



Etnobotánica del chiltepín. Pequeño gran señor en la cultura de los sonorenses

*Noemí Bañuelos**

*Patricia L. Salido***

*Alfonso Gardea****

Fecha de recepción: octubre 2007.

Fecha de aceptación: marzo 2008.

*Investigadora de la Coordinación de Desarrollo Regional, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Correo electrónico: noemi@ciad.mx

**Investigadora de la Coordinación de Desarrollo Regional, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Correo electrónico: psalido@ciad.mx

***Investigador de la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Correo electrónico: gardea@ciad.mx

Resumen / Abstract

Los chiles son especies vegetales que tienen gran trascendencia en la cultura e identidad del pueblo de México. El chiltepín, especie silvestre de la sierra de Sonora, ocupa un lugar significativo en la cultura de los sonorenses. Sin embargo, los estudios sobre esta especie son escasos y unidimensionales. El presente trabajo tiene como principal objetivo destacar la importancia del chiltepín en la vida de los sonorenses. Con base en la distribución geográfica del chiltepín, se seleccionaron dos poblaciones: una ubicada en el río de Sonora y otra en la sierra de Álamos, áreas donde crece y se recolecta. El estudio de campo en estas dos áreas sirvió de base para el

Chilies have a great importance in Mexican culture and identity. Chiltepín, a wild species growing in Sonora's Sierra Madre, is no exception; it has a very special place in Sonorans culture. However, research work on this species is scarce and limited to one dimension alone. This paper focuses on the importance of chiltepín on everyday lives of Sonoran people. Considering the geographical distribution where *chiltepín* grows and is collected by local residents, two locations were selected: one located in the Rio Sonora region, and the other in Sierra Alamos. Field work in these areas was the basis for better understanding the relevance of this kind of



mejor conocimiento de la relevancia de este chile entre los serranos y dos grupos indígenas: los mayo y los guarijío. Entre las herramientas metodológicas utilizadas se incluyen la observación directa y participante, entrevistas personales a profundidad con hombres y mujeres de mayor edad, recolectores de chiltepín, curanderos y amas de casa. Algunos resultados demuestran que el chiltepín trasciende con facilidad distintos espacios de la vida cotidiana: alimenta, cura, protege, invade la cocina, el trabajo, las fiestas y las actividades recreativas.

Palabras clave: Chiles, chiltepín, etnobotánica, Sonora, mayo, guarijío.

chili among highlanders -serranos- and two native groups: Mayo and Guarijío. Among methodological tools used are direct observation and participation; personal interviews included local old people, *chiltepin* gatherers, traditional medicine representatives, and housewives.

Key words: chilies, chiltepin, ethnobotany, Sonora, Mayo, Guarijio.

Introducción

Las plantas han sido elementos esenciales en el desarrollo de las sociedades humanas. Por medio de las plantas las sociedades han cubierto diferentes necesidades biológicas y culturales. Los chiles son especies vegetales que tienen una gran trascendencia en la cultura e identidad del pueblo de México. El chiltepín, especie silvestre de la sierra de Sonora, no es la excepción. Sus pequeños frutos no sólo le dan sabor a los alimentos, sino son parte de la medicina tradicional sonoreense. La recolección de estos frutos es una actividad económica de relevancia. Inclusive, detrás del uso de esta pequeña y picante baya roja podemos observar costumbres, hábitos, creencias, conductas, valores morales y formas de pensar de gran parte de la sociedad sonoreense. Sin embargo, en Sonora, los escasos estudios disponibles han abordado esta temática desde una perspectiva unidimensional (agronómica) exclusivamente. Prácticamente no existe investigación etnobotánica referida a esta especie.

El presente trabajo tiene como principal objetivo destacar la significación del chiltepín en diversos aspectos de la vida cotidiana de un grupo de sonorenses. Para tal fin, la etnobotánica ofrece un marco referencial muy valioso, como una disciplina que permite observar las formas en las que los



seres humanos se relacionan con las plantas. Ello significa abrir una nueva ventana para intentar entender el significado de este pequeño chile en la vida y cultura de los sonorenses.

Con base en la distribución geográfica del chiltepín se seleccionaron dos poblaciones: una ubicada en el río de Sonora y otra en la sierra de Álamos, áreas donde crece y se recolecta. Trabajar en los dos espacios permitió conocer el papel de la especie entre los serranos y dos grupos indígenas: los mayo y los guarijío. Entre las herramientas metodológicas utilizadas se incluyen la observación directa y participante, entrevistas personales a profundidad con hombres y mujeres de mayor edad, recolectores de chiltepín, curanderos y amas de casa. El Río Sonora es conocido como el "corazón" del estado; es un espacio de construcción de la cultura e identidad de una buena parte de los sonorenses. La información recabada en esta región forma parte de un proyecto de investigación más amplio conducido durante el año 2007 por un grupo de investigadores del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.¹ En el caso de la información referida a los guarijío, ésta se obtuvo básicamente durante el desarrollo de un estudio acerca de la importancia económica de las plantas para dicho grupo étnico.² En el caso de los mayo, se apoya parcialmente en los resultados obtenidos en el trabajo Medicina Tradicional Mayo, realizado en 1999.³ Para ambos grupos indígenas, además, en el periodo 2005-2006, se volvió a la región para actualizar y enriquecer esta información.

1. La etnobotánica en Sonora. Una disciplina escindida

De la revisión bibliográfica y documental referida a los recursos vegetales en Sonora, se observa lo siguiente. En primer lugar, los estudios sobre el tema son muy escasos. En segundo, las plantas han sido estudiadas como desvinculadas de la vida de las comunidades locales. En tercer término, se han llevado a cabo con un enfoque unidimensional y bajo dos vertientes: la botánica taxonómica y la importancia de los recursos vegetales con fines medicinales.

¹ Véase Salido et al. (coord.) 2007

² Véase Bañuelos, (2004)

³ Véase Bañuelos, (1999)



Con algunas excepciones, en diversos trabajos las plantas aparecen como si fuesen apéndices, fragmentados de la cultura de los grupos sociales. Al hacerlo escindimos una ciencia que es integradora de las relaciones entre las sociedades humanas y los recursos vegetales. Pero lo más grave no sólo es la fragmentación del conocimiento, sino, al hacerlo "invisibilizamos" a los actores sociales. Una situación muy semejante se observa en las investigaciones referidas específicamente al chiltepín. En su mayoría, los trabajos han estado enfocados a aspectos agronómicos, tales como su germinación y propagación, con el fin primordial de lograr su domesticación. Aparte de los estudios puramente técnicos, no existen otros dedicados especialmente a la etnobotánica de este Chile.

Los grupos humanos, principalmente los pueblos indígenas, como bien lo advierte Escobar (1999) no aíslan sus conocimientos,

no los parcelan ni sectorizan, parten de una cosmovisión multidimensional e integral del mundo... que une el pasado con el futuro, lo inerte con lo vivo, lo material con lo espiritual, enlazan normas, valores, naturaleza, costumbres, la salud, la enfermedad y muchos otros conceptos, con lo mágico, las leyendas, los mitos que son parte indisoluble de sus conocimientos y prácticas cotidianas.

Es así que este trabajo, con apoyo en la etnobotánica, pretende considerar la integración de algunas de las distintas formas en las que los sonorenses se han relacionado con el chiltepín, tomando como concepto central la cultura. Geertz (1992), propone como definición de cultura:

esencialmente un concepto semiótico... el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones.

