el crecimiento del niño o la fructificación del árbol, ya que los reinos humano y vegetal están entrelazados desde el principio.

Víbora y ají

El calor y el ají, o el calor del ají, se concentran en una práctica ordinaria que se cree es antigua en la región en relación con las víboras. A principios de noviembre de 1989, mi anfitrión me dijo que yo acababa de escapar de un gran peligro. En el lugar donde acostumbraba a tomar el baño, en el río, dormía una víbora de más de un metro de largo. Aprovechó la ocasión para hablarme de una ceremonia para alejar a estos seres malignos de la casa. Alrededor de la casa, en un lugar apartado, un padre o su hijo enciende un fuego en que coloca un nido de termitas forrado con ajíes silvestres conocidos como “brujos” (no identificados), sobre el que se coloca la cabeza cortada de una víbora muerta durante el día. Mientras todo arde y echa humo, el agente se come unos cuantos ajíes silvestres, asegurándose así de que cualquier víbora que se encuentre en su camino escapará. Me informaron de otra práctica, tras un encuentro igualmente peligroso en el corto camino que lleva de la casa al río. Para evitar este tipo de acercamiento, una vez matada la víbora hay que rellenar su boca con ajíes silvestres antes de enterrarla en un lugar alejado. Según el testimonio de un adolescente, obtenido en 2022, es necesario, cuenta su abuelo, poner el machete que se utilizó para matar a una víbora en el fogón, a fin de quemar el veneno. Fuego y ajíes se utilizan de una u otra forma para deshacerse de las serpientes, enemigas de los seres vivos.

La víctima sobreviviente está asociada al calor y a la irritante acritud del ají. Por lo tanto, se le prohíbe la recolección a causa de esta modificación térmica que afecta al menos a un elemento de su persona, su “aura-emanación” (*käe*). Lo que

viene del sujeto, del trabajador, se ha calentado tanto que la fructificación de los árboles tocados se ve afectada: ya no producen.

En cambio, se recurre a esta misma víctima en determinadas circunstancias, como la que he visto relacionada con el tratamiento de los cacaotales afectados por la moniliasis (*Moniliophthora roreri*).⁴ El agente, designado por un “chamán” que supervisaba todas las acciones, era esa misma persona encargada del tratamiento en el campo y de la loción medicinal que él mismo preparaba según las instrucciones recibidas. Él mismo trajo la medicina y llevó a cabo lo que había que hacer en los cacaotales. El ají chombo de color rojo participaba en el proceso de curación, en el que se quemaba y ahumaba en un nido de termitas que se mantenía encendido, junto a una vaina podrida por el hongo.

Además de participar en curar el árbol y sus frutos, el ají también participa en el restablecimiento del equilibrio mental y físico del ser humano. Tras consultar con una “chamán”, el tratamiento ritual requería un ciclo de varias vigiliancias de cacao. En los alrededores de la casa y en los cuatro puntos cardinales se quemaban y ahumaban constantemente los nidos de termitas que contienen ajíes enteros y fuertes (*ngiba kwaga*). Los recién llegados en la ceremonia debían pasar por encima de los nidos. Juntos, ají y cacao, actúan en favor del bienestar del enfermo, ahuyentando, entre otras cosas, a todos aquellos que, voluntaria o involuntariamente, obstaculizarían la recuperación de la salud, gracias al ardor irritante del humo y al poder del cacao durante una ceremonia de largo plazo.

Conclusión

El ají, cuyo cultivo no siempre está asegurado por diversas razones, contribuye a la fuerza y al bienestar del cuerpo, garantizando al ser humano su capacidad de crecer y de moverse, y a los cacaotales su capacidad para fructificar, en una versión vegetal del crecimiento humano. Lo que pica o perfora, irrita y calienta, es obvio en la vida ngäbe y participa en el refuerzo de la vida de los involucrados (humanos y no-humanos), para que la vida se alargue lo más posible y no cese.

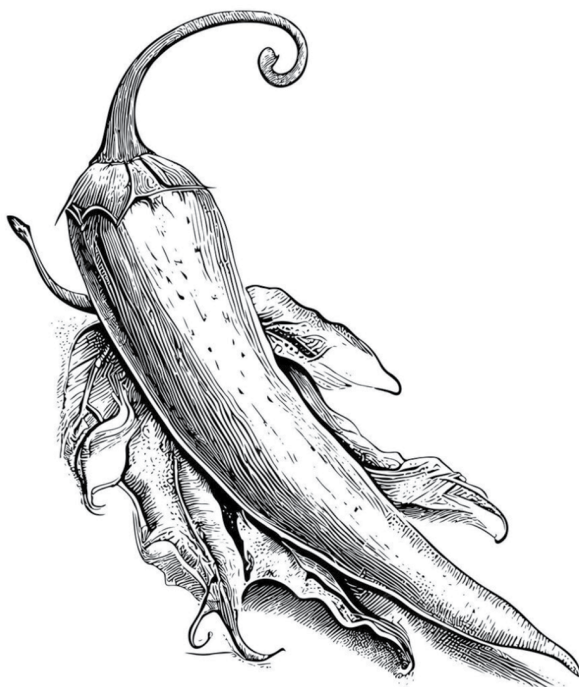
⁴ Hongos que atacan al árbol y pudren sus frutos.

Bibliografía

- Aguilar Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Katz, E., Hernández Colorado, M. R. (Eds.). (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- Barboza, G. E., Carrizo García, C., De Bem Bianchetti, L., Romero, M. V., Scaldaferro, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *PhytoKeys*, 200, 1-423. <https://doi.org/10.3897/phytokeys.200.71667>
- Constenla Umaña, A. y Margery Peña, E. (1991). Elementos de fonología comparada choco. *Filología y Lingüística*, 37(I-2), 137-191.
- D'Ambrosio, U. (2012). Foodways transitions in ngäbe households of Costa Rica. Linking food plants, conservationist markets and worldviews in Conte-Burica. <https://barcelona.academia.edu/UgoDAmbrosio/Conference-Presentations>
- D'Arcy, W. G. (1973). Solanaceae, Flora of Panama. Part 9. *Annals of the Missouri Botanical Garden*, 60, 573-780. <https://doi.org/10.2307/2395139>
- Diagnóstico de la población indígena de Panamá con base en los censos de población y vivienda de 2010*. https://inec.gob.pa/archivos/P6571INDIGENA_FINAL_FINAL.pdf
- Guerrón-Montero, C. M. (2002). *Like an alien in we own land: international tourism, gender and identity in afro-antillean Panama*. [Tesis Ph. D., Department of Anthropology, University of Oregon].
- Guerrón-Montero, C. M. (2006). Racial Democracy and Nationalism in Panamá. *Ethnology*, 45(3), 209-228.
- Guevara Berger, M. y Chacón Castro, R. (1992). *Territorios indios en Costa Rica: orígenes, situación actual y perspectivas*. García Hermanos, S. A., San José.
- Hazlett, D. (1986). Ethnobotanical observations from cabecar and guaymí settlements in Central America. *Economic Botany*, 40(3), 339-352.
- Ibarra Rojas, E. (2012). *Pueblos que capturan. Esclavitud indígena al sur de América Central del siglo XVI al XIX*. Editorial UCR, San José, Costa Rica.
- Koshear, J. (1995). *Guaymí agriculture, forest utilization and ethnobotany in coto brus, Costa Rica: an analysis of sustainability*. [Tesis Ph. D., University of California, Berkeley].
- Laurencich de Minelli, L. (1974). Un grupo de indios guaymí en Costa Rica. *América Indígena*, 34 (2), 369-380.

- Le Carrer, C. (2010). *Le mouvement du monde. Croissance, fécondité et régénération sociale chez les Ngobe de Costa Rica et de Panama*. [Tesis de doctorado, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris].
- Le Carrer, C. (2021). Le cordon ligaturé, le noyau du palmier pêche et l'arbre ombilic. *Esquisse(s), Restes*, 18, 43-50 (Paris).
- Marín Araya, G. (2004). La población de Bocas del Toro y la comarca ngöbe-Buglé hasta inicios del siglo XIX. *Anuario de Estudios Centroamericanos*, Universidad de Costa Rica, 30(1-2), 119-162.
- Mora Urpi, J., Webe, J. C. y Clement, C. R. (1997). *Peach palm. Bactris gasipaes Kunth. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops*. IPGRI Rome.
- Prance, G. T. (1984). The pejibaye, *Guilielma gasipaes* (HBK) Bailey and papaya, *Carica papaya* L. En: D. Stone (Ed.), *Pre-columbian plant migration*, pp. 87-92, Papers of the Peabody Museum in Archeology and Ethnology, vol. 76, Harvard University.
- República de Panamá. Contraloría General de la República. Instituto Nacional de Estadística y Censo. *Situación demográfica. Estimaciones y proyecciones de la población total del país, por provincia, comarca indígena, distrito y corregimiento, según sexo y edad: 2010-2020*, Boletín núm. 16. <https://www.inec.gob.pa/archivos/P5561BOLET%C3%8DN%2016%20comentarios.pdf>
- Saracho Domínguez, H. (2011). *Alimentación tradicional ngäbe y soberanía alimentaria frente a la imposición de hábitos exógenos*. [Tesis de maestría en Desarrollo y Cooperación Internacional. Universitat de Lleida. Cataluña]. <https://docplayer.es/18343928-Soberania-alimentaria-frente-a-la-imposicion-de-habitos-exogenos.html>
- Solano-Acuña, A. S. (2018). Desterritorialización y ciudadanía de los guaymí/Deterritorialization and citizenship of the Guaymí. *Revista Geográfica de América Central*, 61E(3). <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/11248>
- Solórzano Fonseca, J. C. (2017). La población indígena de Costa Rica en el siglo XVI al momento del contacto con los europeos. *Anuario de Estudios Centroamericanos*, Universidad de Costa Rica, 43, 313-345.

- Stephens, C. (1987). Bosquejo histórico del cultivo del banano en la provincia de Bocas del Toro (1880-1980). [Editado por S. Heckadon Moreno]. *Revista Panameña de Antropología, Publicaciones especiales*, 1, 1-50.
- Zaldivar, M. E., Rocha, O. J., Castro, E. y Barrantes, R. (2002). Species diversity of edible plants grown in homegardens of chibchan amerindians from Costa Rica. *Human Ecology*, 30, 301-316. <https://doi.org/10.1023/A:1016516401789>



Gaa (*Capsicum* spp.) en la cultura gunadule de Panamá

Geodisio Castillo

En dulegaya, el idioma gunadule (lengua de la familia chibcha), *gaa* (*Capsicum* spp.) es el nombre común o genérico que en castellano sería picante, ají picante, guindilla, chile, entre otros nombres. *Gaa* forma parte de nuestra vida, vive en nuestra memoria histórica, en nuestros cantos ancestrales, en las ceremonias y en la alimentación diaria, es nuestra esencia de vida. La evolución paralela o la interacción de la diversidad biológica con la cultura gunadule define claramente lo biocultural. Esto ha demostrado la diversidad de lugares y refleja las maneras en que los pueblos indígenas viven en la naturaleza; desde los recursos genéticos que desarrollan hasta los paisajes que crean.

Este informe proviene de mis andanzas y diálogos culturales y ambientales con los *inadulegan*¹ y los propios comuneros o agricultores de la Comarca Gunayala, ubicada por el Caribe, al este de la República de Panamá.²

Dicen de nosotros que comemos mucho *gaa*, pero no es así, el *gaa* viene siendo de consumo cultural, para tratar enfermedades, de ahí pasó a ser parte de nuestra comida. En nuestra comida, *dulemasi* (una sopa mezclada con yuca, plátano/banano, otoe, zapallo con pescado³ y leche de coco) y como condimento no debería faltar *gaa* y *narassole* (limón).

¹ *Inaduled* (plural *inadulegan*): médico gunadule, especialista de herbolaria. En algunos países como Panamá, la institución de salud oficial lo denomina agente de salud indígena, agente de salud tradicional.

² El pueblo gunadule también ocupa las comarcas indígenas Madugandi (provincia de Panamá) y Wargandi (provincia de Darién) (mapa de la Figura 1), y se encuentra del otro lado de la frontera colombiana.

³ Otoe: *Xanthosoma* spp.: zapallo: *Cucurbita* spp.



Figura 1. Mapa de Panamá con la localización de las comarcas Guna Yala, Madugandí y Wargandí. Fuente: © Laurence Billault (IRD).

Cada *dulemasi* siempre debe tener *gaa* y *narassole* (limón criollo), así podemos decir, “estamos comiendo o saboreando *dulemasi*”. Cuando faltan estos dos condimentos, aunque falte uno, el *gaa* no debe faltar. “No hay”, se va donde el vecino o se va al solar de la casa, donde está sembrado.

De nuestros *nainugan*: parcela de producción agroforestal de *nainu* familiar, cosechamos *gabur* (ají conguito), que aparece solo (no se cultiva) y del mismo *negsergan* (bosque secundario).

En esas zonas montañosas, donde los agricultores trabajan duro para obtener su sustento a partir de la tierra, se considera que la *gaa* da la fuerza y resistencia al trabajar la tierra, su espíritu caliente es parte de los cultivos y la tierra.

***Gaa en duleina* (medicina botánica gunadule)**

El *gaa* principalmente se utiliza en *duleina*, la medicina herbolaria tradicional, para prevenir enfermedades físicas y las espirituales. El señor Inaydule, uno de nuestros *absoged*⁴ e *inaduled*, de la comunidad de Miria Ubgigandub, comarca

⁴ *Absoged*: especialista con capacidad de aplacar epidemias en las comunidades.

Gunayala, cuenta que el *gabur* siempre ha sido parte de nuestra cultura (com. pers., 29 de agosto 2021). Se conocen dos especies que encontramos en nuestro bosque: *gabur* (ají conguito) y *gaasengwa* (ají congo); el primero redondo y pequeño, el segundo también redondo, pero más grande.

Nuestros *inadulegan* lo utilizan para prevenir alguna enfermedad que avanza, para que pueda ser controlada. También existen enfermedades espirituales o epidemias, el *gabur* se utiliza para su control. El *inaduled*, en este caso el especialista *absoged*, quema *gabur* y el humo ahuyenta a los espíritus malignos que se encuentran dentro del cuerpo y sus alrededores, y así curar al enfermo. El *absoged* ordena pasar el humo alrededor de las viviendas vecinas, para ahuyentar al espíritu maligno, porque la propia gente siente que alrededor de su casa andan malos espíritus.

Cuando la enfermedad espiritual es muy avanzada, hacia la locura, entonces el *absoged* mezcla *gabur* con *mursor* (copal), *sissi* (jagua), *iglisaa* (excremento de hormiga). Esto lo hacen los *absomalad* para enfrentarse al mal espiritual. “*Absomalad burba o gangwega*”, hay que fortalecer nuestro espíritu hasta toser y hacer toser al espíritu maligno para ahuyentarlo, y al igual todos alrededor tosen.

Gabur se utiliza en un enfermo con fiebre muy alta (muy caliente), se les dan cuatro *gabur* para que el enfermo los consuma hasta hacerlo sudar. Por lo picante, el *gabur* domina lo malo porque lo quema y purifica. También lo consumimos con chicha de maíz, antes de tomar la chicha se lleva a la boca el *gabur*, eso es con la intención de prevenir alguna enfermedad, bacterias o virus en el cuerpo, y principalmente en la boca y el estómago. Además, cuando comen el *gabur* crudo, tan picante que los hace sudar, se enorgullecen de aguantar tanto ardor y se sienten muy machos y a trabajar el *nainu*, lo hacen al inicio de los labores agrícolas-forestales.

Nuestros padres: *inadulegan*, *absomalad* aprendieron el espíritu de Gaubi.⁵ Gaubi es hija de Olobangindili, sus otros nombres son Nisgidili y Bisgidili. Ella viene de las profundidades de la tierra. Para despertar el espíritu de *gabur*, el *absoged* canta:

Nele ulu gaburrriggwalele: pequeño

Nele ulu dinamagalele: cuando se quema

Nele ulu dibiamagalele: cuando más se quema

⁵ Gabur Igar, tratado o sendero de *gabur*, y Gaubi es nombre real de *gabur* personalizado.

Gaubí tiene otro nombre, *nele sangwalilele* - *gaasengwa* (ají congo), cuando se mezcla resulta *nelegaubilele*. Representa mucha fuerza para enfrentar a las enfermedades.

Gaa en la pubertad

La pubertad se celebra con una ceremonia de varios días que en la cultura del pueblo gunadule es importante. Se celebra el momento de la primera menstruación de la niña, toda vez que se convierte en mujer y es apta para la maternidad, lo celebran con Inna-Muddiggid (se toma chicha fuerte fermentada al inicio de la pubertad).

La ceremonia de la pubertad la organiza la comunidad. Cuenta nuestro *absoged* que en la pubertad la sopa de *gaa* no era común. Apetecer el picante no es innato, sino adquirido y mantenido culturalmente. Cuenta el *absoged* que la aparición del *gaa* como sopa en la pubertad debe ser porque los hombres ya no buscan la alimentación necesaria para la ceremonia, en el monte; es decir, animales silvestres como pavas, tucanes, palomas, entre otros. O cultivos como ñame, yuca, otoo y otros tubérculos que hacen la esencia de la sopa en la pubertad, sin picante, sin leche de coco (no se consumía).⁶ *Gaa* se utiliza para que el humo haga huir del lugar de la ceremonia al espíritu maligno o a la enfermedad maligna.

De repente aparece la sopa de *gaa*. De ahí poco a poco pasó a ser parte de nuestra cultura, ahora las mujeres preparan sopa de *gaa*, cuando hay fiesta de la pubertad. Generalmente las mujeres comen más picante que los hombres.

Se destruye el bosque

Es preocupante que en la montaña de Gunayala, los agricultores talan y queman para hacer agricultura, sin tomar en cuenta los conocimientos ancestrales.⁷ Son

⁶ La leche de coco en *dulemasi* es algo reciente, llega cuando a mediados del siglo XIX el pueblo gunadule se trasladó a vivir a las costas e islas coralinas. Venimos de las montañas.

⁷ Lo que no sabemos, y que es urgente estudiar, es el impacto que pueda haber causado el incremento no controlado de hacer agricultura (más de 10 hectáreas taladas y quemadas) en

conocimientos que se pierden cada día. Los bosques naturales, *negsergan* (bosques secundarios), se pierden.

Aún mantenemos 86% de bosque natural y 20% de tierra bajo sistema agroforestal. Para las plantas cuya distribución natural se encuentra dentro de estas áreas, aún en estado natural y transformadas, la conservación *in situ* se convierte en su única posibilidad de sobrevivir. Y es dentro de nuestra área protegida de Gunayala, que las poblaciones de plantas sobrevivirán en una “gran farmacia natural”.

A causa de la destrucción del bosque natural (*negsered*), es difícil conseguir *gabur* y *gaasengwa*. Ya es difícil conseguir estos productos silvestres en *negsergan*, *nainugan* y *nainumatuled* (montes, parcelas agroforestales y rastrojos) donde tenían su hábitat de crecimiento y reproducción, creciendo en forma natural. Sin cultivarlos aparecen, crecen bajo sombra. Y aunque hoy se pueden comprar en el mercado, o en supermercados, estos se cultivan con productos químicos y con menos calidad de sabor que los silvestres.

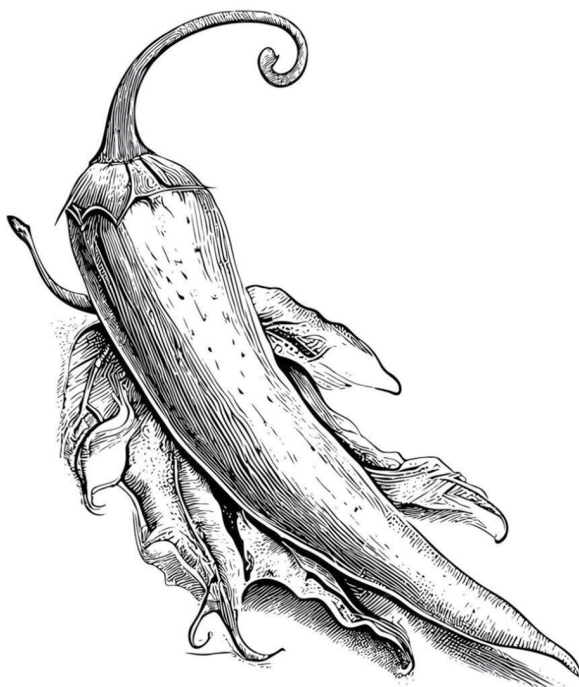
Agradecimiento

Al *inaduled absoged inaydule* por su participación o comunicación personal sobre *gaa* en este capítulo.

Bibliografía

- Castillo, G. y Beer, J. (1983). *Utilización del bosque y de sistemas agroforestales en la región Gardi, Kuna Yala (San Blas)*. CATIE/UNU, Turrialba, Costa Rica.
- Castillo, G. (2010). Bosques para la vida: causas ocultas de deforestación y degradación de los bosques en las comarcas kunas. *Revista Cultural Lotería* (Panamá), 493, 105-124.

tiempo de la pandemia, por organizaciones y comunidades (51 comunidades componen la comarca Gunayala). ¿Cuánta biodiversidad se habrá perdido?



Empecemos primero por indicar algunos rasgos de los wayuu. De acuerdo con el Censo 2018 del Departamento de Estadísticas de Colombia (DANE), 825 mil 364 personas habitan La Guajira, de las cuales 371 mil 130 son indígenas wayuu, distribuidos tanto en las zonas de la Alta⁸ como en las de la Media y Baja Guajira. Pertenecientes a la familia lingüística arawak, los wayuu se caracterizan por su organización social basada en clanes matrilineales. La actividad económica más importante es el pastoreo del ganado caprino; empero, también realizan otras actividades, como la pesca, el comercio, la agricultura y el trabajo asalariado.

En la mitología wayuu, *Pulowi* y *Juyá* representan la pareja, la vida y la muerte. Según Michel Perrin (1996: 129-163), la primera es el ser mítico femenino asociada a la tierra, al mar, a la sequía, es dueña de los animales y plantas salvajes. *Juyá*, la lluvia, ser mítico masculino, es el esposo de *Pulowi*; las plantas domesticadas le son asociadas. Para Perrin, *Pulowi* suele aparecérselo más a los hombres que a las mujeres. Ella los seduce y los mata. *Juyá* en cambio representa la vida y tiene varias mujeres, es el agua que fecunda la tierra. Si bien el consumo de algunos alimentos de los wayuu, como el maíz, la ahuyama y el frijol han sido referenciados por investigadores, periodistas y viajeros, la utilización del ají no lo ha sido tanto.

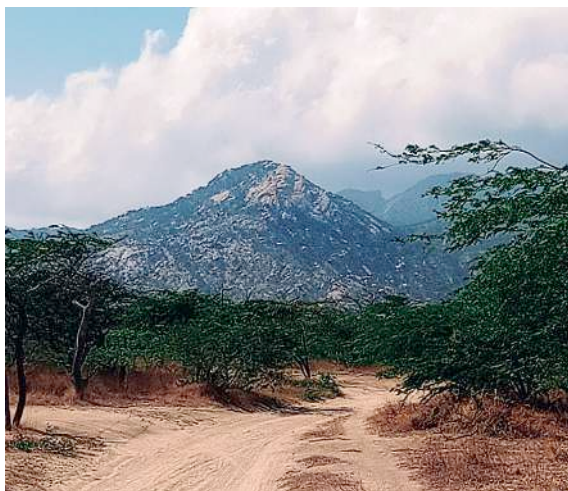


Figura 2. Paisaje de la Alta Guajira, Colombia. Fotografía: Karen López.

⁸ La Alta Guajira es la parte más seca de la península.

Dado que la investigación sobre el uso del *wainpiraicha'a* la he iniciado recientemente, este capítulo constituye una breve introducción del tema y se basa fundamentalmente en las conversaciones que he tenido con varios hombres y mujeres wayuu que viven en la Media y Alta Guajira.

En 1502, entre las noticias que corrían más allá de los asentamientos indígenas sobre la existencia de los ajíes, se puede citar el comentario del explorador Alonso de Ojeda, cuando dice que en Santa Cruz, al sudeste de las tierras de la Guajira, llamada entonces Coquivacoa, habían ajíes y otras plantas como el maíz. Esto lo señala el antropólogo W. Guerra al evocar los trabajos del historiador Demetrio Ramos (Guerra, 2020: 62; Ramos, 1961: 74).

No muy lejos de allí, en la serranía de la Makuira, en pleno corazón de la Alta Guajira, se da el ají silvestre, *wainpiraicha'a*, de forma ovalada y del tamaño de los granos de café.⁹ Según Gabriel Iguarán, lingüista wayuu originario de la Alta Guajira, este nombre se compone de la palabra *wainpirai*, con la que se nombra al pájaro palguarata¹⁰ y de *cha'a*, derivada de *acha'a*, que significa excremento. El ají y el excremento de esta ave tienen el mismo color azul oscuro; por eso el fruto se llama *wainpiraicha'a*, el excremento del palguarata [com. pers., 16/02/2023]. Sin embargo, para el biólogo Jairo Rosado, los wayuu lo llaman así “porque a estas aves les gusta comer el fruto de esta planta, y donde ellas depositan sus excrementos brota una nueva planta”¹¹ (Rosado, s/f).

El picante de este ají es tan fuerte que los hombres lo emplean en varias situaciones sorprendentes. El lingüista Iguarán explica que su consumo está reservado únicamente a los hombres que se atreven a comerlo, sean viejos o jóvenes. Las mujeres no pueden consumirlo, pues podría afectar sus cuerpos y con ello poner en riesgo el proceso de la gestación. Y si alguna mujer decide contrariar la norma, podría ser calificada como marimacho. La potencia de lo picante, de lo

9 Nota de los editores: Según Barboza *et al.* (2022), este ají ha sido identificado como *Capsicum annum* var. *glabriusculum*.

10 Nota de los editores: el ave palguarata es *Mimus gilvus*.

11 Según Berti y Rosado, en español lo llaman “ají cimarrón”. De acuerdo con el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, este término significa una “variedad silvestre de una especie con variedad cultivada”. También menciona el de “esclavo que se refugiaba en los montes en busca de libertad”. La palabra cimarrón destaca la noción de salvaje, de no domesticado, mientras que la de silvestre alude al crecimiento natural de la planta.

amargo y del ardor es asociada a la virilidad, a la fuerza y a la resistencia del cuerpo masculino, capaz de soportar y desafiar cualquier reto. Para algunos wayuu también es posible que el *wainpiraicha'a* tenga propiedades para aumentar la libido.

Los hombres se ocupan de recoger el ají; lo ponen en un frasco y le echan agua tibia o el suero del queso con un poco de sal. La preservación del ají en el frasco es de varias semanas. De esta preparación ellos toman la dosis de ají que van a consumir y lo echan principalmente en las sopas¹² preparadas por las mujeres. Otra de las utilizaciones del *wainpiraicha'a* es el uso medicinal para combatir algunas enfermedades de animales como los burros y los caballos. Pero si Gabriel Iguarán conoce muy bien los usos de este ají, otros wayuu, hombres y mujeres con los que conversé, no lo conocen tanto.

Cuando la profesora wayuu Ninfa Berti¹³ escuchó la pregunta sobre el uso de los ajíes en la cultura wayuu, dijo sin rodeos que estos no son muy importantes y que los ajíes que se consumen provienen sobre todo de los mercados de Riohacha y de Maicao¹⁴ [com. pers., 15/02/2023]. Sin embargo, la pregunta intrigó un poco a Ninfa y esto la motivó a preguntarle a sus amigas sobre el tema. Una de ellas respondió que el *wainpiraicha'a* es importante, y que solo los hombres lo consumen, como era el caso de su padre. Es en ese momento que Ninfa rememora entonces que sus primos también lo consumen. En su proceso de rememoración Ninfa evoca la siguiente anécdota que corrobora la potencia del picor del ají:

Estábamos en una manifestación en la carretera de Riohacha a Maicao, éramos muchos wayuu protestando por algo, cuando el Escuadrón Móvil Antidisturbios (ESMAD) de la policía nos lanzó bombas lacrimógenas [...] Entonces alguien dijo “no nos preparamos bien, hubiéramos hecho bolitas de *wainpiraicha'a* para tirárselos para que les picara y nos dejaran tranquilos”, por supuesto esto nunca lo hemos hecho [com. pers., 17/02/2023].

¹² Los wayuu con los que conversé utilizan la palabra sopa para referirse al cocido en agua cuyos ingredientes pueden ser: ahuyama, mazorca, plátano, yuca, grasa o cebo de chivo, carne, arroz. Existen varios tipos de sopas según los ingredientes. Un ejemplo es la sopa gruesa o *ajurutuushi* o revuelto. Los ingredientes son: carne cecina (carne salada, secada al aire) con sus huesos, arroz, cebollín y pimienta de olor (Guerra y López, 2022).

¹³ Profesora de etnoeducación, habita en Riohacha, capital de La Guajira

¹⁴ Ciudades de La Guajira.



Ilustración artística del *wainpiraicha'a*. Autora: Nila Isabel López. Bogotá, 2023.

De hecho, el solo contacto con este ají produce irritaciones en la piel.

Los primos de Ninfa Berti explican que otro de los empleos del ají se relaciona con el uso curativo evocado antes, ya que se utiliza para aliviar la gripa. También se usa como reprimenda para los niños que pelean entre sí: “el ají se remoja y esta agua se echa en los labios de los niños para que dejen de pelear”. El ají puede ser utilizado entonces en distintas situaciones, como alimento, represión, agresión y remedio.

Para Rosado y Moreno (2010: 9), “la mitología y las tradiciones orales se constituyen en eslabones culturales muy importantes en la farmacopea guajira”. En este sentido, la lógica mítica wayuu podría dar algunas pistas para la comprensión del uso de este ají. Teniendo en cuenta que “el mundo-otro”, el de los seres míticos y de los espíritus, domina y rige “este mundo-aquí”, el de la realidad en su conjunto, el de los seres vivos (Perrin, 2001: 44-45), podemos intuir lo siguiente: el consumo del *wainpiraicha'a*, en tanto que fruto salvaje, pertenece al mundo de *Pulowi*, y como tal está destinado a los hombres. El potente picante del *wainpiraicha'a* constituiría una de las tantas estrategias de *Pulowi* para atraparlos en su mundo. De acuerdo con algunos mitos, *Pulowi* y *Juyá* son enemigos y en el

enfrentamiento es éste último el que domina, pues la lluvia le gana a la sequía y termina por fecundar la tierra (Perrin, 1996: 158). En este caso, se podría imaginar que la victoria de *Juyá* se lograría en el hecho de que la supuesta calidad del ají, como un alimento afrodisíaco favorece las posibilidades de la fecundación. Igualmente, se podría considerar la idea de que al consumir el ají los hombres wayuu domestican uno de los frutos del mundo salvaje de *Pulowi*; la dosificación y las técnicas de tratamiento del ají indican que lo controlan y que se lo apropian, en esto radica su triunfo. El *wainpiraicha'a* simbolizaría entonces el registro atenuado de la confrontación entre *Pulowi* y *Juyá*: y constituiría un ejemplo de la simbiosis de lo femenino y lo masculino en los wayuu.

Bibliografía

- Barboza, G. E., García, C. C., Bianchetti, L. B., Romero, M. V. y Scaldaferro, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *Phyto Keys*, 200: 1-423. <https://doi.org/10.3897/phytokeys.200.71667>
- Departamento Nacional de Estadística (DANE). *Censo 2018*. <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/planes-desarrollo-territorial/050220-Info-Gobernacion-La-Guajira.pdf>
- Guerra Curvelo, W. A. (2020). Alimentación y cocina en la península de La Guajira: una aproximación histórica. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 59-70.
- Guerra, W. y López, T. (2022). Cocina guajira dominical. Sopa gruesa de cecina o *ajuruttuushi*. *EntoRnos*. <https://revistaentornos.com/cocina-guajira-dominical-sopa-gruesa-de-cecina-o-ajuruttuushi/>
- Perrin, M. (1996). *Le chemin des indiens morts*. Editions Payot & Rivages, París.
- Perrin, M. (2001). *Les praticiens du rêve*. Puf/Quadrige, France.
- Ramos, D. (1961). Alonso de Ojeda, en el gran proyecto de 1501 y en el tránsito del sistema de descubrimiento y rescate al de poblamiento. *Boletín americanista*, 7, 33-87.
- Rosado, Jairo. (s/f). *Farmacopea wayuu*. <https://fr.scribd.com/document/436893119/FARMACOPEA-WAYUU>
- Rosado Vega, J. R. y Moreno Fernández, M. I. (2010). Farmacopea guajira: el uso de las plantas medicinales xerofíticas por la etnia wayuu. *CENIC. Ciencias Biológicas*, (41), 1-10. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181220509064>

El ají diablito como elemento biocultural del departamento del Chocó, Colombia

Nayive Pino Benítez

La región de estudio

El departamento del Chocó, cuya capital es el municipio de Quibdó, está enmarcado dentro de lo que se conoce como Pacífico colombiano, donde ocupa aproximadamente un 60% de zona costera al norte. Según menciona el Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC, 2006), su territorio se extiende de norte a sur, desde Cabo Tiburón en la frontera con Panamá y el golfo de Urabá, hasta la desembocadura del río San Juan en el océano Pacífico y entre la divisoria de aguas de la cordillera occidental y el océano Pacífico. Uno de los privilegios del departamento del Chocó, es su ubicación geográfica en la esquina noroccidental de Suramérica, entre 4°-8° norte y 76°-78° oeste del meridiano de Greenwich. Esta región se constituye en la mejor esquina de Colombia y Suramérica con costa sobre dos océanos, el Atlántico al norte y el Pacífico al occidente. De acuerdo con lo reportado por el IGAC (2006), cuenta con una superficie de 46.530 km², que corresponde a 4.07% y ocupa por ello el noveno lugar entre los 32 departamentos de mayor superficie de Colombia, y presenta ecosistemas complejos. En Forero (1982) se habían reconocido ocho zonas de vida: bosque pluvial tropical (bp-T), bosque pluvial pre-montano (bp-PM), bosque muy húmedo tropical (bmh-T), bosque muy húmedo premontano (bmh-PM), bosque húmedo tropical (bh-T), bosque pluvial montano bajo (bp-MB), bosque pluvial montano (bp-M), bosque muy húmedo montano bajo (bmh-MB) y bosque pluvial montano (bp-M). Posteriormente, en Forero y Gentry (1989), se aproximan a ocho regiones fitogeográficas, comentando que son fácilmente reconocidas en el mapa para facilitar

el estudio de la biodiversidad, en esa forma contemplan en su parte central los bosques pluviales más húmedos del planeta, su estación más seca y los bosques húmedos tropicales. El Chocó posee una biodiversidad de gran importancia, con especies endémicas que le aportan a Colombia para ocupar el segundo lugar en el planeta como país con megadiversidad. Igualmente, es una zona con las reservas más grandes y complejas de biodiversidad, a nivel internacional. Su temperatura promedio es de 28 °C, humedad relativa alta (85%) y precipitaciones que alcanzan hasta los 13000 mm promedio anual en zonas como Tutunendo, razón por la cual el Chocó se constituye en el segundo lugar más lluvioso del planeta, después de Cherrapunji en la India.

De acuerdo con los datos del censo poblacional 2018 realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la población del departamento del Chocó es de 553 mil 519 habitantes, con un 81.4% de afrodescendientes, 13.5% de indígenas y 5.1 de mestizos. La mayoría de los pobladores rurales encuentran en sus recursos naturales la mayor fuente de subsistencia, dado que viven de la caza, pesca, agricultura y minería artesanal, así como de los bosques extraen la madera y muchos productos forestales no maderables. Pero, en contraste con toda la riqueza biológica que redunda en riqueza química, con abundantes recursos hídricos y recursos promisorios potenciales para las diversas industrias, el departamento del Chocó es quizás el más atrasado de Colombia, siendo el departamento con mayores necesidades básicas insatisfechas. Por otro lado, por su misma ubicación geográfica privilegiada, es territorio ocupado por diferentes grupos armados al margen de la ley, eso durante las últimas cinco décadas, generando no solo desplazamientos masivos de afros e indígenas de sus territorios, sino sembrando inseguridad territorial y siendo la mayor causa de las muertes de sus pobladores.

Método

Para el desarrollo del trabajo en campo se tuvo en cuenta la socialización del proyecto con los principales actores sociales de las comunidades, como son los miembros de los consejos comunitarios mayores (por regiones, ya que en estos se agrupan los consejos comunitarios locales) y consejos comunitarios menores o locales,

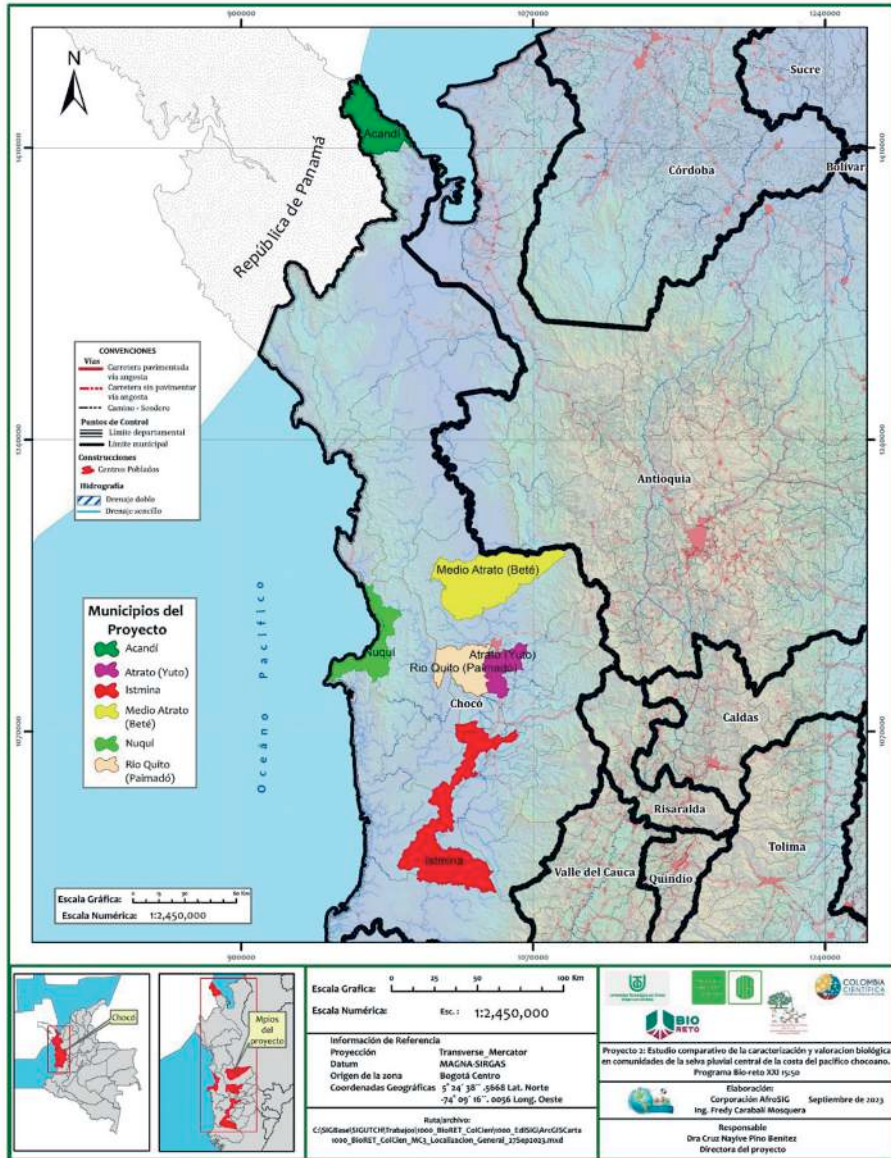


Figura 1. Localización de las zonas de estudio en El Chocó, Colombia.

pertenecientes a la comunidad, igualmente, fue necesario el permiso de autoridades gubernamentales y locales, dadas las restricciones de la mayoría de las zonas del departamento, cuyos territorios son habitados por actores armados al margen de la ley. Las visitas fueron de manera directa y casa a casa, donde se realizan charlas y entrevistas con sabedores reconocidos de cada comunidad. Igualmente, con ellos se reconoce el material vegetal de interés. Se toman registros fotográficos y algunas muestras para herbario. También se realiza la revisión de literatura secundaria pertinente y muestras de herbario virtual y presencial del Herbario Chocó.

Resultados y discusión

En el departamento del Chocó, casi todas las comunidades rurales indígenas y afros tienen en sus azoteas huertas, o en su jardín crecen uno o varios tipos de ají, ligados a muchas de sus costumbres, ya sea en la alimentación como condimento para dar sabor a las comidas, en la medicina para remedios caseros y/o tradicionales, como ornamento en los jardines y como sustancias mágicas usadas en rezos para dar mayor poder o fuerza extraña para ser usada en beneficio o en maleficio. Los lugares donde se obtuvieron registros etnobotánicos y/o relatos de tradición oral de los tipos de ají que hacen parte de este estudio de relatos asociados a plantas del género *Capsicum*, fueron las comunidades de Las Mojarras, perteneciente al municipio de Istmina; Yuto, cabecera municipal del municipio del Atrato; Beté, cabecera municipal del municipio del Medio Atrato (donde, desde Quibdó, se llega por transporte fluvial); Arusí, perteneciente al municipio de Nuquí, ubicado sobre el litoral Pacífico; Capurganá, perteneciente al municipio de Acandí, al extremo norte del departamento, frontera con Panamá, en la costa Atlántica, a unos cuantos kilómetros de la serranías del Darién (en lengua indígena Cuna, Capurganá significa “tierra del ají”); y comunidad indígena de Amía, sobre el río Pato, en el municipio de Río Quito, donde se llega por vía fluvial.

Acorde con los usos encontrados en estas comunidades de estudio, se reportan cuatro tipos de ajíes que estaban sembrados en huertas caseras y/o jardines de diferentes casas. Las formas de utilización, dadas a los diversos ajíes, se enmarcan en cuatro categorías de uso, a saber: *a)* ornamento, *b)* alimento, *c)* medicina y *d)* mágico-religioso. A continuación, se describen los tipos de ajíes encontrados:



Figura 2. Río San Juan y cerro de Las Mojarras.



Figura 3. Beté, vista del pueblo hacia Río Atrato.



Figura 4. Vista de Capurganá.



Figura 5. Río Pató, a orillas del resguardo indígena San José de Amía.

1. *Ají de jardín*: el fruto es pequeño y de forma ovalada, cuando está maduro presenta variados colores, que van desde verdes, rojos, naranja y morados; puede medir de 15 mm a 20 mm; en la región no es usado como alimento, princi-

palmente se utiliza como ornamento. Esta misma planta, en otras regiones de Colombia, recibe diversos nombres comunes y se le atribuyen varios usos; en la Amazonía se conoce como ají chirca (Figura 6) y la reportan como alimento con el nombre científico de *Capsicum annum* var. *glabriusculum* L.



Figura 6. Ají de jardín.

2. *Ají dulce o de comer*: el fruto, cuando está maduro, puede ser de tamaño mediano a relativamente grande, es alargado y con forma triangular, pasa de verde a una gama de colores del amarillo, y naranja al rojo intenso, puede medir de 35 mm a 60 mm, no es picoso y es usado principalmente como alimento (Figura 7).

3. *Ají chundul*: el fruto, cuando está maduro es de tamaño pequeño a mediano, es alargado con forma triangular y puede medir de 20 mm a 35 mm, es picoso y puede ser usado como alimento (Figura 8).

