



# Antrópica

Revista de Ciencias Sociales y Humanidades



FACULTAD DE CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS UADY



# Propuesta transdisciplinaria para abordar el estudio del chile (*Capsicum* spp.) en México desde las ciencias antropológicas

Transdisciplinary proposal to approach the study of chiles (*Capsicum* spp.) in Mexico from the anthropological sciences

**Araceli Aguilar Meléndez** Universidad Veracruzana (México)

**María Antonia Aguilar Pérez** Universidad Veracruzana (México)

**Ayulia Starenka Güemes Báez** Universidad Veracruzana (México)

**Cristina María Millán Vásquez** Universidad Veracruzana (México)

**Eduardo Ponce Alonso** Universidad Veracruzana (México)

**Violeta Vázquez Campa** Universidad Veracruzana (México)

<https://orcid.org/0000-0001-9238-9217> araaguilar@uv.mx

<https://orcid.org/0000-0002-2545-4696> antoaguilar@uv.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9637-8168> aguemes@uv.mx

<https://orcid.org/0000-0003-0464-8587> crmillan@uv.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9358-0379> edponce@uv.mx

<https://orcid.org/0000-0002-2458-1220> violvazquez@uv.mx

---

Recibido: 21 de febrero de 2022.

Aprobado: 27 de abril de 2022.

## Resumen

El presente documento busca evidenciar el vacío que se ha presentado en la reflexión antropológica al respecto del chile (*Capsicum* spp.). La dieta mesoamericana se ha caracterizado como uno de los principales componentes de identificación territorial, sin embargo, de los cuatro ingredientes que la integran, el maíz ha sido para la academia el mayor protagonista. Las siguientes líneas muestran los alcances y los retos de abordar al chile como elemento cultural lo cual resalta la necesidad de construir una propuesta transdisciplinaria que ponga de manifiesto un campo intelectual en donde puedan confluir varias voces y no un campo disciplinar con derecho de exclusividad para estudiar a los chiles.

**Palabras claves:** chile, transdisciplina, antropología, dieta mesoamericana, sistema biosociocultural

## Abstract

This paper seeks to highlight the gap that has been presented on the anthropological reflections regarding chiles (*Capsicum* spp.). The Mesoamerican diet has been characterized as one of the main components of territorial identification, however, of the four ingredients that the Mexican diet is based of, maize is the main protagonist. The following lines show the scope and challenges of addressing chile as a cultural element, which demonstrates the need to construct a transdisciplinary proposal that displays an intellectual field where several voices are able to converge and not an individual disciplinary field with exclusive rights to be able to study chiles.

**Keywords:** chile, transdiscipline, anthropology, mesoamerican diet, biosociocultural system

## Introducción

El punto de partida de este documento enfoca el análisis del chile (*Capsicum spp.*) desde la mirada antropológica, es decir, pensamos el chile como un objeto cultural que adquiere sentido en los distintos procesos y patrones en los que el ser humano ha estado involucrado.

Se busca evidenciar la ausencia de investigaciones sobre el chile como elemento de la dieta mesoamericana. Para este planteamiento Mesoamérica no es un concepto estático propio de la disciplina arqueológica sino un elemento operativo que permite identificar el devenir de los patrones y procesos que identifican a esta región cultural que se ha transformado en el tiempo y espacio. Así, al mencionar “Mesoamérica” nos referimos a un cúmulo de tecnologías sociales que se han desarrollado en un espacio particular y que han permitido territorializarlo. Este será el marco para valorar y observar al chile.

En México, el chile tiene una enorme importancia que va de lo económico hasta lo cultural, sin embargo, en comparación con la información e investigaciones sobre el maíz o el frijol, el chile se encuentra muy ausente. En una búsqueda en Jstor utilizando las palabras claves “nombre de cultivo” (maíz, frijol, chile) + “alimentación” + “gastronomía”, se registraron los siguientes datos: maíz 9,499, frijol 1,992, mientras que para chile<sup>1</sup> se presentaron 659 registros. Este primer panorama pone en evidencia la disparidad que existe en las investigaciones sobre los elementos que integran la dieta mesoamericana.

Es indudable la primacía y abundancia de investigaciones sobre el maíz, esto puede entenderse en la medida que éste se ha considerado no sólo como el elemento principal de la dieta mesoamericana sino también como símbolo de identidad nacional y territorial. De manera contrastante poco sabemos de los otros cultivos, en particular del chile en relación a las diferentes culturas antiguas y modernas. En este sentido, el presente texto tiene como objetivo hacer una propuesta para abordar estudios relacionados a la cultura con un enfoque transdisciplinar que ayuden a entender el uso de recursos biológicos como el chile.

La propuesta que a continuación desarrollaremos retoma el enfoque procesual el cual tiene como finalidad analizar los planteamientos y las interconexiones que un mismo objeto puede tener lo cual permite observarlo en su complejidad (Vera, 2012). Esta es la característica que se abordará en el presente documento: enunciar y esbozar una mirada que nos permita mirar las particularidades y las generalidades del objeto, en este caso, el chile.

