



Revalorando los chiles de nuestra tierra. Entrevista con don Erasmo Montiel Pascual, nahua de la Huasteca meridional, Veracruz, México

Araceli Aguilar Meléndez

Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana /
chilesyculturas@gmail.com

Crescencio Hernández Osorio

Facultad de Medicina de la Universidad Veracruzana / Osorio3000@gmail.com

Fecha de recepción: 15 de mayo de 2020
Fecha de aprobación: 20 de agosto de 2020

[ESCUCHA LA ENTREVISTA EN ESTE ENLACE](#)

Los guardianes del conocimiento y prácticas relacionadas a los cultivos nativos de México son los agricultores indígenas que han recibido como herencia invaluable los saberes y semillas de la tradición intelectual mesoamericana.¹ En la huasteca meridional, en el estado de Veracruz, todavía se pueden consumir diversas cultivariedades de chiles locales nativos (*Capsicum annuum* var. *annuum*) que son cultivados solos o intercalados en las milpas de la región.

La región de la Huasteca es multiétnica y los nahuas sobrepasan en número a los otros grupos indígenas (otomíes, tepehuas, totonacos, pames, tének) que están dispersos en varios estados. A pesar de ser un grupo muy estudiado, no se tiene información relativa a los saberes y prácticas del cultivo y uso del chile, que es uno de los elementos culturales identitarios que, junto al maíz, han nutrido a las culturas mesoamericanas.²

En la siguiente entrevista, realizada a don Erasmo Montiel Pascual, se muestra su visión, conocimientos, creencias y actitudes en relación con el chile como un elemento biocultural que está presente en diversas situaciones de la vida cotidiana de un campesino nahua de la Huasteca veracruzana. Don Erasmo es campesino y músico que ha tocado sones de carnaval en los eventos comunitarios donde se desarrollan danzas tradicionales y desde niño ha trabajado cultivando milpas.

En julio del 2016 se entabló una entrevista donde estuvimos presentes los dos autores de este trabajo y el antropólogo Román Güemes para conversar con don Eras-

¹ Catharine Good-Eshelman, “Las cosmovisiones, la historia y la tradición intelectual en Mesoamérica”, en *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías*, coord. por Alejandra Gámez Espinosa y Alfredo López Austin (México: El Colegio de México / FCE / BUAP, 2015), 139-160.

² Emily McClung de Tapia, “The origins of agriculture in Mesoamerica and Central America”, en *The origins of agriculture: An international perspective*, coord. por C. Wesley Cowan y Patty Jo Watson (Tuscaloosa: The University of Alabama Press, 2006), 143-171.

mo acerca del chile como un elemento biocultural que está presente en diversas situaciones de la vida cotidiana de un nahua y explorar las interacciones de intercambio y dependencia mutua que el hombre pudiera tener con el mundo natural y en particular con el fruto del chile,³ como se ha expresado en otros trabajos. Aquí, la entrevista se muestra como una narrativa, y con itálicas, la autora expuso el contexto de las ideas plasmadas por don Erasmo.

Yo me llamo Erasmo Montiel Pascual, yo nací en el año 1951, ahora tengo 63 años y aquí estoy. Yo conozco muchas cosas de cómo se trabaja, todo tipo de trabajo conozco, me hablaron para que viniera aquí a hablar, a platicar los tipos de trabajo, en este año corté sesenta y tres cuartillos⁴ de chile, de lo que sembré este año, ahora pienso sembrar un poco más. Yo vengo de la comunidad de Alahuatlitla, un pueblo campesino municipio de Chicontepec, Veracruz. Yo no conocí a mi papá ni a mi mamá. Yo conozco todo tipo de trabajo porque no conocí a mi padre y aprendí estando en los trabajos que realizaba la gente, donde realizan diferentes tipos de trabajo, por eso aprendí. Muchas veces van al pueblo y entrevistan a maestros de mi edad, y otros más grandes que yo, no conocen, no les interesa saber de lo que se viene realizando, mi compadre Román sabe cómo soy, mi forma de ser y mis conocimientos, yo no escatimo contar mis conocimientos, yo pienso que no se debe perder todo, estas cosas, por eso, yo le platico a quien sea, si alguien me dice que vaya a algún lugar a platicar, con todo gusto ahí estoy.

Don Erasmo platicó de las etapas del cultivo del chile.

Como ahora que estamos en temporada de milpa, donde se hace una milpa, cuando quieras sembrar chile, antes debes de saber cuándo debes sembrar el chile; primero debes arrancar la yerba, la yerba que florea como el *mosote*, *cosexochitl*, y otro tipo de yerba que no quieras que se reproduzca ahí en el lugar donde vas a sembrar el chile. Después, cuando las matas de maíz estén maduras, cuando ya veas que los elotes están recios, es entonces cuando esparces la semilla del chile y, remueves la tierra, así se cuida. Debes de cuidarlo mucho, cuando escardes la yerba para sembrar el chile, también debes de ir cortando las hojas de maíz seca y le vas echando ahí mismo, para que así tenga abono, así crecerá bonito, porque si tú siembras y no hay hojas secas, sino pura tierra no va a germinar; o si va a germinar, pero no crecerán las matas, y después se marchitarán, porque no tendrá sombra el chile. Después, cuando veas que ya germinó, que germinó bonito tu chilar, debes cuidarlo todos los días, porque ahí llegan hormigas arrieras, conejos, y otras aves, ellos pueden aplastar las matas, y llegan también para comerse la yerba. Hay tiempo para sembrar el chile, si siembras en septiembre o en octubre se dará muy bonito. ¿Por qué podemos decir que se da bonito? Porque se siembra justo a tiempo, así como el maíz se siembra en mayo, si siembras en julio ya no se da bien, entonces hay que sembrar el chile en septiembre u octubre. Si siembras el chile en noviembre entonces

³ Román Güemes Jiménez y Araceli Aguilar-Meléndez, “Etnobotánica nahua del chile en la Huasteca meridional”, en *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones multidisciplinarias*, coord. por A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (Xalapa: Universidad Veracruzana / IRD, 2018), 236-259.