4. *Ají diablito*: su fruto, cuando está maduro, es rojo y bastante pequeño, puede medir entre 5 mm a un poco más de 10 mm, las personas que lo tienen sembrado son muy celosas con esta planta; casi no es usado como alimento; esta planta en particular, el fruto y la hoja, tienen una larga tradición oral en las costumbres de los pueblos del Pacífico colombiano, que hoy en día parecen historias. La planta en el Herbario Chocó aparece clasificada como *Capsicum annum* var.



Figura 7. Aji dulce



Figura 8. Aji chundul

glabriusculum L., fue comparada con material de herbario 01219 recolectado en el municipio de Acandí (Pino, 2008). Los diversos usos medicinales y mágico-religiosos que se le daban en distintas comunidades a esta planta de ají, aplicados especialmente al fruto y hojas, van cargados de relatos que traen a la memoria muchos recuerdos vividos por los habitantes de ciertas comunidades, y que en la actualidad esas vivencias solo se perciben en aproximaciones, expresadas a través del folklore, en bailes como la “jota sangrienta” y la “jota careada”, o en expresiones musicales como las de la cantautora chocoana Zuly Murillo Londoño, o bien en poesías por autores chocoanos costumbristas, entre otras manifestaciones de arte y teatro, siendo esto parte de la memoria ancestral que poco a poco se ha ido olvidando y perdiendo en las comunidades debido a múltiples factores, entre ellos la pérdida del control de los territorios. Lo anterior, amerita recordar una de las frases del célebre escritor checo, Milán Kundera, cuando dice: “Para liquidar a los pueblos se empieza por privarlos de la memoria, destruyen tus libros, tu cultura, tu historia, y alguien escribe otros libros, de otra cultura, inventa otra historia; después, la gente comienza a olvidar lentamente lo que son y lo que fueron”; eso es lo que ha venido ocurriendo en la cultura de muchos pueblos afrodescendientes e indígenas del departamento del Chocó, como en el Andén Pacífico colombiano.

Usos del ají diablito

1. *Para uso medicinal.* En varias comunidades se usa la hoja de la planta de ajíes, calentada en una grasa para desinflamar, en casos de artritis, ganglios o golpes; en infusión se toma para tratar malestares gripales y asma; la hoja cocinada también sirve para hacer gárgaras cuando hay infección en la garganta. El fruto de los ajíes (se prefieren los menos picosos) se usa directamente sobre la nuca para disminuir el cansancio cerebral.

2. *Para curar hechicerías.* En comunicación personal, de acuerdo con el señor Pedro Hurtado (qepd), curandero y brujo reconocido, se usa el fruto bien maduro y rojo. Contó que a él le hicieron brujería; cuando él se percata que su enfermedad no es natural se cura con este ají diablito. ¿Cómo lo hace?, durante tres días

seguidos, y en ayunas, se toma siete ajíes diablito partidos a la mitad, luego de ello se refuerza con tres baños a base de hierbas amargas. Hay situaciones, dijo, que al hechicero también le hacen maldad otros brujos, ya sea por celos en el trabajo o por venganza (si han hecho daño a otra persona), cuando el brujo o hechicero se siente mal y entiende que no es enfermedad natural, él mismo se cura o busca ayuda con otro brujo, y una de las formas de curarse es con el ají diablito.

3. *Para tratar casos de mordeduras de serpientes.* Se preparan en macerado tres puñados del fruto, cocinado en 500 ml de agua; el enfermo se toma una copa y con el resto se hacen lavados sobre la herida. De acuerdo con Otero *et al.* (2000), el extracto del fruto *in vitro* neutraliza el efecto hemorrágico del veneno (58%) y es edematizante (35%), aunque reporta no neutralizar el efecto letal del veneno de *Botrus asper*. La figura del ají pajarito del que se habla corresponde, en el trabajo aquí presentado, al ají de jardín, clasificado como *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* L. De acuerdo con Otero *et al.*, en otras zonas de Colombia recibe otros nombres comunes, como ají pique, en Valle; ají huevo de araguana, en la Amazonía; ají pimienta, en Bolívar; conguito, ají chivato en Cundinamarca; y en lengua indígena cuna *gabur*.

4. *Para hacer maldad.* El fruto maduro es usado para crear contradicciones y hacer pelear a las personas, por ejemplo: una persona que quiera dañar una relación de pareja manda a hacer este tipo de trabajo, para ello se macera el fruto, se le unta a un sapo, se le hacen rezos (oraciones) y se tira en el sitio que se desee hacer el mal. Para contrarrestar esta acción las personas acostumbran a sembrar en los patios de sus casas el ají diablito, acompañado de otras hierbas como la “amansa justicia” y el “quereme”, que neutraliza la acción (Pino, 2008).

5. *Para prevención y/o curar el mal de ojo.* A los niños al nacer se les organiza y coloca, para uso diario (este no debe quitarse en ningún momento), un escapulario con tela negra y varios ajíes diablitos maduros de color rojo y rezados; de esta manera al niño no le entra el mal del ojo. El mal de ojo tiene como síntomas: fiebre que no cede con ningún medicamento, diarrea, vómitos, falta de apetito y decaimiento. El médico ortodoxo no cura esta enfermedad, y si no es tratada a tiempo el infante puede morir. El mal de ojo, de acuerdo a Pino (2008) puede ser:

5.1. *Leve a moderado*: llamado ojo secador, cuando casi es imperceptible, dado que su sintomatología solo se percibe por fiebres leves que pueden pasar inadvertidas; el adelgazamiento del niño debido a la falta de apetito, pérdida de fuerzas, a veces puede pasar largo tiempo para ser descubierto cuando la persona está bastante desmejorada, razón por la cual se le llama ojo secador. Este mal debe ser tratado y curado, porque el niño puede caer en alto grado de desnutrición, pero una vez que se trata la persona se recupera totalmente.

5.2. *Fuerte*: este tipo de ojo no da tiempo de espera, debe ser tratado en las siguientes 24 horas; el afectado debe ser curado de manera inmediata, porque si no puede morir. Comentan los sabedores que las personas que tienen este tipo de ojo fuerte tumban racimos de chontaduro solo con mirar la palma fijamente. También explican que, si la persona poseedora de esta capacidad es consciente y hace el daño sin querer, debe cogerse a la persona afectada y estrujarla o pegarle para deshacer el efecto. Igualmente, la persona poseedora de tal capacidad puede curarse él mismo, usando grasa de gallina negra, caliente, y recibiendo ese calor con la mirada. También considera el curandero que, cuando la persona (generalmente niños) es bautizada, el rezo pierde la acción de poder.

6. *Para dañar el poder “maligno”* que tienen algunas personas y a través de él causar daño a otros (niños y/o adultos), por ejemplo, el mal de ojo en niños. El curandero o sabedor prepara un escapulario especial con tela negra (Figura 9) y le coloca de mínimo tres, cinco o máximo siete ajés diablito, les hacen un rezo (no lo regalan ni comentan con nadie porque se daña, dice el curandero), luego se lo colocan a la persona que desean proteger, de tal manera que cuando el poseedor del mal mira fijamente a la víctima para causarle el mal de ojo (ojearlo), la fuerza dañina que posee lucha con el poder que tienen los ajés rezados, de tal manera que los ojos del ojeador se le enrojecen y le lloran hasta quedar neutralizado todo el poder que poseía para hacer daño —se dice que esta persona se enlaza de tal forma que no es capaz de huir a la acción del ají—; ya sin esa fuerza “maligna” el ojeador no volverá a ojear jamás, queda sano y no podrá hacer daño a nadie, queriendo o sin querer, pues no se vuelve a recuperar la capacidad de esa fuerza mental que poseía. Para el caso

de los adultos ojeados, se observa más en mujeres agraciadas y/o hermosas; las partes del cuerpo más atacadas son el cabello y las articulaciones, generalmente de las piernas; algunos de estos ojeadores no son capaces de controlar la fuerza y sin querer hacen el daño, son precisamente estos los que buscan “curarse”, es decir, perder esa fuerza. Otros lo hacen por el gusto de dañar, generalmente estos ya son reconocidos, y son los que los curanderos atacan con los ajíes preparados.

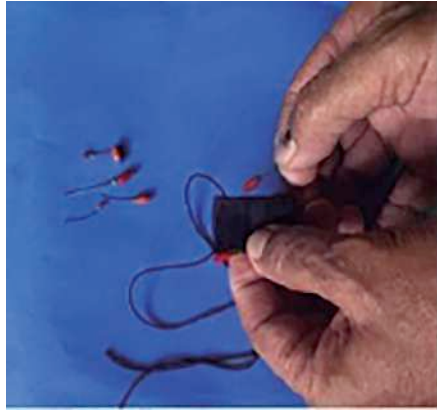


Figura 9. Preparación de escapulario con ajíes diablitos (*C. annuum* var. *glabriusculum*), de entre 0.5 mm y 10 mm de largo.

7. *El fruto para enardecer* (excitar o avivar una pasión del ánimo en una pugna o disputa) los ánimos en espacios cerrados a multitudes sudorosas y agitadas por movimientos como los causados por bailar. Cuenta el sabedor que, en los bailes de tambora de cada ocho días que se realizaban en sus pueblos, algunas personas, generalmente hombres, tenían el vicio de llevar en el bolsillo de la camisa algunos ajíes diablitos. Dicen que a mitad del baile, cuando se encuentran más sudorosos y con algunas copas de alcohol encima, los bailarines estrujan hasta casi desbaratar los ajíes diablito y los suelta al ambiente; casi enseguida se inician las disputas y pleitos en el lugar, razón por la cual muchos llevaban a los bailes su machete al cinto, para poder defenderse cuando se iniciaran los problemas. En este mismo sentido, en el folklor de las gentes del Pacífico aparece un baile llamado “jota sangrienta”, o “jota careada”, el cual hace alusión a esta situación.

8. *La hoja usada como antídoto* también es usada como mágico-religiosa para contrarrestar los efectos que posee el fruto para enardecer los ánimos. Las personas conocedoras, como curanderos que se dan cuenta de los efectos que causa la acción del fruto en sitios cerrados y ambientes saturados de sudor, y sin poder identificar al o los culpables, toman la decisión de llevar hojas del ají diablito, las cuales son amasadas (maceradas con las manos) y esparcido el zumo en el ambiente acalorado, de esta manera lograban que la situación volviera a la normalidad, es decir, las hojas sirven como antídoto a la acción enardecedora del fruto.

Otros usos medicinales con base en revisión de la literatura

En Colombia, el uso de la planta ají pajarito está aprobada por la Comisión Revisora de Productos Farmacéuticos del Invima, y forma parte de la lista de las plantas medicinales (Fonnegra y Jiménez, 2006).



Figura 10. Planta ají pajarito, a la izquierda; fruto ají pajarito (*Capsicum frutescens*), a la derecha.

En la Guajira, en lengua wayuu se llama *waimpiraaicha'a*, y el nombre común en español es ají cimarrón, ají picante silvestre. Es usado en la medicina para tratar varias enfermedades. Con la maceración o cocción de la planta se realizan masajes para aliviar dolores en los músculos y huesos; se toma para detener la flema o pus en las heces y en casos de diarreas; para aliviar el dolor de estómago, de cabeza, gripe y mareos, las hojas molidas en infusión se toman varias veces al día; la infusión de una a tres semillas se toma en la mañana y en la noche para aliviar dolor de garganta, fiebre y resfriados (Rosado, 2009). El ají aquí reportado corresponde al ají de jardín, y fue clasificado como *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*. Según Robineau y Weniger (1988), en República Dominicana las hojas son usadas para forúnculos e inflamación ganglionar; en aplicación directa calentada con grasa aplicada en el abdomen funciona como emenagogo. Reportan además, por revisión secundaria, otros usos dados en la cuenca del Caribe, la hoja como antigripal y antiasmático, los frutos como diuréticos, la raíz como estomacal. Los frutos rojos contienen carotenoides y cantidades importantes de vitamina C, la capsaicina más abundante está en frutos pequeños (1%). También reportan que el zumo del fruto fresco posee propiedades antibacterianas contra *Bacillus subtilis*, *Escherichia coli* y *Pseudomona aureginosa*, es antihipercolesterolémico a concentraciones de 5% en ratas.

Observaciones sobre la taxonomía

En cuanto a la taxonomía de los ajíes, es importante observar que existe confusión en las determinaciones, ya que en Colombia interactúan varias especies de *Capsicum*. Este trabajo muestra que se deben realizar más estudios que nos permitan entender la diversidad de ajíes en los diferentes contextos culturales.

Conclusiones

El valor cultural que aporta la planta de ají diablito (*C. annuum* var. *glabriusculum*) a través de su etnobotánica, muestra la cosmovisión de sus pobladores, es así como se deja entrever, en estos resultados, la transmisión de valores culturales tradicionales en salud, medio ambiente y educación, combinada con la música, la poesía y el arte.

De hecho, para el estudio integral de la biodiversidad se tienen en cuenta la valoración social y cultural, hechos que permiten trascender el papel que juegan las costumbres en el aporte de elementos clave para la gestión de la biodiversidad. Los valores socioculturales van de la mano con la valoración socioeconómica y, a su vez, intervienen en el manejo agrícola y etnoterritorial; estos tipos de valoración hacen parte del proyecto-2, programa Bio-Reto XXI 15:50, el cual está enmarcado en el Reto 1 del foco 5 de Bio-Economía, de Colombia Científica, sobre la gestión de la biodiversidad y sus recursos ecosistémicos.

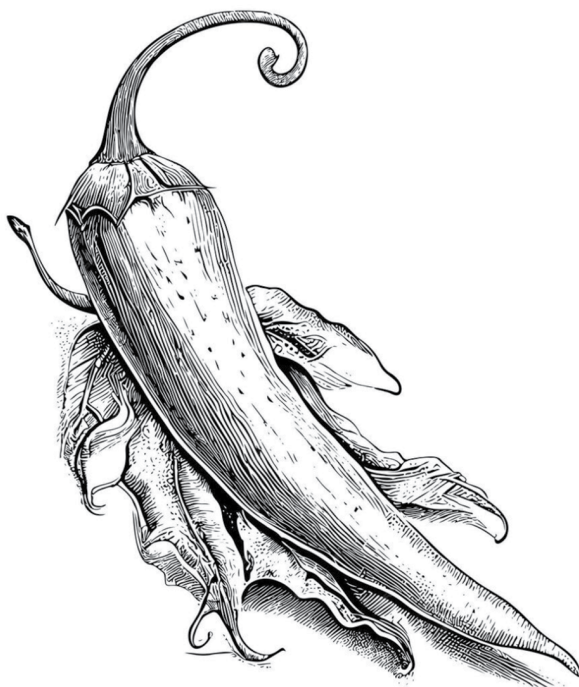
Agradecimientos

A la Universidad Tecnológica del Chocó, al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, Ministerio de Educación Nacional, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo e ICETEX. Convocatoria Ecosistema Científico-Colombia Científica. Fondo Francisco José de Caldas, Contrato RC-FP44842-212-2018. Programa Bio-Reto XXI-15:50.

Bibliografía

- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (2018). *Balance final del Censo Nacional de Población y Vivienda (CNPV)*.
- Fonnegra, R. y Jiménez, S. L. (2007). *Plantas medicinales aprobadas en Colombia*. Editorial Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
- Forero, E. (1982). La flora y la vegetación del Chocó y sus relaciones fitogeográficas. *Colombia Geográfica* 10(1), 79-90.
- Forero, E. y Gentry, A. (1989). *Lista anotada de las plantas del departamento del Chocó*, Colombia. Instituto de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Instituto Agustín Codazzi. (2006). *Chocó, características geográficas*. Departamento Administrativo Nacional de Estadística, Bogotá.
- Otero, P. R., Fonnegra, R. y Jiménez, S. L. (2000). *Plantas utilizadas contra mordeduras de serpientes en Antioquia y Chocó*. Ediciones Grandacolor, Medellín, Colombia.

- Pino Benítez, N. (2008). *Plantas usadas con fines mágico-religioso en el Pacífico colombiano norte*. Grupo de Investigación en Productos Naturales. Universidad Tecnológica del Chocó, Editorial Uryco Ltda, Medellín.
- Robineau, L. y Weniger, B. (Eds.). (1988). *Elementos para una farmacopea caribeña*. Tramil 3, Enda-Caribe, La Habana, Cuba, Ediciones Emile Désormeaux, Martinique.
- Rosado Vega, J. R. (2009). *Farmacopea Guajira. Cosmovisión y usos de plantas medicinales por los wayuu*. Centro de Investigaciones Río Hacha-La Guajira, Editorial Gente Nueva.



Ajíes del suroccidente colombiano

Mary Belcy Bonilla-Granja, Ronald Andrés Viáfara Vega
y Heiber Cárdenas Henao

Colombia es considerado uno de los países con mayor diversidad botánica en el mundo (Fajardo-Gutiérrez *et al.*, 2020), lo que se evidencia en las más de 30 mil especies de plantas registradas hasta el momento. Esto incluye varias especies de chiles, o ajíes como se dice en Colombia. El país ocupa el quinto lugar con 11 especies de ají registradas, entre las que se encuentran cinco variedades domésticas (*C. annuum* L., *C. chinense* Jacqs., *C. frutescens* L., *C. pubescens* R. y *C. baccatum* L.), las variedades silvestres de *C. annuum* y *C. baccatum* (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum* y *C. baccatum* var. *baccatum*, respectivamente), y otras especies nativas: *C. dimorphum*, *C. geminifolium*, *C. lycianthoides*, *C. parvifolium* y *C. rhomboideum* (Bernal *et al.*, 2020; Raz y Zamora, 2021; Barboza *et al.*, 2022) y la más recientemente descrita por Barboza *et al.* en el 2020, *C. regale*.

A pesar de que se considera que el estudio de la diversidad de ají en Colombia aún está en etapas tempranas, se destacan dos estudios principales, uno de ellos realizado por el Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas (Sinchi) para la región de la Amazonía colombiana (Gómez *et al.*, 2004) y el otro por la Universidad Nacional de Colombia para el departamento del Valle del Cauca (Pardey-Rodríguez *et al.*, 2006; Pardey-Rodríguez *et al.*, 2009; Pardey-Rodríguez y García, 2011; Villota-Cerón *et al.*, 2012). Por esta razón, en este capítulo mencionaremos algunos de los resultados más relevantes obtenidos por nuestro grupo de investigación para ayudar a llenar los vacíos de información de este grupo de plantas en el país, enfocándonos en la diversidad de variedades de ají encontradas en plazas de mercado y en el parque natural regional El Vínculo, del departamento del Valle del Cauca.

En Colombia, las variedades domesticadas son usadas en cultivos tecnificados de mediana a pequeña extensión, principalmente con fines de exportación dado el poco consumo nacional; sin embargo, una de las grandes sorpresas a raíz de los muestreos realizados en el marco de las investigaciones del grupo, fue encontrar una gran oferta de frutos de ají en las plazas de mercado de distintos municipios del suroccidente colombiano. La tabla 1 contiene una parte de los municipios muestreados y la oferta de variedades ofrecidas en cada uno. En todas las plazas de mercado visitadas siempre se encontró al menos un vendedor que ofreciera ají y, en algunos casos extremos, como Popayán y Santander de Quilichao, pudimos registrar más de 30 variedades de ajíes ofrecidas por los vendedores, esto indica la gran presencia que tiene el ají en la cultura colombiana pese a que gastronómicamente no es muy usado.

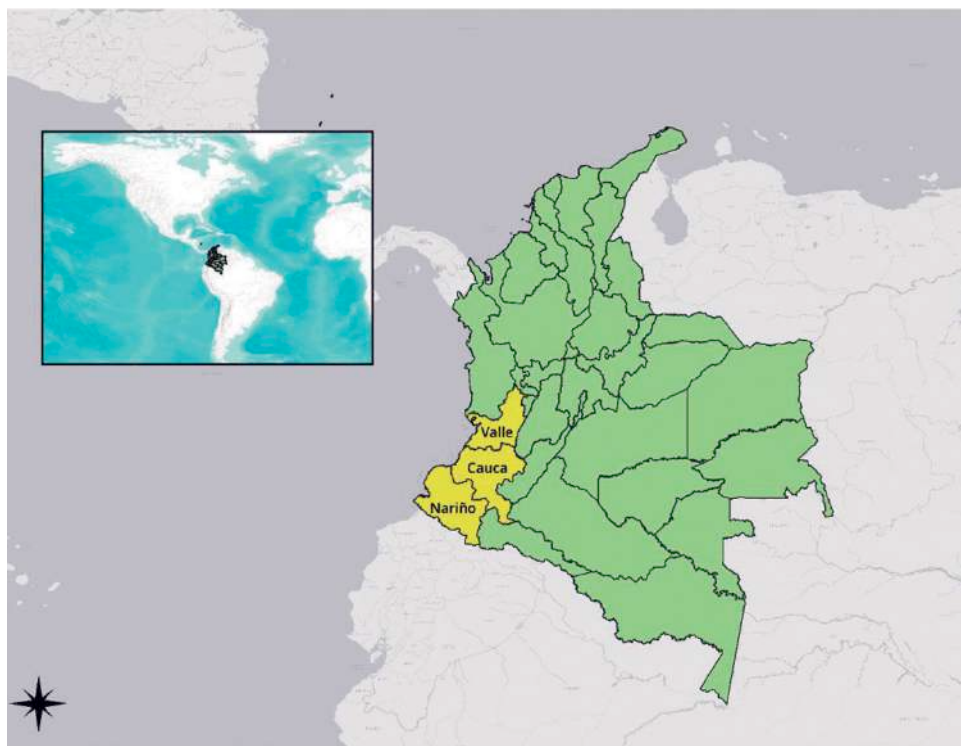


Figura 1. Mapa de la región de estudio: el suroccidente colombiano.

Tabla 1. Número de ajíes colectados en plazas de mercado de diferentes municipios del suroccidente colombiano

Departamento	Municipio	Número de muestras	Departamento	Municipio	Número de muestras
Valle del Cauca	Buenaventura	7	Cauca	Popayán	33
	Buga	7		Santander de Quilichao	31
	Bugalagrande	4		Silvia	1
	Cali	11		Subtotal	65
	Cartago	10	Nariño	Ancuya	1
	Dagua	1		Buesaco	2
	Darién	1		Colón	6
	El Cairo	1		La Cruz	1
	El Cerrito	2		La Florida	1
	Florida	2		Pasto	7
	Guacarí	3		San Pablo	2
	Jamundí	8		Sandoná	3
	La Cumbre	12		Taminango	2
	Palmira	5		Subtotal	25
	Pradera	4	Total		187
	Restrepo	3			
	Roldanillo	4			
	Trujillo	1			
	Tuluá	2			
	Yumbo	6			
	Zarzal	3			
	Subtotal	97			

Usualmente, los vendedores cuentan con algunas decenas de frutos de ají maduros para ofrecer al público (Figura 2), rara vez ofrecen ajíes verdes y, cuando lo hacen, casi siempre corresponden a la especie conocida como ají pajarito o pique

(*C. annuum* var. *glabriusculum*). Esta es una diferencia con lo que sucede en otros países como México, donde es común la venta de variedades de ajíes tanto maduros como verdes. Según experiencias compartidas de los vendedores, este ají, al ser más pequeño que los demás es más susceptible a magullarse cuando se transporta y por lo tanto se descompone mucho más rápido; en estado verde se reduce la probabilidad de que el producto se dañe al ofrecerlo al público.



Figura 2. Variedades de ají ofrecidas a la venta en la plaza de mercado de Yumbo, Valle del Cauca.
Fotografía: Ronald Viáfara.

De igual manera, un 10% de los frutos ofrecidos en plazas de mercado corresponden a variedades de ají dulces, es decir, sin ningún contenido de capsaicina en sus frutos y por lo tanto no producen la sensación de picante cuando se consumen. Al identificar la especie de estas variedades dulces, encontramos que todas corresponden a *C. annuum*, sin embargo, son morfológicamente diferentes de la variedad dulce clásica usada en Colombia, llamada pimentón o pimiento. Las

variedades dulces encontradas en las plazas de mercado poseen frutos más pequeños y siempre son rojos al madurar y al ser ofrecidos para la venta, a diferencia de los pimentones ubicados entre los ajíes de mayor volumen y que pueden ser amarillos, rojos e incluso naranja al madurar. Esta presencia significativa de variedades dulces en la diversidad colombiana puede deberse a la cultura colombiana frente al ají. A diferencia de otros países como México o Perú, la gastronomía colombiana no está muy influenciada por el sabor picante, de ahí que los frutos de ají pungentes no tengan una participación muy activa en las recetas, contrario a lo que sucede con el pimentón o ají dulces apreciados por aportar color y sabor a las comidas, con la ventaja de que no agregan picor a las mismas. Al hablar con los vendedores nos dimos cuenta que esta gran oferta de frutos en las plazas de mercado proviene sobre todo de los propios jardines o huertos caseros de los vendedores (Figura 3). Usualmente, las personas mantienen una o dos plantas de ají para consumo propio y el excedente de frutos es vendido en el mercado local.



Figura 3. Planta de ají mantenida en jardín casero para consumo propio.

Fotografía: Ronald Viáfara.

Este patrón también ha sido registrado en otros países de Latinoamérica, como México, Ecuador, Perú y Guatemala (Guzmán *et al.*, 2005; van Zonneveld *et al.*, 2015). Esto indica que las plazas de mercado son una representación adecuada del recurso genético de ají del que dispone un país, y los huertos caseros y jardines son una excelente herramienta para la conservación del mismo (Figura 4).

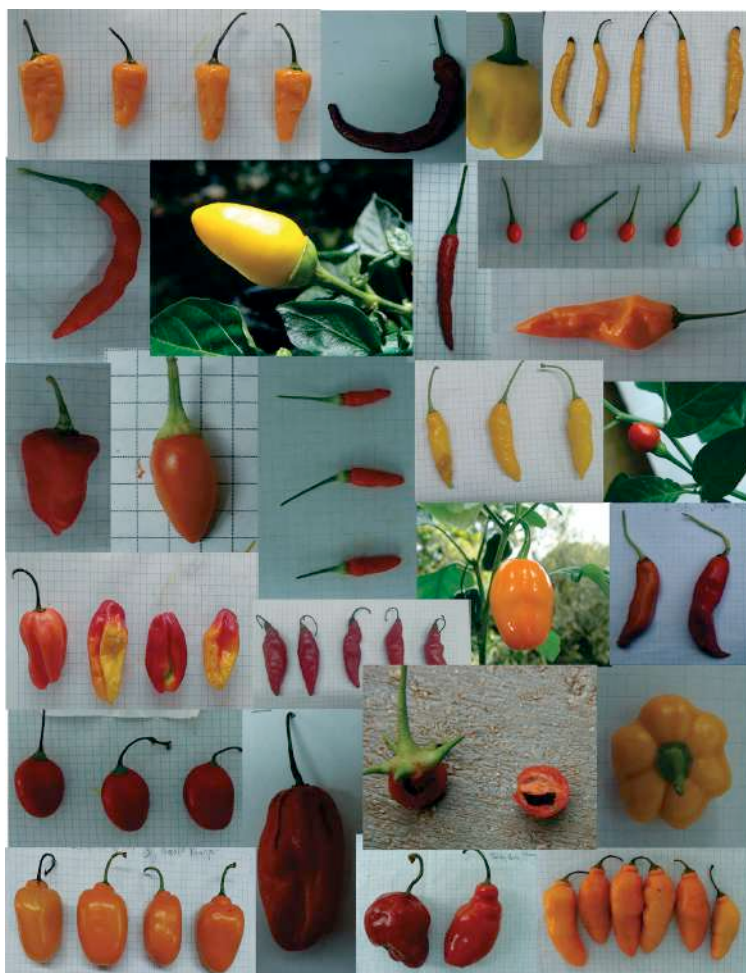


Figura 4. Diversidad morfológica de los frutos de *Capsicum* spp. encontrados en plazas de mercado y reservas naturales del suroccidente colombiano. Fotografía: Ronald Viáfara.

Durante las salidas de campo, aunque con menor frecuencia que en las plazas de mercado, se visitaron viveros o tiendas de venta de plantas, registrándose la venta de algunas plantas de ají como plantas ornamentales para jardines (Figura 5). De esta manera, estos sitios también representan una importante fuente de variedades de ají.



Figura 5. Plantas de ají ofrecidas a la venta como plantas ornamentales en un vivero.

Fotografía: Ronald Viáfara.

A través de los muestreos en zonas urbanas fue posible darnos cuenta que algunos individuos de *C. annuum* var. *glabriusculum* y de *C. frutescens*, pueden ser encontrados comúnmente en los parques o zonas verdes, ubicados en el interior de los centros urbanos. Incluso pudimos encontrar plantas con frutos maduros en zonas donde normalmente solo crecen malas hierbas, como escombreras, fisuras en las aceras o entre ladrillos de construcciones (Figura 6).

Visitas rutinarias a estos individuos, y la presencia de frutos maduros, demuestra que llevan meses creciendo en esos sitios. Si a esto le sumamos la facilidad de dispersión de semillas por aves urbanas (D'arcy y Eshbaugh, 1974), se confirma la presencia de poblaciones estables en ambientes urbanos, en condiciones donde otras hortalizas no podrían crecer. De esta manera, una parte importante de la diversidad genética de algunas variedades de *Capsicum* parece haberse adaptado a ambientes ruderales, manteniendo poblaciones estables.

En cuanto a las especies silvestres, estas pueden ser encontradas en las reservas y parques naturales del país, casi siempre como hierbas o arbustos pequeños asociados a zonas de claros de bosque. Por ejemplo, pudimos encontrar poblaciones numerosas de *C. lycianthoides* (Figura 7) y *C. dimorphum* en el Parque



Figura 6. Planta de ají tabasco (*Capsicum frutescens*) creciendo como maleza en una fisura en la acera. Fotografía: Ronald Viáfara.



Figura 7. Planta, flores y frutos de *Capsicum lycianthoides*. Reserva Natural Bonanza, municipio de Jamundí, Valle del Cauca, Colombia. Fotografía: Ronald Viáfara.

Natural Nacional Farallones de Cali; ambas especies son endémicas de la región de los Andes de Colombia y Ecuador, y se extienden por diferentes tipos de ecosistemas, como los bosques de niebla (Armenters *et al.*, 2007), bosque andino (Vallejo-Mayo, 2022) y bosque seco (Vargas, 2012).

En cuanto a la colecta de especies silvestres se registraron dos observaciones: la primera es la dificultad para obtener frutos en estado maduro de estas especies, ya que los frutos, al estar en su entorno natural, son consumidos rápidamente por aves, sus principales dispersores, dado que no poseen los receptores que permiten sentir la capsaicina y por lo tanto no les produce la sensación de calor y picor que sí provoca en los mamíferos. La segunda observación se relaciona con la distribución agregada de los individuos de *Capsicum*, tanto para *C. lycianthoides* como para *C. dimorphum*; siempre que se encontró un individuo en campo fue posible registrar otros a su alrededor, a centímetros del primero, conformando pequeños parches de individuos de ají en el bosque. Este patrón también se presentó en un bosque seco con otro par de especies que mencionaremos más adelante.

Una de las variedades silvestres más populares en el país, *C. annuum* var. *glabriusculum*, es conocida con el nombre de ají pajarito (D'arcy y Eshbaugh, 1974), es la variedad silvestre de la especie domesticada *Capsicum annuum*, y está presente en la mayoría de ecosistemas (Hernández-Verdugo *et al.*, 1999; González, 2018). En Colombia, podemos encontrar esta especie de manera natural en todo el territorio, ya sean parques urbanos y rurales, huertos, jardines, bosques, y por supuesto reservas y parques naturales regionales (PNR) incluido el PNR El Vínculo, otro de los sitios utilizados como referencia para evaluar la diversidad de ají del suroccidente colombiano.

Para un mayor contexto, el PNR El Vínculo es de gran importancia para la región al ser la reserva de bosque seco tropical más grande que tiene el Valle del Cauca, razón por la cual ha sido el sitio de estudio para investigar diferentes especies animales y plantas, entre las que tenemos el ají pajarito (*C. annuum* var. *glabriusculum*), especie seleccionada como sujeto de estudio para una tesis de pregrado que tenía como objetivo evaluar la diversidad genética y la distribución de esta especie en el PNR. Durante nuestra investigación encontramos que esta especie se distribuía principalmente de forma agregada, ligada a los claros de bosque y a las orillas de los senderos, además de ubicarse en los claros y las orillas del lago del parque (Bonilla-Granja *et al.*, 2022) (Figura 8). Sin embargo, a pesar de que

fueron varios los individuos de ají pajarito registrados en el parque, cabe destacar que rara vez estos presentaban frutos maduros, lo que se atribuye a la presencia de numerosas especies de aves que los utilizan como parte de su dieta.

Por otro lado, el estudio de diversidad genética, utilizando 13 marcadores moleculares microsátélites mediante la técnica de PCR-HRM, mostró a todos los marcadores con polimorfismo. Además, todos los individuos muestreados fueron homocigotos, hallazgo que se atribuye a la naturaleza autógama de la especie. Sin embargo, la baja heterocigosidad observada fue compensada por la alta diversidad en los homocigotos, reflejado en el número de haplotipos encontrados, ya que de 33 individuos analizados se identificaron 17 haplotipos, aproximadamente un haplotipo por cada dos individuos. De manera adicional, con los datos de las frecuencias alélicas y las coordenadas geográficas se realizó un análisis bayesiano con el programa Geneland y se encontraron tres subgrupos diferentes (Figura 8). Sin embargo, análisis posteriores indicaron que todos los individuos pertenecen a una misma población a pesar de sus diferencias genéticas (Bonilla-Granja *et al.*, 2022).

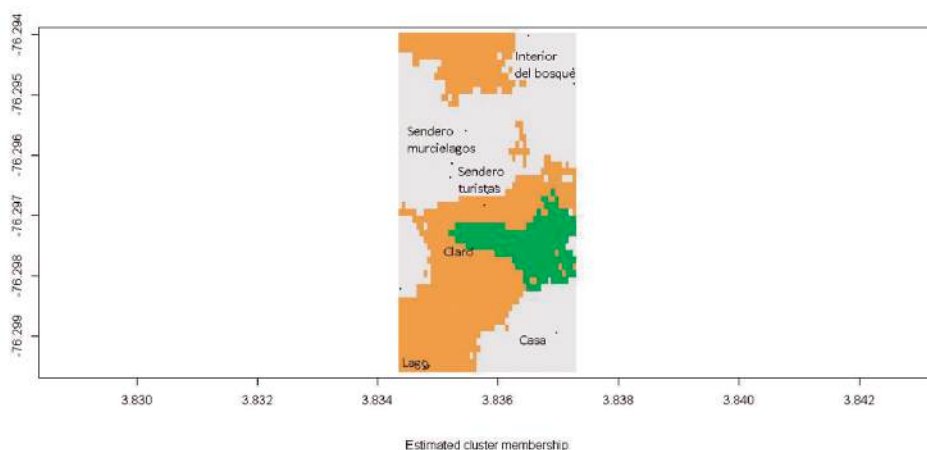


Figura 8. Distribución espacial de los grupos formados por *Geneland* en el PNR El Vínculo para los individuos de *C. annuum* var. *glabriusculum*. Grupo 1: blanco; Grupo 2: verde y Grupo 3: naranja.

A pesar de que el ají no es un producto ampliamente utilizado en la cultura colombiana ni en la investigación, se espera que aumenten estudios genéticos en todas las demás especies y variedades de *Capsicum* que hay en el país, para que se pueda utilizar esta información genética en una estimación más ajustada de la variabilidad genética de bancos de germoplasma de *Capsicum* en el país, con el fin de crear planes de mejoramiento genético para el ají en Colombia, enfocados en la producción de ají, aumentando de esta forma la competitividad con respecto a otros países del continente, como México y Perú.

Durante las salidas de campo al PNR se encontró que el ají pajarito no era la única especie silvestre de *Capsicum* que habitaba en esta zona, se halló otra que era muy parecida al ají pajarito, tan parecida que a simple vista era posible confundirlas. Esto nos llevó a que, a pesar de no ser nuestro objeto de estudio, fuera recolectada y luego del análisis en el laboratorio la identificamos como *Capsicum rhomboideum* (Figura 9). Esta especie en Colombia no ha sido muy estudiada, sin embargo, sabemos que se encuentra en la región de los Andes, el Caribe y en los valles interandinos desde los 250 a los 3200 metros de altitud, generalmente en bordes de ríos, escarpes o matorrales (Díaz, 2012). En el PNR, a diferencia de ají pajarito, la pudimos observar en casi todos los senderos que constituían el parque y en la mayoría de los claros.



Figura 9. Planta, flores y frutos de *Capsicum rhomboideum* en el parque natural regional El Vínculo, municipio de Buga, Valle del Cauca, Colombia. Fotografía: Ronald Viáfara.

Teniendo en cuenta la naturaleza cosmopolita y la inmensa variedad de hábitats en las que podemos encontrar el ají pajarito, nos sorprendió ver esa otra especie silvestre de *Capsicum* capaz de competirle a tal nivel que fueron muchos más los individuos de *C. rhomboideum* que se observaron con respecto al número de individuos de ají pajarito. Adicionalmente, la mayoría de esos individuos presentaron flores y/o frutos, tanto verdes como maduros.

La gran abundancia observada despertó nuestro interés científico, por lo que intentamos realizar con algunas muestras de esta especie el mismo estudio realizado para *C. annuum* var. *glabriusculum*, resultando en que fácilmente pudimos obtener su ADN y que además algunos de los microsatélites utilizados amplificaron también en esta especie, mostrando una evidente diferencia con *C. annuum* var. *glabriusculum* y las demás variedades domesticadas. Por esta razón, esperamos en el futuro realizar investigaciones con esta y las demás especies silvestres de ají en el país, de forma que podamos acercarnos más a la verdadera diversidad que tenemos.

Sobra decir que, haber trabajado en el PNR ha sido una grata experiencia porque hemos podido apreciar de primera mano un poco de la diversidad escondida en un pequeño pero significativo fragmento de bosque seco tropical que, aunque no se compara con la diversidad contenida antaño, por el fuerte nivel de fragmentación presente en nuestros bosques secos tropicales, es un incentivo para cuidar y proteger lo que tenemos en la actualidad.

Bibliografía

- Armenteras, D., Cadena-Vargas, C. y Moreno-Sánchez, R. (2007). *Evaluación del estado de los bosques de niebla y de la meta 2010 en Colombia*. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.
- Barboza, G. E., Carrizo García, C., Leiva González, S., Scaldaferrero, M. y Reyes, X. (2019). Four new species of *Capsicum* (Solanaceae) from the tropical Andes and an update on the phylogeny of the genus. *PLOS One*, 14(1), e0209792. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0209792>
- Barboza, G. E., Carrizo García, C. Bianchetti, L., Romero-da Cruz, M. y Scaldaferrero, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *PhytoKeys*, 200, 1-423. doi.10.3897/phytokeys.200.71667.

- Bernal, R., Gradstein, S. R. y Celis, M. (Eds.). (2020). *Catálogo de plantas y líquenes de Colombia*. Universidad Nacional de Colombia.
- Bonilla-Granja, M. B., Viáfara-Vega, R. A. y Cárdenas, H. (2022). *Diversidad genética y estructura poblacional de Capsicum annuum var. glabriusculum en el PNR El Vínculo usando SSR-HRM*. [Tesis de pregrado en Biología. Universidad del Valle. Cali, Colombia].
- D'arcy, W. G. y Eshbaugh, W. H. (1974). New world peppers (*Capsicum*: Solanaceae) north of Colombia: a resume. *Baileya*, 19(3), 93-105.
- Díaz, A. L., Galindo, J. R., Rivero, M. R. y Arévalo, E. (2011). *Plantas aromáticas y medicinales. Enfermedades de importancia y usos terapéuticos: medidas para la temporada invernal*. Instituto Colombiano Agropecuario. <http://hdl.handle.net/20.500.12324/2276>
- Díaz-Pérez, C. (2012). *Análisis florístico y fitogeográfico de la cuenca baja del cañón del río Suárez, Santander, Colombia*. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/20205>
- Escobar, D., Plata, C. y Ortiz, R. (2020). SiB Colombia. En: D. Escobara, C. Plata y R. Ortiz. *Biodiversidad 2020*. Conoce más acerca del SiB Colombia y las cifras sobre biodiversidad en Colombia.
- Fajardo-Gutiérrez, F., Moreno, D., Medellín-Zabala, D., Rodríguez-Calderón, Á., Urbano-Apraez, S., Vargas, C. A., Orejuela, A., Muñoz, J. A., Aguirre-Santoro, J., Jara-Muñoz, O. A., Rivera-Díaz, O., Ávila, F., Valencia, J., Marín, C., Montoya-Quiroga, Á. M., Rivera-Daza, Y. A., Cabrera-Amaya, D. M., Calbi, M., Brokamp, G., Borsch, T., Contreras-Ortiz, N., Castro, C., Ramírez-Narváez, P. N., Reina-E., M., Del Risco, A., Orozco, N., Currea, S., Ruiz, Ó., Sarmiento, J. C., Ariza, W., Bernal, J., Portillo, A., Paternina, F., Castillo, J., Estrada, D., Canal, D., Díaz-Granados, M. y Celis, M. (2020). *Inventario de la flora vascular de Bogotá, Colombia*, 21(1), 17-49.
- Gómez M., S. H., García J., A. B., Melgarejo, L. M. y Bardales, X. (2004). *Caracterización y usos potenciales del banco de germoplasma de ají amazónico*. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas.
- González, D. (2018). *Viabilidad adaptativa de cuatro procedencias de chile silvestre (Capsicum annuum L. var. glabriusculum) bajo un sistema de manejo agroforestal en huertas de guayabo (Psidium guajava L.) en el municipio de Calvillo, Aguascalientes*. [Tesis de maestría en Ciencias Agronómicas. Universidad Autónoma de

- Aguascalientes, Centro de Ciencias Agropecuarias, Aguascalientes, Ags., México].
- Guzmán, F. A., Ayala, H., Azurdia, C., Duque, M. C. y De Vicente, M. C. (2005). AFLP assessment of genetic diversity of *Capsicum* genetic resources in Guatemala: home gardens as an option for conservation. *Crop Science*, 45(1), 363-370.
- Hernández-Verdugo, S., Guevara-González, R. G., Rivera-Bustamante, R. F., Vázquez-Yanes C. y Oyama, K. (1999). Los parientes silvestres del chile (*Capsicum* spp.) como recursos genéticos. *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, 62, 171-181.
- Pardey, C., García, M. y Cabrera F., A. V. (2006). Caracterización morfológica de cien introducciones de *Capsicum* del banco de germoplasma de la Universidad Nacional de Colombia sede Palmira. *Acta Agronómica*, 55(3), 1-10.
- Pardey, C., García, M. A. y Vallejo, F. A. (2009). Evaluación agronómica de accesiones de *Capsicum* del banco de germoplasma de la Universidad Nacional de Colombia sede Palmira. *Acta Agronómica*, 58(1), 23-28.
- Pardey-Rodríguez, C. P. y Dávila M., A. G. (2011). Caracterización molecular de 135 introducciones de *Capsicum* procedentes del banco de germoplasma de la Universidad Nacional de Colombia sede Palmira. *Intropica: Revista del Instituto de Investigaciones Tropicales*, 6(1), 21-32.
- Raz, L. y Agudelo-Zamora, H. (2021). *Catálogo de plantas y líquenes de Colombia. Versión 1.2*. Universidad Nacional de Colombia. <https://doi.org/10.15472/7avdhn>
- Vallejo-Mayo, L. Y. y Rivera-Díaz, O. (2022). Inventario florístico en áreas de bosque andino de la Cordillera Central de Colombia (El Peñol, Antioquia). *Caldasia* 44(1), 8-18. doi: <https://doi.org/10.15446/caldasia.v44n1.84019>
- van Zonneveld, M., Ramírez, M., Williams, D. E., Petz, M., Meckelmann, S., Ávila, T., Bejarano, C., Ríos, L., Peña, K., Jäger, M., Libreros, D., Amaya, K. y Scheldeman, X. (2015). Screening Genetic Resources of *Capsicum* peppers in their primary Center of Diversity in Bolivia and Peru. *PLOS One*, 10(9), e0134663.

