



Polibotánica

ISSN electrónico: 2395-9525

polibotanica@gmail.com

Instituto Politécnico Nacional

México

<http://www.polibotanica.mx>

ETNOBOTÁNICA DE LOS CHILES SILVESTRES EN DOS COMUNIDADES CH'OLES DE TACOTALPA, TABASCO, MÉXICO

ETHNOBOTANY OF WILD CHILI PEPPERS IN TWO CH'OL COMMUNITIES OF TACOTALPA, TABASCO, MEXICO

Morales Valenzuela, G., M.I. Villegas Ramírez

ETNOBOTÁNICA DE LOS CHILES SILVESTRES EN DOS COMUNIDADES
CH'OLES DE TACOTALPA, TABASCO, MÉXICO

ETHNOBOTANY OF WILD CHILI PEPPERS IN TWO CH'OL COMMUNITIES OF
TACOTALPA, TABASCO, MEXICO

POLIBOTÁNICA

Instituto Politécnico Nacional

Núm. 60: 441-457 México. Julio 2025

DOI: 10.18387/polibotanica.60.26



Este es un artículo de acceso abierto bajo la licencia Creative Commons 4.0

Atribución-No Comercial ([CC BY-NC 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).

Etnobotánica de los chiles silvestres en dos comunidades ch'oles de Tacotalpa, Tabasco, México**Ethnobotany of wild chili peppers in two ch'ol communities of Tacotalpa, Tabasco, Mexico**

Morales Valenzuela, G.,
M.I. Villegas Ramírez

ETNOBOTÁNICA DE LOS
CHILES SILVESTRES EN
DOS COMUNIDADES
CH'OLES DE TACOTALPA,
TABASCO, MÉXICO

ETHNOBOTANY OF WILD
CHILI PEPPERS IN TWO
CH'OL COMMUNITIES OF
TACOTALPA, TABASCO,
MEXICO

POLIBOTÁNICA

Instituto Politécnico Nacional

Núm. 60: 441-457. Julio 2025

DOI:

10.18387/polibotanica.60.25

Guadalupe Morales Valenzuela / gpemorales1974@gmail.com 

<https://orcid.org/0000-0003-4289-5415>

María Isabel Villegas Ramírez <https://orcid.org/0000-0001-8912-5261>

Núcleo Académico de la Maestría en Ciencias en Gestión del Patrimonio Biocultural
Universidad Intercultural del Estado de Tabasco

RESUMEN: Se reconocen 43 especies pertenecientes al género *Capsicum*, de las cuales solo cinco se han domesticado, mientras que el resto se considera estrictamente silvestre. Estas especies silvestres representan un valioso recurso local arraigado a la cultura ya que su conservación y uso están intrínsecamente ligados a las comunidades rurales e indígenas. Los estudios etnobotánicos permiten recuperar los conocimientos asociados al manejo de las especies vegetales a fin de implementar estrategias de conservación de éstas. El objetivo de esta investigación fue identificar los morfotipos, usos y manejo de los chiles silvestres en la Sierra de Tabasco. El estudio se llevó a cabo en dos comunidades ch'oles del municipio de Tacotalpa, empleando entrevistas estructuradas y semiestructuradas, así como recorridos por las comunidades. Se identificaron ocho morfotipos de chiles correspondientes a dos especies (*C. annum* y *C. frutescens*), de los cuales los más conocidos y consumidos son amashito, picopaloma, blanco y garbanzo. Aunque principalmente se consumen como alimento, también se les atribuyen usos medicinales y rituales. El consumo de chiles silvestres, principalmente en salsas, persiste debido a su arraigo cultural y la forma de preparación varía según el tipo de chile, amashito y picopaloma se suelen asar, mientras que el blanco y garbanzo se utilizan frescos. En cuanto al manejo poscosecha, se observa una práctica limitada de curtido o deshidratado de frutos. De acuerdo con las entrevistas, los chiles silvestres enfrentan el riesgo de desaparición debido a la destrucción de su hábitat natural. Aunque algunos campesinos realizan almácigos para propagar las plantas, generalmente se considera que estos chiles crecen de manera espontánea. Los chiles tienen un papel integral en la vida cotidiana y la cultura de las comunidades ch'oles del municipio de Tacotalpa y son un recurso muy versátil por lo que es necesario implementar acciones de conservación y manejo sostenible.

Palabras clave: tradición, diversidad, manejo, biocultural, costumbre, medicinal, ritual, silvestre.

ABSTRACT: Forty-three species belonging to the genus *Capsicum* have been identified, of which only five have been domesticated, while the rest are considered strictly wild. These wild species represent a valuable local resource deeply rooted in culture, as their conservation and use are intrinsically linked to rural and Indigenous communities. Ethnobotanical studies enable the recovery of knowledge associated with the management of plant species to develop conservation strategies for these resources. The objective of this research was to identify the morphotypes, uses, and management of wild chili peppers in the Sierra de Tabasco. The study was conducted in two ch'ol communities in the municipality of Tacotalpa, employing structured and semi-structured interviews as well as community surveys. Eight morphotypes of chili peppers corresponding to two species (*C. annum* and *C. frutescens*) were identified, with the most well-known and consumed being amashito, picopaloma, blanco, and garbanzo. While primarily consumed as food, these chiles are also attributed to medicinal and ritual uses. The consumption of wild chili peppers, particularly in

saucos, persisten debido a los lazos culturales, y los métodos de preparación varían dependiendo del morfotipo de los chiles: amashito y picopaloma se suelen tostar, mientras que blanco y garbanzo se consumen frescos. El manejo post-cosecha muestra prácticas limitadas de encurtido o secado de frutos. Según entrevistas, los chiles silvestres enfrentan el riesgo de desaparecer por la destrucción de su hábitat natural. Aunque algunos agricultores crean sembríos para propagar las plantas, estos chiles generalmente crecen espontáneamente. Los chiles desempeñan un papel integral en la vida cotidiana y la cultura de las comunidades ch'ol de Tacotalpa y son un recurso altamente versátil, lo que hace esencial implementar acciones de conservación y prácticas de manejo sostenibles.

Key words: tradición, diversidad, manejo, biocultural, costumbre, medicinal, ritual.

INTRODUCCIÓN

Se reconocen 43 especies pertenecientes al género *Capsicum*, de las cuales solo cinco se han domesticado (*C. annuum*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. frutescens* y *C. baccatum*), mientras que el resto se considera silvestre (Barboza *et al.*, 2022). Estas especies silvestres representan un valioso recurso local arraigado en la tradición cultural, estando su conservación y uso intrínsecamente ligados a la comunidad local. Long-Solis (1998) señala que el chile, está profundamente arraigado en las diversas culturas del México contemporáneo.

La investigación sobre el género *Capsicum* en el sureste de México es fundamental no solo para la conservación de la diversidad genética, sino también para el aprovechamiento cultural y agrícola de sus especies. El trabajo reciente de Castillo-Aguilar *et al.* (2023), se centra en la caracterización morfológica de chiles maax (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) y picopaloma (*Capsicum frutescens*), encontrando que estas especies son representativas de la gran diversidad de morfotipos en la región sureste de México.

Por su parte, estudios arqueológicos en Chiapas, analizando residuos de muestras de cerámica revelan la utilización prehispánica de los chiles en Chiapas, demuestran el uso histórico en la gastronomía y la cultura local y ofrecen una perspectiva importante sobre la relevancia cultural de *Capsicum* en el sureste de México (Powis *et al.*, 2013).