---

1 La búsqueda de las entradas al respecto de chile se hicieron delimitando los registros a “alimentación”, “comida” y “México” ya que de otra manera se registraba de manera indistinta textos referentes a Chile como país.



Resulta interesante pensar en la ausencia de trabajos sobre el chile bajo la mirada de las ciencias antropológicas ya que, después de la sal, es uno de los condimentos más utilizados en las cocinas. No tenemos la certeza del porqué no hay la cantidad de estudios que se esperarían para documentar patrones de uso del chile pero se parte de la idea de que es un elemento de gran importancia cultural puesto que está presente en los territorios mexicanos habitados desde hace al menos 6,000 años (Perry y Flannery 2007) hasta nuestros días. Quizás una posible explicación a esta ausencia se deba a la forma de consumo, mientras que el maíz y el frijol se consumen como alimentos, el chile puede ser considerado principalmente como una especie que condimenta o complementa las viandas.

### **Presencias y ausencias del estudio del chile desde la perspectiva antropológica**

La antropología se entiende como el estudio de la cultura, sin embargo es necesario partir de la idea que la antropología tiene como tema central el análisis y la comprensión de la “otredad” la cual se adjetiva como “alteridad”. Desde este punto Esteban Krotz (2002) ha planteado la pregunta por la alteridad como el cuestionamiento antropológico por excelencia. Así mismo, Boivin y otros (2004) han definido a la humanidad como “constructores de otredad”, fenómeno de interés para las ciencias antropológicas.

La antropología, comprendida como el análisis de los fenómenos de “otredad” que caracterizan a la especie humana a través del tiempo (pasado y presente), centra su atención en atender los procesos que las sociedades desarrollan para adaptarse y sobrevivir en contextos diversos. El resultado de esta adaptación es lo que se ha denominado como cultura (Kuper, 2001). La comprensión de esta diversidad desarrollada por una misma especie ha llevado a proponer al método etnográfico pero sobre todo al análisis comparativo como la herramienta principal de las ciencias antropológicas (Llobera, 1975).

Pensar la otredad como característica de las sociedades humanas resalta una infinidad de campos a explorar. La diferencia antropológica no sólo se ve en sociedades actuales sino también en sociedades pasadas, en las actividades cotidianas y en las formas de institucionalizarlas. Cada sociedad ha desarrollado un tipo particular de forma de vida en relación a sus condiciones temporales, ambientales y sociales. Fenómenos como el lenguaje, artefactos, procesos históricos, el parentesco han sido algunos puntos que han dado forma a los campos de la antropología lingüística, social, histórica y arqueología. La preparación y consumo de alimentos ha sido uno de los nichos que ha llamado la atención de los antropólogos en sus diferentes campos. Los materiales para la preparación de los alimentos, la organización para obtener los insumos, la división del trabajo para la preparación, la construcción de espacios dedicados al consumo y preparación, la transmisión de recetas y saberes, son sólo algunas expresiones relacionadas al fenómeno.



Desde este planteamiento antropológico no es posible entender al chile únicamente como especie biológica (*capsicum annum*) sino como un elemento cultural que adquiere sentido dependiendo de la “alteridad” en donde se inserta. El chile es consumido, pensado y cultivado de diferente manera dependiendo de la matriz cultural que lo albergue. Por lo tanto, el chile como elemento cultural sirve para entender la “alteridad” que caracteriza a la especie humana. Sin embargo, a pesar de ser un elemento que está presente en el día a día de las sociedades mexicanas poco se le ha pensado y reflexionado.

Han sido escasos los trabajos que de manera directa han tratado el tema. Algunos de estos trabajos se han reunido en *Los chiles que le dan sabor al mundo* (Aguilar-Meléndez et al. 2018) en donde se proporciona una propuesta para el análisis de campos que parten del enfoque cultural. Sin embargo, son mucho más evidentes las investigaciones que de manera tangencial han reflexionado sobre el chile desde el punto de vista cultural y holístico.

Existen pocos trabajos donde se aborden las interacciones chile-cultura<sup>2</sup>. Al realizar una búsqueda en Scholar con las palabras clave “chile + capsicum” se obtienen 30,800 resultados. La información obtenida se concentra en la caracterización de las especies biológicas y como recurso genético siendo muy limitada para el ámbito social. Al agregar a la búsqueda las categorías “social” y “cultura” los resultados se reducen a 7,530. Estos datos contrastan con una búsqueda similar con la palabra maíz donde se obtienen 37,200. Sin embargo, de esta segunda búsqueda pocas entradas hacen referencia a las interacciones bio-socioculturales. Algunos de los trabajos encontrados y que comulgan con lo aquí propuesto son los trabajos de Harries-Valle y otros (2019) sobre cultivos tradicionales de chile en comunidades nahuas y totonacas, el texto de Hernández Lara y otros (2018) sobre el chile y los olmecas, además del trabajo de Montaña Lugo y otros (2014) sobre el chile de agua en los valles centrales de Oaxaca.