El ají diablito del resguardo *Nasa kiwe tekh ksxaw*, en Santander de Quilichao, Cauca, Colombia

Jenifer Cortés, Amparo Dagua Paz,
Martha Liliana Palomino y Araceli Aguilar Meléndez

A nivel mundial, se reconoce que los pueblos indígenas consideran a la naturaleza como sagrada, y por ello los recursos naturales se usan para expresarse en las diversas formas de ritualidad en las dimensiones privadas, público-religiosas y sociales (Montoya León, 2022). En el territorio colombiano no se han documentado los conocimientos y prácticas relacionados a los pueblos indígenas y sus recursos naturales, y se muestra un contraste muy evidente cuando se quiere relacionar con las investigaciones que se han hecho en México (Good Eshelman, 2015). Por ello, este texto es un breve recordatorio de que existen conocimientos y prácticas que fueron heredadas de los ancestros indígenas y siguen presentes en la cotidianidad.

La pregunta que se exploró brevemente fue: ¿cómo se utiliza el ají en la cultura del resguardo *Nasa kiwe tekh ksxaw* en la actualidad?

Después de La Guajira, Cauca es el segundo departamento con mayor presencia indígena de Colombia y ahí se encuentra la comunidad nasa, habitando territorios nombrados como resguardos. El presente texto se ubica en el resguardo *Nasa kiwe tekh ksxaw* o Territorio de los Tres Sueños, ubicado en Santander de Quilichao, y pertenece a una región más amplia nombrada como *Cxhab wala kiwe* o Territorio del Gran Pueblo, conformado por 19 cabildos indígenas en el norte del departamento del Cauca, en la zona plana y la estribación occidental de la cordillera central de Colombia.

La intención aquí es plasmar algunas ideas que surgieron de un ejercicio de interacción académica durante la estancia de investigación virtual en la Universidad Veracruzana en la primavera del 2021. La estancia consistió en aprender algunas herramientas metodológicas e ideas relacionadas al patrimonio biocultural de los pueblos indígenas del continente americano. Las tres autoras principales de este capítulo, guiadas por Araceli Aguilar, realizaron el ejercicio durante la pandemia que alcanzó a todo el mundo.

Para el pueblo nasa el territorio es sagrado. La huerta, llamada *nasatull*, forma parte importante de dicho territorio y es donde los indígenas resguardan recursos de gran valor para la comunidad. También es un pedazo de tierra alrededor de la casa que sirve como escenario de aprendizaje ancestral para las nuevas generaciones, en él se comparten saberes, se fortalecen los valores y los vínculos de la familia.

En la huerta del resguardo *Nasa kiwe tekh ksxaw* se cultivan plantas medicinales, para los rituales y para el consumo diario, como plátano, yuca, maíz, tomate, algunas variedades de tomate cereza, pimentón, ají, limones, naranjas, papayas y otros.

En agosto del 2019 se realizó en el resguardo *Nasa kiwe tekh ksxaw* de Santander de Quilichao, el ritual llamado *Saakhelu*, y pasará casi una década para una nueva celebración en este territorio. Según la cosmovisión nasa, el *Saakhelu kiwe came* es una ofrenda a la Madre Tierra y a los espíritus de los tres espacios. Se realiza para mantener la armonía e integración comunitaria mediante las danzas y ofrendar a los guardianes espirituales ancestrales. Es un recordatorio y simbolismo de que se debe promover y conservar la unidad comunitaria y la relación recíproca entre el ser humano y la naturaleza. Además, es una época para realizar la gran *minga* comunitaria para preparar los terrenos y sembrar las semillas ancestrales en los territorios.

Ambos espacios mencionados son relevantes para las historias que se comparten a continuación:

Autoridad indígena 1:

El ají es considerado una planta caliente, que no se utiliza en rituales porque choca con las plantas frescas que se utilizan en el ritual y puede traer peleas, problemas y conflictos. Por ello, ningún comunero puede comer ají cuando va a estar en los rituales, porque estaría calentando el espíritu.

Autoridad indígena 2:

El comer ají tiene unas restricciones en los rituales, especialmente en los rituales mayores como *Saakhelu*. En el ritual no se permite el uso de ají a cierta distancia, es decir, no puedo ingresar comiéndome una empanada con ají, si yo voy a consumir ají debo hacerlo lejos del lugar, y no puedo participar del ritual, de lo contrario desarmonizaría a la comunidad, traería conflictos.

Cuando se prepara el ají para comer con los alimentos y sobra un poquito no lo puedes tirar dentro de la casa o de la parcela, porque estás llamando a las malas energías y a la desarmonización. Lo que sobra del ají se tira o se echa por donde corre el agua, por ahí se desecha el ají.

El ají en algunos resguardos se utiliza para fumigar y acabar con plagas del Nasa Tull, Siempre y cuando sea autorizado.

El ají, es bueno para la gastritis, si se consume regularmente.

Habitante del resguardo 1:

El ají se utiliza para destetar a los niños o niñas cuando están muy apegados a la teta, al ponerlo sobre la piel de la mamá.

Estudiantes nasa:

El ají acompaña a todas las comidas tradicionales, como el sancocho, la yuca, el plátano, el arroz, la papa y las empanadas. Para preparar el ají se pica cilantro, cebolla larga, sal, tomate y ají al gusto. En la mesa o el comedor, cuando el ají está lejos de su alcance lo solicitan como “pásame la carne” para referirse al ají. Cuando el tiempo no alcanza para preparar el ají de manera elaborada, solamente se consume con sal.

Se identificó que al ají que hacen referencia las narrativas se le denomina “diablito o pique”, tiene un fruto de tamaño pequeño y su nombre científico es *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*, crece de manera silvestre sin ningún cuidado especial en el territorio, se manifiesta que es alimento de los pájaros cuando está de color rojo, es decir, cuando está maduro.



Figura 1. Ají pique o diablito, *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* (Dunal) Heiser & Pickersgill.

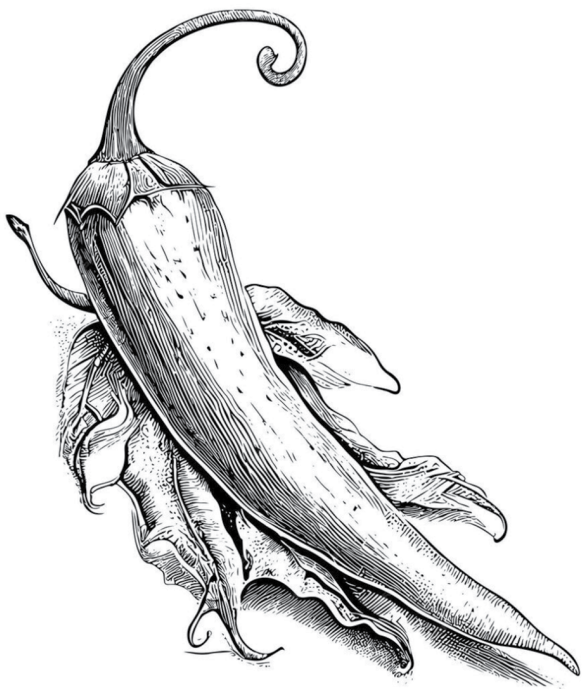
Esta breve experiencia resaltó la importancia de documentar hacia la academia algunos procesos culturales de pueblos indígenas modernos. Hacen falta muchos estudios que deberán iniciarse con respeto y armonía entre las comunidades académicas y las comunidades indígenas.

Se agradece profundamente a la comunidad del resguardo *Nasa kiwe tekhsaxaw* por compartir algunos conocimientos ancestrales relacionados con el ají.

Bibliografía

Finalmente, algunas referencias para conocer más acerca de los resguardos nasa en el departamento del Cauca son:

- Asociación de Cabildos Indígenas del Norte del Cauca. *Cxhab Wala Kiwe (Territorio del gran pueblo)*. <https://nasaacin.org/ritual-ceremonia-mayor-saakhelu-kiwe-kame-zona-norte-del-cauca/>
- Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC). *Gran ritual sagrado Saaklelu Kiwe Kame*. <https://www.cric-colombia.org/portal/gran-ritual-sagrado-saakhelu-kiwe-kame/>
- Corrales C., M. H. (2011). *Hacia una historia social de la escritura alfabética entre el pueblo nasa ¿Por qué y para qué lee y escribe el pueblo Nasa?*
- Good Eshelman, C. (2015). Las cosmovisiones y los rituales: teorías propias de los pueblos mesoamericanos. En: A. Gámez Espinoza y C. Good Eshelman (coords.). *Cosmovisiones, ritualidad e historia de los pueblos mesoamericanos. Homenaje a Johanna Broda*, pp. 91-109, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México,
- Himno de la guardia indígena. Resguardos Nasa, Colombia. <https://www.youtube.com/watch?v=uwR6VgQ1mOE>
- Montoya León, C. C. (2022). Una exploración en la cosmovisión del pueblo zoque de Ocozocoautla, Chiapas: algunos comentarios sobre sus componentes bioculturales. En: G. E. Newell y E. Pérez López (Ed.). *Aportaciones teórico-prácticas a la bioculturalidad. Aproximaciones desde el sur mexicano*, pp. 209-226, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, México.
- Vasco, L. (2002). *Entre selva y páramo. Viviendo y pensando la lucha india*. Instituto colombiano de Antropología e historia. Bogotá.
- Wilches, G. (2005). *Proyecto nasa*. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.



“¿Tendrá un ajicito por ahí?”: los ajíes en la culinaria y la memoria del páramo en los Andes venezolanos

Pascale de Robert, Egleé Zent y María Alejandra González

Introducción

Como “condimento de la vida” (Aguilar-Meléndez *et al.*, 2018), el ají es un elemento indispensable de las huertas campesinas y de las comidas diarias en muchas partes de Venezuela, como en el resto del mundo. En los Andes venezolanos, al menos en los estados de Mérida y Trujillo, contemplados en este capítulo, se designa como ají a la planta de *Capsicum* spp., de la cual se conocen varias especies y variedades, pero también sus frutos coloridos y las preparaciones culinarias picantes que la tienen como ingrediente. Infaltable en las mesas andinas, el ají, ajicero o picante, se añade individualmente a casi todas las comidas y se prepara en recetas y sabores casi tan numerosos como hay de familias.

Aquí se analizan parte de los resultados de estudios etnoecológicos llevados a cabo en los Andes de Mérida, enfocados sobre los usos, valoraciones y consumos del ají en dos comunidades campesinas de las tierras altas, considerando sus transformaciones en distintas escalas temporales y espaciales. Para completar sobre el valor patrimonial atribuido al ají, como un alimento marcador de identidades, ampliaremos la discusión a partir de algunos ajíes extra andinos y entrevistas a merideños y trujillanos que migraron donde ya no consiguen el ají de sus preferencias.¹

¹ Las dos primeras autoras han realizado extensos estudios de campo en comunidades altoandinas merideñas (véase, de Robert y López/Zent en las referencias bibliográficas) y mantienen

La región donde realizamos las principales investigaciones se encuentra en los Andes del norte, en áreas rurales altoandinas ocupadas por campesinos que habitan y manejan zonas de páramo y suelen circular entre varios pisos ecológicos, entre zonas rurales y urbanas. Describiremos las maneras de cultivar el ají en espacios dedicados cerca de la casa, donde las plantas se benefician de mayores cuidados, así como sus principales usos. Detallaremos recetas de “ajíes”, preparaciones que asocian el *Capsicum* a otros ingredientes, en particular plantas silvestres del páramo. Finalmente, destacaremos la diversidad de recetas en los Andes de Mérida y Trujillo, para discutir el papel cultural del ají como marcador de identidad regional o familiar, en relación con las representaciones del espacio y de la historia.

En los Andes de Venezuela: paisajes y rutas del ají

En toda Venezuela se consume ají, aunque algunos son más famosos que otros, como es el caso del ají dulce margariteño, del picante elaborado con hormigulona del Amazonas y de otros que detallaremos más adelante. El ají se consume diariamente en todas las comidas en los tres estados andinos (Mérida, Trujillo y Táchira), típicamente se almacena en frasco de vidrio, engalanando las mesas de todas las casas. Los ajíes son infaltables también en los restaurantes, muy especialmente en aquellos de comida rápida venezolana, como las areperas y donde se venden empanadas, pasteles, tequeños, cachapas, entre otros alimentos.²

En general, la preparación culinaria elaborada se inicia con el cultivo y cuidado de las plantas para cosechar exitosamente los frutos, muchas personas

proyectos de investigación con los campesinos parameros. La tercera autora hizo estudios de campo y colaboró con entrevistas en 2019.

² En las areperas se venden arepas, masas de harina redondas y aplastadas parecidas a las gorditas mexicanas y rellenas al gusto del cliente con preparaciones muy diversas. Las arepas más comunes son de harina de maíz blanco, pero las hay de varios tipos, como las de trigo que son una especialidad andina. La cachapa es una tortilla de maíz recién molido y también asada. Los pasteles (como empanadas rellenas en forma de media luna o redondos) y tequeños (masa en forma de dedo rellena de queso) son hechos con harina de trigo y fritos en abundante aceite. La comida callejera venezolana es bastante diversificada; en cada puesto de venta también se ofrece ají.

incluso aseveran que es necesario hablar y cantar a las matas mismas. Los frutos luego se pican, remojan, mezclan, cocinan, adaptan, en un vaivén creativo dinámico para consumir lo que todos llaman homónimamente ají, como la planta misma.

Los sinónimos ampliamente utilizados para designar a la preparación final procesada de los frutos recién recolectados son picante, ajicero, ajicito, pasaje, encurtido, aliño, y hasta adobo o aderezo llorón. El ají se caracteriza entonces por ser un alimento indispensable, compartido por todos y consumido de una misma manera (añadiéndolo a comidas ya hechas) pero con una muy grande diversidad de preparaciones, aspectos y sabores. Tal diversidad puede explicarse, entre varias razones, por la diversidad ecológica o socioambiental de los Andes.

Con cuentos y recetas, siguiendo “camino y fogones de una familia merideña”, Julieta Salas (2009) expresa la variedad de los paisajes, gentes y comidas de los Andes. Los pisos altitudinales se pueden distinguir por sus condiciones climáticas, ecosistemas, formaciones vegetales, paisajes culturales, historia (Monasterio, 1980; Vivas, 1992). Las ciudades (Mérida, San Cristóbal, Trujillo, entre otras) se encuentran en el piso templado y sus mercados son centros de convergencia de productos agrícolas de toda la Cordillera, incluyendo de tierras calientes. Aquí se encuentran diferentes tipos de ají, siendo también común que tanto las familias urbanas como las rurales, siembran ajíes en sus patios, macetas o huertas (Figura 1).

Como ají desde que tengo uso de razón y se debe a que soy trujillana [...] Vivíamos en una casa grande con patio en el cual habían sembradas más de diez matas de ají chirel, el consumo de ají en mi casa era en grandes cantidades, porque cuando llegaban otros familiares o amigos de la casa y se invitaban a comer, también se les daba ají. Luego nos mudamos a Mérida y aquí el ají que más consumen es el mongol, pero ese no nos gustó y fueron contadas las veces que se compró (Pilar C., 2018).

En la Sierra Nevada, al sur, y en la Sierra de la Culata, al norte de la Cordillera de Mérida, ambas flanqueando a la ciudad capital, realizamos los principales trabajos de campo, respectivamente en los páramos de Las Plumas y Los Conejos, con paisajes e historias de poblamiento distintos (de Robert, 1993a, 2001; López-Zent, 1991, 1994). Ambas comunidades cuidan de ganado bovino en las alturas



Figura 1. Huerta de Doña Elvia, páramo Los Conejos. Fotografía: E. Zent (2009).

y siembran una gran variedad de plantas, siendo papas, trigo y hortalizas las principales. En cuanto al ají, se planta en ambas comunidades en las huertas, es decir, los espacios cultivados más cercanos a las casas y donde se mantienen los cultivos que requieren más cuidados. Es común, sin embargo, escuchar a la gente de Los Conejos decir lo que subrayó el señor Leonardo Rojo: “en el páramo alto, el ají en veces escoge donde darse, pa’ San Isidro o Carintero, lo más bajero, se da harto el ajicito, hora la mata sí se ve bonita en las huertas y jardines caseros” (2009).

Se pueden reconocer tres especies fundamentales registradas en nuestras entrevistas y observaciones de campo. El ají mongo o mongol (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pavón) soporta temperaturas más bajas, ya que viene de tierra fría (Figura 3). El ají chirel, *Capsicum frutescens* L., conocido por otros nombres como chirere, chilén, trujillano, pajarito o picante, también crece en algunas huertas parameras (Figura 4).³ Como veremos, el ají tiene un lugar destacado entre las plantas compartidas, pues las semillas, frutas y preparaciones de una familia circulan entre varias casas. Durante sus viajes a la ciudad o al piso cafetalero (López *et al.*, 2007; de Robert, 1993b, 1991) los campesinos suelen traer distintos productos, entre ellos, azúcar panela, café y ají dulce o corito (*Capsicum chinense* Jacq.) que también crece en las afueras de Mérida

³ Briceño y de Robert (1996) lo inventariaron encima de 2700 m, en huertas del páramo de Apure, más conocido ahora como páramo de Las Plumas, que se beneficia de un clima más seco y caliente. En estas alturas, las plantas de “ají pajarito” reciben más cuidados (lugar soleado, paja para proteger...). El páramo de Los Conejos es mucho más húmedo.



Figura 2. Algunos páramos de los Andes venezolanos. Fuente: © Laurence Billault (IRD).

(Jaimez *et al.*, 2000). Aunque estén disponibles una gran diversidad de *Capsicum*, la mayoría de las recetas de picante que registramos incorporan uno o dos tipos de ajíes distintos. Enumerando sus variedades de ají, Doña Elvia, heredera de una larga tradición botánica, como ella autodescribe, atestigua la vitalidad de la agrobiodiversidad paramera:

Conozco el ají pajarito que llaman, está en mi huerta, el ají corito que es como larguito abajo y redondito, el ají campana que es como unas campanas, pero ese es dulce y hay también bravo, hay variedades de ají como el mongo con el que se hacen ajíes en las casas. Hay otro ají que es rojo, también lo llaman ají mulato pa' correr a los arcos, a los malos espíritus, cuando uno tiene una mala lluvia, que sale el sol y se vuelve a esconder se le tira al arco ese ají, se tiene ahí pa' comer y pa' tirarle al arco (Elvia Quintero, 2023).



Figura 3. Un ají mongo (*Capsicum pubescens*) de Mérida.
Fotografía: Undibal López Rangel (2023).



Figura 4. Ají pajarito (*Capsicum frutescens*) de la huerta de Elvia Quintero y su bisnieta Aylin.
Fotografía: Noemi Matheus (2023).

La convergencia de productos oriundos de diversos pisos ecológicos no está reservada a los mercados urbanos. Al contrario, las evidencias arqueológicas y los archivos históricos, así como los estudios actuales muestran que siempre hubo rutas de intercambio entre los diversos ambientes y paisajes andinos. En este aspecto, las tierras altas y sus páramos tuvieron y tienen un papel destacado: lugares de paso para alcanzar los pisos más templados y calientes, tierras agrícolas que dan papas y hortalizas para el mercado, espacios de recreo, de belleza y reservorio de aguas que abastecen a todos río abajo. Sus numerosos lagos glaciares (lagunas) son de suma importancia, según se cuenta, también son habitados por “arcos” y otros no-humanos⁴ que exigen respeto y pueden afectar la salud, las cosechas y el clima (de Robert, 1997; Clarac 1981).

El ají en las huertas parameras: cultivo, cuidados y usos

Los campesinos aprovechan las variaciones altitudinales y ecológicas para mantener su ganado (pastoreo en el páramo), sembrar papa (en parcelas de altura y en las huertas), trigo en la sierra sur (en la parte intermedia de las laderas donde también se encuentran las habitaciones). En las comunidades donde llevamos a cabo nuestros estudios, los sistemas agrícolas tradicionales se mantienen a pesar de los cambios (desarrollo de hortalizas, uso de agroquímicos en algunos casos). Cerca de las casas, un espacio cultivado de forma más intensiva recibe más cuidados y visitas: la huerta. En las huertas, se cultivan juntas plantas alimenticias (sobre todo papa y haba, pero también remolacha, cebollín, manzanilla y yerbas aromáticas, entre otras), cultivos comerciales (ajo), maticas (arvenses comestibles como varias mostazas y amarantáceas, entre otras), muchas flores, yerbas y plantas medicinales que hacen de la huerta un espacio de aromas y colores muy especiales, además de una alta agrobiodiversidad (Figura 5). Las medicinales y algunas flores pueden ser especialidades de la casa, o más bien de la mujer (e incluso algunos niños) de

⁴ Los encantos, arcos, cheses, aires, mojanos, son seres que habitan las tierras altas de los Andes venezolanos, siendo ellos no-humanos (pero capaces de adoptar forma humana); se manifiestan bajo diferentes formas, visibles e invisibles, en específico a través de meteoros (arcoiris, lluvias, neblina, viento...) y suelen vivir cerca del agua, o en el fondo de las lagunas del páramo, aunque pueden aparecer en las trochas y adoptar muchas formas humanas o de otras entidades.

la casa, pues la huerta pertenece al espacio doméstico que es dominio femenino. De la misma manera, los diferentes tipos de ají no son cultivados todos en cada huerta, pero son intercambiados entre las casas de la comunidad.



Figura 5. Doña Felicita, en su huerta de Las Plumas. Fotografía: Pascale de Robert (2010).

Las plantas de *Capsicum* (ají) se mantienen en los espacios más cerca de las casas que dedicados a la agricultura y son cultivados con cariño por las mujeres; se benefician entonces de cuidados regulares, también pueden aprovechar la protección que se les da de un murito o una exposición privilegiada para recibir los rayos de sol, eventualmente se les procura dar abono (estiércol), riego, restos de conchas, etc., incluso cantarles, hablarles y regañarles con cariño para que den frutos buenos. Doña Alejandra Dugarte del Balcón no dejaba pasar un día sin ir a la huerta “a mirar las maticas” y cuidar, entre otros, al ají nacido de una semilla guardada de un “chirel bonito, pequeñito y bien picante que me habían regalado”. El ají es un elemento importante de los intercambios y de la sociabilidad campesina;

como en otros páramos, es un “alimento vehículo de memorias de experiencias familiares” (Consuegra *et al.*, 2021). Cuando visitan a sus familiares que migraron en tierras más bajas, los campesinos de Los Conejos y Las Plumas se llevan productos apreciados, como ciertas variedades de papitas negras, queso ahumado envueltos en hojas de frailejones,⁵ ajíes “de la huerta”, para volver después con café, dulce de panela, maíz, cacao... u otros ajíes (Figura 6).



Figura 6. “De este no sé el nombre, es una semilla de ají que se trajo de tierra caliente”; huerta de Miriam Matheus Quintero, El Manzano. Fotografía: Eglée Zent (2022).

Como es usual en todos los Andes, las plantas y los alimentos son clasificados en tres categorías: fría, caliente y cordial (López-Zent, 1996; de Robert, 2001). Siendo caliente, el ají tiene entonces propiedades medicinales y nutricionales específicas (trata enfermedades del frío, se combina con elementos fríos para dar un alimento cordial, entre otros). Entre los atributos afamados y apreciados del ají como curativo y aliviador se pueden mencionar los siguientes:

⁵ *Espeletia schultzii*, especie que se reconoce como planta emblemática de los páramos en los Andes del norte (Zent, 2002; López-Zent, 1995).

La fruta del ají alivia las quemaduras, se coloca directamente donde está el aporreo [golpe] para que no se encone (Juan Quintero Rojo, Los Conejos, 2009).

Las picadas de alacrán se curan con ají, sal y tantica creolina,⁶ al nieto mío le picó un alacrán y le frotamos eso, le duró el dolor 24 horas y andespúes⁷ se curó (Fidelia Quintero, Los Conejos, 2009).

Cuando hace daño una comida se pone raíz de palmiche⁸ mezclada con ají en bebedizo y se alivia, se cura la persona (Claudio Rojo, Los Conejos, 1988).

El ají es caliente, pero no es pesado. La papa blanca es fresca, entonces hay que tener un pasaje caliente, ají o guarapito⁹... ¿El saní?¹⁰ Caliente, pero es muy pesado, dígame, puede ser peligroso [...] La más pesada es la mostaza. La semilla se tuesta así en el fogón y se muele con el café (Alejandra Dugarte, El Balcón, 1990).

El ají lo recomiendan en los Andes merideños para el dolor articular: se mezcla solamente un poquito de ají y se coloca en las articulaciones como para activar el calor, si duele mucho se lo pone así, local. Es bueno para el frío en las articulaciones. Se unta cera de abeja y un poquito de ají, de la flor y el fruto, cuando hay mucho frío, para activar el movimiento. Se frota en las partes adoloridas: trae el calor (Flor Benítez Vielma, La Pedregosa, 2023).

Aunque no necesariamente presente en todas las huertas, el ají es una planta importante, pues forma parte del conjunto de productos que son valorizados para los intercambios locales, o sea que el ají (como el clavel rojo, por ejemplo) circula siguiendo redes de relaciones entre vecinos, compadres, aunque también teje redes comerciales. Contribuyendo a la etnobotánica del ají andino, los campesi-

⁶ Desinfectante común.

⁷ Andespúes: después (forma local).

⁸ *Orthrosanthus chimboracensis* (Kunth) Baker.

⁹ El guarapo o guarapito es una bebida a base de azúcar de caña integral, también puede prepararse con café.

¹⁰ El saní es un condimento a base de un tipo de mostaza y ahora poco consumido.



Figura 7. Ambiente de páramo Pico Gavilán, desde la laguna de Los Guaches (sierra de La Culata). Fotografía: Jesús Araujo (2022).

nos de Los Conejos y Las Plumas reportan varios usos del *Capsicum*. En primer lugar, son usos alimenticios (ajíes crudos o cocidos, mezclados con otras plantas o no, en los encurtidos, sopas, carnes, incluso hallacas, etc.) y medicinales, como ya se mencionó (cuidar de heridas, quemaduras, dolores de estómago, picadas de alacrán, etc.). Por otra parte, es importante resaltar el papel social del ají que circula entre casas y pisos altitudinales, como un elemento importante de los ritos de comensalidad. Se considera además un elemento apreciado de intercambio que consolida redes sociales solidarias. Finalmente, el ají se valoriza como planta protectora o intermediadora en las relaciones con las entidades visibles e invisibles que habitan el páramo (Figura 7), los ya evocados encantos, cheses o arcos (López *et al.*, 2007; de Robert, 2001; Villamizar y Álvarez, 2018).

Los arcos se ven de colores, como caminos, como arcos, como personas. Después que escampa se cruza con la hembra, se hace un manar.¹¹ Hay un arco macho y un

¹¹ Término antiguo que describe cestas, canastos o tejidos con fibras no cerradas o herméticas: un manar puede aparecer y desaparecer en urdidos celestes, en este caso las luces del arco femenino se tejen en el cielo.

arco hembra. Se vuelven como gente, pero con los dientes dañados. El hombre es alto catire [rubio], yo le eché a uno ají mulato y salió berreando (Domingo Santiago y Anita Quintero, Los Conejos, 2008).

Todas las lagunas tienen amo. Hay que llevarles ofrendas de chimó,¹² café, un pedazo de panela, una carterita de aguardiente, no se le da sal ni ají, porque no les gusta (Jesús Manuel Altuve, Manzano Alto, 2014).

El ají en las mesas parameras: recetas, sabores e identidades compartidas

Al ají lo echamos en ollita de barro con agua y sal, cocinamos los tubérculos como ruba y la cucuba de papa y papa d'indio pa' aliñarlo. Se lava, corta, cocina, tantico chicoria, diente 'e león, berros, y se le echa al ají picante¹³ (Fidelia Santiago, 2009).

Hacer hervir la leche con un poco de sal; al soltar el hervor bajarla del fuego y dejarla enfriar. Se le echan entonces los ajíes abiertos a todo lo largo sin cortar. Llenar los envases, colocarlos en lugar fresco y revisarlos a diario, por cuatro o cinco días, retirando la nata que hace la leche. El ajicero está listo cuando deja de botar nata (Salas 2009: 101).

De la mata a la mesa, el ají pasa por todo un proceso más o menos elaborado según las recetas que son muy diversas. Cada una cuenta un modo de preparar el ají, una “especialidad de la casa” cuyo sabor (y picante) conviene a la familia y que cada persona aprende a preferir entre todas las otras.

El primer ají que conocí fue el preparado en casa, el más común y fácil de preparar, que es de chirere con leche y sus aderezos, por lo menos cebolla, ajo, orégano y ramitas de cilantro, después la lista puede ser larga [...] Se puede prepararlos con

¹² Pasta de tabaco para mascar, de uso muy común en la zona rural andina (Kamen-Kaye, 1975; López *et al.*, 2007).

¹³ El cuadro 1 sintetiza los nombres locales y latinos de las plantas utilizadas en la preparación del ají, picante o ajicero.

caldo muy aguado de caraotas [frijol negro], o con el agua donde se sancocharon los cambures verdes [un tipo de platano], esto lo probé cuando conocí la Chapa, tierra caliente, en compañía del abuelo Manuel [...] También hay los de diablitos que son con flores de cabuya [sisal], o sea el magüey de la penca, y en ocasiones se le hecha la pepa de la cabuya, o sea el fruto cocinado por largo tiempo, pero es raro porque hay que tenerlo en reserva, pues lo más común es hacerlo con la flor (Beto G., 2022).

No cabe detallar aquí todas las recetas de ají andino con su diversidad de ingredientes y forma de proceder, pero ya se puede resaltar que todas las preparaciones cuentan con dos ingredientes de base: ají y sal. En el páramo, el ají, al igual que la sal, es un alimento humano (“de cristiano”) que los “encantos”, arcos y otros seres no totalmente humanos, no pueden o no soportan consumir. En este sentido, el ají dispuesto en todo el centro de la mesa cuando se esperan convidados para compartir comida es un alimento marcador de humanidad.¹⁴

Con estos dos ingredientes se requiere también una base líquida que puede ser, según las comunidades, agua, caldo, vinagre o leche.¹⁵ En Trujillo se usa la leche, y también el suero guardado en taparas (*Lagenaria* sp.) de ciertas casas del campo; en Las Plumas, donde el queso era el único rubro para venta, se solía utilizar casi toda la leche para fabricación de queso; en Los Conejos se usa agua o caldos de gallina, verdura o carne para elaborar el ají. Las recetas de ajíes también suelen incluir plantas cultivadas que varían según las casas. Entre las más citadas tenemos el ajo, el zapallo (“zapallo tiene que ser” para Dominga de Los Surcos), la remolacha, la papa, el apio, el cebollín, la zanahoria, el cilantro, la col (incorporada más recientemente en Los Conejos) (Figura 8). Estas plantas, junto con otras colectadas en el páramo, conforman los aliños del ají.

¹⁴ En sus cuentos, el señor Lucas, de Las Plumas, reporta que inversamente, no se ofrece comida con sal o con ají en casa de los *cheses* que viven en el fondo de las lagunas, sino “pura leche y pan, pero /alguien que tuvo esta experiencia/ no lo bebió y pudo salir. Aí el pan se le cambió en bosta”. Otros cuentos revelan como “correr a los arcos” con un tipo de ají, o espantar un *mojan* (brujo, chamán) ofreciéndole sal. La sal es un alimento “de cristianos” que marca el dominio de los humanos. De hecho, el ganado cimarrón dejado sin sal y suelto en el páramo suele abandonar la compañía de los humanos y juntarse a los rebaños de los cheses (de Robert, 2001).

¹⁵ “La incorporación de la sal y el vinagre son afirmaciones materiales que marcan una clara diferenciación entre entes cuasi humanos y completamente humanos: los encantos y los cheses no comen sal ni soportan el olor del vinagre o del ají” (López *et al.*, 2007)



Figura 8. A la izquierda zapallos amontonados cerca de una casa, camino de Las Plumas; a la derecha zapallo cosechado cerca de la casa de Graviela, en Apure, “para el ají y para los puercos”. Fotografías: Pascale de Robert (2008, 2013).

Micuy, michiruy, ruba, cuiva, maguey, chocho, cucuba, sisal, acaíto, culantrillo, chungalé, jumalia, diablito, papa d’indio, piñuela, son algunas de las plantas no cultivadas que entran en el aliño, es decir, las plantas que se asocian al *Capsicum* en las preparaciones culinarias de los campesinos (Cuadro 1). Son numerosas y bastante interesantes, pues el uso de tubérculos, hojas, frutos, flores y tallos de muchas especies “aliños” distintas, atestiguan el vigor de los conocimientos ecológicos y diversifican todavía más las recetas.

Las plantas aliños varían según las regiones y dan sabores especiales y únicos a cada ají. Muchas de ellas son silvestres, entre las mencionadas y más usadas en el páramo de Los Conejos, de la sierra norte, como “aliños del ají”, se encuentra un tipo de papa a la que se atribuye el origen de la papa domesticada conocida como papa d’indio (*Solanum* aff. *colombianum* Dunal).¹⁶ Al ají verdadero de los

¹⁶ Los nombres latinos citados en este artículo se refieren a las determinaciones de muestras botánicas recolectadas en los páramos merideños, depositadas en herbarios de la Universidad

antiguos se le añade la *cucuba* (fruto) cocida de esta papa que, aunque “amargosa”, ilumina su sabor y sustenta el trabajo paramero, pueden también usar sus hojas o tubérculos: “La papita no se come, es tóxica, picante, no la usamos, la *cucuba* sí, o sea el fruto que le sale por las ramas se le echa al ají después que se limpia y cocina. El ají ñongo [mongo] es de lo frío” (Nacha Quintero, Los Conejos, 2002).

Otras matas que no se siembran, pero se cuidan y buscan por los páramos fueron consideradas buenos aliños del ají desde la época de los abuelos, como la hoja y tallos cocidos del culantrillo (*Niphogeton* sp.), la flor del *chungalé* (*Cestrum* sp.), la raíz y flor de la *jumalia* (*Niphogeton dissecta* (Benth.) J.F. Macbr.), la flor del *micuy* (*Arracacia vaginata* J.M.Coult. & Rose), la raíz y hoja del *muchiruy* (*Draba* sp.), la semilla, hoja y flor del oreganón (*Plectranthus* sp.), el corazón de la roseta, tallo y fruto de la piñuela (*Puya* cf. *venezuelana* L.B.Sm.), la raíz del rabo e’ puerco grande (*Jamesonia* sp.), la mata entera del cilantrón de páramo (*Eryngium* sp.) y los berros del páramo (*Arenaria* sp.), las hojas y tubérculos de las chicorias, blanca (*Hypochaeris sessiliflora* Kunth), morada (*Hypochaeris* sp.), verde (*Oenothera epilobiifolia* Kunth) o grande (*Eryngium* spp.), las hojas y tubérculos del diente e’ león (*Taraxacum officinale* Webb), la flor blanca de la yerba e’ puerco (*Malvastrum* sp.), las flores inmaduras de caña mansa (*Chusquea* sp.), la fruta y el tubérculo de la cuiva (*Oxalis tuberosa* Molina), además del fruto y hoja de una planta que llaman cacaíto, el fiquito e’ páramo y el tubérculo y la hoja de la planta cultivada ruba e’ páramo (*Ullucus tuberosus* Caldas).

Al ají lo hacen con *fiquito e’ páramo*, cogen los frutos los cuecen bien, los ponen a desaguar en la quebrada pa’ que se le vaya el amargor, también le ponen ramitas tiernas de fique (Oliva Quintero, Los Conejos, 1987).

Más recientemente el ají se combina con un abanico de sabores nuevos, como la col que se fríe en leche, manteca y ají picante (Pedro Rojo, Los Conejos, 2014).

La ruba es babosa, pero se pone con sal y ají y queda muy sabrosa (Ana Mercado, Loma de Los Ángeles, 2015).

de Los Andes (MER), la Universidad Central de Venezuela (MYF) o el Herbario Nacional (VEN) (López-Zent, 1991; Briceño y de Robert, 1996).

La cuiva o pigüa que mientan crece silvestre, esa no se cultiva mucho por aquí. Es como una zanahoria larguita, como amarillita. La fruta y la papita se le ponen en el ají. Todavía se encuentra entre el monte en las cuevitas, parecen matas de papa, pero florecen azulito, queda muy gustosa (Marcolina Rojo, Los Conejos, 2009).

La flor de la piñuela, el maguey de la piñuela, las pepitas, las semillitas, las flores, todo se lo echan al ají, también la ramita pura. La cuidan pa' echarla al ají. Todo se cocina primero (Elvia Quintero, 2019).

A eso también le echamos desde antes los cogollitos de *micuy* y los botones primezizos de caña mansa tiernos, que se raspan y tuestan (Pedro Rojo, 2009).

Así, en los páramos donde trabajamos, muchas de las plantas que hacen los aliños del ají no son cultivadas, sino en muy pequeña escala, y sí, son colectadas, protegidas o cuidadas (Figura 9). Entre ellas, varias son exclusivamente consumidas en asociación con el ají, que es caliente y capaz, como ya vimos, de “humanizar” las comidas (los cheses, arcos, encantos, dueños de las lagunas o espíritus del páramo no pueden consumirlo, ellos se espantan con el ají y la sal). En el páramo de Las Plumas, muchas de las plantas compañeras del ají en los encurtidos son utilizadas por sus tubérculos, hojas o flores y categorizadas por los campesinos como “comidas de indios”, siendo que no son consumidas de otra manera sino con el ají, para no afectar gravemente la salud (de Robert, 1993a).

En este aspecto, la conjunción de las ‘plantas aliños’ y del ají en la preparación del picante hace parte del arte de “amansar” (las plantas, el páramo, el monte, el pasado, lo silvestre, etc.) que desarrollaron los habitantes de las alturas en el valle Nuestra Señora (de Robert, 2001). De modo diferente, en el páramo de Los Conejos la fabricación del ají moviliza conocimientos ecológicos tradicionales que incluyen y valoran explícitamente las herencias indígenas andinas parameras (Figura 10). El ají es, además, un articulador de narrativas e historias que contribuyen a entender las esferas socioambientales en sentido diacrónico.



Figura 9. “Por allí cerca del molino hay bastante ruba”. Fotografía: Pascale de Robert (2010).



Figura 10. Vista desde la casa de Doña Elvia, en el páramo Los Conejos; una gran diversidad de plantas es cultivada y recolectada. Fotografía: Eglée Zent (2015).

Cuadro 1. Plantas aliños del ají (*Capsicum* spp.)
en dos páramos de la cordillera de Mérida, Venezuela

Nombre local	Nombre latín	Partes utilizadas
ajo*	<i>Allium sativum</i> L.	bulbo
apío*	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancr.	raíz
berros del páramo	<i>Arenaria</i> sp.	hojas, tallos
bledo	<i>Amaranthus dubius</i> Mart. <i>Amaranthus</i> sp.	hoja
cabuya	<i>Agave</i> sp.	fruto/flor
cacaíto / acaíto		fruto y hoja
caña mansa	<i>Chusquea</i> sp	flores inmaduras
cebolla*	<i>Allium</i> sp.	hoja
cebollín*	<i>Allium</i> sp.	hoja
chayota*	<i>Sechium edule</i>	fruto
chicoria blanca	<i>Hypochaeris sessiliflora</i> Kunth	hojas y tubérculos
chicoria grande	<i>Eryngium</i> spp.	hojas y tubérculos
chicoria morada	<i>Hypochaeris</i> sp.	hojas y tubérculos
chicoria verde	<i>Oenothera epilobiifolia</i> Kunth	hojas y tubérculos
chicoria (p)	<i>Oritrophium limnophyllum</i> Cuatr.	raíz
chocho	<i>Lupinus paniculatus</i> Desr.	frutos desaguados en costales en la quebrada (para sacar toxinas)
chungalé	<i>Cestrum</i> sp.	flor
cilantro*	<i>Coriandrum sativum</i> L.	hojas
cilantro de páramo	<i>Eryngium</i> sp.	mata entera
col*	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	hojas, raíz
cucuba		fruto de la papa d'Indio
cuiva o cuiba	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	fruto y tubérculo
culantrillo	<i>Niphogeton</i> sp.	hoja y tallos cocidos
diablitos	<i>Agave</i> sp.	flores “de color blanco parduzco muy bonitas, se llaman diablitos porque de noche a la luz de la luna parecen diablitos colgando”
diente e' león	<i>Taraxacum officinale</i> Webb	hojas y raíz
fique	<i>Agave</i> sp.	hojas tiernas

(concluye Cuadro 1)

Nombre local	Nombre latín	Partes utilizadas
fiquito e' páramo	<i>Agave</i> sp.	cogollos
humaria de barbecho (p)	<i>Arracacia vaginata</i> J.M.Coult. & Rose	raíz
jumalia	<i>Niphogeton dissecta</i> (Benth.) J.F. Macbr.	raíz y flor
maguey	<i>Agave</i> sp.	flor
michiruy	<i>Draba</i> sp.	raíz y hoja
micuy (p)	<i>Cyclopermum leptophyllum</i> (Pers.) Sprague	raíz
micuy (c)	<i>Arracacia vaginata</i> J.M.Coult. & Rose	flor
mostaza*	<i>Brassica nigra</i> (L.) Kook	semilla
nistú / istú	<i>Renealmia thyrsoidea</i> (Ruiz & Pav.) Poepp. & Endl.	frutos, semillas
oreganote	<i>Minthostachys mollis</i> Griseb	hoja y flor
oreganón	<i>Plectranthus</i> sp.	semilla, hoja y flor
papa*	<i>Solanum tuberosum</i> L.	raíz
papa d'indio	<i>Solanum</i> cf. <i>colombianum</i> Dunal	<i>cucuba</i> (fruto), hojas o tubérculos
piñuela (p)	<i>Erygium humboldtii</i> Delr	flor
piñuela (c)	<i>Puya</i> cf. <i>venezuelana</i> L.B.Sm.	corazón de la roseta, tallo, flor, fruto
rabo e' puerco grande	<i>Jamesonia</i> sp.	raíz
remolacha*	<i>Beta vulgaris</i> L.	raíz
ruba (p)*	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas	tubérculo y hoja
ruba e' páramo (c)*	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas	tubérculo y hoja
sisal	<i>Agave</i> sp.	flor/fruto (cabuyo de la flor)
yerba e' puerco"	<i>Malvastrum</i> sp.	flor blanca
zanahoria*	<i>Daucus carota</i> L.	raíz
zapallo*	<i>Cucurbita</i> cf. <i>ficifolia</i> Bouché	fruto (fuera del páramo, puede darse silvestre)

p: páramo de la pluma

c: páramo de los conejos

*: plantas cultivadas. las otras son recolectadas. Entre los agaves, los individuos más exitosos son cuidados y plantados.