En Tabasco los chiles silvestres son de uso común en comunidades rurales e indígenas ya que se conservan en los huertos de traspatio y otros agroecosistemas tradicionales. Montes-Hernández *et al.* (2006) señalan que los chiles silvestres son una fuente adicional de ingresos en la época de recolecta ya que puede representar hasta el 46% del total del ingreso familiar. Los habitantes de la sierra de Tabasco recolectan los chiles para el autoconsumo y comercialización, lo que representa una fuente importante de generación de recursos económicos (Lina-Manjarrez *et al.*, 2022). Sin embargo, esta actividad ejerce una presión fuerte sobre el recurso, y los mismos recolectores manifiestan una disminución en el tamaño de las poblaciones de chile silvestre.

Al respecto, Balderas Quezada *et al.* (2023) mencionan que, en el caso del chile piquín (*C. annuum* var. *glabriusculum*), su aprovechamiento y comercialización derivan principalmente de recolectas de plantas silvestres, sin embargo, las malas prácticas de cosecha han impactado negativamente en las plantas, ocasionando un deterioro de las poblaciones silvestres. Además, Montes-Hernández *et al.* (2006) señalan que la eliminación del hábitat en el que crecen los chiles silvestres y el deterioro del ecosistema han puesto en peligro de extinción a estos chiles. Por lo que se debe trabajar para implementar buenas prácticas para la conservación de este recurso.

Las investigaciones realizadas en Tabasco evidencian la importancia de fortalecer las conexiones entre la conservación de la biodiversidad y el patrimonio cultural que estos chiles representan. Por ejemplo, un estudio realizado por Velázquez-Ventura *et al.* (2018) indica que estas especies son cruciales no solo para la biodiversidad, sino también para preservar prácticas culturales y económicas en la región.

En este sentido, los estudios etnobotánicos permiten recuperar los conocimientos asociados al uso y manejo de las especies vegetales por comunidades indígenas, a fin de implementar estrategias para la conservación de las especies de interés. Además, es importante que los estudios etnobotánicos integren datos cualitativos y cuantitativos ya que la combinación de

ambos enfoques, como propone la etnobiología evolutiva, muestra cómo los factores culturales y ecológicos moldean la relación entre humanos y plantas, lo que permite una comprensión holística de las interacciones humano-planta (Albuquerque *et al.*, 2015). Por su parte, Gaoue *et al.* (2021) destacan la necesidad de integrar métodos mixtos para validar conocimientos locales con datos ecológicos y modelar impactos antropogénicos.

Por lo que un estudio etnobotánico de chiles silvestres es importante no solo para preservar el conocimiento tradicional, sino también para promover la conservación de la diversidad biológica y cultural. Esto requiere una integración continua de enfoques cualitativos y cuantitativos que reflejan las complejas interacciones entre las comunidades y su entorno biológico. Por lo que el objetivo de esta investigación fue identificar los morfotipos, usos, prácticas de manejo, así como la percepción del riesgo y las causas de pérdida de los chiles silvestres en dos comunidades ch'oles del municipio de Tacotalpa, Tabasco, México.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio se llevó a cabo en las comunidades de Cuitláhuac y Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco, este municipio encuentra entre las coordenadas 17° 35' 5" latitud norte y 92° 49' 6" longitud oeste. Colinda al norte con los municipios de Jalpa y Macuspana, Tabasco, al sur y al este con el estado de Chiapas y al oeste con el municipio de Teapa, Tabasco (Figura 1). De acuerdo con Morales-Valenzuela & Carrillo-Contreras (2020), estas localidades forman parte de la Región Biocultural Ch'ol de Tacotalpa.

En esta región se encuentran algunos relictos de selva alta perennifolia y selva mediana subperennifolia, cuya protección ha sido reconocida a nivel estatal mediante decreto de Áreas Naturales Protegidas, además de acahuales y agroecosistemas tradicionales. Esta región alberga una importante diversidad biológica que se está viendo amenazada por factores como la deforestación, la agricultura intensiva y el cambio climático (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) y Gobierno del Estado de Tabasco, 2019).

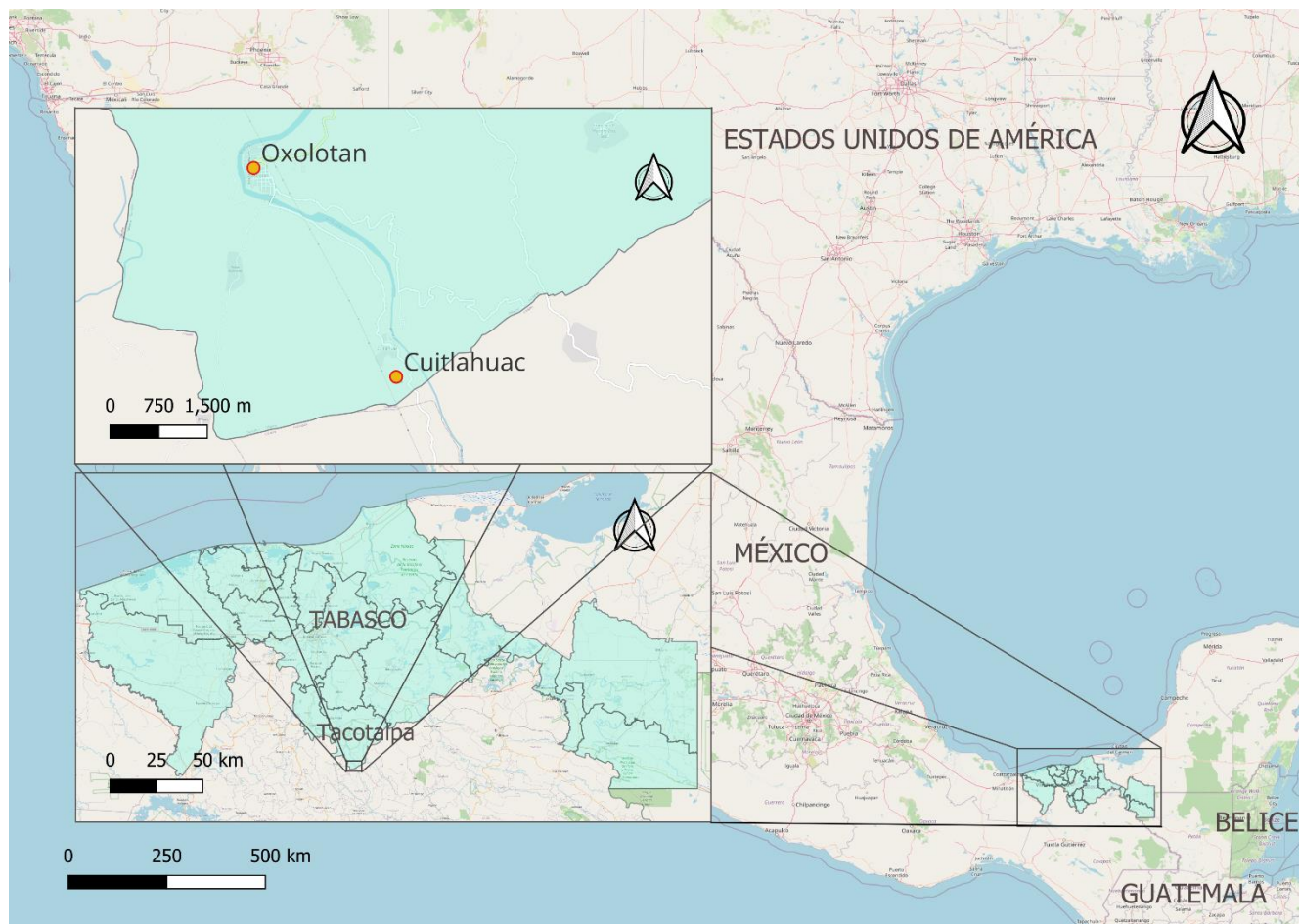


Figura 1. Localización del municipio de Tacotalpa y las localidades donde se realizó la investigación.

Figure 1. Location of the municipality of Tacotalpa and the localities where the research was carried out.