⁴ *Cuartillo*. Es una medida de volumen, cuyas dimensiones son: 20 cm de ancho, 20 cm de largo y 12.5 cm de alto, 5000 cm³ de capacidad, es equivalente a cinco litros de volumen. (medidas de un litro: 10 × 10 × 10 cm).

se hace como una bolita la mata; si siembras en septiembre o en octubre entonces se dan unas matas muy frondosas, y da mucho fruto, florea bonito. Después, cuando ya hayan crecido las matas de chile, deberás escardar, quitarle las yerbas, deberás quitarle los palos y deberás tirarlos a la orilla del chilar y quitarle toda la yerba seca, en caso que no haya mucha yerba seca, ahí lo dejas, le puedes echar a las plantas para que aplaste tantito a las plantas de chile, y empezará a retoñar en la espalda de la planta, ahí tendrá ramas y será muy frondosa, y si no tiene tierra u hojas de secas sobre la mata, crecerán derechos, por eso debes de cuidar las matas de chile.

Después que limpies debes cuidarlo, deberás cortar las matas secas de maíz, tirar todas las matas secas cuando ya hayas cosechado el maíz, entonces si ves que ya crecieron más las matas, entonces debes empezar a vigilar el chilar, porque existe gente que te pueden odiar, le decimos gente envidiosa, algunos ponen a hervir hojas de plátano y le tiran al chilar, porque quieren que se sequen la matas; algunos, cuando hay naranjas, les cortan las cáscaras y las avientan a medio chilar, quieren que se pudran las matas de chile, así lo hace la gente envidiosa. Si tú cuidas tu chilar no le pasará nada, si llegas y vez tirado algo, sólo debes tirarlo fuera o quemarlo por ahí. Es muy delicado el chile, si llevas peones, toda la gente que siembra chile saben que el chile es delicado, no pueden orinar cerca, deben irse a unas diez brazadas de distancia para orinar; si no es así puedes regañarlos, porque el chilar se puede dañar, por eso decimos que el chile es muy delicado.

Después, si tú vez que las matas de chile ya crecieron, ya floreó, entonces debes vigilarlo: vienen otro tipo de pájaros, y también a las que llamamos arrieras, que van a querer cortar las flores. Si tú ya tienes experiencia, debes comprar pescado salado, debes quitar las escamas para usarlas como remedio, le quitas todas las escamas, lo envuelves en papel y lo colocas alrededor del chilar que esté ahí todo el tiempo, cuando vengan las arrieras echas las escamas en su camino porque las escamas huelen a *xoquiya* y salado, y ya, no vendrán a cortar las matas esas arrieras. También cuando veas las matas de la orilla, cuando veas esas matas cortadas, picoteadas por los pájaros, como aún está tierno se lo comerán los pájaros hambrientos, porque ya estamos en tiempos de frío y no tienen qué comer; entonces tú deberás hacer trampas, pero no pondrás trampas de los de costumbre, porque los pájaros vuelan, no se pararán en la orilla, así son, deberás tender muchos hilos, si tú vigilas porque sabes que has tendido hilos, y cuando vayas a ver que un pájaro, si una chachalaca o un pájaro come chile u otros pájaros que dañan el chilar y llegas a ver que tiene las patas enredadas con el hilo, ya no podrá volar, entonces podrás agarrar ese pájaro y lo puedes dejar colgado ahí en el chilar, para que espante a los demás pájaros, le tendrán miedo. También algunos pájaros son muy inteligentes, conocen las trampas, cuando ven que ya un pájaro cayó en la trampa, ya no querrán entrar al chilar, entonces se irán de ahí. Entonces, si no quieres que lleguen los pájaros a la orilla de tu chilar, puedes cortar nopales y le pones plumas de gallina alrededor y los cuelgas en la orilla del chilar, el pájaro no se lo comerá, le tendrán miedo, pensarán que es un águila o un pato, así le hacemos nosotros.

Si tú llegas a ver las matas cortadas, a lo mejor lo cortó un ratón o algo, los conejos entran y cortan las matas de chile, es cuando ya debes poner las trampas, debes vigilar esa trampa, puedes atrapar un conejo, el conejo es muy tonto, si se atrapa una pata y se cuelga ya no podrá cortar el cordón de la trampa, ya no podrá escapar, así sucede. Después que veas que ya floreó y ya tiene las primeras semillas, ya se pusieron negritos, deberás cuidarlo aún más, debes cuidarlo todos los días, debes ir a

ver todas las mañanas o por la tarde, porque puede que lo envenenen cuando vean que ya tiene frutos. Después, cuando veas que ya empieza a madurar, cuando un chile de la primera rama empieza a madurar el chile, entonces debes buscar listón de color rojo, deberás colocar el listón en las cuatro esquinas, en medio del chilar pondrás un palo y ahí también pondrás un listón rojo, eso significa que madure bonito el chile, así se produce el chile. Después cuando ya las matas tienen más chile y quieres que se apure a madurar, debes colocar más hilos de todo tipo, así no entraran los pájaros, así le hacemos. Empezarán a cortar, ahorita allá nosotros pagamos a los cortadores a veinticinco pesos el kilo; eso les pagamos en el corte del chile, un cuarto cinco pesos les pagamos a los niños que van al corte, que nos cortan, así le hacemos. Levantarás la cosecha del chile, debes cortar todo, si ya terminaste de cortar, debes secarlo, debes secarlo de a poquito porque el chile es muy chiquión, muy delicado. En este tiempo que pasó llovió mucho, yo eche a perder como diez cuartillos, porque una vez que cortes el chile lo tienes que secar luego luego, y si no lo secas luego se pone negro y se echa a perder; pero no debes de tirarlo, sirve para ponerle picante a la comida, ya sea un bocol y en todo tipo de comida se usará ese chile.

Don Erasmo contó el uso de los chiles para curar y comer.

Cuando ya hayas cosechado debes almacenar el chile; ya lo cosechaste, ahora viene sus usos: el chile no es sólo para comérselo, ese chile se usa para todo tipo de cosas, como medicina; con el chile podemos hacer limpias y para comer, para vender, para dar de comer, en todas esas cosas se usa el chile, decimos que tiene mucha fuerza el chile, pica mucho y lo picoso huele desde lejos.