Es de notar que el consumo de ají se hace más importante cuando hay menos comida. En los páramos de Las Plumas y Los Conejos, y posiblemente en otros lugares, la preparación de ají se llama también picante o “pasaje”. El pasaje es el alimento que acompaña la comida de base, o sea la arepa (de trigo en el páramo) y la papa cocinada en agua, pues “ayuda a tragar la comida” y “sustenta el día trabajando”. Los pasajes también participan del equilibrio y de la salud, considerando las categorías locales de los alimentos (la papa blanca es fresca pero junto con el ají que es caliente se torna cordial). Un pasaje puede ser un pedazo de queso ahumado, unas cucharitas de cuajo salado, una sardina enlatada, un huevo frito o, en los tiempos menos hartos, o sea los “tiempos de junios”, antes de las primeras cosechas, una tasa de guarapo (agua caliente endulzada con panela, pedazo de azúcar de caña) o, cuando nada más hay, ají. Puede especularse que este elemento fue heredado de las tradiciones indígenas, dado que aún se asevera y practica algo similar entre comunidades originarias de hoy día. La gente de Los Conejos contó además que sus abuelos antiguos que venían de Las Agujas (Pueblo Llano), contaban a saní, como uno de sus “pasajes preferidos”, una suerte de polvo sabroso que muchas veces se mezclaba con semillas de ají tostadas.¹⁷ Otra planta apreciada por los antiguos del páramo, con que se aliñaba el ají, era el *istú* también conocido como *nistú* (*Renealmia thyrsoides* (Ruiz & Pav.) Poepp. & Endl.), una hermosa zingiberácea que crece en el borde inferior del páramo, en la selva nublada.

Es una mata silvestre de montaña, crece en lo alto, pero no en el páramo, un poco más debajo de donde empieza el páramo [...] la semilla la hecha en la parte de abajo. Se pela, no se come la concha. Lo de adentro es amarillo, son las semillas y con eso es que se hace la sopa, o sea que se come la fruta en sopa (Ana Mercado, Loma de Los Ángeles, 2014).

El ají entonces toma un lugar más importante en la alimentación en los tiempos de escasez en el páramo. En otra escala, la severa crisis agroalimentaria que la sociedad venezolana ha venido experimentando ha impactado en lo que se come,

¹⁷ Saní con ají, en efecto, era considerado el pasaje por excelencia en el tiempo de los antiguos en el páramo. El saní se preparaba con la semilla tostada y molida de la mostaza (*Brassica* spp.), una planta protegida que crece magnífica y abundantemente en los barbechos parameros en descanso, alumbrando con sus flores amarillas el espacio.

llevando a la revalorización de ciertos rubros vegetales para muchos venezolanos, entre ellos algunos tubérculos y el ají (Castillo D’Imperio, 2021).

Las plantas aliadas al *Capsicum*, en las preparaciones de ají, así como los demás ingredientes o las maneras de juntarlos, actúan como marcadores y remiten a referencias históricas, culturales y geoecológicas, a escalas regionales, comunitarias y familiares. Como escriben López *et al.* (2007), sus ingredientes hacen del ají “un alimento, sin duda aglutinante de identidades y de prácticas simbióticas multiétnicas –indígenas autóctonas y europeas alóctonas–”. Al comer ají, se cambia el sabor de un plato en recuerdo de infancia, se transforman los ingredientes en imágenes de intercambios y diferentes ambientes, se cuentan recetas como historias del pasado, se asocia el sabor picante a momentos de fiesta o de carencia. Y nunca falta el ají en la mesa (Figura 11). En los tiempos de abundancia el ají andino constituye un condimento “excitatriz del apetito” (Cartay, 1992: 137) que resalta el sabor de las comidas; en tiempo de escasez se transforma en alimento básico valorado por sus “vitaminas” y sus propiedades “corta hambre”.



Figura 11. Para la arepa de cada día, la hallaca de Navidad o la sopa paramera de papas con habas cocinada por Alejandra Dugarte, siempre se ofrece ají. El Balcón de Apure.

Fotografía: Pascale de Robert (2003).

El ají recordado de los viajeros y migrantes

A veces lo llamo “ají”, a veces “picante”, depende de con qué persona esté hablando. Lo que más me sale natural es “ají”, como cuando uno va a una casa de la familia y te dan de comer y tú preguntas: ¿no tendrás un ajicito por ahí? (Lourdes G. P., 2019).

Recuerdo que a veces solo comíamos arepa con ají y mantequilla, y una taza de café en la cena. Le agregábamos ají a todo: al mojito,¹⁸ a las sopas, a la carne, a las empanadas, pasteles, en las tres comidas [...] Nos gustaba que quedara bien picante y todos estábamos acostumbrados a ese picor. El ají que preparaba mi nona [abuela] era muy rico, pero también muy fuerte; al que no estaba acostumbrado, que llegaba de visita, ¡se aflojaban los mocos y lo ponía a uno a sudar! (Pilar C., 2019).

Compartir y apreciar el mismo ají es una manera de reconocerse próximos, “estar con su gente”. El ají de los vecinos nos pone a sudar, el de la otra comunidad sabe a “puro zapallo”, y nos da pena ofrecer el ají aliñado con *micuy* y maticas a un extranjero. Por las mismas razones, se suele echar de menos la comida de la casa, estando lejos. Sin embargo, los viajes y migraciones también son oportunidades para conocer otros ingredientes, para aprender a compartir y saborear otras comidas, otros ajíes.

Quien dejó el campo por la ciudad capital, como Yolanda, se queja de que “en Mérida el ají que consumen es el mongol, pero ése no nos gusta. También se probó el catara, un ají de la Amazonia”. Para quien es originario de Trujillo: “aquí en este estado de Mérida muy poco picante se come. El picante popular preparado en encurtido es el único que se consigue [...] para listar variedades de ajíes, hay que trasladarse al estado Trujillo que es único en el país”.

Al hablar de sus viajes, José recuerda:

... conozco el ají trujillano con suero de leche, el ají picante seco o deshidratado como en las pizzerías, el ají picante líquido con picadillo concentrado de una o

¹⁸ El mojo o mojito trujillano es una especialidad a base de huevos, leche, tomate y cebolla, que se come con arepas.

diversas variedades de ajíes, la salsa de tabasco o salsa picante mexicana y el picante artesanal de culo de bachacos que hay en los estados Bolívar y Amazonas, aunque este no es preparado precisamente con ajíes.

Para tener los buenos ajíes a la mano “dicha práctica de cultivar algunas plantas en los huertos y solares de las casas para aliñar y condimentar la comida es tradicional. De niño recuerdo que mamá lo hacía en pequeños espacios de la azotea de mi casa materna [...] y lo mismo hacía la suegra en un pequeño huerto de por fuera”. Cuando no se puede, como desde Italia, entonces comenta una cuñada que “a falta de chireres y mongos, yo he usado el ají habanero que es pequeño, picante y perfumado”. Y para quien se mudó a Brasil “no hay ají chirere, que también le decimos pajarito, entonces el ají lo puedes hacer con *pimenta malagueta*, que es parecida, juntándolo con *pimenta do cheiro* que tiene un sabor y un olor muy fuertes”

Comer ají es viajar y conocer, pues como subraya Rafael Cartay (1998) “Cuando comemos, consumimos alimentos, pero también símbolos, signos, significantes, representaciones, imaginarios”. El mismo autor diferenció cuatro paisajes alimentarios distintos en Venezuela a través de las gastronomías: de la montaña, de la costa, de los llanos y de la selva. Siendo el ají un ingrediente importante en todo el país, es muy probable que encontráramos una diversidad de ajíes tan grande en la costa y en los llanos como se vio para los picantes andinos. Sin embargo, queremos evocar, en forma bien preliminar aquí, el papel complejo del ají de la “gastronomía de la selva”, incluso porque varias de las personas que entrevistamos en Venezuela y en tierras ajenas manifestaron bastante interés por los ajíes de Amazonia y sus actuales procesos de valorización.

Se registran diversas formas en que los pueblos indígenas amazónicos procesan y consumen el ají como alimento, los dos más conocidos son un polvo concentrado y la “catara” líquida, que se prepara con yare (el jugo de yuca amarga que pasa por un proceso de detoxificación) y con diferentes ingredientes, por ejemplo, bachacos (reinas de hormigas *Atta* spp.).

Mucho tiempo invisibilizadas o despreciadas, las gastronomías indígenas reciben ahora mayor interés. Puede mencionarse por ejemplo la realización de un Festival de la Catara (2019) que busca valorizar con Denominación de Origen Controlada (DOC) este “ají amazónico” hecho de “yare, ají murupí y bachaco, que

son los ingredientes principales del picante catara, producto ancestral”.¹⁹ El chef Nelson Méndez, idealizador del evento, insiste también sobre los lazos entre culinaria y memoria: “es necesario reconocer toda la sabiduría ancestral y la tradición que hay en una botella de picante catara”. Otro chef venezolano está procurando “traer de la selva a la ciudad [...] una salsa espesa, color caramelo, donde resaltan un crisol de sabores entre lo dulce y lo ácido: es el *kumachi*”, el picante de los pemones.²⁰ Ambos productos parecen seguir procesos de patrimonialización o gastronomización similares a los que se observan en países vecinos (Katz *et al.*, 2008; OIBI/FOIRN/ISA, 2016), pero reducidos a sus aspectos alimenticios. Sin embargo, el ají es mucho más que alimento. Los pueblos amazónicos y andinos atribuyen al ají no solo propiedades gastronómicas insustituibles, sino que además le otorgan un rol esencial en las esferas de la sociabilidad y de la salud.

La diversidad de los usos y recetas del ají en el espacio de Venezuela contrasta con la homogeneidad, en el tiempo, de la preparación picante en los Andes. Citando un periódico local de 1906, Rafael Cartay escribe: “En Mérida eran famosos los encurtidos que vendía El Botiquín de los Amigos, de Trifón Avendaño. De toda su producción, el más solicitado era el encurtido de ají...”. También recuerda que “En todos los hogares andinos se preparaban encurtidos, aderezados con flores de maguey, rebanadas de capullos de caña brava, médulas de cogollos de palmeras y otros ingredientes macerados en vinagre, aceite de oliva de Castilla, sal, pimienta, orégano y ají chirel” (Cartay y Vila, 1992: 137). Vemos entonces que los recetarios, las fuentes históricas, así como los testimonios de los campesinos citados aquí (sobre un periodo de más de 30 años) demuestran una fuerte continuidad en las maneras de preparar y de consumir ajíes en los Andes.

Finalmente, el ají tiene un papel ritual que vale recalcar: permite categorizar diferentes tipos de seres (gente paramera, arcos, encantos), siendo el fruto del *Capsicum* un atributo de la alimentación humana. También es transportado (semillas, frascos) a tierras ajenas por los viajeros y migrantes que quieren guardar el sabor de su tierra de origen. Por otro lado, es importante para ritualizar una etapa de crecimiento entre los niños andinos (la primera vez):

¹⁹ <https://elsoldemargarita.com.ve/posts/post/id:215797/Amazonas-celebra-la-catara-como-picante>

²⁰ <http://www.venezuelanprofiles.com/kumachi-sabores-de-la-selva-la-ciudad/>. Los pemones, hablantes de una lengua caribe, viven en la Gran Sabana, al sur de la Amazonia venezolana.

Todo comenzó en mi niñez, veía a mi padre comiendo con tantas ganas, en ocasiones casi entrando en trance, en ocasiones con lágrimas o ataques de hipo por el ají muy fuerte, así que todo esto que yo observaba me provocaba de inmensa manera. Pero la respuesta al pedir era siempre la misma: 'no! eso pica mucho pá usted'. Hasta que llegó el día. Tenía la edad de ocho años. Recuerdo bien lo que comí, un buen plato de caraotas, arroz, aguacate y un buen chorrito de aceite de oliva El Gallo. Desde entonces nunca dejé de comer ají, ahora con mis 61, hace 53 años que caí en la marmita (Adalberto G. V., 2021)

Conclusión

Escuchando las voces de campesinos de dos comunidades de la cordillera de Mérida, recorriendo caminos andinos a lo largo de varias décadas, procuramos analizar el lugar del ají, también llamado picante, ajicero o pasaje, como un elemento importante de la cultura culinaria ancestral de los Andes venezolanos. Mínimamente, el ají participa en diferentes dinámicas de esferas andinas: es alimento apreciado único, es permeable a la combinación creativa con muchos ingredientes, pero sobresale como protagonista alentador mucho más allá de un aliño, puede ser medicina-alimento, curativa o detoxificante, constituye un atributo signico y también pragmático que marca la humanidad, solidario articula tradiciones y bienes en el tejido social de diferentes pisos ecológicos, diacrónica y sincrónicamente, y no se atemoriza al ser redefinido, acoplado o amalgamado en diferentes tradiciones.

Algunos alimentos llaman la atención, más que otros, por sus atributos identitarios o patrimoniales: "No pueden faltar en la mesa", bien sea en lo cotidiano o en ciertos eventos rituales o fechas especiales. Quienes los consumen se reconocen inmediatamente como miembros de una misma comunidad. Son alimentos que, así se dice, tienen un olor o un sabor capaz de transportar enseguida a quien lo consuma a otros tiempos o a lugares distantes (así como la magdalena de Proust). No todas las personas son capaces de prepararlos en forma adecuada o con el "toque" que se espera ("tiene que ser mi nona"); también su fabricación puede ser reservada a especialistas, y en todo caso, todos reconocen que "desde generaciones, se comen y se preparan (casi) de la misma manera". Tales alimentos

pueden reconocerse también como elementos de la memoria biocultural de un pueblo al ser asociados a conocimientos específicos sobre la biodiversidad y cuya transmisión es considerada necesaria.

Consideramos que los alimentos que cumplen con estas características son elementos de una “cultura culinaria ancestral”, junto con los saberes, gestos, objetos, recetas e ingredientes asociados. Muchos ejemplos muestran que los elementos de tales culturas continúan vivos, siendo ellos apreciados, transmitidos, adaptados, apropiados, valorizados en todas las esferas rurales y urbanas, y hasta muy lejos de sus lugares de origen.

El ají y las plantas cultivadas o silvestres que lo acompañan (“aliños del ají”), así como los demás ingredientes o maneras de juntarlos, actúan como elementos identitarios y remiten a referencias históricas o simbólicas. De esta manera, ellos transforman sabores en recuerdos, condimento en memoria, platos en narrativas de vida y recetas en libros de historia. De marcador implícito de humanidad a patrimonio compartido y reivindicado, el ají andino confirma la estrecha articulación entre alimentación, identidad o bioculturalidad, incluso en contexto de migración o fuertes recomposiciones socioambientales.

Agradecimientos

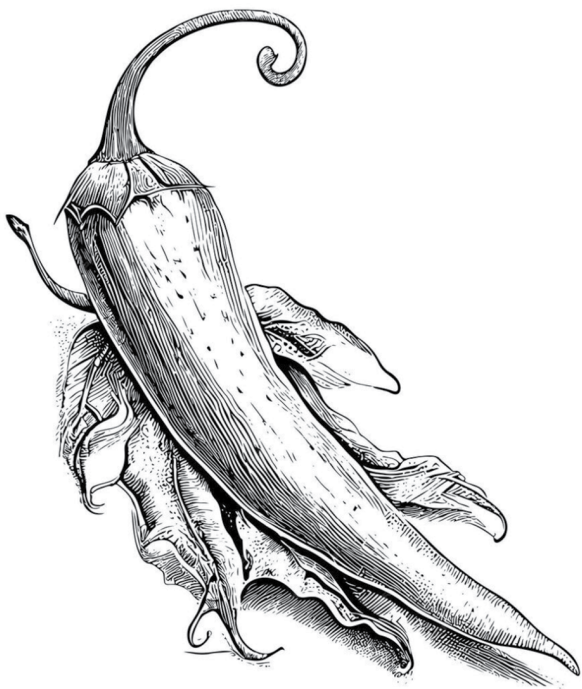
Agradecemos a todos los campesinos de Los Conejos, Las Plumas y Apure por el cariño, la paciencia, las enseñanzas, el tiempo compartido y las andanzas juntos. Algunas de sus contribuciones escogidas, entre muchas otras, son citadas indicando el nombre de la persona y el año de la comunicación oral. Agradeciéndoles, queremos mencionar también los lugares de origen: Elvia Quintero, de Manzano Alto; Alejandra y Miguel Dugarte, del Balcón; Juan Quintero Rojo, Fidelia Quintero y Claudio Rojo, Domingo Santiago, Pedro Rojo, Marcolina Rojo, Nacha, Oliva y Anita Quintero, de Los Conejos; Flor Benítez Vielma, de La Pedregosa; Jesús Manuel Altuve, de Manzano Alto; Lourdes y Adalberto González, de Cabimbú; Lucas, Felicita y Patricio, de Las Plumas; Dominga, de Los Surcos; Martina y Demetrio, del Plano Alto; Grabiela, Alis Dugarte y Edita, del Rinconhondo; Gregorio, del Balcón; Andrés y José, de la Becerrera; Ana Mercado, de Loma de Los Ángeles; Pilar Carrasquera, de Trujillo; José del Carmen Araujo, de Mérida. Gracias a Néstor González Valera por sus mensajes botánicos, recordando al amigo Benito Briceño.

Bibliografía

- Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Katz, E. y Hernández Colorado, M. R. (Eds.). (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Universidad Veracruzana/IRD Éditions, Xalapa/Marseille.
- Briceño, B. y de Robert, P. 1996. Diversidad y utilidad de las plantas vasculares en un páramo triguero de la Sierra Nevada de Mérida. *Pittieria*, (24): 43-61.
- Cartay, R. y Dávila L. R. (1992). *La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida*. Entidad de Ahorro y Préstamo Merenap, Mérida.
- Cartay, R. (1998). Elogio y nostalgia de la cocina venezolana. *Caravelle: Senteurs et saveurs d'Amérique latine*, 71, 53-65.
- Castillo D'Imperio, O. (2021). *Los alimentos que crecen bajo tierra. Presente y pasado*. Universidad de Los Andes, pp. 95-109.
- Clarac de Briceño, J. (1981). *Dioses en exilio. Representaciones y prácticas simbólicas en la cordillera de Mérida*. Fundarte, Caracas.
- Consuegra, C., Ortiz, S., Cely-Santos, M., van der Hammen, M. C. y Pérez, D. (2021). Plantas que toda la vida han estado: una coinvestigación alrededor de la cocina y las relaciones bioculturales asociadas a plantas alimenticias locales en la ruralidad de Bogotá. *Revista de Antropología y Sociología: Virajes*, 23(2), 163-185.
- de Robert, P. (1991). Immigrations et transformations dans les Andes du café: le cas de Mucunután. *Geodoc*, 36(1), 44-60.
- de Robert, P. (1993a). *Prácticas campesinas en el páramo de Apure: fundamentos ecológicos, económicos y sociales de un sistema de producción andino (Cordillera de Mérida, Venezuela)*. [Tesis de doctorado en Ecología Tropical, CIELAT, Universidad de Los Andes, Mérida].
- de Robert, P. (1993b). Le café dans la montagne, quels enjeux pour les populations marginales non productrices? *Caravelle*, 61, 165-176.
- de Robert, P. (1997). Cosas de Dios: anomalías meteorológicas y enfermedades de las plantas en la Sierra Nevada. En: M. Goloubinoff, E. Katz y A. Lammel (Eds.). *Antropología del clima en el mundo hispanoamericano*. (T. II), núm. 50, pp. 211-239, Abya-Yala, Quito.
- de Robert, P. (2001) *Apprivoiser la montagne. Portrait d'une société paysanne dans les Andes*. Coll. À travers champs, IRD Éditions, Paris.

- González Pérez, M. A. (2019). *El picante andino*. [Informe de pasantía. UMR PALOC IRD/MNHN, Paris].
- Jaimez, R. E., Rada, F. y García-Núñez, C. (2000). The effect of irrigation frequency on water and carbon relations in three cultivars of sweet pepper (*Capsicum chinense* Jacq.) in a tropical semiarid region. *Scientia Horticulturae*, 81, 301-308.
- Kamen-Kaye, D. 1975. Chimó: why not? a primitive form of tobacco still in use in Venezuela. *Economic Botany*, 29(1), 47-68.
- Katz, E., de Robert, P., van Velthem, L., Almeida, M., Santilli, J. y Emperaire, L. (2008). La valorización del patrimonio culinario amazónico por las Indicaciones Geográficas. En: M. Álvarez y X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, pp. 97-117, Icaria, Barcelona.
- López, E., de Robert, P. y Sodja, I. (2007). *Pueblos del sur: tierra de gentes y plantas*. En: *Los Pueblos del Sur de Mérida*, pp. 107-155, Exxon Mobil de Venezuela Editores, Caracas.
- López-Zent, E. (1991). *Etnobotánica de los páramos venezolanos*. [Tesis de maestría en Biología, Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas, Altos de Pipe, Venezuela].
- López-Zent, E. (1993) Páramo: diferentes visiones. En: C. Schubert y L. Vivas (Eds.). *El Cuaternario de la cordillera de Mérida, Andes venezolanos*, pp. 109-121, Universidad de Los Andes/Fundación Polar, Mérida.
- López-Zent, E. (1994) Etnobotánica de los páramos en Venezuela. En: J. Salazar y A. Jaimes (Eds.). Homenaje a Erika Wagner. Boletín del Museo Arqueológico de Quibor, edición especial, (3), 67-92.
- López-Zent, E. (1995) Las percepciones parameras del ecosistema páramo: un análisis de atributos criterios y variación del informante. *Scientiæ Gvianæ*, 3, 238-268.
- López-Zent, E. (1993). Plants and people of the Venezuelan páramos. *Antropológica*, 79, 17-42.
- Monasterio, M. (1980). Poblamiento humano y uso de la tierra en los altos Andes de Venezuela. En: Monasterio, M. (Ed.). *Estudios ecológicos en los páramos andinos*, pp. 170-198, Editorial de la Universidad de Los Andes, Mérida.

- OIBI/FOIRN/ISA. (2016). *Pimenta jiquitaia Baniwa*. Organização Indígena da Bacia do Içana/Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro, São Gabriel da Cachoeira, Amazonas/Instituto Socioambiental, São Paulo.
- Salas de Carbonell, J. (2009). *Caminos y fogones de una familia merideña*. Fundación Polar, Caracas.
- Suremain de, C. E. y Katz, E. (2009). Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Anthropology of Food* S6, <https://doi.org/10.4000/aof.6432>
- Villamizar, T. y Álvarez, A. (2018). La identidad indígena en los timote de los Andes venezolanos. *Fermentum, Revista Venezolana de Sociología y Antropología*, 28(82), 573-599.
- Vivas, L. (1992). *Los Andes venezolanos*. Academia Nacional de la Historia, Caracas.
- Zent, E. (2002) La cultura del frailejón y la papa: des-andando los páramos venezolanos. *Antropológica*, 97(98), 3-27.



El ají en la alimentación saraguro de Ecuador

Tania González-Rivadeneira y Raffaella Ansaloni

Yo también fui al paro (paro nacional de Ecuador del 13 al 30 de junio de 2022), llevé un saco de ají, porque eso es lo que comemos los saraguros (Santa Puglla, comunidad de Gera, Cantón Saraguro, Provincia de Loja).

Entre los saraguros, un pueblo indígena del sur de Ecuador, el ají acompaña todas las comidas saladas, acompaña al mote (maíz cocido y pelado con ceniza), a las sopas y caldos; acompaña a las comidas más tradicionales (sopa de harina de maíz, sopa de nabo, frejol, entre otras) y también a las foráneas (atún, el arroz, fideo). Este acoplamiento del sabor picante a la dieta saraguro no es casual ni es reciente, pues la etnogénesis de este pueblo está vinculada a la incaica. De acuerdo con Borchart y Moreno-Yáñez (1997) y Ogburn (2007), los saraguros fueron *mitmajcunas*, esto es el traslado forzado por los incas de una región a otra. Para los ahora saraguros implicó que, siendo ellos habitantes de las orillas del lago Titikaka, fueron obligados a asentarse en otra región del imperio incaico, lo que hoy es la provincia de Loja, al sur de Ecuador. La palabra saraguro actualmente tiene tres acepciones diferentes, dos de ellas políticas y una étnica. La primera se refiere a la ciudad de Saraguro, ubicada en la segunda acepción política, que es el cantón Saraguro perteneciente a la provincia de Loja, que se encuentra a una altitud que oscila entre 2190 y 2760 msnm. La tercera acepción refiere al pueblo saraguro (Figura 1), pueblo indígena perteneciente a la nacionalidad kichwa (pueblos hablantes de la variante lingüística kichwa que están presentes en la sierra y Amazonía ecuatoriana), que mantienen un territorio, prácticas culturales, una historia que les otorga identidad y cohesión social como pueblo. Actualmente, del total de población indígena en Ecuador, constituida por 1,018,176 personas, un 4% se autoidentificó como saraguro (Fernández *et al.*, 2012). Tania González-

Rivadeneira realizó trabajo de campo con los saraguros en la comunidad de Gera, en julio de 2022, como parte de un proyecto de investigación doctoral del posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad, UNAM, México, financiado por Conacyt, enfocado en la alimentación. Raffaella Ansaloni ha trabajado en la región saraguro, colaborando con una organización comunitaria y realizando estudios etnobotánicos. Su aporte en este texto fue bibliográfico respecto de la literatura especializada disponible sobre la etnobotánica del pueblo saraguro.

Para los incas, así como para los pueblos habitantes de las costas ecuatorianas y los Andes centrales, el ají (*Capsicum* spp.) ha sido parte fundamental de la dieta, consumido como condimento y adicionado a gran parte de las comidas junto al achiote (*Bixa orellana* L.) y al tomate (*Solanum lycopersicon* L.) (Staller, 2021). De acuerdo con Staller (2021), el ají en los Andes centrales no era utilizado en contextos rituales, pero sí domesticado y utilizado con fines específicamente alimenticios, aspecto que se puede ver desde la época prehispánica hasta la contemporánea, pues el ají continúa siendo un condimento muy valorado en los platillos andinos.

Para los pueblos de Ecuador, el ají ha estado presente en las comidas de diferentes formas, se usan varias especies nativas cultivadas de ají: *Capsicum annuum*, *C. cerasiforme*,¹ *C. chinense* y *C. pubescens* (De la Torre *et al.*, 2008). De acuerdo con Estrella (1988), el consumo de hojas de ají en ensaladas era frecuente en diferentes regiones del país, además las hojas eran utilizadas como condimento de manera similar al perejil, cilantro y hierbabuena, particularmente, las hojas de ají picadas eran acompañantes principales de los famosos locros (sopas espesas muy comunes en la alimentación de las poblaciones de la sierra). Para los pueblos amazónicos, el ají ha tenido usos más allá de los alimenticios, por ejemplo, se le utiliza como revitalizante, como emplasto y para las limpiezas de mal aire, es decir, para que se alejen los malos espíritus (De la Torre *et al.*, 2008).

Los saraguros consumen el ají, también llamado *uchu*, de manera cotidiana y abundante, si bien las hojas no son utilizadas como en el pasado mencionado por Eduardo Estrella, en las chakras no faltan plantas de ají. El *uchu* favorito es el denominado rocoto (*Capsicum pubescens*). Además, se consumen otros ajíes, como el ají amarillo, ají amarillo-largo, ají rojo y pimiento verde (identificados

¹ Nota de los editores: según Barboza *et al.* (2022), *C. cerasiforme* es sinónimo de *C. chinense*.

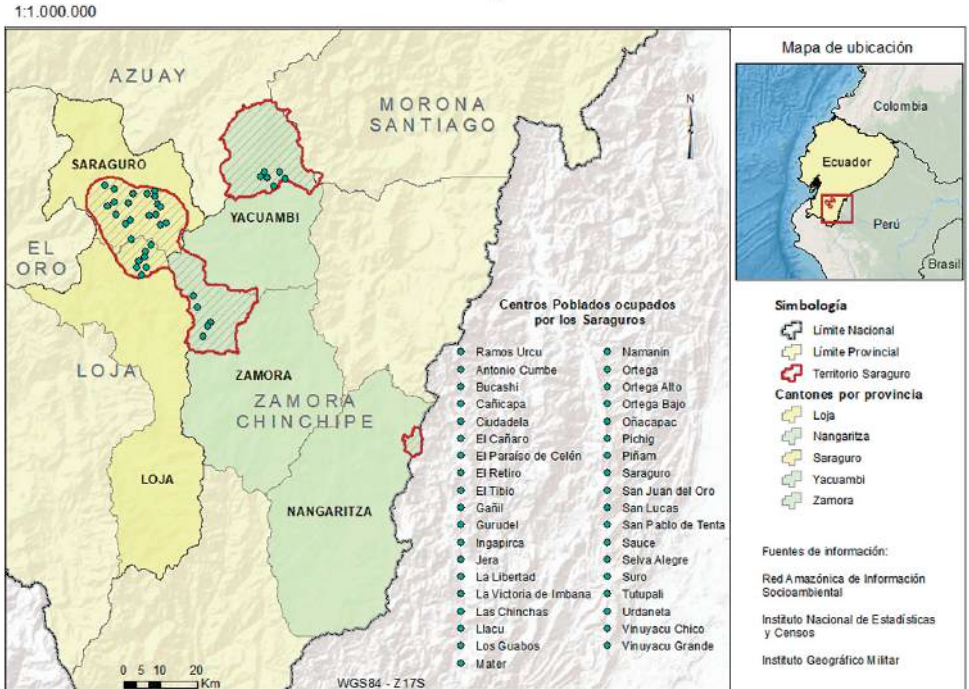


Figura 1. Localización del territorio saraguro en Ecuador.

por Estrella *et al.*, 2011 como *C. annuum*), y el ají yunga, ají yunga rojo o amarillo (*C. chinense*)² (De la Torre *et al.*, 2008; Estrella *et al.*, 2011). De acuerdo con Estrella *et al.* (2011), en un análisis de semillas en 14 comunidades saraguro aparecieron varios nombres comunes, sin embargo, aún faltan investigaciones para reconocer la etnotaxonomía de las especies, así como la clasificación botánica de las mismas.

La palabra en español, ají, sirve para identificar a la planta, al fruto y también a las salsas elaboradas con los frutos. Los ajíes (salsas) en saraguro están preparados de maneras sencillas, por ejemplo, se colocan unos cuantos frutos sin semillas en una piedra de moler, se muele hasta que sea una especie de pasta, se le

² Nota de los editores: según Barboza *et al.* (2022), *C. sinense* es sinónimo de *C. chinense*.

añade cebolla, sal, cilantro y se sigue moliendo, la mezcla obtenida es una pasta rojo intenso con pedazos de los condimentos adicionados (Estrella *et al.*, 2011; León, 2011; González-Rivadeneira, notas de campo, 2022). La gente lo consume principalmente con mote, pero también como acompañante de cualquier otra comida de sal, es decir, nunca acompaña a nada dulce, como ocurre en otras regiones, por ejemplo, en México (Estrella *et al.*, 2011; León, 2011).

Otra forma de preparar el ají (salsa) es con el uso de la licuadora, donde se colocan varios frutos de ají, se adiciona un tomate de árbol (*Solanum betaceum*) y sal, se licua, se añade cilantro o perejil, cebolla picada y se sirve. Otra forma de preparación es el ají de pepa de sambo. Para este ají se utiliza la licuadora donde se coloca el ají, se adiciona semillas de sambo (*Cucurbita ficifolia*) que previamente fueron tostadas sin aceite, se adiciona sal (León 2011). Cabe mencionar que en muchas de las comunidades se hace ají de pepa de sambo moliendo en la piedra las semillas y el ají, y si bien se ha extendido el uso de la licuadora, especialmente en contextos urbanos, aún se realiza esta salsa también en piedra de moler. Una vez licuado o molido se agrega cilantro o perejil y cebolla picada finamente.

De acuerdo con León (2011), el *kariucho* (*kari*: hombre, *ucho*: ají) es otra forma de consumo de una salsa que acompaña a las comidas, se llama “ají de hombres”, porque es muy fácil de preparar, aunque la realizan las mujeres saraguraras. Se muele la cebolla en hoja con agua hervida, luego se agrega cilantro y sal, se machaca hasta formar una crema, y se puede o no adicionar ají; es decir, puede o no ser picoso.

Otras formas de utilización del ají reportadas por De la Torre *et al.* (2008) para pueblos de Loja se relacionan con los ecosistemas y con el cuerpo, es así que se utilizan como macerado tóxico contra insectos; además, cuando las personas sufren de dolor de cabeza, el fruto es utilizado para dar masajes corporales y aliviar el dolor de cabeza, estos deben ser arrojados lejos luego del tratamiento.

Se conoce que el *uchú* o ají ha sido muy importante para los pueblos habitantes del sur de Ecuador, pues varios lugares han sido denominados por la presencia de esta planta, dichos lugares mantienen sus nombres, por ejemplo, Uzhupud (mezcla del cañari *pud*: lugar y *uchu*: *uzhu*), Uchucay (*uchu*: ají; *-kay*: río o quebrada), Uchuloma (*uchu*: ají; loma: ladera), por mencionar algunos (Encalada, 1990).

Se ha escrito muy poco sobre las formas de consumo, las variedades y sobre qué es el ají para el pueblo saraguro, sin embargo, durante el paro nacional, el ají fue un elemento importante de la dieta, pues está asociado al coraje, la fuerza y la energía vital que se necesita para sobrellevar la lucha del pueblo. Es necesario reconocer que, si bien existen estudios etnobotánicos y culinarios sobre los ajíes en la cultura saraguro, y en general en Ecuador, los ajíes han estado presentes en las dietas en la región desde hace unos 8000 años atrás (Pagán-Jiménez *et al.*, 2016) junto al maíz, a la yuca y a otras plantas; por lo cual el reconocimiento de los ajíes como parte de los alimentos y las luchas contemporáneas es también un reconocimiento a la historia de relaciones entre las plantas y las personas, y a la necesidad de apoyar a las comunidades en su “devenir con” (*sensu* Donna Haraway, 2010) la naturaleza.

Bibliografía

- Barboza, G. E., Carrizo García, C., De Bem Bianchetti, L., Romero, M. V. y Scaldaferro, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *PhytoKeys*, 200, 1-423. <https://doi.org/10.3897/phytokeys.200.71667>
- Borchart, C. y Moreno Yáñez, S. (1997). *Crónica indiana del Ecuador antiguo*. Quito: Proyecto EBI-GTZ y Abya-Yala.
- De la Torre, L., Navarrete, H., Muriel P., Macía Barco, M. y Balslev, H. (2008). *Enciclopedia de las plantas útiles del Ecuador*. Quito: Herbario QCA de la Escuela de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador/Aarhus: Herbario AAU del Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Aarhus.
- Encalada, O. (1990). *Toponimias Azuayas*. Banco Central del Ecuador Cuenca, Quito.
- Estrella, E. (1988). *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Abya-Yala, Quito.
- Estrella, J. Pesántez, N. y López, S. (2011). *Nuestras semillas, nuestra vida*. Chasky Warmikuna, Gamma, Cuenca.
- Fernández, W., Morán, D., Zhunaula, S. y Ango, J. (2012). *Las cifras del pueblo indígena. Una mirada desde el censo de población y vivienda 2010*. CODENPE, Quito.
- Haraway, D. (2010). When species meet: staying with the trouble. *Environment and Planning D: Society and Space*, 28(1), 53-55.

- León, X. (2011). *Nuestras recetas: un aporte para la soberanía alimentaria*. Gamma, Saraguro.
- Ogburn, D. (2007). Incas past and present: archaeology and the indigenous saraguros of southern Ecuador. *Stanford Journal of Archaeology*, 5, 134-163.
- Pagán-Jiménez, J. R., Guachamín-Tello, A. M., Romero-Bastidas, M. E. y Constantine-Castro, A. R. (2016). Late ninth millennium BP use of *Zea mays* L. at Cubilán area, highland Ecuador, revealed by ancient starches. *Quaternary international*, 404, 137-155.
- Staller, J. (Ed.). 2021. Andean foodways. pre-columbian, colonial, and contemporary food and culture. Springer, Cham, Switzerland.

Los ajíes peruanos: diversidad, erosión genética y conservación

Roberto Ugás, Víctor Mendoza y Carlos Valverde

Capsicum en Perú

En el castellano de América del sur los frutos de los *Capsicum* picantes son llamados ají, con excepción de *C. pubescens*, que es llamado rocoto en Perú y en otros países andinos. Ají es entonces sinónimo de chile, el nombre utilizado en México y América Central y popularizado en el inglés de los Estados Unidos y otras regiones, y de guindilla, como se les dice en España. Ají y chile son términos usualmente reservados para los *Capsicum* picantes, pero también se usan para algunos *Capsicum* no picantes, como el ají dulce en los países amazónicos (*C. chinense*) y el chile dulce en México (*C. annuum*). Chiles y ajíes son especias consumidas globalmente, ya sea frutos frescos, deshidratados y molidos o en una gran diversidad de salsas, cremas y pastas picantes, con China, India y México responsables de 50% de la producción mundial en fresco (FAO, 2018). En tiempos ancestrales los ajíes fueron usados de distintas maneras en América Latina: como tributo, medio de cambio, en rituales, como medicina y para dar castigo, además de su uso alimentario (Bosland y Votava, 2012; Cabieses, 2000). Algunos de estos usos aún permanecen en comunidades rurales, pero son su pungencia o picor, y sus aromas y sabores característicos, los que sustentan su presencia determinante en la gastronomía tradicional y moderna. Los cocineros han dicho que los ajíes son el ADN de la comida peruana y su diversidad se ve reflejada en un rango amplio de formas, tamaños y colores que se relacionan con el valor nutricional y las propiedades organolépticas, a su vez influenciados por la especie, la variedad y las condiciones de cultivo, entre otros factores.

Los registros arqueológicos muestran que los humanos han venido usando los ajíes desde hace por lo menos 10 mil años en la costa norte de Perú (Dillehay

et al., 2017) y los museos de historia y de arte antiguos exhiben numerosas representaciones de alimentos que dejan constancia del aprecio por los ajíes desde las primeras culturas preincaicas (Figura 1). Se piensa que en el actual territorio de Bolivia se encuentra el área de origen del género *Capsicum*, o quizá más bien una franja continua desde el sur del Brasil hacia los Andes de Bolivia y Perú, aunque una investigación reciente postula que los ancestros de *Capsicum* podrían haberse originado en los territorios de Perú, Ecuador y Colombia, con una expansión posterior, en el sentido de las agujas del reloj, alrededor de la cuenca amazónica, hacia el centro y sudeste del Brasil, luego de regreso hacia el oeste de América del Sur y finalmente al norte hacia América Central (Carrizo García *et al.*, 2016).



Figura 1. Hace dos mil años, durante la civilización Chavín, se esculpió el Obelisco Tello, una de las mayores obras de arte de la antigüedad sudamericana. En este fragmento se observan frutos de ají en la esquina inferior derecha, representados en colores.

Fuente: con permiso de Museo Rietberg Zúrich y ArcTron 3D.

En Bolivia, se encuentra la mayor diversidad de especies silvestres de *Capsicum*, mientras que en Perú se encuentra la mayor diversidad genética de *Capsicum* cultivados (van Zonneveld *et al.*, 2015), principalmente variedades tradicionales en huertos familiares y chacras (la denominación andina de finca de pequeña escala). *Capsicum annuum*, la especie más consumida a nivel mundial, se originó

en México (Kraft *et al.*, 2014), mientras que las otras cuatro especies cultivadas (Jarret *et al.*, 2019) se originaron en América del Sur y la región del Caribe. Los frutos de estas cinco especies se pueden encontrar en mercados de Perú (Figura 2), siendo más abundantes y frecuentes los grupos varietales tradicionales de *C. chinense*, *C. baccatum* y *C. pubescens* (Ugás, 2012). Sin embargo, países como México, China, India y Corea muestran una mayor diversidad de usos y consumo per cápita de *Capsicum* picantes.

El Programa de Hortalizas de la UNALM conserva la colección más representativa de la diversidad peruana de ajíes cultivados de tierras bajas (no incluye *C. pubescens*, que crece en elevaciones medias en los Andes y del cual existen otras colecciones), con entradas de germoplasma de 21 de las 24 regiones políticas del país. Un trabajo pionero fue el de Valderrama y Ugás (2019), que buscó compartir información botánica, agronómica e histórica, de la mano con la gastronomía, para un público amplio. Sobre la base del trabajo de caracterización morfológica y agronómica, visitas de campo y evaluaciones con agricultores y cocineros, además de pruebas de aptitud agroindustrial, Ugás (2012) propuso una primera clasificación de los ajíes de Perú por grupos varietales, que está siendo revisada y complementada con información genética. Meckelmann *et al.* (2013) llevaron a cabo la primera caracterización fisicoquímica de ajíes peruanos provenientes de tres colecciones de germoplasma. Para acercar los ajíes regionales a públicos más amplios, Mendoza y Ugás (2018) propusieron 12 ajíes promisorios con la intención de acercar a los pequeños agricultores que conservan esa diversidad con mercados nacionales. Morales *et al.* (2018) continuaron las investigaciones con los materiales conservados en la UNALM y desarrollaron la primera caracterización del sabor de ajíes peruanos a través del perfil de pungencia y la huella digital de aromas. Instituciones como INIA caracterizaron el amplio germoplasma de *Capsicum* (Rojas *et al.*, 2019) y estudiaron las cadenas de valor de los ajíes nativos. En otra vertiente, la UNALM publicó la más reciente reseña de los aspectos sociales y culturales alrededor de los ajíes peruanos (Rodríguez, 2016), heredera del trabajo pionero de Cabieses (2000). Los últimos productos de investigación más relevantes son el libro monumental de Presilla (2017), que incluye muchos ajíes peruanos, la línea de base de la diversidad de *Capsicum* (MINAM 2021) y el primer estudio del genoma completo de un ají peruano (Arbizu *et al.*, 2022).

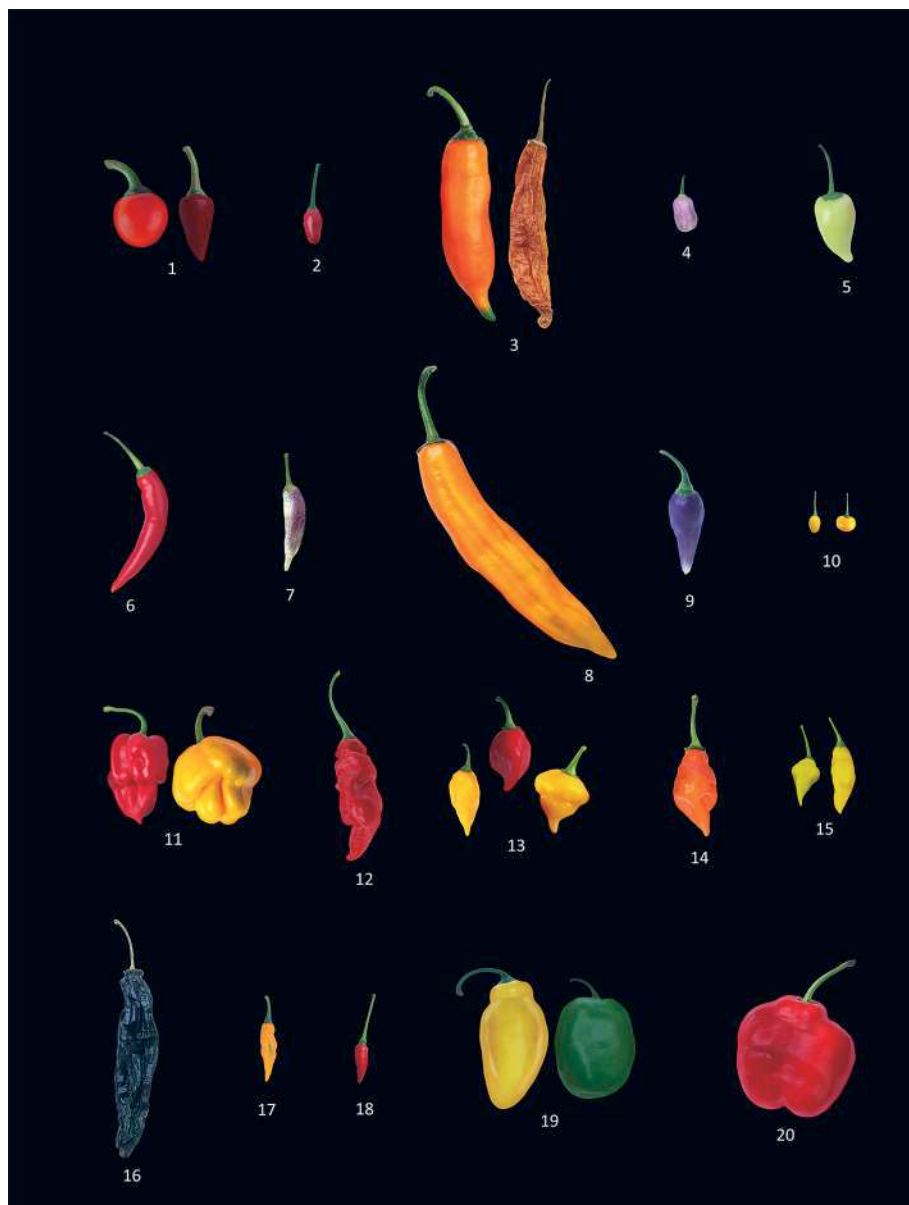


Figura 2. Galería de los 20 grupos varietales de ajíes nativos que más se encuentran en los mercados de Perú.

