

DE MÉXICO PARA EL MUNDO

CHILE YAHUALICA

HISTORIA, CULTIVO, USOS Y
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

JUAN GALLARDO VALDEZ
ANTONIA GUTIÉRREZ MORA





De México para el mundo

Chile Yahualica

*Historia, Cultivo, Usos y Denominación
de Origen*

JUAN GALLARDO VALDEZ

ANTONIA GUTIÉRREZ MORA



***De México para el mundo Chile Yahualica
Historia, Cultivo, Usos y Denominación de Origen.***

Primera Edición 2021

D.R. © Juan Gallardo Valdez

D.R. © Antonia Gutiérrez Mora

D.R. © Centro de Investigación y Asistencia en
Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ).

Av. Normalistas # 800, Colinas de la Normal.

C. P. 44270. Guadalajara, Jalisco, México.

Laboratorio Nacional PLANTECC.

www.ciatej.mx

Diseño: ~~Karen Elizabeth Pérez Beltrán~~

Fotografías: Juan Gallardo Valdez

Dibujos: Angélica Valdivia Ramírez

ISBN: 978-607-8734-27-6

INDICE

<i>Contenido</i>	<i>Pág.</i>
Agradecimientos	7
Introducción	9
Esbozo histórico del chile	13
<i>Proemio</i>	13
<i>El chile a través de la historia</i>	13
<i>El chile en la época prehispánica</i>	14
<i>El chile después de la conquista (Siglos XVI-XVII)</i>	15
<i>Del siglo XVIII al inicio del milenio</i>	21
Aspectos históricos sobre el chile Yahualica	27
<i>Antecedentes</i>	27
<i>Referencias sobre el cultivo de chile en la zona</i>	28
<i>Cultivo del chile Yahualica en la región Altos de Jalisco</i>	36
El cultivo del chile Yahualica	43
<i>Introducción</i>	43
<i>Origen del chile</i>	45
<i>Taxonomía</i>	45
<i>Características de la planta y el fruto</i>	47

<i>Condiciones del cultivo del chile Yahualica.....</i>	49
<i>Proceso de cultivo y obtención del fruto seco del chile Yahualica.....</i>	50
<i>Producción de plántula.....</i>	50
<i>Preparación del terreno.....</i>	54
<i>Determinación de la densidad de siembra.....</i>	56
<i>Plantación o Trasplante.....</i>	57
<i>Manejo de la plantación.....</i>	59
<i>Riegos.....</i>	59
<i>Labores de cultivo durante el riego.....</i>	61
<i>Fertilización.....</i>	62
<i>Combate y control de malezas.....</i>	62
<i>Deshierbe.....</i>	63
<i>Manejo fitosanitario.....</i>	64
<i>Las plagas y su control.....</i>	64
<i>Control de Enfermedades.....</i>	66
<i>Riesgos climáticos.....</i>	68
<i>Heladas.....</i>	69
<i>Lluvia excesiva.....</i>	69
<i>Granizadas.....</i>	70
<i>Cosecha del chile Yahualica.....</i>	71
<i>Selección de la semilla para el siguiente ciclo.....</i>	74
<i>Proceso de deshidratado o secado del chile Yahualica.....</i>	77
<i>Descripción general del proceso.....</i>	78
<i>Tendido.....</i>	79
<i>Volteo.....</i>	82
<i>Clasificación.....</i>	88

<i>Criterios de selección.....</i>	88
<i>Selección.....</i>	90
<i>Categorías.....</i>	92
<i>Chile de Primera.....</i>	92
<i>Chile de Segunda.....</i>	93
<i>Chile de Tercera.....</i>	95
<i>Empacado (Encostalado).....</i>	96
<i>El uso del chile Yahualica y su importancia en la gastronomía.....</i>	99
<i>Introducción.....</i>	99
<i>Tradición culinaria.....</i>	100
<i>La famosa Torta Ahogada.....</i>	100
<i>Historia.....</i>	101
<i>Los Chilaquiles.....</i>	109
<i>Embutidos (Longaniza y Chorizo).....</i>	111
<i>Salsas Caseras (Salsas de mesa).....</i>	115
<i>Confitería.....</i>	116
<i>Reconocimiento del chile Yahualica como ingrediente básico de la Gastronomía.....</i>	121
<i>El chile Yahualica como Ingrediente en la elaboración de productos</i>	129
<i>Introducción.....</i>	129
<i>Especia.....</i>	129
<i>Chile entero.....</i>	130

<i>Chile seco picado o troceado.....</i>	<i>132</i>
<i>Chile Molido.....</i>	<i>134</i>
<i>Adobos.....</i>	<i>134</i>
<i>Elaboración de Salsas Picantes.....</i>	<i>135</i>
<i>Otros productos elaborados con chile Yahualica.....</i>	<i>139</i>
<i>Aspectos culturales asociados al chile Yahualica.....</i>	<i>145</i>
<i>Introducción.....</i>	<i>145</i>
<i>El chile Yahualica como elemento de Identidad y pertenencia.....</i>	<i>146</i>
<i>Escudo de Armas del Municipio de Yahualica de González Gallo.....</i>	<i>147</i>
<i>Descripción de sus elementos Heráldicos.....</i>	<i>148</i>
<i>Interpretación y significado.....</i>	<i>149</i>
<i>El chile Yahualica y su importancia histórica y cultural.....</i>	<i>152</i>
<i>El chile Yahualica en las tradiciones y costumbres.....</i>	<i>153</i>
<i>Festival del chile de árbol en Yahualica.....</i>	<i>153</i>
<i>Origen del proyecto.....</i>	<i>154</i>
<i>Fiesta de Todos los Chiles Mexicanos.....</i>	<i>158</i>
<i>Feria del chile de árbol en Temacapulín.....</i>	<i>160</i>
<i>El chile Yahualica y su presencia durante las Fiestas Patronales.....</i>	<i>167</i>
<i>El Señor del Encino.....</i>	<i>167</i>
<i>El chile Yahualica en las diferentes expresiones culturales.....</i>	<i>171</i>
<i>Artesanías.....</i>	<i>171</i>
<i>El chile Yahualica en la cultura y el arte local.....</i>	<i>174</i>
<i>El chile Yahualica en la Literatura.....</i>	<i>175</i>
<i>El chile Yahualica en las Artes Plásticas.....</i>	<i>180</i>

<i>El chile Yahualica en la Fotografía.....</i>	<i>182</i>
<i>El chile Yahualica en la Música.....</i>	<i>183</i>
<i>El chile Yahualica y el Turismo.....</i>	<i>186</i>
<i>La Ruta del Chile Yahualica.....</i>	<i>188</i>
<i>El chile Yahualica como símbolo característico de identidad.....</i>	<i>190</i>
<i>Otras asociaciones.....</i>	<i>194</i>
<i>Otras expresiones culturales.....</i>	<i>195</i>
<i>Ballet Folclórico.....</i>	<i>195</i>
<i>Trajes Típicos.....</i>	<i>196</i>
<i>El sector empresarial.....</i>	<i>198</i>
La Denominación de Origen Yahualica.....	201
<i>Antecedentes.....</i>	<i>201</i>
<i>El Estudio Técnico Justificativo.....</i>	<i>202</i>
<i>Localización de la región productora.....</i>	<i>207</i>
A) FACTORES NATURALES.....	208
<i>Medio biofísico.....</i>	<i>208</i>
<i>Tipos de Suelo.....</i>	<i>209</i>
<i>Tipos de Climas.....</i>	<i>209</i>
B) FACTOR HUMANO.....	210
<i>Historia, Tradición y Cultura.....</i>	<i>210</i>
<i>Históricos.....</i>	<i>210</i>
<i>Culturales.....</i>	<i>210</i>
<i>Económicos.....</i>	<i>211</i>
<i>Cronología de la Denominación de Origen “YAHUALICA”.....</i>	<i>212</i>

<i>Los beneficios de la Denominación de Origen.....</i>	216
<i>Perspectivas.....</i>	219
<i>La elaboración de la Norma Oficial Mexicana para el Chile Yahuallica....</i>	220
<i>Formación de Consejo Regulador del Chile Yahuallica.....</i>	226
<i>Bibliografía y Referencias.....</i>	229

Agradecimientos

En la realización de este trabajo, se agradece la colaboración de las autoridades de los gobiernos municipales de Yahualica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río del estado de Jalisco y Nochistlán de Mejía y Apulco del estado de Zacatecas, que integran la región geográfica amparada por la Denominación de Origen “YAHUALICA”.

A los productores afiliados a las siguientes organizaciones:

- *Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahualica A.C. (IPCAY).*
- *Asociación de Chileros de Manalisco.*
- *Asociación de Productores de Chile del municipio de Ixtlahuacán del Río.*
- *Asociación Agrícola local de Nochistlán de Mejía, Zacatecas; Productores de Chile de Árbol Yahualica.*

Pero particularmente a los productores de las siguientes localidades, por sus aportaciones y compartir sus experiencias:

- Santos Ayón González: *Los Mezquites*, municipio de Cuquío.
- Javier Castorena Vargas: *La Jarrilla*, Yahualica de González Gallo.
- Luis Rodríguez Reyes Cruz: *Temacapulín*, Cañadas de Obregón.
- Fausto Martínez Ruesga: *Temacapulín*, Cañadas de Obregón.
- Ricardo Pérez Correa: *El Volantín*, Ixtlahuacán del Río.
- Martín Núñez Alvarado: Ixtlahuacán del Río.
- José Martín Bermejo Hinojosa: *Rancho Mesa de San Juan*, Nochistlán de Mejía, Zacatecas.
- Oswaldo Muñoz: *Rancho El Álamo*, Nochistlán de Mejía, Zacatecas.
- Samuel Cruz Cruz: *Ahuetita*, municipio de Teocaltiche.
- Vicente Carrillo Cruz: *Rancho Los Aguilera*, Tenayuca, municipio de Apulco, Zacatecas.
- Jesús Barajas Álvarez: *Manalisco*, Yahualica de González Gallo.
- Luis Antonio Plascencia González: *Manalisco*, Yahualica de González Gallo.
- José Sandoval Valdivia: *El Salto Verde*, Yahualica de González Gallo.

Asimismo, vale reconocer el esfuerzo realizado por el personal científico y tecnológico, además de estudiantes adscritos al Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), quienes participaron en la realización del estudio técnico justificativo, documento soporte y elemento fundamental para la obtención de la Denominación de Origen Yahualica, encabezados por la Dra. Antonia Gutiérrez Mora, Directora de la Unidad de Biotecnología Vegetal, que dicho sea de paso, es originaria de Cuquío, uno de los municipios reconocidos como productor de chile de árbol Yahualica.

En el mismo tenor, se agradecen las aportaciones del Ing. Rigoberto Parga Íñiguez, y se reconoce su tenacidad y firme empeño, además de ser el más férreo promotor de la Denominación de Origen Yahualica, no solo por ser oriundo de este municipio, sino uno de los productores de mayor experiencia en este cultivo, dada su formación como Ingeniero Agrónomo, quien, como presidente del Consejo Estatal de Productores de Chile de Jalisco, realizó diversas gestiones y una intensa labor de promoción y difusión de este emblemático fruto.

Otro de los productores más emblemáticos del chile de árbol Yahualica, sin lugar a dudas el Sr. Salvador Esquivias Agredano, yahualicense avecindado en la cabecera municipal, a quien se considera como uno de los productores de mayor conocimiento práctico logrado a través de más de 40 años realizando este cultivo, lo que lo ha convertido en el mejor conocedor del comportamiento y requisitos de la planta y de los terrenos ideales para las plantaciones en la mayoría de las comunidades de la región, donde lo ha realizado.

Finalmente, pero no menos importante, un agradecimiento especial a Lorenzo Rodríguez Ramírez, autor del Libro ***Sumario del Chile de árbol y las salsas picantes de Yahualica***, del cual se extrajeron algunos fragmentos con su anuencia y autorización, quien pese a tener su residencia en el vecino país del norte (Centralia, estado de Washington, E.U.), sus profundas raíces yahualicenses, tierra de sus ancestros, han influido en su pasión por conocer y promover la historia local.

Juan Gallardo Valdez

Introducción

Históricamente, el chile ha sido uno de los cultivos más importantes en México tanto por su volumen de producción como por su carga cultural. Su domesticación, cultivo, uso y aprovechamiento se remonta a tiempos precolombinos por las primeras civilizaciones mesoamericanas desarrolladas en su territorio, Long-Solís, (1986), afirma que el chile es considerado como una de las primeras plantas que fueron domesticadas y cultivadas y la continuidad de su uso se confirma desde 7 000 y 5 000 años A.C.

Los diversos usos que se daban a este fruto, están representados en códices y manuscritos elaborados por cronistas y tlacuilo, los cuales testifican no solo la existencia de diferentes tipos de chiles, sino el papel tan importante que para nuestros antepasados jugaba como parte de la dieta o condimento y fuente de vitamina C. convirtiéndolo en un producto tributario y como instrumento de trueque que era usado en la realización de ceremonias rituales, como medicamento, castigo, moneda, etc., (Eshbaugh, 1970; Long-Solís, 1986).

Con respecto al chile Yahualica, de acuerdo con los productores locales, en la región alteña se ha cultivado desde que se tiene memoria como un producto para consumo familiar, por lo que además de ser parte de la dieta cotidiana, su cultivo se ha convertido en toda una costumbre y tradición, siendo común, que, en el traspatio, huerto o jardín, incluso hasta en una maceta, todas las familias disponen de alguna planta para su consumo diario.

A decir del cronista oficial del municipio de Yahualica de González Gallo, Elías Sandoval Loza (2017), este municipio Alteño, es reconocido en el país y el extranjero por tres cosas que lo representan: el chile de árbol, la cantera rosa que se explota y labra en su territorio y el Señor del Encino, una imagen de cristo crucificado, que es adorado en un santuario de la localidad de Ocotes de Moya.

Con respecto al chile de árbol, comenta que ha sido una planta que se cultiva en las casas en solares y huertos familiares y las personas, particularmente las amas de casa, elaboraban salsa con ese fruto, después con el tiempo, ya en el siglo XX a mediados de los años 30s, se empezó a comercializar a pequeña escala en los

tendejones, igualmente se empezaron a elaborar botellas de salsa, pero realmente a comercializarse como un producto local, fue a partir de los años 80, para entonces ya había adquirido fama y era nombrado de manera particular como *Chile de árbol Yahualica*.

Diversos productores coinciden en que desde la década de los años 40s se inició con el cultivo extensivo y con ello la producción del chile en la región, extendiéndose no solo al municipio de Yahualica, sino también a los municipios de Mexitacán, Jalostotitlán, San Juan de los Lagos, Nochistlán de Mejía y Apulco.

De acuerdo a los productores, el nombre de *Chile de árbol Yahualica*, se le dio a este producto, por ser la cabecera municipal de este municipio, el lugar a donde la mayoría de los productores de la región lo llevaban para su venta, a donde acudían también los comerciantes e intermediarios para adquirirlo y trasladarlo a ciudades como Guadalajara, León y Aguascalientes, incluso comenzaron a llevarlo a la frontera y la ciudad de México.

Otro producto elaborado con este particular ingrediente son las salsas picantes, cuya preparación se remonta a la década de 1940, según comentan algunas personas cuyas familias se han dedicado a la elaboración de este producto, las cuales han adquirido fama y reputación traspasando fronteras y actualmente se venden en todo el país y se exportan a Estados Unidos y otros países.

Pero: ¿Porque es famoso el *Chile de árbol Yahualica*?

Su fama se debe a que, en esa región, aunque el chile de árbol se cultiva en otros estados y regiones del país, incluso en otros países como China y la India, el de la región de Yahualica está considerado como el de mayor calidad por sus características fisicoquímicas y organolépticas (picor, olor y sabor), atribuibles a las características de las tierras donde se cultiva y al tipo de clima que predomina en la región, aunado a las prácticas agrícolas desarrolladas por los productores en torno a su cultivo.

Cabe mencionar que estos argumentos fueron el fundamento para la realización de los estudios para el otorgamiento de la Declaratoria de la Denominación de Origen Yahualica, ya que de acuerdo a la Ley de la Propiedad Industrial, se tiene que demostrar que los elementos del medio geográfico, particularmente las características climáticas y edafológicas juegan un papel preponderante en los atributos o características particulares del producto a proteger mediante esta

figura jurídica, aunado a las prácticas culturales, sociales y económicas asociadas al cultivo, en las cuales se fundamenta su fama o reputación.

En este sentido, una de las características más importantes y que es distintiva de los productores de chile Yahuallica es que en su mayoría se catalogan como pequeños, es decir siembran pequeñas parcelas cuya superficie va de $\frac{1}{2}$ a 4 hectáreas, además de que en su cultivo y cosecha participan familias enteras y que se emplea poca tecnología, por lo que su proceso es considerado como artesanal.

Se espera que la Denominación de Origen Yahuallica otorgada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), en 2018, sea un detonante para el desarrollo económico de la región puesto que representa muchas ventajas, pero también implica asumir una serie de obligaciones y responsabilidades por parte de los productores y de los municipios, como mantener las prácticas agronómicas del cultivo, las condiciones culturales y tradicionales en torno al producto, evitar las prácticas que dañan al sector como la piratería, ya que se sabe que algunos comerciantes aprovechando la fama y reputación que ha logrado el chile Yahuallica, mezclan chiles provenientes de otras regiones, y para que el cultivo sea rentable, se necesita dar capacitación y asesoría a los productores.

El trabajo aquí presentado, abarca varias temáticas desde la historia del chile, tema que se aborda de manera general ya que hacer un libro sobre este singular fruto implica necesariamente conocer su origen y como a través de la historia se fue propagando paulatinamente hasta llegar a constituirse como un ingrediente fundamental e indispensable en la gastronomía local, regional, nacional e internacional.

De igual manera, el rescate de datos y referencias, la mayoría de ellos basados en la experiencia de los productores, además de testimonios y evidencias surgidos de un arduo trabajo de campo realizado durante las diferentes etapas del cultivo, abonan a los escasos estudios y trabajos sobre el chile Yahuallica.

Finalmente, uno de los temas más relevantes de este trabajo es el referente a la diversidad de usos que se dan al chile Yahuallica como materia prima, particularmente en la gastronomía y confitería, lo que ha generado el desarrollo de toda una cultura y tradición, convirtiéndolo en un emblema y símbolo de identidad para los agricultores y habitantes de la región, plasmándolo en diversas manifestaciones culturales y expresiones artísticas.



Esbozo histórico del chile

Proemio

Escribir un texto sobre el chile, implica necesariamente a manera de proemio hacer un esbozo histórico sobre este singular fruto que acompañó al hombre mesoamericano en su desarrollo, y que permita, además, contextualizar desde su origen y domesticación, taxonomía, cultivo, así como los diversos usos que se le han dado a través de la historia, que lo convirtieron en un elemento básico de la alimentación, y que hoy representa un ingrediente indispensable en la gastronomía nacional.

Su historia es el reflejo de la simbiosis del hombre con la naturaleza, y los usos que ha tenido representan la importancia y valoración conferida a sus atributos y características, elementos que, desde antaño, han sido incorporados a diversas expresiones culturales.

El chile a través de la historia

El chile, como ingrediente básico de la dieta y alimentación de los mexicanos se remonta a tiempos inmemoriales y ha estado presente en su historia desde mucho antes de la consolidación de las sociedades y culturas precolombinas que florecieron en la región Mesoamericana, su uso era común en los grupos nómadas que deambulaban por su territorio y tuvieron la posibilidad de encontrarlo de manera silvestre y posteriormente al adoptar el sedentarismo como forma de vida lograron domesticar esta planta, siendo incluido en la dieta de diversas culturas.

El cultivo y uso del chile como alimento fue una constante en la época prehispánica, evidencia de ello son los códices y manuscritos que elaboraron soldados y misioneros, en los que de manera pictográfica en el primer caso, ilustran los diferentes usos, formas y tamaños, incluso el color, de las diversas variedades que las sociedades mesoamericanas consumían y utilizaban, mientras que en las crónicas y relaciones del siglo XVI y algunos manuscritos, describen además, los

usos culturales (religiosos y ceremoniales), medicinales y las características específicas de algunas de estas variedades, haciendo alusión a atributos como el picor y el sabor, que en definitiva definieron su uso y consumo.

El chile en la época prehispánica

Antes del arribo de los españoles al territorio mexicano, ya existían diversas sociedades mesoamericanas que habían conformado algunos cacicazgos y reinos, algunos de ellos llegaron a cubrir extensos territorios debido a una mayor capacidad de organización, habilidades y destrezas de las que se valieron para someter a grupos más débiles, de menor población y escaso dominio del arte de la guerra.

En esta época, era una constante que los grupos dominantes obligaban a los sometidos a realizar diversa tareas y actividades de recolección, agrícolas, caza y pesca, de las que obtenían infinidad de productos no solo alimenticios sino de consumo (leña, pigmentos, piedras preciosas o metales como el oro) que obligadamente tenían que pagar periódicamente como tributo.

En este contexto, el chile al igual que el maíz, frijol, calabaza y tomate (productos de la milpa), eran productos agrícolas base de su alimentación, por lo que, tal como lo refiere Long Solís (1986), el chile fue uno de los productos tributarios más comunes en la época prehispánica, los mexicas que dominaban militar y culturalmente Mesoamérica, exigían a los pueblos sometidos que periódicamente debían entregar fardos de ese fruto ya que era consumido de manera constante y era además utilizado en ceremonias siendo bastante codiciado, y su obtención implicaba conocimientos sobre el clima, suelo y la optimización del escaso recurso hídrico en algunas regiones.

El cultivo del chile era tan importante, que en la toponimia prehispánica abundan nombres de localidades asociadas a este fruto, indicio de que en estos sitios su cultivo era relevante.