Desde la arqueología los estudios para comprobar la presencia del chile prehispánico son muy pocos, conocemos de su existencia gracias a la evidencia fósil procedente de las cuevas de Tehuacán y Oaxaca (MacNeish et. al. 1967, McNeil et. al. 2006, Flannery 1986) fechados aproximadamente para el 7000 a.C. y de forma más reciente gracias a los trabajos de Powis et al., (2009, 2013) sobre estudios de residuos orgánicos en vasijas que dan cuenta de la presencia de *Capsicum annum*.

Lo anterior se pudo comprobar mediante análisis de residuos de vasijas procedentes de contextos arqueológicos utilizando un cromatógrafo acoplado al espectrómetro de masas conocido como Ultra Performance Liquid Chromatogra-

---

2 ver capítulos de Sault, Katz, Güemes y Aguilar, entre otros en el volumen I del libro “Los chiles que le dan sabor al mundo”



phy/Mass Spectrometry, abreviado como UPLC/MS-MS por sus siglas en inglés. Esta técnica y otras realizadas con spot test y cromatógrafo de gases (Barba et. al., 2014, Hernández, L. et. al. 2018 Hernández, M. et. al., 2018) han permitido reconocer diversos residuos orgánicos en diferentes formas de vasijas como cacao, pulque, maíz-atole, sangre, chía, aguacate, insectos y diferentes guisos o caldos a base de carnes en Mesoamérica. La importancia de plantear estos estudios para identificar residuos de Chile en vasijas y contrastarlos con los datos existentes permite reconocer la importancia de su uso, no solo como alimento en contextos domésticos y de vida cotidiana, sino también en espacios rituales, como objeto de consumo e intercambio.

Los trabajos arqueométricos a algunas vasijas en contextos específicos son algunas investigaciones que se han realizado, sin embargo, faltan más estudios a una mayor cantidad de vasijas de contextos domésticos para identificar diferentes usos y dinámicas de la relación Chile-sociedad. Las aproximaciones para estudiar este elemento, ya sea representado o impregnado en materiales arqueológicos es muy amplia lo cual permite extender nuestro conocimiento sobre este condimento importante en la vida cotidiana y ritual de los pueblos mesoamericanos.

Desde el punto de vista histórico, sabemos que a la llegada de los españoles la dieta básica de los pueblos indígenas incluía, entre otros productos, tortillas, tamales, hongos, hierbas comestibles, carne, pescado y Chile. Particularmente éste último se integró a la cocina española y, posteriormente, al resto de Europa. La vida conventual participó ampliamente del surgimiento de esta gastronomía que pronto dio identidad a la sociedad mexicana. Sor Juana Inés de la Cruz, en el *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo* (2000), permite ver una variedad de platillos en los que el Chile es uno de los ingredientes principales.

Los trabajos sobre el imaginario dan cuenta de otro aspecto poco explorado sobre el Chile. La asociación entre el Chile y la sexualización del cuerpo ha dado origen a un imaginario colectivo que se ve reflejado en una picaresca que aparece en diversos géneros, tales como refrenes o dichos populares (Pérez, 2015), letras de sones, algunos de los cuales datan del siglo XVIII y se siguen interpretando hasta nuestros días. Un ejemplo es el son jarocho *Los Chiles Verdes* en donde uno de los estribillos es igual a una copla que fue cantada en la ciudad de México a finales del siglo XVIII, por una doncella de veinticuatro años, Phelipa de Olaeta, quien por esta razón fue acusada de “herejía mixta” y procesada por la Inquisición<sup>3</sup>.

A pesar de registrarse investigaciones que indagan la construcción de saberes relacionados a la producción de alimentos y bebidas que funcionan como

---

<sup>3</sup> Versos del *Pan de Jarabe*, Archivo General de la Nación, México, Inquisición, vol. 1297, exp. 3, 1784.



elementos identitarios (quesos, sal, mezcal, tequila)<sup>4</sup> son nulos los trabajos que dan cuenta de la organización social que implica el cuidado y el cultivo del chile. La distinción dada al chile habanero como “denominación de origen”<sup>5</sup> en el año 2010 permitiría explorar y problematizar los aspectos señalados<sup>6</sup>.

Lo hasta ahora expuesto pone en evidencia las pocas investigaciones que tienen como tema central al chile desde el punto de vista antropológico. No se descarta que se hayan generado trabajos que pueden estar abordando de manera tangencial el tema, pero sin tomarlo como punto principal. Como consecuencia de lo anterior se deriva la falta de una metodología que ponga en diálogo lo que hasta ahora se conoce sobre el género *Capsicum* desde las ciencias antropológicas.

Un aporte para cubrir el vacío señalado es trabajar “pensando los objetivos y metodologías de otra manera”, lo importante no es acumular datos fragmentados sino generar conocimiento y “resolver problemas desde un enfoque interdisciplinario” (Amilibia 2017:43). Para lograrlo es necesario implementar proyectos de investigación que contribuyan en la disponibilidad de conocimientos, capacidades y metodologías que permitan fomentar la resiliencia socioecológica de los sistemas bioculturales.

