

# El chile tabiche: memoria, reencuentro y acción comunitaria en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, México\*

**Daniela Sclavo Castillo**

Cocina Colaboratorio (México) | Universidad de Cambridge (Reino Unido)

**Lucía Pérez Volkow**

Cocina Colaboratorio (México) | Universidad Nacional Autónoma de México (México)

**Emilio Hernández Martínez**

Cocina Colaboratorio (México) | Universidad Nacional Autónoma de México (México)

Recibido: 19 de septiembre de 2023 | Aceptado: 8 de marzo de 2024



**Resumen.** El chile tabiche, una cultivariedad (variedad definida por un contexto cultural) de la especie *Capsicum annuum var. annuum* L., se consumía en la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec en los Valles Centrales de Oaxaca hasta hace aproximadamente 70 años, pero en las últimas décadas entró en desuso. A través de la historia de pérdida y reencuentro del tabiche en esta comunidad, reflexionamos sobre el rol de la memoria en reestablecer redes de uso, conocimiento y valor. Este trabajo se sitúa en el contexto de Cocina Colaboratorio, un proyecto que busca fortalecer la soberanía alimentaria de tres comunidades en México, entre estas, Santo Domingo Tomaltepec. De manera transdisciplinar, el colectivo usa la mesa de cocina como una metáfora de intercambio horizontal, colaboración y acción comunitaria. Esta investigación se desarrolló desde el verano del 2021 hasta el verano del 2022, y se materializó a través de conversaciones semiestructuradas y actividades diseñadas desde el arte y la investigación acción participativa. Según cuentan las mujeres mayores de la comunidad, el tabiche se cultivaba en los campos cercanos y era un ingrediente esencial en la vida diaria y en las celebraciones. Al investigar, encontramos que este chile se sigue produciendo y consumiendo en la Sierra Sur de Oaxaca. Así, planificamos una serie de eventos con la comunidad para su reencuentro y para poder compartirlo con las mujeres que ya lo conocían y con las generaciones más jóvenes que no lo habían probado. Se busca evidenciar los matices de la pérdida y de valor; no como algo definitivo, sino como una red que puede volver a tejerse de diferentes formas. Esto aporta a las discusiones críticas del auge patrimonizante presentando un ejemplo en el que la memoria puede ser una herramienta de acción; donde los sabores, prácticas y narrativas pueden reformularse y reapropiarse para reivindicar identidades.

**Palabras clave:** biocultural, chile tabiche, conservación, cocina, cultivos, memoria, Oaxaca, patrimonio

### ***Chile Tabiche: Memory, Reunion, and Community Action*** **in Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, Mexico**

**Abstract.** Chile tabiche, a cultivariedad (variety defined by a cultural context) of the species *Capsicum annuum var. annuum* L., was consumed in the community of Santo Domingo Tomaltepec in the Central Valleys of Oaxaca until approximately 70 years ago; however, it fell into disuse in recent decades. Through the story of the loss and reencounter of *chile tabiche* in this community, we reflect on the role of memory in re-establishing networks of use, knowledge, and value. This work is carried out within the context of Cocina Colaboratorio, a project that seeks to strengthen food sovereignty in three communities in Mexico, including Santo Domingo Tomaltepec. In a transdisciplinary way, the collective uses the kitchen table as a metaphor for horizontal exchange, collaboration, and community action. This research ran from the summer of 2021 to the summer of 2022 and materialized through semi-structured conversations and activities designed from art and participatory action research. According to older women in the community, *chile tabiche* was grown in nearby fields and was an essential ingredient in daily life and celebrations. Our research found that this chili pepper is still produced and consumed in the Sierra Sur of Oaxaca. Thus, we planned a series of events with the community for a reencounter and to be able to share it with women who already knew it and younger generations who had not tried it. This study seeks to highlight the nuances of loss and value, not as

something definitive but as a network that can be rewoven in different ways. This contributes to critical discussions on the heritage boom by presenting an example in which memory can be a tool for action and where flavors, practices, and narratives can be reformulated and re-appropriated to reclaim identities.

**Keywords:** bio-cultural, *chile tabiche*, conservation, crops, cuisine, heritage, memory, Oaxaca

## **Pimenta-jalapeño *tabiche*: memória, reunião e ação comunitária em Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, México**

**Resumo.** A pimenta-jalapeño *tabiche*, uma cultivariedade (variedade definida por um contexto cultural) da espécie *Capsicum annuum var. annuum* L., era consumida na comunidade de Santo Domingo Tomaltepec, nos Vales Centrais de Oaxaca, até aproximadamente 70 anos atrás, mas, nas últimas décadas, caiu em desuso. Por meio da história da perda e do reencontro da pimenta-jalapeño *tabiche* nessa comunidade, refletimos sobre o papel da memória no restabelecimento de redes de uso, conhecimento e valor. Este trabalho está situado no contexto do Cocina Laboratorio, um projeto que busca fortalecer a soberania alimentar em três comunidades no México, incluindo Santo Domingo Tomaltepec. De maneira transdisciplinar, o coletivo usa a mesa da cozinha como metáfora de intercâmbio horizontal, colaboração e ação comunitária. Esta pesquisa foi desenvolvida entre o verão de 2021 e o verão de 2022, e foi materializada por meio de conversas semiestruturadas e de atividades projetadas a partir da arte e da pesquisa-ação participativa. De acordo com as mulheres mais velhas da comunidade, a pimenta-jalapeño *tabiche* era cultivada em campos próximos e era um ingrediente essencial na vida cotidiana e nas comemorações. Após uma investigação, descobrimos que essa pimenta ainda é produzida e consumida na Sierra Sur de Oaxaca. Assim, planejamos uma série de eventos com a comunidade para trazê-la de volta à vida e compartilhá-la com as mulheres que já a conheciam e com as gerações mais jovens que ainda não a haviam experimentado. O objetivo é destacar as nuances da perda e do valor, não como algo definitivo, mas como uma rede que pode ser refeita de diferentes maneiras. Isso contribui para discussões críticas sobre o auge do patrimônio ao apresentar um exemplo em que a memória pode ser uma ferramenta de ação, em que gostos, práticas e narrativas podem ser reformulados e reapropriados para recuperar identidades.

**Palavras-chave:** biocultural, pimenta-jalapeño *tabiche*, conservação, culinária, culturas, memória, Oaxaca, patrimônio

## **Introducción**

Hay ingredientes y cultivos que nos han acompañado por milenios. Estos no solo han nutrido los cuerpos de quienes los cultivan y consumen, sino que han aportado a construir íntima y simbólicamente las identidades e historias de las diferentes culturas. Un ejemplo icónico es el chile en México, que hoy en día es parte de las tres comidas de casi todas las mesas de las familias mexicanas.

Todos los chiles provienen del género *Capsicum*, del cual se han identificado 40 especies: 35 silvestres y 5 domesticadas (Luna Ruiz *et al.*, 2018). Entre las diferentes especies se destaca *Capsicum annum* L., por ser la que más variedades domesticadas ha desarrollado, como el chile pasilla, morita, jalapeño o poblano. México se considera el centro de diversificación de *Capsicum annum*, pues se conocen alrededor de 90 cultivares que derivaron de una estrecha relación entre los chiles y diversas culturas (Aguilar-Meléndez y Lira Noriega, 2018). Existen otras especies comestibles y domesticadas como *Capsicum chinense* (chile habanero) o *Capsicum pubescens* (chile manzano), cuyo origen y domesticación se dio en América del Sur (Pickersgill, 1997).

Desde hace aproximadamente 6000 años, el chile (*Capsicum annum* L.), el maíz (*Zea mays* L.), el frijol (*Phaseolus* spp.) y la calabaza (*Cucurbita* spp.) han formado la base fundamental de la dieta mesoamericana. A través del mosaico multiétnico del país, esta trayectoria de mutuo acompañamiento y valoración entre las personas y los chiles ha derivado en una amplia gama de cocinas, de usos medicinales, espirituales y, conjuntamente, en una variedad significativa de chiles (Aguilar-Meléndez *et al.*, 2021; Long-Solís, 1998). La diversidad resultante de estos procesos, tanto en expresiones culturales como en tipos de cultivos, sigue vigente hoy a través de la transferencia de conocimientos, la perpetuación de prácticas culinarias y agrícolas, y el cuidado de las identidades y de los territorios. Sin embargo, en tiempos recientes las presiones relacionadas con la globalización, el cambio climático y la industrialización han promovido la homogeneización de sistemas alimentarios en los que se prioriza la cantidad de alimentos antes que su variedad o calidad.