	Grupo varietal	Especie	Región
1	Cerezos	<i>C. annuum</i>	costa norte
2	Pipí de mono (costa)	<i>C. annuum</i>	Costa
3	Amarillo o escabeche (fresco), mirasol (seco)	<i>C. baccatum</i>	Costa
4	Ayuyo	<i>C. baccatum</i>	Amazonía
5	Blanco o de mesa	<i>C. baccatum</i>	Sierra
6	Cacho de cabra o uña de gavián	<i>C. baccatum</i>	costa norte
7	Challuaruro	<i>C. baccatum</i>	Amazonía
8	Pacae	<i>C. baccatum</i>	Costa sur
9	Arnaucho	<i>C. chinense</i>	Norte Chico
10	Charapita	<i>C. chinense</i>	Amazonía
11	Dulce	<i>C. chinense</i>	Amazonía
12	Limo (cebichero) o de montaña	<i>C. chinense</i>	Selva Central
13	Limo (norteño)	<i>C. chinense</i>	costa norte
14	Miscucho	<i>C. chinense</i>	costa norte
15	Mochero	<i>C. chinense</i>	costa norte
16	Panca (seco)	<i>C. chinense</i>	Costa
17	Pucunucho	<i>C. chinense</i>	Amazonía
18	Malagueta o pipí de mono (selva)	<i>C. frutescens</i>	Amazonía
19	Rocoto de huerta	<i>C. pubescens</i>	Sierra
20	Rocoto de la selva central	<i>C. pubescens</i>	Selva Central

Los *Capsicum* cultivados en Perú (Tabla 1), ocupan más de 12 mil hectáreas (Tabla 2), más de la mitad para cultivos de frutos no picantes que en su mayor parte se exportan, por ejemplo, como especia (páprika) o como verdura en conserva (piquillo). Entre los picantes (ajíes) destaca, desde el punto de vista comercial, *C. baccatum*, de lejos la especie más importante por el tipo escabeche o amarillo, cultivado en todo el país, pero principalmente en campos de tamaño medio a grande en la costa irrigada para abastecer mercados nacionales en fresco, en seco (en este estado se llama mirasol) y como materia prima de cremas y salsas picantes. Muy aromático y de pungencia media a baja, escabeche es el ají por excelencia de la gastronomía peruana, usado en los hogares para bases y aderezos luego de un proceso casero para reducir la pungencia. A pesar de su importancia, no hay variedades mejoradas o registradas de este ají, predominando tipos locales en algunos valles productores.

Tabla 1. Características de los principales *Capsicum* cultivados en Perú

Tipo de <i>Capsicum</i>	Nombre científico	Pungencia	Diversidad genética	Agroecosistema predominante	Procedencia de la semilla	Estado del producto Comercial	Mercados
Ajíes	<i>C. baccatum</i>	sí	alta	Huertos en costa norte y Amazonía. Producción comercial en costa árida irrigada.	El huerto La chacra Agricultores o empresas acopiadoras	Fresco Seco (Mirasol)	Nacional en fresco y agroindustria masiva. Exportación en salsas.
	<i>C. chinense</i>	sí	muy alta	Pequeña agricultura diversificada en costa norte. Huertos en Amazonía. Producción comercial en costa árida irrigada o laderas amazónicas.	El huerto La chacra Agricultores o empresas acopiadoras	Fresco Seco (Panca)	Nacional en fresco y agroindustria masiva y artesanal. Exportación en salsas.
	<i>C. frutescens</i>	sí	baja	Huerto amazónico	El huerto La chacra	Fresco	Agroindustria artesanal.
	<i>C. annuum</i>	sí	media a baja	Casero: huerto familiar en Costa y Amazonía. Comercial: pequeña agricultura en costa norte.	El huerto La chacra	Fresco	Fresco en costa norte.
Rocoto	<i>C. pubescens</i>	sí	alta	Laderas amazónicas (selva alta). Valles interandinos.	La chacra Agricultores o empresas acopiadoras	Fresco	Nacional en fresco y agroindustria. Exportación.
Páprika	<i>C. annuum</i>	no	baja	Producción comercial en costa árida irrigada.	Importada y nacional	Seco	Exportación y nacional.
Pimiento	<i>C. annuum</i>	no	media	Producción comercial en costa árida irrigada.	Importada	Fresco	Nacional y exportación.
Piquillo	<i>C. annuum</i>	no	baja	Producción comercial en costa árida irrigada.	Importada	Fresco	Exportación
Chiles mexicanos	<i>C. annuum</i>	sí	baja	Producción comercial en costa árida irrigada.	Importada	Fresco y seco	Exportación
Tabasco	<i>C. frutescens</i>	sí	baja	Producción comercial en laderas y llano amazónico.	Importada	Fresco	Exportación

Tabla 2. Estadísticas nacionales de los *Capsicum* cultivados en Perú

Tipo de <i>Capsicum</i>	Extensión sembrada nacional (ha)	Regiones con mayor extensión	Rendimiento promedio nacional (t/ha)	Rendimiento máximo regional (t/ha)	Valor bruto de la producción (millones de soles)
Ají	4,297	Tacna, Lima	10.3	24.5 La Libertad	56.726
Páprika	4,178	Lima, Arequipa	5.8	9.2 La Libertad	260.070
Pimiento	1,661	Lambayeque, La Libertad	30.2	46.0 Lambayeque	55.254
Piquillo	1,338	Lambayeque, Piura	28.4	30.9 La Libertad	52.216
Rocoto	1,191	Pasco, Junín	15.7	20.0 Pasco	44.825
TOTAL	12,666	Lima, Lambayeque			

Elaboración propia a partir de MIDAGRI, 2019, 2020.

La estadística oficial no diferencia los tipos principales de ajíes.

Pero la mayor diversidad de tipos tradicionales de ajíes está en la especie *C. chinense*, principalmente en la costa norte y en la Amazonía. El tipo panca es el más cultivado, normalmente en campos de tamaño medio a grande en la costa central y sur, se comercializa en estado seco y también se procesa en salsas y cremas. Limo es un grupo varietal tradicional de la biodiversidad de la costa norte, con decenas de variedades de alcance muy local, pero ahora ese nombre es usado para un ají de la selva central, cultivado en laderas amazónicas boscosas, que se ha hecho predominante en la preparación del cebiche de pescado, un plato fundamental en la comida peruana. Otro ají regional que ha alcanzado mercados nacionales y la agroindustria es el charapita, el más conocido entre los que llamamos miniaturas amazónicas. También destaca en esta especie el ají mochero, del cual hablaremos más adelante. El rocoto (*C. pubescens*) crece en elevaciones medias, prefiere sitios abrigados y puede vivir muchos años en huertos caseros. Décadas recientes han visto la intensificación del cultivo de rocoto en la selva central, principalmente en monocultivos para abastecer la demanda de frutos de tamaño más grande que se usan para rellenar.

Erosión genética en ajíes peruanos

Una reciente y completa revisión de literatura (Khoury *et al.*, 2022) define la erosión genética como la pérdida de diversidad en un cultivo en un área y tiempo determinados, típicamente medida como disminución de especies o variación en la variabilidad o dentro de ella (genética o genómica); sostiene también que la disminución al nivel de especies y poblaciones generalmente significa una pérdida de diversidad genética. Asimismo, se ha definido variedad tradicional (*landrace*) como una variedad o población manejada por agricultores a través de su cultivo, selección y difusión, que típicamente está adaptada a un área local y a sistemas de producción tradicionales, que tiene una identidad reconocible y un origen geográfico, y por lo general muestra heterogeneidad genética. Los mismos autores advierten, sin embargo, que si bien la evidencia revela que se dan cambios en la diversidad de variedades tradicionales y sus parientes silvestres, en una escala global también hay casos en los que la diversidad se ha mantenido o ha aumentado, y que esto depende de aspectos como especie o escala taxonómica y geográfica, pero también del enfoque del análisis (Khoury *et al.*, 2022). Entre las causas de la erosión genética pueden estar el reemplazo de variedades tradicionales por variedades mejoradas de mayor productividad o prestigio, o cambios culturales como hábitos alimentarios o migración, tratándose de “procesos socioecológicos complejos y multifactoriales” (Casas y Velásquez, 2016).

No está documentada la erosión genética en los ajíes peruanos, pero el hecho de que muchos vayan desapareciendo o escaseando en los mercados regionales, que tienden a preferir unos pocos tipos de ajíes más comunes en la comida peruana (escabeche, panca, limo, rocoto), provenientes de sistemas de producción intensivos y con alto uso de agroquímicos, debe motivar mayor atención a los cientos de variedades que aún se conservan en huertos y chacras de pequeña escala. El fuerte y amplio movimiento gastronómico en Perú ha fomentado nuevas corrientes de apreciación de la alimentación local en sectores de la sociedad distintos a los más comúnmente relacionados con la conservación de la agrobiodiversidad; también ha hecho más visibles casos de erosión del conocimiento rural o urbano relacionado con el cultivo, el procesamiento o el consumo de alimentos tradicionales.

Un proceso de este tipo se ha ido dando con los ajíes que las cebicherías del país usan para sus cebiches. El impulso de un tipo de ají de la selva central (con

nombres comunes como de montaña, chuncho, de la selva) por comerciantes mayoristas en Lima, el uso del nombre limo (originalmente de la costa norte) para referirse a él y la preferencia de las cebicherías y cocineros limeños de gran visibilidad por este ají muy aromático, más grande, uniforme, sin mayores variaciones a lo largo del año, ha llevado a una evidente estandarización de los cebiches en buena parte del país, que con cada vez mayor frecuencia son hechos con ají limo, incluso en zonas de gran diversidad de ajíes locales antes comunes en sus cebiches. Esto impulsa menores siembras de los ajíes locales, que empiezan a escasear en los mercados del pueblo y obliga a la gente a usar el ají limo en casas y cebicherías, con lo cual el conocimiento de los usos de los ajíes locales se va perdiendo o restringiendo. Este ají limo recibe el estímulo de una mayor demanda, lo que ha hecho que se intensifique su producción en la selva central, donde los campos se multiplican y crecen, poniendo en riesgo el bosque nativo de la mano con otros cultivos que han aumentado en la región, como la piña y el jengibre.

El ají mocho (*Capsicum chinense*) de La Libertad, en la costa norte, es otro famoso producto del campo que ha estado en franco retroceso. Hoy es común que los cebiches en los restaurantes de la playa de Huanchaco, cerca de la ciudad de Trujillo, e incluso en el pueblo de Moche, se preparen con ají limo (sea el tradicional de la costa norte o el traído a través de los canales mayoristas desde la selva central) y sea menos frecuente encontrarlos con ají mocho. El número de agricultores que lo conservan es reducido y las siembras en los huertos diversificados de Moche a veces se reducen a unas pocas líneas del ají, mientras que muy pocos de los restaurantes campestres sirven platos con ají mocho a los visitantes camino al fabuloso sitio arqueológico de las Huacas de Moche. Pero la fama del ají mocho no ha decrecido, al contrario, ha aumentado, producto de los esfuerzos de productores, instituciones y cocineros. Al extremo que los mercados de Trujillo ofertan como mocho varios ajíes que tienen color y formas similares pero que no son el ancestral ají mocho, contribuyendo a la confusión en chacras, mercados, cocinas y agroindustrias, y al perjuicio económico de quienes lo conservan.

El ají mocho, sin embargo, es un indicador de un proceso mayor, el de la lenta desaparición de la chacra tradicional mochera. En ella el ají mocho convive, en reductos conservacionistas como las chacras de los miembros de la Asociación Renacimiento Campiñero, con diversos cultivos ancestrales: ají esca-

beche, ají mochero, otros ajíes, algodón de color, caigua, calabaza (mate), camote, chilche (huacatay), frijol, maíz, maní, paico, pallar, pepino dulce, tomatillo, yuca, yuyo y zapallo, y también algunos cultivos introducidos como el falso azafrán y la sábila.³ Animales domésticos consumen alimentos diversos y proporcionan estiércol para abonar los campos. Un paisaje diversificado y agradable, con árboles y bordes o cercos vivos, atrae a aves y polinizadores o es refugio de controladores biológicos que reducen la presión de las plagas. Varios elementos de la huerta tradicional de la campiña de Moche o Moche Viejo, su etnobotánica y tecnologías agrícolas han sido descritas por Gillin (1947) y Sabogal (1981), mientras que las hazañas agrícolas preincaicas de las culturas mochica y chimú son parte central de literatura arqueológica especializada. Con este marco de fondo se consolida la cocina tradicional de La Libertad en casas y restaurantes o picanterías, reconocidas como Patrimonio Cultural de la Nación en 2015 (picanterías de la costa norte: La Libertad, Lambayeque, Piura y Tumbes).

En un país enfocado en la monumentalidad inca, cuando de historia antigua se trata, quizá no sorprenda que en La Libertad pareciera olvidarse que la historia agrícola en el valle de Moche es mucho más antigua que en el Valle Sagrado de los Incas, en Cusco, y que es una región de domesticación de plantas y de obras masivas de irrigación del desierto costero en tiempos preincaicos. Hoy las tierras de Moche, una campiña que se riega con aguas del río Moche pero también con las del Proyecto Chavimochic, no solo están influenciadas por cambios en el uso (por ejemplo, la intensificación reciente de la caña de azúcar) sino por las fuerzas de una metrópoli en crecimiento como Trujillo: uso de la capa arable para fabricar ladrillos, acumulación de basura producto de un sistema urbano de colecta muy deficiente y, principalmente, la venta de chacras y huertos para establecer casas de campo, restaurantes o locales institucionales. En los últimos tiempos otros riesgos se han intensificado, como la inseguridad ciudadana, la corrupción y la contaminación de las aguas del río Moche por pasivos mineros no resueltos y actividad minera informal. Mientras tanto, a pocos kilómetros de la campiña de Moche,

³ Caigua: *Cyclanthera pedata* (Cucurbitaceae), calabaza/mate: *Lagenaria siceraria*, huacatay: *Tagetes minuta* (hierba aromática), paico: *Dysphania ambrosioides* (epazote en México), maní: *Arachis hypogaea* (cacahuete), pallar: *Phaseolus lunatus*, pepino dulce: *Solanum muricatum* (fruta), tomatillo: *Physalis* spp. (tomate verde), yuyo: hierba silvestre, zapallo: *Cucurbita* spp.

el desierto regado por las aguas de Chavimochic produce frutas y hortalizas que abastecen los mercados mundiales con la tecnología más moderna.

La chacra tradicional mochera, con su emblema más reconocido, el ají mochero (Figura 3), debe adaptarse a las nuevas realidades y transformar sus sistemas productivos y sus organizaciones para hacerla más sostenible. Pero la sociedad de La Libertad tiene que volverla a mirar, reconocer en ella una herencia milenaria y una oportunidad para conectarse con su pasado a través de la agricultura y la alimentación. Los gobiernos (nacional y subnacionales) deben comprender que su desidia o sus acciones puntuales, aisladas, sin conexión entre los distintos sectores de toma de decisión, empeoran una situación que desde hace varios años es grave. El sector privado, como el inmobiliario, debe apoyar un ordenamiento del territorio que conserve la campiña y sus monumentos arqueológicos como aspecto central de la identidad regional. Una denominación de origen es una herramienta que puede contribuir con estos propósitos.



Figura 3. Nuestras investigaciones, recogiendo los esfuerzos de agricultores, instituciones y cocineros locales durante más de una década, identifican un ají mochero con tres tipos principales de fruto: 1) el clásico fruto amarillo tipo trompo, 2) el fruto amarillo más alargado y 3) el fruto tipo trompo de un color casi anaranjado, menos frecuente.

Propuesta de conservación: una denominación de origen para el ají mochero

En América Latina se cuenta con denominaciones de origen (DO) para *Capsicum* picantes en México y Bolivia, y se han promovido en Argentina, Chile y Perú. El proyecto ají mochero aglutina a personas e instituciones de Trujillo⁴ y Lima, que buscan encauzar los esfuerzos de más de una década en la región La Libertad para preparar la postulación formal ante la autoridad competente peruana para obtener una DO, designación con la que ya cuentan nueve productos alimentarios tradicionales peruanos, así como apoyar el fortalecimiento de un grupo impulsor interinstitucional que asuma las funciones de consejo regulador de la futura denominación de origen. Para ello, se lleva a cabo investigación (agronómica, genética, química y socioeconómica), apoyo a la producción (mejoras en los sistemas de producción, conservación de semilla, acompañamiento a productores guardianes del ají mochero) y al procesamiento del ají, actividades de sensibilización de la población en general y del sector gastronómico en particular. Finalmente, los actores locales deberán constituir el consejo regulador, al que el gobierno delegue la responsabilidad de mantener, promover y defender la DO. Distintas razones sustentan una denominación de origen para el ají mochero:

1. Reconocimiento regional del ají mochero por su papel en las tradiciones alimentarias de La Libertad, enfatizando su aroma intenso, frutado y su picor. “Mocherito” es el término cariñoso que con frecuencia lo designa. Existe memoria viva sobre huertas y picanterías, y la contundencia de los sitios arqueológicos proporciona un marco de referencia dramático

⁴ Las instituciones peruanas que iniciaron el proyecto (2019-2022) son Universidad Nacional Agraria La Molina, CEDEPAS Norte, Universidad Privada Antenor Orrego y restaurante Astrid y Gastón. Se ha trabajado activamente con la Asociación Renacimiento Campiñero, el Patronato de las Huacas del Valle de Moche y la Universidad Nacional de Trujillo. En el Grupo Impulsor de la Denominación de Origen participan también Gobierno Regional de La Libertad, Municipalidad Provincial de Trujillo, Proyecto Especial Chavimochic, Cámara de Comercio y Producción de La Libertad, Instituto CEFOP y miembros del sector gastronómico local (Koi Maki Bar, Los Herrajes Vivencial). CEDEPAS Norte coordina las acciones del Grupo Impulsor. El proyecto cuenta con el apoyo de la cooperación universitaria flamenca (VLIRUOS) y la Universidad Católica de Lovaina, Bélgica.



Figura 4. Mapa de la parte baja del valle el río Moche y sitios relevantes para la denominación de origen ají mocheo.

- y cargado de referencias a la relación entre los humanos, la naturaleza y el territorio.
2. Se trata de un producto típico en retroceso, que podría beneficiarse de una DO como mecanismo de coordinación de esfuerzos personales e institucionales, protección en el mercado y promoción comercial.
 3. El ámbito geográfico de la denominación de origen generalmente aceptado toma en cuenta sectores de la parte baja del valle del río Moche, en particular el distrito de Moche y una franja más amplia que lo une con Huanchaco (Figura 4). La relación milenaria entre los recursos agrícolas del valle y los recursos pesqueros de la costa es parte del sustento histórico de la DO.
 4. Existe un pequeño grupo de agricultores conservacionistas, guardianes de la diversidad del ají mocheo, organizados en la Asociación

Renacimiento Campiñero.⁵ Su trabajo de conservación de la semilla y de la memoria agrícola de la huerta mochera, y su trabajo con instituciones como el Proyecto Chavimochic o el cocinero Gastón Acurio, son el sustento de las acciones actuales. Existe, además, interés y disposición de otros agricultores para sembrar ají mochero, dependiendo de la demanda y los precios, y se avanza, aunque lentamente, en la organización de los productores para obtener mayores beneficios comerciales.

5. Empresas interesadas, principalmente restaurantes y una agroindustria del ají mochero aún embrionaria. El desarrollo de nuevos productos será fundamental en la promoción del ají mochero en los mercados, así como para animar a más agricultores jóvenes a participar en negocios de este tipo.
6. El sector turístico de Trujillo (arqueología, playa, gastronomía, ciudad colonial, naturaleza) ha empezado a incorporar aspectos de la agricultura tradicional moche en sus planes de promoción.
7. Un discurso regional potente, aunque con frecuencia aislado y sin articulación con planes de acción, que resalta las particularidades históricas de la región La Libertad y aspectos culturales como la gastronomía regional. Esto ha alimentado más de diez años de conversaciones y acciones puntuales involucrando a un abanico amplio de actores públicos y privados relevantes.
8. Instituciones locales de investigación y enseñanza se han involucrado en el ají mochero y en la cuenca del río Moche, en temas como microbiología del suelo, manejo de plagas, mejoras en uso del agua de riego, contaminación de aguas, alimentos y agroturismo. Esta investigación deberá ser la base para proponer alternativas a algunos de los problemas de los *Capsicum* en la región, como el exceso de agroquímicos, riegos inapropiados y calidad de la semilla, así como planificación de la producción para abastecer mercados diferenciados como los restaurantes y la agroindustria.

⁵ Los decanos de los guardianes del ají mochero son los agricultores José Asmat y Sabino Mendoza, en sus chacras diversificadas en la campiña de Moche.

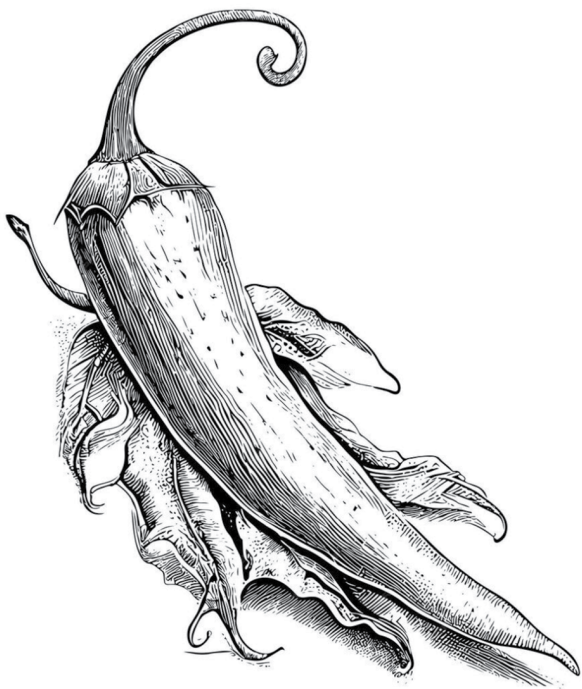
Todo lo anterior, sin embargo, probablemente sea como “arar en el mar”, y podrá estar destinado al fracaso si La Libertad y Trujillo no enfrentan dos amenazas centrales. Por un lado, la especulación inmobiliaria y el tráfico de terrenos que cubren tierras cultivadas milenarias con cemento, junto con el desorden urbanístico de la ciudad, que trata a la campiña como su puerta trasera, maltratada y muchas veces olvidada. Por otro lado, la contaminación del agua del río Moche por actividades mineras que el Estado no es aún capaz de regular y que pone en peligro la provisión de alimentos para Trujillo y haría que una DO de origen sea irrelevante. Visión y decisión podrían conducir a que Trujillo vea en la campiña de Moche, en esos caminos serpenteantes que conectan huertos, chacras, picanterías y sitios arqueológicos, el espíritu de su alma mochica y chimú, milenaria y biodiversa; que mediante urbanismo y planificación del uso de la tierra se aseguren los paisajes sosegados, limpios y llenos de vida donde sus pobladores podrán ir para pasear, hacer ejercicios, conectarse con sus ancestros, comer bien, justo y sano, comprar alimentos frescos “de la chacra a la olla” sin residuos de agroquímicos; que ese paisaje siga atrayendo a turistas y a nuevas generaciones de emprendedores periurbanos, con un pie en la chacra y otro en el mundo. Una mirada a la agroecología podría dar elementos para que Trujillo se reconcilie con su paisaje, su biodiversidad y su historia, y establezca ejemplos a seguir.

Bibliografía

- Arbizu, C. I., Saldaña, C. L., Ferro-Mauricio, R. D., Chávez-Galarza, J. C., Herrera, J., Contreras-Liza, S., Guerrero-Abad, J. C. y Maicelo, J. L. (2022). Characterization of the complete chloroplast genome of a Peruvian landrace of *Capsicum chinense* Jacq. (Solanaceae), arnaucho chili pepper. Mitochondrial DNA. Part B, *Resources*, 7(1), 156-158. <https://doi.org/10.1080/23802359.2021.2014366>
- Bosland, P. W. y Votava, E. (2012). *Peppers: vegetable and spice Capsicums*. CABI, Wallingford.
- Cabieses, F. (2000). *Antropología del ají*. Instituto Nacional de Medicina Tradicional, Ministerio de Salud, Lima, Perú.
- Carrizo García, C., Michael, H. J., Barfuss, E. M., Sehr, G., Barboza, E., Samuel, R., Moscone, E. A. y Ehrendorfer, F. (2016). Phylogenetic relationships, diversifica-

- tion and expansion of chili peppers (*Capsicum*, Solanaceae). *Annals of Botany*, 118, 35-51. <https://doi.org/10.1093/aob/mcw079>
- Casas, A. y Velásquez-Milla, D. (2016). Erosión genética. En: A. Casas, J. Torres Guevara y F. Parra (Eds.), *Domesticación en el Continente Americano*. Vol. 1, pp. 75-95, UNAM/unalm, Lima.
- Dillehay, T., Goodbred, S., Pino, M., Vásquez Sánchez, V., Rosales, T., Adovasio, J., Collins, M., Netherly, P., Hastorf, C., Chiou, K., Piperno, D., Rey, I. y Velcho, N. (2017). Simple Technologies and Diverse Food Strategies of the Late Pleistocene and Early Holocene at Huaca Prieta, Coastal Peru. *Sciences Advances*, 3, e1602778, doi:10.1126/sciadv.1602778
- FAO. (2018). FAOSTAT. www.fao.org/faostat/en/#data/QC
- Gillin, J. (1947). *Moche: a peruvian coastal community*. Smithsonian Institution, Institute of Social Anthropology, Publication núm. 3, Washington, D. C.
- Jarret, R. L., Barboza, G. E., Rabelo da Costa Batista, F., Berke, T. y Chou, Y. 2019. *Capsicum* -An Abbreviated Compendium. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 144 (1), 3-22. <https://doi.org/10.21273/JASHS04446-18>
- Khoury, C. K., Brush, S., Costich, D. E., Curry, H. A., de Haan, S., Engels J., M. M., Guarino, L., Hoban, S., Mercer, K. L., Miller, A. J., Nabhan, G. P., Perales, H. R., Richards, C., Riggins, C. y Thormann, I. (2022). Crop genetic erosion: understanding and responding to loss of crop diversity. *New Phytol*, 233: 84-118. <https://doi.org/10.1111/nph.17733>
- Kraft, K. H., Brown, C. H., Nabhan, G. P., Luedeling, E., Luna Ruiz, J., d'Eeckenbrugge, G. C., Hijmans, R. J. y Gepts, P. (2014). Multiple Lines of Evidence for the Origin of Domesticated Chili Pepper, *Capsicum annuum*, in Mexico. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 111 (17), 6165-6170. <https://doi.org/10.1073/pnas.1308933111>
- Meckelmann, S. W., Riegel, D. W., van Zonneveld, M. J., Ríos, L., Peña, K., Ugás, R., Quiñonez, L., Mueller-Seitz, E. y Petz, M. (2013). Compositional Characterization of Native Peruvian Chili Peppers (*Capsicum* spp.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(10), 2530-2537. <https://doi.org/10.1021/jf304986q>
- Mendoza, V. y Ugás, R. (2018). *Selecciones promisorias de ajíes nativos con potencial gastronómico, agroindustrial y ornamental*. Programa de Hortalizas, UNALM, Lima, Perú.

- MIDAGRI. (2019). *Anuario Estadístico de Producción Agrícola*. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Lima.
- MIDAGRI. (2020). *Valor Bruto de la Producción Agropecuaria 12/2020*. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Lima.
- MINAM. (2021). *Elaboración de la línea de base de la diversidad del ají y rocoto con fines de bioseguridad: prospección de la diversidad, estudio socioeconómico, ecológico, de organismos y microorganismos, flujo de genes y sistematización*. Programa para el Conocimiento y Conservación de los Recursos Genéticos con fines de Bioseguridad, Ministerio del Ambiente, Lima, Perú.
- Morales-Soriano, E., Kebede, B., Ugás, R., Grauwet, T., Van Loey, A. y Hendrickx, M. (2018). Flavor Characterization of Native Peruvian Chili Peppers through Integrated Aroma Fingerprinting and Pungency Profiling. *Food Research International*, 109: 250-259, [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.04.030](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.04.030)
- Presilla, M. (2017). *Peppers of the Americas. The remarkable Capsicums that forever changed flavor*. Lorena Jones Books, California, Nueva York.
- Rodríguez H. (2016). *Ají peruano. Historia, cultura, sociedad y gastronomía*. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima.
- Rojas R., Patel, K., Ruiz, C., Calderón, R., Asencios, E., Quispe, F. y Marcelo, M. (2019). *Ajés nativos peruanos, caracterización agro-morfológica, químico-nutricional y sensorial*. Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima, Perú.
- Sabogal, J. (2016). *Agricultura tradicional yunga*. Sociedad Geográfica de Lima, Lima.
- Ugás, R. (2012). Clasificación de los ajíes del Perú. En: R. Ugás y V. Mendoza (Eds.), *El punto de ají. Lima: Programa de hortalizas*, pp. 8-17, UNALMY Programa VLIR-UNALM, www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/PUNTODEAJI.pdf
- Valderrama, M. y Ugás, R. (2009). *Ajés Peruanos. Sazón para el mundo*. Sociedad Peruana de Gastronomía. Empresa Editora El Comercio S. A., Lima.
- van Zonneveld, M., Ramírez, M., Williams, D. E., Petz, M., Meckelmann, S. W., Ávila, T., Bejarano, C., Ríos, L., Peña, K., Jäger, M., Libreros, D., Amaya, K. y Scheldeman, X. (2015). Screening Genetic Resources of *Capsicum* Peppers in their Primary Center of Diversity in Bolivia and Peru. *PLOS One*, 10(9), e0134663. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0134663>



Diversidad de *uchus* (*Capsicum* spp.) en Warmiragra, sierra central de Perú: criterios de selección, manejo tradicional y uso cultural

Bettina Porta, Montserrat Ríos (†), Verónica Cañedo y Katia Aréstegui

Introducción

Las especies de *Capsicum* han sido altamente apreciadas a lo largo de la historia por sus propiedades organolépticas y medicinales. Originarias de Centro y Sudamérica, las especies domesticadas de *Capsicum* son actualmente consumidas y cultivadas a nivel mundial, siendo además de alto interés comercial en la industria alimentaria, médica y química. Perú es centro de origen y domesticación de distintas especies de *Capsicum*, presentando una alta diversidad con numerosas variedades locales producto de la selección humana y natural durante innumerables generaciones. Gran parte de las variedades locales de las distintas especies de *Capsicum* permanecen aún no descritas para la ciencia, mientras que tienen una larga tradición de uso, elevado valor cultural y afectivo para los pobladores locales, quienes, en la mayoría de los casos, las cultivan a pequeña escala en sus huertos y jardines desde tiempos inmemoriales. Los pobladores de localidades ubicadas en zonas coincidentes con los centros de origen y domesticación de distintas especies de *Capsicum*, en Perú y Bolivia, denominan a los ajíes como *uchus*, palabra de la lengua quechua utilizada para referirse principalmente a las plantas de ajíes picantes y generalmente con frutos pequeños usados como condimento, incluyendo las especies silvestres de *Capsicum*. Los objetivos de esta investigación

fueron contribuir a conocer la diversidad de *Capsicum* picantes en la microcuenca de Warmiragra (sierra central de Perú), así como estudiar los criterios de selección aplicados por productores familiares, y compilar el conocimiento tradicional asociado con el manejo de la planta de *uchu* y el uso cultural.

El género *Capsicum* en Perú: historia y diversidad

El género *Capsicum* tiene su centro de origen en la vertiente oriental del altiplano centro-sur boliviano (Chiou y Hastorf, 2014), propagándose luego en áreas tropicales, subtropicales y cálidas, localizadas en los Andes y las tierras bajas de la Amazonía (Nuez *et al.*, 1996). En esta etapa de su expansión y asentamiento, *Capsicum* resistió diversos procesos de especiación, apareciendo nuevas especies adaptadas a diferentes ecosistemas (Nuez *et al.*, 1996). Según Chiou y Hastorf (2014) existen pruebas de que antes de los asentamientos humanos en los Andes y la Amazonía, ya existían especies silvestres de *Capsicum* en ciertas zonas y algunas ya estuvieron distribuidas en América Central. *Capsicum* tiene aproximadamente 43 especies que son nativas de zonas tropicales y templadas de América del Sur, América Central, México y Las Antillas (Barboza *et al.*, 2019, 2020).

Las cinco especies cultivadas de *Capsicum* son: *C. annuum*, *C. frutescens*, *C. baccatum*, *C. chinense* y *C. pubescens*; las tres últimas fueron domesticadas en América del Sur. El supuesto centro de domesticación de *C. pubescens* es el altiplano central andino y para *C. baccatum* las tierras bajas de Bolivia o la costa de Perú (Chiou y Hastorf, 2014; Scaldaferrero *et al.*, 2018). *C. chinense* puede haber sido probablemente domesticada en una región más tropical, como el nordeste del Amazonas (Aguilar-Meléndez, 2006; Aguilar-Meléndez *et al.*, 2009). En el caso de *C. annuum* se propone que se domesticó en México (Aguilar-Meléndez, 2006; Kraft *et al.*, 2014), pero *C. frutescens* tiene un origen incierto, aunque algunos datos apuntan a que ocurrió en el mismo país. *C. annuum*, *C. chinense* y *C. frutescens*, forman un complejo de especies ampliamente interfértiles entre ellas (Zonneveld *et al.*, 2015).

Las especies domesticadas de *Capsicum* han sido altamente apreciadas a lo largo de la historia (Chiou y Hastorf, 2014), ya que su fruto de sabor picante es consumido en todo el mundo. La baya contiene compuestos específicos que

le confieren características sensoriales únicas y beneficios para la salud (Morales-Soriano *et al.*, 2018), representa un elevado interés comercial en la industria alimentaria, médica y química (Halikowski Smith, 2015; Jäger *et al.*, 2013). Los compuestos antes mencionados son nutraceuticos, ya que por ejemplo los capsaicinoides son una especia picante, pero también se utilizan en medicina para calmar el dolor, obtener beneficios cardiovasculares y gastrointestinales, prevenir el cáncer y reducir el peso (Arora *et al.*, 2011; Reyes-Escogido *et al.*, 2011).

Perú es un área importante de diversificación para *Capsicum*, ya que alberga gran diversidad de ajíes cultivados en el mundo (Meckelmann *et al.*, 2013) y una larga historia de uso (Chiou y Hastorf, 2014). En la costa, Duncan *et al.* (2009) determinaron por los gránulos de almidón arqueológicos que *Capsicum* fue consumido por grupos humanos hace más de 6 mil años. En Huaca Prieta, al norte de la costa, Dillehay *et al.* (2017) encontraron el registro más antiguo para *Capsicum*, siendo semillas de *C. pubescens* datadas en 10 mil 300 años antes del presente. En el país, las cinco especies de *Capsicum* domesticadas juegan un papel esencial en las tradiciones culturales, como la culinaria, al ser la baya muy utilizada en la dieta (Bosland y Votava, 2012), la medicina (Cabieses, 2000) y la salud al aportar al organismo altas cantidades de capsaicinoides, carotenoides y vitamina C (Meckelmann *et al.*, 2013).

Las especies de *Capsicum* peruanas domesticadas tienen un gran interés en la actividad culinaria, pues ofrecen una elevada gama de atributos sensoriales; las razas autóctonas se consideran un excelente recurso fitogenético (Morales-Soriano *et al.*, 2018). La diversidad en una misma especie de *Capsicum* se puede identificar por sus diferentes características, los frutos se reconocen por: forma, tamaño, color, aroma, sabor e intensidad de picante (Ugás, 2012; Zonneveld *et al.*, 2015; Espinoza-Peralta, 2017). La mayoría de las variedades autóctonas son desconocidas en los mercados y sólo son cultivadas por los agricultores locales a pequeña escala en huertos, patios o jardines (Jäger *et al.*, 2013). Las plantas autóctonas conforman poblaciones que han evolucionado en las sociedades agrícolas de subsistencia, siendo el resultado de presiones de selección natural y humana “milenarios” y “artificiales” (Harlan, 1975; Villa *et al.*, 2005), como son, por ejemplo: el proceso de domesticación, los movimientos migratorios, el intercambio de semillas, el manejo del cultivo y el tiempo que un agricultor posee el cultivo medido en generaciones.

La colección nacional *ex situ* de *Capsicum*, nativo de Perú, es una de las más diversas del mundo y consta de 712 accesiones, incluyendo las cinco especies domesticadas que tienen docenas de variedades locales reconocidas (Zonneveld *et al.*, 2015). En el presente, se necesita información completa sobre toda la diversidad de *Capsicum* y las variedades que posee (Ugás, 2012). El país precisa en cada región datos para conservación *in situ* de las variedades locales picantes de *Capsicum*, como por ejemplo en fincas, huertos y jardines, así como un registro de los nombres vernáculos y sus sinónimos entre regiones, el manejo tradicional selectivo y los usos culturales. Los ajíes picantes se reconocen con el nombre quechua de *uchu*, siendo conocido en español como rocoto, uno de los más populares.

La importancia de los recursos genéticos se asocia tanto a su mejoramiento y potencial de mercado como al valor cultural que les otorgan los agricultores de una región, siendo esenciales para motivarlos a cultivar sus variedades y conservarlas (Costa *et al.*, 2015). Las preferencias de uso se asocian a las características que los agricultores consideran importantes, como son: alimentación, pertenencia familiar y valor sentimental; más no se proyectan a meros fines comerciales. El uso está directamente relacionado con el valor cultural y la conservación de la diversidad genética *in situ*; por lo tanto, permite desarrollo y autonomía en las comunidades locales (Costa *et al.*, 2015).

Las áreas peruanas con alta diversidad de ajíes están en regiones donde coexisten diferentes especies interfértiles, como *C. annuum*, *C. chinense* y *C. frutescens* (Zonneveld *et al.*, 2015); así, se propone que son zonas con diferentes condiciones altitudinales y ecológicas situadas cerca de centros de domesticación. Asociada, se denota una última condición importante expresada en la presencia de agricultores, quienes conservan, utilizan y aprecian las especies de *Capsicum* durante generaciones. En este contexto, la presente investigación se realizó en la microcuenca de Warmiragra (sierra central de Perú) durante el mes de julio de 2018, en el marco de las actividades de campo del curso “Domesticación, manejo y conservación *in situ* de los recursos genético”, coorganizado por la UNALM y la UNAM. Los objetivos de esta investigación fueron: 1) contribuir a conocer la diversidad de *Capsicum* picantes en esa región, 2) estudiar los criterios de selección aplicados por productores familiares y 3) compilar el conocimiento tradicional asociado con el manejo de la planta de *uchu* y el uso cultural.

Área de investigación: microcuenca de Warmiragra en Perú

Las especies de *Capsicum* tienen un importante valor cultural y son consumidas por tradición en el distrito de Tomayquichua, localizado en el departamento de Huánuco (Figura 1a), provincia de Ambo, y situado en la microcuenca de Warmiragra, sierra central de Perú (Figura 1b). En la zona baja de la cuenca está la capital del distrito y es el poblado de Tomayquichua. El área montañosa de Warmiragra desde la laguna del Estanco hasta la desembocadura del río Huallaga cubre 3 mil 960 hectáreas, se ubica entre las coordenadas 10° 02' 00" a 10°05' 00" de latitud sur y 76° 08' 00" a 76° 13' 00" de longitud oeste, y su altitud está entre los 2000 a 4400 msnm (CCTA, 2011).

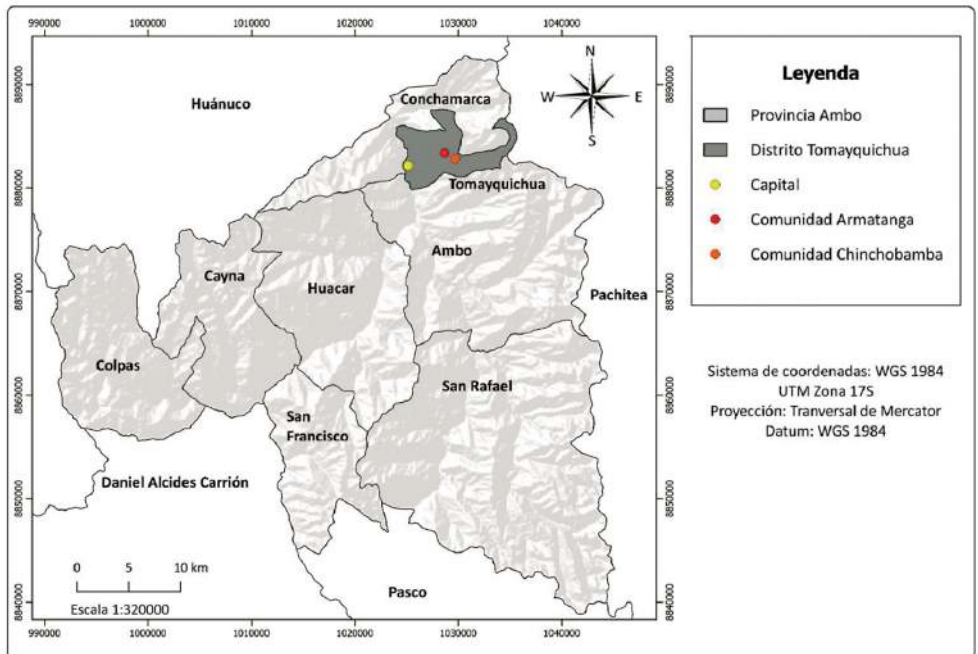


Figura 1a. Ubicación del distrito de Tomayquichua, provincia de Ambo, Perú.

Warmiragra, por su gradiente altitudinal alberga cuatro regiones ecológicas (Pulgar-Vidal, 1979): Yunga (1000-2300 m), Quechua (2300-3500 m), Suni (3500-4100 m) y Puna (4100-4400 m). La investigación se llevó a cabo en Quechua y Yunga, al estar presentes en el Distrito de Tomayquichua (2000-2100 m), visitándose las comunidades campesinas de Armatanga (2700-2800 m) y Chinchubamba (2900 m), donde se cultivan o mantienen especies de *Capsicum* en los huertos familiares o jardines.