Luego, hay gente que les llamamos brujos; esos brujos usan el chile, si a ti la gente te tiene envidia, imagínate si ven a alguien que ha cosechado mucho chile y si le tienen envidia, entonces el brujo tomará unos siete o cinco chiles y con eso te hará brujería, empezarás a tener ardor en tu corazón, te nombrará y azotará con ortiga u otras cosas para que te enfermes; te tienen envidia porque tú eres trabajador, hay quienes no quieren trabajar, sólo saben hacer eso.

El chile también se usa cuando un niño llora por las noches, si el niño llora y no puede parar de llorar, entonces pondrán siete chiles en el fogón y con unas ramas de yerba de escoba lo juntan y, entonces levantan al niño y lo pasan por encima siete vueltas de derecha a izquierda y siete vueltas de derecha a izquierda.

También el chile, si tú tienes un niño y lo llevas por un camino, si tú llegas a ver que hay una curación que se le llama o han puesto un huevo, un recorte, una vela y tú pasas como si nada, lo dejaron ahí porque quieren que otra persona se enferme, y si tú llevas un niño entonces a ese niño le pasará esa enfermedad; entonces, si tú ya lo pasaste por ahí, tú debes de regresarte por otro camino, entonces deberás ir por siete chiles y deberás ir a tirarlo donde está la curación, así al niño no le pasará nada, ni llorará, ni tendrá temperatura, nada le pasará; podemos decir que es una curación para que un niño no reciba lo malo. Ahí ponen un huevo y otras cosas que dejan como ofrenda, debes de tirarle unos chiles, entonces si tú vas a la milpa y llegas a ver que hay huevo y otras cosas, debes regresarte, no pases por ahí al niño, toma otro camino y si no tiene otro camino es mejor que no vayas, de esa manera nosotros lo usamos.

También, el chile no podemos decir que sólo tiene estos usos, se usan en muchas otras cosas porque tiene mucha fuerza, es picoso. Hay algunos cazadores que andan trayendo chiles, traen como un litro, algunos cazadores traen chile, si escuchan un perro ladrar y como ya saben que algunos cazadores tienen envidia, entonces los

otros cazadores les gritarán a los perros por donde van ladrando y eso es malo, si le gritan al perro que va ladrando entonces se puede perder el perro o perderá el animal; entonces, antes de entrar a la cacería, empiezan a tirar, esparcir el chile, de esta manera ni una víbora, ni una persona les echará a perder la cacería, si por ahí grita una persona, entonces soplarán siete chiles, así el perro no se perderá, así sucede. También decimos que el chile, decimos, el cazador va atrás de los perros y [si] el animal tiene su casa debajo de la tierra o en una cueva no podrán darle un tiro ni podrán ponerle una cuerda, porque se meterá debajo de una piedra, ya es peligroso dispararle; si quisieran amarrarlo con cuerda, quizás no lo alcancen. Entonces como traen chile, juntarán leña y ahí donde está la cueva harán una fogata, quemarán el chile y con algo tapanán la cueva y le soplarán; el animal se ahogará, porque el chile es muy picoso, así se usa.

También otra medicina del chile, el chile lo usamos cuando uno se siente débil, como que sientes ganas de comer un pan o alguna golosina, algo quieres, y sientes como si tu corazón estuviera frío, o si sudas frío sientes que no quieres nada, te sientes sin fuerzas, nada se te antoja, ni siquiera agua quieres. Entonces le puedes decir a tu mamá: “hazme un poco de atole de maíz”;, en caso de que sea un niño, molerán sólo cinco chiles y lo colarán, y le echan cinco gotas al atole y se lo dan al niño, su cuerpo empezará a calentarse y, si ya eres grande entonces te darán un plato de atole, también molerán el chile y le pondrán un poco de epazote en el molcajete y debe estar unos diez minutos, si tú te sientes débil, nada te alivia, ni siquiera agua quieres, ni queso, ni café, nada te hace bien, sientes como que quieres algo, entonces le echarán chile al atole y te lo darán a tomar, entonces se calentará dentro de tu estómago, como si ardiera, como lumbre, entonces empezarás a sudar y te sentirás mejor.

También dicen que si tienes resaca, si tomas mucho, y eres tomador, si sientes que ya no puedes más, si siento que no puedo caminar ni para ir por un vaso de agua, ya no me cae nada sólo quiero vomitar, porque tomé mucho en la noche, necesito algo que me haga sentir bien, entonces puedes decirle a tu mujer: “hazme un poco de atole”, entonces ella hará un poco de atole de maíz, le pondrá epazote, le pondrán unas gotas de chile y lo tomas, empezará a darte calor, empezarás a sudar y te sentirás ligero y empezarás a caminar, por eso decimos que el chile es muy valioso, podemos decir que tiene mucha fuerza, nos ayuda mucho el chile, y podemos almacenarlo por un año, lo secas y lo guardas; podemos decir que el chile tiene una gran fortaleza. Sí es delicado, por eso el chile debes de cuidarlo una temporada, debes cuidarlo para que puedas usarlo porque no sólo es para consumirlo sino también sirve para remedios, puedes vender una mitad de la cosecha y otra mitad guardarlo, con el chile puedes ayudarte. Ésa es la vida del chile, estamos vivos y podemos usarlo en todas estas cosas. También hay envidiosos, cazadores que les acabo de platicar, que hacen muchas cosas.

¡Ah!, también puedes molerlo y si tú no puedes comprar fungicida o plaguicida, sirve para matar a las plagas que dañan los cultivos, lo puedes moler y moler hasta volverlo polvo, lo cueles y lo disuelves en agua y entonces puedes rociar en un frijolero, o donde hay rábanos, lechuga, calabaza, o donde hay camotes, puedes rociar con el chile, porque el chile es picoso, en todo esto se usan el chile, así se hace.

Lic. Crescencio: Y en la trampa para pájaros, ¿sólo se ponen los hilos?

Don Erasmo: Hay una trampa que se llama trampa de tierra y trampa alta; debes de colocar la trampa cuando hay monte alrededor del chilar, debes colocar trampas alrededor, tienes que venir colocando trampas terrestres, debes doblar un palo vivo

y debes colocarle un palito que va disparar, colocas unas varitas, una especie de cama, y debes tapar de lado a lado, y si viniera una chachalaca caminando, no se podrá ir a los lados, se tiene que parar en la trampa, y ahí se atrapará.