En este texto narraremos la historia de desplazamiento y reencuentro del chile tabiche en la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, una comunidad de herencia zapoteca (dizdá) situada en los Valles Centrales de Oaxaca. El chile tabiche, producido y consumido en varias regiones del estado de Oaxaca, era parte de la cotidianidad de Santo Domingo Tomaltepec hasta hace aproximadamente 70 años. Personas con más de 60 años aún lo recuerdan y nos compartieron que poco a poco se dejó de ofertar, se dejó de cocinar, se dejó de sembrar, y así lentamente se comenzó a borrar a tal punto que resultaba complicado y caro encontrarlo en la Central de Abastos de Oaxaca, que en general tiene el mejor precio y diversidad de alimentos en la zona. La Central de Abastos forma parte de los siete mercados que integran el sistema de plazas semanales de los Valles Centrales y que incluye el mercado de Tlacolula (domingo), Miahuatlán (lunes), Ayoquesco (martes), Villa de Etla (miércoles), Ejutla de Crespo (jueves), Ocotlán (viernes), Central de Abastos y sus alrededores (sábado) (Basurto-Peña *et al.*, 2015). Hoy las personas jóvenes de Santo Domingo Tomaltepec no conocen este chile. A través de esta historia, buscaremos reflexionar sobre el rol de la memoria en cuanto a reestablecer redes de uso, conocimiento y valor. Tomando una mirada crítica respecto al auge patrimonializante y a las ideas de “pérdida” concebidas por las ciencias de la

conservación, señalaremos que, a veces, en la escucha de la memoria permanecen hilos intangibles que no han desaparecido, pero que para retejerse requieren tomar nuevas formas.

## **La revolución verde y su impacto en las semillas**

Durante las décadas de 1960 y 1970, el paradigma de la revolución verde, un movimiento con auge mundial impulsado por la Fundación Rockefeller, cambió la estructura de la agricultura mundial al promulgar la modernización del campo como la única solución a la hambruna e inseguridad alimentaria (Baranski, 2022). La visión de este movimiento era terminar con el hambre en el mundo mediante el aumento de la producción de alimentos, minimizando el trabajo físico y maximizando la inversión tecnológica. Esto se tradujo en programas de modernización agrícola en países en desarrollo, específicamente a través del fomento de monocultivos y paquetes tecnológicos que otorgaban semillas mejoradas, maquinaria y fertilizantes a productores.

Como respuesta a la lógica de homogeneización y modernización de cultivos, se reafirmó la urgencia de recolectar toda la diversidad posible de cultivos criollos o locales: la materia prima de las variedades mejoradas. Así, durante la década de 1970 los esfuerzos institucionales de conservación de cultivos se enfocaron en crear grandes centros de resguardo de germoplasma, mejor llamados *bancos de semillas*, cuyo objetivo fue acumular la mayor cantidad posible de semillas criollas; estas, según científicos, serían inevitablemente reemplazadas por las variedades mejoradas (Curry, 2022; Laborde y Pozo Campodónico, 1982). La idea de que la modernización implicaba la pérdida de lo “antiguo o lo tradicional” no solo permeó la diversidad de cultivos y semillas locales, sino también a las personas que los manejaban, sus conocimientos y sus prácticas.

En el caso del Chile, los esfuerzos de mejoramiento genético y producción a gran escala se efectuaron a través del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (Inifap), antes Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA). Desde la década de 1960 y principios de la de 1970, se generaron las primeras variedades de chiles genéticamente mejorados de las variedades comerciales de jalapeño, serrano, ancho y pasilla. Hoy en día, el mercado está dividido en dos grandes sectores que contrastan: el de la gran industria agrícola, mayormente en el centro-norte de México, y los pequeños productores y de subsistencia, en el sur y sureste del país (Aguilar-Meléndez y Ramírez Meraz, 2021).

Ante la constatación de que la revolución verde seguía sin dar frutos en materia de seguridad alimentaria y de que, de manera contraria, había favorecido el desgaste ambiental y las disparidades en riqueza, muchas voces desde el sur exclamaron la necesidad de replantear los sistemas alimentarios, la agricultura y la soberanía de los pueblos (Hewitt

de Alcántara, 1976; Jennings, 1988; Suárez, 1982). En las décadas de 1970 y 1980, estudios etnobotánicos y antropológicos señalaron la importancia de la diversidad cultural para la conservación y diversificación de los cultivos (Hernández Xolocotzi, 1971, 1977 y 1985). En particular, se visibilizó la importancia de prácticas culturales tales como las culinarias, las agrícolas, las religiosas y las artísticas en conservar, perpetuar y cuidar la diversidad de plantas y semillas. El desarrollo de estos argumentos, aunados a movimientos sociales y campesinos de resistencia y lucha por la tierra ante las crecientes políticas neoliberales en la década de 1990, tales como el Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), el Consejo Nacional Indígena (CNI) o la Vía Campesina, viraron el discurso internacional de la conservación y la seguridad alimentaria hacia la protección de la diversidad biocultural y la defensa de la soberanía territorial y alimentaria. Mientras que para la industria agrícola la semilla ha sido moldeada como parte de un capital y como un recurso patentable, para otras culturas y grupos campesinos la semilla es un ente vivo, que debe ser cuidado y compartido (nunca vendido). En este sentido, estos movimientos enunciaron el valor de la diversidad biocultural más allá de guardar semillas en bancos y definir las como “recursos genéticos” (Fenzi y Bonneuil, 2016).

## El patrimonio desde la cocina

Dentro del marco de la conservación biocultural, el concepto de *patrimonio* ha tenido un auge creciente en el siglo XXI —tanto en el ámbito académico como en el político y social—. El término hace referencia a algo que debe ser cuidado, protegido y preservado por tener un valor intrínseco en la identidad colectiva de un grupo (Bak-Geller Corona *et al.*, 2019, p. 18). En este sentido, los patrimonios gastronómicos se refieren a la importancia de las cocinas regionales y el papel que desempeñan en la vida de quienes las practican, desde los sabores cotidianos y el disfrute de lo que nos gusta comer, hasta su rol en los sentimientos de pertenencia, en la cohesión de un grupo, en su identidad y en la preservación de la diversidad. Por lo tanto, los patrimonios culinarios integran tanto los aspectos materiales de una cocina (ingredientes, semillas, materiales, platillos), como los inmateriales (sabores, sentimientos, identidades, conocimientos acuerpados) (Bak-Geller *et al.*, 2019, p. 19).

En esta reciente ola de “patrimonialización” se ha cuestionado quiénes definen lo *auténtico* o *tradicional*, o si los portadores de una herencia culinaria son necesariamente beneficiados por las políticas o proyectos que las patrimonializan (Bak-Geller Corona y Pasquier Merino, 2020). Pensando en el Chile como símbolo de identidad y cultura en México, ¿cómo se define qué chiles son parte de un patrimonio? ¿Qué pasa cuando se pierden? ¿Cómo construimos patrimonios justos que respondan a la creciente homogeneización de nuestros cultivos?

## Cocina Colaboratorio

Este trabajo se sitúa en el contexto de Cocina Colaboratorio: un proyecto que busca fomentar la soberanía alimentaria de tres comunidades en México: Santo Domingo Tomaltepec, Xochimilco en Ciudad de México y Loma Bonita en Chiapas. Desde el 2020, Cocina Colaboratorio ha llevado a cabo un proceso de trabajo y acompañamiento con distintos productores de alimentos y sus familias, en Santo Domingo Tomaltepec, investigando y accionando espacios de (des)encuentro, experimentación y diálogo entre habitantes, investigadores y el suelo que pisan. Se reconocen los saberes bioculturales que permiten la afirmación cultural, como punto de partida para innovar y dialogar con otras prácticas, y se establecen relaciones conscientes no impositivas. Basándose en la transdisciplina, el colectivo usa la mesa de la cocina como una metáfora de intercambio horizontal, de colaboración y de acción comunitaria.