Tal vez sea Colón el primero en hacer mención sobre el chile y su aprovechamiento en la América precolombina, aunque obviamente no con ese nombre, ya que su raíz etimológica se deriva del vocablo de origen náhuatl *chilli*, sino con el nombre de *agi* (*aji* o *axi*), confusión debida al parecido de este fruto en cuanto a variedad de color

(rojo, verde o amarillo) y sabor (dulce o picante) del pimiento y las guindillas, el cual fue llevado al viejo mundo al regreso de su primer viaje en 1493, según lo afirman diversos investigadores (Azcoytia, 2009).

El chile después de la conquista (siglos XVI-XVII).

El inmenso territorio que representaba el nuevo mundo para los europeos generó toda una oleada de viajes y expediciones con la finalidad de explorar su geografía y conocer su biodiversidad.

Fue en esta época cuando una vez consolidada la conquista, se generó un fuerte intercambio cultural y se inició con la explotación de los recursos, de ahí que arribaran al Nuevo Mundo naturalistas, geógrafos, cartógrafos y médicos que se dieron a la tarea de conocer, inventariar y describir no solo la flora y fauna existentes de forma detallada, sino los usos y aprovechamientos que los “*indios*”¹ hacían de estos recursos.

El comercio de mercancías hacia el oriente y la apertura de nuevas rutas comerciales a través de los mares, también generó un intercambio cultural entre las diferentes sociedades, surgiendo además nuevos mercados para los productos, lo que favoreció su dispersión y valoración.

Entre los cientos de productos que América aportó a las culturas occidentales y orientales se encuentra el chile.

De esta época existen docenas de referencias de documentos escritos por diferentes autores, testigos del proceso de conquista a la que fueron sometidos los naturales bajo el yugo español, muchos de ellos elaborados por expedicionarios, cronistas y sacerdotes como ya fue referido.

A continuación, se mencionan algunos fragmentos extraídos de documentos en los que se describen algunas características de chile, su cultivo y usos tradicionales, con

¹ Existe toda una polémica sobre la palabra *Indio*, su etimología se deriva del latín: *India, Índicus, Indus*, palabras comunes; otra suposición, aunque sin fundamento es que Colón llamara *Indios* a los aborígenes americanos (sin dios), no es muy aceptada ya que los conquistadores siguieron llamándolos de esta manera aún después de ser convertidos al cristianismo, existe además la suposición de que Colón los llamó de esta manera porque el objetivo de su viaje era llegar a “Las Indias”, lo que supuso al llegar a América.

la finalidad de evidenciar la importancia de este singular fruto no solo como alimento sino en otros aspectos de la vida cotidiana de las culturas mesoamericanas a la llegada de los españoles.

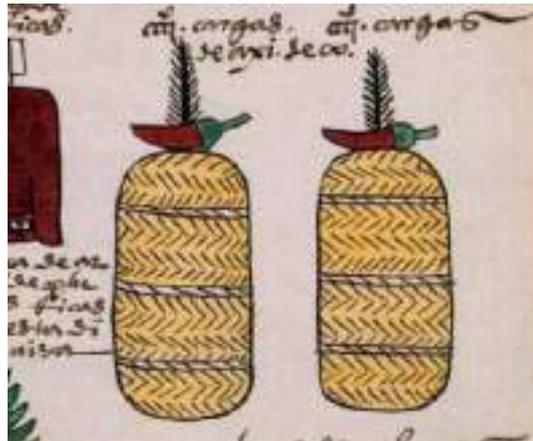
Una de las primeras referencias sobre el chile, su uso y cultivo en tierras mexicanas de las que se tiene registro, es la realizada por Hernán Cortés (1485-1547), conquistador del imperio azteca, quien en su Quinta *Carta de Relación* enviada al emperador Carlos V, fechada el 3 de septiembre de 1526 precisa:

*“Y otro día por la mañana seguí mi camino por el rastro, y guiándome los indios que habían traído la carta, llegue ya tarde al pueblo, donde halle la gente que había ido delante muy alegre, porque habían hallado muchos maizales, aunque no muy grandes, y yucas, y **agie**, que es un mantenimiento con que los naturales de las islas se mantienen, asaz bueno”. (sic)*

*“Hallóse en el mucho maíz, mucho más ganado que lo de atrás, y yuca y **ajís** y buenos pastos para los caballos”. (sic)*

Otro documento que hace referencia al chile como elemento fundamental en la dieta y uno de los productos que eran consumidos y valorados por los mexicas es el llamado *Códice de Mendoza* o *Códice Mendocino*, que recibe su nombre de Antonio de Mendoza, primer virrey de México quien mandó elaborar este documento con la finalidad de que el rey Carlos V conociera a través de este manuscrito la historia y organización social de los mexicas.

Se estima que fue elaborado entre 1541 y 1542, a la largo de sus 71 páginas, el *Códice Mendocino* consigna varias secciones: la primera es una historia oficial mexica desde la fundación de México hasta 1521. La segunda, conocida como Matrícula de tributos, es un registro de las cargas pagadas a la triple Alianza por los pueblos sometidos. La tercera presenta un panorama de la vida diaria de los mexicas: se refiere a la crianza y educación de los hijos, relata las prácticas penitenciales y militares de los jóvenes, describe el palacio de Moctezuma, la administración de justicia, y señala las penas que correspondían a los diferentes delitos (Imagen 1).



A



B

Imagen 1. Códice Mendocino. **A.** El chile seco fue uno de los principales productos que era pagado como tributo por los pueblos sometidos al imperio Mexica. **B.** Uso del chile como castigo. A los niños que cometían alguna falta se les castigaba exponiéndolos a una humareda de chiles secos lanzados al fuego. Folio 29v.

Otra referencia sobre el chile y sus diferentes usos es la registrada por Joseph de Acosta (1540-1600), sacerdote Jesuita y misionero, además de antropólogo y naturalista, reconocido por el monumental trabajo realizado sobre historia natural y costumbres de los pueblos aborígenes de Hispanoamérica entre los años 1572-1585, el cual fue concluido 5 años más tarde (Sevilla 1590), denominado: *Historia Natural y Moral de las Indias*.

Dicho trabajo fue publicado en 1608, de acuerdo al texto de su cubierta, habla de:

Las cosas notables del cielo, y elemento, metales, plantas, y animales de ellas: y los ritos, y ceremonias, leyes, y gobierno, y guerras de los indios

La obra, está escrita en siete capítulos a los que Acosta denomina *Libros*, en cada uno de los cuales aborda diferentes tópicos, todos ellos relacionados con la vida y costumbres de los naturales (Imagen 2).

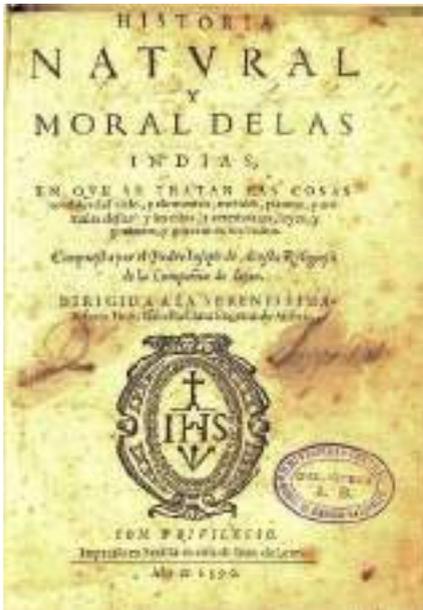
En el libro Cuarto de esta obra, aborda el tema de tres importantes géneros que Acosta denomina Mixtos, siendo estos Metales, Plantas y Animales, en ese orden.

En el Capítulo 20 titulado: *Del Axi, o Pimienta de las Indias*, describe la importancia que tuvo el chile en diferentes culturas:

*Pero la natural especeria que Dios dio a las Indias del Occidente, es la que en Castilla llaman Pimienta de las Indias, y en indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron, nombran **Axi**, y en lengua del Cuzco se dize Uchu, y en la de México **Chile**. Esta es cosa ya bien conocida, y así ay poco que tratar de ella, solo es de saber, que cerca de los antiguos indios fue bien apreciada: y la llevaban, a las partes, donde no se da por mercadería importante (sic).*

Mas adelante, el texto precisa que:

*Lo que pica del **axi**, es las venillas, y pepita: lo demás no muerde: comese verde y seco: y molido, y entero, y en olla, y en guisados. Es la principal salsa, y toda la especeria de Indias. (sic).*



A



B

Imagen 2. A. Carátula del libro *Historia Natural y Moral de las Indias*, escrito por Joseph de Acosta, publicado en 1590. B. Página en la que se describen las características y algunos usos del chile o axí.

Uno de los documentos que más ilustra la diversidad de usos y la importancia que el chile tenía para las culturas mesoamericanas, es la *Historia general de las cosas de la Nueva España*, también conocida como *Códice Florentino*, escrito en 1572 por Fray Bernardino de Sahagún (1499–1590), misionero e historiador franciscano, pionero de la antropología, quien llegó a la Nueva España en 1529.

Esta obra constituye una de las fuentes históricas más importantes del México antiguo, es un manuscrito dividido en dos columnas con textos en náhuatl y en español, compuesto por doce libros en los que se recopila y describe todo lo referente a la vida de los antiguos mexicanos como creencias religiosas, cultos, ritos, historia, calendario, vida familiar, fiestas, labores agrícolas, trabajos manuales, etc., (Romeo, 1991).

Los textos del manuscrito, están acompañados por un gran número de ilustraciones, como apoyo a las descripciones hechas por Sahagún, en él se describe diversidad de platillos en los que el chile era utilizado como ingrediente principal, de igual manera, menciona algunos usos medicinales del chile, mezclado con otras hierbas para aliviar algunos padecimientos (Imagen 3).



A



B



C



D

Imagen 3. Códice Florentino.

A. Celebración dedicada a la diosa de los mantenimientos (Señora del Maíz). Libro Segundo. De las ceremonias. Folio 29v.

B. Vendedor de chiles. Libro Decimo de los vicios y virtudes. Folio 49v.

C. Uso medicinal del chile. Dolor de muelas. Libro Decimo de las enfermedades del cuerpo. Folio 102v.

D. Chichilquiltic. quelite de flores o chiles rojos, planta medicinal. Libro Undécimo de las yerbas medicinales. Folio. 149v.

Del siglo XVIII al inicio del milenio

Posterior a la conquista, se inició con la exploración y repartición del territorio mediante mercedes reales y encomiendas, de modo que una extensa superficie de tierra con sus respectivos pueblos de indios quedaban sujetos a un antiguo conquistador primero y a los colonos después, dando inicio a la formación de pequeñas comarcas cuyo propietario tenía la consigna de hacerlas producir y aportar en especie los productos obtenidos mediante el pago de tributo a la corona para fortalecer el sistema colonial, para lo cual, a partir de 1535, el rey de España designó a un virrey como su representante en las tierras conquistadas, quien sería el encargado de organizar una nueva estructura administrativa y restar poder a los conquistadores, quienes estaban más interesados en hacerse de riquezas que la responsabilidad moral de inculcar la religión católica (Las Mercedes Reales, S.f.).

Cabe mencionar que, como parte de la estrategia de colonización, se respetaron en algunas regiones la antigua forma de organización social basada en pequeños estados autónomos convirtiéndolos en señoríos, nombrando caciques al frente, quienes serían sus aliados y encargados de cobrar y pagar los tributos, ya que se continuó con este sistema la mayor parte del siglo XVI.

En este contexto, es a partir del siglo XVII cuando se inicia la explotación sistemática del territorio y la especialización de cultivos, dando prioridad a aquellos demandados por los españoles, pero dejando a los naturales continuar con los tradicionales que formaban parte de su alimentación, de ahí que el chile continuó siendo parte fundamental de los usos y costumbres alimenticios de la población indígena (Aguilar, 2014), viéndose fortalecido por la nomenclatura y el choque cultural y gastronómico de los españoles, quienes hicieron de la comida prehispánica, un híbrido multicultural que se mantiene hasta nuestros días, por lo que, aunado a las salsas, surgieron nuevos y exquisitos platillos que hicieron de la comida mexicana una de las más ricas y diversas en el mundo, motivo por el cual, la UNESCO la incluyó en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el año 2010 (Gómez, 2019).

Figuran en dicha lista los Chiles en nogada, diversos tipos de moles, el guacamole, las enchiladas, el pozole, la cochinita pibil y un número incontable de platillos y recetas caracterizadas por su complejidad de elaboración, sabores fuertes

(sumamente condimentados); de influencia barroca, resultante de un mestizaje culinario fueron incluidos en dicha lista (Gómez, 2019).

Entrado el siglo XVIII, el modelo económico impuesto por más de doscientos años de dominación tuvo su consolidación con la formación de la hacienda como unidad productiva.

A la par que la población crecía, la demanda de productos de consumo era cada vez mayor, las clases sociales seguían muy marcadas y el acceso a algunos productos era un privilegio de pocos, sin embargo, la mayor parte de la población seguía siendo indígena y criolla, manteniendo usos y costumbres que a la postre definirían rasgos culturales que aún hoy en día se siguen manteniendo.

Para ese entonces, el chile y su cultivo se había generalizado en todo el territorio, las distintas variedades y sus usos seguían siendo básicas en la alimentación de la población y parte del recetario gastronómico, lo que de alguna manera fortaleció su cultura.

Testigo de ello, Alejandro de Humboldt, durante su viaje a México en 1803, consideró al chile como la planta nacional mexicana, según lo expresa en su obra titulada *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, donde refiere:

“Las diferentes especies de pimientos, que los mexicanos llaman Chilli, son un fruto tan indispensablemente necesario a los indígenas como la sal a los blancos.”

En el Libro III, capítulo VIII, Humboldt, al hacer la descripción del mercado de México, menciona que:

“Esta abundantemente provisto de comestibles, sobre todo legumbres y frutas de toda especie. Es un espectáculo interesante, de que se puede gozar todas las mañanas al amanecer, el ver entrar estas provisiones y una gran cantidad de flores en barcos chatos, conducidos por indios que bajan por los canales de Istacalco, y de Chalco”. (sic)

“La mayor parte de estas legumbres se cultivan sobre los chinampas”. (sic)

Humboldt describe las características de las chinampas de la siguiente manera:

“Cada chinampa forma un paralelogramo de 100 metros de largo, y 5 a 9 de ancho. Están divididos unos de otros por acequias angostas, y que se comunican simétricamente entre sí. El mantillo útil para el cultivo, desalado por los frecuentes riegos, tiene por cerca de un metro de alto sobre la superficie del agua que le rodea”.

Al mencionar los cultivos, expone:

“Las habas, guisantes, pimientos (chile capsicum), patatas, alcachofas, coliflores y una infinidad de otras varias legumbres se cultivan en estos chinampas;” (sic)

Esta referencia pone de manifiesto la importancia culinaria que el chile había alcanzado, a tal grado que su demanda por todos los sectores de la población, lo habían convertido en un cultivo rentable.

Otra referencia acerca de la importancia del chile y su cultivo en nuestro país, es la de Henry George Ward (1797-1860), un diplomático, político y administrador de la corona inglesa, que visitó México como ministro de negocios durante el reinado de Jorge IV y residió en nuestro país durante los años 1825, 1826 y parte de 1827.

A su regreso en Inglaterra, publicó en 1828 su obra *“México in 1827. His Majesty's Charge d' Affaires in that country.”*, la cual consta de dos volúmenes en los que el autor plasma sus experiencias de manera cronológica, describiendo itinerarios, los sitios y lugares que visitó de una manera precisa, aspectos como los climas, los diferentes pueblos, los recursos y la producción en las diferentes regiones que visitó durante su travesía de la ciudad de México al distrito minero de Moctezuma.

En este contexto, en la sección III, del Tomo I, Ward hace referencia a las *Producciones necesarias para el sustento de los habitantes y las calculadas para la exportación*, donde describe los principales cultivos que se realizaban en el territorio del país, entre los que destacan el maíz, el chile y el maguay, entre otros.

En el caso del *chile o capsicum*, el autor describe:

“Estados enteros están dedicados en mesa central al cultivo de este estimulante y pocos habrán de ser más productivos, ya que constituye uno de los necesarios para la vida de la población indígena y mestiza, se utiliza en muy grandes cantidades en las mesas de los criollos de todos los rangos”.

Con respecto a su picor, Ward refiere:

“Su picor es tan grande que entre los no iniciados produce una escoriación absoluta; pero el paladar se va acostumbrando poco a poco y la costumbre lo hace indispensable”.

Y concluye mencionando:

“Es utilizado por las clases bajas como condimento para la insípida tortilla y juntos los dos juntos proporcionan una comida que no cambiarían por una ración de carne y pan de trigo”.

Estas descripciones, representan pasajes de la vida cotidiana que imperó en el campo mexicano después de la Independencia y durante la consolidación del porfiriato, cuando el chile se constituyó como parte de la dieta del mexicano, siendo incorporado a los recetarios gastronómicos como un elemento indispensable (Long Solís, 1998), de ahí que su cultivo y consumo se generalizó durante todo el siglo XIX.

Long Solís (1998), refiere además que la influencia del medio geográfico (Clima, Suelos) fue un factor determinante en el cultivo y desarrollo de diferentes variedades de chiles, todas ellas con características particulares (Forma, Color y Picor), en base a ello se define su uso y volumen de consumo, los platillos regionales tienen sabores característicos que los diferencia, pasando a ser un elemento cultural y parte de la identidad de algunas comunidades.

A finales del siglo XIX y principios del XX, México se encontraba en pleno auge de la modernización promovida por el presidente Porfirio Díaz a lo largo de su prolongada permanencia en el poder, la apertura a la inversión extranjera trajo modernidad al campo, sin embargo, la tierra estaba en posesión de un centenar de familias que gracias a sus alianzas y relaciones lograron crear extensos latifundios, siendo los principales beneficiados.

La incorporación del riego en la agricultura generaba grandes cosechas y la construcción del ferrocarril como medio de transporte facilitó el desplazamiento y comercialización de los productos, sin embargo, la mayoría de la población rural se encontraba en la miseria, en condiciones de explotación y sobreviviendo con la tradicional dieta obtenida de la milpa: maíz, tomate, frijol, chile a la que se sumó el pulque.

Aquí concluye este breve esbozo histórico sobre el chile para dar paso al tema particular sobre los aspectos históricos más relevantes del chile Yahualica y su devenir en el tiempo, el cual resultó uno de los argumentos principales para la solicitud y obtención de la Denominación de Origen Yahualica.



Art 2015

Aspectos históricos sobre el chile Yahualica

Antecedentes

Las escasas evidencias arqueológicas y las pocas referencias reportadas en textos y manuscritos, no permiten ubicar con exactitud el periodo histórico en que el chile fue domesticado y comenzó a cultivarse en la región de Los Altos de Jalisco y específicamente en lo que hoy es el actual territorio del municipio de Yahualica de González Gallo, sin embargo, diversas investigaciones de corte etnográfico y antropológico (Muría, 1988, Olveda, 2002; Rodríguez, 2012), refieren que la etnia Tecuexe fue la primera en asentarse en la zona, extendiendo sus dominios hasta Nochistlán, Mexxicacán y Teocaltiche.

Esta etnia, al igual que la mayoría de las que habitaron el Occidente del país, eran agricultores, aunque debido a las condiciones climáticas y características de los suelos en la región, la variedad de cultivos era limitada, enfocándose a los productos como el frijol, maíz y **chile**, alimentos que constituían la base de su alimentación, la cual era complementada con nopales, tunas, hierbas, mezquites y algunas raíces que abundan en la región (Rodríguez, 2012).

Mediante la caza, obtenían otros recursos comestibles de origen animal, que de igual manera formaban parte de su dieta, sin embargo, la diversidad faunística era reducida, limitándose a especies como reptiles y algunos ejemplares de pequeños mamíferos (liebres, tlacuaches, entre otros), diversificándose en cañadas y áreas cerriles, donde podía encontrarse mamíferos mayores como el venado (Olveda, 2002), además de algunas aves, las cuales proliferaban de manera natural y que podían conseguirse en temporadas específicas siendo cazadas o capturados para su consumo.

Rodríguez (2012) refiere que, por datos proporcionados por indígenas de Nochistlán en el año de 1584, se infiere que los Tecuexes ya habían domesticado la planta del chile cultivándola en sus poblaciones, lo cual fundamenta considerando el hallazgo de algunas vasijas de origen prehispánico utilizadas en ceremonias funerarias, las cuales contenían semillas de chile y tomatillo.

Referencias sobre el cultivo de chile en la zona

El estudio del chile en la región de Yahualica, nos remite al siglo XVII, de acuerdo a las crónicas y relaciones realizadas por algunos frailes y encomenderos en las que se relatan las condiciones geográficas de la región, las actividades y el desarrollo de los pueblos

En este contexto, el obispo Alonso de la Mota y Escobar, al realizar una visita pastoral a Yahualica, evidenció la escasez poblacional pues sólo había 46 indígenas. Al explicar las características de dicho asentamiento, consignó que entre los productos que eran sembrados por los indígenas, se encontraba el chile (Navarro, 1992), lo que demuestra que, con anterioridad, el chile había sido domesticado e introducido en la región. Al respecto Long-Solís (1998), expone que, desde antes de la conquista, existía la costumbre de sembrar unas matas de chile en el solar de la casa para su propio consumo, lo que se ha mantenido hasta hoy en día.

Rodríguez (2012), menciona que, a finales del siglo XVIII, la jurisdicción de San Felipe de Cuquío, de la cual Yahualica era dependiente², tenía una vasta producción de maíz y una mínima de chile, ya que solo se cosechaban 100 fanegas anuales entre los 13 pueblos que la integraban.

Otra referencia que hace mención sobre la producción de chile en la región, es el documento elaborado por Victoriano Roa, denominado: *Estadística del Estado Libre de Jalisco, formada de Orden del Supremo Gobierno del mismo Estado. Con presencia de las noticias que dieron los pueblos de su comprensión en los años 1821-1822*, el cual fue publicado en 1825, poco tiempo después de que la Diputación Provincial de Guadalajara se proclamara a favor de la adopción del sistema de República Federal (16 de junio de 1823), como forma de gobierno, adelantándose a la respuesta del Congreso General de 1824 (INAFED, 2010).