Fuente: Universidad Intercultural del Estado de Tabasco. Cuerpo Académico Desarrollo Regional / Observatorio Turístico de Tabasco.

La comunidad de Cuitláhuac, ubicada a 82 m s.n.m., fue fundada aproximadamente en el año de 1910 por migrantes del municipio de Sabanilla, Chiapas, quienes buscaban mejores condiciones de vida y escapar de la “esclavitud” de las fincas cafetaleras de la región. De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2020, esta localidad cuenta con una población de 698 habitantes, de los cuales el 68.77% pertenece a hogares indígenas (cuadro 1) (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020). Por su parte, Oxolotán tiene un origen diferente, ya que fue históricamente habitado por los zoques desde la época prehispánica y posteriormente repoblado por migrantes ch’oles provenientes comunidades de Chiapas y Tabasco. Se reporta una población de 1949 habitantes y solo el 28.52% forma parte de hogares indígenas (cuadro 1) (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020).

Es importante destacar que, de acuerdo con Maimone Moroni (2023), los pueblos zoques y ch’oles de Tabasco comparten una identidad forjada a partir de una historia común que se transmite mediante la memoria colectiva. A través de relatos compartidos, se resignifican personajes, seres sobrenaturales y acontecimientos, que se convierten en símbolos fundamentales de su identidad cultural. Esta construcción simbólica contribuye a una constante reconFiguración del territorio, entendido no solo como un espacio delimitado geográfica y económicamente, sino como un escenario dinámico de vida social y cultural, cargado de significados diversos según las experiencias y valoraciones de sus habitantes.

El grupo étnico zoque, originario de la región centro-sur de México, tiene una rica historia y cultura que se manifiesta principalmente en los estados de Chiapas, Tabasco y Oaxaca. Aunque la población se extiende mayormente por Chiapas, su presencia en Tabasco es significativa, en los municipios de Teapa y Tacotalpa, principalmente. Por su parte los ch'oles se distribuyen en los estados de Chiapas, Campeche y Tabasco. En este último estado, las poblaciones se concentran en los municipios de Macuspana y Tacotalpa. Este grupo indígena ha desarrollado un vínculo intrínseco con su medio físico que no solo informa sus prácticas culturales, sino que también refleja una conexión con su patrimonio biocultural (Morales Valenzuela *et al.*, 2022).

Cuadro 1. Características de las localidades donde se realizó el trabajo de investigación.

Table 1. Characteristics of the locations where the research work was carried out.

Localidad	Altitud (m s.n.m.)	Población total	Número de hogares	Población en hogares indígenas (%)	Población hablante de lengua indígena (%)
Cuitláhuac	82	698	171	68.77	40.00
Oxolotán	50	1,949	556	28.52	15.23

Fuente: INEGI, Censo de Población y Vivienda 2020.

Se realizaron 140 entrevistas estructuradas (34 en Cuitláhuac y 106 en Oxolotán) a representantes de los hogares para identificar el conocimiento y preferencias de uso de los chiles silvestres, para lo cual se utilizó un muestro sistemático aplicando la entrevista cada cinco viviendas ocupadas. El instrumento utilizado se ingresó a la plataforma Kobotoolbox (www.kobotoolbox.org), con el fin de facilitar la recolección de datos por medio de dispositivos electrónicos.

También se realizaron 22 entrevistas semiestructuradas a profundidad (10 en Cuitláhuac y 12 en Oxolotán) para recuperar los conocimientos sobre usos y manejo de los chiles. Los entrevistados fueron seleccionados mediante muestreo “Bola de nieve”, este método es eficaz en la identificación de sujetos clave que poseen información importante (Lohr, 2021). Además, se realizaron recorridos por las comunidades para observar la presencia de los chiles en los agroecosistemas locales.

Los datos cuantitativos se procesaron en una hoja de Microsoft Excel® y se analizaron en el software estadístico SPSS ver. 19 y la información cualitativa se procesó en Microsoft Word® y se analizó en el software Atlas.Ti ver. 9.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De los 162 participantes, el 55% eran mujeres y el resto hombres, con edades de entre 19 y 90 años con un promedio de 48.5 años. El 41.4% de las y los entrevistados son hablantes de lengua indígena, principalmente ch'ol.

Los resultados de las entrevistas estructuradas muestran que se reconocen ocho morfotipos de chiles silvestres correspondientes a dos especies, *C. annum* y *C. frutescens* (Cuadro 2). Los chiles más conocidos y consumidos son el amashito, picopaloma, blanco, milpa y garbanzo (Figura 2). Estos resultados son similares a los reportados por Castañón-Nájera *et al.* (2008) para el estado de Tabasco, donde identificaron 11 morfotipos de chiles silvestres, siendo el amashito y el picopaloma los más frecuentes. Así mismo, Narez-Jiménez *et al.* (2014), en un estudio realizado en 38 comunidades de Tabasco, documentaron la presencia de los morfotipos amashito, ojo de cangrejo y garbanzo, pertenecientes a *Capsicum annum* var. *glabriusculum*, así como el picopaloma, correspondiente a *Capsicum frutescens*.

Es importante señalar que, Luna Ruiz *et al.* (2018), en un estudio sobre distribución ecogeográfica de los chiles silvestres, detectaron sitios con *Capsicum* silvestre en 14 de los 21

tipos de clima descritos para México. Los climas cálidos concentran 45% de los sitios de colecta, aunque para condiciones de clima cálido húmedo solo reportan una distribución de 7.9% de las colectas encontradas.

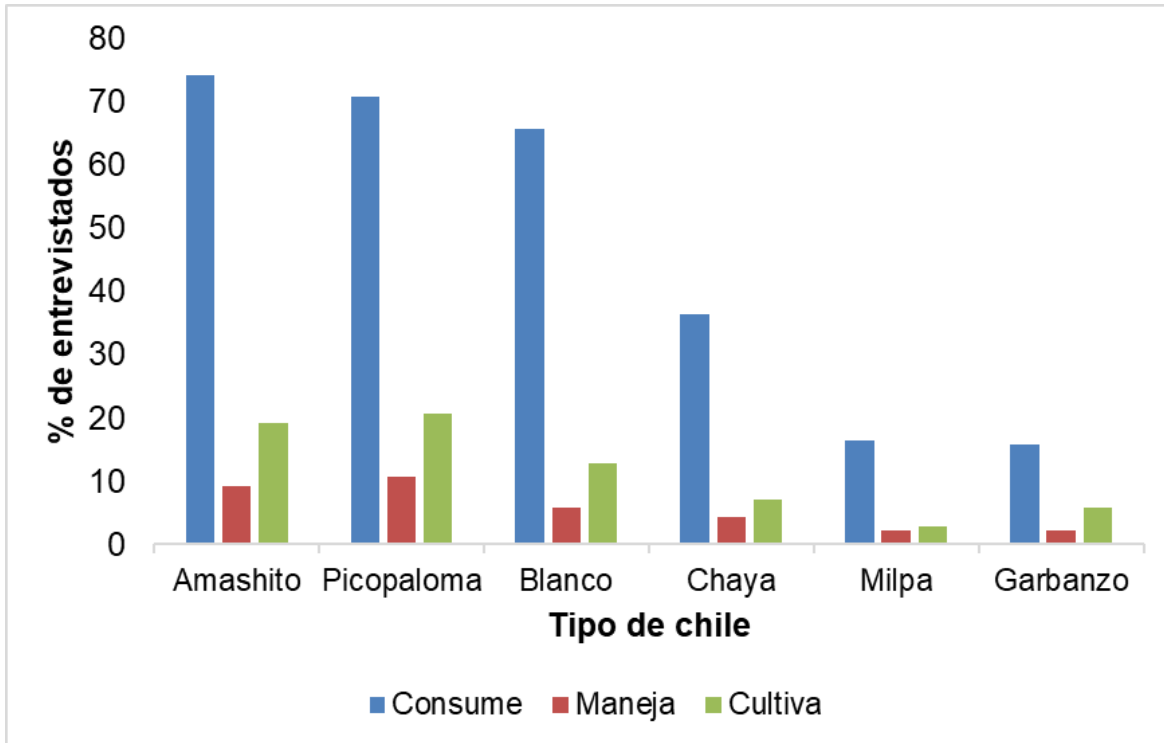


Figura 2. Consumo, manejo y cultivo de los chiles silvestres presentes en localidades ch'oles de Tacotalpa.