## El chile tabiche en Santo Domingo Tomaltepec

El trabajo de campo inició en el verano del 2021 y terminó en el verano de 2022. Este se materializó a través de conversaciones semiestructuradas y actividades diseñadas desde el arte y la investigación de acción participativa. El chile tabiche era un pilar de la gastronomía *mingana*, término que describe la confluencia de herencias zapotecas y mixtecas (*ñuu savi*), que daba a los platillos un sabor inconfundible. Familias campesinas cuidaban las semillas, cultivaban y cocinaban con este chile.

Al investigar su procedencia, encontramos que se sigue produciendo y consumiendo en la Sierra Sur de Oaxaca, por lo que visitamos Ejutla de Crespo. Como parte de la investigación también fuimos a la Central de Abastos de Oaxaca de Juárez, por ser el sitio de confluencia de productos alimenticios más importante de la zona. Al informar a las mujeres de Santo Domingo Tomaltepec sobre esto, se planificaron una serie de eventos para su reencuentro con la comunidad y para compartirlo con las mujeres que lo conocían y con las generaciones más jóvenes.

## Lo propio a través de la cocina: Santo Domingo Tomaltepec

Entrar a la cocina de alguien, probar un platillo que se nos cocinó y decir que no es auténtico sería un enorme atrevimiento. ¿Cómo definimos *lo propio* en nuestras comunidades desde la cocina? Quizás no es posible encontrar una respuesta concreta, pero incluiría olores de temporada, sabores de fiestas, recetas y ollas burbujeantes, entre otros; se trata así de un archivo vivo que no solo contiene saberes y prácticas de nuestros antepasados, sino también sus historias, valores e identidades que están entrelazados con nuestro territorio. Los platos e ingredientes que definimos como *tradicionales* o *típicos* son el ejemplo perfecto para pensar en los consensos del imaginario colectivo,

los sabores y prácticas culinarias que nos dan identidad y definen nuestros modos de ser y estar en un territorio específico. En este sentido, la cocina y su memoria pueden ser herramientas poderosas para establecer un patrimonio cultural, mientras se ejerzan de manera colectiva, desde y para una comunidad.

Es importante considerar que no solo es valioso reflexionar sobre cuál es el patrimonio culinario de una comunidad, sino también preguntarnos cómo lo mantenemos vivo. Esto involucra actividades y circunstancias como conocer las recetas, saber cocinarlas, tener las habilidades para elaborarlas (no cualquiera hace la espuma del chocolate), utensilios para hacerlo, tener los ingredientes, las semillas de los ingredientes, tener el tiempo de cocinar, de celebrar, de equivocarse en la receta y volver a hacerla, de sentarse a comer y compartir. Los cambios en las dinámicas sociales y económicas impulsadas por la revolución verde, la industrialización y la urbanización han dificultado los procesos mediante los cuales tradicionalmente se compartían y transmitían estos saberes, y como sociedad tenemos ahora la responsabilidad de buscar formas que se adapten a las circunstancias actuales, de mantener vivos nuestros patrimonios culinarios y usarlos como una herramienta política de defensa y cuidado del territorio.

Tomaltepec, “el cerro de los tomates”, es un territorio con una historia prehispánica que ha habitado la zona desde hace aproximadamente dos milenios (Martín Gabaldón, 2022). Hoy, Santo Domingo Tomaltepec se sitúa a unos 40 minutos de la urbe más grande del estado de Oaxaca, por lo que es un lugar donde confluye el movimiento ciudadano, las montañas y un valle fértil de clima semiárido. A pesar de esta cercanía a la ciudad, sus habitantes cuidan y transitan los caminos del campo y las montañas alejadas de manera cotidiana, siendo un lugar de ejercicio, de descanso y de convivencia. Sus senderos marcan un lazo de la gente con su territorio y con lo que en él se siembra, cosecha y cocina.

En Santo Domingo Tomaltepec la variedad culinaria es extensa, y cada platillo tiene un sabor y lugar específico en la vida diaria y en los festejos de la comunidad. La riqueza culinaria es un reflejo de la abundancia de su historia y de sus tierras, y la importancia del saber-hacer se refleja en los espacios públicos y en los hogares. Así, los domingos temprano en la plaza central se encuentra el delicioso atole-espuma, una receta laboriosa conocida y preparada por pocas mujeres; todos los días por las tardes al caminar por sus calles se siente el rico olor a pan recién horneado (ya que es un pueblo panadero); y en las mañanas se escucha el molino que, dependiendo del día y la hora, muele chiles, granos de maíz y otros ingredientes de las recetas cotidianas.

La fiesta es una parte fundamental de la cohesión social de la comunidad, así como un distintivo identitario y en ellas lo que nunca puede faltar es comida. Y no cualquier platillo: hay una serie de recetas tradicionales en la comunidad que se consumen y cocinan según la ocasión, y para ello hay mujeres, que son las cocineras tradicionales, quienes

llevan en sus manos la tradición oral y las habilidades para hacer estas recetas. Estas mujeres son consultadas desde semanas o incluso meses antes para definir el menú; son las encargadas de encontrar los ingredientes de mejor calidad, tener todos los preparativos necesarios y cocinar el día de la fiesta, es decir, todo lo necesario para lograr que las personas que asistan al festejo tengan un plato con la calidad esperada. Algunos platillos típicos de fiesta son el mole negro, mole verde, empanadas de amarillo e higaditos de pollo. La importancia de la comida en Santo Domingo Tomaltepec también permea la cotidianeidad de las cocinas. A diario se preparan tortillas de maíz nixtamalizado hechas a mano, platillos tradicionales, chocolate caliente, tlayudas y memelas.

En las últimas décadas, los cambios en las dinámicas sociales y económicas, impulsados por la globalización y la estandarización de la vida, han llevado a la erosión gradual de ingredientes y prácticas culinarias únicas en Santo Domingo Tomaltepec, como el caso del chile tabiche. Sus raíces se marchitaron, sus colores se desvanecieron y su sabor se volvió un eco lejano. El tabiche desapareció de los campos y cocinas de Tomaltepec, pero permaneció en la memoria de algunas de sus habitantes.

## **El chile Tabiche en la memoria de Santo Domingo Tomaltepec**

En Santo Domingo Tomaltepec, los chiles y sus sabores se encuentran en abundancia. Secos, frescos, verdes, rojos, en caldo, guisado, asados o al natural, los chiles son fundamentales en la vida diaria y en las celebraciones más importantes de esta comunidad. En este sentido, el conocimiento sobre las variedades del chile, dónde se encuentran, cómo se limpian, cómo se preparan y qué chiles se usan y para qué, es transmitido principalmente por las mujeres de la comunidad de generación en generación de manera oral y a través de la práctica. Los chiles son frutos que al ser desvenados sueltan su particular picor en manos de las abuelas, las madres y las jóvenes, creando hilos de historias que se materializan en los sentidos; en el escozor de las manos, en el olor de las cazuelas y en el sabor de aquello que se cocina.

Cada chile tiene un rol particular en Santo Domingo Tomaltepec, y esto no es cosa sencilla. De las (al menos) 90 cultivariedades de las formas domesticadas de chiles en México (Aguilar-Meléndez y Lira Noriega, 2018, p. 79), 25 se producen en el estado de Oaxaca (López López, 2022). De estos 25, en Santo Domingo Tomaltepec se conocen el paradito, nanche, chile de agua, onza, chilhuacle, costeño, mirasol, bolita y piquín (estos dos últimos son chiles silvestres que pertenecen a la especie *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) y, como veremos, el tabiche. Cada uno se caracteriza por tener un sabor distinto, más allá del nivel de picor. Además, en la comunidad también se usan chiles más comerciales a nivel nacional como el jalapeño o el serrano. La variedad de chiles y de sus usos en Santo Domingo Tomaltepec es realmente extensa.