Si bien es cierto que los recursos materiales de una región condicionan la acción, es la cultura la que la orienta y controla.



2. Evidencias históricas del chiltepín en Sonora

Para los primeros habitantes de Sonora, conocer los ciclos reproductivos de las plantas y de los animales fue un secreto que les permitió enfrentar el hambre, la enfermedad, el frío y el calor. El monte era esencial para su sobrevivencia, a la vez que ofrecía un espacio de convivencia diaria, apropiado y valorizado por aquellos sonorenses donde construyeron su identidad y su cultura.

Las evidencias históricas más antiguas sobre lo destacado de los chiles en Sonora las encontramos en el siglo XVI. Baltasar de Obregón en su obra de 1584, fue el primero en referir la presencia del chiltepín cuando habla de espesura de montes de chiltepecín entretejido con tunales silvestres y árboles espinosos.⁴

En 1756, el padre alemán Ignacio Pfefferkorn reveló que los chiles fueron recursos básicos en la alimentación y curación de los nativos sonorenses. En el documento donde describe la provincia de Sonora, advierte la existencia de dos tipos de chile: uno domesticado y otro silvestre conocido como chiltepín. Con respecto a la especie domesticada, pone de manifiesto el gusto y aprecio que sentían los europeos por este chile y las diferentes formas de preparación que se practicaban entre éstos y los americanos.

Pfefferkorn (1984:60) observó que los nativos preferían hacer una salsa que era utilizada en la mayoría de sus platillos:

Los americanos hacen con el chile una salsa que podría llamársele universal porque se sirve con todo y para todo... primero se abre el fruto y se le quitan las semillas y venas gruesas, luego se le muele, sin pulverizarlo en un metate añadiéndole constantemente agua. Pasan el jugo que resulta por un colador como se hace con los chícharos y las lentejas, se le pone al fuego en un sartén con un buen pedazo de carne grasosa previamente cocida y cortada finamente, dejándosele hervir por un rato. Así se prepara la salsa que no falta todos los días del año en la mesa, especialmente a la hora de la cena.

Refiere que para los americanos no había platillos más agradables que los chiles; sin embargo, enfatizaba que para un extranjero comer chile era intolerable.

⁴ Entrevista personal con Julio C. Montané, arqueólogo estudioso de la historia de Sonora.



Además, en su informe, Pfefferkorn advierte las diferencias en picor entre la especie silvestre y la domesticada. Afirma que el chiltepín era considerado como una planta saludable y a pesar de su picor era como "maná" para el gusto de los indígenas:

En muchos cerros se encuentra un tipo de pimiento silvestre que los habitantes de aquí llaman chiltepín, crece muy densamente es una mata como de dos pies de altura y es igual en forma y en tamaño a una nebrina⁵ gruesa, excepto que cuando está maduro no es negro sino rojo como el pimiento español. Es más picante que este último pero aún así es maná para el paladar americano y se usa en cualquier platillo con el cual armoniza. Se pone en la mesa en un platito y cada comensal toma de ahí lo que cree que puede comer, lo pulveriza con los dedos y lo mezcla con la comida... los americanos juran que es extremadamente saludable y una gran ayuda para la digestión (Pfefferkorn, 1984: 60-61).

Como puede observarse, el chiltepín ocupó un lugar especial en la cultura alimentaria de los antiguos sonorenses. Tan apreciado era que el padre Pfefferkorn lo comparaba con el "maná". Quizá esta afirmación pareciera un poco exagerada, pues el chiltepín no es un alimento, tampoco tiene sabor dulce y mucho menos la apariencia de ese pan que caía del cielo.⁶ El chiltepín era un condimento que daba sabor a sus alimentos; sus picantes bayas rojas no caían del cielo, sino más bien eran fruto de las candentes tierras sonorenses. Probablemente su afirmación se deba al gusto que manifestaban los indígenas cuando paladeaban los pequeños y sabrosos chiles. Según el mismo autor, los primeros sonorenses pulverizaban los chiltepines con los dedos, costumbre que aún permanece, especialmente por la gente mayor o por aquéllos que viven o tienen sus orígenes en el campo.

El chiltepín estuvo acompañado de otras especies de origen americano como el maíz, el frijol y la calabaza, de gran trascendencia en la cultura del

⁵ La nebrina es el fruto del enebro *Juniperus communis* árbol o arbolillo con frutos en forma de baya semejantes a los chiltepines.

⁶ Según el registro bíblico el maná era conocido como el alimento del pueblo de Israel en el desierto, al que se conocía como pan de cielo. Tenía la apariencia de escarcha que caía como una sustancia blanca y fina semejante a las semillas de cilantro y con sabor a torta fermentada con miel.



pueblo de México. Con la llegada de los europeos se incorporan dos elementos: las vacas y el trigo que penetraron con tenacidad en la cultura del pueblo de Sonora: "A estos productos, en aquel entonces extraños, se les asimiló y convirtió en parte integral de nuestras costumbres; se les cocinó y mezcló con los granos de maíz, el frijol, la calabaza y los chiles" (Camou e Hinojosa, 1990:13). Hoy día resulta difícil encontrar una comida propia de esta zona en la que no se utilicen maíz, frijol, carne de res, calabacitas, chile verde y, por supuesto, el chiltepín (Camou e Hinojosa, 1990). Es así, que los chiles y específicamente el chiltepín, son plantas que han estado presentes en las mesas de los sonorenses desde hace cientos de años.

Según un documento sobre el vocabulario sonorenses, chiltepín es el nombre de cierta especie de chile, pequeñito y de forma esférica. Del azteca "*chilli*", chile más tecpin, pulga. Aplícase también a un individuo de mal carácter, colérico. El vocablo alude al concepto de que el "genio" de la persona iracunda es irritante, para la persona que lo trata, como el chiltepín lo es al paladar (Sobarzo, 1991). En Sonora es muy usual escuchar algunas expresiones como: "*eres un chiltepín*", "*eres peor que un chiltepín*" y "*eres un agua chile*". Todas ellas haciendo referencia al mal humor de una persona.

La mayoría de los grupos indígenas de Sonora le llaman al chiltepín de manera muy semejante en sus lenguas, a excepción de los *conca'ac* o mejor conocidos como seri. Los yaqui le llaman *Koko'im* (Estrada et al., 2004); los mayo *Juya Kokori*, que quiere decir chile de monte; los guarijío, *Kokori*; los pima y pápago, *Ko'okol* (Nabhan et al., 1990) y los *conca'ac coquéé quizil* que significa chiles pequeños (Felger y Moser, 1985:361). Inclusive Cócorit,⁷ que es el nombre de uno de los ocho pueblos yaquis, proviene de la palabra chile en la lengua indígena.

3. Algunos aspectos botánicos del chiltepín

La clasificación como *Capsicum annuum L.* variedad *glabriusculum* (Heiser y Pickersgill) ha sido causa de múltiples controversias entre los taxónomos, quienes han dado a esta variedad distintos nombres, como los enlista Long

⁷ Aunque en la actualidad esta comunidad se llama Loma de Guamúchil, los yaqui la siguen nombrando el pueblo de Cócorit.



(1998): *minus* (Figherhut); *baccatum* (Terpó); *minimun* (Heiser y Pickersgill); *aviculare* (D'Arcy y Eshbaugh) y variedad *glabriusculum* (Heiser y Pickersgill). Una situación semejante se presenta en los diversos nombres vulgares o comunes que recibe este pequeño chile en las distintas regiones del país: chiltepín, chile piquín, chiltepec, chiltepillito, chilpaya, chile de monte, chile parado, pájaro pequeño, amomo, pico de paloma, pico de pájaro, chile de Chiapas, ululte, totocuitlatl, chile mosquito, tilchilli, milchili y diente de tlacuache (Long, 1998).