Al mismo tiempo, se observó en la capital de Huánuco el mercado del día sábado, siendo en realidad una feria libre por estar a cielo abierto, para registrar la diversidad de *Capsicum* que se consume, produce y vende. En esta plaza tradicional se platicó con una mujer de la localidad de Chinchao, porque la vendedora cultivaba diferentes especies de *Capsicum* y las comercializaba cuando salía de su recinto.

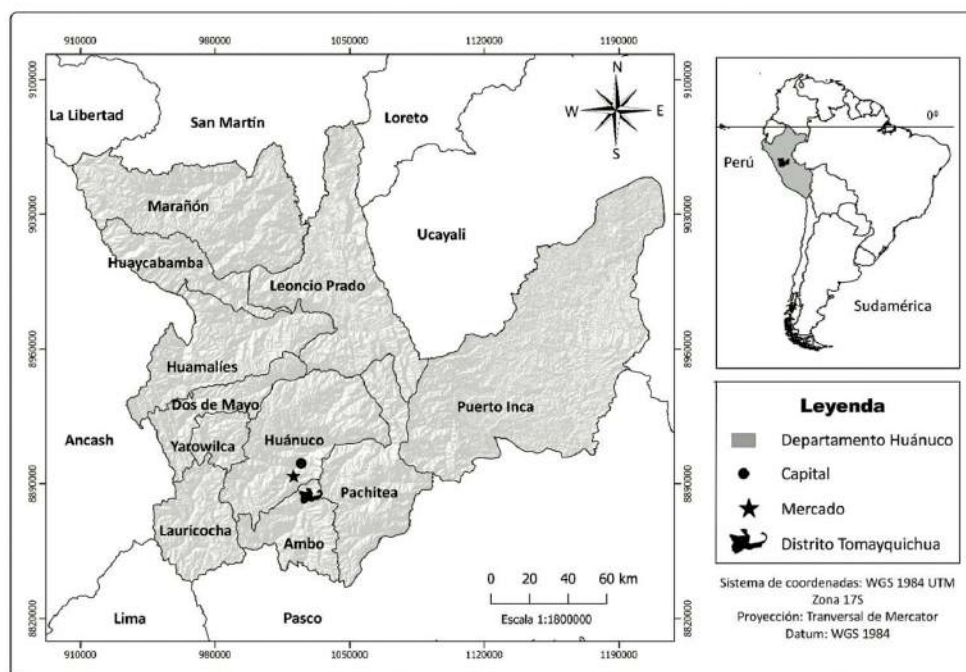


Figura 1b. Ubicación de la provincia de Ambo, departamento de Huánuco, Perú.

Investigación del conocimiento tradicional de *Capsicum* en Warmiragra

Los habitantes de la microcuenca de Warmiragra son bilingües, hablan tanto quechua como español, si bien el quechua es su lengua materna. Durante nuestra interacción con los habitantes de Tomayquichua nos comunicamos en español. Los residentes realizan diversas actividades de subsistencia, entre las cuales se destacan cultivos de autoconsumo, intercambio comercial de recursos vegetales y trueque de alimentos entre familias o vecinos. En la zona las plantas alimentarias sembradas con mayor frecuencia son: alfalfa (*Medicago sativa* L.), calabaza (*Cucurbita* spp.), fréjol (*Phaseolus vulgaris* L.), ajíes (*Capsicum* spp.), maíz (*Zea mays* L.) y papa (*Solanum tuberosum* L.). La ganadería es practicada en pequeña escala y se realiza como actividad complementaria.

En las regiones ecológicas de Quechua y Yunga los colaboradores claves respondieron a un cuestionario estructurado y a una entrevista personal, considerándose como requisito que posean *Capsicum* picante o lo produzcan para comercialización. A las personas quienes plantaban o cultivaban *uchus* se les contactó para conocer: 1) los diferentes tipos de ajíes que tiene y los nombres vernáculos; 2) la forma en que se reconocen los ajíes; 3) los criterios de selección aplicados a las semillas antes de la propagación; 4) las formas de manejo; 5) el origen del germoplasma y la repetibilidad entre los agricultores de la misma localidad o región; 6) cómo son encontradas las plantas espontáneas y/o parientes silvestres en el campo o en los alrededores, y 7) el conocimiento tradicional afín con los usos alimentarios y medicinales.

La importancia de las bayas de *Capsicum* en la dieta diaria de los habitantes locales se determinó con el método 24 hour-recall (Salvador-Castell *et al.*, 2015); se preguntó cómo era el consumo de ají en las últimas 24 horas, ya sea en platos típicos y/o aderezos preparados. Respecto al uso de *Capsicum*, se calculó el consenso en relación con el uso medicinal entre los entrevistados, con el índice Factor of Informant Consensus (FIC) (Heinrich *et al.*, 1998), y se determinó el valor cultural respecto a la importancia medicinal aplicando el índice Fidelity Level (FL) (Friedman *et al.*, 1986). Las especies y variedades de *Capsicum* picante encontradas en las fincas, huertos o jardines, fueron fotografiadas; según el estado fenológico se consideró en cada imagen toda la planta, las inflorescencias y/o los

frutos. Las fotografías se utilizaron para identificar las especies y las variedades, así cada una se asoció a la entrevista correspondiente.

La identificación de las especies y variedades de ajíes presentes en la microcuenca de Warmiragra se realizó con material fotográfico y muestras de plantas vivas, utilizando los descriptores para *Capsicum* (IPGRI, 1995). La distribución de las diferentes especies de *Capsicum* en la microcuenca de Warmiragra se mapeó con ArcGIS y se consideró el área a lo largo del gradiente altitudinal. Las prácticas de los agricultores y el manejo de cultivos para las especies de *Capsicum* se analizaron cualitativamente en función de su tipo: producción comercial, agricultura orgánica de bajos insumos en campo y huerto o jardín.

El índice FIC cuantificó el consenso entre los agricultores respecto al uso medicinal de cada especie de *Capsicum* (Trotter y Logan, 1986; Heinrich *et al.*, 1998; Abbet *et al.*, 2014) y representa el grado de homogeneidad de los datos proporcionados por los entrevistados. El FIC se calculó según la siguiente fórmula:

$$FIC = (Nur - Nt) / (Nur - 1)$$

Nur representa el número de usos medicinales agrupados en una categoría médica definida (Kal *et al.*, 2013; Song *et al.*, 2013) y que se relaciona con una especie particular de *Capsicum*, y *Nt* se refiere al número total de especies medicinales de *Capsicum* utilizadas para una categoría médica determinada (Heinrich *et al.*, 1998; Gardé *et al.*, 2009). El valor de FIC oscila entre 0 y 1, indicando 1 el mayor nivel de consenso entre los agricultores.

El índice FL indicó la importancia para los agricultores que tiene cada especie de *Capsicum* de acuerdo con su uso medicinal (Friedman *et al.*, 1986, 1993; Dembélé *et al.*, 2015) y simboliza su valor cultural de acuerdo con el porcentaje de mención. El FL se calculó según la fórmula:

$$FL (\%) = (Iu \times 100 / Ip)$$

Iu es el número total de agricultores entrevistados que aplican las especies de *Capsicum* para tratar alguna enfermedad física o malestar psicosomático (Ríos *et al.*, 2017). *Ip* representa el número de agricultores entrevistados que mencionaron de forma independiente un uso medicinal de las especies de

Capsicum para tratar una enfermedad física específica o un malestar psicosomático particular.

Las ocho familias que se visitaron en Warmiragra conservaban especies de *Capsicum* en sus campos de cultivo, huertos o jardines, localizándose dos en Tomayquichua (zona Yunga), cinco en Armatanga (zona Quechua) y una en Chinchobamba (zona Quechua). En los cultivos, huertos, jardines o zonas periféricas no se registraron parientes y poblaciones silvestres o plantas espontáneas de las especies domesticadas de *Capsicum*. La distribución y la diversidad de las especies cultivadas de *Capsicum* estuvieron determinadas por el gradiente altitudinal, especialmente en la región ecológica de Quechua, y por el flujo genético de germoplasma procedente de la selva amazónica en la región ecológica de Yunga. En las dos zonas ecológicas, exactamente un 50% de los entrevistados fueron hombres entre 27 y 78 años, y otro 50% de las entrevistadas fueron mujeres entre 31 y 67 años.

***Capsicum* en la región ecológica de Quechua**

En la región ecológica de Quechua, entre las altitudes medias de 2700 a 2900 m, *Capsicum pubescens*, conocido con el nombre vernáculo de rocoto, se registró como la única especie cultivada por su adecuada adaptación a esta elevación. Las otras especies de *Capsicum* reportadas en Perú no se plantan en estas altitudes, porque carecen de adaptación debido a que sus flores se caen antes de la formación del fruto. 50% de los agricultores entrevistados producían rocoto para vender en los mercados cercanos, siendo dos hombres quienes producían en régimen de producción comercial y una mujer quien practicaba agricultura orgánica de bajos insumos. Mientras tanto, el otro 50% de los entrevistados tenían mínimo una o dos, y máximo cinco plantas de rocoto en sus huertos para su autoconsumo y bajo un sistema de cultivo de agricultura orgánica.

Respecto al 100% de los entrevistados, los productores familiares representan 33% y producen rocoto para comercializar, porque representa una fuente de incremento en sus ingresos; ellos usan abonos orgánicos y aplican técnicas agroecológicas, como la coexistencia de gallinas en las parcelas. Al ser las plantas cultivadas con agricultura orgánica son más sanas que las presentes en los cultivos

comerciales, además se aplican plaguicidas en bajas cantidades. Los agricultores convencionales personifican 67%, ellos venden rocoto, que proviene de producción comercial, siendo cultivos manejados con pesticidas y fertilizantes químicos.

Los agricultores que siembran rocoto con el objetivo de autoconsumo tienen las plantas en sus huertos o jardines de patio y aplican algunas técnicas agroecológicas en su producción, como son: uso de bioinsecticidas y abonos orgánicos, poda de los arbustos cortando las ramas o tallos muertos para incrementar la fructificación y el crecimiento, y riego manual dos veces por semana, de acuerdo con la humedad del suelo. El dedicar estos cuidados a los arbustos de rocoto les permite producir frutos hasta el quinto año, pero cuando crecen bajo el sistema convencional únicamente los producen hasta el segundo año o menos.

Respecto a la variabilidad registrada en *Capsicum pubescens*, 100% de los agricultores entrevistados reconocen la planta de rocoto por sus características fenotípicas (Figura 2), como son: la morfología de toda la planta, las hojas pubescentes, la forma y el color de la flor púrpura con blanco, y la forma y el color del fruto en los diferentes estados fenológicos.



Figura 2. *Capsicum pubescens* o rocoto: *a*) cultivo en el patio de una casa, *b*) flores moradas y blancas y presencia de pubescencia en la rama, *c*) color y forma del fruto inmaduro, *d*) fruto maduro de la variedad roja.



Figura 3. Variación morfológica en el fruto de *Capsicum pubescens* o rocoto: *a*) colores y matices de pericarpio en las variedades amarilla y roja, *b*) formas de la base: *b1*) redonda sin lóbulos ni protuberancias, *b2*) tres lóbulos, *b3*) cuatro lóbulos.

En este caso, se debe destacar que sólo uno de los entrevistados dice que la presencia de semillas negras es típica de *Capsicum pubescens*. La diversidad que se registró en la especie de rocoto está expresada en la forma del fruto y su color con variantes amarilla y roja (Figura 3a). Las diferencias en la forma del fruto están determinadas por el número de lóbulos o protuberancias en su base, registrándose forma redonda (Figura 3.b1), tres lóbulos o protuberancias (Figura 3.b2) y cuatro lóbulos o protuberancias (Figura 3.b3). En la variabilidad identificada nunca se observó la forma en punta.

En relación a los criterios de selección para *Capsicum pubescens*, 100% de los agricultores entrevistados aplica dos criterios, el primero es la elección de frutos

para extraer las semillas que se plantarán y el segundo es la selección de las plántulas más vigorosas que serán trasplantadas. El criterio de selección del fruto está basado en multicares, siendo escogidos algunos caracteres sólo por los productores más especializados en rocoto; así, ellos escogen las mejores plantas del cultivo o huerto con un fruto que se destaca por su robustez, tamaño grande, turgencia y tiempo de madurez. En los huertos de autoconsumo se utiliza un criterio organoléptico de selección del fruto, escogiéndose el rocoto por sus caracteres de pungencia y sabor que se complementan. La preferencia denotada es que se aprecia la baja pungencia del rocoto en comparación con los frutos de otras especies de *Capsicum*.

En el caso de los productores comerciales de rocoto, un 66% aplica un criterio de selección adicional y se relaciona con la forma del fruto, porque son elegidos los que tienen cuatro lóbulos o protuberancias en su base (Figura 3.b3). Los agricultores al optar por este carácter particular del fruto y obtener sus semillas se aseguran que se muestre de nuevo en la siguiente generación. Todos los agricultores quienes aplicaron este criterio de selección del rocoto, se caracterizan por argumentar y asegurar que “cuatro lóbulos o protuberancias en la base del fruto” le permite desarrollarse más grande y pesado, superando las otras formas.

En el origen y la circulación del germoplasma de *Capsicum*, en la región ecológica de Quechua, se destaca el rocoto por su larga tradición de uso y cultivo, persistiendo por generaciones. 83.3% de los agricultores conservan el germoplasma de rocoto que utilizaron sus padres o abuelos y lo mantienen en sus huertos. 16.7% de los agricultores obtuvo su germoplasma de rocoto de algún vecino, ya sea por intercambio o regalo. En la producción comercial de rocoto un 66.5% está plantada con germoplasma que proviene de un vecino o amigo, quien también produce para vender, y el otro 33.5% de los cultivos se plantan con germoplasma heredado de los padres.

En la actualidad, el rocoto (*Capsicum pubescens*) es la única especie de sabor picante del género *Capsicum* plantada en la región ecológica de Quechua. Una situación propia del área es que de los seis agricultores entrevistados, dos comentaron la existencia en el pasado de un *Capsicum* más picante, su nombre vernáculo era tumbillo (*Capsicum* sp.), y lamentan que se perdió sin conseguir recuperarse por su baja capacidad de adaptación, así el rocoto persistió por sus caracteres fuertes.

Capsicum en la región ecológica de Yunga

En la región ecológica de Yunga, entre las altitudes medias de 2000 a 2100 m se registró la máxima diversidad de cultivos de *Capsicum* (Tabla 1). Las cinco especies cultivadas en Perú, *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. pubescens*, se registraron en un huerto y un jardín de Tomayquichua. En Yunga, *C. chinense* mostró la mayor diversidad dentro de su especie, siendo registradas siete variedades diferentes (Tabla 1). En el caso de *C. baccatum* se reconocieron dos variedades diferentes, una está representada por *C. baccatum* var. *pendulum* que es el ají escabeche o ají amarillo, entre otros nombres vernáculos conferidos.

Las otras tres especies observadas, *C. annuum*, *C. frutescens* y *C. pubescens*, estuvieron representadas cada una por una sola variedad (Tabla 1). Los dos entrevistados reconocen sus diferentes variedades de *Capsicum* por la forma, el color del fruto y la tipología de toda la planta. Los dos agricultores diferencian el rocoto de los otros ajíes por sus hojas pubescentes, asimismo, reconocen a cada especie porque su fruto tiene un determinado nivel de picor, siendo menos picante el rocoto y más picante el ají charapita.

Las especies de *Capsicum* registradas en Yunga estaban plantadas directamente en el huerto y/o macetas, de acuerdo con el espacio físico que se disponía. Los entrevistados utilizaban sus ajíes únicamente para su autoconsumo y no producían a escala comercial, aplicaban abonos orgánicos y empleaban como insecticida los frutos quemados de rocoto y shishin. Uno de los entrevistados realizaba con frecuencia una gestión integrada de plagas para evitar la infestación de los frutos de *Capsicum* por insectos. Además, los criterios de selección aplicados por los dos entrevistados coinciden en lo propuesto para el fruto del rocoto y son: gran tamaño, salud de la baya, turgencia y madurez, así reúnen las características que son producidas por las mejores plantas del huerto o jardín.

En Tomayquichua un habitante local tenía nueve variedades diferentes de *Capsicum* picante y fueron agrupadas en las cinco especies cultivadas para Perú. En esta situación, la principal motivación para mantener el germoplasma de las diferentes especies y variedades son los frutos que se caracterizan por su olor, sabor, diferente forma y color. El entrevistado, como criterio de selección utiliza en primer lugar el olor del fruto y en segundo el sabor; asociado, él tiene una gran estima por las plantas y especialmente por los *uchus*. El señor a quien se consultó aprendió

a reconocer las diferentes especies y variedades del género *Capsicum* por su propia observación y experiencia, sobre todo cuando laboraba en la selva amazónica.

El germoplasma de *Capsicum*, en la región de Yunga, tiene un origen múltiple. 50% de la variabilidad reportada en esta región ecológica es local, siendo heredada de padres o abuelos y se destaca la conocida como ají amarillo o escabeche; ají de la montaña; ají charapita con variedades roja y naranja; rocoto y shishin (Tabla 1). 33% del germoplasma fue introducido recientemente desde la selva amazónica y 17% del germoplasma restante procedía de los mercados cercanos y fue plantado en macetas de jardín (Tabla 1).

En la microcuenca de Warmiragra, el fruto picante de *Capsicum* spp. tiene gran importancia en la dieta de sus habitantes, así la entrevista, 24 hour-recall, reveló que 100% de los entrevistados consumieron algún *uchu* el día anterior. En el caso de los niños 70% inicia a incorporar el *uchu* en su dieta entre los dos y cuatro años, mientras el otro 30% comienza a ingerirlo entre los seis y 10 años. En la zona ecológica de Quechua los habitantes locales preparan diferentes alimentos con rocoto, registrándose como ingrediente en una variedad culinaria y siendo las viandas más frecuentes tanto el rocoto relleno como un gran número de aderezos diferentes (Tabla 2). En las épocas que no hay rocoto en producción, los habitantes optan por comprar o recibir como intercambio de otro vecino, además ciertas veces adquieren otros como ají amarillo, ají escabeche y ají de mesa, los cuales también son adecuados para cocinar alimentos locales (Tabla 2).

Uso cultural de *Capsicum* en Warmiragra

En la zona ecológica de Yunga, las variedades de *Capsicum* más consumidas tienen una mayor permanencia en el territorio, éstas son heredadas durante generaciones y son: ají amarillo o ají escabeche (*C. baccatum*); rocoto (*C. pubescens*); charapita (*C. chinense*) y shishin (*C. frutescens*). En el caso de *C. pubescens* y *C. baccatum*, se utilizan como bioinsecticida; además, *C. baccatum* es aplicado por una joven en su huerto para el manejo integrado de plagas (Tabla 1). Es sustancial resaltar que todos los *uchus* son apreciados en Tomayquichua a manera de ornamentales en el patio delantero de las casas y en la plaza del pueblo, eligiéndose por su belleza y alta adaptabilidad los llamados charapita, la señorita y shishin.

Tabla 1. Lista de las especies de *Capsicum* registradas en la microcuencia de Warmitraga, Perú

Nombre científico	Nombre local ^a	Origen del germoplasma ^b	Uso tradicional ^c	Región ecológica y rango altitudinal ^d	Departamento ^e	Especimen de referencia ^f
<i>Capsicum annuum</i> L.	Pincho de mono	Local, comprado en un mercado de Huánuco	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
<i>Capsicum baccatum</i> L.	Shishin	Local, heredado de los padres o abuelos	Bioinsecticida Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Esbbaugh	Aji amarillo o escabeche	Local, heredado de los padres	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Charapita	Introducido, llegó desde la selva amazónica, y local, heredado de los padres	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	José Álvarez Orellana UTM 522143, 9018474
	Panca	Comprado en un mercado	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
	Aji de la montaña	Local, heredado de los padres o abuelos	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
	La señorita	Introducido, llegó desde la selva amazónica	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
	Guaita uchu	Local, comprado en un mercado de Huánuco	Culinaria	Yunga 1600-2100 m	Huánuco	Sin colección
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Tomatito amarillo	Introducido, llegó desde la selva amazónica	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
	Tomatito rojo	Introducido, llegó desde la selva amazónica	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Sin colección
	Pinchito de mono	Introducido, llegó desde la selva amazónica	Culinaria	Yunga 2000-2100 m	Huánuco	Rubén Santivañez Jucamaya UTM 366641, 8890308
<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	Rocoto	Local, heredado de los padres o abuelos e intercambio entre vecinos	Bioinsecticida, medicinal, culinaria	Quechua y borde superior de Yunga 2000-2900 m	Huánuco	Sin colección

^a Nombres vernáculos de las diferentes variedades en cada especie; ^b origen del germoplasma que poseen los entrevistados; ^c usos tradicionales reportados para cada variedad de *Capsicum* spp.; ^d región ecológica y rango altitudinal donde se registró *Capsicum*; ^e Departamento de Perú; ^f Especimen de referencia en el Herbario Weberbauer (WO), Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú

Tabla 2. Viandas preparadas con *uchus* por los habitantes en la microcuenca de Warmiragra, Perú

Nombre local	Vianda	Aderezo	Viandas con aderezo de <i>uchu</i>
Rocoto	Rocoto relleno (8) Ensalada (4) Rocoto picante con cebolla, huevo y leche (3) Guiso de pollo (1) Picante de cuy (1)	Rocoto molido Rocoto cocinado Rocoto picado con cebolla y limón Rocoto picado con sal y limón Rocoto picado con cebolla Rocoto picado con sal, limón y aceite Rocoto triturado con queso Crema de rocoto Encurtidos	Papa cocinada Arroz Fideo Aguado de verduras Guiso
Ají amarillo Ají escabeche	Pachamanca (carne, camote, choclo, papa, vaina, yuca) Guiso de pollo Papas con huancaína Ají de gallina		
Charapita	Juane (arroz, gallina, yuca) Tacacho (carne y plátano bellaco)		
Panca	Picante de cuy Carapulcra (carne o pollo, papa seca)		
La señorita	Ceviche		
Tomatito		Tomatito con cebolla, aceite y limón	Papa Caigua
Pinchito de mono		Encurtido de pinchito de mono, cebolla y vinagre	

En la columna de vianda de rocoto los números entre paréntesis (x) representan las veces que mencionaron los entrevistados.

Respecto a usos medicinales sólo se registraron para *C. pubescens*, que se aplica para tratar tres enfermedades diferentes. Los frutos se recomiendan en el tratamiento de quemaduras y cáncer, mientras que las hojas son empleadas para calmar los malestares estomacales (Tabla 3). El uso medicinal de *C. pubescens* fue mencionado por tres mujeres, quienes representan 50% del total del género feme-

nino entrevistado. Los hombres no informaron aplicaciones terapéuticas, pero afirman que la ingestión del fruto de rocoto no tiene contraindicaciones para la gastritis, por ser menos picante que los otros; al mismo tiempo, las mujeres confirmaron este particular.

Tabla 3. Usos medicinales de *Capsicum pubescens* o rocoto, en la microcuenca de Warmiragra, Perú

Categoría médica	Síntomas	Estructura morfológica usada	FIC	FL
Sistema digestivo	Malestar estomacal	Hoja	0.11	Conocen y nadie utiliza
Trastornos generales	Cáncer	Fruto	0.11	Conocen y nadie utiliza
Sistema dermatológico	Quemaduras	Fruto	0.22	50%

FIC: Factor of Informant Consensus, FL: Fidelity Lev.

En la situación que las mujeres informaron otros usos medicinales, sólo una de ellas confesó haber utilizado el rocoto para tratar las quemaduras de la piel, y aseguró que era muy eficaz; mientras tanto, las demás sólo habían oído hablar a sus abuelos respecto a esta utilización. En el tratamiento de las quemaduras, se debe aplicar el mesocarpio de rocoto fresco sobre la piel quemada, inmediatamente después de que se produzca la herida, evitando la formación de ampollas y permitiendo la rápida recuperación de la piel dañada. Los otros dos usos del rocoto son para tratar los malestares estomacales y el cáncer (Tabla 3), siendo cada uno reportado por una sola mujer y ninguna lo había utilizado aún. El aprendizaje de las dos mujeres correspondía a un conocimiento tradicional transmitido oralmente entre generaciones o repasado por vecinas, pero nunca experimentado directamente de manera vivencial.

Los usos religiosos y espirituales de rocoto simplemente fueron comentados por algunos entrevistados; sin embargo, las plantas y los frutos suelen regalarse entre vecinos y amigos, la ocasión puede ser tanto una fecha especial como un cumpleaños o ciertas veces durante la vida cotidiana. En este escenario social se vuelve prioritario decir que los habitantes revelaron algunas creencias asociadas a

la variedad rocoto, como es que cuando alguien obsequia su fruto a otra persona no se debe poner en las manos del receptor, porque significa que estas dos personas se odian.

La fruta, cuando se confiere a otra persona, debe ponerse en una superficie y entonces quien da le dice al receptor: “ahí tienes tu fruta rocoto, tómala”. El acto se trata de una antigua creencia transmitida durante generaciones, especialmente desde los abuelos, y que sigue siendo conocida al ser respetada por algunos habitantes. Además, cuando se regala una planta de rocoto a una persona estimada, quien obsequia dice: “plántela en mi nombre, por favor”. Al mismo tiempo, se considera el rocoto como un presente de intercambio entre vecinos o amigos, así cuando uno de ellos tiene una producción en exceso realiza un trueque o manifiesta una expresión de compañerismo entre vecinos.

Consideraciones finales: futuro de los *uchus* en Warmiragra

La investigación fue realizada desde una perspectiva meramente descriptiva y con una impronta más cualitativa que cuantitativa, debido al número limitado de entrevistados en la microcuenca de Warmiragra. El área es estratégica porque tiene diferentes zonas ecológicas, se localiza cerca del centro de domesticación de distintas especies de *Capsicum* y los habitantes tienen una larga tradición de uso de disímiles *uchus*. En síntesis, el estudio ofrece una visión clara de las variedades locales y las razas autóctonas presentes entre los agricultores, los criterios de selección aplicados, la importancia cultural que tienen las diferentes especies domesticadas de *Capsicum* y las regiones ecológicas donde ocurre un buen rendimiento y adaptación por su larga tradición de uso.

En la microcuenca de Warmiragra se encontró la máxima diversidad esperada de *Capsicum*, registrando las cinco especies reportadas en Perú y superándose lo reportado por Ugás (2012) en Huánuco. Una de las razones de estos hallazgos podría ser que el área estudiada comprende las regiones ecológicas de Yunga y Quechua, por lo tanto en conjunto confieren las condiciones naturales para permitir el cultivo de las cinco especies domesticadas de *Capsicum*; sin embargo, la ausencia de sus parientes silvestres es un resultado esperado, ya que los centros de origen del ají están principalmente en Bolivia para *C. pubescens* y *C. baccatum*. En

el caso de las especies hermanas, que son *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. annuum*, tienen su centro de origen en zonas tropicales y sus parientes silvestres son encontrados frecuentemente en la selva amazónica (Chiou y Hastorf, 2014).

La ausencia de poblaciones silvestres de las especies domesticadas, como serían plantas espontáneas en la zona de estudio, concuerda con Moscone *et al.* (2007), quienes establecen que *C. pubescens* sólo se conoce en cultivo. Mientras tanto, para las otras cuatro especies domesticadas, Moscone *et al.* (2007) reportan la existencia de parientes silvestres, pero en esta investigación se detectó que la principal limitación para el crecimiento de las plantas espontáneas en las zonas periféricas del cultivo puede ser por la escasez de agua. En la microcuenca de Warmiragra, durante la época más seca las lluvias son de 900 a 1500 mm en Yunga, y 1500 a 2500 mm en Quechua, concentrándose la precipitación desde mediados de noviembre hasta abril.

Todos los entrevistados hablaron de la necesidad de regar las plantas cultivadas de *uchus*. En este escenario, se presentó un habitante que laboró en la región de la selva amazónica durante un largo periodo de tiempo y mencionó “es factible encontrar en la selva *uchus* silvestres”, refiriéndose a las especies que son parientes silvestres de las especies cultivadas de *Capsicum*. En la selva amazónica, la temperatura alta y humedad típica de un clima tropical permiten el asentamiento de formas silvestres, sobre todo de ciertas especies domesticadas, como *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. annuum* var. *annuum* y sus parientes silvestres (Eshbaugh, 1980; Chiou y Hastorf, 2014).

El límite superior de Yunga con la región ecológica de Quechua, en la microcuenca de Warmiragra, alberga la máxima diversidad en *Capsicum*. La localidad tiene buenas condiciones para cultivar, entre los 2000 y 2100 metros, las especies: *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. annuum* var. *annuum*, también comprende el límite inferior de adaptación de *C. pubescens*. En esta región, los huertos, patios y jardines son muy eficaces en la conservación de la diversidad, pues estas pequeñas áreas son grandes reservorios de recursos genéticos; este hecho enfatiza su importancia, especialmente en el autoconsumo y uso cotidiano. Otro aspecto importante registrado en Yunga es el flujo genético de germoplasma procedente de la selva amazónica, pues contribuyó en la diversidad registrada a nivel de *Capsicum* spp. y a nivel intraespecífico para *C. frutescens*. En este sentido, se debe aclarar que las personas llevan consigo las variedades estimadas cuando se

desplazan y que el intercambio de germoplasma entre individuos y zonas es una práctica común.

Clement (1999) reconoce la existencia de centros de diversidad menores que podrían estar situados fuera de su lugar de origen o domesticación de la especie, y corresponden a pequeñas áreas que tienen una concentración moderada o alta de recursos fitogenéticos como resultado de la influencia antrópica actual y/o pasada. En Yunga, la diversidad genética dentro de la especie se destacó en *C. chinense*, presentando siete variedades diferentes, siendo cuatro introducidas recientemente desde la selva amazónica y tres heredadas. En términos de diversidad *C. baccatum* dentro de la especie es menos diverso, mostrando: dos variedades diferentes de origen heredado. El flujo genético mediante la introducción de germoplasma desde zonas cercanas, y la transferencia de germoplasma de una generación a la siguiente, son formas eficaces de conservación de la diversidad y de su mantenimiento como recurso genético (Brush, 2000; Scaldaferro *et al.*, 2018).

El conocimiento tradicional asociado al germoplasma se transmite de una generación a otra y es esencial para su conservación y mantenimiento (Albuquerque y Andrade, 2002). En términos análogos, el germoplasma podría estar representado por el hardware y los conocimientos tradicionales por el software, que sería el saber cómo cultivarlo, cómo utilizarlo y cómo lograr sus beneficios asociados. En algunos habitantes la posesión de ciertos conocimientos relacionados con una especie o variedades estimadas de *Capsicum*, se vuelve una de las motivaciones para traer germoplasma de zonas cercanas y cultivarlo en la zona donde viven; así, se amplía el área de distribución, siembra y manutención de la especie o variedad, aumentando los niveles de diversidad de la zona.

En la región ecológica de Quechua, la diversidad encontrada se limita a *C. pubescens*, el cual tiene un buen rendimiento y adaptación en este entorno; este hecho era un resultado esperado, porque la especie fue domesticada en ambientes y altitudes similares, probablemente en la vertiente oriental de Bolivia (Eshbaugh *et al.*, 1983). En la microcuenca de Warmiragra la presencia de rocoto responde a la vertiente oriental de la cordillera central de Perú, y concretamente Quechua se sitúa en altitudes medias. Las otras cuatro especies domesticadas de *Capsicum* están ausentes en Quechua, porque las temperaturas frías de la noche impactan negativamente en la polinización al disminuir la fertilidad del polen (Ready y Kakani, 2007).

La variabilidad registrada en *Capsicum pubescens* fue principalmente en caracteres como la forma del fruto y su color. La uniformidad para la forma de la punta del fruto dentro de una población estuvo determinada por la intensidad de selección ejercida por el cultivador. Los agricultores que seleccionan para el fenotipo de rocoto con cuatro lóbulos tenían poblaciones homogéneas para este carácter, mientras quienes no la realizaban tenían poblaciones heterogéneas como son la presencia de las tres tipologías (figuras b1, b2 y b3); el patrón de selección entre los agricultores es diferente, y este hecho aumenta la diversidad entre las diferentes variedades locales de rocoto.

La morfología de la punta del fruto del rocoto podría estar determinada por un carácter cualitativo, ya que los agricultores logran un gran progreso genético para éste, visualizando en sus cultivos la homogeneidad referente a cuatro lóbulos cuando aplican la selección previa. Por lo tanto, se convierte en una forma de aumentar la diversidad entre las variedades locales. Otra fuente de variación dentro de una población de razas autóctonas es la llegada de polen foráneo. El impacto de esta fuente de variación depende de la distancia geográfica entre los distintos genotipos cultivados y la abundancia de polinizadores.

Los usos tradicionales más importantes asociados a las especies de *Capsicum* en las regiones ecológicas de Quecha y Yunga fueron los relacionados con la culinaria. La información registrada de todas las especies y variedades de ajíes reveló que se consumen a diario. Las preferencias alimentarias de los agricultores están directamente relacionadas con la conservación de los recursos genéticos, así el ají es inherente a las dietas regionales (Costa *et al.*, 2017). El rocoto fue la variedad reconocida entre los entrevistados con más platos y aderezos, este hecho denota una larga tradición de uso y su importancia en la cultura local. Los usos medicinales fueron reconocidos sólo para rocoto y están en concordancia con los conocimientos tradicionales de *Capsicum pubescens* en la comunidad.

Los índices FIC y FL reportados para el rocoto como planta medicinal fueron relativamente bajos (Ríos *et al.*, 2017), siendo consecuencia de que su aplicación terapéutica fue reconocida sólo entre tres mujeres y no siempre fue experimentado directamente para tratar una enfermedad determinada. El conocimiento tradicional sobre los usos medicinales del rocoto perteneció a las mujeres y provenía de las generaciones anteriores, heredándose de los abuelos en la mayoría de los casos. El hecho de que sólo unas pocas mujeres conozcan el empleo medicinal

del rocoto y haya ausencia de conocimientos sobre usos espirituales o religiosos podría ser un signo de erosión del conocimiento tradicional. Según Benz *et al.* (2000) este hecho social con respecto al uso de las plantas en las comunidades está directamente relacionado con la pérdida de la lengua indígena, situación que coincide con la desaparición lingüística en Warmiragra, donde sólo unos pocos ancianos hablan quechua.

En el caso del conocimiento científico, se reportan los beneficios médicos de las especies de *Capsicum* en la prevención del cáncer (Chamikara *et al.*, 2016) y su extensa gama de beneficios nutricionales (Meckelmann *et al.*, 2013), así como las propiedades antioxidantes de *Capsicum pubescens* (Oboh *et al.*, 2007). La situación de bienestar mencionada implica que para ser eficiente en la sociedad se requieren más esfuerzos, porque se deben revalorizar las razas autóctonas de ají y sus conocimientos tradicionales asociados. Al mismo tiempo, se deben empoderar las poblaciones humanas, quienes conservan y mantienen a largo plazo los diferentes tipos de recursos genéticos clave. En la microcuenca de Warmiragra existe una gran diversidad de especies de *Capsicum*, inclusive podría considerarse un “centro de diversidad menor”. El valor cultural y la preferencia de uso de *Capsicum* spp. por los habitantes, es un elemento clave en la conservación *in situ* y evolución de su diversidad, como un proceso dinámico en el que interactúan el ser humano y la naturaleza.

Agradecimientos

El primer reconocimiento es para las mujeres campesinas, los productores familiares y habitantes peruanos, quienes con gran generosidad compartieron su tiempo, *uchus* y sabiduría ancestral en la microcuenca de Warmiragra. El segundo recuerdo es un sentimiento de gratitud a don Mariño Ticlavilca y su familia, por su cálida colaboración en la investigación, facilitando toda la logística en campo. El tercero es una reminiscencia a las productoras y vendedoras de ajíes de la feria libre de Huánuco, por compartir sus sapiencias y prácticas tradicionales de cultivo. El cuarto agradecimiento es expresado por las autoras a los organizadores del curso internacional “Domesticación, manejo y conservación *in situ* de los recursos genéticos”, Juan Torres y Fabiola Parra, académicos de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) en Perú, y a Alejandro

Casas, académico de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). El quinto y último gracias es muy especial, para la ingeniera en Geociencias, Dayana Vera, quien con enorme dedicación y amor realizó los mapas del área de investigación en Perú.

Bibliografía

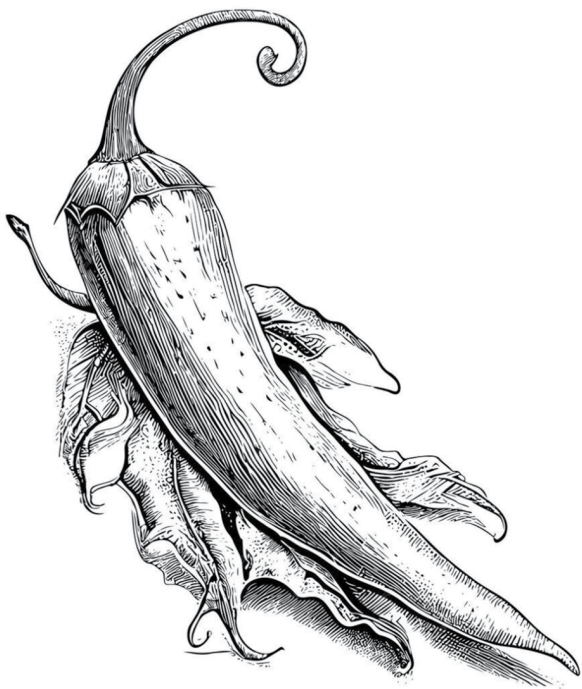
- Abbet, C., Mayor, R., Roguet, D., Spichiger, R., Hamburger, M. y Potterat, O. (2014). Ethnobotanical survey on wild alpine food plants. En: Lower and Central Valais. *Journal of Ethnopharmacology*, 151(1), 624-634.
- Aguilar-Meléndez, A., Morell, P. L., Roose, M. L. y Kim, S. (2009). Genetic diversity and structure in semiwild and domesticated chiles (*Capsicum annuum*: Solanaceae) from Mexico. *American Journal of Botany*, 961, 190-1202.
- Aguilar-Meléndez, A. (2006). Ethnobotanical and molecular data reveal the complexity of the domestication of chiles (*Capsicum annuum* L.) in Mexico. [Thesis Ph. D., Department of Plant Biology, University of California, Riverside].
- Albuquerque, U. P. de y Andrade L., D. H. C. (2002). Conhecimento botânico tradicional e conservação em uma área de caatinga no estado de Pernambuco, Nordeste do Brasil. *Acta Botânica Brasílica*, 16(3), 273-285.
- Arora, R., Gill, N., Chauhan, G. y Rana, A. (2011). An Overview about Versatile Molecule Capsaicin. *International Journal of Pharmaceutical Sciences & Drug Research*, 3(4), 280-286.
- Barboza, G. E., Carrizo García, C., Leiva González, S., Scaldaferrro, M. y Reyes, X. (2019). Four new species of *Capsicum* (Solanaceae) from the tropical Andes and an update on the phylogeny of the genus. *PLOS One*, 14(1), e0209792.
- Barboza, G. E., de Bem Bianchetti, L., Stehmann, J. R. (2020). *Capsicum carassense* (Solanaceae), a new species from the Brazilian Atlantic Forest. *PhytoKeys*, 140, 125-138.
- Benz, B. F., Cevallos, J., Santana, F. y Rosales, J. (2000). Losing knowledge about plant use in the Sierra de Manantlan Biosphere Reserve, Mexico. *Economic Botany*, 54(2), 183-191.
- Bosland, P. W. y Votava, E. (2012). *Peppers. Vegetable and Spice Capsicums*. CABI, Wallingford.

- Brush, S. B. (Ed.). (2000). Genes in the field: on-farm conservation of crop diversity. IDRC Books, Ottawa.
- Cabienes, F. (2000). *Antropología del Ají*. INMETRA, Lima.
- CCTA (Coordinadora de Ciencia y Tecnología en los Andes). (2011). *Microcuenca de Warmiragra*.
- Chamikara, M. D. M., Dissanayake, D. R. R. P., Ishan, M. y Sooriyapathirana, S. D. S. (2016). Dietary, anticancer and medicinal properties of the phytochemicals in chili pepper (*Capsicum* spp.). *Ceylon Journal of Science*, 45(3), 5-20.
- Chiou, K. L. y Hastorf, C. A. (2014). A systematic approach to species-level identification of chile pepper (*Capsicum* spp.) seeds: establishing the groundwork for tracking the domestication and movement of chile peppers through the Americas and beyond. *Economic Botany*, 68(3), 316-336.
- Clement, C. R. (1999). 1492 and the loss of Amazonian crop genetic resources. II. Crop biogeography at contact. *Economic Botany*, 53, 203-216.
- Costa, F. M., de Almeida Silva, N. C. y Ogliari, J. B. (2017). Maize diversity in southern Brazil: indication of a microcenter of *Zea mays* L. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 64(4), 681-700.
- Dembélé, U., Lykke, A. M., Koné, Y., Témé, B. y Kouyaté, A. M. (2015). Use-value and importance of socio-cultural knowledge on *Carapa procera* trees in the Sudanian zone in Mali. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11, 14.
- Dillehay, T. D., Goodbred, S., Pino, M., Sánchez, V. F. V., Tham, T. R., Adovasio, J. y Piperno, D. (2017). Simple technologies and diverse food strategies of the Late Pleistocene and Early Holocene at Huaca Prieta, Coastal Peru. *Science Advances*, 3(5), e1602778.
- Duncan, N. A., Pearsall, D. M. y Benfer, R. A. (2009). Gourd and squash artifacts yield starch grains of feasting foods from preceramic Peru. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 106(32), 132021-13206.
- Eshbaugh, W. H. (1980). The taxonomy of the genus *Capsicum* (Solanaceae). *Phytologia*, 47: 153-166.
- Eshbaugh, W. H., Guttman, S. I. y McLeod, M. J. (1983) The origin and evolution of the domesticated *Capsicum* species. *Journal of Ethnobiology*, 3, 49-54.
- Espinoza-Peralta, D. I. (2017) *Caracterización morfológica de ajíes de la costa del Perú*. [Tesis de Fitotecnia, Facultad de Agronomía, Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.]