### **El estudio del chile desde la transdisciplina antropológica**

México es un país con una gran diversidad biocultural, esto quiere decir que, por un lado, tiene una gran variedad de plantas, animales y hongos y, por otro lado, es un país con un gran número de culturas (Toledo y Barrera-Bassols 2008). La relación continua entre las etnias del país con su entorno ha resultado en una

---

4 Desde el punto de vista social se registran trabajos que dan cuenta de la organización de saberes para la producción de diferentes elementos y cultivos de especies. Delbos (2003) en su texto sobre la producción de sal en la región de Guérande en Francia pone de manifiesto los saberes que demanda la producción de una de las especias más importantes en la gastronomía mundial. En México, una caracterización similar a lo hecho por Delbos es realizada por Estaban Barragán en la producción de queso en la región del JalMich. Barragán (1998) caracteriza la producción del queso Cotija en relación con el conocimiento del entorno que los habitantes de la región han adquirido a través de la experiencia.

5 El caso del chile habanero es un elemento ilustrativo pues, a pesar de que esta especie de chile se cultiva en otras latitudes del territorio nacional como pueden ser San Luis Potosí, Baja California Sur y Sonora; es en la península de Yucatán donde se le otorga la certificación de origen. ¿Qué saberes y elementos político-administrativos están involucrados en este nombramiento? ¿Por qué se pensó en un territorio particular y se excluyó otros? Pueden ser algunas preguntas que este caso nos permitiría reflexionar.

Una denominación de origen como la del chile habanero implica saberes arraigados a cierto espacio territorial que se han desarrollado con el paso del tiempo, condiciones biológicas de cultivo, intereses políticos y económicos, burocracia administrativa, elementos jurídicos y ciertas características organolépticas del picante. El discurso de una denominación de origen pone en perspectiva la característica transdisciplinaria por la cual este texto aboga.

6 Ver. “Declaratoria general de protección de la denominación de origen chile habanero de la península de Yucatán” [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5145315&fecha=04/06/2010](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5145315&fecha=04/06/2010)



gran variedad donde algunas plantas como el maíz y el chile se incorporaron a los complejos culturales de diferentes regiones no sólo como objeto de uso comestible sino como parte de complejos sistemas que incluyen lo cultural, social y creencias de los diferentes grupos étnicos (Boege 2008). Por lo tanto, para reconocer la importancia del chile como objeto cultural es preciso considerar y estudiar una cantidad de elementos que forman parte de la totalidad de los patrones y procesos que se generan en torno a su consumo, cultivo y uso.

El estudio de las interacciones humanas con los cultivos nativos y sus parientes silvestres en un estado plurinacional como México son complejas (Aguilar y Güemes, 2020) y por ello se propone utilizar una aproximación interdisciplinaria con mayor fuerza explicativa para ayudar a entender la dinámica biocultural (Nabhan 2016). En un país megadiverso como el nuestro cuando queremos entender cómo son las diversas interacciones entre cada una de las más de 364 variantes lingüísticas que están sirviendo como marcadores de identidad cultural del territorio mexicano y los cerca de 7,000 recursos que se utilizan en diferentes espacios y tiempos (Caballero y Cortés 2001), tiene sentido una aproximación como la que aquí se propone.

El chile, como elemento del policultivo denominado milpa, debe empezar a revalorarse como componente esencial de la vida de los mexicanos. Desde este punto, hay que reconocer que los cultivos como el chile no solo dan de comer sino también son entes con otras propiedades que asignan atributos socioculturales. Desde una construcción metafórica, podríamos decir que el maíz ha dado cuerpo al territorio mesoamericano en la medida que ha sido un elemento central en la reflexión e ideario mesoamericano; el chile, al ser un condimento que da sabor y sazón a muchos alimentos, puede ser pensado como “el alma de los mexicanos”.

El maíz se reconoce como el sustento de la vida material y productiva de los campesinos mexicanos y alrededor de él se desarrollan múltiples prácticas, relaciones sociales, procesos de aprendizaje, transmisión y producción de conocimientos entre otros (Batalla, 2012). Así, resaltan territorios e identidades que son producto de estas relaciones (D’Alessandro & Linck, 2016), pensamos que, una vez que empecemos a generar datos, el chile surgirá como un elemento biocultural igual de importante que el maíz.

Nuestra propuesta es desarrollar estudios colaborativos, interdisciplinarios y transdisciplinarios donde se propongan modelos de estudios regionales (particularmente en los estados de Veracruz y Oaxaca) para entender sistemas socio-ecológicos utilizando disciplinas heterogéneas para abordar preguntas científicas relacionadas al género *Capsicum* spp., con sus variantes en el tiempo y espacio (Albuquerque, et al. 2020).





La realidad es compleja y una vez que se reconozca la colaboración entre los diferentes actores sociales y los pares académicos estaremos avanzando en la construcción del diálogo y la construcción de metodologías que nos permitan abordar cada problema en su contexto espacial y temporal (Gámez y López, 2015). De igual manera, se debe establecer el diálogo entre diferentes formas y sistemas de conocimientos que permitan apreciar de qué manera las prácticas (localizables) se relacionan con valores éticos específicos y cómo estos están articulados a una comprensión globalizante de la relación entre vida social, natural o material y espiritual (Rist, 2002). Además, este tipo de colaboraciones permitirá que los investigadores tengan un papel más importante en la atención/acción de las necesidades de un mundo que se enfrenta a un rápido cambio ecológico y a cambiantes políticas económicas (Wyndham et. Al. 2011).