El chiltepín es un arbusto silvestre, perenne, cuyo fruto es una baya redonda u oblonga de 3 a 6 mm de diámetro que crece en posición eréctil. En estado inmaduro, el fruto es de color verde oscuro, debido a la alta concentración de clorofila; sin embargo, al madurar se torna de color rojo, causado por una alta cantidad de pigmentos rojos conocidos como licopersinas. Las plantas de chiltepín alcanzan su madurez reproductiva entre los seis y diez meses de edad. La floración comienza durante los meses de mayo y dura hasta agosto y la fructificación es de junio a octubre. El color rojo del fruto atrae a diversas aves, que al comerlos se encargan de dispersar las semillas.⁸ El chiltepín crece bajo la protección de los árboles en sitios montañosos cercanos a márgenes de arroyos y cañones (Nabhan 1985, Nabhan et al., 1990, Gentry, 1942).

Una asociación vegetal típica del desierto sonorense está representada por las "plantas nodrizas". Las principales plantas nodrizas reportadas en la región son Tepeguaje (*Lysiloma watsonii*), Mezquite, (*Prosopis velutina*), Cúmaro (*Celtis reticulata*) y el garambullo (*Celtis pallida*) (INIFAP, 2007). Éstas son árboles o arbustos ya crecidos bajo cuya copa se crea un microclima que favorece la sobrevivencia de las plántulas. En él, la temperatura del suelo disminuye significativamente, es un espacio menos seco y además los restos de las hojas incrementan la cantidad de materia orgánica del suelo. En suma, son condiciones que favorecen el desarrollo de las plántulas que emergen de las semillas dispersas a través de las heces de las aves. Éstas se alimentan de los frutos de pitahaya, sahuaros y/o chiltepinos. Las semillas, al pasar por el

⁸ Según López (2003), los mamíferos poseemos en ciertas terminaciones sensoriales un receptor a la capsaicina que nos hace sensibles a ella; por el contrario, las aves carecen de este receptor.



tracto digestivo, eliminan el efecto inhibitorio causado por diferentes compuestos químicos presentes en la misma semilla.

Aunque se han llevado a cabo algunos esfuerzos, el chiltepín es el único chile que no ha podido ser domesticado. El chiltepín requiere de cierto tipo de suelo, humedad y sombra, condiciones que sólo se las brinda el medio ambiente natural. Un chiltepín que se siembra en maceta nunca tiene la forma, el color, el tamaño ni el sabor de los que se dan en la sierra:

El chiltepín de monte es una preciosidad, se da debajo de los tepeguajes y también debajo de los mezquites es donde mejor se da el chiltepín, porque el pájaro se traga el chiltepín, hay muchos pajaritos que consumen el chiltepín, entonces hace sus necesidades el pajarito que está arriba de los árboles, pero como le digo yo pienso que el mezquite es especial para que prospere el chiltepín, es un árbol grande que te tapa, pero no te quita todo el sol, esto no sucede debajo de un chilate porque es muy frondoso, para mi el mezquite da una sombra especial, deja entrar cierta cantidad de sol, yo digo que por eso es. Por ejemplo en la orilla del arroyo hay muchos nacapules, pero los nacapules dan una sombra muy densa, toda esa sombra no le gusta al chiltepín, por eso digo yo que el chiltepín es muy especial, el chiltepín no es fácil, no va a nacer donde uno nomás lo quiera tirar, no, lo principal es que hay muchos pájaros y ellos al hacer sus necesidades se encargan de sembrarlo.⁹

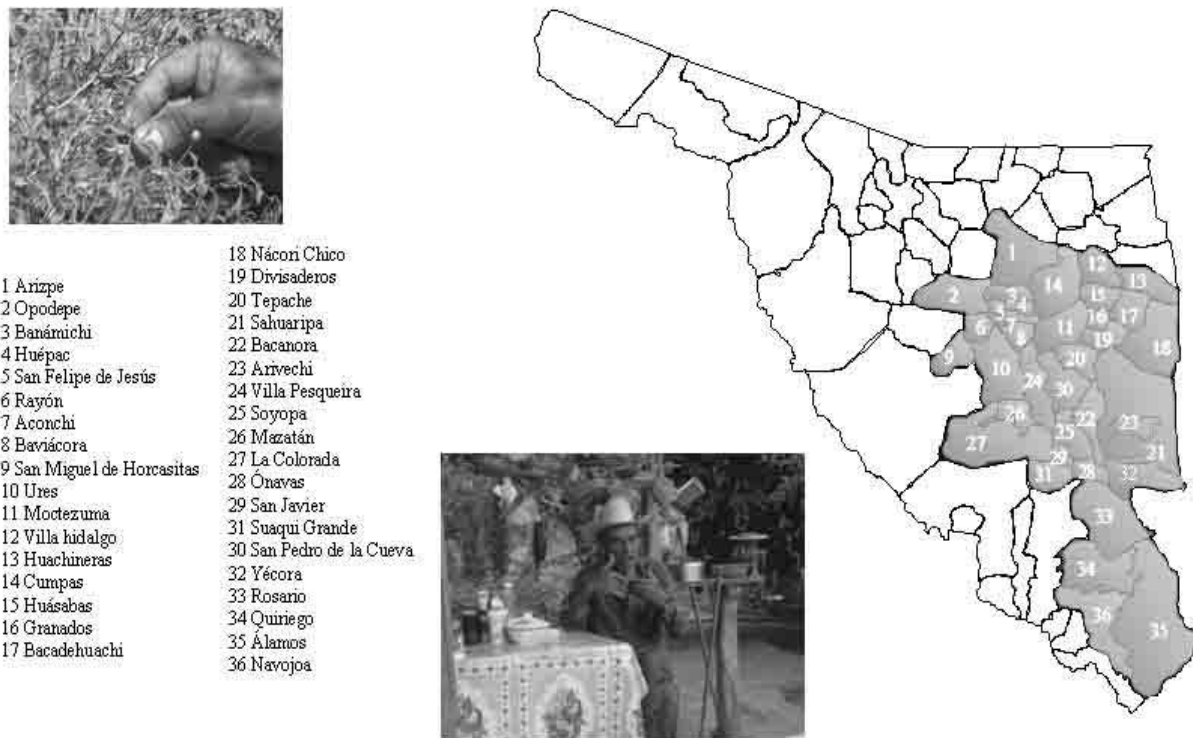
Con respecto a su localización, se extiende al norte del Trópico de Cáncer y se distribuye ampliamente desde el sur de los Estados Unidos hasta el noroeste de Sudamérica; sus límites hacia el norte ocurren en los desiertos sonorenses y chihuahuenses, más allá de 50 km de la frontera entre México y los Estados Unidos, en Arizona, Nuevo México y Texas (Eshbaugh, 1993, Nabhan, Slater y Yarger, 1990). En México se encuentra en toda la zona costera del país, desde Sonora a Chiapas por el Pacífico, y de Tamaulipas a la Península de Yucatán, incluyendo Quintana Roo, por el Golfo de México (García et al., 2004).

En Sonora, esta variedad se encuentra con mayor frecuencia en municipios cercanos a la sierra, en las partes norte, centro y sur. Gentry (1942)¹⁰ la

⁹ Testimonio de un comerciante de chiltepines.

