

El Chilhuacle, patrimonio culinario en peligro de extinción: voces de un campesino mexicano Chilhuacle, a culinary heritage in danger of extinction: voices of a Mexican farmer

Eduardo Plascencia¹

Salvador Omar Espino Manzano²

Jacob Alonso Valdéz¹

¹CIG México

²Universidad La Salle Bajío, Facultad de Turismo y Gastronomía

Correspondencia: seespino@lasallebajio.edu.mx

<https://doi.org/10.21640/rt.v4i21.118>

Recepción: 04/03/2025 – Aceptación: 15/03/2025 – Publicación: 21/10/2025

*

El chilhuacle o chile huacle (del náhuatl *chilhuacli*, que significa "chile viejo") es uno de los productos endémicos de mayor valor en el mercado mexicano. Su cultivo se ha mantenido tradicionalmente en el municipio de San Juan Bautista Cuicatlán, en la región de la Cañada, Oaxaca, ubicada al norte del estado. Este territorio presenta una diversidad altitudinal significativa, que varía entre los 300 y los 2,000 metros sobre el nivel del mar, condiciones que influyen en las características organolépticas y agronómicas de este chile (López-López & Pérez-Bennetts 2015). Existen tres variedades principales de chile huacle: negro, rojo y amarillo (Fig. 1). En su estado fresco, su morfología es similar a la de un pimiento morrón pequeño, con una combinación de notas dulces y picantes. Sin embargo, es en su versión seca donde adquiere un papel protagónico en la cocina ritual oaxaqueña. Su uso más emblemático es en la elaboración del mole negro, donde el huacle negro aporta matices amargos, ahumados y dulces, además de un perfil sensorial que combina toques terrosos, cítricos y un sutil picor (Bravo-Delgado *et al.*, 2024).

A pesar de su importancia cultural y gastronómica, la producción y comercialización del chile huacle enfrenta serias limitaciones, lo que ha elevado su valor en el mercado. Como señala López (2016), su escasez ha convertido a este chile en un ingrediente de alto costo y difícil acceso, pero que económicamente es rentable.

En los últimos años, diversas investigaciones han abordado su caracterización fisicoquímica, nutricional y agro-morfológica, revelando su riqueza en micronutrientes y su potencial en esquemas de producción controlada, como la ingeniería biogenética y la hidroponía. Sin embargo, estas soluciones enfrentan desafíos ante problemáticas ambientales y amenazas biológicas, como plagas que afectan su cultivo (Langlé, 2011; Hernández *et al.*, 2016; Martínez *et al.*, 2019; Galeote-Cid *et al.*, 2022). Tales dificultades han llevado a que el chile huacle sea catalogado actualmente como un alimento en peligro de extinción.

No obstante, en medio de los estudios científicos y los intentos por preservar esta especie, una pieza fundamental de la ecuación ha sido poco explorada: los productores. Son ellos quienes, a lo largo de generaciones, han mantenido el saber ancestral ligado al cultivo del huacle,

transmitiendo no solo técnicas agrícolas, sino también una parte invaluable del legado gastronómico de Oaxaca.



Figura 1. Tipos de chiles huacle frescos, San Juan Bautista Cuicatlán
Fotografía: Oz Macuñil

En Cuicatlán hay registros de cinco productores individuales que tienen terrenos de producciones limitadas y de condiciones complejas. El poblado de San José El Chilar -junta auxiliar de Cuicatlán- también tiene agricultores que desde hace más de un lustro optaron por la fórmula de cultivo compartido, en la que todas las tareas de un terreno ejidal (preparación, cultivo, manutención, corte y cosecha), que no mide más de una hectárea de superficie, son divididas equitativamente. A partir del secado de los chiles, el trabajo se hace en sus casas o espacios propios hasta terminar con la venta directa al consumidor final o a intermediarios que los ofrecerán en mercados de mayor calado como la Central de Abastos de Oaxaca.

Para conocer el estado de las cosas en un ambiente de atención global por la cocina mexicana, en febrero de 2024 se realizó un viaje de exploración por tres días a dichas localidades para establecer contacto con productores que mantienen vivas las semillas originales, los cultivos libres de pesticidas, y las formas de secado al sol que aportan características irreproducibles al

valioso chile. Durante los meses subsecuentes, se mantuvo la comunicación para provocar que los profesionales del sector, periodistas y consumidores de Puebla o Ciudad de México conocieran su historia e hicieran compras directas para mantener el ciclo agrícola por un año más. La temporada de plantación y manutención del siguiente ciclo al aquí descrito mermó un 50% de lo proyectado, a pesar de que se habían aumentado casi al doble los terrenos cultivados. La historia de los huacles en su región de origen es compleja, las oportunidades son reducidas y las ganancias limitadas.