Figure 2. Consumption, consumption, handling and cultivation of wild chili peppers present in Ch'ol localities of Tacotalpa.

La mayoría de los chiles silvestres de la región se pueden diferenciar morfológicamente por tamaño, forma, color y grado de pungencia, en la Figura 3 se pueden observar algunas diferencias morfológicas. Es importante señalar que los participantes pueden diferenciarlos de otros chiles que no son de la región, al respecto una entrevistada menciona lo siguiente:

“...tenemos un chile que le llamamos...chile de chaya, es un chile barrigoncito que tiene muy buen sabor y olor, pero no es muy picoso. También hay un chile, chile blanco, el de la región, chile blanco, pequeñito, que se utiliza asadito, para frijol y todo eso. Es muy, muy, este... conocido, ahorita en la temporada. Conozco también el chile que le llamamos chile paloma, que unos le dicen miraparrriba, también ese sí es picoso, muy picoso. El chile amashito, hay un chile amashito también blanco, hay dos versiones, el verde y el blanco. Hay un chile garbanzo, bastante picosito, también de aquí de la región. El chile blanco, que es más largo, parecido al chile xkatik, pero no es chile xkatik, parecido, también es de la región” (mujer, 60 años).



Figura 3. Chiles silvestres más aprovechados en la sierra de Tabasco. a) Amashito, b) Picopaloma, c) Blanco y d) Garbanzo. Fuente: fotos tomadas por los autores.

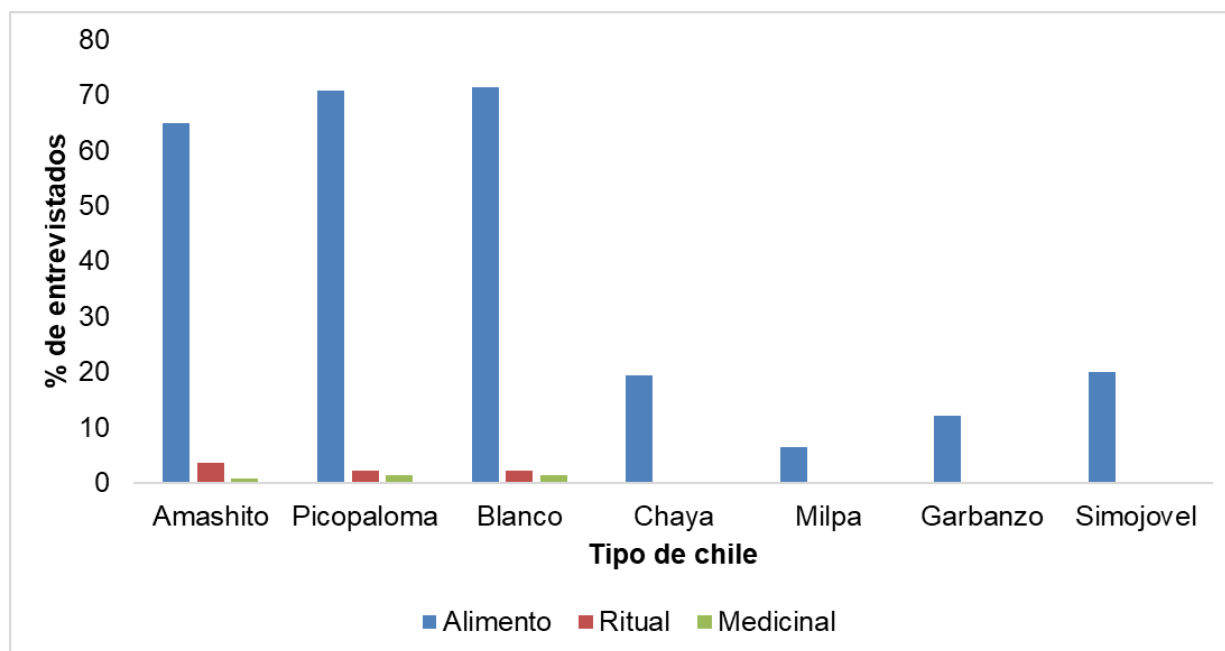
Figure 3. Wild chili peppers most used in the Tabasco mountains. a) Amashito, b) Picopaloma, c) Blanco y d) Garbanzo.

Los chiles mencionados pueden recibir distintos nombres, y en algunos casos, estos pueden coincidir con la denominación de otro tipo de chile (Cuadro 2). Esto puede llevar a la suposición de que se trata de la misma variedad, como ocurre con el chile amashito, simojovel y ojo de cangrejo. En particular, el chile amashito es conocido con al menos siete nombres diferentes. Al respecto, Latournerie-Moreno *et al.* (2020) señalan la existencia de nueve morfotipos de chile amashito en Tabasco y el norte de Chiapas, de los cuales tres se encontraron en el municipio de Tacotalpa.

Cuadro 2. Chiles conocidos y consumidos en tres comunidades ch'oles de Tacotalpa, Tabasco.**Table 2.** Chili peppers known and consumed in three ch'ol communities of Tacotalpa, Tabasco.

Nombre común	Otros nombres	Nombre en ch'ol	Nombre científico
Picopaloma	Miraparriba, paloma	Ich	<i>C. frutescens</i>
Amashito	Chile tonto, de árbol, garbancera, pájaro, pico de gallo, piquín	Mulision ich	<i>C. annumm</i> var. <i>glabriusculum</i>
Blanco	Milpa, amashito, criollo	Säsäk ich	<i>C. frutescens</i>
Chaya	Milpa, de Chiapas, amashito, tabaquero	Tyamäl ich	<i>C. annumm</i>
Milpa	Blanco	Säsäk ich	<i>C. annumm</i>
Garbanzo	Que no pica, milpa	Tyamäl ich, Wowol ich	<i>C. annumm</i>
Simojovel	Amashito, pájaro, serrano, picopaloma	Ich	<i>C. annumm</i> var. <i>glabriusculum</i>
Ojo de cangrejo	Bola, bolita, garbanzo, garbancera	Wowol ich	<i>C. annumm</i> var. <i>glabriusculum</i>

Fuente: Elaboración propia

**Figura 4.** Uso de los chiles silvestres en dos localidades ch'oles de Tacotalpa, Tabasco.**Figure 4.** Use of wild chili peppers in two ch'ol localities in Tacotalpa, Tabasco.

Aunque su uso predominante es como alimento, algunos chiles también se emplean con fines medicinales y rituales (Figura 4). En un estudio sobre las condiciones socioculturales asociadas a la conservación de los chiles silvestres en Chiapas, Bran *et al.* (2007) señalaron que la población rural posee conocimientos sobre el uso de los chiles silvestres y semidomesticados, principalmente como alimento y condimento.

En este estudio, los entrevistados identificaron cuatro formas principales de consumo: en salsa, fresco, asado y frito (Figura 5). Sin embargo, la preferencia depende del tipo de chile. Por

ejemplo, los chiles picopaloma y amashito suelen consumirse en salsa, pero previamente asados al comal, mientras que los chiles blanco y garbanzo se utilizan en salsas en su forma fresca. Estos resultados coinciden con los hallazgos de Castellón-Martínez *et al.* (2012), quienes indican que los chiles regionales de Oaxaca se consumen principalmente en salsas.