Algunos se usan para muchas recetas, y hay otros que se utilizan para platillos específicos. Por ejemplo, el chile guajillo se integra a muchísimos guisos como el amarillo, la segueza, el chichilo, el mole y el pollo enchilado, ya sea para dar color o por su sabor particular que trasciende el picante. Por otro lado, el chile chilhuacle se utiliza solamente para el mole negro. Los tipos de chiles se dividen principalmente en secos o frescos, ya que los primeros se usan principalmente en guisos calientes y los segundos en salsas frescas para acompañar los platillos, solos o para darle sabor a una tortilla con frijolitos. Sin embargo, hay chiles dinámicos, como el chile de agua, que se utiliza fresco cortado en tiras con cebolla y limón, o como chile relleno con pollo o queso.

La división entre chiles secos y frescos es interesante, ya que, además de la diferencia que tienen en usos en la cocina, ambos se consiguen en lugares totalmente distintos. Los chiles secos en su mayoría se compran en la Central de Abastos de Oaxaca, aunque también se suele secar el excedente de chiles frescos que crecen en las parcelas, huertos o campos de la comunidad. También, los chiles frescos se producen y compran en comunidades aledañas, como es el caso del chile de agua proveniente de San Sebastián Abasolo. Sin embargo, el uso de distintos chiles y su movimiento no es ni ha sido algo inamovible a través del tiempo. Los tipos de chile y su abasto se han modificado por la volatilidad de precios, la industrialización de la agricultura y las transformaciones de la dieta, la migración y/o la falta de transmisión de prácticas y saberes a las nuevas generaciones. En este sentido, los usos culinarios y su continuación se han enmarcado como estrategias clave para la conservación de chiles regionales, específicamente en Oaxaca (Castellón-Martínez *et al.*, 2012).

Cocineras tradicionales de la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, entre ellas doña Ernestina Santiago y doña Inés Ramírez Martínez, son portadoras de un conocimiento culinario local extenso, transmitido de manera oral y mediante la práctica por sus madres y otras mujeres de sus familias y de la comunidad. A sus 80 y 78 años, respectivamente, han presenciado la llegada de nuevos ingredientes, pero también la desaparición de otros con los que crecieron. A través de cocinar junto con ellas, conversaciones casuales y entrevistas semiestructuradas con ambas, hemos ido trazando el movimiento y cambio de los chiles de la comunidad.

Doña Ernestina nos habló de un chile particular que se usaba mucho cuando era niña, pero que ya no se encuentra en la comunidad ni en los alrededores. Este chile, recordó Ernestina, se llamaba *tabiche* o *guiintabich*, en zapoteco (*guiin* significa *chile*). Ella nos contó que este chile era muy sabroso y que lo consumían fresco y seco. Fresco tenía una forma similar al del chile de agua o al jalapeño, con coloraciones verdosas y rojas; seco era parecido al chile pasilla, pero más picante.

Ernestina recordó que su mamá lo compraba en las tiendas locales, específicamente a un señor que vendía quesos y pescados frescos. Después dijo que cuando creció este

chile entró en desuso y dejaron de encontrarlo en la comunidad; ya no se podía comprar. Hoy ni sus hijas ni las mujeres más jóvenes lo conocen, solamente las personas de su edad que también lo habían utilizado hace aproximadamente setenta años. Al pensar en la pérdida del chile tabiche, Ernestina compartió: “Quién sabe por qué desapareció, porque mi mamá mucho lo acostumbró, principalmente para los frijoles en rajitas” (conversación semiestructurada con Ernestina Santiago, 2021). En este sentido, el chile tabiche y muchos otros ingredientes fundamentales para la cocina de Santo Domingo Tomaltepec residen en la memoria no solo como sabores, sino también como vínculos que unen a las personas con sus seres queridos. Además de ser parte de la identidad cultural, son vehículos sensoriales de afecto, tanto para conectar a los presentes, como para unirnos con los que ya no están.

Por otra parte, doña Inés nos compartió sus memorias sobre el chile tabiche de cuando era joven. Inés, especialista en cocina y platillos locales, manifiesta su cariño a través de sabores que solo ella sabe preparar. Su amor por la cocina se hace evidente no solo en determinadas recetas, sino en la totalidad de su conocimiento; desde el movimiento de sus manos hasta las memorias de su tía, quien le enseñó a cocinar y también a conseguir los ingredientes de mejor calidad. Inés sabe con detalle dónde comprar los mejores frijoles y el mejor maíz de Santo Domingo Tomaltepec. También conoce los pasillos de la Central de Abastos y sabe en qué puestos se consiguen los mejores chiles (y al mejor precio). En su casa tiene un árbol de aguacates criollo, un nogal, chiles serranos y piquín, tomates, hierbabuena y hortalizas.

Según recuerda Inés, el tabiche era un chile que se compraba fresco en la comunidad y seco en la ciudad de Oaxaca, principalmente en la Central de Abastos. Al igual que Ernestina, nos confirmó que el tabiche seco se parecía al chile pasilla y que se usaba mucho en la cocina de la comunidad, pero aclaró que “ya no es como antes que había en cualquier lado” (conversación semiestructurada con Inés Ramírez, 2022). Inés nos compartió que los abuelos de antes lo sembraban: “Mi abuelita por parte de mi mamá sembraba ese chile” (conversación semiestructurada con Inés Ramírez, 2022). Su sabor, muy particular, acompañaba muy bien a platillos como las tlayudas. Señaló que cuando era joven algunas veces venían a venderlo desde Yalalag, un pueblo zapoteco ubicado hacia la Sierra Norte de Oaxaca. Sin embargo, mientras Inés fue creciendo los precios subieron mucho y la gente dejó de comprarlo, por lo que dejaron de producirlo tanto en Santo Domingo Tomaltepec como en los pueblos aledaños.

Inés expresó su nostalgia hacia el chile tabiche y, con un tono de preocupación, dijo que no es el único que gradualmente ha entrado en desuso. Tanto Inés como Ernestina identificaron chiles criollos como el de onza, el de palito y el chilhuacle, que cada vez se usan menos, pues se han vuelto tan caros que a veces son inaccesibles: “no alcanza para comprarlos” (conversación semiestructurada con Inés Ramírez, 2022), dice Inés. Por esta

razón, Inés y Ernestina creen que muchas mujeres, en especial las más jóvenes, prefieren comprar chiles comerciales más baratos, tales como el jalapeño o serranitos, el guajillo o el pasilla mexicano, en gran parte producidos en el norte de México, principalmente en Zacatecas, y con semillas mejoradas provenientes de transnacionales extranjeras (comunicación personal con Moisés Ramírez Meraz, 2021). Ambas mujeres expresaron que, si sus saberes y los de otras mujeres mayores no se perpetúan, hay muchos más ingredientes y platillos que dejarían de existir en Santo Domingo Tomaltepec.

Hablando sobre los chiles industriales que venden en la Central de Abastos, Inés también nos dijo que a pesar de que el chile tabiche había desaparecido hace ya muchos años de la comunidad, todavía era posible encontrarlo en algunos puestos de la central, aunque de manera limitada, solo en seco y a precios muy elevados. También, que en la temporada de cosecha en diciembre se podía encontrar en Juquila y en Ocotlán hacia el sur de Oaxaca, pero no en los alrededores de Santo Domingo Tomaltepec. Inés nos propuso ir a la Central de Abastos para hablar con los comerciantes, ya que ella conocía quiénes vendían el tabiche seco.

Una vez que estuvimos en la Central de Abastos, nos llevó a los pasillos en dónde se encuentran los puestos de chiles secos. Ahí, todos los comerciantes nos dijeron lo mismo: el chile tabiche seco solo lo compra la gente mayor, y los precios cada vez suben más debido al desabasto. También nos informaron que el tabiche fresco ya no se vende en la Central de Abastos. Solamente se encuentra una vez al año con una mujer que trae los chiles frescos desde el Istmo de Tehuantepec en diciembre. Un vendedor incluso dijo que chiles como el costeño, el de onza y el tabiche “se iban a dejar de vender” (entrevista estructurada con vendedor de chiles en la Central de Abastos de Oaxaca, 2022). Según el testimonio de cinco vendedores diferentes, hace aproximadamente quince años que los chiles importados de Zacatecas y del extranjero habían acaparado el mercado, lo que desplazó y ha encarecido los chiles regionales oaxaqueños.

