



Diversos usos del chile en la cocina regional de San Martín Texmelucan, Puebla

Yara Casandra Juárez Pérez

Egresada de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla. El presente trabajo se presentó como forma de titulación.

San Martín Texmelucan ha sido reconocido a lo largo del tiempo por ser una de las principales regiones productoras de diversos alimentos, entre ellos el chile poblano, el amaranto, los quelites, cilantro, etc. , así como es una de las regiones mayormente sostenidas por el comercio y la agricultura.

Con base en lo anterior es que las siguientes líneas se sustentan bajo una premisa: proporcionar argumentos y elementos dirigidos a incrementar la originalidad de la cocina regional a través del consumo de producto local. De acuerdo con Guevara (2017) el cultivo de chile poblano se encuentra en peligro debido a que los campesinos son afectados por causas climáticas, económicas y mercadológicas.

En México existen varias instituciones que brindan apoyo a los agricultores mediante la ejecución de programas que tienen como objetivo final incrementar sus cosechas, la más importante de todas ellas es la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Tomar en cuenta que existen apoyos es importante en la medida que el propósito de esta investigación es incentivar -desde el ámbito académico- al incremento de la cocina regional a partir del consumo interno y de las posibilidades de consumo al exterior del país. Es precisamente en este sentido que se puede alinear propósitos que, sin pensarlo originalmente, se refuerzan.

Siguiendo con el propósito de la presente investigación, resulta importante destacar la realización de entrevistas a los habitantes de la comunidad de tal forma que se busca identificar e indagar de primera fuente las razones por las cuales el consumo de productos locales es bajo, así como el conocimiento de algunos platillos elaborados con el chile poblano.

San Martín Texmelucan se ha caracterizado por ser una de las principales regiones en el estado de Puebla en producir chile poblano. De acuerdo con Castillo (2013), Puebla ocupa el lugar número once entre los productores de chile poblano en México abasteciendo con un total de 122 toneladas producidas en 109 hectáreas. A pesar de ello existen indicios que demuestran una producción tendiente a la baja, lo cual ha requerido la inversión en investigación y tecnología, específicamente para mejorar la calidad de la semilla y se combatan las plagas.

En este contexto es que se hace necesario recordar que México cuenta con una gran diversidad de platillos gastronómicos, derivado de la gran variedad de ingredientes, misma característica que hacen que la cocina destaque por su autenticidad.

En los diferentes estados de la república mexicana existe una gran aportación gastronómica que es reconocida por la propia Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), al ser un modelo cultural que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

Es en este sentido anterior es importante descartar que Puebla aporta el mole poblano, los chiles en nogada, las chalupas, las cemitas, entre otros, siendo uno de sus principales productos es el chile poblano. En lo particular, y de acuerdo con Contreras (2013), San Martín Texmelucan está conformado por once pueblos entre los que se pueden mencionar: San Lucas Atoyatenco, San Baltazar Temascalac, Santa Catarina Hueyatzacoalco, San Rafael Tlanalapan, San Cristóbal Tepatlaxco, etc. Por su parte Castillo (2013) reconoce a dicho municipio como una de las principales regiones productoras de chile poblano en la entidad, sin embargo, en la última década la producción se ha visto afectada por la entrada de dicho producto proveniente de China, el cual no cuenta con las características de su particularidad: olor, sabor y color.



El enfoque que se utiliza es de carácter cualitativo, el cual tiene como visión resaltar las características particulares y su interpretación, que de acuerdo con Méndez (2013) y Velázquez (2014), permite estudiar la ocurrencia natural de un fenómeno basándose en la observación y búsqueda de un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad.

Conforme a Díaz (2013), la entrevista es un instrumento técnico que adopta un diálogo coloquial para la obtención de datos, razón por la cual se propuso desde un inicio dirigir la investigación con base en la obtención de información mediante dicho instrumento, específicamente a los habitantes de la región, con el fin de conocer los fenómenos que influyen en el consumo del producto.

Los resultados que se obtuvieron concluyen en que la mayoría de las personas de la región refieren una modificación en los hábitos de la cocina tradicional, optando por realizar que tenga como características importantes la sencillez y rapidez, evitando con ello pasar muchas horas en la cocina dejando a un lado la complejidad de alguna práctica gastronómica de la región.

En la realización de esta investigación destaca el conocimiento de diversas recetas que tienen como ingrediente base el chile poblano y que son poco conocidas fuera de la región como lo es el helado de dicho ingrediente solamente. Por otra parte, resulta curioso señalar que a pesar de que el chile poblano se ocupa en diversas recetas tradicionales de la región -como el chile relleno, chile en nogada, variedad de rajas- su consumo se focaliza en temporada de julio-agosto.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d2/Ex_Hacienda_de_Chautla%2C_San_Mart%C3%ADn_Texmelucan_Puebla_Castillo_2.jpg

Otra parte importante para explicar su uso y consumo tendiente a la baja, se debe a su elevado costo de producción, optando por conservarlo mediante su puesta al sol para secarlo, del que se obtiene el chile mulato o chile ancho. A su vez la deficiente infraestructura de los productores para conservar y vender el chile verde, propicia la presencia de intermediarios quienes acaparan las ventas como estrategia de reventa al consumidor final. En la temporada normal el precio en el que lo vende el productor al intermediario es comúnmente a cinco pesos, revendiéndolo a su vez al consumidor final hasta los catorce pesos, de tal forma que es más amplio el margen de ganancia que obtiene el intermediario.

La apuesta de los productos del chile poblano, intentando diferenciarse del que se produce en otro lugar del país o del extranjero, es trabajar en la conservación de semillas criollas a fin de seleccionar la plántula y adecuar el sistema de riego.

En el estado de Puebla, en promedio, se consumen alrededor de 3 mil 300 toneladas de chile poblano, de las que sólo el 20% es producción local. Con esto, el precio de representación de este producto es de seis a veinte pesos dependiendo de la compra. Actualmente productores de la región trabajan con parcelas demostrativas tecnificadas para mejorar el cultivo, de tal suerte que los productores cuentan con un invernadero en donde laboran por el rescate genético y la conservación de la semilla criolla del chile poblano.

Durante la presente investigación se pudo conocer que las personas de la región sólo conocen los platillos tradicionales, los que son heredados de generación en generación, limitando con ello su consumo a la temporalidad.