El trabajo de Roa, comprende un resumen geográfico descriptivo del territorio estatal, basado en la división política que en ese entonces estaba vigente (Cantones, Departamentos y Distritos), considerando la integración territorial (Pueblos, Haciendas y Ranchos), la población, actividades económicas (agricultura,

² La Parroquia de San Felipe de Cuquío es la más antigua de la región, su primer libro de registro de bautismos data del año de 1666 y su jurisdicción abarcaba los actuales municipios de Yahualica, Ixtlahuacán del Río y Cuquío.

ganadería e industria) y los recursos naturales (calidad del terreno y sus montes, cultivo de tierras) y aguas (recursos hídricos).

En este periodo, Yahualica era uno de los pueblos que formaban parte del Segundo Departamento, junto con Cuquío (Cabecera del Departamento), Ixtlahuacán del Río y otros, sin embargo, en estos tres, se concentraba la mayoría de los ranchos.

Las semillas que por lo común se sembraban en este Departamento eran el maíz, frijol, trigo y cacahuete; también se cultiva todo género de hortalizas, como el camote, **chile**, papas y garbanzo.

En el mismo contexto, en dicho documento describe el municipio de Yahualica y hace referencia a que había cerca de siete mil habitantes en la cabecera municipal y en los ranchos pertenecientes a Yahualica; con respecto a los productos agrícolas que se obtienen, se mencionan el cultivo de maíz, frijol, trigo, cacahuete, camote, chile, papa y garbanzo (Roa, 1981).

Otra referencia sobre el cultivo de chile en la región de Yahualica es el documento elaborado por Mariano Bárcena, quien en 1888 publicó el *“Ensayo Estadístico del Estado de Jalisco. Referente a los datos necesarios para procurar el adelanto de la agricultura y la aclimatación de nuevas plantas industriales”* (Bárcena, 1983), donde además de describir las características geográficas del estado de Jalisco (Orografía, Geología, Hidrografía, Climatología y Flora), precisa en dos capítulos los principales cultivos generales del estado y la horticultura, para concluir la obra con un capítulo sobre la aclimatación de nuevas plantas en el estado.

Con respecto a los cultivos en el estado, precisa que algunos de ellos son generales y que igual se cultivan en diversas partes de la República Mexicana, como el maíz, frijol, trigo, garbanzo y otras muchas plantas cuyos productos son de primera necesidad o de indispensable consumo, otros son particulares o especiales de Jalisco. Posteriormente describe brevemente cada uno de ellos y menciona el lugar donde se producen dentro del territorio estatal.

Con respecto al chile menciona:

El Chile: El cultivo de esta planta se halla también muy generalizado y con más especialidad en los cantones 2°, 3° y 4°. Los almácigos de semilla se hacen en la primavera y el fruto se cosecha a fin de año. Aunque se hace algún consumo del fruto verde, lo más común es dejarlo sazonar, secarlo y formar

bultos y sartas, en cuya disposición se vende. Las variedades más comunes son: el ancho, el chilacate, el delgado y el mirasol. Sus nombres los definen, y el chilacate es de anchura intermedia entre el primero y el tercero. El mirasol es más picante que los otros. En las huertas se cultivan y expenden verdes; el ancho, el delgado y los llamados cauchiles que son medianos y muy picantes. Hay una variedad pequeña que se cría silvestre y es parecido al chile de Cayena; su nombre es chiltepiquín.

Posteriormente, en dicho documento, al hacer énfasis sobre la producción agrícola en el estado, Mariano Bárcena, menciona la producción anual en cada uno de los 11 cantones en los que en ese entonces se encontraba dividido el estado, con excepción del 7° Cantón, que correspondía a Tepic y para ese entonces ya se había separado para convertirse en Territorio Federal³, condición que mantuvo hasta el año de 1917, cuando fue erigido como el estado libre y soberano de Nayarit.

De acuerdo a los datos referidos, basados en las noticias de producción agrícola que eran remitidos por las autoridades municipales, Bárcena, menciona la producción agrícola anual en el estado de Jalisco, destacando la producción de chile, tal como se observa en la Tabla 1.

Tabla 1. Producción de chile en el estado de Jalisco (1888)

Cantón	Producción de chile (Arrobas ⁴)
2°. Lagos	15 471
4°. Sayula	3 000
5°. Ameca	1 600
8°. Colotlán	1 000
9°. Ciudad Guzmán	3 500
11°. Teocaltiche	11 200
Total	36 771

Fuente: Mariano Bárcena. *Ensayo Estadístico del Estado de Jalisco. 1888.*

³ En 1884, el Séptimo Cantón de Tepic, mediante la reforma del artículo 43 Constitucional, se convirtió en territorio de la Federación.

⁴ La arroba es una unidad de masa que se usaba en los imperios portugueses y españoles, su nombre procede del árabe y significa “cuarta parte” y curiosamente equivalía a la cuarta parte de un quintal, que corresponde a 25 libras. 1 arroba equivale a 15 kilogramos.

Pese a que el cultivo de esta hortaliza era común en el estado, sobresalen por el volumen de producción reportado los Cantones 2° y 11°, como lo refiere Bárcena, en cuyo territorio, el chile era uno de los principales productos cultivados.

Considerando la división territorial vigente en ese entonces, las localidades que integraban la región productora de chile y que pertenecían a los Cantones 2° (Lagos) y 11° (Teocaltiche), forman parte de la región geográfica de Los Altos de Jalisco, destacando algunas de las localidades que a la fecha siguen produciendo este fruto (Tabla 2).

Tabla 2. Territorios que integraban la región productora de chile en el estado de Jalisco, según datos de 1888.

Cantón	Departamentos	Municipalidades	Comisarías
2.° Lagos	Lagos	Lagos	
	San Juan	San Juan de los Lagos	Mezquitic
	San Antonio	Unión de San Antonio	
	Ojuelos	Ojuelos	
11.° Teocaltiche	Teocaltiche	Teocaltiche	
		Mexticacán	Acasico
		Paso de Sotos ⁵	Mechoacanejo
	Jalostotitlán	Jalostotitlán	Temacapulín
	La Encarnación	Encarnación de Díaz	

Fuente: Mariano Bárcena. *Ensayo Estadístico del Estado de Jalisco. 1888.*

Para ese tiempo, había chilares de temporal en zonas aledañas a Acasico y Yahualica, como resultado de esta limitada producción agrícola, los ranchos de este municipio tenían menor valor que los de Cuquío e Ixtlahuacán del Río (Olveda, 2002).

⁵ En 1824, Paso de Sotos (actualmente Villa Hidalgo), tenía categoría de pueblo con ayuntamiento y estaba comprendido en el departamento de Teocaltiche, del 2° cantón de Lagos de Moreno. Se desconoce la fecha exacta de su erección como municipio, pero el decreto número 184, aprobado el 3 de noviembre de 1869 y publicado el 26 de junio de 1870, lo consigna como tal al señalar: "El departamento de Teocaltiche, con las municipalidades de San Miguel, Jalostotitlán, Mexticacán, Mechoacanejo, Paso de Sotos y la Encarnación de Díaz, formarán el undécimo cantón del Estado, siendo Teocaltiche la cabecera".

De la misma época (finales del siglo XIX), se tienen algunas narraciones que de manera directa refieren uno de los usos más comunes que se hacía del **chile** producido en la región: como elemento bélico.

Aunque no documentadas, en sus pesquisas e indagaciones, Lorenzo Rodríguez, al igual que otros escritores yahualicenses como Juan Frajoza y Jaime Olveda, lo confirman de acuerdo a testimonios de algunos habitantes de mayor edad, quienes testifican que el uso del chile seco como material bélico durante las revueltas de la revolución y la guerra cristera era una práctica común.

En este contexto, Rodríguez (2012), narra lo acontecido a un forajido (como él lo llama), de nombre Lucas Gutiérrez, originario del pueblo de Santa Clara, del vecino municipio de Cuquío, al cual le fue compuesto un corrido en el que se narra una situación a la que se enfrentó y en una de sus estrofas se menciona el uso del chile para obligarlo a salir de una casa en la que se había guarnecido.

Hay quien afirma que los hechos, tuvieron lugar en Chimaliquín, localidad perteneciente al municipio de Mexxicacán, hacia 1890, (Mendoza, 1954); Rodríguez apunta que los datos referidos por esta fuente, pudieran ser erróneos, ya que, de acuerdo a la tradición oral, existe la versión de que la muerte de este personaje ocurrió el 9 de noviembre de 1906 en el rancho de Nangué, jurisdicción de Mexxicacán, al enfrentarse al juez de la acordada Antonio Islas (posiblemente Hilas, como se sienta en la letra del corrido) y sus hombres, lo que coincide con algunas estrofas del corrido.

El corrido de Lucas Gutiérrez es una canción del Dominio Público, clasificada como una admirable composición lírica que va dirigida a cualquier tipo de público y con una gran calidad musical interpretativa, a continuación, se incluye la letra completa de dicha composición:

Don Lucas Gutiérrez (Corrido Popular) **Arreglos. Monroy - Campos. Dueto Tapatío**

<p><i>El dieciséis de septiembre, como a las tres de la tarde, murió don Lucas Gutiérrez, ése no era hombre cobarde.</i></p> <p><i>Decía don Lucas Gutiérrez, cuando iba a Guadalajara, pero que cómo pasaba el rancho de Santa Clara.</i></p> <p><i>-¿Qué dice don Lucas? -Él no dice nada. -¿Pero cómo sale si ahí'sta l'Acordada?</i></p> <p><i>La casa sitiada, y sin poder salir. -Pues no cabe duda que ahí va a morir.</i></p> <p><i>Ya en casa de don Gabino, era la que él frecuentaba luego que llegó a la casa mandaron por la Acordada.</i></p> <p><i>Decía don Martín Contreras cuando iba a pasar el río: -siento que me van subiendo olitas de calosfrío.</i></p> <p><i>-¿Qué dice don Lucas? -Él no dice nada. -¿Pero cómo sale si ahí'sta l'Acordada?</i></p>	<p><i>Decía don Félix Ornelas, con una pata arrastrando: -Métenle bala de acero, que ya le vamos ganando.</i></p> <p><i>-¿Qué dice don Lucas? -Él no dice nada. -¿Pero cómo sale si ahí'sta l'Acordada?</i></p> <p><i>Dice don Lucas Gutiérrez: -Ora los voy a tantear, voy a poner el sombrero a ver si saben tirar.</i></p> <p><i>Ese teniente Contreras era hombre y no tenía miedo, le pegó cinco balazos en la copa del sombrero.</i></p> <p><i>-¿Qué dice don Lucas? -Él no dice nada. -¿Pero cómo sale si ahí'sta l'Acordada?</i></p> <p><i>Le dio un balazo en la boca y le dio otro en la cara, para que tenga recuerdos del gallo de Santa Clara.</i></p> <p><i>Decía don Martín Contreras: -Váyase a traer las velas, porque este Gabino López ya le ha tirado las muelas.</i></p>	<p><i>-¿Qué dice don Lucas? -Él no dice nada. -¿Pero cómo sale si ahí'sta l'Acordada?</i></p> <p><i>Hasta la misma mujer se estaba volviendo loca, desde que andaba Gutiérrez con un balazo en la boca.</i></p> <p><i>Decía don Antonio de Hilas: -¡Válgame Dios! ¿Pues qué hacemos?, para poderlo agarrar, sin duda lo quemaremos.</i></p> <p><i>-¿Qué dice don Lucas? -Él no dice nada. -¿Pero cómo sale si ahí'sta l'Acordada?</i></p> <p><i>Decía don Félix Ornelas: -Traigan chile y hagan fuego, que en cuanto el humo lo ahogue ha de salir luego luego.</i></p> <p><i>¡Padre, Señor San Joaquín, Madre, Señora Santa Ana, no permitáis que le maten al salir por la ventana!</i></p> <p><i>-¿Qué dice don Lucas? -Él no dice nada. -¿Pero cómo sale si ahí'sta l'Acordada?</i></p>
--	---	---

Fuente: <https://letradecancion.com.mx/canciones-de-dominio-publico.html>

Frajoza, cita en la misma fuente (Rodríguez, 2012), este uso del chile de árbol como elemento de persuasión, menciona que su familia fue testigo de un evento similar, hecho que ocurrió según su narración, en la comunidad de Agua Colorada, una ranchería del municipio de Yahualica, lugar de origen de su familia, durante la cristiada:

...“estando los González posicionados en casa ajena, los soldados, para obligarlos a salir, les lanzaron costales de chiles encendidos. Pero antes los sitiados expulsaron alma y cuerpo que dejarse atrapar”.

En el mismo tenor, Olveda (2002) en su ensayo “Yahualica. Historia”, hace mención sobre el uso del chile de árbol como material de defensa, al describir un episodio de la Guerra Cristera, movimiento armado que enfrentó al gobierno y la iglesia ocurrido en el periodo de 1926-1929, de fuerte arraigo en la región alteña, durante el cual la población, no solo de la cabecera municipal de Yahualica, sino de la región entera, manifestó un despoblamiento (pérdida masiva de habitantes), por temor a los robos y saqueos de que eran objeto, y en el peor de los casos ser víctimas mortales, por lo que familias enteras, particularmente las de clase alta (adineradas), optaron por trasladarse a las ciudades como Guadalajara, León o Aguascalientes; en cambio, los campesinos, en su mayoría carentes de recursos, no tuvieron otra opción más que esconderse en rancherías apartadas (Rodríguez, 2012).

En el marco de este conflicto, refiere que:

*“Mercedes y María de Jesús Limón, junto con Daria Vallejo, intentaron formar un grupo con las integrantes de la congregación Las Hijas de María para arrojarles puños de cal y de **chile de árbol** molido a la cara de los federales cuando arribaran al pueblo”*

Los pasajes anteriores, narran experiencias vividas por habitantes de la región, lo que demuestra que el chile era uno de los cultivos que se realizaba y que el fruto obtenido era sometido al proceso de secado para conservarlo de esta manera por mucho más tiempo, de ahí el uso referido.

Rodríguez, enfatiza que, durante las dos primeras décadas del siglo XX, Yahualica fue transformándose, Leandro Gómez, quién fue presidente municipal en 1902, mandó construir una presa, misma que aún se conserva, con el objetivo de captar el agua para su aprovechamiento en la agricultura, tal como se realizaba en Río Ancho, aprovechando el caudal del río del mismo nombre y donde eran cultivados diversos productos como jícama, camote, cacahuete y chile mirasol, conocido también como chile de molcajete.

El mismo Rodríguez, menciona en su texto un documento que hace referencia a la producción de chile en el municipio de Yahualica de González Gallo, fechado en 1937, en el que, el jefe de la Oficina de Estadística e Inspección Agrícola Municipal informó a las autoridades de su ramo que en esta jurisdicción eran sembrados y cosechados los siguientes productos agrícolas: maíz, frijol, trigo, camote, cacahuete, cebolla, tabaco, caña, papa, jícama y chile, este último sin especificar la especie.

En el mismo documento, refiere que en Mexxicacán se cosechaba, además de los productos básicos necesarios para la alimentación, chile verde (Rodríguez, 2012).

Antes de 1952, año en que fue inaugurado el mercado municipal (Olveda, 2002), todos los domingos, alrededor de la plaza principal de Yahualica, se instalaba un tianguis en el que se vendía todo tipo de productos, en el caso del chile de árbol se ofertaba tanto fresco como seco, el cual los comerciantes tendían sobre petates (Imagen 1).

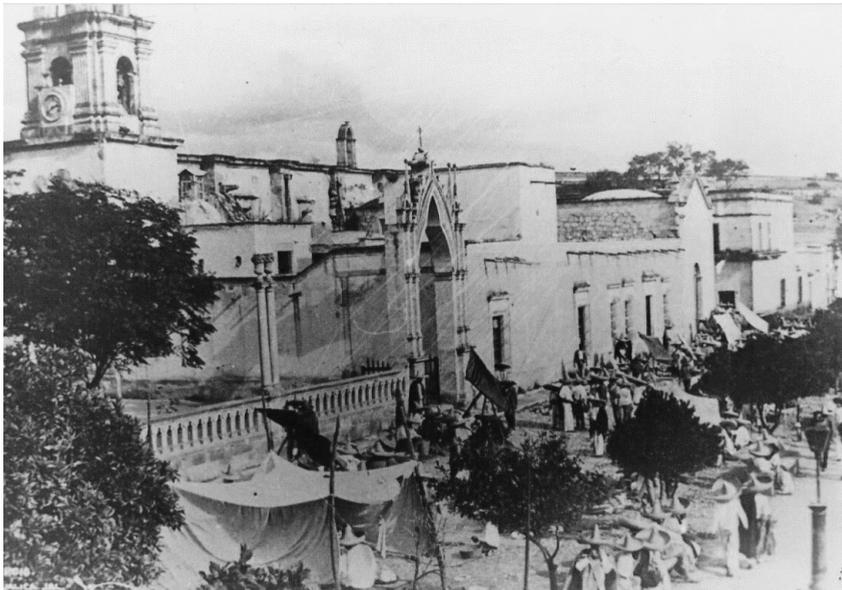


Imagen 1. Aspecto del tianguis que se instalaba a las afueras de la antigua parroquia de Yahualica.

Fuente: Fotografía de dominio público. Tomado de Rodríguez 2012.

En este contexto, es notorio que las alusiones al chile Yahualica como tal en las referencias bibliográficas hasta la primera mitad del siglo XX, además de escasas, no son muy precisas, sin embargo, existen evidencias de su uso en la cocina yahualicense, así como de su comercialización en la región, en este sentido, Rodríguez, menciona que, a uno de los arrieros y comerciantes dedicado a transportarlo llamado Miguel González, la gente solía encargarle pedidos de chile o comprárselo al pasar por las calles.

Cultivo del chile Yahualica en la región Altos de Jalisco

Hasta antes de las obras emprendidas por iniciativa del entonces gobernador del estado, licenciado Jesús González Gallo (1900-1977)⁶, oriundo de Yahualica, no había existido una producción trascendente de chile.

Rodríguez (2012), menciona que entre los años 1950-1960, comenzó a propagarse el cultivo del ya conocido chile Yahualica hacia otros municipios de la región como Nochistlán de Mejía y Apulco del vecino estado de Zacatecas, a donde fueron llevadas las primeras plantas de la comunidad de Rio Ancho en Yahualica.

A partir de la década de 1950, el chile Yahualica ya era reconocido a nivel estatal y nacional, pero no fue sino hasta épocas más recientes, que su producción en la región es referida en algunas publicaciones.

Para 1970, el Sr. Othón Solís Vega, productor de Nochistlán llegó a cultivar 30 hectáreas, llegando a tener producciones de 5 Ton/ha. en seco, algo que en la actualidad pocos productores pueden lograr.

Lo mismo sucedió en Encarnación de Díaz, con la apertura del distrito de Riego de la presa de San Pedro, el cultivo se hizo más extensivo.

El cultivo de chile Yahualica en la región durante la década de 1970-1980, se seguía concentrando en los municipios de Yahualica, Mexxicacán, Teocaltiche y Ojuelos.

El chile producido en la región comenzó a popularizarse a nivel estatal y posteriormente, gracias a su comercialización, trascendió a nivel nacional siendo

⁶ José de Jesús González Gallo fue un abogado y político, gobernador del estado de Jalisco de 1947 a 1953. Nacido en Yahualica, falleció en trágico accidente automovilístico el 10 de agosto de 1957.

los mismos productores quienes para diferenciarlo de los producidos en otros estados y regiones del país lo empezaron a denominar como *chile de árbol de Yahualica*, haciendo alusión a la región de dónde provenía (origen), algo similar a lo sucedido con el *Vino mezcal de Tequila*, producto que se separó de la producción de mezcal para lograr una identidad propia que a la fecha mantiene, logrando obtener la primera Denominación de Origen para México: el Tequila.

A inicios de 1980, la región de Los Altos fue azotada por una serie de heladas que afectaron los cultivos, los productores de Yahualica y Mexxicacán precisaron que entre los cultivos afectados estaban los plantíos de chile de árbol, que ya para entonces era considerado como el principal cultivo en la zona (El Informador, 1980a).

Cabe mencionar que al principio de la década de 1980 la producción de chile de diferentes variedades, entre ellas el chile Yahualica en la región de Los Altos era tan importante que en su cultivo y otras hortalizas participaban alrededor de 8, 000 familias (El Informador, 1980b), por lo que, a iniciativa del Diputado Local Lic. Jesús González Gortazar, se realizó en Acasico, municipio de Mexxicacán la primera reunión para constituir la Asociación de Productores de Hortalizas de la Región de Los Altos, en la que estaban los productores de los municipios alteños de Yahualica de González Gallo, Mexxicacán y Teocaltiche, incluyendo además a los de Nochistlán de Mejía y San Pedro Apulco del vecino estado de Zacatecas.

Ya para el periodo de 1985-1989, el cultivo del chile en la región se había extendido a los municipios de Villa Hidalgo, Encarnación de Díaz, Yahualica de González Gallo, San Juan de los Lagos, Mexxicacán y Teocaltiche (Rodríguez, 2012), logrando producciones importantes de mil toneladas anuales.

Entre los años 1995-1997 el cultivo se intensificó, como resultado, la producción llegó a las dos mil toneladas anuales, en ese entonces la superficie de cultivo se concentraba en los municipios de Teocaltiche, Mexxicacán, Nochistlán de Mejía y Yahualica de González Gallo (Rodríguez, 2012),

La producción de **chile** de árbol Yahualica era tan importante durante la década de 1980, que el diario *El Informador* (el más importante de Jalisco), constantemente publicaba en una de sus secciones el índice de precios y cotizaciones, mencionando como uno de los indicadores el precio del **chile**.

En este mismo diario, durante las décadas posteriores de 1990-2000, aparecían de

manera recurrente algunos insertos en los que el chile producido en la región ya era perfectamente identificado con el nombre de chile de árbol Yahualica (Imágenes 2 y 3).

firme como un signo de fortaleza y considerando la debilidad de la moneda como poco menos que una catástrofe nacional.
En opinión de muchos economistas, esta politiza-

INCREIBLE
OFERTA HASTA FIN DE AÑO

- = Chiles secos baratos
- = Ancho, Mirasol y Pasilla
- = A sólo 10,000 el Kg. y
- = Chile de árbol Yahualica a
- = Sólo 12,000 el Kg.