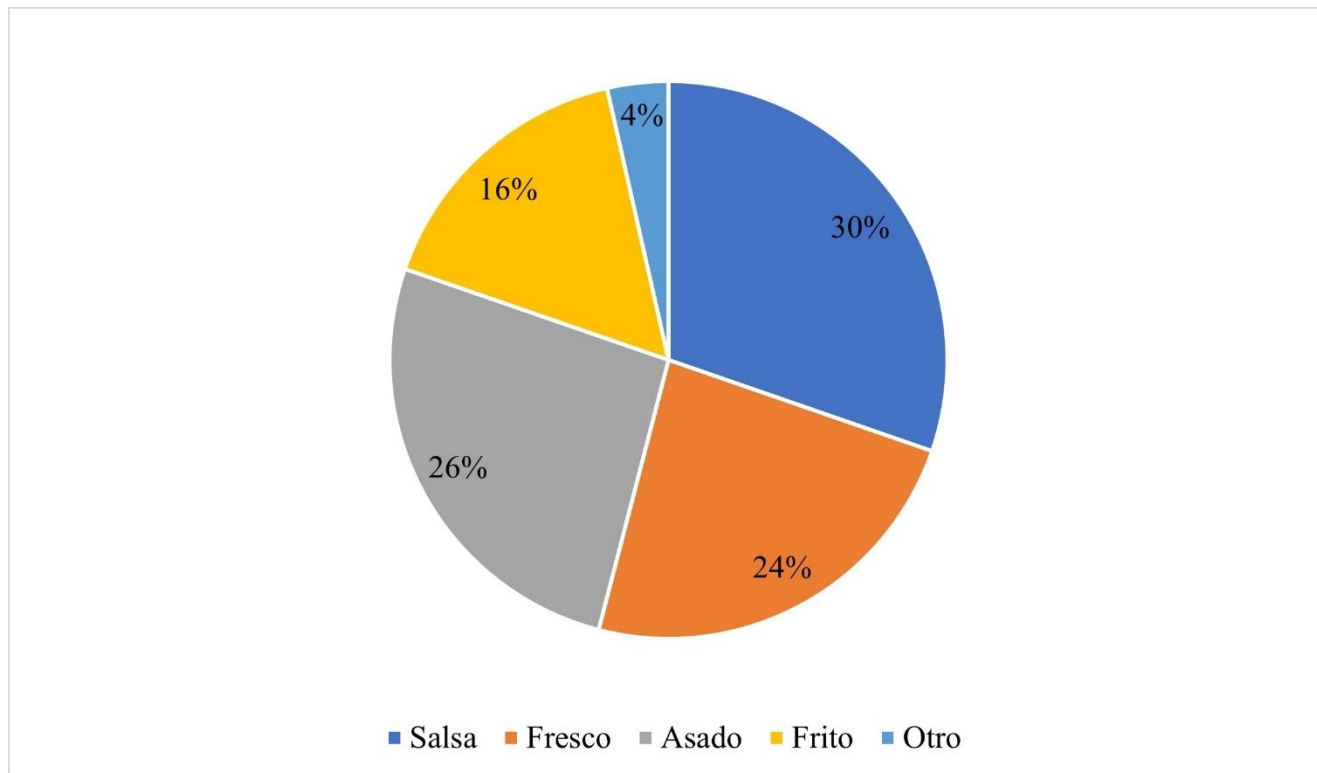


Figura 5. Formas de consumo de los chiles silvestres en la sierra de Tabasco.
Figure 5. Ways of consumption of wild chili peppers in the Tabasco mountains.

Se reconocen diversos tipos de salsas, el morfotipo de chile que se utiliza y el proceso de elaboración de cada salsa depende del tipo de comida, tal como lo menciona una entrevistada en el siguiente testimonio:

“Bueno, ese es... ese chile lo agarramos nosotros para hacer salsa, por ejemplo, si quieres un pollo sancochado, ya se le asa su chile, se machaca bien y se le pone limón; si lo quieres con limón o cebollita y haces en salsita aparte, su comida así, caldo pues. Y ya pues lo comes con eso, para eso, yo para eso ocupo ese el chile. Por ejemplo, el chile habanero o el amashito, también ese se puede hacer en salsa, pero como yo tengo mi venta de empanada, pues ya lo licuo igual ahí, con la salsa de tomate, pero se puede hacer así también en salsita, pues. El chile blanco igual, el chile blanco se puede comer con pozol, así asado, machacado con igual así, con chaya así asado, el chile, le machacas su chaya en su comida y como lo quieras, viste. Pero son sabrosos esos chiles” (mujer, 57 años).



Figura 6. Salsas más comunes elaboradas con chiles silvestres en Tacotalpa, Tabasco. Fuente: fotos tomadas por los autores.

Figure 6. Most common sauces made with wild chili peppers in Tacotalpa, Tabasco. Source: photos taken by the authors.

Basado en el uso medicinal, los chiles picopaloma, amashito y blanco tienen este uso, ya que los entrevistados lo usan para prevenir problemas respiratorios, particularmente el Covid19. Similar a lo encontrado por Martínez Torres *et al.* (2021) quienes señalan que, en comunidades de Querétaro, el chile piquín (*C. annum* var. *glabriusculum*) se utiliza para las infecciones pulmonares y las fiebres. Al respecto, Bernstein *et al.* (2011) demostraron que la capsaicina intranasal mejora de forma rápida y segura los síntomas en sujetos con rinitis, es decir, el consumo de chile puede mejorar la secreción nasal y aliviar la congestión nasal. Asimismo, López Ordaz & Yáñez Fernández (2023) mencionan que los chiles proporcionan efectos farmacológicos benéficos en tratamientos contra artritis, rinitis, sinusitis, migraña y enfermedades cardiovasculares, anticancerígenas, obesidad, y diabetes tipo II.

Es importante destacar, que los entrevistados reconocen el uso ritual de los chiles en animales y humanos. Ruiz Núñez & Vásquez-Dávila (2018) mencionan que, en localidades de Oaxaca, el chile silvestre (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*) se utiliza de forma ritual, sahumando tanto a animales domésticos como a humanos, con chile seco, asado en el comal con romero, palma bendita, cuerno de chivo o buey y copal. Del mismo modo, Long-Solís (1998) menciona que el uso del chile en limpias para tratar el mal de ojo o el espíritu del aire está ampliamente documentado. Aguilar-Meléndez *et al.* (2021) describen el papel cultural del chile como alimento y como medicina para el cuerpo y el alma en diferentes culturas de México.

En las comunidades ch'oles se mencionó el uso medicinal del follaje de chile amashito, el cual se utiliza para elaborar el “cordial”, un curtido elaborado con diversas hierbas, alcohol y loción Faisán®, tal como lo señalan Morales-Valenzuela *et al.* (2023). Este preparado se utiliza para tratar la “vista caliente”, “calentamiento de cabeza” y “espanto” en niños. Así lo mencionó un entrevistado de Cuitláhuac:

“...la hoja del chile amashito sirve para curar el “mal de ojo” o “calentamiento de cabeza” de los niños, la hoja del chile amashito, se prepara machado o amasado y con eso se moja la cabeza del niño” (hombre, 72 años).