Jacob Alonso (Fig. 2) es un romántico de su tierra, su quehacer y su herencia. Con 40 años de edad sabe que es heredero y poseedor de un conocimiento ancestral como los montes a los que llama tierra. Es productor de chiles huacles y el campo de San José El Chilar es el sitio donde mantiene viva una tradición que se resiste a perecer. A decir de Alonso, son ocho meses lo que dura el proceso completo de los chilhuacles desde que en septiembre de cada año la semilla se convierte en plántula para ser trasplantada, hasta que se ponen a la venta tras un periodo de secado que no excede los 10 días. Son 240 días de cuidados que van de lo delicado a lo extremo, de ser consciente del clima y sus cambios, y hasta de velar los campos a punta de pistola para cuidar la cosecha de los ladrones unas veces *rodentia* que muerden los frutos y provocan el crecimiento de hongos o desarrollo de fauna nociva arruinando imperceptiblemente el crecimiento de los chiles, y otras *homo sapiens* que entran con camionetas hasta el centro del chilar, saquean la mayor cantidad posible de frutos en estado óptimo de corte, y huyen a otros poblados para secarlos y hacerse de las ganancias sin el mínimo costo de inversión. Muchos de esos chiles se compran inconsciente e impunemente en mercados de otros poblados cercanos a Oaxaca.

Así es la vida de un campesino cuicatleco en tiempos posteriores al Tratado de Libre Comercio (TLC hoy TMEC), a la desaparición de los trenes de carga y pasajeros de la región, y a la casi extinción de su pueblo tras la nueva autopista Puebla – Oaxaca. Lo que una vez fue el paraíso de las frutas, verduras, y chiles secos y uno de los motores económicos del estado, hoy está atrapado en una reserva de la biosfera, achicado económicamente, con sensación de supervivencia y pocos deseos de superación.



Figura 2. Jacob Alonso Valdéz, productor de huacle

Fotografía: Oz Macuil

Por este mismo camino -afirmó Jacob subido en la parte trasera de su camioneta bajo el sol apremiante del mediodía, 38°C de temperatura y media jornada por delante- pasaron los dos presidentes más importantes de México (Benito Juárez y Porfirio Díaz, a su entender) pero hoy esta ruta está casi abandonada, afirmó con nostalgia antes de llegar a su casa para descargar más de 200 kilos de chiles frescos y llamar a su esposa e hijos para comenzar de inmediato el secado al sol que cuidarán celosamente tres veces al día con grandes varas de bejuco. El tiempo de deshidratado no es exacto, dice Alonso en complicidad con su esposa: "hay años que no aparece una sola nube y nos ganan los chiles por el calor tan recio que hay, y otros que con dos días nublados o una tarde fría hace que se sequen disparejos, se piquen y se echen a perder. En esta industria nada es sencillo.

Los silencios de Alonso son más vocales que sus palabras y su forma de conversación en permanente clave de reflexión es reveladora:

[...] cuando voy con mi camioneta por Etna o Oaxaca y se acerca una abuela con su nietecita a comprarme tres o cuatro chiles tengo de esas satisfacciones que me duran mucho, porque la abuelita le explica cómo son, a qué huelen, y cómo escogerlos para preparar salsas o moles; esa es mi ganancia, que la niña aprenda es lo más valioso de todo lo que hago

...confesó Jacob unas horas después de descargar los chiles y justo antes de retirarse para armarse de insomnio y plomo para la protección de su campo al que le faltaban cientos de kilos por ser cortados, la etapa en la que pueden perderse altos porcentajes de producción debido a un repentino mal clima nocturno, días muy soleados o repentina aparición de diminutos moscos que al introducirse y dejar sus huevecillos dejan marcas blancas que disminuyen la calidad y por lo tanto el precio en el mercado.

Al finalizar la temporada, las 2.5 toneladas de huaciles frescos cosechados a mano en ese chilar de propiedad comunal produjeron en no más de 15 días alrededor de 1 tonelada de insumo seco que fue vendida pasado el verano, y con ello reiniciar el proceso en septiembre.

Si compras los chiles directo con nosotros te aseguras que sean de la región, originales, pero pocos quieren pagar los \$900 o \$1,000 que pedimos. Nuestra mayor competencia son los productores de Zacatecas y otros estados del norte que ponen los chiles en Oaxaca a no más de \$300 o \$400 por kilo. Contra eso no podemos competir, y por eso muchos dejaron de plantar o se dedican al limón u otras frutas, porque los chiles no son negocio.