APROVECHE
En INDUSTRIA ESQUINA CON GUELATAO
MERCADO FELIPE ANGELES

OBITUARIO
SRITA. RAQUEL

....
mi
lev
llo
fo:
bi:
lu:
ta:
qt:
te:
ca
qt
M
ci
ec

Imagen 2. Inserción pagada en el periódico *El Informador*. 24/12/1992. Pág. 18-A. en el que se anuncia la venta de chile de árbol Yahualica en uno de los principales centros de abastos de Guadalajara, el mercado Felipe Ángeles. Fuente:

<http://hemeroteca.informador.com.mx>
/

onita
hera
baño
aras,
egral
5960

veche promoción Chamarras \$160
camisas \$90.00 658-16-09.

CHILE de arbol Yagualica barato aprox.
40 kg. vendo puesto para tacos sin
equipo, maquina selladora para bolis
inf. 658-47-23.

COLCHONES fábrica, reparación y al

d
e
6
SE
6
SE
ri

Imagen 3. Inserción en el diario *El Informador*. 02/12/1993. Pág. 7-E. sección *El Aviso de Ocasión*. En la que se ofertaba chile de árbol Yagualica (sic). Fuente:

<http://hemeroteca.informador.com.mx/>

Para la década del 2000-2010, se incrementó notablemente la importación de chiles secos provenientes de países asiáticos como China, Japón y la India, motivo por el cual, algunos de los productores que tradicionalmente se dedicaban a este cultivo se desmoralizaron debido a lo difícil que les resultaba competir con el precio de venta mucho más bajo que su producto, básicamente por los costos de producción artesanal que ello implica.

En esta época, en el periódico *El Informador*, comenzó a publicar en su sección de Economía, una columna denominada "*Índice Taco al Pastor Tapatío (ITPT)*", en la que se hacía un análisis de la inflación mediante la comparación de los precios de los ingredientes al menudeo que se requieren para elaborar este singular platillo, asumiéndolo como un indicador, considerando al chile Yahualica como una de sus variables. Complementando la columna, también se incluían algunas notas sobre este producto (Imagen 4).

En chiles de árbol seco, no lo dude: ¡Yahualica!



• Proyecto

En materia de chiles secos de árbol, hay un nombre que es sinónimo de calidad: **Yahualica**. Con esa denominación (que está muy cerca de ser "de origen", a juzgar por la reverencia con la que los consumidores se refieren a él) se le garantiza al consumidor que se trata de un fruto más sabroso y picoso, frente a la inundación de producto chino. El **chile de árbol** presenta un espacio, amarillento, más pequeño y muchas veces no tiene varita en un extremo. Su gran ventaja, como suele ocurrir con los productos provenientes de China, es su precio, a menos de la mitad del orgullo jaliscoense.

Por último, resulta una complicación ponderar el precio del cilantro. Así como el taquero lo deposita en un taco, el comerciante lo vende en manojos. Lo más curioso es que al pensarlo se le halló más barato en supermercado que en mercado.

Imagen 4. Nota publicada en el diario El Informador. 11/07/2005. Pág. 9-A. sección Economía, donde se reconoce la calidad y características particulares del chile Yahualica, invitando a la población a consumirlo en lugar de los chiles importados.

Fuente:

<http://hemeroteca.informador.com.mx/>

En este contexto, la fama y reputación del chile de árbol Yahualica, siguió creciendo, sin embargo, a pesar de su calidad y demanda, la política de los acaparadores y grandes comerciantes de las centrales de abastos seguía siendo la misma al comparar el precio con los chiles de importación, pagando a los productores el menor costo posible con el afán de obtener la mayor ganancia.

Al no tener un precio de garantía, el control de precios ejercido por estos comerciantes, afecta sensiblemente a los productores, quienes en ocasiones se ven obligados a reducir el valor de su producto a fin de poder comercializarlo, afectando su economía, situación cada vez más frecuente ante la creciente introducción de chile de origen asiático (Imágenes 5 y 6).



ITPT

ÍNDICE TACO AL PASTOR TAPATÍO

Hasta 22% subió la carne de cerdo

Los carniceros tapatíos hicieron de las mayas, al elevar de 14 a 22% el precio de la carne de cerdo con grasa, ingrediente básico de los tacos al pastor. Los supermercados, por su parte, mantuvieron los mismos precios con los que comercializan el alimento desde principios de año.

"Y va a subir más el próximo mes", advierte el dependiente de uno de los establecimientos distribuidores de carne en la ciudad que son visitados para levantar los precios del Índice Taco al Pastor Tapatío (ITPT).

Este incremento, más el que levemente afectó los precios del jitomate, hicieron que el índice de jallo subiera casi 20 centavos en la compra al momento de los siete ingredientes contemplados para este ejercicio.

La revisión mensual encontró también que la cebolla se mantiene atractivamente baja para el consumidor, a diferencia de lo que ocurrió en la Semana Santa pasada.

El **chile de árbol** de Yahualica, de la mejor calidad, disminuyó 10 pesos por kilogramo, para posicionarse en 90 pesos. Posiblemente, este ajuste obedeció a que el mercado rechazó que en meses pasados haya llegado a cotizarse en 100 pesos, de los 65 pesos que costaba el kilogramo en 2005. A este efecto se suma la ampliación de ventas que tiene el **chile de árbol** asiático, poco distinguible del nacional a la vista, pero perceptible en el menor picor que tiene al paladar.

Imagen 5. Sección del periódico El Informador. 11/07/2007. Pág. 11-A. sección Economía, en la que se anuncia una baja en el precio del chile Yahualica para poder competir con el chile de importación.

Fuente:

<http://hemeroteca.informador.com.mx/>



Imagen 6. Nota que apareció en el diario El Informador. 16/07/2008. Pág. 10-A. en la sección Economía, donde hace mención a que el chile de árbol Yahualica era mezclado con chile de la India aprovechándose de su fama y calidad adquirida.

Fuente:

<http://hemeroteca.informador.com.mx/>

Finalmente, cabe hacer mención de un documento (mapa) elaborado con el respaldo de varias instituciones encabezadas por la SAGARPA, denominado **“Diversidad de Chiles en México”**, producto de una minuciosa investigación en el que se representa la enorme variedad de chiles que se producen en el territorio del país, donde se ilustra que en la región de los Altos de Jalisco y la región Sur del estado de Zacatecas se produce el chile de árbol tipo Yahualica que forma parte del género *Capsicum annum*, la más cultivada e importante a nivel mundial (Imágenes 7 y 8).



Imagen 7. Mapa “Diversidad de Chiles en México” 2da. Edición 2014, donde se identifica la zona de producción del chile Yahuahualica. Fuente: SAGARPA.



Imagen 8. Detalle del mapa “Diversidad de Chiles en México” 2da. Edición 2014, donde se identifica con más precisión la zona de producción del chile de árbol Yahuahualica en el estado de Jalisco y sur de Zacatecas. Fuente: SAGARPA.

El cultivo del chile Yahualica

Introducción

De acuerdo al contexto histórico, el cultivo del chile en la región occidental del país donde se enclava la que hoy conocemos como los Altos de Jalisco, se remonta a épocas prehispánicas, cuyo fruto pasó a ser parte de la dieta habitual de las etnias seminómadas que transitaron por este territorio.

Con el arribo de los españoles a la zona, una vez consolidada la conquista no sin antes enfrentar la feroz oposición de los naturales, se inició el mestizaje y posteriormente la consolidación de centros de población y consumo que dependían de la hacienda como sistema productivo, particularmente durante los siglos XVIII y XIX, este fruto en particular se siguió consumiendo cada vez más al ser incorporado a la dieta de la población rural, para posteriormente pasar a ser un cultivo rentable cuya demanda creció a través del tiempo.

Desde esta perspectiva durante el siglo XX, el cultivo de chile en la región de Los Altos de Jalisco, ha manifestado altibajos en cuanto a superficie y volumen de producción, sin embargo, es a partir de la década de 1970-1980, cuando tuvo un repunte importante, consolidándose como uno de los principales cultivos de la región, es precisamente en esta época cuando comienza a generarse la fama que a la fecha mantiene, en ese entonces, la producción se concentraba solo en los municipios de Yahualica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche y Ojuelos.

Posteriormente en los años 80, la región fue sorprendida con lluvias abundantes que hicieron que las cosechas se perdieran, generando un desabasto en el mercado nacional, por lo que los productores fueron apoyados por las instituciones de gobierno para continuar con el cultivo, pero también se abrieron las puertas a los productos de importación, para satisfacer la demanda, particularmente de este tipo de producto.

En este sentido, los agricultores de la región, no solo del municipio de Yahualica de González Gallo, iniciaron el cultivo del chile con semilla de otros estados y

posteriormente comenzaron a seleccionar los mejores frutos para la obtención de una semilla criolla, logrando obtener una variedad adaptada a las condiciones particulares de la región, práctica que en la actualidad siguen realizando, cultivando lo que hoy conocemos como **chile Yahualica**.

De 1980-1990, se incorporaron a la región antes referida, los municipios de Encarnación de Díaz, Jalostotitlán y Villa Hidalgo del estado de Jalisco, así como los de Nochistlán de Mejía y Apulco, del estado de Zacatecas, limítrofes con el estado pero que forman parte de la región natural definida como Los Altos de Jalisco, compartiendo además parte de su historia y cultura.

El bajo precio de los chiles importados, desmotivó a muchos productores de Chile Yahualica, por lo que paulatinamente, algunos de los municipios que tradicionalmente eran considerados como productores, comenzaron a diversificar su actividad en busca de cultivos más rentables, incluso, algunos centros de población se especializaron en otro tipo de actividades, tal es el caso de Villa Hidalgo y Mexxicacán, donde se ha introducido el cultivo de la fresa que tradicionalmente se produce en Irapuato y Zamora, dado que por tradición una de sus actividades es la elaboración de dulces y paletas, con la finalidad de abastecer su demanda, reduciendo considerablemente el costo de este insumo al ser traído como materia prima desde regiones lejanas.

Bajo estas condiciones, la superficie se ha visto reducida, pero sin que los productores hayan dejado de manera definitiva el cultivo del Chile de árbol Yahualica, siendo uno de los motivos principales la fama y prestigio ganados por el producto dadas sus características, propiedades y atributos, gracias a los cuales, la demanda es cada vez mayor, lo que han motivado a los productores a continuar con este tradicional cultivo.

Origen del Chile

Chile es un nombre genérico que se aplica a numerosas variedades de la planta herbácea o subarborescente de ciclo anual, la cual es originaria de México, Centro y Sudamérica, que se cultiva en tierras templadas y cálidas, cuyo fruto recibe este mismo nombre.

No se sabe con certeza el lugar de origen de esta planta, algunos botánicos refieren que pudiera ser la región andina, otros especulan que en la zona montañosa entre Bolivia y Brasil, también, se infiere que la planta pudo ser dispersada hacia otras regiones por las aves, ya que los frutos redondos, pequeños y coloridos resultan atractivos para los pájaros, a los que no les afecta la pungencia del chile, ya que no cuentan con órganos sensoriales para percibir la capsaicina, y por tanto son un perfecto vehículo para la dispersión y reproducción de la planta, cuyas semillas pasan intactas por el tracto digestivo y son evacuadas, listas para germinar sobre la tierra (Montes de Oca, 2014), sin embargo, se deduce que el chile llegó a Mesoamérica como planta silvestre hace varios miles de años, donde fue domesticada.

Taxonomía

El género *Capsicum* al que pertenece el chile es parte de la familia de las solanáceas, la cual también incluye el jitomate y el tabaco, está integrado por 26 especies de las cuales 12 son de consumo humano y 5 domesticadas, siendo estas:

Capsicum annuum
Capsicum frutescens
Capsicum chinense
Capsicum pubescens
Capsicum baccatum

De las 5 especies domesticadas, con excepción del *Capsicum baccatum*, al cual pertenece la mayoría de los chiles sudamericanos, el resto se cultiva en México.

En este contexto, actualmente, en México se conocen un total de 64 variedades de chile, 25 de ellas son semicultivadas y silvestres, el resto se cultiva en el sur del país, principalmente en los estados de Guerrero, Oaxaca, Chiapas, Puebla, sin embargo,

los de mayor importancia como el Jalapeño, Serrano, Guajillo y Ancho, son cultivados primordialmente en el centro y norte del país, otros de importancia intermedia son Pasilla, Habanero, De árbol y Manzano. El resto de las variedades, aunque de menor importancia económica, representan la mayor diversidad (SNICS, 2017).

Con respecto al chile Yahualica, también conocido como chile de árbol, los antecedentes se encuentran en la zona de Yahualica y municipios aledaños en el estado de Jalisco y la zona sur del estado de Zacatecas. Su nombre original era “*cuachilli*”, y con él se hacía referencia a un tipo de chile que se producía en plantas arbustivas que llegaban a tener más de 2 metros de altura, con frutos pequeños de 3 cm de longitud, por 1.5 de ancho y de forma triangular (López, 2015). En la década de 1950, fue introducido en la región otro tipo de chile, el cual tenía una longitud que variaba de 6 a 16 cm, y un grosor o anchura de 2 a 1.0 cm., con niveles más altos de picor y un pericarpio delgado, que se denominó chile *Soledad*, el cual, por sus características, los productores y consumidores le llamaban “*alfilerillo*”, aunque también se le conoce como “*Cola de rata*”. Este chile empezó a tener una gran demanda, en Yahualica y alrededores, por eso que se le quedó el nombre de “*chile Yahualica*”.

Su taxonomía es la siguiente:

Taxonomía	
Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Asteridae
Orden:	Solanaceae
Familia:	Solanácea.
Subfamilia:	Solanoideae
Tribu:	Capsiceae
Género:	<i>Capsicum</i>
Especie:	<i>annuum</i> L., 1753



Fuente: *Arqueología Mexicana*, 2009.

Características de la planta y el fruto

La planta tiene una altura variable que oscila entre los 30 y 80 cm, aunque en ocasiones logra alcanzar hasta 1.20 m, dependiendo del tipo de suelo y el manejo agronómico. El tallo es erguido, ramoso y liso. Las hojas son simples, alternas, generalmente aovadas, enteras, lisas, lustrosas, breve o largamente pecioladas, de 5 a 12 cm de largo (Figura 1).

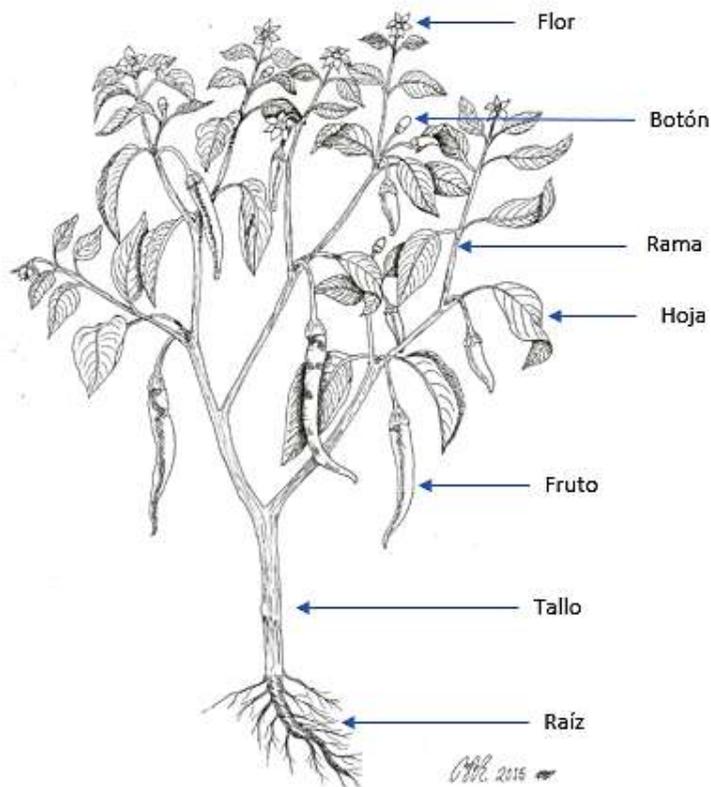


Figura 1. Morfología de la Planta de Chile (Capsicum annuum L.), estructura y composición. Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez. 2015.

Las flores son hermafroditas, axilares, solitarias, pedunculadas, actinomorfas, gamopétalas rotadas o subrotadas, de color blanco; el cáliz es corto, generalmente pentalobulado; la corola está constituida por cinco pétalos soldados que pueden distinguirse por los cinco lóbulos periféricos; el androceo consta de cinco estambres cortos insertos en la garganta de la corola; el ovario es súpero, bilocular o tetralocular, con los lóculos pluviovulados, y está superpuesto por un estilo simple (Figura 2).



Figura 2. Aspecto y características de la flor de la planta de chile (*Capsicum annuum* L.). Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez. 2015.

El fruto, también llamado chile, es una vaina indehisciente erguida o péndula, incompletamente bilocular o trilocular, de forma y tamaño variable, dulce o picante, en su etapa temprana es verde y progresivamente conforme va madurando, cambia su coloración de verde a amarillo, anaranjado y finalmente rojo; en su interior contiene numerosas semillas reniformes pequeñas, semiduras y de color amarillo, las cuales, junto con las placentas o venas que las unen a la pared del fruto, contienen en mayor proporción la oleorresina o sustancia picante llamada capsaicina (Figura 3).

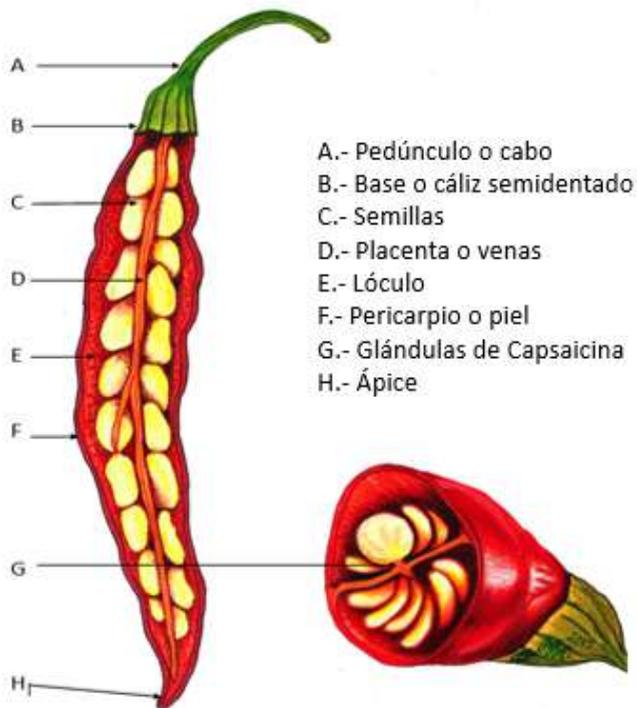


Figura 3. Características del fruto de la planta de chile (*Capsicum annum* L).
Dibujo: Angélica Valdivia Ramírez. 2015.

Condiciones del cultivo del chile Yahualica

Ciclo: Primavera/Otoño.

Régimen de Humedad: Riego rodado y por goteo.

Potencial de producción: Alto y Mediano.

Tipo de Siembra y Labranza: Mecánica y Manual.

Con base en estas condiciones, los productores de chile Yahualica han desarrollado una serie de técnicas particulares en las que se utiliza la menor tecnología posible, por lo que orgullosamente catalogan su cultivo como un proceso artesanal.

Proceso de cultivo y obtención del fruto seco del chile Yahualica

El cultivo del chile Yahualica a través del cual se obtiene el fruto que se comercializa en estado seco, se desarrolla en las siguientes etapas: Producción de plántula, Preparación del terreno, Determinación de la densidad de población a ser sembrada, Trasplante, Riego, Fertilización, Manejo fitosanitario que incluye el combate y control de plagas y enfermedades, la Selección de semilla para el siguiente ciclo y el Secado o deshidratado del fruto.

Producción de plántula

El cultivo del chile de árbol Yahualica se inicia en noviembre con la producción de plántulas mediante la germinación por semilla en almácigos, pequeños espacios en los que se lleva a cabo, para posteriormente ser incorporada a las parcelas previa preparación del terreno.

Almacigar es una práctica agronómica que los agricultores utilizan con la finalidad de producir plántula a partir de la semilla, principalmente para cultivos cuya siembra no se puede realizar de forma directa sobre el suelo, como es el caso del chile Yahualica.

El método de almacigar se ha implementado desde la época prehispánica: los mexicas lo utilizaban con algunas plantas para después trasladarlas a las chinampas (Long-Solís, 1986).

De esta manera, en el almácigo se controla la germinación y el desarrollo de la plántula hasta que llegue el tiempo programado para el trasplante.

Para la obtención de una buena plántula, es muy importante considerar que las semillas utilizadas sean de buena calidad y hayan sido conservadas correctamente para que se realice con éxito su germinación.

Este método resulta útil si se planea sembrar antes del temporal de lluvias o si el clima de la zona tiende a ser frío durante el otoño y el invierno, bajo esta condición, en el caso particular del chile Yahualica, los productores inician la reproducción de plántula en los meses de diciembre o enero debido a que su ciclo corresponde al periodo Primavera-Verano.

En base a su experiencia, no recomiendan se realice más tarde, porque las plantas, aunque presenten buena apariencia, pueden no desarrollar una raíz vigorosa.

La mayoría de los productores realizan la producción de plántula mediante la semilla obtenida de la cosecha anterior bajo sus propios medios y experiencia, y otros, la envían a centros de investigación o invernaderos particulares para que les realicen la maquila o producción de plántulas (Imagen 1).

En el primer caso, ellos eligen el terreno donde se preparan los almácigos, que de acuerdo a su experiencia debe ser uno donde no se ha sembrado previamente, pues de lo contrario, las plántulas carecerán de los nutrientes naturales necesarios para su eficiente desarrollo.