- Friedman, J., Bolotin, D., Ríos, M., Mendosa, P., Cohen, Y. y Balick, M. (1993) *A novel method for identification and domestication of indigenous useful plants in Amazonian Ecuador. Progress in New Crops*, pp. 167-174, Wiley Press, New York.
- Friedman, J., Yaniv, Z., Dafni, A. y Palewitch, D. A. (1986). A preliminary classification of the healing potential of medicinal plants, based on a rational analysis of an ethnopharmacological field survey among Bedouins in the Negev desert, Israel. *Journal Ethnopharmacology*, 6(2-3), 275-287.
- Gradé, J. T., Tabuti, J. R. S. y Van Damme, P. (2009). Four footed pharmacists: indications of selfmedicating livestock in Karamoja, Uganda. *Economic Botany* 63(1), 29-42.
- Halikowski, S. S. (2015). In the shadow of a pepper-centric historiography: understanding the global diffusion of *Capsicums* in the sixteenth and seventeenth centuries. *Journal of Ethnopharmacology*, 167, 64-77. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2014.10.048>
- Harlan, J. R. (1975). Our vanishing genetic resources. *Science*, 188, 618-621.
- Heinrich, M., Ankli, A., Frei, B., Weimann, C. y Sticher, O. (1998). Medicinal plants in Mexico: healers consensus and cultural importance. *Social Science & Medicine*, 47(11), 1859-1871.
- IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute). (1995). *Descriptores para Capsicum*. Roma.
- Jäger, M., Jiménez, A. y Amaya, K. (2013). *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Perú. Compilación de los estudios realizados dentro del marco del proyecto Rescate y Promoción de Ajíes Nativos en su Centro de Origen, para Perú*. Bioversity International, Cali.
- Kal, E., Asfaw, Z., Kelbessa, E. y Van Damme, P. (2013). Ethnomedicinal study of plants used for human ailments in Ankober District, North Shewa Zone, Amhara Region, Ethiopia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9, 63.
- Kraft, K. H., Brown, C. H., Nabhan, G. P., Luedeling, E., Luna Ruiz J. de J., d'Eeckenbrugge, G. C., Hijmans, R. J. y Gepts, P. (2014). Multiple lines of evidence for the origin of domesticated chili pepper, *Capsicum annuum*, in Mexico. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 111, 6165-6170.
- Meckelmann, S. W., Riegel, D. W., Zonneveld, M., Ríos, L., Peña, K., Ugás, R., Quiñonez, L., Mueller Seitz, E. y Petz, M. (2013). Compositional characteriza-

- tion of native Peruvian chili peppers (*Capsicum* spp.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61, 2530-2537.
- Morales-Soriano, E., Kebede, B., Ugás, R., Grauwet, T., Van Loey, A. y Hendrickx, M. (2018). Flavor characterization of native Peruvian chili peppers through integrated aroma fingerprinting and pungency profiling. *Food Research International*, 109: 250-259.
- Moscone, E. A., Scaldaferrro, M. A., Gabriele, M., Cecchini, N. M., Sánchez García, Y., Jarret, R., Daviña, J. R., Ducasse, D. A., Barboza, G. E. y Ehrendorfer, F. (2007). The evolution of chili peppers (*Capsicum*: Solanaceae): a cytogenetic perspective. *Acta Horticulturae*, 747, 137-169.
- Nuez, F., Gil, R. y Costa, J. (1996). *Cultivo de pimientos, chiles y ajíes*. Mundi-Prensa. Madrid.
- Oboh, G. y Rocha, J. B. T. (2007). Distribution and antioxidant activity of polyphenols in ripe and unripe tree pepper (*Capsicum pubescens*). *Journal of Food Biochemistry*, 31(4), 456-473.
- Pulgar-Vidal, J. (1979). Las ocho regiones naturales del Perú. En: Geografía del Perú. *Boletín del Museo de Historia Natural Javier Prado*, núm. especial 17, 145-161.
- Reddy, K. R. y Kakani, V. G. (2007). Screening *Capsicum* species of different origins for high temperature tolerance by *in vitro* pollen germination and pollen tube length. *Scientia horticulturae*, 112(2), 130-135.
- Reyes-Escogido, M., González-Mondragón, E. G. y Vázquez-Tzompantzi, E. (2011). Chemical and Pharmacological Aspects of Capsaicin. *Molecules* 16(12), 1253-1270.
- Ríos, M., Tinitana, F., Jarrín-V., P., Donoso, N. y Romero-Benavides, J. C. (2017). “Horchata” drink in Southern Ecuador: medicinal plants and people’s wellbeing. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 13(1), 18.
- Salvador-Castell, G., Serra-Majem, L. y Ribas-Barba, L. (2015). What and how much do we eat? 24 hour dietary recall method. *Nutrición hospitalaria*, 31(3), 46-48.
- Scaldaferrro, M. A., Barboza, G. E. y Acosta, M. C. (2018). Evolutionary history of the chili pepper *Capsicum baccatum* L. (Solanaceae): domestication in South America and natural diversification in the Seasonally Dry Tropical Forests. *Biological Journal of the Linnean Society*, 124(3), 466-478.
- Song, M. J., Kim, H., Heldenbrand, B., Jeon, J. y Lee, S. (2013). Ethnopharmacological survey of medicinal plants in Jeju Island, Korea. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9, 48.

- Trotter, R. T. y Logan, M. H. (1986). Informant consensus: a new approach for identifying potentially effective medicinal plants. En: N. L. Etkin (Ed.), *Plants in Indigenous Medicine and Diet*, pp. 91-112, Redgrave Publishers.
- Ugás, R. (2012). Clasificación de los ajíes del Perú. En: R. Ugás y V. Mendoza (Eds.). *Lima: Programa de Hortalizas*, UNALM & Programa vlirunalm. Serie El Punto de Ají 1-2, pp. 8-17.
- Villa T., C. C., Maxted, N., Scholten, M. y Ford-Lloyd, B. (2005). Defining and identifying crop landraces. *Plant Genetic Resources*, 3(3), 373-384.
- Zonneveld, M. van, Ramírez, M., Williams, D. E., Petz, M., Meckelmann, S., Ávila, T., Bejarano, C., Ríos, L., Peña, K., Jäger, M., Libreros, D., Amaya, K. y Scheldeman, X. (2015). Screening genetic resources of *Capsicum* peppers in their primary center of diversity in Bolivia and Peru. *PLOS One*, 10(9), e0134663.



A la *llajua* dile sí

Rafael Archondo

¿Ustedes comen picante? Es la pregunta que dentro de México marca con claridad que el interlocutor o interrogado es un extranjero. No hace falta exigir vistazo al pasaporte ni estudiar las declinaciones o el acento. Es el test más fiable para detectar nacionalidad foránea.

Se suele pensar que aderezar con “fuego” los alimentos es una exclusividad monopólica mexicana, un rasgo totalmente irrepetible. El hecho prueba que la única *otredad* habitual de los hijos de Hidalgo, Morelos y Juárez es la que proviene de Estados Unidos, o a lo sumo, de Europa. “Somos el sur, comemos picante y nada nos espanta”. Rudeza culinaria que nos hace de bronce, si no en todo el cuerpo, cuando menos en la lengua. Así, cuando a la pregunta señalada, como andino boliviano, mi respuesta es un enfático sí, los comensales prorrumpen en exclamaciones de azoro o perplejidad. “¿Neta?”

En general hay poca conciencia de que desde California hasta el Estrecho de Magallanes hubo continuidad cultural durante al menos dos siglos y medio. Caminamos sobre los mismos cimIENTOS, las mismas distinciones y desprecios, pero sobre todo los mismos condimentos y claro, el maíz.

Cuenta una leyenda urbana que MacDonald’s tuvo que cerrar sus puertas en Bolivia en la navidad de 2002. La cadena global de los arcos dorados había sido recibida con aplausos en 1997 y las filas de curiosos comensales se alargaban por varias cuadras. Pude verlo. Sin embargo, es cierto. Aquel año, 2002, la empresa de hamburguesas convino en que sus ganancias en el país andino eran demasiado reducidas e hizo maletas. Lo que pocos saben es que MacDonald’s está de regreso en Bolivia después de 13 años de ausencia. Con ello, todo el hemisferio americano ha vuelto a quedar bajo el imperio de la Big Mac. Si miramos el mapa de la compañía, sus sabores no pudieron conquistar a casi ningún país africano con las excepciones de Túnez, Marruecos, Egipto y Sudáfrica. Tampoco seduce en el Medio Oriente. Visto así podría creerse que se trata de un restaurante

pensado para países de ingresos medios y altos. A Bolivia, MacDonald's retorna ofreciendo, como ya lo hizo en 1997, la Mac Llajua. Y es que nosotros comemos picante y todos los días.

La receta de la llajua es simple: un jitomate, dos locotos (*Capsicum pubescens*), cilantro boliviano (quirquiña),¹ cebolla y perejil. Se muele todo y se sirve sobre cualquier platillo. El hábito ha calado tanto que nada sabe bien sin una cucharita de llajua diluida en la sopa o adornando la papa, la carne o el arroz. Los bolivianos sabemos que la hora de la comida se acerca cuando desde el patio interior suena pétreo el batán (molcajete) triturando locotos y tomate. Se lleva un cuchillo grande para no perder ni una gota de lo apachurrado sobre la piedra lisa y se acomoda en el borde un pequeño recipiente que no puede faltar en la mesa: el llajuero.

Una fuerte polémica se desató en 2021 cuando una cadena gastronómica boliviana se atrevió a servir llajua preparada industrialmente en licuadora. No sabía igual. El boicot se hizo fuerte: batán o nada.

Por eso, en cualquier restaurante boliviano se escuchará siempre preguntar: ¿tiene llajua?

Sí, a la llajua dile Sí.

¹ *Porophyllum ruderale*, llamado papaloquelite en México.

*¡Tira-gosto pede pimenta!*¹

El uso del *Capsicum* en la cocina de Rio Grande do Norte de Brasil²

Julie A. Cavnag

Introducción

En todo Brasil, el consumo de *pimenta* (*Capsicum* spp.) seca, fresca o en conserva es común, pero algunas regiones son conocidas por sus cocinas picantes, como ocurre en el norte y nordeste del país, en Pernambuco y sobre todo en Bahía o en los estados cercanos (Alagoas, Espírito Santo), donde están presentes las influencias africanas. En el nordeste, los operadores turísticos venden una cocina regional rica en sabores y los restaurantes actúan como museos, ofreciendo una experiencia gustativa, visual e incluso histórica, a los clientes que los visitan. Parece difícil establecer un modelo culinario dadas las variaciones locales en especialidades, técnicas y hábitos alimentarios (Teixeira, 2020). No obstante, se puede afirmar que el uso del cilantro (*cheiro verde*, *coentro*, *Coriandrum sativum*) y de la *pimenta* traza las fronteras de una gastronomía regional, separando Brasil del sur y del norte/nordeste donde, culturalmente, las tradiciones culinarias indígenas y africanas se han incorporado al modelo culinario portugués y se han reinventado durante los siglos de colonización (Doria, 2021). Tomando ejemplos de observaciones realizadas en el estado de Rio Grande do Norte, nos proponemos reflexionar sobre el uso de la *pimenta* en las preparaciones alimenticias y sobre el lugar de este alimento como marcador de identidad regional y de género. En efecto, observamos que hay un uso

¹ “Antojito pide chile”. Los *tira-gostos* (“quita-sabor”) son antojitos o platillos grasosos y picantes que sirven para disminuir el sabor del alcohol con cual se consumen (ver abajo).

² Traducido del francés al español de México por Esther Katz.

de la *pimenta* que se asocia a platillos consumidos en fiestas: colocados en el centro de la mesa, se destinan, en gran medida, a los hombres que consumen alcohol en un espacio público, comiendo pequeñas porciones como acompañamiento, llamadas *tira-gosto* (“quita-sabor”) o *petisco* (botana). Es necesario comer alimentos grasos y picantes para reducir el sabor del alcohol y controlar el grado de embriaguez (Cavignac y Oliveira, 2022: 298). Aunque *pimenta* en portugués es una palabra femenina, en esta región son principalmente los hombres quienes plantan, recogen el fruto, preparan y consumen las salsas picantes. Así, el consumo de la *pimenta*, objeto de esta contribución, está asociado a una intensa vida social, una marca de masculinidad afirmada y reforzada por el consumo de alcohol.

Economía e historia de la *pimenta* en el nordeste de Brasil

En el imaginario nacional, las regiones más pobres del país, el norte y el noreste, se consideran cunas de culturas populares profundamente mestizas. El nordeste fue la primera región colonizada y en ella se encuentran los grandes puertos de llegada de los barcos negreros; hasta el siglo XVIII, el tráfico se concentraba en la capital del país, Salvador, pero también en Recife y São Luís do Maranhão. También a estas capitales llegaron las especias del imperio colonial portugués, en particular el cilantro, el clavo (*Syzygium aromaticum*), la canela (*Cinnamomum verum*), el comino (*Cuminum cyminum*) y el jengibre (*Zingiber officinale*). Estas especias se utilizan mucho en las preparaciones culinarias del nordeste, sobre todo en postres como el arroz con leche, las preparaciones dulces a base de maíz (*cannjica*), los plátanos con azúcar y queso (*cartola*), a los que se añade canela.

La corona portuguesa, que al inicio invirtió en Brasil en cultivos de exportación y no llegó a poblar el interior del país, fomentó los matrimonios interraciales para mantener las poblaciones indígenas y los africanos esclavizados. La idea era ocupar el territorio, explotar los recursos naturales y utilizar a las poblaciones dominadas como mano de obra. La economía de plantación se basaba en la producción de materias primas para la exportación, en particular el azúcar. En su clásico ensayo *Casa-grande e senzala*, publicado en 1933,³ Gilberto Freyre (2003)

³ En español *Los maestros y los esclavos*.

traza la historia de la sociedad brasileña a través de las cocinas de los ingenios de azúcar y da diferentes ejemplos del uso culinario de la *pimenta*, especialmente en Bahía: los esclavos que trabajaban en las cocinas habrían introducido la *pimenta malagueta* y serían en gran parte responsables del mestizaje de la sociedad brasileña, que se habría iniciado en las comidas (Freyre, 2003: 8-22; Cascudo, 1977: 42). Curiosamente, aunque la *pimenta* sea originaria de América, esta planta se asocia a sabores y métodos de preparación de origen africano (Freyre, 2003: 98-99; 290). Freyre describe la vida en las plantaciones y demuestra que la sociedad que se estableció en el nordeste se construyó sobre el trabajo esclavo. La obra de Freyre, que ofrece una lectura de la historia de la colonización basada en las mercancías de Oriente y Europa, trazando el destino de sabores y aromas exóticos, sigue provocando la imaginación de los lectores al mostrar la importancia de una región cosmopolita desde los primeros siglos de la presencia portuguesa en el continente americano. Según ese autor, Brasil es una excepción, porque a pesar de las relaciones autoritarias, la armonía racial reinó en la sociedad brasileña a partir del periodo colonial, y las relaciones de dominación se suavizaron con el azúcar y las relaciones sexuales entre maestros y esclavos; las cocineras negras ablandaban a sus amos con preparaciones culinarias ricas en azúcar y sabores exóticos. Aunque esta tesis elaborada por un heredero de las clases dominantes ha sido refutada muchas veces desde entonces, el imaginario del mestizaje pacífico a la brasileña tiene una larga vida. La inclusión de especies autóctonas de *pimentas* en los platos preparados por cocineras de origen africano es otro ejemplo de adaptación exitosa. Se dice que las religiones afrobrasileñas son los principales vehículos para la persistencia de las culturas africanas en Brasil (Lody, 2004).⁴

En el interior semiárido del país, el *sertão*, una vez que fueron dominadas las poblaciones indígenas se estableció otro tipo de economía: la ganadería extensiva servía para alimentar a los terratenientes asentados en la costa y, en el interior, se desarrolló un comercio de carne para la exportación. Este sistema, que se organizó entre los siglos XVII y XVIII, se basaba en el establecimiento de haciendas ganaderas prácticamente autónomas que debían proporcionar alimentos tanto a ricos como a pobres. En esta región, menos atractiva porque

⁴ No conozco ninguna práctica curativa que utilice la *pimenta*, incluso en los cultos afrobrasileños, la *pimenta* se asocia a la comida.

el cultivo extensivo no era compatible con el clima y la geografía, pequeños colonos blancos, indígenas y africanos esclavizados tenían acceso a tierras que cultivaban para alimentar a sus numerosas familias (Reis, 2009: 22-31). Tenían poco acceso a la carne de vacuno, que se destinaba a la venta y se transportaba a las grandes ciudades del litoral, ya fuera en pie o sacrificada y salada: la sal sustituye a la *pimenta* que utilizaban los indígenas para conservar la carne, y la “carne de sol” se expone al viento para que se seque antes de comercializarse (Cascudo, 1967: 298; Freyre, 2003: 82, 97).



Figura 1. El estado de Rio Grande do Norte en el Nordeste de Brasil.

Fuente: © Laurence Billault (IRD).

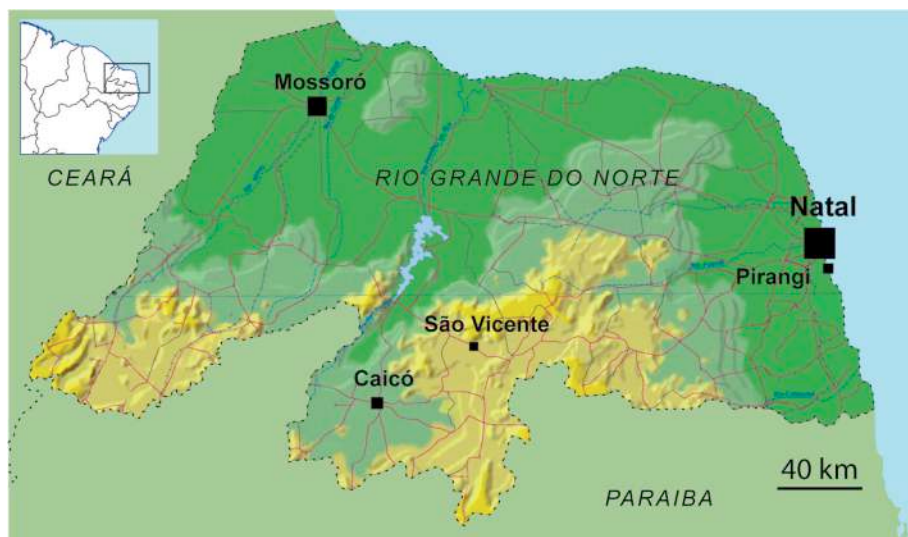


Figura 2. Mapa del estado de Rio Grande do Norte. Fuente: IBGE; © Laurence Billault (IRD).

Rio Grande do Norte, pequeño estado situado entre Paraíba y Ceará, conserva hábitos alimentarios de la época colonial. En esa región, como en el resto de la Colonia, los recién llegados tuvieron que adaptarse al clima y a los alimentos disponibles localmente (Candido, 2001; Cavignac *et al.*, 2018). Se puede argumentar que los hábitos alimenticios siguen vigentes a pesar de la introducción de alimentos industriales; cuando es posible, la preferencia por los alimentos que dicen ser tradicionales continúa porque todavía están asociados con una historia e identidad locales. Se observan variaciones regionales del clásico “triángulo brasileño”: arroz, frijol, harina de yuca (los alimentos básicos), servidos con una proteína, preferiblemente carne. Los productos de las parcelas y huertos caseros (maíz, frijoles, yuca, camote, calabaza, etc.), aves de corral, ganado menor, carne curada en casa y derivados lácteos (nata, mantequilla, quesos de granja), forman la base de una dieta típica que se sirve en los restaurantes para turistas.⁵

⁵ En el campo, el cerdo, el cordero y las aves de corral llamados *miunças* se consumían más a diario. Con la actual crisis en Brasil, la carne roja prácticamente ha desaparecido de los menús de las clases populares, incluso los cortes menos nobles, grasosos y salados, que se mezclan con frijoles o los que tienen huesos, que se cocinan en olla a presión. Fuera de las

En Rio Grande do Norte, el cultivo de la *pimenta* forma parte de esta economía doméstica en la que se plantan hierbas para el consumo diario. Esas plantas se encuentran en casi todos los jardines y mercados, pero no son necesariamente valoradas: se conocen las distintas especies, pero no todo el mundo las consume. Sin embargo, en general, la cocina no es realmente picante, a diferencia de la cocina bahiana. Las hierbas frescas y los condimentos se utilizan para sazonar los platos calientes y se pueden encontrar en abundancia, pero siempre hay salsas picantes disponibles para los que les gusten.



Figura 1. Hombres bebiendo, un domingo, en la fiesta de Caicó, septiembre 2019.

épocas de escasez, las carnes a la brasa se reservan para las ocasiones festivas en las que el consumo de carne es abundante. Para un análisis de las prácticas culinarias del Seridó (región del interior de Rio Grande do Norte), el estatus de la carne y la sangre, véase Cavnagac y Dantas (2021).

La *pimenta* no se considera un alimento, es más bien un condimento opcional que se consume con regularidad: para condimentar los platos en salsa, para sazonar la *vinagrete* (ver abajo), para dar un sabor especial al cuscús de maíz (que se puede comer en cualquier comida, desayuno, almuerzo o cena) o para sazonar los frijoles que se comen en el almuerzo. Los que están acostumbrados a la *pimenta* la ponen en todos los platos y, en los restaurantes, piden la salsa casera. La *pimenta* se puede encontrar en todas partes: en casas, restaurantes de lujo, bares *pés sujos* (pies sucios) o puestos improvisados en las banquetas, en las esquinas de las calles o en los camellones (*meio fio*)⁶ en los barrios populares, en el centro de las ciudades, cerca de los hospitales, en las paradas de autobús y en todos los lugares donde hay tráfico. Estos establecimientos sirven bocadillos a los clientes habituales que se reúnen después del trabajo, por la tarde, antes de volver a casa, así como en los fines de semana. Sin embargo, aunque el uso de la *pimenta* está muy extendido, parece que su consumo es cosa de especialistas, generalmente bebedores que consumen platillos en salsa a los que necesariamente hay que añadir *pimenta*.



Figura 2. *Pimentas y pimentões* en un supermercado de Natal (septiembre 2022).

⁶ Espacio entre carriles, en medio de la calle.

La *pimenta*, un asunto de especialistas

Los distintos tipos de *Capsicum* se cultivan en huertos o en patios traseros (*quintal*), detrás de casa, en la ciudad y en el campo. Pero las *pimentas* requieren experiencia para dar fruto y algunas personas se especializan en el cultivo de estas plantas para uso exclusivo de conocedores.

Las plantas de *pimenta* se encuentran en los huertos caseros junto a otras hierbas: cilantro, cebollino y, a veces, pimientos, jitomates, verduras para ensalada y rúcula (*Eruca vesicaria*); no abunda el perejil (*salsa*) en los huertos y la única especie es la de hoja plana (*Petroselinum neapolitum*). Los huertos (*hortas*) necesitan cuidados diarios, ya que son plantas relativamente frágiles, que necesitan agua y están constantemente amenazadas por los pájaros, los insectos y las inclemencias del tiempo. Generalmente son las mujeres las que cuidan los huertos, y el excedente producido puede transformarse en una fuente de ingresos: hasta los años 1970-1980, ellas vendían los manojos de cilantro en la ciudad para aumentar los ingresos familiares.⁷ Sin embargo, suelen ser los hombres quienes manejan las *pimentas*, porque son plantas también relativamente frágiles que necesitan cuidados especiales: hay que hablarles para que no mueran. Si alguien mira una planta con gran admiración, puede volverse blanda y seca (*murcha*). El mal de ojo (*mau olhado*) es muy peligroso y mata todo lo que es frágil. Una vez que la planta ha dado fruto, muere, por lo tanto, es necesario prever la sustitución de las plantas viejas por otras nuevas.

Los nombres que reciben los tipos de chiles demuestran que existe un conocimiento profundo y generalizado. Los chiles más fuertes suelen ser rojos y son apreciados por los aficionados:⁸

⁷ Este fue el caso de las mujeres de la comunidad *quilombola* de Boa Vista dos Negros, municipio de Parelhas, Rio Grande do Norte, hasta las décadas de 1970 y 1980.

⁸ Los nombres científicos fueron consultados en el catálogo editado por Embrapa (Carvalho et al., 2003). Agradezco a Joadson Vagner Silva, un aficionado de la *pimenta*, por su ayuda en la compilación de la tabla y en la búsqueda de nombres científicos. He preferido no incluir la *pimenta rabo de macaco* o *pimenta de macaco* (*Piper aduncum* L.), traducida literalmente como “pimienta cola de mono”, de la que me habló Antonio Gil Leal. Esta pimienta (de la familia de la pimienta negra) no está muy extendida en Rio Grande do Norte y no se utiliza con fines culinarios; tiene propiedades medicinales y se utiliza más en los cultos afrobrasileños.

Nombre común	Nombre científico	Traducción	Color	Medida del picante	Modo de consumo
Dedo de moça Esporão de galo Chifre de veado	<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>pendulum</i>	Dedo de muchacha Espuela de gallo Asta de venado	Rojo, verde, amarillo	Medio	Salsa, fresco
Biquinho Pimenta de cheiro	<i>Capsicum chinense</i> Jacquin	Piquito Chile de olor	Rojo, verde, amarillo	Suave	Salsa, fresco, en los platillos, en la cocción o como adorno
Pimenta bode o Pimenta de bode	<i>Capsicum chinense</i> Jacquin	Chile cabrón o Chile de cabrón	Rojo, amarillo	Fuerte	Salsa, fresco
Malagueta	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Melegueta	Rojo	Muy fuerte	Salsa, fresco, seco
Pimenta do reino	<i>Piper nigrum</i>	Pimienta del reino (pimienta negra)	Negro, blanco	Fuerte	En polvo, en los platillos, en la cocción



Figura 3. *Pimenta malagueta* (*C. frutescens*) cultivada en un huerto familiar (São Vicente, RN), 18/08/2022.

Sabor y color: *temperos e cheiros verdes* (condimentos y hierbas aromáticas)

La *pimenta* se considera como un condimento (*tempero*), un ingrediente utilizado para condimentar los platos: en esta categoría se encuentran las especias que dan sabor y las hierbas frescas para perfumar los platos. En toda la región de Rio Grande do Norte, el cilantro (*coentro*, *cheiro verde*), el cebollino, el pimiento verde y la *pimenta de cheiro* (que no pica)⁹ son los principales ingredientes que dan sabor a los platos; se utilizan en cantidad en casi todos los platos y sirven para refrescar y decorar los platos, añadiendo color.¹⁰

Cada cocinera tiene su propia receta, pero los ingredientes no varían mucho. A los especialistas se les reconoce por su “mano”, es decir, por la forma particular de condimentar sus platos: el sabor es necesario, ¡pero no en exceso! El plato se condimenta con hierbas aromáticas, generalmente mucho cilantro, cebolla verde fresca parecida al cebollino (*cebolinha*, *Allium fistulosum*), que se añade justo antes de servir, cebolla blanca o roja, jitomate y pimiento cortado en rodajas. Estos mismos ingredientes, cortados en dados y aliñados con vinagre de aguardiente, sal y aceite de oliva, se sirven con carnes a la parrilla (*churrasco*); de hecho, más que una ensalada, se considera una salsa, llamada *vinagrete*. Las carnes blancas y el pescado también deben sazonarse antes de cocinarlos y, para darles color, se les agregan hierbas aromáticas y *colorau*, una mezcla de achiote (*urucum*, *Bixa orellana*) y sal. De hecho, es impensable servir platos —especialmente carnes blancas— sin algo de rojo, amarillo y verde. La *pimenta-do-reino* (pimienta negra) se utiliza en pequeñas cantidades como condimento: se mezcla y se cocina directamente con los platos. La *pimenta*, cruda o en salsa, la añade cada comensal, según su gusto. Las mujeres evitan los platos demasiado picantes y especiados que puedan causar molestias.

⁹ *Cheiro* es una categoría heredada de la cocina portuguesa: cilantro, perejil, menta, *pimenta*, ajo, mostaza, cebolla, orégano, comino, jengibre (Doria, 2021: 54).

¹⁰ Tradicionalmente, se utilizan jitomates, pimientos verdes y cebollas blancas en rodajas para decorar los platos de pescado. En los últimos 20 años aproximadamente, las ensaladas y las verduras han cobrado importancia en la dieta, sobre todo en la clase media. En las clases trabajadoras, sin embargo, siguen siendo escasas.



Figura 4. *Pimenta caseira* en un restaurante regional (Parnamirim RN, 23/02/2014).

El término utilizado para la carne, las aves y el pescado es *mistura* (mezcla) y el condimento es prácticamente idéntico para todas las preparaciones proteínicas. La base del condimento (*tempero*) se mezcla antes de la cocción, pero sin marinar ni dorar previamente: aquí también, el ajo, la cebolla, los jitomates, los pimientos se pican finamente con especias (comino, cúrcuma, pimienta negra, sal, *colorau*). Todos los ingredientes se ensamblan y se cocinan juntos en ollas de barro, sartenes y ollas a presión; a veces se añade agua para evitar que los platos queden demasiado secos o pegajosos. Después de la cocción, se añaden los *cheiros*, cilantro y cebollino,¹¹ cebolla roja finamente picada y *pimenta de cheiro* para dar frescura al plato. A veces se utiliza el *tempero caseiro*, que combina todos estos ingredientes en una salsa que se conserva en un lugar fresco y ahorra tiempo; existe una versión industrializada que se vende en los supermercados. Una vez sazonada la carne,¹² se dora en manteca de cerdo, mantequilla, que más frecuentemente se sustituye

¹¹ Sólo se utiliza la parte verde de la cebolla fresca.

¹² *Temperar* significa poner todos los ingredientes que dan sabor sin necesariamente marinarlos antes de cocinarlos.

por aceite de soya, o a veces se añade leche o queso. Es una herencia gustativa de la “civilización del cuero”, procedente de la región árida del interior brasileño (*sertão*). En cualquier caso, es importante que los platos sean vistosos y estén bien condimentados, sobre todo los platillos en salsa, a los que se pueden añadir preparaciones picantes, según el gusto del comensal.

Un condimento para hombres: platos para “quitar el sabor”

Se podría decir que la *pimenta* se utiliza con más moderación en el interior que en la costa, pero en cualquier caso el uso de *pimenta* cruda y salsas de *pimenta* se asocia a un mundo masculino. Los *tira-gostos* se preparan para acompañar bebidas alcohólicas y se comen en ocasiones festivas. Los platos tienen que ser picantes y ricos en sabor: la *pimenta* es uno de los principales elementos que acompañan a estos platos especiales.

En los bares o en las reuniones familiares se prefieren los platos tradicionales, asociados a una identidad local. Durante las fiestas, se sirven continuamente a los numerosos invitados, recordando los orígenes rurales de los anfitriones que abren su mesa a los extranjeros. A los invitados se les ofrecen preparaciones que se sirven en pequeñas porciones y se comparten entre todos: son platos a base de callos y despojos, consomés (*caldos*), salchichas o queso a la parrilla, carne de cordero o cerdo a la parrilla, pollo en salsa (*galinha caipira*), *carne de sol* (carne seca) —generalmente de ternera—. La *carne de sol* puede hacerse polvo (*paçoca de carne de sol*), freírse o servirse con crema y queso fundido (*queijo de manteiga o de coalho*) y guarniciones (harina de yuca, yuca hervida o frita, camotes, frijoles, etc.). La carne fresca se prepara a la parrilla (*carnes verdes*). También se sirve *fritada* o *malassada*, que es una especie de tortilla de huevo con *carne de sol* picada, cebolla, jitomate y queso.

Los *tira-gostos* son generalmente menudencias condimentadas (tripas, *picado* o *sarapatel*, *buchada*, *panelada*): las menudencias se condimentan (con los mismos ingredientes que el *tempero*) y se cocinan en una salsa. El *picado* se compone de todas las vísceras (riñones, hígado, corazón, pulmones, etc.), así como sangre y trompa, y se come con harina de yuca; para la *buchada*, los mismos ingredientes se cuecen en un trozo de estómago. La *panelada* se hace con

los mismos ingredientes y las patas, pies y cabeza. Las tripas se mezclan con frijoles o habas (*favas*, *Phaseolus lunatus*) o se fríen. Estos mismos platos se sirven durante las comidas, acompañados de arroz, ejotes (*feijão verde*), preparados de harina de yuca y maíz. Los platos servidos recuerdan un pasado o una economía doméstica tradicionalmente organizada en torno a la producción agrícola y ganadera. Es normal que estos platos sean consumidos por las poblaciones más humildes que han desarrollado técnicas culinarias para acomodar las partes menos nobles de los animales.

Durante los periodos festivos, los hombres empiezan a beber por la mañana y los platos se suceden sin interrupción: las carnes y los *tira-gostos* se consumen con bebidas alcohólicas durante todo el día –cuando por fin se almuerza, cesa la ingesta de alcohol–. Las mujeres que no beben prefieren quedarse en la cocina, charlando, y tienen predilección por los alimentos dulces. Aunque la sociabilidad en torno al alcohol sea predominantemente masculina, las mujeres pueden participar, sin pasarse, lo que dañaría su reputación.

Si la fiesta se celebra en una casa, todos los participantes están invitados a comer: nadie puede rechazar la invitación, a menos que el motivo aducido sea seguir bebiendo. Del mismo modo, todas las personas presentes en el almuerzo están obligadas a ser invitadas, aunque sean extrañas, independientemente de su estatus social. La opulencia de la mesa está garantizada, así como la variedad de platos: carne, aves, arroz, pasta, yuca, ensaladas, preparaciones a base de maíz, etc. Todo se pone en la mesa y cada uno se sirve y come donde hay sitio en la mesa o de rodillas: toda la comida se come junta, no hay entradas –las ensaladas y las verduras componen el plato con los demás platillos–. Normalmente, después de la comida, la euforia remite y la casa se vuelve más silenciosa. A la hora del postre o por la tarde, hacia las cinco, se sirve una merienda, llamada *café*, con jugos de frutas y dulces: varias galletas de yuca o de harina de trigo (*raivas*, *sequilhos*, *palitos*), acompañadas de *tapioca* (torta de fécula de yuca), queso y dulces. Los postres excesivamente dulces son la versión femenina de las comidas festivas saladas y muy picantes.¹³

¹³ Hay mermeladas de *pimenta* que han aparecido recientemente en el mercado y se venden en tiendas de *delicatessen*. Esta mermelada puede comerse con queso (*coalho* o *manteiga*), pero es una innovación gastronómica reservada a las clases más acomodadas.

Pimentas: especias “de la tierra” y “del reino”

Se distingue entre productos importados del reino, es decir de Portugal (*do reino*: por ejemplo, *queijo do reino*) y productos locales, “de la tierra” (*da terra*: por ejemplo, *manteiga da terra*). El mismo principio se aplica a las especias: la pimienta negra es *pimenta-do-reino*, el *Capsicum* simplemente *pimenta*, la cúrcuma (*Curcuma longa*) o *açafrão da terra* (azafrán de la tierra) se distingue del verdadero azafrán (*Crocus sativa*).

Generalmente, son los hombres quienes conocen los tipos de *pimenta*. Son ellos quienes los plantan, los preparan y los consumen. Cada uno tiene su propia receta, pero las preparaciones se hacen con alcohol de caña de azúcar (*cachaça*), vinagre, aceite de soya, aceite de oliva, suero de leche (*soro de leite*) o leche.

Para preparar una salsa picante se utilizan varios tipos de *pimentas*, preferiblemente de colores diferentes (*malagueta*, *pimenta de bode*, *pimenta de cheiro*), algunas de las *pimentas* se muelen con *cachaça*, otros se pican groseramente para que se mezclen los sabores, y algunos se dejan enteros por razones estéticas. Las preparaciones industrializadas se presentan en forma de salsa, con las *pimentas* licuadas. Una vez molidas, se mezclan con vinagre de aguardiente blanco, aceite (de cacahuete, soya u oliva), sal, cebolla, ajo y hierbas aromáticas (orégano, romero, laurel, etc.). Algunas recetas no utilizan todos los ingredientes o el aceite puede sustituirse por suero de leche. Otros recomiendan remojar las *pimentas* en agua caliente para evitar que se pudran. De hecho, cada persona tiene su propia receta.

Aquí viene la receta de Max Medeiros, 30 años, nacido en Mossoró (RN), periodista, formado en gastronomía:

Escojo 200 g de *pimentas* maduras, rojas y verdes (*dedo de moça*) para tener una salsa de intensidad media. Para tener algo más potente, sugiero el *pimiento bode*. Lave las *pimentas* y guárdelas en un tarro de cristal esterilizado. Poner en una cacerola 300 ml de vinagre de manzana, una cucharada de sal y una cucharada de azúcar morena. Caliente la solución hasta que se disuelva, cubra las *pimentas* con la mezcla de vinagre y déjelas reposar durante al menos 20 días. Se pueden conservar tal cual, en conserva o molidas; según el gusto, si se quiere más espeso, no hace falta colarlo. El vinagre puede sustituirse por aceite de oliva.



Figura 5. *Molho de pimenta*, restaurante Peixada da Comadre, Natal, 06/11/2022.

También existe una salsa a base de *pimentas de cheiro*, que se mezcla con un poco de caldo de pescado para condimentar el caldo que se sirve antes de los platos principales. Esta es la especialidad del restaurante Peixada da Comadre, un sitio tradicional de Natal, conocido por la frescura y la calidad del pescado servido. El restaurante existe desde hace más de cuarenta años y lo regentaba una antigua vendedora de pescado del puerto; hoy son sus nietos quienes continúan la tradición.

El uso de la *pimenta-do-reino* (pimienta negra) es, por tanto, diferente de la *pimenta*, aunque el nombre sea el mismo: se mezcla con otros ingredientes que dan sabor al plato, sin ser picante. La pimienta negra también se utiliza en preparaciones dulces como el *chouriço*, una mezcla de sangre y manteca de cerdo, piloncillo, nueces de la India, leche de coco, harina de yuca y especias (canela, anís, clavo, pimienta y jengibre) (Cavignac y Dantas, 2021). Al menos en el nordeste se podrían clasificar las cocinas poco picantes y que no utilizan *dendê* (aceite de palma) de aquellas que requieren *pimenta* y adquieren un sabor característico del *dendê*. Estos platos costeros a base de marisco –normalmente pescado y camarones– y leche de coco, se preparan en salsas (*moqueca*, *peixada*, *bobó*),

especialidades de la región de Bahía que hacen un mayor uso del *dendê*.¹⁴ Estas preparaciones están claramente definidas geográficamente: se puede distinguir entre la cocina del litoral y la del interior, en la que se utiliza más la carne de res, cordero, vísceras y aves de corral.

En todo el nordeste, la *pimenta* está presente en las mesas, pero en la vida cotidiana sólo los aficionados la ponen en sus platos. En el interior de *Rio Grande do Norte* y en los bares populares donde hicimos nuestra observación, la *pimenta* fresca se consume más raramente y más en forma de salsas: *molho de pimenta*, *molheira*. Los bares y restaurantes populares las ponen en las mesas, con un bote de harina de yuca (cada vez más raro), vinagre de caña de azúcar, aceite de soja o de oliva (más raro en tiempos de crisis) y salsas industriales (ketchup, mayonesa, mostaza, salsa inglesa). Cada vez son más las salsas industrializadas, pero cada *lanchonete* (cafetería), restaurante o bar tiene su propio preparado casero que piden los clientes fieles.

También existen versiones gourmet de estas salsas picantes para las clases más acomodadas, ofrecidas en tiendas especializadas que venden artículos selectos y carnes para asar, en tiendas de comestibles que venden productos locales de calidad (Emporium) o en restaurantes que tienen tiendas de recuerdos para turistas. Las salsas dulces o mermeladas de *pimenta* son populares con las carnes (especialmente la de cordero) o se comen con queso como aperitivo; pero estas formas de consumo están reservadas a las clases altas.

El cultivo, la preparación y el consumo de *pimenta* es cosa de especialistas y pertenece a un universo masculino. Es un saber que se transmite de padres a hijos, y no es objeto de transacciones económicas. Las plantas de *pimenta* o las salsas se regalan y el donante se preocupa por saber si la planta ha dado fruto y si la preparación ha tenido éxito. La *pimenta* forma parte de una economía tradicional basada en el conocimiento mutuo y la confianza. Como otras plantas o preparaciones alimenticias, sella amistades y refuerza lazos de solidaridad. La *pimenta* es una expresión propia de los hombres que reafirma su masculinidad y su pertenencia a un grupo y a una tradición. Así, el cultivo, la preparación y el consumo de la *pimenta* corresponden a un modelo alimentario inspirado en una tradición rural reivindicada y en una sociabilidad en la que la masculinidad se expresa a través del picante.

¹⁴ Para un análisis de la tesis africana de la supervivencia de la cocina basada en el *dendê*, véase Doria (2021: 76-78).



Figura 6. Pimenta y salsas en un bar improvisado en una banqueta (*churrasquinho*), Ponta Negra, Natal, RN, 22/08/2022.



Figura 7. Salsa industrial, salsa artesanal y manteiga de garrafa (mantequilla aguada) en un restaurante de cocina regional (“Paçoca de Pilão”) en Pirangi, RN, 09/2023.

Bibliografía

- Candido, A. (2001). *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. Livraria Duas Cidades/Editora 34. São Paulo.
- Carvalho, S. I. C. de, Bianchetti, L. de B., Bustamante, P. G. y Silva, D. B. da. (2003). *Catálogo de germoplasma de pimentas e pimentões (Capsicum spp.) da Embrapa Hortaliças*. Brasília, DF, Embrapa Hortaliças, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/774690/catalogo-de-germoplasma-de-pimentas-e-pimentoes-Capsicum-spp-da-embrapa-hortalicas>
- Cascudo, L. da C. (Ed.). (1977). *Antologia da alimentação no Brasil*. Livros Científicos Técnicos, Rio de Janeiro.
- Cascudo, L. da C. (1967). *História da alimentação no Brasil*. Itatiaia, Belo Horizonte.
- Cavignac, J. A. M., Muirakytan, K. de, Silva, D. y Dantas, M. I. (2018). *Comida da terra. Notas sobre o sistema alimentar do Seridó, Sebo Vermelho, Natal*.

- Cavignac, J. y Dantas, M. I. (2021). O chouriço e a patrimonialização das comidas do sertão: questões, entraves e desafios, *Vivência. Revista de Antropologia*, 1(57), 148-176. <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27405/15159> (consultado el 12/08/2022).
- Cavignac, J. y Oliveira, T. M. dos S. de. (2022). A resistência à gastronomização das cozinhas: um estudo nos bares do centro de Natal/RN. *Vivência. Revista de Antropologia*, [S. l.], 1 (60), <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/23297>
- Doria, C. A. 2021. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*, São Paulo, editora Fósforo.
- Freyre, G. (2003). *Casa Grande e Senzala*, Record, Rio de Janeiro.
- Lody, R. (2004). *Santo também come*. Pallas, Rio de Janeiro.
- Reis, J. J. E. y Silva, E. (2009). *Negociação e conflito: a resistência negra no Brasil escravista*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Teixeira, A. dos S. (2020). *O azeite da Costa do Dendê: um produto do território*. [Tesis de maestría. Salvador, Universidade Federal da Bahia. Instituto de Geociências] https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/33648/1/Ariane%20TeixeiraDISSERTA%C3%87%C3%83O2020_completa.pdf

El picante y la nostalgia nos une

Elisa Vázquez Sánchez¹

A principios del año 2011 me postulé para estudiar la maestría en la Universidad de Buenos Aires, afortunadamente fui aceptada, lo cual me embarcó en una aventura que permeó en muchos aspectos de mi vida. Tuve que ir a vivir a aproximadamente ocho mil kilómetros de casa, pues resido en la Ciudad de México, y esa distancia implica un reto en sí mismo, pues se está lejos de los afectos, de la red de apoyo, del hogar y, por qué no decirlo, de la comida.

En principio resultó muy emocionante probar la auténtica comida argentina, me refiero en especial a la conformada por cortes, pastas, empanadas, ensaladas y pizzas; además de incursionar en otros tantos sabores, como los propios del norte, tipo el locro, otras variedades de empanadas, la cocina de otros países; de inicio la española, propiamente gallega, también muy habitual; así como algunos sitios que corresponden a la diversidad de comunidades asentadas, pues sin duda Buenos Aires es una ciudad cosmopolita, donde hay comida china, peruana, boliviana, algunas cosas paraguayas, y de Armenia, entre otros; incluso algunas opciones bastante exitosas de comida mexicana; y no podían faltar restaurantes de cadena propios de Estados Unidos y los siempre comunes de comida rápida.