El chile es un producto con alto sentido cultural y elemento del patrimonio biocultural de México. Un estudio sobre el chile implica un proceso dialógico y discursivo, es decir, un diálogo entre disciplinas, campos, marcos teóricos y metodológicos que constituya un discurso global y articulado. Plantear al chile como objeto de estudio desde las diferentes disciplinas antropológicas debe partir de preguntas de investigación cuyas respuestas enriquezcan las miradas disciplinares.

Desde estos elementos abordar un estudio sobre el chile implicaría un estudio holístico en donde los resultados de investigación en un campo retribuyen y retroalimentan los de otros. La colaboración y el diálogo entre campos disciplinares son evidentes, pero no necesariamente han decantado en una perspectiva transdisciplinaria. Este primer nivel de colaboración holística y multidisciplinaria puede ser representada en el siguiente esquema de trabajo.



Esquema 1. Abordaje disciplinar y holístico sobre el chile Fuente: Elaboración propia



El esquema muestra no sólo el diálogo entre diferentes disciplinas sino también el campo de estudio compartido. Abordar un mismo tema implica no sólo relacionar los intereses disciplinares sino las fuentes de información disponibles para su reflexión y trabajo. Entender al chile como elemento cultural implica rastrear información en fuentes que pueden ser trabajadas desde diferentes enfoques: el uso de la etnografía (como método y no como técnica<sup>7</sup>), la investigación en documentos bibliográficos y de archivo, la historia serial que pugna por la comprensión de los elementos históricos concatenados y no como sucesos aislados; son algunos agentes que posibilitan el diálogo multidisciplinar desde la antropología. Además, el esquema propuesto busca ponderar en primer lugar la perspectiva emic o local, donde el investigador intenta percibir los fenómenos desde la perspectiva de la gente (Gámez y Good, 2015).

Al tomar como eje rector las interacciones biota-humano en el chile y siguiendo algunas directrices generadas desde los estudios con maíz, se proponen algunas ideas. El chile (*Capsicum* spp.) será el punto central alrededor del cual se estudiarán los sistemas socio-ecológicos (Hoke y Schell 2020). Para poner en contexto el tipo de estudios que se están proponiendo generar, se partirá del recurso natural por lo cual se describen las unidades de estudio biológicas. Usualmente, desde la biología clásica se abordan a las especies o poblaciones como la unidad. Sin embargo, en el caso del estudio de los cultivos la unidad más interesante es la cultivariedad local (Ruiz et al., 2021), es decir, se debe especificar el nombre de la cultivariedad, por ejemplo, el chile jalapeño y complementarlo con la localidad o región donde se produce: el chile jalapeño de la región de Misantla. Aunado a la información básica local se deben conocer algunos datos históricos adicionales como si el cultivo es nativo o introducido.

En México tenemos cuatro especies, dos especies nativas con chiles silvestres y domesticados (*C. annuum* y *C. frutescens*) y dos especies domesticadas introducidas (*C. chinense* y *C. pubescens*). De *C. annuum* existen los chiles silvestres (*C. annuum* var. *glabriusculum*) y los chiles domesticados (*C. annuum* var. *annuum*) con más de 90 cultivariedades (Aguilar-Meléndez y Lira-Noriega 2018). Estas cultivariedades serán las unidades de estudio en cada contexto sociocultural. Algunas cultivariedades han llamado la atención de los investigadores por su importancia económica o por su importancia cultural. Así, la pregunta por la identidad del chile (¿qué es el chile?) puede detonar diferentes respuestas. Utilizando nuestro esquema tendríamos algo como sigue:

---

7 Ver Malinowski (1975), Guber (2001), Piasere (2010)

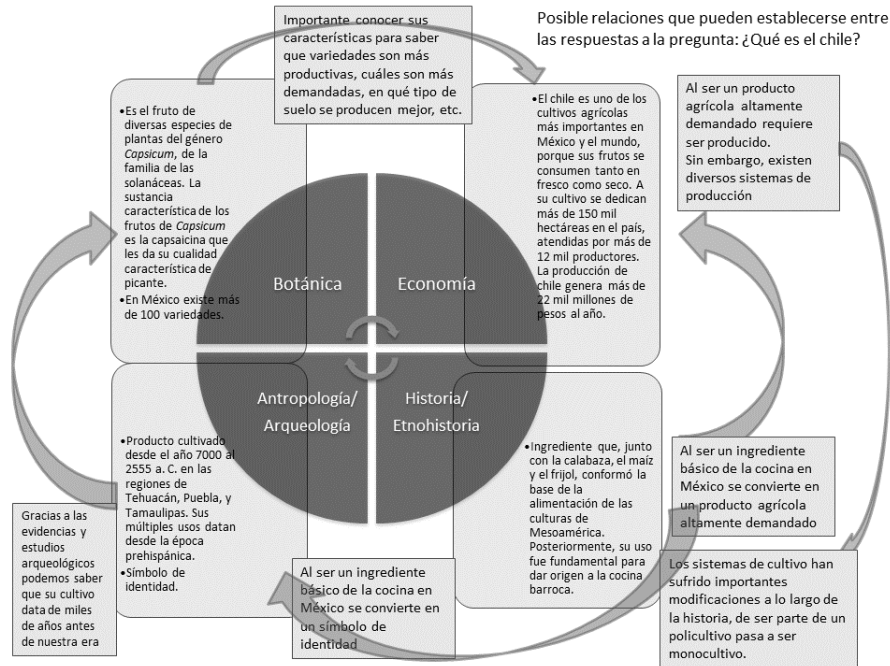




Esquema 2 Estudio transdisciplinario sobre el chile. Fuente: Elaboración propia

Lo interesante del ejercicio no es la variedad de respuestas que podamos obtener sino, siguiendo un principio dialógico, las relaciones que se puedan construir entre las disciplinas para comprender un fenómeno de manera holística. Este ejercicio se puede repetir con otras preguntas que vayan surgiendo en el camino, la idea es complejizar, tanto como se pueda, el tema de investigación propuesto. Entonces nuestro esquema puede verse de la siguiente manera:





Esquema 3. Posibles relaciones transdisciplinarias. Fuente: Elaboración propia

Las colaboraciones y las relaciones entre disciplinas no se dan por empatía sino por un interés común por explorar alguna característica particular del fenómeno. Esta propuesta de trabajo busca motivar las ideas en diálogo, pero también los elementos de frontera en donde podemos encontrar las ideas y planteamientos más fecundos del diálogo transdisciplinar. Las preguntas de investigación transdisciplinaria no sólo motivan el diálogo disciplinar, sino que exigen el cruce de miradas e ideas teóricas y metodológicas para generar discursos en donde se vinculen de manera simbiótica los elementos de cada disciplina.

Hemos tratado de evidenciar que el chile, como objeto cultural, es un elemento complejo que tiene diferentes aristas. Por lo cual, el diálogo y la relación entre disciplinas nos permiten explorar tópicos que ayudan a explicar su complejidad a partir de elementos que, desde una mirada única y disciplinar, no se podrían observar.

Estos y otros elementos pueden surgir de la mirada sistémica y holística que se puede aplicar al chile o a cualquier objeto cultural. Lo importante es no olvidar que lo valioso de este enfoque no es la acumulación de voces en donde todas hablan a la vez sino, por el contrario, generar espacios en donde las diversas voces se escuchen unas a otras y articulen un discurso que integren las diferentes perspectivas.



## Conclusiones

El presente documento pone sobre la mesa el vacío de reflexión que hay respecto del chile desde las temáticas antropológicas. El chile es parte del sistema milpa que ha dado forma e identidad a la dieta mesoamericana. Junto con el maíz y el frijol, el chile es parte importante de la gastronomía y uso cotidiano de las personas. El chile, al ser un complemento y un aderezo para los platillos principales, no es tomado como elemento central en investigaciones. En ese contexto se busca contribuir a evidenciar diferentes líneas de trabajo teniendo al chile como elemento central de reflexión.

El uso del chile está presente en diferentes temporalidades y sociedades. El chile, como elemento gastronómico y ritual, se puede rastrear en un contexto mesoamericano como parte de un sistema cultural y de cultivo que ha ido evolucionando y adaptando hasta los tiempos presentes. Si bien podemos localizar este elemento en el contexto étnico no quiere decir que se restrinja únicamente a ellos.


En el territorio mexicano resulta evidente que la dinámica mesoamericana es sólo una de las muchas matrices culturales que podemos identificar. La raíz afrodescendiente, las diferentes colonias de migrantes europeos y asiáticos que se han establecido por todo el territorio nacional, las dinámicas campesinas que no necesariamente se relacionan a un grupo étnico, el particular estilo de vida de las sociedades rancheras, los contextos rurales y urbanos, entre otros; son elementos que ponen en evidencia la “otredad” en donde podríamos rastrear la presencia y uso del chile. Por lo tanto, la dinámica étnica es sólo una de muchas que pueden encontrarse en el territorio mesoamericano y que implican valorar la inclusión del chile en cada una de ellas.

Nuestro punto de reflexión implica valorar al chile como un elemento cultural lo cual motiva a abordar las investigaciones desde un eje holístico dentro de particulares contextos mesoamericanos pasados o presentes. Entendemos a Mesoamérica como un proceso y no como un territorio estático en el tiempo. Lo que ha dado forma a este territorio son las relaciones sociales y culturales experimentadas en sus particulares condiciones geográficas, naturales y biológicas.

El chile no sólo es una especie botánica sino un elemento que adquiere sentido dependiendo de los contextos y las relaciones socioculturales que lo rodean. La pluralidad de contextos culturales que integran el territorio mexicano pone sobre la mesa la variedad de sentidos y de significaciones que el chile puede adquirir. El mosaico multiétnico de la república mexicana justifica y reclama un plan de trabajo que permita ver y valorar la conformación de sentido al respecto del *Capsicum*.