Se preparan pequeños espacios de un metro cuadrado y hasta tres metros lineales con tierra y se “quemán” adicionándoles un poco de cal o “raja”⁷ con la finalidad de que sean eliminadas las plagas, posteriormente, se esparce la semilla al voleo y se aplica un riego ligero para hidratarlas, se cubre el almácigo con paja o ramas secas para protegerlas y evitar que los pájaros las consuman, y se expongan directamente al sol, lo que les permite además mantener la humedad.

Algunos productores, realizan esta operación en melgas que miden entre 80 centímetros y un metro de ancho; de largo la medida es variable, pues hay quienes la extienden hasta 50 metros.

Para proteger las semillas, se coloca a lo largo de la melga, un geotextil o malla-sombra haciendo una especie de micro túnel, el perímetro del almácigo es delimitado por montículos o surcos de los cuales son retirados terrones y piedras, quedando solamente tierra fina (Rodríguez, 2012).

Cuando la planta adquiere una altura de 25 a 30 centímetros y ha desarrollado una buena raíz, lo cual los productores reconocen por el color blanco, es indicador de que esta lista para ser trasplantada al surco.

⁷ Se denomina “raja” al excremento o estiércol del ganado bovino en estado seco que se emplea como abono orgánico. También recibe el nombre de “boñiga”.



Imagen 1. Producción de planta de chile Yahuallica en almacigo. A. Hileras de almacigos en campo. B. Detalle del almacigo. Fotografías: María Florencia Aguilar, 2006.

Las plántulas extraídas del almacigo son transportadas al predio donde se efectuará el trasplante en *jabas* o cajas de plástico para que estas no se maltraten, cuidando que la raíz no quede expuesta a la intemperie, para lo cual se extrae con un poco de tierra, colocándose la porción radicular hacia las paredes laterales de la caja (Imagen 2).

De esta manera se extrae la cantidad de plántulas necesarias que son enviadas a los sitios de plantación, dependiendo de su superficie.

Esta actividad la realizan los productores generalmente en los meses de enero y febrero, aunque en la actualidad gracias a la experiencia y características climáticas de la región, la plántula se reproduce satisfactoriamente y puede utilizarse desde enero, produciendo cosechas tempranas.



Imagen 2. A. Producción de planta de chile Yahuallica en almácigos. B. Extracción de planta para inicio del cultivo. C y D. Medio de traslado al campo.

En el segundo caso, existen algunas instituciones que brindan asesoría a los productores y cuentan con la infraestructura y equipamiento necesario para la producción de plántula bajo criterios técnico-científicos, al igual que algunas empresas del ramo agrícola que cuentan con instalaciones y personal capacitado para ello.

Aquí se reproducen plántulas en charolas de germinación, que pueden ser nuevas o usadas que son sometidas a un proceso de desinfección, pese a que el material de que están hechas es estéril, la capacidad y dimensión de las charolas es variable, aunque de manera general cuentan con una capacidad promedio de 200 cavidades.

La siembra en charolas permite tener un mejor control de las condiciones de germinación de la semilla y el posterior desarrollo de la plántula hasta el momento de su trasplante.

Las charolas se llenan con un sustrato para germinación previamente preparado a base de diversos elementos como perlita, fibras (coco o agave), *Peat moss*,

composta, etc., el cual se humedece, las semillas se siembran de forma manual o mecanizada, depositando una semilla por cavidad a una profundidad de 1 a 2 cm, de lo contrario, se dificulta la germinación si está muy profunda o puede deshidratarse antes de germinar si está muy superficial (Martínez, *et. al*, 2009).

Preparación del terreno

Con suficiente anterioridad al trasplante, de preferencia en los meses de octubre o noviembre, el terreno destinado a la plantación se barbecha a una profundidad de 30 centímetros, procurando que el suelo tenga un contenido de humedad adecuado que permita la penetración del arado.

El barbecho se hace con el fin de romper, aflojar y voltear la capa arable del suelo, enterrando los restos de malas hierbas y de la cosecha anterior para propiciar su descomposición, con lo cual aumenta la fertilidad del suelo y el contenido de materia orgánica, asimismo, se favorece la aireación del mismo; también ayuda a eliminar parcialmente las plagas del suelo al exponer los huevecillos, larvas y pupas de insectos al frío, al sol y al aire de la superficie.

El rastreo se debe efectuar también cuando el suelo tenga un contenido de humedad adecuado que permita desbaratar los terrones y dejarlo bien mullido; de ser necesario, se realiza otro paso de rastra en sentido perpendicular al primero. En caso de que el terreno haya quedado desnivelado, se recomienda realizar la nivelación para evita encharcamientos futuros que propicien el ataque de enfermedades y la mortandad de plantas en zonas de anegamiento.

Antes del trasplante, se aplica al terreno una “*medicina*” para que no crezca zacate o maleza, algunos aplican la llamada “*formula*” que consiste en una mezcla de nutrientes granulados (NPK), Nitrógeno, Fosforo y Potasio que facilita la fijación de la planta, otros productores más tradicionales no realizan este tipo de trabajo y trasplantan la planta directamente al surco.

Los surcos se trazan siguiendo las curvas a nivel del terreno con una pendiente menor de 2 por ciento, para lograr la distribución uniforme del agua de riego cuando este se realiza de forma rodada y evitar encharcamientos (Imagen 3).



Imagen 3. Preparación del terreno para el trasplante de chile Yahuallica. A. Escardado. B. Surcado siguiendo las curvas de nivel. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

La distancia entre surcos es variable, según el sistema de cultivo, algunos realizan lomas o camas de 80 o 90 centímetros (Figura 4) y una distancia entre ambas de 1.50 (Figura 5), cuando es encamado y cuando es surco la distancia es de 80 centímetros, esto con la finalidad de reducir el sombreado y que la mata tenga una correcta ventilación y exposición al sol, además de reducir la manifestación de plagas y enfermedades.

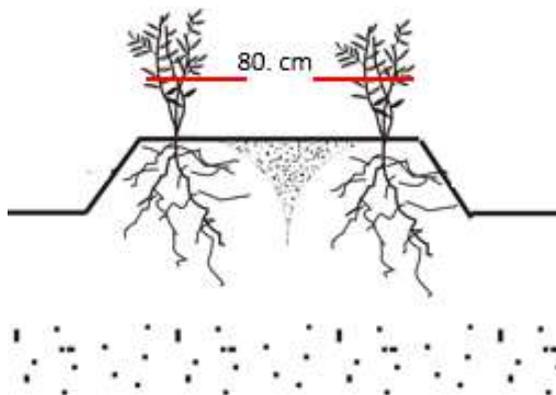


Figura 4. Dimensiones de la cama para el trasplante de chile Yahuallica.

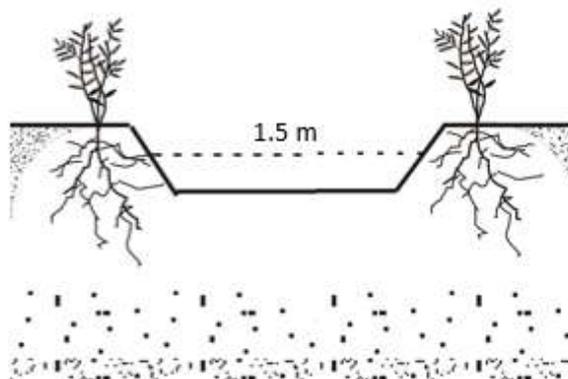


Figura 5. Distancia entre camas para evitar el sombreado de las plantas.

Determinación de la densidad de siembra

Dependiendo de las características del suelo donde se va a realizar el trasplante, se debe de establecer una densidad de plantas que permita el desarrollo óptimo de las mismas sin que haya competencia entre ellas por los nutrientes del suelo.

Si el suelo es ligero⁸, los surcos se trazan a 85 centímetros y si es pesado, se realiza a 92 centímetros.

Por lo general, los productores suelen colocar de tres a cinco plantas de manera grupal, seleccionado para ello las más sanas y vigorosas, desechando las menos desarrolladas o excesivamente largas y delgadas.

Las plantas se colocan a lo largo de una de las caras del surco, algunos productores la realizan a una equidistancia entre matas de 40 centímetros, lo que equivale a una densidad de población de 27 y 29 mil plantas por hectárea, otros realizan la

⁸ Característica atribuida a su textura.

Suelo Ligero o Arenoso: Este tipo de suelo tiene una textura gruesa con un 75% de arenas, un 5% de arcillas y un 20% de limo, lo que le permite una gran aireación

Pesado o arcilloso: Su fina textura le otorga una elevada retención de agua y nutrientes. Tiene un 45% de arcillas, un 30% de limo y un 25% de arena.

distribución cada 30 centímetros, teniendo densidades entre 30 y 35 mil plantas por hectárea (Imagen 4).



Imagen 4. Densidad de planta. Parcela con planta de Chile Yahuahualica a una distancia de 40 centímetros. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

Plantación o Trasplante

Los productores de la región realizan la plantación del Chile Yahuahualica en los meses de marzo y abril, cuando existe el menor riesgo de que se presenten heladas, que pudieran dañar la planta; es decir, cuando la planta haya alcanzado una altura de 25 a 30 centímetros, tenga buen desarrollo radicular, apariencia vigorosa y color verde oscuro en el follaje.

Algunos agricultores se arriesgan al daño por heladas y trasplantan 15 a 30 días antes de las fechas señaladas, tratando de obtener cosechas tempranas y colocar el fruto a un mejor precio en el mercado.

Es recomendable preparar las plántulas para el movimiento del trasplante, para ello se deben suspender los riegos y descubrir los almácigos durante la noche, esto se hace durante los cinco días anteriores al trasplante (Imágenes 5 y 6).

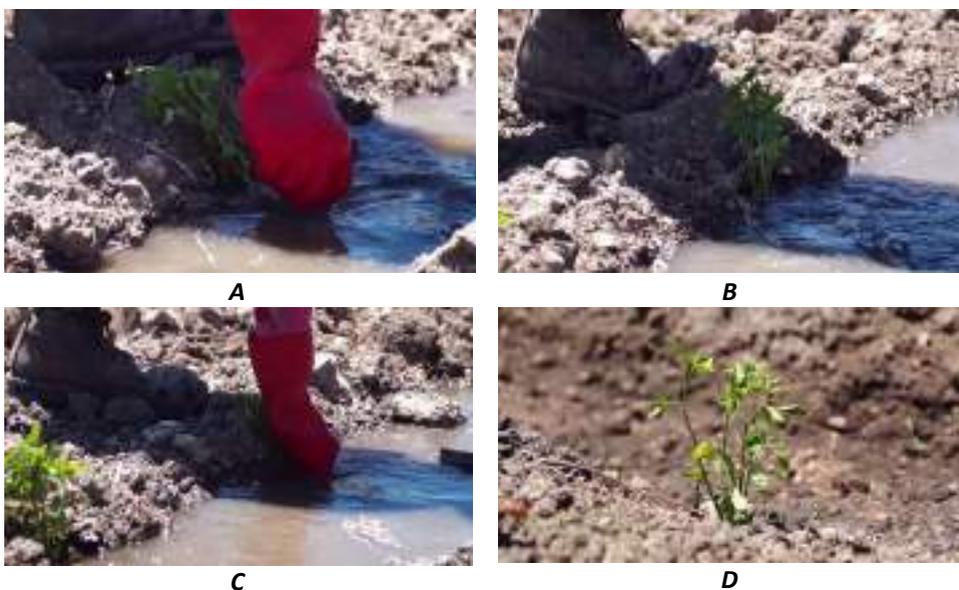


Imagen 5. Trasplante del chile Yahualica. A y B. Colocación de planta en la cara del surco. C; Distanciamiento entre plantas. D. Planta "prendida". Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



Imagen 6. Trasplante de chile Yahualica. Colocación de plantas conforme el surco es regado (en húmedo). Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

Manejo de la plantación

El periodo de vida de la planta del chile de árbol Yahualica es anual, y su crecimiento y desarrollo dependen en gran medida del manejo que se le proporcione, considerando además las características climáticas de la zona, por lo que una vez establecida la plantación, se procede al cuidado del cultivo hasta la obtención del fruto dándole un mantenimiento periódico, según la etapa de crecimiento de la planta, cuidando principalmente las condiciones de riego y fertilización, además la sanidad del mismo para controlar las plagas naturales a las que se expone estando al aire libre.

Riegos

La aplicación de riegos periódicos es fundamental para asegurar la sobrevivencia y desarrollo de las plantas.

Anteriormente, la mayoría de los productores de chile de árbol Yahualica utilizaban agua rodada para el riego de su cultivo y hasta hace poco comenzaron a tecnificarse con la introducción del riego por goteo con la finalidad de aprovechar al máximo este escaso recurso.

Rodríguez (2012), refiere que esta práctica la introdujo en la región en el año 2004 el Sr. Salvador Esquivias Agredano, uno de los productores con mayor antigüedad en el cultivo, la cual aprendió como jornalero en los campos agrícolas de los Estados Unidos.

En este contexto, algunos agricultores realizan el riego de las plantaciones mediante el bombeo de agua de los ríos y arroyos de la región de forma rodada, cuando las parcelas se encuentran próximas a dichos cauces, algunos otros han incorporado parcelas con riego a través de canales derivados de embalses, para optimizar este valioso y cada vez más escaso recurso, muchos de ellos ya cuentan con sistemas más modernos como el riego por goteo, para ello, colocan sobre el lomo del surco una línea de manguera perforada denominada "*cintilla*" que se conecta a una línea de agua, reduciendo considerablemente las horas de trabajo.

La "*cintilla*" ofrece mayores ventajas en cuanto a eficiencia y uso del agua, evitando pérdidas por evaporación y proliferación de malezas indeseables (Imagen 7).



A



B

Imagen 7. Aplicación de riego en cultivos de chile Yhualica. A, Rodado. B. Sistema de riego por goteo. Localidad de Huisquilco, municipio de Yhualica de González Gallo. Fuente: CIATEJ, 2015.

Los riegos se inician con el plantado ya que éste se debe realizar sobre "mojado"; además, sirve para que el trasplantador se lave las manos y no maltrate las plantas. Dos días después aplica el segundo riego (sobre riego) con la finalidad de asegurar que un mayor porcentaje de plantas logren "prender" o sobrevivir, los riegos se van espaciando cada 6 o 7 días y posteriormente se programan para aplicarse cada 8 días, ya que la planta está bien "prendida", se deja descansar la tierra por 15 días para que la planta se enraíce (crezca la raíz) y no se pudra por exceso de humedad.

En algunas regiones esta práctica se conoce como "riego de ocho" y después de éste, es aconsejable "calmear" la planta por un espacio de 20 a 25 días, dependiendo del tipo de suelo y de las temperaturas que se registren en la zona.

El "calmeo" es un periodo de "castigo" por sequía que generalmente se aplica al cultivo para inducir a que la planta desarrolle un sistema radicular más vigoroso. En terrenos de textura ligera o cuando la temperatura es alta, el tiempo de "calmeo"

se reduce para no castigar demasiado a la planta. Una vez transcurrido el periodo de "*calmeo*", se aplica el cuarto riego.

A medida que la planta se va desarrollando y se elevan las temperaturas, los requerimientos de agua son mayores, por lo que, de ser necesario, se debe acortar el intervalo entre riegos, es por ello que el quinto riego se deberá aplicar aproximadamente 15 días después de la fecha de aplicación del cuarto riego.

En esta etapa del cultivo se pueden presentar lluvias, por lo que se debe tener especial cuidado con los riegos para no provocar excesos de humedad en el área de cultivo de chile que puedan reducir sus rendimientos.

Es preferible efectuar riegos ligeros y frecuentes o regar en surcos alternos (terciado). Otra medida prudente para evitar excesos de humedad, es trazar surcos menores a 100 metros de longitud.

Labores de cultivo durante el riego

Después del riego de ocho y en cuanto la tierra dé punto, se realiza el primer cultivo, ya sea con tracción mecánica o con la yunta; inmediatamente después se efectúa el "*pavoneo*" con azadón, el cual consiste en eliminar la maleza presente en el lomo del surco y arrimar tierra a las plantas.

Ocho días antes de aplicar el cuarto riego, se levanta el surco y después de dicho riego, se vuelve a cultivar y se realiza la "*pica*" que consiste en borrar el surco con azadón, con lo cual, se consigue eliminar la maleza presente, arrimar tierra a las plantas y conservar mejor la humedad.

Antes de aplicar el quinto riego es necesario levantar el surco.

Una vez efectuadas las labores anteriores, se debe procurar dar un "*cultivo y levante*" después de cada riego, mientras el tamaño de las plantas lo permitan.

Fertilización

La obtención de un buen rendimiento en la cosecha y un producto de calidad dependen fundamentalmente de la fertilización, práctica agrícola muy común en los cultivos hortícolas (Martínez, et. al. 2009).

En el caso particular del chile Yahualica, el tratamiento de fertilización se realiza dependiendo de las características fisicoquímicas del suelo donde se establece la plantación, determinadas mediante un análisis de laboratorio practicado a una muestra de suelo obtenida del mismo, sin embargo, de forma general, se realizan tres aplicaciones de fertilizante durante el ciclo de la planta:

- 1.- La primera, previo al trasplante
- 2.- La segunda al hacer la primera escarda
- 3.- La tercera al hacer la segunda escarda

El tratamiento con el cual los productores han obtenido buenos rendimientos, es el 180-80-80 (NKP) por hectárea. La mitad del nitrógeno, todo el fósforo y todo el potasio, se aplican antes de efectuar el riego de ocho y poco antes del quinto riego, se fertiliza con la otra mitad del nitrógeno.

Para la primera aplicación se puede usar 440 kilogramos de sulfato de amonio; 410 kilogramos de superfosfato de calcio simple y 160 kilogramos de sulfato de potasio por hectárea. Se puede usar cualquier otro tipo de fertilizante nitrogenado fosfatado o potásico, pero respetando el tratamiento sugerido.

Para la segunda aplicación se puede utilizar cualquier tipo de fertilizante nitrogenado, considerando la cantidad sugerida.

Combate y control de malezas

Es normal que una vez que se regulariza el temporal de lluvias, proliferen de manera natural en las parcelas una serie de plantas de las familias *gramineae* y *compositae*, diferentes al cultivo, de no tener un control efectivo de este componente en la etapa temprana, se corre el riesgo de que se conviertan en maleza.

En este sentido, el cultivo se debe mantener libre de maleza (malas hierbas), ya que esta representa una competencia para la planta en la absorción de nutrientes y el agua principalmente, además de la luz. La maleza también puede ser hospedero de plagas y vector para el desarrollo de enfermedades (Martínez, et. al. 2009).

Deshierbe

La presencia de maleza se controla si se realizan eficientemente las labores de cultivo, reduciéndola a un grado insignificante, evitando que se convierta en un problema después del cierre del cultivo (Macías et. al. 1999).

En este contexto, los productores de chile Yahualica, una vez que se normaliza el temporal de lluvias, cuando ya no es posible efectuar cultivos mecánicos debido al desarrollo de las plantas y por la humedad del suelo provocada por las lluvias, realizan deshierbes manuales con rozadera y azadón, los cuales, son necesarios, aunque elevan los costos de producción (Imagen 8).



Imagen 8. Eliminación de malezas en cultivos de chile Yahualica de forma manual. Localidad Los Mezquites, municipio de Cuquió. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

El uso de herbicidas es otra opción para controlar la maleza cuando no se cuenta con mano de obra disponible para realizar esta práctica de forma manual, por lo que los productores procuran tener cuidados especiales, sin embargo, pese a que la mayoría de ellos prefieren no recurrir a ella, en ocasiones se ven obligados a realizarla.

Las principales malezas que pueden desarrollarse son el zacate (*Gramineae spp*), Quelite (*Amarantus spp*), Verdolaga (*Portulaca oleracea*), además la lengua de vaca (*Rumex crispus L.*), para su control se recurre al uso de algunos productos químicos, los cuales son recomendados por técnicos, cuya aplicación se debe dirigir al suelo sin bañar el follaje de las plantas de chile, tratando de cubrir toda la superficie del surco donde se encuentra la maleza.

En ocasiones, al final del ciclo de cultivo, se requiere un deshierbe ligero para facilitar las labores durante la cosecha.

Manejo Fitosanitario

El cultivo de chile Yahualica, al igual que cualquier otra variedad, está expuesta a una serie de riesgos de origen fitosanitario y climático, por lo que se utiliza una gran cantidad de insumos agrícolas (fertilizantes, agroquímicos, etc.). Para asegurar el buen desarrollo y el éxito en la producción y para evitar daños por enfermedades es necesario combatir los insectos como cualquier plaga que surja en el momento adecuado.

A continuación, se describen los principales riesgos asociados al cultivo del chile Yahualica:

Las plagas y su control

Las plagas más frecuentes que atacan el cultivo de chile son Pulgón, Minador de la hoja, Pulga saltona, Barrenillo del chile y Gusano del fruto; algunos agricultores han adquirido experiencia para su control, aplicando insecticidas de manera oportuna en la etapa temprana del cultivo, cuando la planta comienza a “abotonar”, reduciendo considerablemente este tipo de plagas (Imagen 9).



Imagen 9. Las plagas más comunes del cultivo del chile Yahuallica. A. Gusano del fruto. B. Efectos. C. Perforación del fruto por Barrenillo. D. Barrenillo.

Para el control de estas plagas, los agricultores han utilizado tradicionalmente algunos productos comerciales que les han funcionado aplicando dosis recomendadas por técnicos especializados.

La aplicación de estos productos se realiza de forma manual utilizando mochilas o bombas de aspersión, aplicando el producto sobre las plantas (Imagen 10).



Imagen 10. Aplicación de plaguicidas utilizando equipo de aspersión manual. Localidad El Salto Verde, municipio de Yahualica de González Gallo. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Control de Enfermedades

Los productores realizan revisiones cada tercer día para detectar las plagas a tiempo y atacarlas para sacar adelante la cosecha.