En lo que respecta al uso en animales, los entrevistados mencionaron que se utiliza “para sahumar a los perros para que aprendan a cazar” ya que, de acuerdo con un entrevistado “los

perros en su mayoría no cazan porque tienen gripe y eso le impide olfatear a sus presas, al sahumarlo destapan el olfato y se vuelven cazadores”. Este mismo entrevistado describe el proceso de sahumado:

“Para sahumar a los perros, se utiliza un recipiente de aluminio o peltre tipo freidera, carbón encendido (brasa), chile seco, de preferencia picopaloma por su picor, un pedazo de caparazón de armadillo, pelo de algún animal silvestre como venado, tepezcuintle o mapache. Primero se busca una pequeña loma para poder hacer dos agujeros: uno vertical otro horizontal, ambas excavaciones deben encontrarse y formar un codo de tal manera que cuando se coloque el recipiente en el agujero horizontal con la brasa encendida y el chile seco, el humo salga por el agujero vertical que sería la chimenea y en ella se colocará la nariz del perro a sahumar, pero el animal deberá estar amarrado de pie y mano para evitar rasguños o accidentes” (hombre, 39 años).

En Tabasco se ha reportado el uso etnoveterinario del chile amashito y picopaloma para tratar el “calentamiento de cabeza” en aves de traspatio (Nava Hernández *et al.*, 2019). En este sentido, Waizel-Bucay & Camacho Morfín (2011) reporta el uso del chile amashito para sahumar animales timpanizados y con mal de ojo.

Las comunidades rurales e indígenas aún mantienen sus preferencias alimentarias considerando el chile como parte del patrimonio biocultural, Aguilar-Meléndez & Lira-Noriega (2018) señalan que se ha descrito el papel esencial del chile en la vida diaria y fiestas de los indígenas de Mesoamérica. En este sentido, el 54% de los entrevistados reconoce que prefieren consumir chiles silvestres por costumbre (Figura 7). Esta costumbre es un aspecto arraigado en la gastronomía y la cultura del país y no solo refleja la diversidad culinaria, sino también el patrimonio biocultural vinculado al uso de diversas especies de *Capsicum*, el uso y manejo de estas especies involucran un conocimiento local acumulado a través de generaciones, el cual es fundamental para la sostenibilidad y el bienestar de las comunidades (Ubierno-Corvalán *et al.*, 2023).

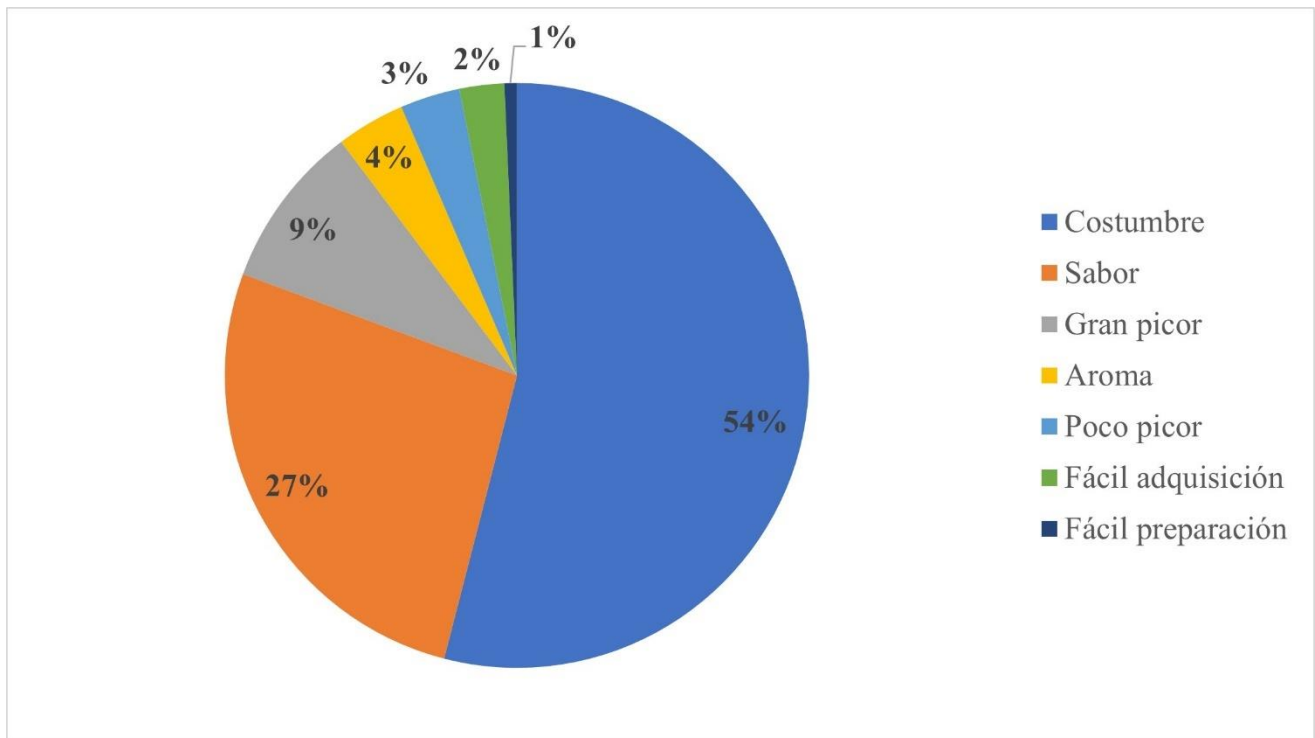


Figura 7. Razones de preferencia de los chiles silvestres en comunidades ch'oles de Tacotalpa, Tabasco.

Figure 7. Reasons for preference of wild chili peppers in ch'ol communities of Tacotalpa, Tabasco.

En lo que respecta al manejo y cultivo, se observó que los chiles amashito, picopaloma y blanco son los que más se manejan o cultivan (Figura 2). Es importante señalar que las prácticas de manejo se refieren a las técnicas que contribuyen a la conservación de las poblaciones silvestres de chiles, mientras que las prácticas de cultivo se centran en la producción intencionada de variedades seleccionadas. En las entrevistas a profundidad se mencionó que la práctica de manejo más importante es la recolección, así lo señala un entrevistado:

“...como tenemos potrero allá de aquel lado, allá sale bastante, de allá traigo, allá sí hay bastante chile, hasta los pajaritos lo comen, nada, ahí lo acaban los pajaritos, porque ya no lo acabamos, en exceso se carga la mata” (hombre, 46 años).

Güemes Jiménez & Aguilar-Meléndez (2018) en su trabajo sobre etnobotánica del chile nahua, señalan que los chiles silvestres usualmente se recolectan y los chiles domesticados mejorados se cultivan a mayor escala para obtener mayores ganancias económicas. En este estudio se reconoce la siembra de chiles domesticados y silvestres como lo menciona una entrevistada:

“De los que siembran hay chile blanco, el amashito, el otro, el chile picopaloma, que le decimos. picopaloma, igual este... bueno, yo igual he sembrado el chile este... este, morrón que le dicen, igual se da y pues yo lo he sembrado. Ajá, y el habanero igual. Hay uno igual, que le dicen el chile chaya, son como unas bolitas, pero le llaman chile chaya” (mujer, 54 años).

Cuando se siembran los chiles silvestres, por lo regular se establecen almácigos y se trasplantan en los agroecosistemas tradicionales como la milpa y huerto familiar. Esto coincide con lo señalado por Morales-Valenzuela *et al.* (2023) en su trabajo sobre etnobotánica del chile amashito (*C. annumm* var. *glabriusculum*) en Tacotalpa, Tabasco.

Por otra parte, aunque solo el 21% de los entrevistados considera que los chiles silvestres están en riesgo de desaparecer, la mayoría señala que la principal causa es la destrucción de su hábitat (Figura 8). Como se mencionó anteriormente, la eliminación de las áreas donde crecen estos chiles y el deterioro del ecosistema han puesto en peligro de extinción a estas especies, una preocupación enfatizada por Montes-Hernández *et al.* (2006) en el caso del chile piquín (*C. annumm* var. *glabriusculum*).