Desde este contexto es evidente que trabajar con el enfoque disciplinar clásico dará como resultado una visión sesgada, lo cual hace necesario generar un planteamiento que permita trabajar los diferentes discursos disciplinares en un mismo relato. La propuesta transdisciplinaria responde, más que a la acumulación de voces, a la construcción de un discurso en donde se articulen diferentes ideas. Lo importante es la identificación de campos que permitan el establecimiento de relaciones de colaboración disciplinar.

El planteamiento presentado enmarca algunas vertientes de análisis que pueden ser exploradas y profundizadas en futuras contribuciones tales como el enfoque etnobotánico de “etnorazas”, el planteamiento histórico y su integración a diferentes gastronomías, el valor de uso ritual y de cambio, y las dinámicas de inclusión, exclusión y conformación de territorios identificados por el consumo y cultivo del chile. 



## Referencias

- AGUILAR-MELÉNDEZ, ARACELI., VÁSQUEZ DÁVILA, MARCO ANTONIO, KATZ, ESTHER, & HERNÁNDEZ COLORADO, MARIA REYNA. (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana, y el Instituto de investigación para el Desarrollo.
- AGUILAR-MELÉNDEZ, ARACELI. and ANDRES LIRA-NORIEGA (2018). “¿Dónde crecen los chiles en México?” En: A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz and C. M. R. Hernández (2018). *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*. Xalapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana / Instituto de investigación para el Desarrollo (IRD, Francia): pp. 75-92.
- AGUILAR MELÉNDEZ, ARACELI Y ROMÁN GÜEMES JIMÉNEZ (2020). “Apuntes del sistema alimentario de los nahuas de la Huasteca meridional: el chile como alimento indispensable de la vida”. *Graffylia*, 4 (8), pp. 60 -79. Consultado en <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/graffylia/article/view/481>
- ALBUQUERQUE, ULYSSES PAULINO, ET AL. (2020). *Addressing social-ecological systems across temporal and spatial scales: a conceptual synthesis for ethnobiology*. Human ecology:1-15.
- AMILIBIA, IVONE, (2017). “Enseñanza de antropología e interdisciplina” en Beatriz Tello, Claudia (Coord.) (2017). *Antrología e intervención social desde la formación en Trabajo Social*. La Plata: Universidad Nacional de la Plata, pp. 35 -52
- BARBA, LUIS, AGUSTÍN ORTIZ, y ALESSANDRA PECCI, (2014). “Los residuos químicos. Indicadores arqueológicos para entender la producción, preparación, consumo y almacenamiento de alimentos en Mesoamérica” en *Anales de Antropología*, 48 (I):201-239
- BARRAGÁN LÓPEZ, ESTEBAN y MARTA CHÁVEZ TORRES (1998), “El queso Cotija se nos va de las manos” en Oikión Solano, Verónica (Coord.), (1998), *Manufacturas en Michoacán*. México: El Colegio de Michoacán/ Gob. Del Edo. De Michoacán/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- BOEGE SCHMIDT, ECKART (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.



- BOIVIN, MAURICIO, ANA ROSATO y VICTORIA ARRIBAS, (2004). *Constructores de otredad. Una introducción a la antropología social y cultural*. Buenos Aires, Argentina: Antropofagia.
- BONFIL BATALLA, GUILLERMO (2012). *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*. Ciudad de México: Editorial Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- CABALLERO, JAVIER y LAURA CORTÉS (2001). “Percepción, uso y manejo tradicional de los recursos vegetales en México”. En Rendón, B., S. Rebolgar, J. Caballero y M. A. Martínez (eds.). *Plantas, cultura y sociedad*. México: Universidad Autónoma Metropolitana-Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. pp. 79-100.
- CAMERON L., MCNEIL, JEFFREY W. HURST, Y ROBERT J. SHARER, (2006), “The Use and Representation of Cacao During the Classic Period at Copan, Honduras”. En *Chocolate in Mesoamerica. A cultural History of Cacao*. (224-252). Gainesville, Fl.: University Press of Florida.
- D’ALESSANDRO, RENZO. y LINCK, THIERRY. (2016). “Identidad y territorio: la apropiación de los saberes locales a partir de la conservación del maíz nativo”. En P. Vizcarra Bordi y I. López Moreno (Dir.), *Dimensiones sociales en torno al maíz*. Ciudad de México: Universidad del Estado de México, pp. 175-194
- DELBOS, GENEVIÈVE (2003). “Knowledge of salt, Salt of knowledge” en Varadarajan, Lotika y Denis Chevalier, (2003), *Tradition and Transmission. Current trends in French ethnology*. New Delhi: Aryan Books International.
- DE LA CRUZ, SOR JUANA (2000). *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*. Toluca: Instituto Mexicano de la Cultura.
- FLANNERY, KENT (editor), (1986). *Guila Naquitz: Archaic Foraging and Early Agriculture in Oaxaca, Mexico. Studies in Archaeology*. New York, United States: Academic Press.
- GÁMEZ ESPINOSA, ALEJANDRA. y CATHARINE GOOD ESHELMAN. (2015). *Cosmovisión, ritualidad e historia mesoamericana: homenaje a Johanna Broda*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- GÁMEZ ESPINOSA, ALEJANDRA. y ALFREDO LÓPEZ AUSTIN. (2015). *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías*. El colegio de México. Fideicomiso Historia de las Américas. Fondo de cultura económica. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.