Lic. Crescencio ¿Y se usa la misma trampa para el conejo del chilar?

Señor Erasmo: Usamos la misma trampa y, también algunos pájaros que llegan por tierra también pueden atraparse, y también hay trampas que se ponen en lo alto, si ya se asustaron los pájaros y ya no llegan por tierra, entonces harás una trampa alta, hay una frutita que se llama tepexokotl, es lo que se le pone en el palo de la trampa, le debes poner una varita a la trampa donde se va a parar el pájaro, aunque no sea en el piso, porque no vendrá por tierra, vendrá a volando, y si ve que la fruta que pusiste que es su alimento ahí se sentará y ahí se atrapará.

Lic. Crescencio: ¿Y la trampa que dice que se pone en el chilar sólo son hilos tendidos?

Señor Erasmo: Tiendes muchos hilos, si se puede encima del chilar, si no, en la tierra, porque el pájaro viene y se sienta donde sea, puede que se pare en la mata de chile, o si no en la tierra, es por eso que debes tender los hilos, muchos hilos; un ejemplo: si un pollo se enreda un hilo en las patas ya no puede volar, *entes* a los pájaros así les pasa, esto es lo que les acabo de platicar.

Lic. Crescencio: Y esos brujos que dice que te llaman, ¿usan otras cosas o sólo chile?, ¿fotografías, recortes o qué otras cosas usan?

Señor Erasmo: Podemos decir, lo que los brujos usan: toman cinco chiles o seis y harán un recorte, harán un recorte de papel como una fotografía tuya, y si toman cinco chiles, necesitaran cinco espinas que clavar en el recorte; y te ponen de pie, ese recorte que hacen es como si fueras tú, y le pondrán *xilipahtli* u ortiga, y azotarán al recorte y te nombrarán.

Lic. Crescencio: ¿Cualquier espina?

Señor Erasmo: Espinas de naranja, de los delgados, eso hacen los brujos; eso hacían, ahora no sé si lo sigan haciendo.

Maestro Román: ¿Y la enfermedad que el niño contrae al pasar por el camino donde hay recortes, también se le llama *kitlasolwiyah*?

Señor Erasmo: No, *titlasolwiya* podemos decir que es cuando un hombre se queda con una mujer y se acercan a un niño, eso significa *kitlasolwiyah*, si un niño tiene débil el alma o enfermizo, y si un hombre y una mujer se le acercan entonces lo enferman; también el pan o tamales, la barbacoa, todo tipo de cosas delicadas lo también lo echan a perder, siempre se usa el chile, en todas estas cosas se usa el chile, porque el chile se como un escudo, como un fuego, el chile es caliente como un fogón.

Les voy a platicar: a mí me pico una víbora que se llama *miawatsontli*, tiene como cuatro años; entonces... entonces una vez, mi nuera es panadera, entonces yo pensé que ya habían terminado de hacer el pan, entonces cuando yo le dije: “Hija, quiero pan, ábreme la puerta”, y no se acordaba que yo tengo, llevo el mal, nomás dijo: “¡Ay!, apenas estaban horneando el pan”; entonces me dijo que entrara, entonces me dice: “Ahora toca el horno”. Entonces toqué todo el horno para que se cociera el pan que tenían metido al horno; se coció lo que habían metido, pero lo que faltaba se echó a perder. “¿Qué podemos hacer?, ni modo, ni yo me acordé”, le dije, “Entonces deben de tener chile también”. Si una mujer está embarazada, si un hombre ha tenido relaciones y pasan por ahí, deben aventarle los chiles, el chile es quien recibirá lo malo.

Román: ¿Y cuando hacen el zacahuil enterrado, también le ponen chile?

Señor Erasmo: Igual, eso tiene Chile. Hacen zacahuil, hacen tamales, hacen piquis, todo tipo de comida; todo tamal le ponen Chile, el Chile le da el sabor, no sólo sal.

Reflexiones finales

El cultivo de los chiles nativos de México se conservará siempre y cuando los conocimientos relacionados a este importante recurso se transmitan a las siguientes generaciones. En este testimonio de don Erasmo es evidente el amplio conocimiento que trasciende el tema de la comida, el Chile también es medicina para el espíritu y la fuerza. La fuerza que aquí refieren es una fuerza en el ámbito espiritual-emocional del individuo que pertenece a una comunidad mesoamericana. De igual manera, el Chile puede usarse para combatir plagas que atacan a los cultivos. Este conocimiento profundo del entorno se le conoce como memoria biocultural, y don Erasmo fue afortunado en recibirlo como herencia de sus antepasados. Por ello, como etnobotánica quiero hacer énfasis en que el simbolismo, los saberes y las prácticas de manejo van ligados a los chiles y, si perdemos a los chiles, perderemos todo ese bagaje cultural y viceversa.

Transcripción de la Entrevista original, en náhuatl, al señor Don Erasmo Montiel Pascual

Señor Erasmo: Notokah Erasmo Montiel Pascual na nitlakatki ipan 1951 naman nikipiya expoalli wan eyi noxiwi nikani niitstok. Na nikixmati miyak tlamantli kenehkatsa se tekitl nochi tlamantli nikixmati. Nechnotskeh ma niwala nikani, ma nikamati ma nikihlamiki nochi nopa tlamantli kenehkatsa ni tekitl. Namantsin na ni xiwitl nitektok expoalli wan eyi kwartiyos. Nopa chilli tlen naman niktepehki tlen ni kawitl tipanotokeh. Naman nimoyolohwia niktepewas achi miyak. Na niwala Alahuatlitla ipan se chinanko kanpa masewalmeh miltekitih, chiltokah, tlen municipio Chicotepec. Na axnikixmatki notata yon nonana. Na nikixmati nochi ni tlamantli tlen tekitl panpa axnikixmatki notata, wan nitlakaktinenki kanpa tekitih masewalmeh, tlen kanpa kichiwah miyak tlamantli tlen tekitl wan yeka nikixmatki. Kemantsi yowih seki towanpoyowan wan kintenkwihtlamachtianih tlen na nowaya ewah tlen sehka tochiwih waya tlen achi nechtlantokeh axkimati, axkana kikwih tlen mochihtiwala. Na nechixmati ni nokonpa Roman wan ya kimati tlen nochi na nonemilis kenehkatsa nieltiwalahtok. Axkana niktasmati nikpowas ni tlahtolli, ipan na nolahlamikillis axnihnekiskiya ma poliwi nochi ni tlamantli. Yeka ika yanopa axkana niktasmati nikpowas. Na san katliya masewalli nechihlis ma niyah kanahya ma nipowili, ika pakilistli nopayo niitstos.