¹⁰ El trabajo del autor es uno de los más valiosos, no sólo por la cantidad de especies que reporta sino por la antigüedad. En 1936, Gentry recorre el río Mayo y registra el uso del chiltepín por los mayo y guarijío.

Figura 1. Distribución municipal del chiltepín en las regiones río Sonora y sierra de Álamos



Fuente: elaboración propia con base en información del Consejo para la Promoción Económica del Estado de Sonora.

registra en la sierra sur de Sonora desde 240-900 msnm en las faldas de los cerros y barrancas. Felger y Moser (1985)¹¹ por su parte, la reportan en áreas desérticas como el territorio del grupo indígena *conca'ac*.¹² Actualmente, las áreas chiltepineras más ricas son la del Río Sonora y la Sierra de Álamos (figura 1).¹³

¹¹ Felger y Moser, quienes inician su trabajo en la década de los cincuenta con el grupo indígena *Conca'ac*, registran la existencia de esta variedad.

¹² Felger y Moser (1985) lo reportan en sitios montañosos al norte del rancho Guerrero, cerca del rancho Libertad.

¹³ En la actualidad no se cuenta con datos que muestren la distribución exacta de la especie. Es necesario aclarar que este chiltepe no se distribuye en la superficie total de los municipios.



4. El chiltepín en la cocina sonoreense

Sólo basta caminar por las calles de Hermosillo, capital de Sonora, para observar la significación del chiltepín en la vida cotidiana de los sonorenses. En septiembre inicia la temporada de chiltepín y a medida que transcurren los días y como por arte de magia, la ciudad empieza a impregnarse con el aroma y el color de este chile. Olorosos chiltepinos verdes anticipan su llegada y ya para finales de ese mes comienza a aparecer el chiltepín colorado. Los encargados de difundir su aroma son los "chiltepineros", los vendedores que "bajan" de la sierra para ofertar sus productos. Algunos eligen pararse en los cruceros más transitados de la ciudad, o por fuera de los supermercados, donde los ofrecen en bolsas de plástico. Otros prefieren "hacer ruta" y recorrer las colonias a pie con un balde o una hielera impregnada de olor a chiltepín, a queso cocido salpicado de este chile, salsa, ajos, nopalitos, etc. Los mercados son como espejos donde se proyecta buena parte de nuestra cultura. El mercado municipal es el sitio preferido por los vendedores ambulantes, quienes se aglutinan desde muy temprano para instalar sus puestos perfumados con chiltepín, orégano y ajo: "*chiltepineros a diez, para el pozole, para el menudo, para la gallina pinta, llévelo, llévelo*", ofrece gustosa una señora muy conocida por los hermosillenses.¹⁴ En el popular Café Doña Elvira, dos comensales ataviados de sombrero y botas vaqueras, disfrutan de unos platos rebozantes de "menudo con pata" aderezados, por supuesto, con un puño de estos pequeños chiles. Escenas muy similares se repiten en algunos mercados del sur de Sonora como los de Navojoa, Huatabampo y Álamos, donde hombres y mujeres de rostros indígenas llenan los mostradores con coloridos y olorosos montoncitos de chiltepín verde, mezclados con manojos de flor de calabaza, cilantro y orégano.

El chiltepín es parte esencial de la identidad de los sonorenses. No distingue clases sociales, lo mismo le da sabor a un plato de quelites que a un buen trozo de carne. Para un sonoreense es imperdonable que falten los chiltepinos en su mesa, como muchos dicen: "*puede faltar la carne, pero no los chiltepinos*". Tenerlos es una cuestión de prestigio, de identificarse como sonoreense. Una buena ama de casa debe procurar tener siempre en su mesa

¹⁴ El chiltepinero es un pequeño mortero para moler los chiltepinos, elaborado con la madera de palo fierro (*Olneya tesota*) o palo chino (*Havardia mexicana*).



un frasco repleto de chiltepínes bien rojos, que truenen, que no estén amarillentos, es decir, que no estén viejos. Y junto con los chiltepínes, hoy es esencial un *chiltepinero*. Ahora los chiltepínes, no se revientan con los dedos como lo hacían nuestros antepasados. Hoy los artesanos sonorenses han inventado un "mortero" con el que se muele el chiltepín. Esta costumbre se observa más en las ciudades y especialmente en la población joven. Para otros, especialmente los viejos, que recuerdan su vida en el campo, los dedos siguen siendo eficientes con los que revienta esta picante cápsula roja que dará sabor a su caldo.

El chiltepín se halla presente en la mayor parte de los platillos sonorenses. Se come verde fresco, en salmuera o vinagre; rojo seco, en salsa, en pasta y hasta molido con sal. Para un sonorense no es posible saborear el cocido, el pozole, el menudo, la *gallina pinta*,¹⁵ el pozole de trigo y las albóndigas, sin espolvorear un poco de chiltepín. Lo mismo puede encontrarse salpicando enormes panes *birotos*,¹⁶ que quesos cocidos y la carne seca. Pero no sólo se usa en las comidas saladas, hoy la creatividad de los sonorenses permite saborearlo en ciertos alimentos dulces como las mermeladas de naranjita enana, de durazno, membrillo y manzana, entre otros. Inclusive el chiltepín le da sabor a las comidas "rápidas", como las populares sopas Maruchan.

Si bien es cierto que el gusto por este chile es una constante en la identidad y cultura de los sonorenses, también lo es el hecho de que existan personas que tienen mayor o menor gusto por saborearlo, como Doña Antonia Murrieta que dice: "*Si no le pongo chiltepín a la comida, no me sabe; yo le pongo hasta veinte chiltepinos, sin el chiltepín yo no puedo vivir, yo le pongo a todas las comidas*". Como se observa en este testimonio hay individuos que sin este chile "no pueden vivir"; sin embargo, hay quienes prefieren no comerlo o hacerlo sólo en ciertos platillos y en cantidades pequeñas. En Sonora, como en otros lugares del país, hay personas "adictas" al chile, lo cual sugiere la necesidad de realizar estudios más profundos sobre el consumo de esta especie y sus efectos. Algunas personas no se conforman con espolvorear de quince a veinte chiltepinos en cada comida sino que le ponen otros chiles como el habanero, el chipotle o bien el que tengan a la mano. López (2003:71)

¹⁵ Caldo elaborado con carne y hueso de res, maíz y frijol.

¹⁶ El birote es un pan semejante al bolillo y parte importante de la dieta de los sonorenses.



explica que la tolerancia al dolor y por llamarlo de alguna manera, el grado de "adicción" al chile, se debe a que la capsaicina es una toxina neural de naturaleza alcaloide que activa un grupo de neuronas sensoriales. Se cree que estas neuronas liberan en la médula espinal un neurotransmisor, conocido como sustancia P. La respuesta del cerebro es la liberación de endorfinas, sustancias químicas pertenecientes a la familia de los opioides que probablemente bloquean la liberación de la sustancia P y proporcionan al cuerpo una sensación de placer.

5. El chiltepín en la medicina tradicional sonoreense

El chiltepín aparece con facilidad en el ámbito de la salud y la enfermedad. Como se vio antes en la descripción de Pfefferkorn (1984), el chiltepín era considerado por los primeros sonorenses como una especie saludable. En la actualidad esta concepción se sigue manteniendo, especialmente en algunas comunidades indígenas y mestizas. Es muy usual escuchar frases como: *"el chiltepín es el único chile que no hace daño; el chiltepín de monte no te hace daño como los otros chiles, al contrario te alivia, pues es de monte"*. En este sentido comer chiltepín tiene algunos significados para los sonorenses como ser saludable, "bueno" y no sólo en sentido físico, sino en el espiritual.