“Se están perdiendo porque la verdad, mire, mucha gente que ya no lo siembra, se está perdiendo, te dije que se está perdiendo la tradición y costumbre. ¿Sabes por qué? Porque este... bueno, es que también, sinceramente a mí me ha pasado, en cuanto a este chile donde se dan en las milpas, en la milpa, cuando siembra uno el maíz. Ya sembraste maíz, siembra chile. Pero desafortunadamente empezaron a venir los líquidos para matar, matamonte. ¿Y qué hace la gente? Compra su litro el líquido y con la bomba, empieza a rociar. Y ese es muy, es maligno, ese líquido. Porque mata todo tipo de monte, y si siembra chile, no lo puede, no se puede tener, lo mata” (hombre, 58 años).

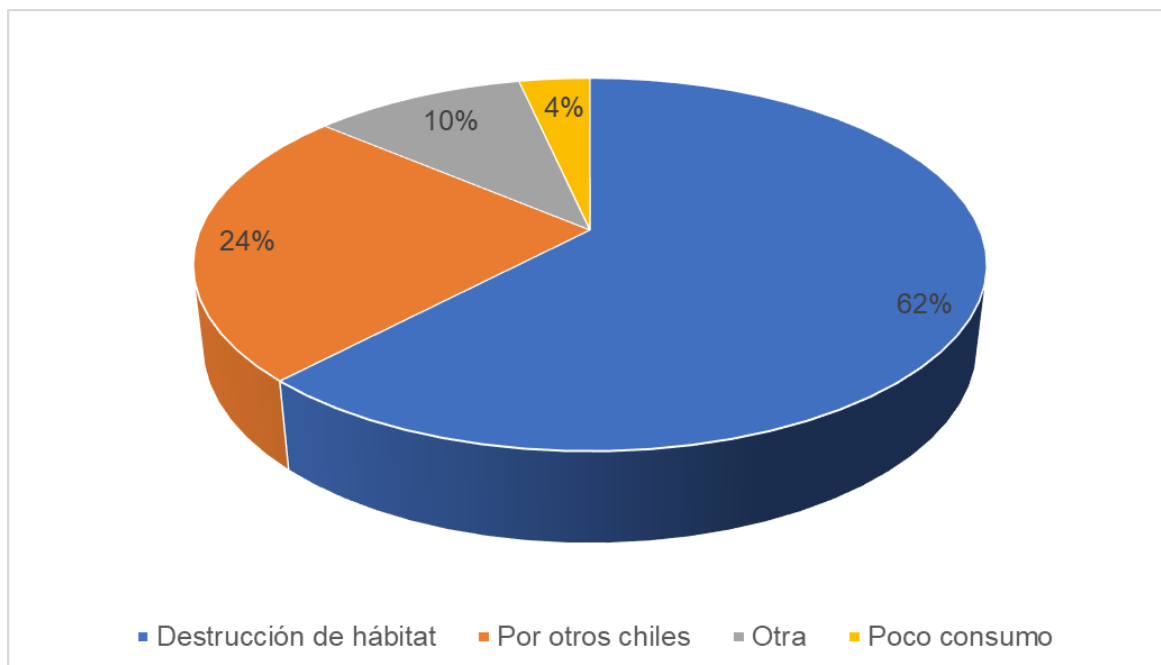


Figura 8. Percepción sobre posibles causas de desaparición de los chiles silvestres.
Figure 8. Perception of possible causes of the disappearance of wild chili peppers.

Es importante señalar que, aunque se reconocen diversas variedades de chiles silvestres, se han identificado pocas prácticas de conservación, ya que en muy pocos casos se contribuye a su propagación (Figura 3). Al respecto, Bran *et al.* (2007) reportaron que en algunas localidades de Chiapas solo el 13.7% de las personas guardan semillas de chiles silvestres para sembrarlas en pequeñas áreas o almácigos.

En cuanto a la conservación *in situ*, esta debe centrarse en la protección de las poblaciones silvestres en sus hábitats naturales, considerando sus interacciones ecológicas con plantas nodrizas y agentes dispersores como las aves. En este sentido, Tewksbury *et al.* (1999) destacan la importancia de estas relaciones ecológicas. En el presente estudio, los entrevistados subrayaron el papel relevante de la chilera (*Pitangus sulphuratus*) en la dispersión de algunas variedades de chiles silvestres.

CONCLUSIONES

Se reconocen ocho morfotipos de chiles silvestres que recolectan o se adquieren comprados y se consumen principalmente en salsas. Es importante resaltar el uso medicinal y ritual de los frutos y hojas de chiles silvestres. Los chiles silvestres tienen un papel integral en la vida cotidiana y la cultura de las comunidades ch'oles del municipio de Tacotalpa. Además, son un recurso muy versátil ya que se prepara de diversas formas por lo que es necesario implementar acciones de conservación y manejo sostenible.

LITERATURA CITADA

- Aguilar-Meléndez, A., & Lira-Noriega, A. (2018). ¿Dónde crecen los chiles en México? In A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz, & M. R. Hernández Colorado (Eds.), *Los chiles que le dan sabor al mundo* (pp. 75–92). IRD Éditions, Universidad Veracruzana. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.30931>
- Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Manzanero-Medina, G. I., & Katz, E. (2021). Chile (*Capsicum* spp.) as Food-Medicine Continuum in Multiethnic Mexico. *Foods*, *10*(10). <https://doi.org/10.3390/foods10102502>
- Albuquerque, U. P., de Medeiros, P. M., & Casas, A. (2015). Evolutionary Ethnobiology. In P. M. and C. A. Albuquerque Ulysses Paulino and De Medeiros (Ed.), *Evolutionary Ethnobiology* (pp. 1–5). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-19917-7_1
- Balderas Quezada, K. I., Piña Ramírez, F. J., García Muñoz, S. A., Soto Parra, J. M., & Yáñez Muñoz, R. M. (2023). Chile Piquín (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) Tesoro Picante de la Naturaleza. *Revista Biológico Agropecuaria Tuxpan*, *11*(2), 18–23. <https://doi.org/10.47808/revistabioagro.v11i2.485>
- Barboza, G. E., García, C. C., Bianchetti, L. de B., Romero, M. V., & Scaldaferrero, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *PhytoKeys*, *200*, 1–423. <https://doi.org/10.3897/phytokeys.200.71667>
- Bernstein, J. A., Davis, B. P., Picard, J. K., Cooper, J. P., Zheng, S., & Levin, L. S. (2011). A randomized, double-blind, parallel trial comparing capsaicin nasal spray with placebo in subjects with a significant component of nonallergic rhinitis. *Annals of Allergy, Asthma & Immunology*, *107*(2), 171–178. <https://doi.org/10.1016/j.anai.2011.05.016>
- Bran, R. A. A., Moya, C., Ponce, P., Álvarez, M., & Varela, M. (2007). Diagnóstico participativo de las condiciones socioculturales asociadas a la conservación de los chiles silvestres (*Capsicum* spp.) en la Depresión Central de Chiapas, México. *Cultivos Tropicales*, *28*(1), 69–73. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193215858012>
- Castañón-Nájera, G., Latournerie-Moreno, L., Mendoza-Elos, M., Vargas-López, A., & Cárdenas-Morales, H. (2008). Colección y caracterización de Chile (*Capsicum* spp) en Tabasco, México. *Phyton*, *77*, 189–202. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-56572008000100016&lng=es&tlng=es
- Castellón-Martínez, É., Chávez-Servia, J. L., Carrillo-Rodríguez, J. C., & Vera-Guzman, A. M. (2012). Preferencias de consumo de chiles (*Capsicum annuum* L.) nativos en los valles centrales de Oaxaca, México. *Revista Fitotecnia Mexicana*, *35*, 27–35. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802012000500007&lng=es&tlng=es
- Castillo-Aguilar, C., Chiquini-Medina, R., & Lara-Reyna, J. (2023). Morphological characterization of Maax pepper (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) and Pico Paloma pepper (*Capsicum frutescens*). *Agro Productividad*, *16*(4), 125–132. <https://doi.org/10.32854/agrop.v16i5.2347>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) y Gobierno del Estado de Tabasco. (2019). *La biodiversidad en Tabasco. Estudio de Estado* (CONABIO, Ed.). CONABIO. <https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium-bin/detalle.pl?Id=20250506170658>
- Gaoue, O. G., Moutouama, J. K., Coe, M. A., Bond, M. O., Green, E., Sero, N. B., Bezeng, B. S., & Yessoufou, K. (2021). Methodological advances for hypothesis-driven ethnobiology. *Biological Reviews of the Cambridge Philosophical Society*, *96*(5), 2281–2303. <https://doi.org/10.1111/brv.12752>
- Güemes Jiménez, R., & Aguilar-Meléndez, A. (2018). Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca meridional. In *Los chiles que le dan sabor al mundo* (pp. 236–259). IRD Éditions. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.30967>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía.