Keh naman tieltokah namantsin onkah tokmilli, kanpa kichiwah se tokmilli kema tiktepewas nopa chilli. Achtowi timoyolohwis kemah tiktepewas nopa chilli, moneki tikmakwis xiwimeh nopa tlen kweponi xiwimeh ken mosotl, kosexochitl wan sekinok xiwimeh tlen axtikneki ma moxinacho nopayo kanpa tichiltepewas. Teipan kema chikawiyas nopa tokmilli kemah tikitstiyasa tikiliah tsonmikihya nopa elomeh, wahka tikihtselmanas, tiktepewas nopa chilli, wan tikmewas, ihkinono timokwitlawis. Tiktlachilihtinemis, kema tiktlamewas kanpa tiktepewas nopa chilli; tiktektiyas nopa tokmeh ixwiyo tlen waktok, wan titemilihtias wan ihkinono ma kipiwas nopa kwatlalli, wan yehyektsi elis, panpa tlan nopa titepewas wan axonkah tlahsolli. Tlan san kinon taltipan axkana ixwas so kena ixwas pisiltsitsih elis, wan teipa wakis axkana tlaekawiya elis nopa chilli. Teipan tlan tikitah tlaixwakka, yehyektsin ixwakka nopa mochilwi, moneki ximokwitlawihtinemi, ken nopayo wa-

lawih tsikameh, kwatochimeh wan sekinok totomeh. Inihwantih kitlahpepeniseh wan kinekiseh kikwaseh nopa xiwitl. No ipowal kemah motepewa ni chilli, tlen ipan septiembre waya octubre nopa yehyektsi elis, nopayo tikhiliseh yehyektsin eli panpa tlekana, ken sen toktli moneki tiktocas ipan mayo, wan tlan tiktocas ipan jolio ayohkana iwikal elis. Wankino ipan septiembre so octubre, wan tlan tiktepewas ipan noviembre onelli piltolontsitsin, wan tlan titepewas ipan septiembre so octubre mochiwa weyi, wan tlaki yehyektsin, xochiyowa yehyektsin. Teipan kema tikhiliseh moskaltihkiya nopa chilli; moneki tikmewas, tikxiwikixtilis, tiktsontekilis nopa kwawitl wan tiktepewas kiyawak waya tikkixtilis nochi tlasolli, wan tlan axonka cheneh tlasolli san nopayo tikkawas, tikixtemilis, ma kipechi nopa tlen chilxiwitl wan nopayo pewas chamanis ikwitlapan, moskaltis yehyektsin, komonis yehyektsin wan tlan axkipiya tlalli, axkipiya tlasoltlalli san xixitlaktik moskaltis. Yeka moneki timokwitlawis nopa chilli. Teipan tikmewas moneki tiktlachilihkanemis, tiktsontekilis tokkwawitl, nopa kwawitl tlan tikpikahka sintli, wahkino ta tiktlachilis ken wehweyiah. Wankino pewas timokwitlawisa, panpa itstokeh sekinokeh towanpowan tomasewahpoyowan tlen tekokoliah tikiliah moxikowah. Sekin kitlikomanah ni pahpatla wan kitepewiliah panpa kinekiah ma waki, seki tlan alaxox onka kitekih ipetlayo wan kitepewiliah tlatlahko, kinekiah ma lochoni nopa chilli. Keh nopa kichiwah tlen tekokoliah, tlan ta tikmokwitlawia nopa mochilmilah axkana kehnopa kipantis, tikitati tepehtok san moneki tiktepewas so tiktlatis nopeka kanika. Nopa malwilli nopa chilli, nohkiya tlan tikwikas nopa tlanehmeh, nochi tlen masewalmeh tlen chiltepewah kimahtokehya malwilli nopa chilli, axkana weliseh maxixaseh, nopa moneki mayakan mahtlaktli mapelli, tlan axkenohpa welis tikinahwas panpa nopa chilli welis ihtlakawis, yeka welis tikhiliseh malwilli nopa chilli.

Teipan tlan ta tiktas nopa chilli moskaltihkiya, xochiohkiya, ta tikmokwitlawis, tiktlachilis, walawih sekinok totomeh tlen kikwaseh, wan nopa tlen tikiniliah tsikameh, tlan ta ipa tichiltepewa tikkowas michin tlen nopa poyekeh michimeh, tikkixtilis ipetlayo wan tiktekiwis, nopa tikewis tlen ipetlayo michimeh, yawaltik tiktlalis ipan se amatl tikpikis ma elto nochipaya, kemah walaseh nopa tsikameh, tiktemas kanpa ininohwi panpa nopa xokihyak wan poyek, ayohkana walaseh kikwakih nopa tsikameh. Nohkiya kemah tiktas nopa tlahtlatenoh, tiktas nopa chilkwawimeh seki kitektokeh, kixintokeh, kitsatsakatstokeh totomeh, panpa nopa selik wan kikwaseh nopa totomeh tlen mayanah, panpa tlasesyatiya wan axonka tlen kikwaseh inihwantin, wankinon ta monekis tikchiwas tlaketstli, ayikana tiktlalis tlaketstli panpa nopa inihwantin ya patlani, axkana mosewiki kanpa tlateno, tiktas kenopa nemih, tiktemas iloh, tlan ta timokwitlawis panpa tikmati tiktlalihtok iloh, wan kema tikitati nopa totomeh tlan se akwatahtli so chilkwahkatototl so sekinok totomeh tlen tlahtlakoah mometsihyalohok nopa ilo wan ayokwelis patlanis. Wankino welis tikitskis nopa tototl wan tikwiyonihewas nopayo, wan ma kinmahmati, sekinokeh totomeh kimawiliseh. Nohkiya sekin totomeh lahlamikih, kiixmahtih nopa tlamantli tlan masihka se wan kiitakehya, ayohkana kinekiseh kalakiseh wankino mokweniseh. Wankino tlan axtikneki ma ahsikah nopa momiltlateno nopa totomeh, tiktekis nehpalli wan tlen piyomeh iniwiyo tikkahkalakis yawaltik wan tikwiwiyoatsa tlateno, nopa axkana kikwas nopa tototl, kimawiliseh, moihliseh kwahtli so patox, kenopa tikchiwah tohwantín.