...afirma Jacob consciente de que mantener viva la tradición tiene altísimos costos económicos en detrimento de su familia y su comunidad. Sin embargo, los de ambos orígenes y calidades son fáciles de distinguir: los zacatecanos o sinaloenses están aplastados, rotos, de colores apagados o poco brillantes, con rayas blanquecinas e incluso algunas partes tan secas que se rompen con facilidad; en cambio los cuicatlecos son de tamaño similar a una manzana, de colores uniformes y brillantes, y aromas profundos a caramelo y humo. Por sus condiciones organolépticas y la relevancia en la cultura gastronómica oaxaqueña y nacional, los productores saben que podrían contar fácilmente con una Denominación de Origen o protecciones similares, sin embargo, el desinterés es tan profundo por parte de las instituciones, universidades y gobiernos que todo termina en un sueño de imposible cumplimiento. Consciente de que no quiere ser considerado por sus familiares y amigos como la última generación de productores del llamado oro negro de Cuicatlán, Jacob concluye:

no pedimos que vengan a rescatarnos, solo que nos escuchen y sepan la calidad que les vendemos, que nos dejen enseñarles las diferencias entre los verdaderos (chiles) y los otros, para que se convenzan de que éstos no se encuentran en ningún lado y entiendan que vale la pena pagar lo que pedimos. No queremos perder lo que es nuestro, solo queremos seguir sembrando, avanzar poquito a poco y dejarle un legado vivo a nuestros hijos.

En febrero de 2025, la producción de Jacob no superó los 500 kilos de producto listo para venta por las lluvias intensas y la ola de calor repentina que azotó la región. Para esta temporada el precio fijado es de \$900 y \$700 los de primera y segunda calidad, respectivamente; la disponibilidad es mayoritariamente de producto negro, ya que el rojo y amarillo estuvo en riesgo de perderse por completo. Este punto de reflexión es una visión transparente sin elogios ni engalanamientos, sobre las palabras de un campesino mexicano que día a día da su mayor esfuerzo por conservar este patrimonio culinario de México tan ancestral como su propio origen.

Referencias

- Bravo-Delgado, C. H., Cejudo-Valentin, R., Orejón, E. T. D., Rodríguez, A. J., & Bravo-Delgado, H. R. (2024). Características Morfológicas, Fisicoquímicas y Químicas Proximales de Tres Variedades de Chile Huacle (*Capsicum Annuum* Sp), en Estado Fresco y Seco de San Juan Bautista Cuicatlán, Oaxaca. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(6), 10350-10369. DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i6.15710
- Galeote-Cid, G., Cano-Ríos, P., Ramírez-Ibarra, J. A., Nava-Camberos, U., Reyes-Carrillo, J. L., & Cervantes-Vázquez, M. G. (2022). Comportamiento del chile Huacle (*Capsicum annuum* L.) con aplicación de compost y *Azospirillum* sp. en invernadero. *Terra Latinoamericana*, 40. DOI: <https://doi.org/10.28940/terra.v40i0.828>
- Hernández, C. S., Hernández, M. Á. S., & Montiel, L. G. (2016). Alternativas tecnológicas para la producción de chile huacle (*Capsicum annuum* L.). *Estrategias de desarrollo solidario para zonas pobres de México*, 85. https://www.researchgate.net/profile/Juan-Flores-Preciado/publication/303680753_La_competitividad_de_las_pymes_del_sector_de_la_construccion_en_el_estado_de_Colima/links/574cd85e08aec988526a254a/La-competitividad-de-las-pymes-del-sector-de-la-construccion-en-el-estado-de-Colima.pdf#page=109
- Langlé Arguello, L. A. (2011). Respuesta del chile huacle (*Capsicum spp.*) a diferentes densidades de plantación y podas bajo manejo intensivo en invernadero. http://literatura.ciidiroaxaca.ipn.mx:8080/xmlui/handle/LITER_CIIDIROAX/270
- López, P. (2016). Impacto económico del chile huacle (*Capsicum annuum* L) en el estado de Oaxaca. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 38(2016), 317-327. <https://ageconsearch.umn.edu/record/239292>
- López-López, P., & Pérez-Bennetts, D. (2015). El chile huacle (*Capsicum annuum* sp.) en el estado de Oaxaca, México. *Agroproductividad*, 8(1), 35-39. <https://core.ac.uk/download/pdf/249320423.pdf>
- Martínez, J. S. J., Aquino-Bolaños, T., Ortiz-Hernández, Y. D., & Cruz-Izquierdo, S. (2019). Características de fruto y semilla de chile huacle (*Capsicum annuum* L.) producido en hidroponía. *Idesia (Arica)*, 37(2), 87-94. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292019000200087>