- Latournerie-Moreno, L., Gutiérrez-Burón, R., Garruña-Hernández, R., Ruiz-Sánchez, E., Lara-Martín, A. R., & Castañón-Nájera, G. (2020). Diversidad fenotípica de chile Amashito de Tabasco y Chiapas, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 11(3), 649–662. <https://doi.org/10.29312/remexca.v11i3.2087>
- Lina-Manjarrez, P., Gallegos-Tejeda, P., & Morales-Valenzuela, G. (2022). Huertos, solares y agroecología urbana, más allá de la Soberanía Alimentaria. In C. Elizondo & D. Merlín-López (Eds.), *Agroecología en México, soberanía alimentaria, saberes, cosmovisión y patrimonio biocultural. Conocimiento, práctica, movimiento y corazón. Tomo II*. (1st ed., pp. 433–456). Editorial Chiapaneros, Sociedad Mexicana de Agroecología.
- Lohr, S. L. (2021). *Sampling: Design and Analysis* (3rd ed.). Chapman and Hall/CRC. <https://doi.org/10.1201/9780429298899>
- Long-Solís, J. (1998). *Capsicum y cultura: la historia del chilli* (Fondo de Cultura Económica, Ed.; 2nd ed.). https://books.google.com.mx/books?id=_mdEAAAAYAAJ
- López Ordaz, P., & Yáñez Fernández, J. (2023). Propiedades farmacológicas del chile (*Capsicum*) y sus beneficios en la salud humana: Una revisión bibliográfica. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(2), 3827–3840. <https://doi.org/10.56712/latam.v4i2.873>
- Luna Ruiz, J., Pérez Chávez, M., Martínez de Anda, J., & Sosa Ramírez, J. (2018). Distribución ecogeográfica del chile silvestre en México y su conservación *ex situ*. In A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, & E. Katz (Eds.), *Los chiles que le dan sabor al mundo*. IRD Éditions, Universidad Veracruzana. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.30934>
- Maimone Moroni, D. (2023). *Zoques y choles de Tabasco: entre el mito y la historia*. Editorial Entretejas de México, S.A. de C.V.
- Martínez Torres, H. L., Montes Hernández, S., Corona Torres, T., & Vibrans, H. (2021). Etnobotánica del chile quipín en seis municipios de Querétaro. In M. A. Dávila Vásquez, A. Aguilar Meléndez, E. Katz, & G. I. Medina Manzanero (Eds.), *Chiles en México*. IRD Éditions Universidad Veracruzana. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.45866>.
- Montes-Hernández, S., Ramírez-Meraz, M., Mendoza-Vilallón, H., Medina-Martínez, T., Morales-Cuén, A., Heredia-García, E., Ramos-Soto, M., López-de-León, R., Estrada-Cardona, A., & Martínez-Torres, H. L. (2006). Conservación y aprovechamiento sostenible de chile silvestre (*Capsicum* sp., Solanaceae) en México. In P. López-López & S. Montes-Hernández (Eds.), *Avances de investigación de la red de hortalizas del SINAREFI* (pp. 71–174). Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.
- Morales Valenzuela, G., Villegas Ramírez, M. I., & De los Santos Ruiz, C. P. (2022). Cultura-naturaleza en la sierra de Tabasco: patrimonio biocultural de los ch'oles de Tacotalpa. *LiminaR Estudios Sociales y Humanísticos*, 20(2), 1–17. <https://doi.org/10.29043/liminar.v20i2.935>
- Morales-Valenzuela, G., & Carrillo-Contreras, J. (2020). Región Biocultural Ch'ol de Tacotalpa, Tabasco. In D. Luque-Agraz, C. Gay, & B. Ortiz-Espejel (Eds.), *Complejos Bioculturales de México: Bienestar comunitario en escenario de cambio climático* (pp. 303–326). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y Red Temática Sobre Patrimonio Biocultural de México.
- Morales-Valenzuela, G., Villegas Ramírez, M. I., & García Hernández, J. J. (2023). Etnobotánica del chile amashito (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*) en el ejido Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco. In C. Hernández-Hernández & D. Sumano-López (Eds.), *Innovaciones científicas y tecnológicas para el desarrollo sostenible de la agricultura* (pp. 103–110). INIFAP.
- Narez-Jiménez, C. A., Gómez-Vázquez, A., Castañón-Nájera, G., Márquez-Quiroz, C., & Cruz-Hernández, A. (2014). *La diversidad morfológica in situ de chiles silvestres (Capsicum spp.) de Tabasco, México*. 37(3), 209–215.

Recibido:
5/febrero/2025

Aceptado:
9/junio/2025

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802014000300005&lng=es&tlng=es.

- Nava Hernández, G., Aldasoro Maya, E. M., Perezgrovas Garza, R., & Vera Cortés, G. (2019). Interacciones del ser humano con animales de traspatio: un estudio desde la Etnoveterinaria en Tabasco, México. *Nova Scientia*, 10, 258–309. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=203359541015>
- Powis, T. G., Gallaga Murrieta, E., Lesure, R., Lopez Bravo, R., Grivetti, L., Kucera, H., & Gaikwad, N. W. (2013). Prehispanic use of chili peppers in Chiapas, Mexico. *PLOS ONE*, 8(11), e79013. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0079013>
- Ruiz Núñez, N., & Vásquez-Dávila, M. (2018). Etnoecología del chile de campo en Guelavía, Oaxaca. In A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz, & M. R. Colorado Hernández (Eds.), *Los chiles que le dan sabor al mundo*. IRD Éditions, Universidad Veracruzana. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.30970>.
- Tewksbury, J. J., Nabhan, G. P., Norman, D., Suzán, H., Tuxill, J., & Donovan, J. (1999). In situ conservation of wild chiles and their biotic associates. *Conservation Biology*, 13(1), 98–107. <https://doi.org/10.1046/j.1523-1739.1999.97399.x>
- Ubierno-Corvalán, P., Rodríguez-Galván, M. G., & Zaragoza-Martínez, M. de L. (2023). Cultura agroalimentaria y manejo de plantas en huertos de familias maya-ch'ol de Chiapas. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 33(62).
- Velázquez-Ventura, J. C., de la Cruz-Lazaro, E., Osorio-Osorio, R., & Preciado-Rangel, P. (2018). Morphological variation of wild peppers (*Capsicum* spp.) from the state of Tabasco, Mexico. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 30(2), 115–121. <https://doi.org/10.9755/ejfa.2018.v30.i2.1603>
- Waizel-Bucay, J., & Camacho Morfin, R. (2011). El género *Capsicum* spp. (“chile”) Una versión panorámica. *Aleph Zero*, 16(60), 67–79.