Tlan tikitati kitehtektok welis kimichin o tlachketl, nopa kwatochimeh kalaki kitekih nopa chilkwawitl, wankino tiktlalisa tlaketstli, tlan tikmahtok tiktlalitok tlakaketstli, welis tikmasiltis se kwatochin, nopa kwatochin nopa wiwitik, tlan

wiyonkiya se imets nopa ayohkana welis kitekis nopa ilo, axkana welis wetsis keh nopa eli. Teipan tikitas xochiohkiya wan tlakiya kema selik yayawik tikita motlahlikiya, moneki tikmokwitlawis mohmostla tonatih se yawatsinko titlahlachiyati so tiotlak, panpa nopa kipahtiskeniseh kiitaseh tlakiya. Teipan nopa chilli tlan pewaya tikitas iksi sanok imaxahlosintlan pewa se iksihka nopa chilli. Wankinon titemosa listoh tlen chichiltik, tiktlalis nawi iskino wan tlatlahko tikketsas se kwatlatoktli nopa no tiktlalis se listoh chichiltik, nopa kiihtosneki ma iksi yehyektsi nopa chilli, kenopa tikeliltis nopa chilli. Teipan tikitas nopa chilli tlakiya tiknekis achiyok ma isiw iksi, tikpachinis iloh nochi tlamantli. Ihkino axkalakiseh totomeh, kenopa tikchiwah. Inkikonanaseh inkitekiseh, namantsi nepa tohwantih tikintlaxtlawiyayah tlen chiltekinih senpoalli wan makwilli peso se kilo titlaxtlawah ma kitekikan nopa chilli, se kwarto makwilli peso tikintlaxtlawilah sekih tlen konemeh yowih, techtekilyah, kenopa tikchiwah. Tiktlalanas nopa chilli tikpixkas, tiktekis nochi, tlan tiktehiya, tikwatsas, se achi tiwatsas, panpa ni chilli tlawel yolkentsi, tlawel malwilli, panpa kenni kawitl panok tlawel tlaawetsi na nikihtlakohki se mahtlaktli kwartiyos, panpa nopa chilli tlan tiktehiya nopa moneki niman xiwatsaya, wan tlan axkana tikwatsas yayawiya, ihtlakawi, ihtlakawih, nopa axkana tiktepewas nopa kipiya tikwaseh ika tlakokoltiseh, enel, etixtli, ipan nochi tlakwalis motekiwis nopa chilli.

Tikpixkahka, tikahkokwis nopa chilli, tiktlalanikiya, namah walah tlachketl ika tiktekiwis, nopa chilli axkana san tikkwaseh, nopa chilli tiktekiwis ika nochi tlamantli, ika timopahtiseh, ika timotlayekchiwiliseh wan tikkwaseh, timonamakiseh, ika titetlamakaseh, nochi nopayo tiktekiweseh nopa chilli, nopa tikhlihah weyi ichikawalis nopa chilli, wan kenopa kokok wahka ika mihyotia.

Teipa, itstokeh seki towanpowah tlen tikinihlihah tetlahchiwiyanih, nopa tetlahchiwiyanih inihwantin kitekiwiah nopa chilli, tlan ta tlawel mitskokoliah ximoihli, tlan se masewalli kiitaseh miyak kitektok wan tlan kikokoliah, wankino tetlahchiwihketl kikwis se chikome chilli so makwilli chilli wan ika mitstlahchiwis, wankino pewas tiyoltlikisas, wan mitstokaxtis wan mitstsowitekis ika tehtsonkilitl so ika sekinok tlamantli, kewak ximokoko panpa mitskokoliah panpa ta titekitik, itstokeh tlen neliya axkinekih tekitiseh san yanopa kimatih. Nopa chilli tiktekiwiyah nohkiya kema se konetsin tlan yawaltsahtsi, nopa konetsin tlan choka axweli moseseltia, wankino kitemaseh chikome chilli ipan tlixiktli, wan tlachpoastli waya kimaneloseh wan kitlatiseh, wan nopa konetsin tiktlalanas wan chikome welta tikpanoltis ipan nopa tlitl ika momanahwes teipa tikixtomas.

Tlan ta tiwextihka, tlake mitspantia wankino kemantsi tipewas tikwaixpoyawis miyak tlamantli mitspantis wankino moneki ome chikome nopa chilli tiktlalis, mahtlaktli wan nawi nopa chilli tikkakatsos wan moneki ta xikwaxalpanos mahtlaktli wan nawi weltah, ome chikome tikkwaxalpanos nopa tlitl kanpa popoka nopa chilli, nopa yanopa ika timopahtiah.

Tlan kalakis se okwilli ipan mochah wan axwelli tikixtia, tlan kalihtik so wahkapa tlapan, xikwi se tlapopochkomitl wan xiktemilli nopa chilli ika tlikolli wan xipopochwi, xitlapopochwi, wan nopa temachtli wetsiki, temos nopa koatl wan nopayo tikmiktis, ken nopa mochiwa.