Los vendedores de chile seco nos refirieron otro puesto un poco más alejado de esa zona, hacia la puerta 7, llamado El Oaxaqueño, conocido por vender chiles criollos de Oaxaca. Ahí Carlos nos recibió amablemente, nos enseñó su costal de chile tabiche (figura 1) y nos contó que los chiles endémicos como este eran la prioridad de su negocio, y las personas mayores y los chefs sus principales clientes. Nos dijo que los chiles oaxaqueños se estaban produciendo cada vez menos debido a que para muchos productores ya no era rentable. A veces producirlos no genera ganancias y es mejor cosechar otras variedades o cultivos. Esto, aunado a los bajos precios de chiles producidos en modelos de agricultura industrial, ha elevado los precios de chiles criollos por falta de abasto. Sin embargo, Carlos subrayó que todavía hay gente que prefiere comprar los criollos por su sabor. Nos contó el caso del chile guajillo, producido en Zacatecas, que no tiene el mismo sabor que el guajillo criollo. Esto también lo recaló Ernestina,

refiriéndose a este último como “más grueso y más sabroso” (conversación semiestructurada con Ernestina Santiago, 2021).

Curiosamente, Carlos también nos contó que a pesar de que la venta de chile tabiche iba a la baja en los Valles Centrales de Oaxaca, este se seguía produciendo, aunque cada vez menos, en la Sierra Sur de Oaxaca en la región de Miahuatlán. Esto lo confirman estudios agronómicos recientes que delimitan la presencia de tabiche solamente en Miahuatlán de Porfirio Díaz y a Ejutla de Crespo (Aguilar-Rincón *et al.*, 2010, p. 68; López López y Castro García, 2006, p. 162). Seguidamente, nos contó que los chiles son como las lenguas: son las redes de uso las que se han ido deteriorando, no necesariamente los tipos de chile por sí mismos. Si no se usan, se dejan de transmitir.



**Figura 1.** Chile tabiche en El Oaxaqueño, en la Central de Abastos de Oaxaca.  
*Crédito de la fotografía:* Daniela Sclavo Castillo.

En una visita que hicimos el jueves de plaza a la ciudad de Ejutla de Crespo, nos encontramos con el chile tabiche por montón. Los había frescos de color verde y rojo, secos de

varios tamaños y también había venta de su semilla. Estando en la plaza de Ejutla, costaba trabajo creer que este chile era el famoso *guiintabich*, perdido en Santo Domingo Tomaltepec, un pueblo a menos de tres horas en carro.

En el mercado entrevistamos a vendedoras de tabiche, quienes tenían presente que se trata de un chile que se encuentra muy poco en la ciudad de Oaxaca. Nos comentaron que se halla más fácilmente entre Miahuatlán y Ocotlán. Lo compran directamente a productores locales y saben que una parte importante de la producción se exporta a Estados Unidos. El chile tabiche se vende por una medida conocida como almud. Para esta zona de Oaxaca, el chile tabiche es un *chile del diario*, que se emplea para la salsa de tomate rojo o miltomate (tomate verde) (figura 2). Cuando contamos que veníamos de un pueblo cerca de la ciudad de Oaxaca donde este chile se daba por perdido, nos compartieron “pues acá existe, acá lo cultivamos, con esta semillita lo pueden volver a sembrar” (entrevista estructurada con vendedora de chiles en Ejutla de Crespo, 2022).



**Figura 2.** Chile tabiche en Ejutla de Crespo. Crédito de la fotografía: Lucía Pérez Volkow.

En este sentido, es importante reflexionar sobre el papel de los mercados nacionales e internacionales y la consecuente volatilidad de precios, así como en los patrones de consumo y de uso. El modelo agrícola de importación de granos y exportación de hortalizas y frutas bajo los tratados de libre comercio y las políticas asistencialistas de seguridad alimentaria del Estado han desestabilizado los precios de alimentos básicos y fomentado la

homogeneización de las dietas en México (Pasquier, 2019; Rubio, 2013 y 2019), en especial para aquellos grupos en situación de marginalización y vulnerabilidad alimentaria. Los productores pequeños y de subsistencia, la mayoría en Santo Domingo Tomaltepec, han sido dejados de lado por la política del Estado para priorizar productores grandes que favorezcan la exportación y el abasto de las grandes ciudades. Esto ha quebrado redes de uso, al volver inaccesible la producción, comercio o consumo de ingredientes como el chile tabiche.

Sin embargo, como lo demuestran los testimonios de Ernestina y de Inés, el chile tabiche permanece en su memoria (figura 3). A pesar de los cambios más generales en el ámbito agrícola y rural, y de las crisis alimentarias que se han manifestado como consecuencia de las crecientes disparidades, existen maneras de restablecer el uso de ingredientes locales si se fomenta su reconstrucción en las cocinas y en el comercio o intercambio locales. Por eso, la memoria no solo existe en abstracto, sino que, aunada a la acción colectiva, puede ser una estrategia de creación o recreación del patrimonio biocultural.



**Figura 3.** Chiles tabiche traídos de Ejutla de Crespo para Doña Inés.  
*Crédito de la fotografía:* Daniela Sclavo Castillo.

Lo siguiente rinde cuenta de las actividades puntuales que fueron parte de esta historia y que se llevaron a cabo como una colaboración entre el equipo de Cocina Colaboratorio y la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec.

## **El reencuentro: la práctica creativa como detonante de la memoria y el saber-hacer**

A principios del 2021, se inició una investigación colectiva con el equipo de Cocina Colaboratorio y los habitantes de Santo Domingo Tomaltepec para explorar las maneras en las que elementos subjetivos como el sabor, la identidad, ideas de pertenencia, sentires y la cocina influyen y son parte de los esfuerzos de conservación de cultivos. Para llevar a cabo esta investigación, se formó un grupo de trabajo con mujeres cocineras que previamente visitamos. Se invitó a un grupo diverso y representativo de 12 mujeres, de las cuales 6 son cocineras reconocidas en la comunidad por sus platillos, su peculiar sazón y a quienes identificamos como portadoras de amplios conocimientos del patrimonio alimentario local, entendiendo este como el conocimiento profundo de cómo obtener y utilizar los ingredientes, la gestión sostenible de los recursos locales y la relación arraigada con el territorio (Genet Guzmán Chávez, 2019).

Además de las cocineras, se incluyeron también a sus hijas, y se creó así un grupo de trabajo íntimo que permitió observar las brechas y los cambios intergeneracionales en las prácticas culinarias y la relación con los cultivos locales. Al grupo se unieron también los Cronistas Comunitarios, jóvenes de la comunidad que aportan su creatividad y pasión por la narración para capturar y relatar los hallazgos y avances del proyecto. Esta colaboración intergeneracional y multidisciplinaria permitió una exploración profunda de las conexiones entre la cocina, la identidad y la conservación de cultivos en Santo Domingo Tomaltepec.

Para dar inicio a los procesos de esta investigación participativa, se propuso un primer taller-encuentro con el grupo, para ampliar las visiones previamente compartidas por las mujeres. En colaboración con Brenda Morales (artista y alfarera) y el colectivo, se abrió un espacio de reflexión sobre la memoria, el sabor y la conservación de los chiles. Este encuentro marcó el inicio de la activación de un proceso creativo de diálogo y aprendizaje, que da vida a la analogía entre el proceso de creación de piezas de barro y el de cocinar: en ambos se requiere *saber hacer*, con paciencia, el uso de nuestros cuerpos, mente y corazón para llegar a un resultado único. Este espacio se convirtió en un punto de encuentro donde la creatividad, la experiencia y la colaboración se fusionaron para explorar de manera profunda la relación entre la cerámica, la cocina y la fragilidad de la memoria, y cómo esta conexión enriquece la comprensión de las dinámicas y cambios en los paladares y cocinas de Santo Domingo Tomaltepec (figura 4).