Los frutos de este chile son usados por los sonorenses para curar el cuerpo y el espíritu; se atienden distintos padecimientos como: dolor de oído, dolor de muela, reumas, calentura, gripa, tos, debilidad, gastritis, úlcera, contra los parásitos, hemorroides, mal de ojo, "cruda de borracho" y son efectivos hasta para alejar el "mal puesto" o "daño". Los siguientes testimonios orales son sólo algunos ejemplos que revelan la significación de este fruto dentro de la medicina tradicional sonoreense:

El chiltepín es buenísimo para el dolor de oído. Se pone a calentar aceite de comer en un sartén, allí mismo se pone un chiltepín hasta que esté doradito. Enseguida se humedece un algodón con el aceite y se pone calentito en el oído... no me lo va usted a creer, pero un señor viene de Sinaloa a comprar chiltepines de aquí para curarse la úlcera, compra de cuatro a cinco litros, dice que desde que los come se alivió de la úlcera.



También es bueno para la gripa, a mí no me pega gripa, pues yo como mucho chiltepín. Además no tengo presión ni diabetes, estoy sana pues. Fíjese tengo un tío que nunca se enferma y come mucho chiltepín, antes los viejos duraban muchos años. No me duele nada gracias a Dios. Antes duraban tanto los viejitos, con su buena vista, con su buena dentadura. Yo estoy muy acostumbrada al chiltepín.

Para la tos, se echa un poquito de chiltepín seco, al macuchi (*Nicotiana tabacum*)¹⁷ con eso se hace un cigarro, con ti' semilla se fuma y se quita la tos... para reumas, un señor de por aquí machacaba los frutos de chiltepín, maduros luego se los untaba, fíjese que después no sentía nada, nada, como que las piernas estaban muertas se tentaba las piernas y no sentía nada. Después de ponerse el chiltepín empezó a mejorarse.

Mi abuelita me dijo que una señora se fue al patio al levantar un poco de ropa, pues ya venía el agua y ¿por qué no? Una tarántula se le prendió del pie y prontamente... hagan un parche de chiltepín molido con sebo y mire, lueguito se alivió, el chiltepín es bueno para la picada de tarántula, el fruto rojo molido con sebo del que tenga.

El cuadro 1 muestra las distintas enfermedades que son tratadas con el fruto de esta planta. Según sostiene (1998), en la actualidad existen diversas evidencias científicas sobre el beneficio clínico de los chiles en algunos padecimientos. López (2003:73) menciona que aunque "hoy en día los médicos aconsejan eliminar el consumo de chile en los pacientes que padecen úlceras o gastritis, la ingesta de chile parece no causar úlceras. Por el contrario, es posible que la capsaicina al incrementar la secreción de ácidos gástricos, incrementa la producción de secreciones que protegen el estómago". Salazar y Ortega (2004) afirman que la marcada pungencia de algunas variedades de chile ha llevado a pensar que sus compuestos podrían causar daños a la salud. No obstante, algunas investigaciones sugieren que no es la capsaicina en sí misma, sino sus metabolitos sintetizados en el hígado, los que pudieran tener efectos perniciosos sobre la salud. Además, los chiles son fuente de antioxidantes como flavonoides, compuestos fenólicos, carotenoides y vitaminas A y

¹⁷ *Nicotina tabacum* especie de tabaco silvestre que pertenece a la familia de las solanáceas utilizada por los mayo y guarijío dentro de su medicina, ceremonias y fiestas como una forma de comunicación con los espíritus.

C (Howard et al., 2000). Según refieren otras investigaciones tempranas sobre los efectos de la capsaicina, ésta inactiva neuronas sensoriales de los ganglios de la raíz dorsal de la médula espinal y de los ganglios trigeminales que se encargan de transmitir el dolor. La terapia tópica con capsaicina constituye una alternativa eficaz y segura para el tratamiento de la neuralgia postherpética (NPH)¹⁸ (Jancso et al., 1977). Por otro lado, un estudio realizado en la ciudad de México sugiere que el consumo de chile aumenta el riesgo de desarrollar cáncer gástrico, sin embargo, se concluye que para comprobar esa hipótesis

Cuadro 1. Los usos medicinales del fruto del chiltepín en comunidades indígenas y mestizas de la sierra de Sonora

Enfermedad
Alta presión
Calentura
"Cruda de borracho"
Debilidad
Dolor de muela
Dolor de oído
Gastritis
Gripa
Hemorroides
Heridas
Mal de ojo
"Mal puesto" o "Daño"
Parásitos
Picadura de tarántula
Reumas
Tos
Úlceras

Fuente: elaboración propia con base en entrevistas directas.

¹⁸ La neuralgia postherpética (NPH) constituye la complicación más frecuente del herpes zoster; es definida como la presencia, persistencia o aparición de dolor después de un mes de haberse iniciado el cuadro clínico de herpes zoster. El herpes zoster constituye la reactivación del virus de la varicela-zoster.



se requiere de estudios más especializados (López y cols., 1994). Otra notable aportación fue realizada por investigadores de la universidad de Kyoto, quienes demostraron que ratones de laboratorio alimentados con capsaicina desarrollaban menos grasa corporal; además mostraban un mayor gasto energético y menores niveles de lípidos que los animales control (Kawada et al., 1986). Éstos son sólo algunos ejemplos sobre los efectos farmacológicos y fisiológicos de la capsaicina. Sin lugar a dudas, queda mucho por hacer; sería interesante conocer específicamente las propiedades farmacológicas de la capsaicina de este pequeño gigante, el chiltepín.

En este trabajo encontramos que existen en particular dos padecimientos como común denominador dentro del grupo de entrevistados. El "mal puesto" o "daño" y la "cruda de borracho". En seguida se abre un paréntesis para abordar ambos padecimientos al considerar que aportan elementos interesantes que reflejan la importancia y el significado de esta especie en la cultura sonoreense.

El chiltepín en las enfermedades culturales

El uso del chiltepín en las enfermedades de tipo cultural como el "mal puesto", "daño" o "hechizo", fue frecuentemente mencionado en las entrevistas. Según los informantes, una persona que come chiltepín es más saludable que alguien que no lo hace; su vida se alarga y está protegida contra los "malos espíritus". Por el contrario, una persona que no come o que no le gusta el chiltepín, se enferma con más facilidad, además se le considera hechicera, es decir, es una persona "mala" que tiene la capacidad de causar algún daño.

Lo anterior se observa de manera más clara al analizar la concepción, con respecto a estas enfermedades, entre los mayo y guarijío, e inclusive en algunas localidades mestizas de la sierra. El mal puesto es una enfermedad de tipo espiritual ocasionada por una persona que se dedica a hacer el mal debido a una venganza, envidia o enojo: "El afectado siente angustia, desesperación, se enferma muy fácilmente y tarda mucho en sanar. Además tiene mala suerte en todas las acciones que emprende". Para curar esta enfermedad los mayo requieren de la presencia de un curandero quien se encarga de hacer una limpia con ramas de albahaca (*Ocimum micranthum*), ruda (*Ruta graveolens*), piocha, (*Melia azedarch*) y pimientón (*Schiunus terebenthifolius*) y



junto con todo esto se rezan el *Credo* y el *Padre Nuestro*. Algunos curanderos utilizan los frutos del chiltepín y las espinas y brasas de mezquite (*Prosopis glandulosa*) para alejar el "mal puesto". Al parecer existe una asociación simbólica entre el chiltepín y el mezquite, al considerarse ambas poseedoras de fortaleza espiritual.