- GUBER, ROSANA, (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo editorial Norma.
- HERNÁNDEZ LARA, LUIS F., ANN CYPHERS y NIELSH GAIKWAD. (2018). “El chile y los olmecas de San Lorenzo”. En Revista *Anales de la Antropología*, Vol. 52-1, Enero-junio 2018, pp. 111 – 125
- HERNANDEZ GRAJALES, MEZTLI., PECCI.A, ORTIZ, A., MILETO, S., BARBA, L., (2018). *Preliminary results from analysis of food residues in pottery from the Aztec site of San Pedro, Xochimilco, Mexico*. Poster, SAA Mérida 2018.
- HOKE, MORGAN & SCHELL, LAWRENCE. (2020). “Doing biocultural anthropology: Continuity and change”. En *American Journal of Human Biology*. 32. 10.1002/ajhb.23471.
- KROTZ, ESTEBAN, (2002). *La otredad cultural entre utopía y ciencia. Un estudio sobre el origen, el desarrollo y la reorientación de la antropología*. Ciudad de México, México: Fondo de cultura económica.
- KUPER, ADAM, (2001). *Cultura. La versión de los antropólogos*. Barcelona, España: Paidós.
- LLOBERA, JOSÉ R. (Comp.), (1975). *La antropología como ciencia*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- MACNEISH, RICHARD, DOUGLAS S. BYERS, y KENT FLANNERY, (1967). *The Prehistory of the Tehuaan Valley. Environment and Subsistence*. Austin & London, United States: University of Texas Press
- MALINOWSKI, BRONISLAW, (1975). *Los argonautas del pacífico occidental. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica*. Barcelona: Península.
- MONTAÑO LUGO, MARÍA LESLY, VELASCO VELASCO, VICENTE ARTURO, RUÍZ LUNA, JUDITH, CAMPOS ÁNGELES, GISELA VIRGINIA, RODRÍGUEZ ORTIZ, GERARDO, & MARTÍNEZ MARTÍNEZ, LEONARDO, (2014). “Contribución al conocimiento etnobotánico del chile de agua (*Capsicum annum* L.) en los Valles Centrales de Oaxaca, México”. En *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 5(3), 503-511
- NABHAN, GARY PAUL (2016). *Ethnobiology for the future: linking cultural and ecological diversity*. Tucson: Arizona University Press.
- PÉREZ MARTÍNEZ, HERÓN, (2015). *Por las sendas del folklore literario mexicano*. Zamora, Mich.: El Colegio de Michoacán.



- PERRY, LINDA ANDA KENT V. FLANNERY (2007). "Precolumbian use of chili peppers in the Valley of Oaxaca, Mexico". En *The National Academy of Sciences*, Jul 2007, Vol. 104, Núm. 29, pp. 11905-11909
- PIASERE, LEONARDO, (2010). *L'ethnographie imparfait. Experience et cognition en anthropologie*. Francia: éditions de l'école des hautes études en sciences sociales.
- POWIS, TERRY G., GALLAGA MURRIETA, E., LESURE, R., LOPEZ BRAVO, R., GRIVETTI, L., KUCERA, H. y GAIKWAD, N. W. (2013). "Pre-hispanic use of chili peppers in Chiapas, Mexico". En *PLOS ONE*, 8(11), 1-10.
- POWIS, TERRY G. (2009). "Investigación arqueológica sobre el origen de la bebida de cacao: la evidencia cerámica de las costas del Golfo y del Pacífico de México". En *FAMSI*. Consultado en: <http://www.famsi.org/reports/06047es/06047esPowis01.pdf>
- RIST, GILBERT (2002). *El desarrollo: historia de una creencia occidental*. Madrid: Instituto Universitario de Desarrollo y Cooperación / Universidad Complutense de Madrid-Los libros de la Catarata.
- RUIZ LÓPEZ, A., AGUILAR MELENDEZ, A. y RUIZ BELLO, R. (2021). "Comapeño, un delicioso chile de Veracruz" en Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez, Esther Katz y Gladys Isabel Manzanero Medina, *Chiles en México. Historias, culturas y ambientes*. Universidad Veracruzana, y el Instituto de investigación para el Desarrollo (IRD, Francia). pp. 293-303
- TOLEDO, VICTOR MANUEL, & BARRERA-BASSOLS, NARCISO. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria editorial.
- VERA, HÉCTOR (2012). "Por una sociología histórica del conocimiento". En *Sociología histórica*, Núm 1, pp. 239 -250.
- WYNDHAM, FELICE S., ET AL. (2011). "Taking stock in ethnobiology: where do we come from? What are we? Where are we going?". En *Journal of Ethnobiology* 31(1): 110-127.