No obstante la interesante experiencia, la posibilidad de comprar en supermercados los sabores locales y tratar de replicar las delicias que se consiguen fuera de casa, lo cierto es que mi bolsillo no estaba en esa posibilidad.

Pasado el tiempo, me fue indispensable sentirme acompañada de mis sabores, no solamente de los de la infancia, de los contemporáneos en mi vida, de aquellos que me recordaran y me ayudaran a extrañar menos mi hogar.

He de destacar que conseguir los elementos necesarios para cocinar algo así requería una gran labor de investigación, por una parte, para saber cómo le

¹ Mexicana, viajera, cocinera, abogada, sibarita.

llaman en esas latitudes a ciertos ingredientes y, por otra, por supuesto, conseguirlos. Es cierto, algunas cosas se pueden conseguir en supermercados grandes e incluso hay tiendas especializadas de productos importados, pero además del impacto que produce ver el sobreprecio que implica el largo viaje desde el hemisferio norte hasta el sur, todo es evidentemente comida procesada, por lo cual fue necesario hacer una búsqueda más minuciosa, en particular para conseguir uno de los elementos más significativos de la comida mexicana: el chile.

Punto número uno, lo que tenía que buscar era ají, pues no necesariamente es conocido como chile este valioso elemento que tanto buscaba. Del intercambio con los compañeros de otros países, que también acudían a la universidad conmigo, platicábamos sobre lo que encontrábamos y dónde, o bien, sobre los reemplazos que se pueden encontrar. Algo importante a saber: es común que los almacenes donde se venden frutas y verduras, y en menor medida abarrotes, suelen ser atendidos por personas originarias de Paraguay o de Perú, así que resultaron grandes aliados en mi búsqueda. Los primeros consumen ají picante, así lo llaman; lo advierto similar al chile serrano que día a día condimenta las comidas mexicanas, así que ya tenía elementos para hacer una salsa fresca, pues el tomate, o bien, jitomate en México, es habitual en la comida argentina. Bastaba sumar ajo, cebolla, sal, cocinar y moler para estar un poco más cerca de mi propósito.

De igual forma, se podía conseguir un ají de tonos amarillos, un poco más gordito, eso con algunas personas de origen peruano, pues sabemos ellos también tienen este gusto en sus alimentos, siendo de las mejores gastronomías a nivel internacional. Tengo claro que utilizan más variedades, sin embargo, ese es el que tuve oportunidad de conocer, un fruto picante que también usaba para agregar a cualquier salsa de tomate y darle un toque a los alimentos que emocionara mi lengua y mi memoria.

Adicionalmente, en algunas fruterías tenían a la venta chile/ají, pero seco, el cual ayudaba para hacer otro tipo de salsas, pues podía agregar elementos como tomate, frutos secos, especias, pan duro y caldo de pollo; eso en mi intento de hacer mi versión de un mole o al menos algún tipo de adobo. La dificultad en estos casos es que era muy poca la cantidad que se podía conseguir, pues no había forma de que vendieran las bolsas que se consiguen en mi país, con al menos cien gramos de tan preciado ingrediente.

Después de hacer contacto con mis paisanos intercambié los resultados de mi investigación de campo para conseguir mi deseada dosis de capsaicina. Concluimos que el mejor lugar para adquirir dichos insumos era el barrio chino, ese impresionante espacio donde muchos de los expatriados, ilusionados y con los ojos bien abiertos, además de emocionarnos por todo lo que hay buscamos cómo satisfacer ese más que antojo: la necesidad de comer picante. Fue donde conseguí jalapeño fresco; enormes, verdes, rojos y a la par mil recetas bailando en mi mente: salsa mexicana, guacamole, chiles toreados, chiles en escabeche (acompañados por papas, cebolla, champiñones, zanahorias), y ya aprovechando la variedad de frutos del mar disponibles, por qué no, llevar camarones para preparar un delicioso aguachile.

Esta experiencia me ayudó además a intercambiar recetas con los demás, y sobre todo, compartir con mis nuevos seres queridos, sentarlos a la mesa, prepararles alguna deliciosa opción de comida mexicana (o lo que se podía hacer al respecto) y entonces sí, compartirles lo que significaba para mí una comida en mi hogar. Nunca dejé de lado a mis paisanos, que ante cualquier incipiente esfuerzo de comida patria eran felices de pasar horas compartiendo el pan (a falta de tortillas) y cualquier simpleza de salsa, pero que picara, siendo los favoritos los ya mencionados chiles en escabeche que en mi país suelen acompañar algo más, pero que a la lejanía eran el elemento principal de nuestro sencillo festín.

Importante decir también que, en algún viaje hecho a México, con conocimiento de qué sí y qué no podía conseguir en Argentina, pude llevar algunos de los productos que no había posibilidad de conseguir en mi nuevo domicilio ni con sobreprecio. Elegí el chile morita, que es un delicioso jalapeño seco y ahumado, donde destaca el *umami*.

Entonces, para aprovechar de mejor manera la experiencia decidí inscribirme en un curso de iniciación al conocimiento del vino y, por supuesto, a uno de cata y maridaje donde, como es esperado, cada sesión veíamos los acompañamientos idóneos para cada tipo de vino, y resultó que la última clase se refería a vinos espumosos/espumantes; nos fue explicado que cuando se trataba de comida picante, maridaba bien con esta clasificación, sin embargo, en el momento que pusieron en la misma oración, asimilando como poco menos que sinónimos a la comida tailandesa, a la de la India, a la coreana y a la mexicana, puse especial atención, pues todas son deliciosas y tienen como elemento común, entre

otros, el picante. No obstante, entendí que tienen más elementos diferenciadores que hacen que sean sumamente distintas, pues no es lo mismo la interacción del coco, yerba limón, tamarindo, con la delicia de los condimentos como el comino, curry, cúrcuma y su potente combinación cuando hablamos de la India, los fermentados y avinagrados coreanos, así como este juego entre dulce y salado que tenemos los mexicanos en los moles, y la tremenda variedad de salsas, ya sea crudas o cocidas que día a día nos acompañan. Eso era algo que mis compañeros, en su mayoría locales, no comprendían con claridad, pues fue muy convincente lo referido por la profesora, al señalar simplemente que era picante.

Así que, aprovechando mis deliciosos (chiles) moritas, piqué fina y generosamente ajo, puse aceite de oliva en una sartén y, una vez que tomó temperatura puse los ajos, salteándoles un poco, agregué tomates molidos con el chile morita, que tras pasar un rato en agua tibia y sin semillas ni venas (para aminorar el picante) fueron incorporados agregándoles sal de mar. Una vez lista la salsa, la llevé, aún tibia, a mi clase, acompañada, eso sí, por totopos de maíz, que es de lo poco que podía conseguir en algunas tiendas, gracias a la gran e internacional afición que existe por los “nachos”. Una vez que mis compañeros probaron este toque adormecido de capsaicina, acompañada de los demás elementos de sabor, pudieron comprender a qué me refería con que el picante no definía ni el sabor ni la gastronomía, sino que era, al final, parte de la experiencia. De ahí que, el maridaje, que efectivamente era el indicado, se convirtió asimismo en un brindis, en una celebración, por una parte, por poder probar mi punto, y por otra, por probar comida mexicana auténtica (sí, es reduccionista pensar que, porque la hice yo, que soy mexicana lo es), pero sin que fuera un picante difícil de comer. Así que ¡Salud!

Semblanza de los autores

Aguilar Meléndez, Araceli / chilesyculturas@gmail.com

Bióloga por la Universidad Veracruzana, doctorada en Biología de Plantas por la Universidad de California en Riverside, California, EUA. Estudia el manejo, producción y uso diversificado de los chiles (*Capsicum* spp.) en diferentes ecosistemas del México multiétnico moderno. Practica la interdisciplina. También le interesa entender las relaciones del pasado entre los primeros pobladores y los chiles al comienzo del proceso de domesticación de *Capsicum* en Mesoamérica. Colaborando editó: *Los chiles que le dan sabor al mundo* y *Chiles en México: Historias, culturas y ambientes*, que ganaron premios Gourmand de Francia.

Amuedo, Claudia Gabriela / claudiaamuedo@ffyh.unc.edu.ar

Doctora en Antropología por la Universidad Nacional de Córdoba. Cursó sus estudios de grado en la UBA y realizó la maestría en Antropología Especializada en Estudios Andinos en el Instituto Gustavo Le Paige (UCN-UTA, Chile). Sus estudios se centran en los tiempos pre-inkaicos e inkaicos, con el foco puesto en las poblaciones locales diaguitas del valle Calchaquí norte. Para su abordaje, trabaja con el registro arqueobotánico de sitios diaguitas y mixtos del área. Cuenta con una beca posdoctoral de CONICET en el Instituto de Antropología de Córdoba (UNC-CONICET) y es docente de la carrera de Antropología (FFYH-UNC).

Ansaloni, Raffaella / ransaloni@uazuay.edu.ec

Doctora en Ciencias Agrarias, experta en Agroecología. Especialista en Biotecnología Vegetal. PhD en Biodiversidad y conservación del medio natural. Profesora e investigadora de la Universidad del Azuay, con 30 años de experiencia. Fue coordinadora de la carrera de Biología, directora del Herbario Azuay desde 2006 hasta 2021 y actualmente es vicerrectora de investigaciones. También fue profesora de la Universidad de Cuenca por más de 20 años. El compromiso social ha acompañado su trayectoria universitaria, destacando su trabajo con los pueblos saraguro y shuar y los campesinos de la zona de Pacto, en Pichincha.

Archondo, Rafael / hparlante@hotmail.com

Licenciado en Ciencias de la Comunicación, master en Periodismo Profesional y doctor en Investigación Social con especialización en Ciencia Política. Ha escrito los libros *Compadres al micrófono* (1990), *Incestos y blindajes* (2003) y *Sobre un barril de pólvora. Biografía de Hernán Siles Zuazo* (2022). Es profesor, desde 2016, de la Universidad Iberoamericana de Puebla y desarrolla una estancia posdoctoral en el Instituto de Investigaciones Sociales (IIS) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Aréstegui Alegría, Katia / katia_ares5@hotmail.com

Magister en Ecología y Recursos Naturales, Ingeniero Agrónomo, consultora en proyectos del área medio ambiente, agrobiodiversidad, biodiversidad, recursos genéticos, afectaciones por la construcción de carreteras en el sector agrario.

Bonilla-Granja, Mary Belcy / marybelcy@gmail.com

Bióloga (2022) por la Universidad del Valle, Colombia. Línea de investigación en Biología molecular y genética. Los proyectos en los que participa actualmente están relacionados con la variabilidad genética de una población de ají silvestre *Capsicum annuum* var. *glabriusculum* y programas de producción de cafés especiales.

Cañedo Torres, Delicia Verónica / dcanedo@minam.gob.pe

Dirección General de Diversidad Biológica, Ministerio del Ambiente, Lima, Perú. Profesional de la investigación y la agricultura con experiencia en investigación y desarrollo, conservación y restauración de hábitats, seguridad alimentaria, mitigación del cambio climático, bioenergía y ciencias sociales. Ha trabajado en proyectos relacionados con el manejo y uso sostenible de los ecosistemas para el desarrollo, enfocándose en las interacciones suelo-planta y animales-ganado y la productividad agrícola. Experiencia en control biológico científico y conciencia ambiental dentro de una amplia gama de temas públicos de manejo integrado de plagas, a nivel nacional e internacional.

Cárdenas Henao, Heiber / heiber.cardenas@correounivalle.edu.co

Biólogo genetista (1980). Maestro en Genética de Poblaciones (1989), Facultad de Ciencias, Universidad de los Andes. Doctor en Ciencias (2018), Universidad del Valle, Colombia. Profesor Universidad de los Andes, Colombia (1983-1993), Universidad de Nariño, Colombia (1993-1995) y de la Universidad del Valle, Colombia (1996-). Investigador en Genética Cuantitativa y de Poblaciones en *Drosophila pseudoobscura*, caracterización molecular de plantas (mangle, guadua,

ají y café) y de animales (delfines de río, rayas, ranas, *Anopheles*, psocóptera, hormigas y drosófilas). Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores desde 1989 y actualmente figura como investigador senior. Ha publicado más de 50 artículos en revistas especializadas, asesorado más de 15 tesis de posgrado y participado en más de 10 proyectos de investigación financiados. Sus proyectos actuales están relacionados con programas de producción de cafés especiales y selección de líneas de *Capsicum* basados en la genética cuantitativa, genética de poblaciones y caracterización molecular.

Casas, Alejandro / acasas@cieco.unam.mx

Mexicano, estudió la licenciatura y maestría en Biología en la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), México, y obtuvo un doctorado en Ciencias de las Plantas en la Universidad de Reading, Reino Unido. Investigador en el Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM, México. SNII 3. Investiga: 1) la ecología, cultura y evolución de la biodiversidad bajo manejo y domesticación, 2) el manejo de ecosistemas y domesticación del paisaje, 3) la ecología para el manejo sostenible de los recursos bióticos y ecosistemas, 4) el manejo *in situ* de recursos genéticos, y 5) la etnoecología y diversidad biocultural. Ha realizado investigaciones en Mesoamérica, los Andes y la Amazonía y ha publicado más de 200 artículos científicos revisados por pares, 14 libros, más de 100 capítulos de libros, 20 notas científicas y 35 artículos de divulgación científica.

Castillo Díaz, Geodisio Abdiel / geodisio@gmail.com

Nació en la comunidad de Yandub-Narganá, Comarca Gunayala, Panamá. Estudios universitarios en Ciencias Agrícolas realizados en la Unión Soviética, Ciencias agroforestales en el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) por la Universidad de las Naciones Unidas (UNU) en Costa Rica. Director ejecutivo del Instituto de Investigación y Desarrollo de Kuna Yala, del Congreso General Guna. Administrador regional de Kuna Yala, de la Autoridad Nacional de Ambiente. Director ejecutivo del Instituto del Patrimonio Cultural del Pueblo Guna, del Congreso General de la Cultura Guna. Director ejecutivo y facilitador del Centro de Desarrollo Ambiental y Humano. Consultor independiente.

Cavignac, Julie / julie.cavignac@ufrn.br

Antropóloga. Doctora en Etnología y Sociología Comparada en la Universidad de París-X Nanterre (Francia). Profesora titular y actual directora del Departamento de Antropología de la Universidad Federal de Río Grande do Norte (UFRN). Desarrolla proyectos de investigación y extensión sobre el patrimonio inmaterial, la etnia, la tradición oral y la memoria, y la alimentación.

Chiou, Katherine L. / klchiou@ua.edu

Arqueóloga especializada en la región andina. Profesora asistente del Departamento de Antropología de la Universidad de Alabama, Estados Unidos. Su tesis de doctorado (Universidad de California en Berkeley) versó sobre la comida y la cocina moche en el Valle de Jequetepeque, Perú y fue premiada en 2018 por la Sociedad Norteamericana de Arqueología. Entre sus intereses académicos están: la paleo y arqueobotánica, la arqueología de la cocina, la gastropolítica, la domesticación de plantas, las plantas en los rituales y el género *Capsicum*. Ha trabajado por más de una década en la costa de Perú en proyectos arqueológicos investigando el papel de las plantas en las antiguas rutas gastronómicas. Ha participado en proyectos en Taiwán, Belice, El Salvador, México, Georgia y West Virginia.

Cortés Moncada, Jennifer Munireh / jennifer.cortes@unad.edu.co

Nació en Valledupar, Colombia. Se considera ciudadana del mundo. Es negra, indígena y blanca. Ama el mar, el calor y el frío. Ama las distintas ruralidades del mundo y admira la diversidad y particularidad de cada sujeto y comunidad. Considera que cada persona tiene un doble propósito: hacer el máximo esfuerzo por lograr su desarrollo individual y contribuir al avance de la civilización, por tanto, la investigación debe ayudar no solo para acercarse al conocimiento, sino para lograr la transformación social. En el 2019 comenzó su aventura consciente por el mundo de la ciencia, con una pasantía en Bariloche, Argentina. Le interesan desde entonces las ruralidades, las juventudes y la educación rural, así como el uso de metodologías de investigación social, como los videos documentales y construcciones de conocimiento colectivo.

Dagua Paz, Amparo / amparo.dagua@unad.edu.co

Indígena perteneciente al resguardo *Nasa kiwe tekh kxaw* (Territorio de los tres sueños), Santander de Quilichao, Norte del Cauca. De profesión psicóloga social comunitaria, especialista en Gerencia Educativa con énfasis en Gestión de Proyectos, magíster en Educación y estudiante perpetua. Investigadora, asesora del semillero Enlace Investigativo Docente de la Escuela de Ciencias Sociales Artes y Humanidades, programa de Psicología de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) Colombia.

De Robert, Pascale / pascale.derobert@ird.fr

Antropóloga y ecóloga, doctora en Antropología Social (EHESS, París) y en Ecología Tropical (ULA, Venezuela). Investigadora titular en el IRD (Institut de Recherche pour le Développement) en el equipo conjunto IRD/MNHN Patrimonios Locales, Medio Ambiente y Globalización (UMR 208

PALOC), con sede en el MNHN (Muséum National d'Histoire Naturelle) en París, Francia. También es profesora en cursos de posgrado en el MPEG (Museu Paraense Emilio Goeldi) en Brasil y el MNHN en Francia. Ha trabajado en los Andes venezolanos y la Amazonía brasileña sobre los cambios de prácticas agrícolas y alimenticias en pequeñas comunidades indígenas o campesinas.

Ferrufino-Acosta, Lilian Florencia / lilian.ferrufino@unah.edu.hn

Es licenciada en Biología con énfasis en Botánica por la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH), Master en Biología por la Universidad de Costa Rica (UCR) y doctorado en Ciencias Naturales (Dr.rer.nat.) emitido por la Universidad Libre de Berlín en Alemania. Actualmente, se desempeña como profesor titular e investigador de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias de la UNAH. Así como miembro del Comité de Investigación, coordinadora de la Maestría en Botánica y directora del Herbario Cyril Hardy Nelson Sutherland (TEFH) de la Escuela de Biología. Es vicepresidenta de la Organization for Women in Science for the Developing World (OWSD), miembro del comité científico del Programa Crédito-Beca HONDUFUTURO, miembro del Colegio de Biólogos de Honduras y enlace bilateral y ex-becaria de las becas del Servicio Alemán de Intercambio Académico (DAAD).

González Arce, Romano / romanogonzalez@gmail.com

Licenciado en Nutrición Humana con Maestría en Antropología. Profesor de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica. Su tesis de maestría versa sobre la tradición alimentaria entre la población indígena de Talamanca, en el caribe costarricense. Ha publicado sobre alimentos olvidados en Costa Rica, como las flores, brotes y palmitos. Estudioso permanente de la alimentación y salud de pueblos indígenas y de la interculturalidad. Sus temas de investigación y promoción se relacionan con la seguridad alimentaria en pueblos indígenas, las tradiciones alimentarias y su importancia, así como la producción local de alimentos.

González Pérez, María Alejandra / mgonzalezperez@yahoo.com

Estudió Ingeniería Forestal en la Universidad de Los Andes y trabajó para el gobierno en proyectos de reforestación y manejo de cuencas en los Andes venezolanos. Realizó en 2019 una investigación sobre el ají junto al equipo PALOC IRD-MNHN (Francia).

González-Rivadeneira, Tania / taniaivanovagr@gmail.com

Estudiante de doctorado en Ciencias de la Sostenibilidad por la UNAM. Licenciada en Ciencias Biológicas (PUCE-Ecuador) y Licenciada en Antropología Aplicada (UPS-Ecuador), Maestra en Estudios Mesoamericanos (UNAM). Especialista en Liderazgo, Cambio Climático y Ciudades

(FLACSO-Andes), actual docente de asignatura de la licenciatura en Sustentabilidad Ambiental en la Universidad Iberoamericana. Ha trabajado en varios proyectos sociales en las regiones andina y mesoamericana, sobre conocimientos tradicionales, alimentación, sustentabilidad y buen vivir. Sus líneas de investigación están encaminadas principalmente a estudios sobre relaciones naturaleza-cultura en dos líneas, la primera atinente a la alimentación indígena desde la antropología ecológica y la etnobiología, con énfasis en los procesos de cultivo y su relación con la cultura alimenticia local, y la segunda en cambio climático a nivel comunitario.

Hastorf, Christine A. / hastorf@berkeley.edu

Como arqueóloga, la profesora Hastorf ha aportado en la paleoetnobotánica, agricultura, cotidianidad, estudios alimentarios, economía política y el ritual en las sociedades de rango medio de la región andina. Ha escrito y editado numerosos artículos y libros. Ha realizado trabajos de campo en México, California, Nuevo México, Italia, Perú, Argentina, Bolivia, Turquía e Inglaterra. Supervisa un laboratorio arqueobotánico en la Universidad de Berkeley y dirige un proyecto arqueológico en Bolivia. En las reuniones de 2012 de la Society for American Archaeology, fue galardonada con el Premio Fryxell a la Excelencia en las Ciencias Botánicas en Arqueología.

Katz, Esther / esther.katz@ird.fr

Doctora en Antropología Social por la Universidad de París-X, Francia, investigadora titular en el IRD (Institut de Recherche pour le Développement) en el equipo conjunto IRD/MNHN, Patrimonios Locales, Medio Ambiente y Globalización (UMR 208 PALOC), con sede en el MNHN (Muséum National d'Histoire Naturelle) en París, Francia. Es también investigadora huésped del IIS-UNAM (Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México). Sus principales temas de investigación se han centrado en la relación entre sociedades y medio ambiente (Antropología de la Alimentación, Etnobiología, Antropología del Clima). Ha hecho trabajo de campo en México desde 1983 y en Brasil desde 2007. Ha llevado a cabo investigaciones también en América central y otros países de América del Sur, Congo, Indonesia y Laos. Actualmente, investiga insectos comestibles en México, Colombia, Ecuador y Brasil. Es miembro del comité editorial de la revista *Anthropology of Food*. Participó en el diagnóstico del IPBES (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services) “Uso sostenible de los recursos silvestres”.

Le Carrer, Corine / corinelecarrer@yahoo.Fr

Investigadora independiente. Doctora en Antropología Social de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS) de París e ingeniera de estudios en la Fundación Maison des Sciences

de l'Homme (MSH), Paris. Empezó sus investigaciones entre los ngäbes de Costa Rica y luego de Panamá, donde sigue haciendo trabajo de campo. Sus intereses se centran en los rituales y en cómo esta sociedad es pensada y actuada a través de los ritos.

Lema, Verónica Soledad / vslema@gmail.com

Licenciada en Antropología y doctora en Ciencias Naturales por la Universidad Nacional de La Plata, actualmente es investigadora del CONICET con lugar de trabajo en el IDACOR-Museo de Antropología-Universidad Nacional de Córdoba. Su principal tema de interés es la relación entre personas y plantas desde momentos prehispánicos hasta la actualidad, particularmente las prácticas de domesticación, manejo y crianza. Ha realizado investigaciones de corte arqueológico, etnobotánico y etnográfico en el noroeste de Argentina y otras áreas cercanas en Chile, Bolivia y Perú.

López Hernández, Karen / kbety@hotmail.com

Doctora en Antropología Social y Etnología por la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales (EHES) de París. Miembro asociada al Equipo de Investigación Memoria, Identidad, Territorio (ERIMIT) de la Universidad de Rennes 2 en Francia. También pertenece al Centro de Investigaciones del Circolo Amerindiano de Perugia, Italia. Forma parte del Comité de Lectura de la revista *Thule del Circolo Amerindiano*. Entre sus principales campos de investigación se pueden citar los comportamientos alimentarios, la relación entre lo humano y no-humano, las situaciones de movilidad, particularmente el turismo y la migración. Las áreas geográficas de sus investigaciones conciernen a Colombia, Francia y el Océano Índico, en particular el archipiélago de Comoras y la isla de Mayotte.

Mancina, Pauline / pauline.mancina@orange.fr

Doctora en Arqueología Prehispánica de Sorbonne-Université, actualmente realiza estudios sobre las prácticas culinarias prehispánicas. Su investigación sobre este tema dio inicio con la tesis doctoral titulada “De la cocina a la ofrenda, simbolismo alimentario en Mesoamérica (1200 a.C.-1521 d.C.)”, y fue ampliado hacia otras zonas culturales de la América prehispánica como los Andes. Los estudios en este tema tienen como meta identificar los marcadores culturales de distintos grupos culinarios en las Américas y sus interacciones. La investigadora es autora de varios artículos sobre el cacao, la identidad culinaria, el ayuno y las cocciones rituales.

Manzanero Medina, Gladys Isabel / gmanzane@ipn.mx

Profesora del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional, Unidad Oaxaca (CIIDIR-Oaxaca) del Instituto Politécnico Nacional, desde 1983. Es fundadora del

Jardín Botánico Regional “Cassiano Conzatti” de la misma institución. Participa en diversas publicaciones técnico-científicas en el área de su especialidad, la Etnobotánica. Ha impartido cursos de Flora Regional y Etnobiología en el Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca (antes ITAO), y de la Universidad Benito Juárez de Oaxaca (UABJO). Desde 2003 es profesora colegiada de la maestría en Ciencias en Conservación y Aprovechamiento de Recursos Naturales del mismo Centro, donde imparte las unidades de aprendizaje: Etnobotánica y Seminarios de Investigación. Ha sido directora de ocho tesis de licenciatura y 15 tesis de maestría. Dirección y participación de proyectos de investigación en el área de etnobotánica, ecología vegetal y agroecología.

Martínez Betancourt, Julio Ismael / julio.martinez@cenpalab.cu

Licenciado en Biología (1981), master en Botánica (2002), diplomado en Religiones Afrocubanas (2009) y Administración Pública (2017). Se desempeñó como educador ambiental en el Jardín Botánico Nacional durante 38 años (1984-2022). Cuenta con más de 100 publicaciones en revistas nacionales e internacionales, sobre temas como arquitectura vernácula, conservación, educación ambiental, estudio de mercados, etnobotánica, etnohistoria, instituciones paramasónicas y religiones cubanas de matriz africana; tres de sus libros son: *Tras las huellas del patriota desconocido* (2009), *Yerberos en La Habana* (2013) y *Plantas de uso artesanal en Cuba* (2013). Actualmente, es especialista del Departamento de Negocios del Centro Nacional de Producción de Animales de Laboratorio. Es miembro de la Sociedad Cubana de Botánica, la Unión de Historiadores de Cuba y la Asociación Yoruba de Cuba. Asociación Cultural Yoruba de Cuba, Sociedad Cultural José Martí, y miembro permanente del comité cubano del proyecto La Ruta del Esclavo.

Mendoza, Víctor / victormendoza@lamolina.edu

Agrónomo peruano egresado de la Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Investigador del proyecto Ajíes de Perú, a cargo del mantenimiento del banco de germoplasma, el más representativo de la diversidad peruana de *Capsicum* picantes. Experiencia de 14 años en la producción de ajíes nativos, la agricultura orgánica y la caracterización morfológica. En el Proyecto Ají Mochero, estuvo a cargo de la investigación de campo con agricultores conservacionistas y parcelas demostrativas, la producción de muestras para análisis fisicoquímico y genético, así como la producción de semilla. Vive en Lima.

Palomino, Martha Liliana / martha.palomino@unad.edu.co

Profesional en Psicología Social Comunitaria de la UNAD (Universidad Nacional Abierta y a Distancia), Colombia. Magíster en Intervención Social en las Sociedades del Conocimiento de

la UNIR, España. Actualmente, realiza estudios de doctorado en Psicología de la Universidad de Manizales, Colombia. Se desempeña como docente de la maestría en Desarrollo Alternativo Sostenible y Solidario orientando los cursos de Seminario de Investigación y Trabajo de Investigación Aplicada I. Es autora de varios artículos relacionados con las subjetividades y procesos de convivencia en el contexto familiar, escolar y comunitario. Es coautora del libro *Servicios ecosistémicos: un enfoque introductorio de experiencias del occidente colombiano*, donde se abordan los servicios culturales de la región del Eje Cafetero.

Pino Benítez, Nayive / nayivepino@gmail.com

Docente e investigadora de la Universidad Tecnológica del Chocó, Colombia, desde 1982, directora del grupo de investigación Productos Naturales, actualmente lidera el Proyecto-2 del Programa Bio-Reto XXI 15:50 de Colombia Científica. Como resultado de investigaciones sobre biodiversidad del Chocó, tiene autoría y coautoría en 29 artículos científicos en revistas indizadas de alto impacto, igualmente, en cuatro libros y siete capítulos de libro. Ha participado con más de 60 ponencias de carácter nacional e internacional, donde ha recibido algunas distinciones, premios y/o galardones, como: primer puesto en Congreso Internacional de Ciencias Biológicas (2017 y 2022), mérito investigativo otorgado por Instituto Científico Pfizer Colombia (2018), Club Leones Quibdó, y varios reconocimientos institucionales.

Pochettino, María Lelia / pochett@fcnym.unlp.edu.ar

Es licenciada en Antropología y doctora en Ciencias Naturales de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata, donde se desempeña actualmente como profesora titular de Botánica Aplicada y Profesora Adjunta de Antropología General. Es directora del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA) de la misma facultad e investigadora principal del CONICET. Sus áreas de desempeño son Etnobotánica y Paleoetnobotánica. En los últimos años los temas prioritarios han sido el conocimiento botánico local y su transmisión en contextos rural y urbano, y el estudio etnobotánico de la horticultura, criterios de selección y conservación del material reproductivo, desarrollando sus investigaciones en el noroeste de Argentina, Misiones y Buenos Aires. Como resultado, cuenta con un dictado de 16 cursos a nivel posgrado, 117 trabajos científicos, diversos subsidios nacionales e internacionales y dirección de investigadores y becarios.

Porta, Bettina / bporta@fagro.edu.uy

Licenciada en Ciencias Biológicas, maestría en Ciencias Agrarias en la Universidad de la República, Uruguay. Doctorado en curso en resistencia a trips en especies del género *Allium* emparentadas

con la cebolla en la Universidad de Wageningen, Países Bajos. Profesor asistente en Recursos fitogenéticos y mejoramiento genético vegetal, Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay, con formación en el análisis de diversidad genética y estructura poblacional en especies vegetales alógamas e insectos.

Ríos Almeida, Montserrat (†)

Licenciada en Ciencias Biológicas en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito. Dos posgrados, culminando una maestría en Ciencias con especialidad en Biología Vegetal de la Universidad Nacional Autónoma de México y un doctorado en Ciencias con mención en Desarrollo Socioambiental en la Universidade Federal do Pará, Belém, Brasil. Su propósito profesional: contribuir al desarrollo socioambiental, al rescate y revitalización del saber ancestral relacionado a las plantas útiles y a fortalecer la creación de regulaciones que amparen las prácticas de medicina tradicional y el comercio legal de recursos vegetales, colaborando a un cambio socioeconómico que se desarrolló dentro de parámetros sostenibles. Realización de actividades académicas, profesionales y voluntarias desarrolladas durante 30 años, dirigidas a la colaboración con distintos actores urbanos y rurales, quienes han pertenecido a una amplia gama de comunidades indígenas, mestizas y/o afroamericanas, centros académicos, instituciones privadas, organizaciones no gubernamentales y gubernamentales localizadas en Ecuador, Brasil, Canadá, Colombia, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, India, Inglaterra, México y Perú. En el área académica dictó 26 cursos relacionados con Etnobotánica y Desarrollo Socioambiental en pregrado y posgrado, a nivel nacional e internacional. En educación superior utilizó su experiencia en edición científica especializada para revistas indexadas internacionales, en impartir dos cursos en el país, los cuales estuvieron dirigidos a profesores universitarios con requerimientos para desarrollar destrezas en escritura técnica y académica con estilo. Fue autora, editora principal y coautora de más de 12 libros, y autora o coautora de 26 artículos científicos.

Rodríguez-Salgado, Iris Massiel / iris.rodriguez@unah.edu.hn

Es licenciada en Biología con énfasis en Botánica por la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) y master en Biología por la Universidad de Costa Rica (UCR). Se ha desempeñado como profesor titular III e investigador, asimismo es coordinadora del área de genética, jefe de Departamento de Biología Celular y Genética, colaboradora del Laboratorio de Histología Vegetal y Etnobotánica de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias de la UNAH. Es miembro del Colegio de Biólogos de Honduras.

Saldívar Gómez, Iris / bioticainvest@gmail.com

Licenciada en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (2005). M.Sc. Ecología de Paisaje, Carl von Ossietzky Oldenburg-Alemania (2011). Coordinadora del Herbario Nacional UCA (2019). Coordinadora de posgrado: Dirección y Marketing del Turismo Sostenible (2017-2018). Docente universitaria (2012-2019). Bióloga e investigadora activa en diferentes campos de investigación científica aplicada a la conservación (Botánica-Biodiversidad). Ha ejecutado diferentes estudios científicos para ONGs, instituciones académicas y estatales. Micóloga experimentada en taxonomía y ecología de macrohongos. Investigadora activa en estudios ambientales, planificación y ejecución de proyectos de desarrollo rural, con más de 15 años trabajando para universidades, ONGs y empresa privada nacional y regional.

Sandoval-González, German Giovanni / german.sandoval@unah.edu.hn

Se graduó como licenciado en Biología con énfasis en Botánica y egresado en la maestría de Ordenamiento y Gestión del Territorio por la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH). Es miembro del Colegio de Biólogos de Honduras y prestador de servicios ambientales. Se desempeña como profesor auxiliar y curador del Herbario Cyril Hardy Nelson Sutherland (TEFH) de la Escuela de Biología, Facultad de Ciencias de la UNAH.

Sault, Nicole / nicole@sallyglean.org

Es una antropóloga trabajando con grupos indígenas en Latinoamérica sobre la etno-ornitología, medicina tradicional, la protección del medio ambiente y el rol mediador de las madrinaz zapotecas. Recibió el doctorado de la Universidad de California en Los Ángeles y ha enseñado en la Universidad de Santa Clara en California y la Universidad de Costa Rica en San José. Sus publicaciones incluyen la imagen corporal y relaciones sociales.

Stampella, Pablo César / pstampella@yahoo.com

Es licenciado en Biología (orientación Botánica) y doctor en Ciencias Naturales, egresado de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, donde se desempeña como ayudante del Diplomado en Introducción a la Botánica. Es integrante del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA) e investigador asistente del CONICET. Sus áreas de desempeño son Etnobotánica y Etnobotánica Histórica. En los últimos años se ha dedicado a estudiar los procesos de selección cultural de los cítricos y domesticación del paisaje en el NE de Argentina y la relación entre los seres humanos y las plantas a través de las fuentes documentales jesuíticas y de

viajeros de los siglos XVIII y XIX. Como resultado ha dictado cuatro cursos de posgrado, 36 trabajos científicos, y la reciente formación de recursos humanos.

Tórrez Gutiérrez, Marvin Alejandro / mavin.torrez@uca.edu.ni

Biólogo y docente investigador nicaragüense con casi 20 años de experiencia, se ha desempeñado como investigador y docente del Instituto Interdisciplinario de Ciencias Naturales de la Universidad Centroamericana y diversas universidades nacionales. Posee una maestría en Pedagogía Aplicada al Cambio Climático, además de estudios de postgrado en ecología de paisaje, bioestadística y ecoturismo. Sus investigaciones están relacionadas con las amenazas a poblaciones animales silvestres en agroecosistemas, bioindicadores, juventud y ambiente, y ecoturismo. Ha participado en más de 31 publicaciones en revistas científicas, libros y documentos de circulación popular. Ha representado a Nicaragua en congresos en toda Centroamérica, México, Estados Unidos y Europa. Es un colaborador activo de la sociedad civil, lo que le ha valido reconocimientos nacionales e internacionales por sus aportes, como el premio a la cooperación internacional (Wings Across the Americas Conservation Awards, 2010), y el de liderazgo para la conservación en las Américas (PIF Leadership Award, 2019).

Ugás, Roberto / rugas@lamolina.edu.pe

Agrónomo peruano, con estudios en Perú, Países Bajos y Japón. Es profesor en la Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú y sus investigaciones en el Programa de Hortalizas, en el que lidera el proyecto Ajíes de Perú, están relacionadas con la horticultura, los recursos genéticos vegetales y la agroecología. Coordinó el proyecto Ají Mochero, en el que participaron diversas personas e instituciones de La Libertad realizando investigación y sensibilización para la obtención de una denominación de origen. Forma parte del Programa Colaborativo de Investigación en Cultivos de la Fundación McKnight, EEUU en países andinos y ha sido vicepresidente de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM Organics International) y miembro del comité asesor de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE Perú).

Valverde, Carlos / carlosval_06@yahoo.es

Agrónomo peruano, fue investigador y extensionista en el Proyecto Especial Chavimochic (La Libertad, Perú) y es pionero de las investigaciones de recuperación del ancestral ají mochero, típico del valle de Moche, en La Libertad. En el proyecto Ají Mochero dirigió las acciones de campo en el Valle de Moche y en La Molina, así como asumió las coordinaciones con los agricultores y las instituciones representativas. Vive en Trujillo.

Vásquez Dávila, Marco Antonio / marco.vd@voaxaca.tecnm.mx

Profesor del Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca (México) desde 1991. Ha impartido cursos de etnobotánica, etnoecología y agrobiodiversidad en México, Cuba y Colombia. Ha trabajado en México con siete grupos étnicos de Oaxaca y Tabasco y con afrodescendientes de Cuba. Autor, editor y árbitro de más de 100 textos sobre bioculturalidad. Director de 120 residencias profesionales, tesis de licenciatura y maestría. Ponente de 300 trabajos en congresos nacionales e internacionales y conferencista por invitación sobre Etnoecología y Patrimonio Biocultural en 30 ocasiones.

Vázquez Sánchez Elisa / elisa.vazquez.profesora@gmail.com

Jueza del Sistema Procesal Acusatorio del Poder Judicial de la Ciudad de México, nacida en Monterrey, Nuevo León, México. Licenciada en derecho por la Facultad de Derecho de la Universidad Nacional Autónoma de México, con Mención honorífica, especialista en Derechos Humanos por la misma universidad, también especialista en Derecho Internacional de los Derechos Humanos por la Universidad de Buenos Aires. Especialista y maestra en Estrategias de Litigación en Juicios Orales por el Centro de Estudios Superiores en Ciencias Jurídicas y Criminológicas. Se ha desempeñado en el Poder Judicial de la Ciudad de México, Comisión Nacional de los Derechos Humanos, Poder Judicial Federal, en un Tribunal Colegiado en Materia Penal del Primer Circuito, entre otros. Conferencista nacional e internacional. Docente en varias instituciones con temas relacionados con derecho penal, género y derechos humanos, entre otros. Ha estudiado diversidad de cursos relacionados con gastronomía, su pasión.

Vega Rojas, Gabriel Hipólito / gabriel.vega@uca.edu.ni

Nicaragüense. Asociado al Centro de Malacología, Universidad Centroamericana (UCA) desde 1992. Graduado Ecólogo, mediante la tesis Comportamiento reproductivo de cíclidos en hábitats artificiales, con posgrados en Sistemas de Información Geográficos y especialidad en Ecología Urbana. Participación en proyectos sobre cíclidos nativos en el contexto de la expansión de la Tilapia, Lago Cocibolca. Técnico del CIDCA /UCA, investigador de pesca artesanal, Pearl Lagoon, RACS de 1996 a 1999. De 2000 al 2009 director de Planificación y Medioambiente en la municipalidad del país. De 2013 a la fecha malacólogo en los proyectos nacionales: Malacología del Río Punta Gorda, Malacología del Río Grande de Matagalpa (área proyectada para proyecto hidroeléctrico), Estado de la malacofauna en la reserva Indio Maíz, Huracán Otto, Incendio del 2018; Malacofauna en la cuenca media del Río Grande de Matagalpa (inventario), Moluscos de la Región Tropical Seca de Nicaragua, entre otros. De 2014 a 2022 asistente de coordinación en la Estación Biológica (UCA); De 2017 a la fecha, profesor instructor de la IICN/CIDEA (UCA).

Viáfara, Ronald Andrés / ronald.viafara@correounivalle.edu.co

Biólogo molecular (2014) y maestro en Ciencias-Biología (2019) de la Facultad de Ciencias Naturales y Exactas de la Universidad del Valle. Actualmente, desarrolla sus estudios de doctorado en Ciencias-Biología en la Universidad del Valle, su tema de tesis involucra la caracterización morfológica y molecular de variedades de *Capsicum* de tres departamentos de Colombia. Investigador en genética cuantitativa y de poblaciones de variedades de *Capsicum*, caracterización de diversidad genética de ranas (*Pristimantis*) y diversidad morfológica de aves usando morfometría geométrica. Ha sido asesor de cuatro tesis de pregrado y publicado siete artículos en revistas especializadas. Sus proyectos de investigación actuales son la Caracterización de Acciones de Importancia Económica de Ají en el Suroccidente Colombiano y la Caracterización y Producción de Variedades de Café Especiales.

Zent, Eglée L. / egleezent@gmail.com

Mamá venezolana, con una formación académica ecléctica (etnobiología, arte, derechos ambientales-humanos, conservación biocultural). Trabaja en el Laboratorio de Ecología Humana del Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas. Tiene 30 años comprometida con investigaciones bioculturales de colaboración-aplicación de dos sistemas ecológicos en bosques amazónicos del pueblo jotí y páramos de comunidades altoandinas. Comprometida con el cuidado y amor a la Tierra, la construcción colectiva del conocimiento-praxis y la salud-territorialidad ancestrales.

Siendo rector de la Universidad Veracruzana el doctor Martín Gerardo Aguilar Sánchez, *Chiles, ajíes y pimentas: Capsicum en el Caribe, Centro y Sudamérica*, coordinado por Esther Katz, Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez y Gladys Isabel Manzanero Medina, se terminó de imprimir en marzo de 2025, en Pastoressa. Gráfico, editorial y producción, Andador Bonampak núm. 24, colonia Lerdo de Tejada, C.P. 91180 Xalapa Veracruz. Tel. 2281257017.

La edición fue impresa en papel bond ultrablanco de 120 g.

Diseño editorial: adaptación del diseño original de Dobleu Consultores. Corrección de textos, maquetación y diseño de forros: Aída Pozos Villanueva, a partir de fotografía de Katie Chiou.

El lector tiene ante sí el tercer volumen de una serie dedicada a la comprensión profunda de los chiles (*Capsicum*). Tras la amplia exploración de los dos primeros tomos, centrados en México, esta nueva entrega amplía el horizonte geográfico para abarcar el Caribe, Centro y Sudamérica. Esta obra ofrece un recorrido detallado por la riqueza etnobotánica y cultural de los chiles en estas regiones, ricas en biodiversidad, historia y culturas, donde se entrelazan tradiciones ancestrales, prácticas agrícolas y culinarias con los desafíos contemporáneos.

Este volumen reúne, en 21 capítulos, la experiencia de destacados investigadores de 13 países que han dedicado su conocimiento y valioso tiempo al estudio del *Capsicum*, brindando al lector una visión integral sobre el papel crucial que sus especies desempeñan en el patrimonio biocultural de los pueblos de nuestra América Profunda. Los compiladores planean dedicar los próximos volúmenes de esta serie a la Amazonía y otras regiones del mundo, continuando así con la misión de documentar y preservar el vasto conocimiento, uso y manejo asociado a los chiles.

La diversidad biocultural de los chiles en el Caribe, Centro y Sudamérica es un legado por descubrir, y este libro se convierte en una referencia indispensable tanto para académicos como para amantes de la biodiversidad y las tradiciones culinarias que deseen iniciar o continuar explorando y experimentando los sabores y saberes del *Capsicum*.



Universidad Veracruzana
Dirección Editorial