Las enfermedades a las que se expone el cultivo son el *tizón* que es un hongo que pudre la mata antes de la floración, la *cenicilla* causada por varios agentes y la principal es la “*secadera*” o marchitez del chile, la cual es causada por el complejo de hongos (*Pythium spp*, *Rhizoctonia solani*, *Fusarium oxysporum*, *Verticillium spp*, *Sclerotium spp* y *Phytophthora capsici*), (Imagen 11).



A



B



C



D

Imagen 11. Diferentes tipos de afectaciones por plagas. A. Cenicilla. B. Hongos. C y D. Minador de la hoja. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Para el control de esta enfermedad, es recomendable utilizar semilla sana, para producir plantas vigorosas, evitar encharcamientos, usar riego por goteo, fertilizar adecuadamente, también se recomienda practicar una rotación de cultivos (Imagen 12).

Para enfermedades virales (*miada de perro*), y controlar pulgones, los productores no usan plantas de almácigos infestados con pulgones.

Para el caso de control de la Cenicilla polvorienta (*Oidiopsis táurica*), los productores utilizan azufre o algún fungicida, aplicando la dosis que recomienda el fabricante del producto en la etiqueta.



Imagen 12. Aspecto de una parcela con cultivo de chile Yahuallica libre de maleza, lo que facilita el manejo del cultivo, el control de plagas y la cosecha. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

Riesgos climáticos

Dado que el cultivo del chile de Yahuallica se realiza a campo abierto, está expuesto a diferentes tipos de riesgos, tanto de origen natural como antrópico.

En el caso de los riesgos naturales, es susceptible de verse afectado por algunas manifestaciones extraordinarias de tipo climático, lo cual puede producir la pérdida del mismo, en este sentido, los agricultores tienen el cuidado de realizar las plantaciones considerando el comportamiento de estos factores en la región, a sabiendas de que el ciclo anual de lluvias que suele manifestarse durante el verano y coincide en el periodo en que la planta ha logrado el 50 % de su desarrollo.

Heladas

Aunque la mayoría de los agricultores inician el cultivo a la entrada de la primavera (marzo-abril), algunos de ellos se arriesgan iniciando su plantación en febrero, cuando el cambio estacional de invierno a primavera aun no es tan marcado. En este sentido, existe la posibilidad según la zona de que se manifiesten descensos en la temperatura ambiente durante los primeros días afectando la plantación en etapa temprana.

Aunque la probabilidad es mínima, se puede presentar, de ser así, aún se tiene la posibilidad de replantar y lograr un cultivo exitoso durante el ciclo primavera-verano.

Lluvia excesiva

El agua es el elemento esencial para el desarrollo del cultivo, sin embargo, en abundancia puede ser dañina.

Es probable que, durante el periodo normal o ciclo anual de lluvias, se puedan presentar lluvias extraordinarias que aportan grandes volúmenes de precipitación y los cultivos puedan sufrir inundaciones, dependiendo del tipo de suelo y la topografía de la parcela, en consecuencia, la pérdida del cultivo puede ser inminente (Imagen 13).



Imagen 13. Aspecto de una sección de una parcela afectada por una inundación debida al mal drenaje. Localidad de Apulco, Zacatecas. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

Granizadas

Otro de los riesgos climáticos que pueden afectar al cultivo del chile de árbol Yahuahualica es la manifestación de granizadas. Aunque este no es un fenómeno muy común en la zona, cuando se presenta genera daños a la planta y el fruto, dependiendo de la intensidad y el tamaño de la planta (etapa de crecimiento en que se encuentra), lo que puede significar una pérdida total de la cosecha o solo generar daños a las plantas, existiendo la posibilidad que éstas se regeneren y logren completar su ciclo, obteniendo cosechas abundantes.

Cosecha del chile Yahualica

Una vez que los frutos adquieren el tamaño y color adecuado (rojo brillante), se procede a su cosecha. A la actividad de cosechar el chile Yahualica se le conoce comúnmente como ***corte*** o ***pizca***.

El *corte* del chile Yahualica inicia en el mes de agosto y se realiza de forma manual, empleando jornaleros, aunque, cabe mencionar que a esta actividad, los productores incorporan a la mayoría de los integrantes de la familia, resaltando el predominio de mano de obra femenino, que por naturaleza tienen una habilidad especial para realizar esta labor.

Normalmente y de acuerdo al ciclo de la planta, la cosecha de chile Yahualica se inicia entre los 110 a 120 días después del trasplante, cuando se tiene un 70 % de fruto en etapa de madurez, es decir que el 70 % de la planta ya está “*rendida*”⁹ y tiene el 70 % de chiles de color rojo.

Esta actividad se realiza seleccionando aquellos que están maduros, los cuales se cortan de manera directa desde la base del tallo de la planta, que incluye el cabo, para lo cual, los recolectores han desarrollado una habilidad para dicho proceso, jalándolo hacia arriba y hacia abajo y viceversa.

Los *pizcadores* deben tener cuidado al realizar este procedimiento de manera que las matas no sufran algún daño, pues el peso de las ramas por la cantidad de chiles, las vuelve susceptibles de quebrarse (Imágenes 14 y 15).

⁹ Término coloquial que los productores dan a las plantas cuando ya están maduras o que han llegado al límite de su crecimiento.



A



B

Imagen 14. Cultivo de chile Yahualica (chilar). A y B. Plantas donde se observa el fruto en diferentes etapas. Localidad de Manalisco, municipio de Yahualica de González Gallo. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



A



B

Imagen 15. La “pizca” o recolección del chile Yahualica se realiza de forma manual por cuadrillas mayormente integradas por mujeres, cuando el fruto ha madurado, siendo el principal indicador cuando logra su color rojo característico. A. Localidad de Manalisco. B. La Jarrilla, municipio de Yahualica de González Gallo. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Como todos los frutos de una planta no maduran al mismo tiempo, durante la etapa de *pizado*, los cortes se van realizando conforme los chiles van madurando, es decir se cortan a medida que los frutos cambian de coloración de verde a rojo, considerando que este último es el principal criterio que determina su corte (Imagen 16), de esta manera, se realizan hasta tres o cuatro cortes (*pizcas*), el primero según los productores es para “*calentar*” la mata, el segundo es en el que se obtiene el mejor chile, posteriormente se realiza un tercero, el cuarto, se realiza ya al final al que los productores le llaman “*pepena*”, en casos excepcionales se pueden tener hasta cinco cortes, iniciándose regularmente a partir de la segunda quincena del mes de julio, durante todo agosto, pudiéndose prolongar hasta la primera quincena del mes de septiembre.



A



B

Imagen 16. A y B, Frutos recién cosechados presentando el color rojo brillante, característico del chile Yahualica, municipio de Ixtlahuacán del Río. Fotografías: Juan Gallardo Valdez

Selección de la semilla para el siguiente ciclo

Debido a la no existencia de semilla certificada para la variedad chile Yahuallica en el mercado, los productores han desarrollado la cultura de conseguir su propia semilla, incluso con otros productores de la región, la cual ha sido seleccionada cuidadosamente para evitar una baja en la calidad de esta variedad a causa de la mezcla entre diversos tipos o mezclas con chiles criollos producto de la polinización cruzada que se da de manera natural por la acción de insectos o el viento.

En este sentido, los productores han tomado la iniciativa de producir su propia semilla, teniendo especial cuidado en su selección, ya que de ello depende en gran parte la futura producción de chile Yahuallica.

Los productores han adoptado un método particular para la obtención de buena semilla, de acuerdo a los lineamientos planteados en algunos manuales técnicos elaborados por instituciones como el INIFAP, la SAGARPA, o mediante asesorías por parte de personal técnico calificado, en base a capacitación o por experiencias adquiridas a través de los años.

Para obtención de la semilla, los manuales recomiendan que antes de iniciar la cosecha, se deben seleccionar las plantas más sanas y vigorosas producto de una buena práctica agronómica durante el desarrollo del cultivo y que tengan una buena carga de frutos, una vez identificadas, se les coloca una señal, ya sea colocándole en el tallo una cinta o hilos de color, alambre o cualquier otro material vistoso que permita ubicarlas; así mismo, se marca la cabecera del surco donde haya plantas seleccionadas.

Mediante esta técnica, el productor procura que las plantas seleccionadas de las cuales obtendrá la semilla para el siguiente ciclo sean similares y que reúnan las siguientes características:

1. Que las plantas estén sanas, vigorosas, bien desarrolladas y que no tengan coloraciones extrañas o deformaciones en las hojas y libres de plagas.
2. Plantas con buena carga y distribución de frutos.
3. Que los frutos tengan forma atractiva, tamaño mediano y sean uniformes.

Para lograr plantas similares a las seleccionadas, conviene elegir en el campo plantas que estén en competencia con otras; o sea, que la planta seleccionada tenga otras junto a ella.

Cuando los frutos de las plantas seleccionadas han madurado, se cosechan por separado de las destinadas para la venta.

Para la obtención de la semilla, se deben desechar los frutos que presenten algún indicio de enfermedad.

Después de cosechar todos los frutos, es conveniente seleccionar los más sanos y con mejor apariencia para obtener su semilla, separándolos, colocándolos en costales (Imagen 17).



A



B



C

Imagen 17. A. Planta seleccionada para producción de semilla de chile Yahuallica. B. Frutos frescos obtenidos de plantas seleccionadas. C. Frutos para producción de semilla separados para su posterior secado. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Los frutos seleccionados se ponen a secar por separado en paseras o *asoleaderos* y deben voltearse continuamente para que su secado sea uniforme.

Una vez secos se extraen las semillas para realizar una selección, separando las semillas más chicas y las vanas de las buenas, (Imagen 18), en ocasiones los productores utilizan un ventilador para tal fin.

De igual manera, los productores de más experiencia, sugieren que la semilla seleccionada debe ser tratada con un fungicida comercial (*curado*)¹⁰ que no afecte sus propiedades germinativas, aunque bien secas no les pasa nada, y posteriormente, se guardan en un recipiente ya sean latas o frascos de vidrio bien cerrados, tomando la precaución de almacenarlas en un sitio fresco y seco para no afectar su calidad, hasta el momento de su utilización, aunque sea poco el tiempo que se guardan, ya que las colectas se realizan en octubre y ya para diciembre se inicia con la producción de plántula, es decir, uno o dos meses son los que se guardan.



Imagen 18. Semilla de chile de árbol Yahualica. A. Obtenida de plantas seleccionadas. B. Características uniformes del tamaño de la semilla seleccionada después de la separación. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

De acuerdo con los productores, se estima que se emplean unos cuatro kilos de semilla limpia para producir las plántulas necesarias para plantar una hectárea.

¹⁰ Para el *curado* de las semillas se utilizan pastillas de Fosforo de Aluminio como las que se emplean para el maíz.

Proceso de deshidratado o secado del chile Yahualica

Una vez cosechado, el fruto fresco del chile Yahualica, es sometido a un proceso de deshidratado a través del cual se elimina de manera total o parcial, el agua contenida en el mismo, dicho proceso puede realizarse a través de métodos naturales o artificiales.

En la región, prácticamente toda la cosecha se destina al deshidratado natural, aunque existe en el mercado la tecnología apropiada para realizar dicho proceso, los productores son renuentes a realizar el secado artificial mediante el uso de deshidratadoras o cualquier otra tecnología, a pesar de que bajo este esquema, el proceso es mucho más rápido y práctico, lo cual reduciría tiempo y costo cuando se trata de grandes volúmenes, ya que en base a esta tecnología, el secado se realiza bajo una temperatura controlada de 70°C y dura aproximadamente 30 horas¹¹.

Los productores reconocen la ventaja que representa el uso de la tecnología para realizar el proceso, sin embargo, consideran que, de recurrir a ello, se perdería la condición artesanal del producto, y se podrían alterar las características del fruto, particularmente la textura y plasticidad, además de su color rojo brillante, en este sentido, los productores de chile Yahualica prefieren secar los frutos exponiéndolos directamente al sol en "*camas*" o "*paseras*" (Imagen 19).

¹¹ Existen en el mercado diferentes opciones de esta tecnología, la cual se basa en el aprovechamiento de calor generado por una fuente que puede ser eléctrica (resistencias), aire caliente generado por equipos de gas o combustibles (diésel o combustóleo), o energía solar, los tiempos son variables dependiendo del tipo de chile.



Imagen 19. Terreno acondicionado como “asoleadero” para iniciar el secado del chile Yahualica. Localidad El Volantín, municipio de Ixtlahuacán del Río. Fotografía Juan Gallardo Valdez.

Las paseras se establecen en un lugar plano con un ligero declive para evitar encharcamientos en caso de que se manifieste alguna lluvia.

Descripción general del proceso

Antiguamente, el deshidratado del chile Yahualica se realizaba colocando sobre el piso una capa homogénea de paja o ramas secas sobre la cual se colocaba el fruto maduro en estado fresco recién cosechado. La función de la paja era evitar el contacto directo con el suelo y permitir la circulación del aire, eliminando de esta manera el exceso de humedad, evitando que los frutos se pudrieran.

Una vez que la parte expuesta del fruto (*asoleada*) se secaba, se procedía a su volteo para que la parte inferior recibiera los rayos del sol y se deshidratara de manera homogénea.

Algunos productores también realizaban este proceso utilizando petates tejidos de tule o sacos grandes (costales) empleados para el transporte de granos (maíz o frijol

principalmente), elaborados con cordeles de fibra natural (ixtle de maguey), los cuales eran descosidos para tener mayor extensión.

El secado bajo este método tardaba de 10 a 20 días en realizarse, dependiendo de la intensidad del sol y de la cantidad de chile expuesta.

Según versiones de los productores de más experiencia, con una antigüedad de más de 50 años dedicados al cultivo del chile Yahualica, anteriormente, no estaba muy difundido el uso de materiales plásticos para la realización de esta práctica, sin embargo, actualmente se utilizan lonas plásticas de color negro que absorben el calor (energía calórica) manteniendo una temperatura más homogénea, también son de uso común los costales de rafia o yute tejido para realizarlo, particularmente cuando los volúmenes son pequeños o para autoconsumo.

Tendido

El secado del chile Yahualica se realizan de manera natural, exponiéndolo al sol de manera directa, colocándolo sobre una lona plástica de color negro que es colocada sobre una superficie plana y alejada de elementos que pudieran proyectar sombra como árboles o construcciones, evitando la presencia de piedras, basura, polvo o cualquier otro elemento que pueda contaminarlo (Imagen 20), de igual manera, se tiene el cuidado de estar vigilando para evitar la presencia de animales ya sea de corral o silvestres que pudieran estar en contacto con el chile durante el proceso.



A



B

Imagen 20. A y B. "Asoleaderos" o "Paseras" para el secado del chile de árbol Yahualica. Localidad El Volantín, municipio de Ixtlahuacán del Río. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Generalmente, los productores realizan el secado en solares o traspatio de las viviendas, según el volumen, incluso en algunas comunidades los productores lo realizan en las azoteas de sus viviendas o en la calle ya sea en aceras o la vía pública (Imagen 21).



A



B



C

Imagen 21. "Asoleaderos" o "Paseras" para el secado del chile Yahualica. A. En la calle y acera. Localidad de Temacapulín, municipio de Cañadas de Obregón. B y C. En la calle, Nochistlán de Mejía, Zacatecas. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Los productores de chile de árbol Yahualica manifiestan que al realizar de esta manera el secado, el chile adquiere parte de sus características distintivas, ya que no pierde el cabo que es uno de los elementos que lo caracteriza, ni se corre el riesgo de que se corruge o pierda color.

Volteo

La exposición de los chiles frescos de manera prolongada a la radiación solar y en una misma posición, puede tener efectos negativos para el producto, por lo que es necesario que periódicamente, se esté vigilando, requiriendo que los chiles sean volteados después de cierto tiempo de exposición, lo que de igual manera favorece su aireación, evaporando el agua exudada y que a la vez sean mezclados para obtener un secado más homogéneo.

De acuerdo a la experiencia desarrollada por los productores, el proceso de secado dura aproximadamente entre 8 y 10 días, dependiendo de las condiciones climáticas durante el periodo, pudiéndose extender en algunas ocasiones hasta 20 días.

De acuerdo al ciclo del cultivo, la cosecha se realiza en el verano y generalmente coincide en el mes de agosto y es en la primera quincena del mes de septiembre, cuando se alcanzan las máximas temperaturas en la región, periodo que los agricultores conocen tradicionalmente como *canícula*, y durante el cual se presentan los 40 días más calurosos del año, registrándose temperaturas por arriba de los 35° C, situación que es favorable para realizar el secado del chile Yahualica.

En este sentido, los productores de la región, han desarrollado una técnica particular para el manejo del chile durante el secado o deshidratado, que los distingue de otras regiones productoras.

La técnica se basa en la colocación de los chiles frescos o recién cortados de manera dispersa y homogénea en forma manual formando una capa de 10 a 15 centímetros sobre toda la superficie de la lona plástica, exponiéndolos a la temperatura ambiente durante la mayor parte del día. Durante el periodo de exposición, se realizan varios volteos de los chiles, cuidándolos de la lluvia y por la tarde al oscurecer, se tapan para protegerlos de la humedad o el sereno durante la noche y madrugada.

En estas condiciones, los chiles son removidos periódicamente de forma manual, cuando la cantidad es poca y se utilizan lonas pequeñas; cuando el volumen es mayor, las lonas son de tamaño considerable y el volteo se realiza utilizando la misma lona como medio de volteo (Imagen 22).



A

B

Imagen 22. “Asoleaderos” o “Paseras” para el secado del chile Yahualica. A. En traspatio utilizando lonas pequeñas. Localidad Rancho la Mesa de San Juan. B. En lonas grandes. Nochistlán de Mejía, Zacatecas. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

De esta manera se evita que los chiles permanezcan expuestos en una sola posición y que el calor absorbido por la lona genere alguna característica que los afecte.

Mediante esta técnica, el chile se amontona formando una pila homogénea en la parte central de la lona, y posteriormente se regresa a su posición original, extendiéndose nuevamente de forma manual sobre la superficie, repitiendo esta operación una o dos veces durante el día.

Otra ventaja de esta técnica es que, al caer la noche, o en caso de manifestarse alguna lluvia repentina, el chile puede cubrirse de manera rápida utilizando la misma lona.

Esta operación se realiza levantando ligeramente los cuatro extremos de la lona, dirigiéndolos hacia la parte central de manera individual con la finalidad de acomodar en la parte central los chiles, después, se regresan las puntas o esquinas a su posición, para posteriormente levantar todo un lado hasta la parte media de la lona, regresándola nuevamente a su posición original, repitiendo esta misma operación con el extremo opuesto (Imágenes 23 y 24).



A



B

Imagen 23. A. Levantado de las esquinas superiores de la lona. B. Misma operación con las esquinas inferiores. Localidad de Toyahua de Arriba, Nochistlán de Mejía, Zacatecas. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



A



B



C



D

Imagen 24. Cubrimiento del chile Yahualica en “paseras”. A. La lona se toma de las puntas de uno de sus lados (Izquierdo o Derecho de manera indistinta) y se levanta hasta la parte media. B. Regresándose a su posición original. C y D. Se procede a realizar la misma operación con el extremo opuesto. Localidad de Toyahua de Arriba, municipio de Nochistlán de Mejía, Zacatecas. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Finalmente, el cordón de chile que se forma en la parte central de la lona es cubierto, realizando un procedimiento similar, colocando ambos extremos uno sobre otro en la parte central, colocando al final algunos elementos como ladrillo o piedras en los extremos para evitar que el viento lo descubra (Imagen 25).



A



B



C



D

Imagen 25. Cubrimiento del chile Yahuallica en “paseras”. A. Después del punteo, se colocan la parte izquierda de la lona sobre el chile amontonado. B y C. Posteriormente el izquierdo. D. Al final se colocan piedras en los extremos inferior y superior para evitar que el viento lo descubra. Localidad de Toyahua de Arriba, municipio de Nochistlán de Mejía, Zacatecas. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Algunos productores realizan esta operación envolviendo los extremos tanto laterales como frontales de la lona (Imagen 26).



A



B

*Imagen 26. Volteo del chile Yahuallica durante el proceso de secado, esta actividad se realiza con las mismas lonas plásticas. **A.** De forma lateral. **B.** De forma frontal, facilitando la operación. Localidad El Volantín, municipio de Ixtlahuacán del Río. Fotografías Juan Gallardo Valdez.*

Bajo esta condición, el chile no se expone a la humedad que se genera por la condensación del agua (rocío) durante la noche ante el descenso paulatino de la temperatura.

Por la mañana se vuelven a destapar y nuevamente se mezclan (revuelven) y distribuyen para que el secado sea parejo (homogéneo), este proceso se realiza hasta que los chiles adquieren una consistencia plástica, lo cual puede depender del grosor de la cama, generalmente se realiza por espacio de 6 a 8 días y en ocasiones se puede prolongar hasta 12, dependiendo de la insolación que reciban.

Así mismo, consideran que el proceso es fundamental, por lo que debe realizarse de manera cuidadosa para mantener algunas de las características particulares del fruto como la textura y color brillante, lo cual no se logra si se sometiera a un proceso de deshidratado por medios mecánicos o físicos, empleando equipos o maquinaria para ello.

Mediante esta técnica, se evita que, al término del día, los chiles se tengan que recoger y ser depositado en costales de rafia para posteriormente al día siguiente ser colocado y extendido nuevamente sobre las paseras.

Una vez que los chiles han logrado un secado homogéneo en las paseras, son colocados manualmente en costales de rafia para ser llevados a un cuarto o bodega donde permanecen almacenados temporalmente por espacio de dos días para posteriormente proceder a realizar su clasificación en base a sus características (Imagen 27).