**Figura 4.** Cuencos de barro elaborados en el taller Chile, Memoria y Barro, en Santo Domingo Tomaltepec, 19 y 21 de diciembre del 2021. *Crédito de la fotografía:* Daniela Sclavo Castillo.

La mediación del arte en esta investigación, junto con las conversaciones personales descritas previamente, permitió indagar desde otros lugares y sentires, y se convirtió en el hilo conductor que hizo posible desenredar los nudos de la memoria y descubrir la verdad detrás del desplazamiento del chile tabiche de las dietas y las cocinas locales. En acompañamiento con la alfarera Brenda, se guió la creación de cuencos de barro para guardar chiles. Los cuencos de barro, moldeados por manos pacientes y cuidadosas, se convirtieron en lienzos en blanco donde las mujeres plasmaron sus recuerdos y sabores olvidados en torno al chile tabiche. Lienzos en blanco, porque después se les agregó color, donde cada pincelada era un boceto de la textura de las prácticas culinarias que habían quedado en pausa, cada color representaba la intensidad de un sabor perdido y cada trazo evocaba las historias compartidas alrededor de la mesa familiar. En este proceso, las historias emergieron, y entre ellas destacó la historia del chile tabiche, un ingrediente que una vez fue popular y que ahora yacía en las sombras del olvido. Al darle forma al barro, juntas les dimos forma también a nuestros recuerdos, memorias,

imaginarios, miedos y reflexiones sobre el pasado, el hoy y el mañana, recalcando la importancia de la conservación de los saberes, así como su resiliencia y transformación.

En este encuentro, las mujeres que participaron comenzaron a rememorar las prácticas culinarias de sus antepasadas. Contaron cómo el chile tabiche se secaba al sol para preservarlo durante el invierno, cómo se mezclaba con otros ingredientes locales para dar vida a platos únicos y cómo aprendieron recetas que aún guardan como tesoros familiares. El tabiche, con su sabor único, se integraba en salsas, moles y platillos cotidianos y de ocasiones especiales. La comunidad lo valoraba no solo por su sabor, sino como un símbolo de su identidad y conexión con la tierra.

En este espacio no solo se habló puntualmente de las memorias del chile tabiche. Las participantes expresaron su preocupación sobre la pérdida de la tradición culinaria —tanto por la desaparición de los saberes y sabores como por el sentido de familia y comunidad—. Su gran conocimiento en esta área ha sido una forma de procurar, de nutrir, de mantener a la familia unida, de compartir, de tener un espacio que es suyo, de querer. También de perpetuar redes de producción, intercambio y comercio de cultivos, así como prácticas culturales, identidades, semillas y tradiciones. Este diálogo con el pasado avivó el interés del colectivo por investigar más a fondo este peculiar ingrediente.

Descubrimos que esta cultivariedad de chile se produce principalmente en la Sierra Sur y que hay algunas iniciativas en Zaachila que están buscando reactivar redes de comercialización transformando el chile tabiche en conservas, salsas y confituras. En este sentido, se puede observar que los chiles están conectados con las personas que los manejan, cultivan y usan. Con este conocimiento en mano, se celebró una segunda reunión en esta historia.

En el encuentro posterior a la creación de los cuencos de barro para guardar y recuperar la memoria del chile tabiche, se dispuso un fogón y mesas, y se invitó a las mujeres cocineras, a sus familias, a un agroecólogo y a un cocinero a continuar nuestra investigación sobre el chile perdido. Semillas del chile tabiche, chiles secos y frescos fueron traídos al centro de la mesa. En un primer momento se hicieron almácigos para sembrar las semillas, no solo de los chiles, sino también de la esperanza de revivir las prácticas culinarias propias de la comunidad que hacen emerger espacios de cuidado. Otras tantas semillas se distribuyeron entre los asistentes, creando así un grupo de guardianes de esta especie, que se comprometieron a mantenerla viva en los traspatios y las cocinas.

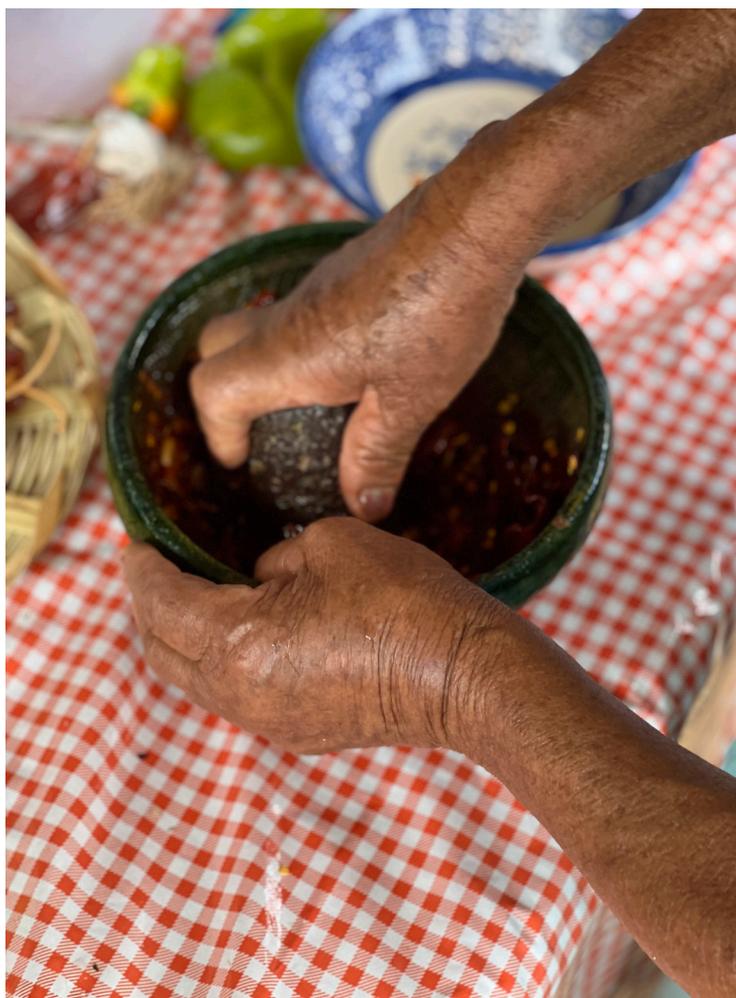
El encuentro también sirvió como escenario para compartir historias, recetas e imaginar nuevos usos para este ingrediente casi olvidado. Se activó un laboratorio de innovación culinaria con el chile tabiche como protagonista indiscutible. El resultado fue un abanico de salsas que se sazonaron con recuerdos y que despertaron sabores dormidos por años, mezclados con deseos de experimentar con la herencia culinaria de

la comunidad. Días más tarde, nos dimos cuenta de que pocas semillas habían germinado, lo que evidenció que hay saberes y prácticas relacionados con el manejo de este cultivo que hay que fortalecer.

Alrededor del fogón, la señora Inés Ramírez nos compartió una receta de chile tabiche que es sencilla y con mucho sabor (figura 5):

- Un par de ajos
- 5 chiles tabiche secos
- sal al gusto

Se tuestan los ingredientes en el comal y se van incorporando al molcajete, donde se muelen poco a poco hasta obtener una salsa espesa pero uniforme. Es el acompañamiento perfecto para los tacos o los nopales blancos. (Contribución de Inés Ramírez en actividad colectiva, 2022)



**Figura 5.** Doña Inés haciendo salsa de chile tabiche con ajo.  
*Crédito de la fotografía:* Emilio Hernández Martínez.

Unos meses después, en una muestra en la plaza central de Santo Domingo Tomaltepec, se exhibieron los cuencos de barro creados en la primera actividad, se compartieron las recetas preparadas y se entabló un diálogo sobre los saberes vivos de la comunidad. Este acto detonó cuestionamientos profundos sobre cómo cuidar y transmitir estos tesoros culturales, y cómo incorporarlos en la vida cotidiana. El chile tabiche poco a poco ha ido retomando los espacios públicos de Santo Domingo Tomaltepec y su vigencia en el cotidiano del pueblo.