El mezquite y el chiltepín asociación biológica y cultural

Para los mayos, el mezquite (*Prosopis glandulosa*) constituye una planta sagrada, debido a su gran utilidad: alimenta, cura, protege, invade su casa y trabajo penetrando hasta su alma. Como parte de sus creencias religiosas, el mezquite es un elemento imprescindible; la dureza de su madera representa gran fortaleza espiritual, por lo que una cruz hecha con el "corazón" de la madera se coloca al frente de una casa mayo como una fuerte protección contra los malos espíritus (Bañuelos, 1999). En el medio ambiente natural, el chiltepín crece bajo la sombra de algunos árboles como el mezquite.¹⁹ Como ya se mencionó, para los que juntan el chiltepín una, población de mezquite es señal de encontrar buenos chiltepines. Esta asociación natural y simbólica entre las dos especies se aprecia en el siguiente testimonio:

Para curarse el "mal puesto" se ponen a cocer en agua los frutos de los chiltepines, pero los frutos tienen que estar atravesados con una espina de mezquite. Esta bebida se debe tomar por las noches, porque este tipo de enfermedades sólo se pueden ahuyentar por la noche, pues la luz no ayuda, se supone que al hacerlo de esta manera le devuelves el mal al que te lo hizo.

Otros curanderos soban al enfermo con albahaca y un huevo, por tres días. Sin embargo, en este caso, el curandero recomienda que el huevo sea quemado bajo la sombra del mezquite. El chiltepín también es utilizado por los mayo para diagnosticar el "mal puesto":

En un cajete se ponen a sahumar²⁰ los frutos de chiltepín con brasas de mezquite, entonces, si el enfermo se enchila se dice que tiene el "mal puesto". Se tiene la creen-

¹⁹ También se puede observar la asociación del chiltepín con otras especies como el tepeguaje (*Lysiloma watsonii*), huinolo (*Acacia cochliacantha*) y otras especies de la selva baja.

²⁰ Quemar hierbas o estructuras vegetales sobre carbones encendidos para provocar humo.



cia de que cuando el enfermo empieza a toser es que el humo le empieza a llegar a quien causó el daño, es como devolverle el mal.

Los guarijío, por su parte, consideran que el "mal puesto" o "daño" es causado principalmente por la envidia o el deseo de venganza, y el chiltepín aparece como parte fundamental de su curación:

Se dice que cuando la zorra o el tecolote cantan tres veces es que andan dando la noticia de que alguien va a morir: entonces es cuando hacemos el sahumero, que es para alejar los malos espíritus en la casa donde está el enfermo. En un cajete se echan brasas y se le echa frutos secos de chiltepín para que el humo limpie. Para terminar con este animal cuando cante las tres veces se voltea el cajete y ese animal tiene que morir y ya después de eso la persona ya no le pasa nada, pues el animal que era quien se lo quería llevar ha muerto.

Esta misma concepción se tiene en algunas comunidades mestizas de la sierra. Ahí se piensa que el "daño" o "hechizo" es una enfermedad causada por la envidia de alguna persona:

Dicen que si anda un tecolote rondando cerca de la casa es que le pusieron un daño, entonces se agarra un traste, se le echa chile y exactamente cuando el tecolote canta se tira el traste, el tecolote representa a un animal o un enemigo lo que pasa cuando volteamos el traste es que el chiltepín mata a ese espíritu malo.

Resultados similares sobre el uso de los chiles para la cura de enfermedades culturales fueron encontrados por Kelly, Madsen, Laughlin y Toor quienes hicieron investigaciones en otros estados del centro y sur del país, como refiere Long (1998). Nabhan (1985) encontró que el chiltepín es considerado por los tarahumara como una planta que los protege de los "malos espíritus" y que tiene usos ceremoniales, además de que cura distintas enfermedades. Lo anterior coincide con nuestros hallazgos, pues según refiere el autor, para los tarahumara una persona que no come chile se considera que puede ser hechicera.

"Agua chile", "agua de gallo" o "caldillo macho" son los nombres de un caldo preparado por las mujeres sonorenses para aliviar a sus hombres-esposos, hijos, hermanos, cuñados, padres- de una terrible "cruda de borra-



cho". Estas frases denotan la percepción que tiene la sociedad con respecto a ciertas diversiones atribuidas sólo a los hombres, como el embriagarse, aunque en la actualidad es usual que las mujeres sonorenses también lo hagan y por tanto requieren de esa cura. Así, culturalmente el remedio tiene dedicatoria y sentido sólo para los varones, de otra manera se le podría llamar "agua de gallina" o caldillo hembra" o más bien tendría una denominación neutral, sin connotación genérica.

Las formas de preparación y los ingredientes utilizados son muy semejantes entre la población mestiza e indígena, e inclusive su receta es bien conocida y practicada por los sonorenses que viven en el ámbito urbano:

Para la "cruda de borracho", se prepara un caldo que por aquí le nombramos "agua de gallo", se pone a hervir agua, cuando ya está hirviendo se le pone ajo machacado, sal y un puño chiltepines, viera que bueno es este caldito, hace sudar mucho a los hombres, pero luego, luego, quedan como nuevos, bueno, eso me han contado a mí.

Se refriega un ajo con sal, orégano y de ahí se le echa el chorro de agua hervida, caliente, bien caliente, enseguida se echan los chiltepines reventados con los dedos a esto le llamamos "agua chile", el caldillo macho -como se dice por acá- se prepara de la misma manera, nada más que la diferencia es que lleva carne machaca.

El chiltepín como castigo

Es claro entonces que el chiltepín es considerado como una especie saludable con la que las personas hacen el bien, evitando algunas enfermedades físicas y espirituales. Sin embargo, el chiltepín es usado para causar dolor, por ejemplo, para castigar ciertas conductas sociales como la infidelidad en la pareja. Algunos informantes de la sierra, e inclusive de algunas ciudades, aseveraron que cuando una mujer es engañada por su pareja, castiga a la amante untándole chiltepín en sus "partes nobles". Aquí lo interesante es observar que el castigo lo recibe la mujer y no el hombre, lo cual nos refleja que la infidelidad, es una conducta social reprobable sólo para el sexo femenino.

En suma, el chiltepín tiene un papel preponderante en la cultura médica de los sonorenses. Su uso dentro del ámbito de la salud permite acercarse a las percepciones sobre la salud y la enfermedad. Esta última no es referida solamente a causas biológica; aspectos como la envidia, o el deseo de venganza



o el rompimiento con alguna regla social, son igualmente causas de enfermedad. Para los sonorenses, este chile es una especie vigorosa que tiene la capacidad de alejar las enfermedades no sólo biológicas, sino culturales. De modo que comer chiltepín, o aguantar su picor, significa ser "bueno" y sano en sentido biológico y espiritual. Quizá por esa razón es utilizado para castigar ciertas conductas sociales que no son aprobadas por la sociedad como el engaño, la envidia y la venganza. El uso del chiltepín permite observar algunas concepciones con respecto al género.