Nohkiya nopa chilli, tlan ta se konetsin tikpixtok wan ta tikwikas ipan ne ohtli tlan ta tikitati onka se mopahtihokeh nohkiya kiihlihah so tlatlahihtokeh, se tehkistli, se tlatektli, se kantela wan ta tipanoti san molwih, nopa kikahtokeh panpa kinekih seyok masewalli ma kiahsi kokolistli, wan tlan ta tikwika se konetsin wankino nopa pilkonetsin ya kiahsis nopa tlamantli, wankino tlan ta tikpanoltihkia, ta moneki

xitlakwapilli sehkoyok ohtli xiwalah, wan tikkwiti nopa chikome chilli wan tikihtselmanati kanpa kikahtokeh tlen ika mopahtihtokeh, kehnopa konetsin axkana tlen kipantis, yon axtsahtsis, yon axtotonyas, axhlen kipantis, tikihtoseh nopa se pahtli tlen se konetsin axkana ma kiixnamiki tlen nopa axkwalli. Onka se tehkistli wan sekinok tlamantli nopayo tlakahtokeh, monekis tiktepowiliti nopa chilli, wan tlan kemah ta tiyah mila wan tikitati nopa eltok nopa tehkistli so san tlachketl onka, wankino xitlakwapilli axkana xipanolti nopa konetsin, sekanok ohtli xiyah wan tlan axkipiya ohtli sesemeh amo xiyah, kenopa tohwantín titekiwiah.

Nohkiya nopa chilli axkana tikihliseh san yanopa ika motekiwia, pan nochi tlamantli motekiwia panpa nopa tlawel kipiya miyak chikawalistli, kokok tikihliseh. Itstokeh sekin tlapewanih kinemiltiah nopa chilli se litro kinemiltia, kemantsi sekih tlapewanih kiwikah nopa chilli, wan tlan se chichi kikakis tlaahwa wan kimahtokeh seki tlapewanih mokokoliyah, wankino kitsahtsiltiseh nopa chichi kanpa tlaahwatih wan nopa axkwalli, tlan kitsahtsiltiseh wankino mokwapolos nopa chichi so kipolos nopa tekwaní, wankino kema ayikana kalakih nopa tlapewanih. Wankinon kiihtselmanaseh nopa chilli, ihkino yon se koatl yon nopeka se masewalli makintlahtlakawi, tlan nopeka tsahtsis se masewalli, kiilpitsaseh nopa chikome chilli ihkino axkana mokwapolos nopa chichi, kenopa eli. Nohkiya tikihliseh nopa chilli, tikihliseh, nopa tlapehketl kitotokatih nopa chichimeh, wan nopa tekwanimeh mochantiah tlahihtik so tepehtik axkana weliseh kimotlaseh yon axaka elis kilasohwiseh, panpa kalakitia teihtik malwilia kimotlaseh so kilasohwiseh kimelawa axkiahstih, wankino kinemiltia nopa chilli, kisentiliseh kwawitl wan kanpa nopa tlakoyontok tlipitsaseh, kitemaseh nopa chilli wan kitsakwaseh wan kiahkapewiseh, nopa tekwanimeh ihyomikiseh panpa nopa chilli nopa chikawak kokok, kenopa ika motekiwia.

Nohkiya seyok pahtli tlen yaya, yanopa chilli tiktekiwiyah kema ta tikmachilis tiyolsehseya sanihki tikmachilia tikkwahtoskia se pantsin so se tlakwalistli, tlahkeh tiknekiskia, wan ya timachilia moyoltipan sehsek so tihmitonia sehsek tikmachilia axhlen tikneki, tipachani axhlen tiknekis, yon atl axtikneki, wankino tikihlisa nopa monana xinechchiwili se achi atolli tlen tixtli, tlan se konetsi san makwilli chilli kimolaseh kwalli kimolaseh wan kitsehtseloseh wan san se makwilli tlachipintli kitlaliliseh wan nopa konetsin kimakaseh, pewas mototonilis tlen nopa yolsehseya, wan tlan tiwextikka wankino kichiwaseh achi miyak atolli se polato, wan kimolaseh chilli kimahkawiliseh se achi apasotl ipan nopa chilmolli, wan moneki se mahtlaktli kawitsitsin maelto, tlan ta tikmachilia tiyolsehsestikah axhlen mitsnamiki yon atl, yon keso, yon kafe, axhlen, tikmachilia tlachketl tikkwahtoskia, wankino nopa chilli kichichipichwiliseh nopa atolli wan mitsoniltiseh, wankino motlimakati moihtiko lelemeka, lelemeka, pewas timitonis, tikwatlachiyasa.

Nohkiya kiihtowah tlan tisolaiwinti, tlan titlaoni tlawel, tlan tlawel titlaoni, tikmachilis ayoktlen melawak, axwelli ninehnemi nimokwiliti se achi atl, ayoktlen nineki san ninekiya nimisotlas, panpa tlawel nitlaonik tlayiwa, tlachketl nechyoltlalis. Wankino welis tikihlis mosiwah, xinechchiwilli se achi atolli, wankino kichiwah nopa atolli tlen tixtli, kitlalilis apasotl, kichichipichwiliseh chilli wan tikonis, pewas mitstlimikas, timitonis wan tiakasotias pewasah tinehnemis, yeka ni chilli tikihlia weyi ipati eli, panpa tikihliseh tlawel kipiya chikawalistli, tlawel techpalewia nopa chilli, wan weli tikahkokwih se xiwitl, tikwatsas wan tikahkokwis, nopa chilli tikihliseh ya kipiya weyi inemilis, kena malwilli yeka noneki tikmokwiltawis se tlatoktli se chilli, moneki timokwitlawis, ihkinono welis tiktekiwis panpa axkana san tikkwas nohkiya pahtli, welis se tlahko tiknamakas wan se tlahko timokakwis welis ika ti-

mopalewis, yanopa tlen ni chilli inemilis, tiitstkokeh wan welis titekiwiyah ipan nochi nopa tlamantli, nohkiya itstokeh tlen tekokoliah, tlen tlapewanih ken nimechonihlia, miyak tlamantli kichiwah. Ah wan nohkiya nopa chilli welis tikmolos, tlan ta axwelli timokowilia tlen nopa ika tlaxiwiapahtiah, pahtli tlen san tlemach pilokwiltsitsin kiihtlakoah tlatoktli, welis tikmolos, tikmolos kwechtik tikchiwas tiktsehtselos wan tikmanelos ika atl, wan welis ika titlaalpichis ipan emilli, so se rabano, se lechuga, se ayoktli, so se kamohtli welis tikalpichis ika nopa chilli, panpa nopa kokok, nochi yanopa ika motekiwia nopa chilli, kenopa mochiwa.

Lic. Crescencio: ¿Tel nopa tlaketstli tlen totomeh san iloh tiktlalilia?