## Conclusión

A través del diálogo desde el arte y la colaboración de diversas voces, esta investigación no solo revivió la memoria y tradición del chile tabiche, sino que también inspiró una serie de reflexiones acerca de los patrimonios, los cuidados y los retos emergentes, como el cambio climático y la estandarización de los sistemas alimentarios. La historia de chile tabiche en Santo Domingo Tomaltepec es una lección valiosa sobre la importancia del patrimonio en la valoración de ingredientes a lo largo de la cadena de producción, y sobre cómo estas iniciativas pueden tejer lazos más sostenibles con la tierra y las tradiciones. Como colectivo, hemos aprendido de esta experiencia que, abriendo espacios de diálogo, es posible formar nuevas relaciones y configurar otras formas de ver la realidad para reconectar con las raíces de la alimentación, preservar la memoria y abrir un camino hacia un futuro más diverso y sostenible.

También es necesario reconocer los retos del regreso del chile tabiche a Santo Domingo Tomaltepec. Al ser un tipo de chile que no se ha visto en las últimas décadas, su cultivo y uso no se perpetuarán de la noche a la mañana. A través de cuidados, la transferencia de conocimientos y la participación colectiva, el chile tabiche puede llegar a tener un lugar en las dietas de las nuevas generaciones de Santo Domingo Tomaltepec. A partir de la memoria de las familias, es posible reconstruir puentes, pero estos tienen que ser resignificados acorde a las necesidades locales de hoy.

La historia del chile tabiche en Santo Domingo Tomaltepec —su pérdida y reencuentro— complejiza las conversaciones alrededor del patrimonio porque demuestra que este no es inmutable. Demuestra que la tradición puede ser replanteada y puede cambiar, sin dejar de ser parte de lo propio. El lazo de la comunidad con el chile tabiche se recobró a partir de la memoria, pero se modificó en el proceso de reapropiación. La comunidad de Santo Domingo Tomaltepec ha reintegrado el chile tabiche a sus cocinas como parte de su historia y legado biocultural, pero lo ha hecho en sus propios términos. Hoy, muchos habitantes están interesados en cultivarlo y prepararlo en sus casas, ya sea con la receta de sus abuelas o en alguna salsa diferente, como las que se prepararon aquel día en el laboratorio de innovación culinaria.

Esto deriva en el segundo hallazgo importante del presente artículo: la pérdida de un ingrediente o de un cultivo depende de las redes de uso, de prácticas, de cocina, de costumbres y de intercambio. Los cultivos no se pierden solos y son más que un recurso genético. Guardarlos en un banco de semillas no es suficiente para perpetuar su valor biocultural ni para asegurar su existencia. El caso del chile tabiche es un ejemplo puntual de las enormes desventajas y limitaciones de la agricultura industrial —impulsada por la revolución verde— y de la centralización de recursos fitogenéticos en bancos de semillas. Si no sabemos cómo germinarlos, sembrarlos y cocinarlos, si ya no se nos antoja comerlo, pierden sentido. Cómo mantenemos vivo el patrimonio viene de nuestras propias manos.

A pesar de que en Santo Domingo Tomaltepec muchas personas siguen prefiriendo los chiles locales, principalmente por su calidad y por sus sabores irremplazables, actualmente existe una gran presión del sistema alimentario industrial sobre la diversidad de cultivos. En el caso del chile tabiche, y de otros chiles regionales como el onza, el palo, el chilcoxle o el chilhuacle, los precios se han incrementado como consecuencia de la introducción de chiles producidos en masa, los cuales son mucho más baratos y han cambiado las reglas del mercado. De igual manera, la introducción de chiles enlatados, también de precios más bajos y de larga duración, poco a poco van acaparando los estantes de las casas. En este sentido, espacios como la cocina, el campo, las plazas y los mercados se vuelven claves para la conservación de la diversidad biocultural. Tenemos que conservar los vínculos, historias, memorias y habilidades que la hacen posible y que nos motivan a seguirla manteniendo.

Tal vez, la respuesta a los retos que nos impone la globalización y el capitalismo en materia de conservación biocultural está en preparar una salsita, en salir al mercado, en crear vínculos y en intercambiar semillas. ¿A ti también se te antojó probar una salsa de chile tabiche?

## **Agradecimientos**

Damos las gracias a todas las personas con quienes pudimos colaborar a lo largo de esta investigación. En especial queremos agradecer a las mujeres cocineras de Santo Domingo Tomaltepec y a sus familias, que nos acompañaron en este proceso de reflexión-acción y que compartieron sus tiempos, conocimientos y afectos: Inés Ramírez, Marcela Cortés, Felicitas Martínez, Ernestina Santiago, Magaly Santiago, Lizbeth Santiago, Carmen Santiago, Juanita Martínez, Virginia Miguel, Josefina Hernández, Taydé Martínez y Ana María Martínez.

Gracias también al equipo de Cocina Laboratorio, que hizo posible estos encuentros; a los jóvenes cronistas de la comunidad, que ayudaron a capturar las narrativas;

y a las investigadoras y artistas que han sido parte de este proceso: Paola Miguel, Reyna Domínguez, Manuel Juárez, Nicolás Roldán, Mariana Martínez, Sharon Aguilar, Gilberto Gallardo, Valentina Soto, Alejandro Soto, Sinaí Santiago, Nicolás Santiago, Brenda Morales, Gonzalo Daniel Álvarez, Águeda Ríos y Santiago Gracia Garrido.

## Referencias

- Aguilar-Meléndez, A. y Lira Noriega, A. (2018). ¿Dónde crecen los chiles en México? En A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (eds.), *Los chiles que le dan sabor al mundo* (pp. 75-92). IRD Éditions. <https://doi.org/10.25009/uv.2185.1087>
- Aguilar-Meléndez, A. y Ramírez Meraz, M. (2021). Selección de frutos comerciales de chiles jalapeños: recuento histórico. En M. A. Vásquez Dávila, A. Aguilar-Meléndez, E. Katz y G. I. Manzanero Medina (eds.), *Chiles en México: historias, culturas y ambientes*. IRD Éditions. <https://doi.org/10.25009/uv.2725.1626>
- Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Manzanero-Medina, G. I. y Katz, E. (2021). *Chile (Capsicum spp.) as food-medicine continuum in multiethnic Mexico*. *Foods*, 10(10), 2502. <https://doi.org/10.3390/foods10102502>
- Aguilar-Rincón, V. H., Corona Torres, T., López López, P., Latournerie Moreno, L., Ramírez Meraz, M., Villalón Mendoza, H., Aguilar Castillo, J. P. (2010). *Los chiles de México y su distribución*. Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (Sinarefi); Colegio de Postgraduados; Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (Inifap); IT-Conkal; Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL); Universidad Autónoma de Nayarit (UAN).
- Bak-Geller Corona, S. y Pasquier Merino, A. (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. En D. Prunier, J. Le Gall, A. G. Pasquier Merino y D. M. Espinosa de la Mora (coords.), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas: desigualdades, alimentación y agricultura* (pp. 41-46). Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA); École Urbaine de Lyon - Université de Lyon; Fundación Heinrich Böll. [https://mx.boell.org/sites/default/files/2021-09/jysala\\_completo\\_o.pdf](https://mx.boell.org/sites/default/files/2021-09/jysala_completo_o.pdf)
- Bak-Geller Corona, S., Matta, R. y De Suremain, C. É. (2019). Introducción. En S. Bak-Geller Corona, R. Matta, C. É. de Suremain (coords.), *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones* (pp. 17-29). El Colegio de San Luis; Institut de Recherche pour le Développement (IRD).
- Baranski, M. R. (2022). *The globalization of wheat: A critical history of the green revolution*. University of Pittsburgh Press.
- Basurto-Peña, F., Castro-Lara, D., Mera Ovando, L. M., Juárez-Castro, T. (2015). Etnobotánica de las calabazas cultivadas (*Cucurbita* spp.) en valles centrales de Oaxaca, México. *Agro Productividad*, 8(1). <https://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/639>
- Castellón-Martínez, É., Chávez-Servia, J. L., Carrillo-Rodríguez, J. C. y Vera-Guzman, A. M. (2012). Preferencias de consumo de chiles (*Capsicum annum* L.) nativos en los valles