6. Los "Chiltepineros de Baviácora"

Las formas de divertirse son un reflejo de la cultura de un pueblo. El beisbol es un deporte que identifica al sonorense: "Los sonorenses somos beisboleros de corazón". Precisamente en la región del Río Sonora, cuyos pobladores afirman tener el mejor chiltepín del estado, existe una liga de beisbol que orgullosamente lleva por nombre los chiltepineros de Baviácora, resaltando la importancia de este chile en esa localidad.

Yo me acuerdo, desde hace muchos años, así se han llamado y yo creo que así se van a llamar por toda la vida, porque hay mucho chiltepín, aquí en todo el municipio en las dos sierras, no serán los mismos jugadores, porque algunos, no radican aquí, pero no ha cambiado el nombre, ni va a cambiar porque aquí hay mucho chiltepín aquí producimos muchísimo, viera usted es una costalera.

El chiltepín es una planta de gran relevancia en estas comunidades, donde tiene un valor más allá de lo material; es símbolo de la fuerza y la potencia de un grupo de hombres y mujeres que día con día y a lo largo de varias generaciones se han relacionado muy de cerca con esta planta.

El chiltepín es capaz de inspirar anécdotas y relatos que se tejen en la sierra, que se encuentran en la memoria de los viejos y que son parte de la cultura de los sonorenses. Ello refleja de nuevo la percepción que guarda la sociedad con respecto a esta especie y las formas de valorarla. En la actualidad, el chiltepín es una especie importante en términos económicos; tiene un precio en el mercado, y en algunas comunidades se utiliza incluso como moneda.



7. La colecta del chiltepín como actividad económica

Recolectar el chiltepín junto con una gran diversidad de frutos silvestres, fue una actividad que practicaban desde hace cientos de años los antiguos sonorenses. Se mantiene hasta nuestros días como parte de nuestra cultura y como tal, está en constante cambio. Al parecer, no hace mucho tiempo en algunas localidades donde crece este chile, "juntarlo" no era de significación en términos económicos, pues como dicen algunos informantes, "el chiltepín no tenía precio". Fue en la década de los ochenta cuando juntar chiltepín empieza a transformarse en una actividad económica relevante para un buen número de sonorenses, especialmente para quienes que residen en el ámbito rural:

Yo tengo ochenta y tres años, imagínese, mis padres lo juntaban, pero era para comer, no se vendía; me acuerdo que siempre colgaban una ramita de chiltepín para tenerlo en la cocina. Hasta hace poco, unos quince años, que se ha empezado a recolectar como más en serio, es decir, antes no se vendía.

Desde que estábamos chicas yo me crié en Piedras Verdes viejo, aquí cerquita en Álamos. El chiltepín se empezó a vender ahora, más antes el chiltepín no tenía precio, ni lo procuraba la gente, mire, había mucho chiltepín, se lo comían los pájaros, -gorrioncillo, paloma, ceniztonle- no tenía precio ni nada, la gente juntaba cuando quería hacer una salsa o dejaba secar para tener chiltepines secos en la cocina, pero ahora sí los procuran, antes nomás era para regalar.²¹

En la actualidad, en la explotación del chiltepín intervienen diversos actores sociales, desde quienes lo recolectan o "juntan" directamente, hasta las industrias procesadoras de chile.

Los que "juntan" el chiltepín son hombres y mujeres;²² jóvenes, niños y ancianos; mestizos o indígenas, grupos diferentes en muchos aspectos que viven en diversos municipios localizados muy cerca de la sierra.

²¹ Testimonio oral de una recolectora de chiltepín.

²² Según testimonios orales, en algunas comunidades del Río Sonora, juntar chiltepín lejos de las casas era una actividad sólo para hombres. Al parecer el monte era un espacio peligroso, alejado de la casa y restringido a las mujeres. Ahora esto ha cambiado. Quizá también la situación económica ha obligado a muchas mujeres a incorporarse como chiltepineras.



Frecuentemente las localidades, pueblos o pequeñas rancherías donde residen los chiltepineros, son lugares desde donde la población joven ha emigrado buscando mejorar sus condiciones de vida. Atrás han dejado sus pueblos y familias. Sus padres son personas mayores que tienen una pequeña milpa en donde siembran calabaza y frijol; algunos tienen una o dos vacas y juntan el chiltepín. Precisamente, algunos de estos migrantes se encargan de vender el chiltepín en los Estados Unidos o en las ciudades más grandes del estado de Sonora. La gente que desde hace muchos años ha aprendido a recolectar los frutos que les ofrece la sierra, son personas acostumbradas a aguantar los rayos del sol, el calor, la lluvia o el frío. Algunos han aprendido a permanecer por muchas horas tirados de "panza" o de rodillas para escoger las mejores bellotas. Son los mismos que en época de lluvias recogen las pitahayas, el quelite, las verdolagas; son los que venden ajo, elaboran pinole, queso o panelas para vender en las ciudades. Otros, como los guarijío, radican en comunidades donde la pobreza alcanza su máxima expresión. "Enchilarse las manos", pareciera no importar demasiado en su historia laboral.

Dependiendo de las lluvias, la temporada de juntar chiltepín en Sonora inicia en septiembre y se extiende hasta diciembre. A mediados de septiembre se empieza a juntar chiltepín verde. Sin embargo, cortarlo en esta etapa no es una actividad tan redituable en términos económicos, pues el chiltepín rojo es mejor pagado. Además, el chiltepín verde corre el peligro de que si no se vende rápido se pondrá negro y se echará a perder. Por esta razón hay que juntar poco y venderlo rápido o bien prepararlo en salmuera o vinagre: *"El verde se corta con más curiosidad y es más trabajoso pa' vender porque el verde muy poca gente lo come, porque se echa a perder; si no lo curte, se echa a perder. Para cortarlo es más trabajoso hay que cortarlo con tijeras cada chiltepín para no estrujar la mata"*.

Hay dos formas de juntar el chiltepín rojo. Una de ellas es ir al monte todos los días y retornar por la tarde a las casas, esto se hace especialmente al inicio de la temporada, cuando el chiltepín todavía está cerca. Sin embargo, a medida que la temporada avanza, el chiltepín se encuentra más retirado, de modo que hay que acampar. En cualquiera de los dos casos los chiltepineros contratan un carro para que los acerque a los sitios propicios. El precio que cobra el chofer a cada chiltepinero es variable, dependiendo de la región y de la cantidad de chiltepín producido en la temporada, pero generalmente se



cobra entre 50-60 pesos que es el precio de medio litro²³ de chiltepín; ese es el mismo precio que cobra el dueño del rancho en donde se cortará el chiltepín. El chofer y el dueño del rancho reciben el pago en especie, de modo que el chiltepín se convierte en una moneda.

El chiltepín es una especie delicada que exige muchos cuidados, tanto en el momento de la recolección, como al secarlo y procesarlo. La labor de los chiltepineros no termina con juntarlo, hay que secarlo. En esta etapa es muy importante, para poder obtener un chiltepín rojo, que pueda venderse a buen precio en el mercado. Cada juntador debe llevar consigo unas carpas de plástico negro para extender su chiltepín y ponerlo a secar:

Nosotros llevamos unos hules de tres por diez metros entonces allí tendemos el chiltepín en una forma uniforme, a un grosor de medio centímetro o un centímetro máximo. Como el chiltepín es pura lumbre, puro calor, entonces el chiltepín se esté aireando o ventilando, porque ese calor que da una bolita de chiltepín a la otra bolita de chiltepín que está ahí pegadita, entonces para que no se queme, porque al quemarse se pone negro, pierde el color y pierde el sabor, muy importante, entonces tiene que estar completamente destendido como separado para que se esté ventilando entre bolita y bolita. Por las noches hay que cubrir el chiltepín para protegerlo de la brisa o sereno y en la mañana se vuelve a colocar frente a los rayos del sol.