Señor Erasmo: Nopa tlaketstli onka se tlaketstli tlen kiihliah tlachitlaketstli, wan wahkapantlaketstli, nopa moneki tiktlalis kanpa tlan onka se kwatitlamitl, moneki yawaltik tiktlalis, titlaketstiwalas, tiktlaketstiwalas tlalchi, tikwelpachos se kwawitl, titlalis tlawitololli, wan tiktekanas pilkwatsitsin, ken se tlapechtli tikchiwas, tiktentsahtsakwas, wan tlan walas se akwatahtli nenehtis, axwelis panos inahnakas-tlan, moketsatik ipan tlaketstli wan nopayo masis.

Lic. Crescencio: ¿Tel yanopa iwikal tlakestli inkitekowiyah ika nopa kwatochi tlen chilmila?

Señor Erasmo: Yanopa yahaya tiktekiwiyah, wan nohkiya seki totomeh ahsih tlalchi welis masis, tel nohkiya onka tlen wahkapantlaketstli, tlan momahmatikehya nopa totomeh ayokwelih ahsih; wankino tikchiwas wahkapantlaketstli, onka kiihliah tepexokotl yanopa tiktlalis ipan kwawitl, wan tikchiwas se tlaketstli tiktlalilis se pilkwatsin wan nopayo mosewiki, axkana moneki tlalchi, axkana walas tlalchi, nopa wahkapapa walas wan kiitaki tiktlalihtok tlen nopa kikwa nopayo mosewiki, wan nopayo masis.

Lic. Crescencio: ¿Tel tlen nopa titlachiwa tlen chilmila titlaketsa san iloh tititilitsa?

Señor Erasmo: Nopa tipachanis iloh, tlan weli iixko, tlan weli tlalchi, tlalchi, panpa nopa tototl walas mosewiki san kanikaya, tlan welli mosewiki ipan chilli so mosewiki tlalchi nopa yeka tisowas nopa iloh, tipachanis, san xikita tlan se piyo mome-tsilpihkiya ayok welis patlanis, wankino nopa totomeh kenopa kinpatia, ya ni nimechonpowilia.

Lic. Crescencio: ¿Tel nopa tetlachiwiyanih tlen titlachiwa mitsyoltsahtsiliseh, kitekiwiya seyok tlamantli so san chilli, tlaixkopilkayotl, tlatektli so tlachke kitekiwiyah?

Señor Erasmo: Yeka kema tikihliseh, nopa tetlahchiwiyanih iniwantih tlen kitekiwiyah, kikwiseh makwilli chilli so chikwaseh chilli, wan kichiwaseh se tlatektli, kichiwaseh se amatlatektli ken se mitsixkopinaseh, wan tlan kikwiseh makwilli chilli wankino makwilli moneki nopa witstli kikalakiseh, wan mitstekaseh, kichiwaseh se tlatektli nopa ken ta, wan kitlaliliseh xilipahtli so nopa tehtsonkilitl wan kitso-witekiseh wan mitstokaxtiseh.

Lic. Crescencio: ¿San tlachketl witstli?

Señor Erasmo: Tlen ni alaxox iwihtso tlen neliya pitsaktsitsih yanopa kichiwah nopa tetlahchiwiyanih, yanopa kichawayayah namantsi axtikmatis tlan nohwah kichiwah.

Mtro. Román: ¿Wan nopa kokolistli kema nopa okichpil pano ipan ohtli kanpa onka tlatekmeh, nopa nohkiya itoka kitlasolwiyah?

Señor Erasmo: Axkana, nopa titlasolwiya nopa tikihliseh se kemah mokawa se tlakatl iwaya se siwatl wan kiechkawisweh se konetl, yanopa kiihtosneki kitlasolwiyah, tlan se konetsin axtonaltetik so achi mokokowa, wan se nopa tlakatl wan siwatl kiitaki wankino kitlasolwiseh. Nohkiya nopa pantsin, so tamalli, so barbacoa,

san akiwelli tlamantli tlen malwilli, nohkiya kiihtlakoah. Nochipa nopa chilli motekiwia, nochi tlamantli, nopa chilli, panpa nopa chilli nopa tlaixnamiki, iwikatl se tilitl, nopa chilli totonik iwikal se tlixiktli.

Nimechonihlis, na nechkwahtok se koatl itoka miawatsontli, kipiya se nawi xi-witl, wankino, wankino se welta nopa noyeyohwi eltok panchihketl. Wankino na nimoihlia tlantokehya kichiwah nopa pantsi; wankino kemah na nikihlito, naneh niknekiyaya inmopantsin xinechwalkalapo, wan axkiihlahmihki tlan na nikpiya, nikwika tlen nopa axkwalli, san tlachihtehki !ayih; tlachihki, sanok kiixkayaya nopa pantsin. Wankino nechihlia ma nikalakiti, xikkalaki wankino nechihlik. “Namah xikihitski nochi ni orno”. Wankino nikahalaxok ihkino iksik nopa pantsin tlen kikalakihtoyah, iksik tlen nopa kikalakihtoyah wan tlen nopa poliwiyyaya ihtlakahki, tlen mochiwas nikihlia yon na axnikihlahmihki nikihliya. Wankino moneki nopa chilli kipixtoseh nohkiya. Tlan se siwatl tlanemiltia, tlan se tlakatl tikiliseh mopasolwilik wan panos nopayo, moneki ma kitepewilikan nopa chilli, chilli ya kiixnamikis.

Mtro. Román: ¿Wan keman kichiwah nopa tlalsakawilli, nohkiya kipiya chilli?

Señor Erasmo: Iwikal nopa kipiya nopa chilli, kichiwah sakawilli, kichiwah tamalli, kichiwah pikis, nochi tlamantli tlen tlakwalistli, nochi tamalli kitlaliliah nopa chilli, nopa chilli kimakah iahwiyyaka, axkana san tenpoyek.



Figura 1. Chile chipotle de la Huasteca meridional (El nombre en nahuátl es: *wakchili*); en fresco, es un chile jalapeño local (algunas veces llamados “criollos”, que hacen referencia a que las semillas han sido resguardadas y heredadas de padres a hijos en la misma localidad). Fotografía: Araceli Aguilar.