- centrales de Oaxaca, México. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 35(5), 27-35. [https://doi.org/10.35196/rfm.2012.Especial\\_5.27](https://doi.org/10.35196/rfm.2012.Especial_5.27)
- Curry, H. A. (2022). The history of seed banking and the hazards of backup. *Social Studies of Science*, 52(5), 664-688. <https://doi.org/10.1177/03063127221106728>
- Fenzi, M. y Bonneuil, C. (2016). From “genetic resources” to “ecosystems services”: Century of science and global policies for crop diversity conservation. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 38(2): 72-83. <https://doi.org/10.1111/cuag.12072>
- Genet Guzmán Chávez, M. (2019). La patrimonialización está verdaderamente en todas partes. En S. Bak-Geller Corona, R. Matta, C. É. de Suremain (coords.), *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones* (pp. 9-15). El Colegio de San Luis; Institut de Recherche pour le Développement (IRD).
- Hernández Xolocotzi, E. (1971). *Exploración etnobotánica y su metodología*. Colegio de Postgraduados; Escuela Nacional de Agricultura.
- Hernández Xolocotzi, E. (1977). *Agroecosistemas de México: contribuciones a la enseñanza, investigación y divulgación agrícola*. Colegio de Postgraduados.
- Hernández Xolocotzi, E. (1985). *Lecturas en etnobotánica*. Universidad Autónoma de Chapingo; Colegio de Postgraduados.
- Hewitt de Alcántara, C. (1976). *Modernizing Mexican Agriculture: Socioeconomic Implications of Technological Change, 1940-1970*. Instituto de Investigación de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
- Jennings, B. (1988). *Foundations of international agricultural research: Science and politics in Mexican agriculture*. Westview Press.
- Laborde, J. A. y Pozo Campodónico, O. (1982). *Presente y pasado del chile en México*. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos; Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, México.
- Long-Solís, J. (1998). *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. Fondo de Cultura Económica.
- López López, P. S. (2022). Chiles criollos. En Conabio (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad) (ed.), *La biodiversidad en Oaxaca: estudio de estado* (pp. 325-330). Conabio.
- López López, P. y Castro García, F. H. (2006). La diversidad de los chiles (*Capsicum* spp., Solanaceae) de Oaxaca. En P. López López y S. Montes Hernández (comps. y eds.), *Avances de investigación de la red de hortalizas del Sinarefi* (pp. 135-178). Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.
- Luna Ruiz, J. de J., Pérez Chávez, M. S., Martínez de Anda, J. A. y Sosa Ramírez, J. (2018). Distribución ecogeográfica del chile silvestre en México y su conservación *ex situ*. En A. Aguilar-Meléndez, M. A. Vásquez-Dávila, E. Katz y M. R. Hernández Colorado (eds.), *Los chiles que le dan sabor al mundo* (pp. 93-107). IRD Éditions. <https://doi.org/10.25009/uv.2185.1087>

- Martín Gabaldón, M. (2022). *La historia de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca*. Cocina Colaboratorio, Instituto de Investigaciones Históricas, Unidad Oaxaca.
- Pasquier, A. (2019). Narrativas contrastantes en torno al concepto de “seguridad alimentaria”: el caso del programa Sin Hambre. En B. Rubio y A. Pasquier (comps.), *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza: una visión multidisciplinaria* (pp. 95-130), Universidad Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales. <https://ru.iis.sociales.unam.mx/handle/IIS/5688>
- Pickersgill, B. (1997). Genetic resources and breeding of Capsicum spp. *Euphytica*, 96, 129-133. <http://dx.doi.org/10.1023/A:1002913228101>
- Rubio, B. (2019). La dependencia alimentaria en tiempos de desvalorización de las materias primas: México en la encrucijada. En B. Rubio y A. Pasquier (comps.), *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza: una visión multidisciplinaria* (pp. 17-38), Universidad Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales. <https://ru.iis.sociales.unam.mx/handle/IIS/5688>
- Rubio, B. (coord.). (2013). *La crisis alimentaria mundial: impacto sobre el campo mexicano*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales.
- Suárez, B. (1982). Las semillas, el Estado y las transnacionales. *Problemas del Desarrollo. Revista Latinoamericana de Economía*, 13(51/52). <https://doi.org/10.22201/iee.20078951e.1982.51/52.36955>

:: :: ::

## Sobre este artículo

\* Agradecemos el apoyo de la Universidad Nacional Autónoma de México a través del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad; PRONACE-CONACYT núm. de proyecto 319065; UNAM-PAPIIT núm. de proyecto IV-200120; Fondo Mundial para el Medio Ambiente —9380— Agrobiodiversidad Mexicana Conabio IE-20409. También, el respaldo de la beca CONACYT - Cambridge Trust. La investigación tuvo lugar en México: en Santo Domingo Tomaltepec y Ejutla de Crespo (Oaxaca), desde el verano del 2021 hasta el verano del 2022. Fue financiada parcialmente por la Wellcome Trust [217968/Z/19/Z] y, siguiendo sus lineamientos, el artículo se publica con la licencia Creative Commons CC BY 4.0.

Este trabajo cuenta con el consentimiento informado de todos los participantes y se han tomado las medidas necesarias para respetar el derecho a la privacidad de las personas involucradas. Se ha obtenido, de manera oral y escrita, el deseo explícito de participar de todas las partes involucradas, quienes han sido debidamente informadas sobre los objetivos de la investigación, su alcance y sus posibles implicaciones. El colectivo ha priorizado el bienestar de los participantes, asegurándose de que sus opiniones, experiencias y contribuciones sean tratadas con el máximo respeto y consideración. Se ha mantenido un diálogo constante y transparente con ellos, fomentando un ambiente de

confianza y colaboración. Este trabajo se enmarca en un compromiso profundo por reconocer los saberes vivos y las narrativas locales, por lo que en todo momento se ha puesto en marcha un protocolo que procura intercambios recíprocos y la promoción de prácticas respetuosas y responsables en la investigación.



## Sobre los autores

**Daniela Sclavo Castillo.** Candidata a doctora en Historia y Filosofía de la Ciencia por la Universidad de Cambridge (Reino Unido), forma parte del proyecto From Collection to Cultivation y es colaboradora de Cocina Colaboratorio. Investiga aspectos culturales, simbólicos y afectivos de cultivos. Entre sus últimas publicaciones se encuentra “Framing the traditional: Counterrevolution and gender in Mexican ethnobotanical research through the 1970s and 1980s”, artículo publicado en 2023 en *Journal of Ethnobiology* (43[3], <https://doi.org/10.1177/0278077123119477>). [ds936@cam.ac.uk](mailto:ds936@cam.ac.uk)



**Lucía Pérez Volkow.** Maestra en Ciencias por la Universidad Estatal de Nueva York (EE. UU.), forma parte del grupo transversal de Cocina Colaboratorio. Investiga los sistemas socioecológicos y la cocina. Entre sus últimas publicaciones se encuentra “From rainforest to table: Lacandon Maya women are critical to diversity landscapes and food in Lacanja Chansayab, Mexico”, artículo escrito en coautoría y publicado en 2022 en *Agriculture and Human Values* (40, <https://doi.org/10.1007/s10460-022-10352-z>). [lperezv@iies.unam.com](mailto:lperezv@iies.unam.com)



**Emilio Hernández Martínez.** Maestro en Artes por Central St. Martins, Universidad de las Artes de Londres (Reino Unido). Es coordinador creativo en Cocina Colaboratorio. Colabora en el diseño de experiencias de aprendizaje colectivas, que generan situaciones de participación y formación en temas de arte, agroecología y diseño participativo.