El tiempo que dura para secarse es variable, pero generalmente es de tres a cuatro días. Dicen los chiltepineros que cuando al mover el chiltepín se escucha un sonido como de cascabel, quiere decir que el chiltepín está completamente seco.

El chiltepín, un recurso con potencial turístico

En un estudio reciente se identifica la "junta" del chiltepín como una actividad con potencial para impulsar el turismo sustentable en la región del Río Sonora, con beneficios para las comunidades locales. Como parte de un programa más amplio de circuitos turísticos, la "Ruta del Chiltepín" se propone como un recorrido por el área donde crece esta planta, a modo de una excursión guiada y explicativa de los recursos vegetales del entorno en la temporada de

²³ El litro es la unidad de medida usada por los chiltepineros para estimar su producción.



recolección del chiltepín, incluye, además, demostración de la elaboración de salsas, degustación y venta de productos derivados de ese chile (Salido et al., 2007).

A manera de conclusiones

Como pudo observarse en el recorrido por estas páginas, el chiltepín ocupa un lugar de particular significado en la cultura de los sonorenses. El breve acercamiento a través de la etnobotánica fue como abrir una ventana para observar y entender la importancia de esta especie. Nos permitió constatar que el chiltepín no sólo le da sabor al caldo, sino que es un arbusto silvestre y delicado de fruto muy picante y sabroso, por cuyo interior fluyen sustancias y principios activos que son de gran utilidad en la medicina tradicional sonorense. Detrás del uso de este pequeño chile podemos apreciar valores morales, costumbres, hábitos, creencias y formas de pensar que son un reflejo de la cultura e identidad de la sociedad sonorense. Además, representa una fuente de ingresos. El chiltepín inspira algunos relatos que se transmiten de generación en generación y que son parte de la memoria colectiva.

En resumen, el chiltepín es una especie benéfica y vigorosa, potente, que trasciende con facilidad distintos espacios de la vida cotidiana: alimenta, cura, protege, invade la cocina, el trabajo, las actividades económicas y recreativas y está presente en mitos y relatos. En este sentido, cabe decir que las plantas son mucho más que materia prima. Las plantas son como los "vasos capilares" por donde sube y baja la savia que nutre la vida y cultura de los pueblos. Los grupos indígenas y campesinos poseen una gran sabiduría con respecto a los recursos biológicos. Ante el proceso actual de la tala de infinidad de recursos vegetales y la desaparición de aspectos fundamentales de las culturas locales que representan nuestras fortalezas y raíces como pueblo, resulta esencial apoyar y respaldar tales conocimientos con trabajos etnobotánicos más sólidos, a través de la investigación transdisciplinaria.



Bibliografía

- Bañuelos, N., (1999) *De plantas, mujeres y salud. Medicina doméstica mayo*. Hermosillo, Sonora, CONACULTA, CIAD, A.C y Fish and Wildlife Service.
- (2004) *Importancia económica de los recursos vegetales en la región Guarijío-Makurawe*. Estrategias de sobrevivencia y alternativas productivas. Tesis de Maestría en Desarrollo Regional. CIAD, A.C. Hermosillo, Sonora.
- Camou, E. y A. Hinojosa, (1990) *Cocina sonorensis*. Hermosillo, Sonora, Instituto Sonorense de Cultura y Gobierno del Estado de Sonora, pp.12-13.
- Escobar, G. <http://www.naya.org.ar/congreso2002/index.htm>. Tercer congreso virtual de Antropología y Arqueología. 2002. Consultada 2007.
- Eshbaugh, W., (1993) "History and Exploitation of a Serendipitous New Crop Discovery" en J. Janick and J. E. Simon (eds.) *New crops*. New York, Wiley.
- Estrada, F.; Buitimea, C.; Gurrrola, A.; Castillo, M. E.; Carlón, A., (2004) *Diccionario yaqui-español y textos: obra de preservación lingüística*, Unison-Plaza y Valdés editores, pp. 301-390.
- Felger, R. y M. Moser, (1985) *People of the Desert and Sea: Ethnobotany of the Seri Indians*. The University of Arizona Press. pp. 361-366.
- García, A.; Montes, S. y L. Rancel, (2004) *Calidad fisiológica de la semilla de chile piquín (Capsicum annuum var. aviculare) de dos localidades de Querétaro*. Primer convención mundial del chile, pp. 49-53.
- Geertz, P., (1992) *La interpretación de las culturas*. Barcelona, Gedisa, pp. 20, 118.
- Gentry, H. (1942) *Rio Mayo Plants*. Carnegie Institution of Washington, D. C.
- Howard, L.; Talcott, S.; Brenes, Ch.; Villalon, B., (2000) "Changes in Phytochemical and Antioxidant Activity of Selected Pepper Cultivars (*Capsicum species*) as Influenced by Maturity" en *Journal Agric. Food Chem.* 48: 1713-1720.
- INIFAP, (2007) *El chiltepín silvestre en la cuenca del Río Sonora*. Número 19, abril, Hermosillo, Sonora, Conacyt-CIAD, A. C.-CESUES-CONAFOR.
- Jancso, G.; Kiraly, E. y A. Jancso-Gabor, (1977) "Pharmacologically Induced Selective Degeneration of Chemosensitive Primary Sensory Neurons" en *Nature*. 270:741-3.
- Kawada, T.; Hagihara, K. y K. Iwai, (1986) "Effects of Capsaicin on Lipid Metabolism in Rats Fed a High Fat Diet" en *Journal of Nutrition*. Vol. 116 Número 7, Julio, pp. 1272-1278
- Long, J., (1998) *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. México, D. F., Fondo de Cultura Económica.



- López, L.; Hernández, M. and R. Dubrow, (1994) "Chili Pepper Consumption and Gastric Cancer in Mexico: A Case Control Study" en *American Journal of Epidemiology*. Vol. 139, Número 3, pp. 263-271.
- López, G., (2003) "Chili. La especia del Nuevo Mundo" en *Revista Ciencias*. Facultad de Ciencias, México, D. F., UNAM, enero-marzo, pp. 67-75.
- Nabhan, G., (1985) "For the Bird: the Red-hot Mother of Chiles", en *Gathering the Desert*. Tucson, Arizona, The University of Arizona Press, pp. 123-133.
- Nabhan, G.; Slater M. y L. Yarger, (1990) "New Crops Small Farmers in Marginal Lands? Wild Chiles as a Case Study" en M. Altieri M. y S. Hecht, S. (eds.) *Agroecology and Small Farm Development*, EUA, pp. 19-34.
- Pfefferkorn, I., (1795) *Descripción de la provincia de Sonora*. Tomo I. Traducción de Armando Hopkins Durazo, Hermosillo, Sonora, Gobierno del Estado de Sonora, 1984, pp. 59-61.
- Salido, P., (coord.) Bañuelos, N.; Romero, D.; Romo, E.; Ochoa, A.; López, M. y Wong, P. (2007) *Plan Rector para el Desarrollo Turístico Sustentable de la Ruta del Río Sonora*. Comisión de Fomento al Turismo de Sonora-Coordinación de Desarrollo Regional del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
- Sobarzo, H., (1991) *Vocabulario sonoreense*. Hermosillo, Sonora, Gobierno del Estado de Sonora, Instituto Sonorense de Cultura, pp. 80