A



B



C

Imagen 27. Recolección del chile Yahualica después de su secado. A. El chile se levanta de forma manual y es depositado en costales. B. Costales con el fruto recolectado para ser enviados a su clasificación. C. Almacenamiento temporal en un cuarto o bodega para que adquieran un poco de humedad. Localidad El Volantín, municipio de Ixtlahuacán del Río. Fotografías: Juan Gallardo Valdez

De acuerdo a la experiencia de los productores, esta práctica de almacenamiento temporal tiene la finalidad de que el chile vuelva a adquirir algo de humedad y plasticidad, para que, al momento de su manipulación al clasificarlo, se evite en lo posible que los chiles se descaben o quiebren por la resequedad propia del deshidratado al encontrarse demasiado rígidos.

Clasificación

El mercado de los chiles secos en nuestro país, demanda ciertas características para definir su calidad, lo que de manera implícita le otorga un valor económico, por lo tanto, para su comercialización, los productores de chile Yahualica realizan una minuciosa separación del producto, clasificándolo de acuerdo a sus características físicas en diferentes categorías.

Criterios de selección

Los criterios de selección definen la calidad del producto y sus características son acorde a las que demanda el mercado, anteriormente, los productores de chile Yahualica solo separaban los frutos basándose en su condición (sanos y dañados), pero a partir de la emisión de Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2006 aplicable a los chiles secos o deshidratados del género *Capsicum spp*, que incluye a los tipos *Ancho, Catarina, Cascabel, De árbol, Habanero, Guajillo, Mulato, Pasilla, Piquín* y *Puya*, entre otros, adoptaron esta normativa considerando sus características, tomando en cuenta que el chile Yahualica se relacionaba directamente con el chile de árbol.

De acuerdo con esta normativa, la calidad del chile de árbol podía definirse de acuerdo a tres categorías: Primera, Segunda y Tercera, quedando fuera la calidad EXTRA, que de acuerdo a este ordenamiento si es aplicable para otros tipos de chiles (Imagen 28).

CHILE DE ARBOL

NO APLICA			
EXTRA	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA

Imagen 28. Determinación de la calidad del chile de árbol en base a sus atributos, según el apéndice A de la Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2006.

La Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2006 fue cancelada el 23 de enero de 2015, entrando en vigor la NMX-FF-107/1-SCFI-2014, cambiando las especificaciones que determinan la calidad de los chiles secos, reconociendo la categoría EXTRA y las Categorías I y II (Cuadro 1).

Sin embargo, los productores de chile Yahualica han seguido manteniendo estos criterios, en espera de la publicación de la Norma Oficial Mexicana (NOM), que deberá indicar las especificaciones particulares para su producto una vez que se ha logrado obtener la Denominación de Origen que habían estado buscando.

Cuadro 1. Especificaciones de calidad para chiles secos

Clase	Especificaciones
Categoría Extra	Los chiles de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves que afecten de la superficie del fruto, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.
Categoría I	Los chiles de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Se permiten defectos leves en la superficie del fruto, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.
Categoría II	Esta categoría comprende los chiles que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en 6.1 ¹² . Podrán permitirse, sin embargo, defectos que afecten la superficie del fruto, siempre y cuando los chiles conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación.

Fuente: Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2014. Productos Alimenticios-Chiles Secos Enteros- PARTE 1- Especificaciones y Métodos de Prueba (Cancela a la NMX-FF-107/1-SCFI-2006).

Selección

La selección del chile Yahuallica se realiza de manera manual, en base a criterios definidos por sus características, seleccionando principalmente los frutos enteros, independientemente de su tamaño, separando los que se fraccionaron (quebrados), durante el proceso de secado o debido al manejo, así como los que presentan manchas o tonalidades distintas al rojo intenso que lo caracteriza, además de una textura rugosa o no tersa y brillante.

¹² Clasificación del chile seco entero en base a su tamaño.

Los chiles, se colocan sobre una mesa o tarima para proceder a su clasificación, acción que se realiza por una o varias personas, que se colocan a cada lado de la mesa o tarima, quienes realizan la separación en forma manual, visualizando los que cumplen con los criterios de calidad referidos, en base a las características y apariencia física del producto, son colocados en costales, separándolos de los que no cumplen dichas especificaciones (Imágenes 29 y 30), los cuales posteriormente serán almacenados temporalmente.



A



B

Imagen 29. A. Selección del chile Yahuallica en base a su calidad y características. B. El chile de primera se amontona en el piso y el de segunda se coloca en recipientes. Localidad El Volantín, municipio de Ixtlahuacán del Río. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



A



B

Imagen 30. Selección del chile Yahuallica en la localidad de Nochistlán, Zacatecas, siguiendo el mismo criterio colocando sobre una mesa. A. El de primera en el piso. B. Apartando el de segunda en recipientes. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Categorías

Chile de Primera

Es aquel que llega entero al final del proceso y que pasa un control de calidad visual por parte de los productores, teniendo un tamaño variable del cuerpo del fruto (sin cabo), mayor a 7 cm.

El equivalente en la nueva Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2014, de esta categoría, sería la de Extra, ya que señala que:

Los chiles de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves que afecten de la superficie del fruto, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Una de las características que lo diferencia de otros chiles, principalmente de los importados, es el cabo o pedúnculo, aunque durante el proceso de secado algunos de ellos pueden perderlo debido al traspiego, por lo que también se consideran dentro de esta categoría, siempre y cuando se encuentren enteros y sin defecto alguno.

Otro criterio y tal vez el más importante es que el chile no debe presentar mancha alguna o un color rojo bajo en intensidad (Imagen 32).



A



B

Imagen 32. A. Chile Yahualica seleccionado como de "Primera" en base a su calidad y características. B. Color rojo homogéneo y brillante que caracteriza a esta variedad. Localidad El Volantín, municipio de Ixtlahuacán del Río. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



Imagen 33. Chile Yahualica seleccionado como categoría de “Primera” en algunos municipios de la región. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Chile de Segunda

También llamado “pinto” o “pintito”, es aquel que no tiene el color rojo intenso, o que presenta alguna mancha, también se incluye en esta clasificación los que son de un tamaño menor de 5 centímetros, delgados, descabados, además de los frutos quebrados.

En esta clasificación se incluyen los chiles que tienen un color entre anaranjado y blanco, manchados, descabados y troceados (Imágenes 33 y 34).



Imagen 33. Características del chile Yahualica catalogado como de “Segunda” en base a su color y condición física. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.



Imagen 34. Chile Yahualica seleccionado como categoría de “Segunda”. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

El equivalente de esta clasificación, no coincide con la categoría correspondiente a los demás tipos de la Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2014.

Chile de Tercera

Existe una tercera clasificación que los productores denominan “paloma” y que se caracteriza porque el chile adquiere un color blancuzco que se debe a que algunos de los chiles son pizcados no rojos totalmente, sino con tonalidades verde, amarilla o naranja, durante la etapa denominada “pepena”, y que durante el secado no logran obtener el color rojo homogéneo, esta actividad se realiza al final del ciclo agrícola, antes de aplicar un rastreo en las parcelas para inducir algún otro cultivo (Imagen 35).

La Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2006 designaba a este producto como tercera o fuera de clasificación, ya que primordialmente se utilizaba para elaborar subproductos. Coloquialmente, también se le conoce como “chirsol” o rezaga.



Imagen 35. Chile Yahuallica seleccionado como categoría de “Tercera”.

Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Con la actualización de la Norma NMX-FF-107/1-SCFI-2014, esta clasificación no es aplicable a la Categoría II, sin embargo, la práctica de la “pepena” se sigue realizando y el fruto obtenido se incorpora a la elaboración de algunos productos.

Empacado (Encostalado)

Una vez que el chile Yahualica ha quedado listo para enviarse al mercado, los productores lo colocan en costales de rafia tejida y lo pesan para que todos tengan el mismo peso o medida estándar, lo que facilita su contabilidad cuando se comercializa en grandes cantidades (toneladas).

El llenado del costal se realiza enrollándolo hasta su base y se va desenrollando conforme se va llenando de forma manual (a puños), cuidando que las orillas queden apretadas, evitando que los chiles se quiebren dentro del costal a la hora de almacenarlos o transportarlos.

Una vez pesado el costal, el último paso es cubrir la boca del costal con un pedazo de cartón o papel periódico y coserla con una aguja *arriera*, pasando el hilo (Ixtle o Rafia) de orilla a orilla varias veces hasta asegurarse de que los chiles no se saldrán.

Bajo este procedimiento, se considera que el producto está listo para comercializarse a granel o al por mayor, ya que cada costal tiene un peso de 12 y 15 kgs. y se comercializa por unidad.

Cuando la venta del producto se realiza al menudeo o directamente al consumidor (*kileado*), se realiza a granel, en fracciones de kilogramos ($1/4$, $1/2$, $3/4$), empleando bolsas de plástico como envoltura o contenedor (Imagen 36).



A



B



C

Imagen 36. A. Chile Yahuallica en costal destinado a la venta a granel. B y C. Venta al menudeo de chile Yahuallica (kileado). Localidad Ocotes de Moya, municipio de Yahuallica de González Gallo. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



Art 2015
Angie

El uso del chile Yahualica y su importancia en la gastronomía

Introducción

Históricamente, el chile ha sido considerado como un elemento básico en la dieta del mexicano, desde las culturas precolombinas hasta la actualidad, de aquí que a nivel mundial es reconocido como un elemento indispensable en la preparación de algunos de los platillos más tradicionales de nuestro país consolidándose como un pilar y un ingrediente de la gastronomía nacional.

México es famoso a nivel mundial por su gastronomía y algunos de sus platillos típicos gozan de renombre internacional, gracias a que a lo largo y ancho del territorio nacional existen ricas y variadas tradiciones culinarias, donde los sabores, aromas y texturas de la cocina tradicional mexicana se conjugan y son una grata sorpresa para los sentidos.

El chile sin lugar a dudas es uno de los ingredientes que a muchos de ellos los distingue, aportando colorido y un sabor peculiar además del picor que a muchos de ellos los caracteriza.

En este sentido, el chile Yahualica, se ha consolidado como un insumo emblemático de la cocina jalisciense, por lo que en la actualidad marca la pauta en el mercado regional de los chiles secos, sin embargo, en las últimas tres décadas (1990-2020), la importación de productos similares provenientes de otros países, sobre todo del continente asiático, principalmente, China y la India, han afectado su demanda, ante la diferencia notoria del precio de hasta un 50%, sin valorar su proceso de producción artesanal por parte de algunos comercializadores y en general de los consumidores.

Para demostrar que el chile Yahualica, es representativo de la región de Los Altos de Jalisco, se realizó una búsqueda de datos e información, donde se emplea como insumo en diferentes ámbitos.

Cabe mencionar que en la búsqueda de información referente al uso del chile Yahuahlica como ingrediente principal en diversos platillos de la gastronomía mexicana, además de referencias bibliográficas se consultaron varias páginas Web, donde aparece información al respecto.

De igual manera, es importante mencionar que solo se tomaron algunos de los ejemplos más representativos, ya que es sorprendente el prestigio y calidad que el chile Yahuahlica ha alcanzado en los mercados nacionales e internacionales, reconocimiento que ha motivado a los productores para promover su Denominación de Origen.

Tradición culinaria

El consumo del chile Yahuahlica está muy arraigado entre los habitantes de la región de los Altos de Jalisco; motivo por el cual se ha constituido como el principal ingrediente que se utiliza en la elaboración de numerosos platillos y recetas que le han dado fama nacional e internacional a la gastronomía regional.

El chile Yahuahlica poco se consume en estado fresco, su reputación se la ha ganado como chile seco, siendo empleado no solo en la preparación de diversos platillos, también suele utilizarse molido como especia y como materia prima en la elaboración de salsas, adobos, pastas y en la confitería, donde se adiciona también a dulces, golosinas y mermeladas.

A continuación, se describen brevemente algunos de los platillos más representativos típicos del estado de Jalisco y particularmente de la gastronomía Tapatía, en los que el chile Yahuahlica constituye un ingrediente indispensable para lograr su sabor, picor, textura y colorido, los cuales han trascendido a nivel nacional e internacional.

La famosa Torta Ahogada

Uno de los platillos más emblemáticos y populares de la gastronomía Jalisciense en los que el sabor y sazón se atribuye al chile Yahuahlica y que además caracteriza a los tapatíos es la famosa Torta Ahogada. En torno a este singular platillo y su origen, se han difundido algunas historias, sin embargo, en el imaginario popular se ha mantenido una que parece ser la más creíble porque algunos de sus protagonistas aún viven.

Este platillo tiene una historia particular asociada al chile de árbol que se produce en la región de Yahualica, no solo por ser éste el ingrediente básico que se adiciona y da sabor y picor, sino que, además, su inventor el papá del señor Luis de la Torre apodado “*El Güero*”, por su color de piel (blanca), que caracteriza a las personas de la región de Los Altos de Jalisco, era originario de Yahualica.

Historia

El origen del platillo se remonta al primer tercio del siglo pasado y consiste en un birote salado, abierto, relleno con *carnitas* de cerdo y un baño de salsa de jitomate y especias; se utiliza también, para darle el típico sabor tapatío, una salsa picante elaborada a base de chile de árbol, también llamado *cola de ratón*, uno de los sinónimos con que actualmente se conoce al chile Yahualica.

El nombre del platillo se originó a partir de un accidente, según comenta el señor Ignacio Saldaña:¹³

“El papa del “Güero” servía una torta a un cliente quien se la pidió con poco chile, accidentalmente se le cayó dentro del recipiente que contenía la salsa picante, ante el suceso, el cliente comento, ya se ahogó esa torta, a lo que el papa del güero le dijo, pues de aquí en adelante se van a llamar tortas ahogadas”

El lugar donde vendía su famosa creación era en la confluencia de las calles Miguel Blanco y Colón, en el céntrico barrio de San Francisco, cerca de uno de los restaurantes típicos de la ciudad llamado “*La Alemana*”, de donde los clientes acudían a comprarla, por lo que los propietarios optaron por introducirla en el menú del restaurante, lo que se sigue manteniendo a la fecha.

Es aquí donde “*El Güero*” cobro fama y era tal la demanda del producto que, de ser un negocio familiar, tuvo la necesidad de contratar a varios empleados para atender a la cada vez creciente clientela.

¹³ El Sr. Ignacio Saldaña, quien conoce la historia de primera mano ya que trabajo con “*El Güero*”, hijo del creador de las Tortas Ahogadas moliendo el chile. Entrevista realizada por el Grupo Milenio, Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=pwJLIOpSYvM>

Muchos de estos empleados, posteriormente abrirían negocios utilizando su receta, en la actualidad, algunos de ellos aún sobreviven manteniendo viva la tradición de este manjar culinario reconocido como originario de la ciudad de Guadalajara.

Uno de esos empleados, es el señor Ignacio Saldaña, también apodado “*El Güero*”, quien, desde el 1 de septiembre de 1959, abrió su propio negocio en la calle de Madero # 13 (Camacho, 2013), a una cuadra de la Calzada Independencia, en el popular barrio de *San Juan de Dios*, donde hasta fecha sigue funcionando, siendo atendido por sus hijos, utilizando la receta original y que en honor de su patrón lo llamo “*El Güerito*” (Imágenes 1 y 2).



A

*Imagen 1. A. Fachada del establecimiento **Tortas Ahogadas “El Güerito”,** ubicado en la esquina de las calles de Madero y Huerto, en la ciudad de Guadalajara.*



B

B. El Sr. Ignacio Saldaña “El Güerito” y sus hijos, quienes atienden el establecimiento y siguen manteniendo la receta original.



A



B

Imagen 2. A. Logotipo utilizado para la publicidad del establecimiento. B. Aspecto de la Tradicional Torta Ahogada, Bañada con salsa picante elaborada con chile Yahuatlca.

Fuente: <https://www.zonaturistica.com/restaurantes/jalisco/guadalajara/tortas-ahogadas-el-querito>

Siendo un platillo típico de los tapatíos, Guadalajara tiene el récord mundial Guinness por la elaboración de la Torta Ahogada más grande del mundo, el cual fue obtenido el día 15 de septiembre del 2010 como parte de los festejos del bicentenario de la Independencia de México en la plaza de las armas de la ciudad, contando con una longitud de 646 metros, para la cual se emplearon 646 metros de birote salado, 1 230 kilos de carnitas de cerdo, 1 640 kilos de jitomate *saladet*, varias especias para salsa, 546 kilos de limón, 820 kilos de cebolla desfleada y 258 litros de salsa elaborada con chile de árbol Yahuatlca.

La elaboración duró 3 días completos y estuvo a cargo de cocineros que participaron en la *Feria Nacional de la Birria y la Torta Ahogada*, apoyados por 250 alumnos del Colegio Gastronómico Internacional.

Cabe mencionar que Tlaquepaque era el poseedor del anterior récord Guinness en esta materia, logrado en 2008, cuando se preparó una Torta Ahogada de 400 metros de largo.

La popularidad alcanzada por este platillo ha trascendido a nivel nacional e internacional, los promotores del mismo, aseguran que su éxito y demanda se deben a que se han respetado los ingredientes empleados en la receta original,

siendo uno de ellos el chile Yahuallica, el cual junto con el tradicional birote salado, otro de los ingredientes típicos de la gastronomía tapatía, le imprimen un sabor inigualable, lo que les ha permitido incrementar sus ventas, tan solo con referirlo en su publicidad (Imágenes 3 y 4).



Imagen 3. Página web, de un negocio de Tortas Ahogadas en la ciudad de Tequila, Jalisco, donde se mencionan los atributos del chile Yahuallica, los cuales le dan un sabor especial al producto y fama a su región de origen.

Fuente: <https://www.facebook.com/Tortas-Ahogadas-Jimmys-389084941263838/>



A



B

Imagen 4. A. Página web de la cadena de restaurantes “Las de Guanatos”, con presencia en los estados de Yucatán y Quintana Roo, promocionando uno de sus principales platillos: La Torta Ahogada elaborada con chile Yahualica. Fuente: <http://www.lasdeguanatos.com/platillos.html>. B. Página web del restaurante “Julia Mia”®, ubicado en el estado de Quintana Roo, incluye en su menú la torta ahogada, cuya salsa picante es a base de chile Yahualica. Fuente: http://www.juliamia.com.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=100:torta-ahogada&catid=31&Itemid=179

Después de México, a nivel internacional, la Torta Ahogada es reconocida principalmente en los Estados Unidos, país donde viven cerca de 33.6 millones de personas de origen mexicano, de los cuales 11.9 millones radican en el estado de California (Aristegui, 2015), donde la gastronomía de nuestro país representa parte de la identidad y cultura de nuestros connacionales, por lo que en las principales ciudades como los Ángeles y San Francisco, existen varios restaurantes de comida mexicana en los que venden las Tortas Ahogadas, reconociendo al chile Yahualica como uno de sus principales ingredientes que aporta un sabor único y un picor que resulta agradable al paladar.

Uno de estos ejemplos es el caso del restaurante: **Tortas Ahogadas Guadalajara in L.A.**® ubicado en Huntington Park, donde de acuerdo a la revista electrónica “**Los Ángeles Magazine**” (Imagen 5), se venden las mejores Tortas Ahogadas elaboradas a base de chile Yahualica (Esparza, 2013).



Imagen 5. Página web, de la revista electrónica “**Los Ángeles Magazine**”, donde se reconoce que los mejores platillos de la gastronomía mexicana empiezan con la letra “**T**”, entre ellos la Torta Ahogada, originaria de Guadalajara, cuya elaboración es a base de chile Yahualica, tal como se oferta en el Restaurante: **Tortas Ahogadas Guadalajara in L.A.**®

Fuente:

<http://www.lamaq.com/digestblog/vitamina-t-tortas-ahogadas-guadalajara/>

En el mismo contexto, en el año 2014, la revista electrónica **Travel Report**, que difunde información turística, en su sección denominada *Gastronomía*, publicó un artículo donde se hace referencia a los diez platillos mexicanos de mayor popularidad entre la comunidad latina radicada en los Estados Unidos, considerando su mejor sabor.

Entre los 10 platillos se ubicó a la Torta Ahogada en el lugar número 6 de la lista, incluyendo además el dato del récord Guinness logrado en el año 2010 por la Torta Ahogada más grande del mundo, elaborada con chile Yahualica (Imagen 6).



Imagen 6. Página web, de la revista electrónica **Travel Report**, donde ubican a la Torta Ahogada en el lugar 6 de la lista, entre los diez platillos favoritos de los latinos radicados en Estados Unidos. Fuente: <http://travelreportmx.com/platillos-mexicanos-que-te-haran-babear-con-tan-solo-verlos/>

Finalmente, la revista electrónica **“Los Ángeles Magazine”**, anteriormente referida, publicó en 2015, un artículo donde igualmente se reconoce a la Torta Ahogada como un platillo originario del estado de Jalisco y que uno de sus ingredientes principales e insustituible lo constituye el chile de árbol llamado Yahuahlica, por la región de donde proviene (Imagen 7).



Imagen 7. Página web, de la revista electrónica **“Los Ángeles Magazine”**, donde se reconoce a la Torta Ahogada como uno de los platillos típicos del estado de Jalisco, cuya elaboración es a base de chile Yahuahlica.

Fuente: <http://www.lamag.com/digestblog/l-a-s-mexican-torta-scene-comes-of-age/>

A manera de colofón, y haciendo alusión a la competencia desleal que enfrentan los productores de este singular producto, ingrediente básico en la elaboración de la Torta Ahogada, ante los chiles importados, el diario **“El Informador”** publicó en su columna denominada **Pica Porte**, en abril de 2011 el siguiente estribillo:

*Yahuahlica es conocido
por algunos personajes
nacidos en ese sitio,
además de sus paisajes.*

*Pero es el chile de árbol
símbolo por excelencia,
que ahora enfrenta desde China
una desleal competencia.*

*Comer una torta ahogada
con chile de importación
será para Yahualica
sin duda que una traición.*

Los Chilaquiles

Otro de los platillos más populares de la gastronomía mexicana son los famosos “chilaquiles”.

Los “chilaquiles” son un platillo típico que se elabora a base de trozos tostados o fritos de tortilla de maíz, los cuales se bañan o sumergen en una salsa semi espesa picante, helaborada con chile rojo o verde y son aderezados con ingredientes como queso fresco y cebolla, pudiéndose adicionar otros como huevo, pollo, etc., según la gastronomía de la región.

La palabra “chilaquiles” se deriva del vocablo náhuatl “chilaquilli” que significa “metidos en chile”, refiriéndose a la forma en la que este platillo se elabora tradicionalmente.

Al parecer es una comida típica del estado de Colima, sin embargo, otros estados la han adoptado por la demanda y aceptación de la mayoría de los mexicanos, uno de ellos, es el estado de Jalisco.

Los trozos crujientes de tortillas fritas comienzan a ablandarse y absorben el líquido de la salsa en que se sumergen.

El mejor momento para comerlos es entre texturas, es decir cuando ya no están crujientes, pero tampoco totalmente blandos.

En la página web, de uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Guadalajara “**Los Chilaquiles**”®, cuya especialidad es este singular platillo de confección 100%

artesanal, se ofrece la opción de diversas salsas para las distintas variantes (rojos o verdes), según el gusto de los comensales, destacando la salsa picante elaborada con chile Yahualica, la cual es la más solicitada (Imagen 8).



Imagen 8. Página web, de un restaurante de la ciudad de Guadalajara “Los Chilaquiles”®, donde se ofrece la opción de la salsa picante elaborada con chile Yahualica. Fuente: <http://loschilaquilesgdl.blogspot.mx/2012/03/>

Otra referencia con respecto a este platillo fue publicada en el año 2013, en el Blog: “**Nutrición Creativa**” de la nutrióloga Lucy Romo, en el que difunde información sobre nutrición y tópicos sobre salud, consiste en una receta para elaborar *Chilaquiles Light*, especificando que utiliza chile Yahualica en la preparación de salsa (Imagen 9).

CHILAQUILES LIGHT

Es un plato, que tradicionalmente se cocina con maíz, tomate de árbol, papa en cubitos y en queso. Ahora para quienes gustan consumir la fibra y para salvarnos un domingo por familia. En esta siempre fueron almidón, y en por sólo que ahora los cambiamos la fibra. Crea que lo disfrutes.

CHILAQUILES LIGHT
Ingredientes para 2 personas:

- 6 tortillas de maíz deshidratadas, puestas en un horno para ser frito
- 2 chilaquiles (chiles) y 1 yerbabuena (chile verde) desmenuzados
- 1/2 taza de queso
- 1 cucharada de crema light
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de queso cottage light a bajo en grasa
- Chiles de árbol y queso (opcional) 2 chiles yerbabuena (opcional) y tomate (opcional)
- Sal y pimienta al gusto.

RECETAS DE COCINA

Imagen 9. Receta para la elaboración de chilaquiles, publicada en el Blog de la Nutrióloga Lucy Romo, recomendando el uso de Chile Yahuallica como uno de los principales ingredientes. Fuente: <http://nutricioncreativa.blogspot.mx/2013/10/>

Embutidos (Longaniza y Chorizo)

La longaniza y el chorizo son un tipo de embutido fresco o curado, parecido a una salchicha, hecho con carne de cerdo picada y adobada, condimentado con especias y Chile Yahuallica, se consume en México frito o asado cuando es fresco o crudo cuando está curado; es un embutido del que existen diversas variedades según el tipo y cantidad de ingredientes que se utilizan en su elaboración.

Su producción es demandada por restaurantes y principalmente para acompañar uno de los alimentos más emblemáticos de México: los Tacos.

Su elaboración se basa en un adobo cuya receta que originalmente fue introducida por los españoles, y fue adaptada y enriquecida con el uso de productos de origen mexicano, como por ejemplo los diversos tipos de Chile que se usan para prepararlo.

En este sentido, existen varias recetas para preparar este tipo de embutidos, dependiendo del estado donde se elabora.

En la región de Los Altos de Jalisco, es famosa la longaniza que se elabora en los municipios de Teocaltiche, Nochistlán de Mejía y Yahualica de González Gallo, a la cual se incorpora en su proceso de elaboración chile Yahualica para darle sabor, color y picor, por lo que es muy demandada no solo a nivel local, sino que en la región y el estado igualmente se reconoce su calidad y origen (Imagen 10).



A



B

Imagen 10. A. Embutidos como el chorizo y la longaniza cuyo adobo se elabora con chile Yahualica, lo que le imprime un sabor picante y un color atractivo. B. Venta de chorizo y chile Yahualica en el interior del mercado de la cabecera municipal. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Otros platillos regionales como la birria, el pozole, menudo, barbacoa, tacos de cabeza, etc., son aderezados con chile Yahualica, sin embargo, seguir refiriéndonos particularmente a cada uno de ellos implicaría elaborar todo un tratado.

A manera de conclusión y para ilustrar la diversidad de platillos que enriquecen nuestra gastronomía y en los cuales se utiliza el chile Yahualica como uno de sus

principales ingredientes, es importante considerar el **“Recetario de Cocina en Base al Chile de Árbol”**, el cual fue publicado por el Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo en el año de 2010, y que surgió como una iniciativa del Gobierno Municipal para difundir la cultura en torno a este fruto, en el marco de los festejos del Bicentenario de la Independencia Nacional y el Centenario de la Revolución Mexicana.

A través de la dirección de Cultura y Turismo del propio Ayuntamiento, se emitió la convocatoria correspondiente y se logró una participación nutrida por parte de la población, el resultado fueron 63 recetas, en las que el chile Yahualica es considerado como ingrediente indispensable.

Su publicación y difusión fue realizada en un evento público, lo que marcó la pauta para consolidar el proyecto del **“Festival del Chile de árbol”**, evento que se viene realizando oficialmente desde el año 2011 en la cabecera municipal de Yahualica (Imágenes 11, 12 y 13).

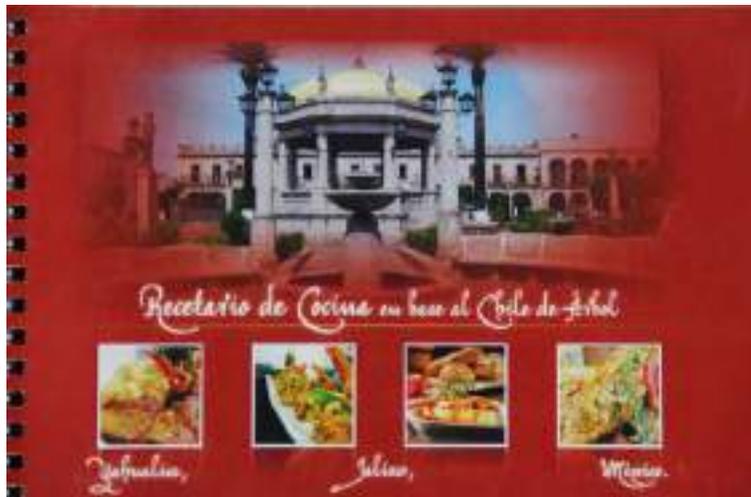


Imagen 11. Portada del **“Recetario de Cocina en base al Chile de Árbol”**, en el que se recopilan las 63 recetas que concursaron en el certamen convocado por la Dirección de Turismo y Cultura del Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo en el año 2010. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.



Imagen 12. Página introductoria del **“Recetario de Cocina en base al Chile de Árbol”**, en la que el entonces presidente municipal Anastacio Mercado Martínez, exhorta a los actores que interviene en la cadena productiva del chile de árbol de Yahuallica a continuar con su cultivo al ser un símbolo de identidad para el municipio. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

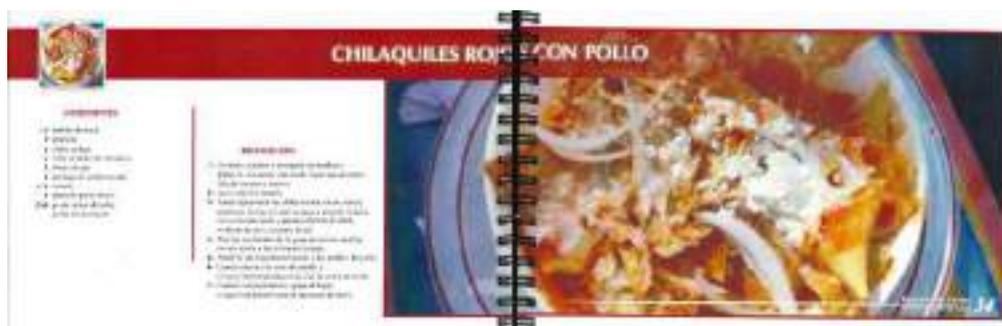


Imagen 13. Página 34 del **“Recetario de Cocina en base al Chile de Árbol”**, en la que se reproduce la receta “Chilaquiles rojos con pollo”, en donde se tiene como uno de sus ingredientes el chile Yahuallica. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

Salsas caseras (Salsas de mesa)

La salsa es un término que en la gastronomía se aplica a una mezcla de varios ingredientes que se utiliza para condimentar, aderezar o acompañar un platillo, pudiendo ser líquida o de consistencia pastosa, además puede servirse caliente o fría, mientras que el término casero, hace alusión a un producto elaborado en casa.

A partir de estas definiciones, se denomina como salsas caseras a las que son elaboradas para consumo directo para acompañar un platillo, cuya consistencia martajada resulta atractiva, lo que las diferencia de las que se producen a escala industrial y se envasan para su venta, a las cuales se hará referencia en otro apartado más adelante.

Las salsas caseras elaboradas con chile Yahuallica se han consolidado como un ingrediente complementario para otros platillos como la Birria, el Pozole, el Menudo o la Barbacoa, las Tostadas o Tortas, considerados como típicos de la gastronomía jalisciense, así como también para los Tamales y principalmente para acompañar los Tacos, que quizá sea el platillo más popular de nuestro país.

Es en este segmento donde la tradición y cultura de las comunidades de la región se ven reflejados a través de recetas empleadas en su elaboración, la mayoría de ellas heredadas, donde los ingredientes son variados pero el insumo principal sin duda es el chile Yahuallica.

Los ingredientes empleados en su elaboración son variados pero el insumo principal que otorga sabor, picor y colorido es sin duda el chile Yahuallica (Imagen 14).



A



B



C



D

*Imagen 14. Salsas caseras elaboradas con chile Yahualica de diferente consistencia, tipo e ingredientes. **A.** Chile tostado y macerado con aceite. **B.** Tradicional salsa de molcajete con tomate. **C.** Salsa de jitomate cocido y chile licuado. **D.** Salsa casera martajada de jitomate asado, con cebolla y cilantro picado. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.*

Confitería

El uso del chile Yahualica no aplica solo a la gastronomía, su uso se ha difundido de manera exitosa al incorporarlo en una amplia variedad de productos en forma de botanas, frituras, aperitivos, aderezos, complementos, golosinas, etc., resultando increíble la alta demanda que estos productos alcanzan, el chile Yahualica se agrega

en varias presentaciones y consistencias diferentes, por lo que también ha pasado a ser un ingrediente indispensable en la rama de la confitería.

La confitería es la rama de la pastelería, en la que se elaboran diferentes productos donde la base es el uso de azúcar, no se consideran dentro de ella los productos elaborados con harinas, como bizcochos, bases de galleta, rellenos fríos como mousses, cremas, etc.

Se basa en la fabricación de dulces y golosinas como gomitas, pasta de frutas, mermeladas, jaleas, pastillas, frutas cubiertas con caramelo, azúcar comprimido, fondants para hacer pastillas de sabores, etc.

Tradicionalmente, el chile Yahuallica ha sido uno de los ingredientes fundamentales que se utilizan en la elaboración de algunas golosinas y dulces de tipo artesanal como pulpas, "tarugos", "pellizcos", muéganos, caramelos, y recientemente se ha utilizado en la fabricación de mermeladas (Imágenes 19, 20 y 20).

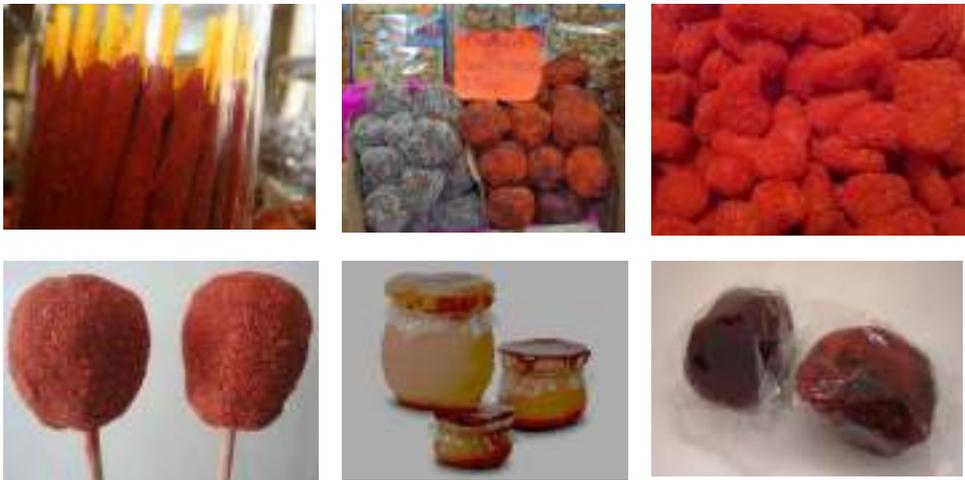


Imagen 19. Variedad de dulces típicos mexicano en los que se emplea el chile como uno de sus principales insumos, imprimiéndole características particulares es muy diversa.



Imagen 20. Venta de mermeladas caseras elaboradas con chile Yahuallica, durante la Feria del Chile 2015. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



Imagen 21. Venta de mermeladas tipo Gourmet, elaboradas con chile Yahuallica, durante la Feria del Chile 2015. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Desde esta perspectiva, cabe mencionar que una de las industrias más reconocidas en el país, originaria de Guadalajara, Jalisco, con más de 50 años de experiencia en la elaboración de dulces: **Dulces de la Rosa**[®] que exporta la mayoría de sus productos a Estados Unidos y a diferentes países de América Latina, cuenta con una variedad de 16 Productos a los que adiciona chile Yahuallica, imprimiéndoles un sabor particular que les permite competir con otros de elaboración similar.

Así lo testificó el director de la empresa Enrique Michel Velasco, en una entrevista realizada en el año 2011 (*El Informador*, 2011), en la que declaró que se ha comprometido a utilizar el chile Yahuallica como materia prima, resaltando la importancia de esta hortaliza en la aportación de sabor y picor a sus productos.

Refiere que su empresa “*se la ha jugado*” con el chile Yahuallica por su sabor imponente, a pesar de que sería más barato recurrir a los productos importados.

Incluso, este empresario comentó que ha pagado un alto costo al preferir los chiles de la región de Los Altos de Jalisco, pues su empresa tuvo que introducir la técnica conocida como *Propuesta 65*, que es un procedimiento que implica la aplicación de gas a los embarques de chiles para eliminar los residuos de plomo, lo que le ha permitido exportar dulces que llevan este condimento, así como ser proveedor de chile en polvo para varias firmas del sector que tienen al chile como insumo de primera necesidad (Imagen 22).



A



B

Imagen 22. A. Logotipo de la empresa **Dulces de la Rosa**[®]. B. Presentación de uno de sus productos más populares adicionados con chile Yahuallica.

Fuente: <http://www.dulcesdelarosa.com.mx/#/tamarindos>



Reconocimiento del chile Yahualica como ingrediente básico de la Gastronomía

La fama y reputación que ha logrado el chile Yahualica en base a sus características particulares, es reconocida no solo en nuestro país, sino que, a nivel internacional, también ha logrado posicionarse y ya es reconocido como un ingrediente básico e indispensable de la gastronomía mexicana, de ahí que un gran número de especialistas en cocina internacional, quienes lo han utilizado y lo recomiendan, convirtiéndose en los principales promotores de este singular producto a nivel internacional.

Las nuevas tecnologías que en las últimas décadas han facilitado el flujo de información través de diferentes medios y dispositivos, han contribuido a ello y han sido un medio de difusión efectivo, tal es el caso del internet y las redes sociales, a través de los cuales interactúan grupos de personas, asociaciones u organizaciones, que tienen como usuario alguna de las múltiples plataformas que este medio de difusión ofrece para intercambiar información, compartir experiencias o difundir y recomendar lugares, platillos, o promover eventos, solo por mencionar su alcance.

Uno de estos ejemplos, es el caso de Leslie Limón, quien desde el año 2009 tiene un Blog en español e inglés, en el que publica periódicamente recetas de cocina denominado: ***“La Cocina de Leslie”***.

Leslie es una estadounidense, que además de *Blogger*, se declara apasionada de la cocina y particularmente de la comida mexicana y casera.

Junto con su familia, radica en la cabecera municipal de Yahualica y en mayo de 2009, publicó en su Blog, una receta de ***Chile de Molcajete***, elaborado a base de chile de árbol Yahualica (Imagen 1).

Previo a la descripción de la receta incluye un párrafo introductorio donde precisa:

“El pueblo donde vivimos aquí en México es conocido por producir el mejor chile de árbol del mundo. El chile de árbol de Yahualica tiene un sabor picante y un aroma intenso que no se compara con los demás chiles disponibles en el

mercado. Y es uno de los chiles secos que siempre tengo en mi despensa. No te dejes engañar por su apariencia. El chile de árbol es pequeño, pero muy picoso.”



Imagen 1. Blog de la estadounidense Leslie Limón, quien desde que lo creo en el año 2009, se ha dedicado a difundir recetas sobre platillos típicos de la cocina mexicana. Fuente: <http://www.lacocinadeleslie.com/2009/05/chile-de-moicajete.html>

Otro ejemplo, es el caso del Chef Rene Loyo Cárdenas, oriundo de la ciudad de México D.F., quien es un apasionado de la gastronomía como él se autodefine, ya que desde pequeño aprendió que la cocina es el lugar privilegiado para el encuentro familiar, de amigos y conocidos.

Rene es egresado de la carrera de Psicología por la Universidad Veracruzana. En 1990, recibió por parte del Centro Mexicano por los Derechos de la Infancia, el Premio Nacional de Periodismo, en el género de Reportaje. Ha realizado estudios básicos de cocina en diferentes escuelas y su certificación como Chef le fue otorgada por la Secretaría de Educación Pública (SEP) en la ciudad de México.

Respecto a su trayectoria profesional gastronómica, Rene, ha trabajado en los principales restaurantes de comida mexicana en Nueva York y New Jersey. Actualmente es articulista para un periódico en español de circulación en los Estados Unidos con cobertura en New Jersey, Nueva York y Miami.

Desde el año 2010 creo su Blog, denominado **“La palabra de René”**, el cual según expresa, tiene como misión publicar estudios e investigaciones relacionadas con la gastronomía mexicana.

En el año 2102, publicó un texto sobre la Torta Ahogada, titulado: **La Torta ahogada símbolo del mestizaje**, en el que explica el origen y las implicaciones culturales que dicho platillo ha generado al grado de considerarlo como patrimonio inmaterial del Estado de Jalisco (Imagen 2), al abordar el tema del Mestizaje, Rene menciona que:

“La torta ahogada combina la panadería española, la carne de cerdo y las especias mientras que la cultura indígena aporta los frijoles, la salsa de jitomate y el chile Yahualica propio de esta región”.

Igualmente, al describir al chile Yahualica, referido como uno de sus ingredientes principales, especifica que:

“No se trata de un chile cualquiera. Se ha reconocido que la parte de Jalisco destacan varios municipios como son Yahualica, Mexxicacán, Jalostotitlán, Villa Hidalgo, Teocaltiche y Cuquío poseen en sus tierras la suficiente concentración de minerales derivados de sales de hierro y el tipo de acidez son la clave que influye en el sabor de los chiles. Muchas personas han pretendido bajar los costos de los chiles introduciendo el que se produce en la zona de Asia y que tiene un sabor simple, en cambio el chile nacional sobresale su sabor rico, incitante, sugerente y picante”.

Al concluir su trabajo, Rene es un poco más sugerente al mencionar que:

*“Cuando vaya a comer una torta ahogada y el pan se le chorrea, es que no es un buen birrote. Si le dicen que las carnitas no son hechas al estilo Tepatlán, es que se encuentra comiendo otra cosa. Si la salsa picante la siente bofa se trata de que la hicieron con chiles traídos de china y por lo tanto diga **No** a ese producto y visite Guadalajara y cualquiera de sus municipios que seguro encontrará ese sabor mágico por estos lados que como bien decía el novelista Agustín Yáñez “La Región de las tierras flacas de Jalisco” es la tierra más propicia de los chiles secos y más sabrosa de la torta ahogada”.*

La palabra de Rene

PARTE DE UN BLOG EN ESPAÑOL

La Torta ahogada: símbolo del mestizaje



La Torta ahogada: símbolo del mestizaje

Chef René Loyo Cárdenas

Oristán Jalisco. La torta ahogada es un platillo típico y representativo del estado de Jalisco y su popularidad se ha extendido a diferentes regiones del país, incluso en algunas ciudades de los Estados Unidos. El nacimiento de la receta de creación del Centro Universitario de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guadalajara, Víctor Manuel Flores Robayo, lo considera "un símbolo del mestizaje alimentario por los ingredientes y su preparación".

En México se conoce al pan relleno de diversos ingredientes como todo. La diferencia con la que se hace en Guadalajara y en los municipios de Jalisco es de un bote solado, con una consistencia más densa que el pan blanco normal, con un sabor ligeramente ácido debido a la fermentación más prolongada, además gusta de tener frijoles negros refritos y zanahoria de modo estilo Tepatlán. Se aboga en un caldo de jitomate y se agregan así otros panes en otros estados. Se acompaña de cebolla desmenuada y se sirve junto a una salsa de chile ancho y todo de estilo que también se conoce como salsa Valenciana y que es de la región del mismo nombre.

Imagen 2. Blog del Chef Rene Loyo Cárdenas, denominado “La Palabra de Rene”.
Fuente: <http://lapalabraderene.blogspot.mx/2012/07/la-torta-ahogada-simbolo-del-mestizaje.html>

En ese mismo año, Rene, publicó nuevamente en dicho espacio, una breve reseña denominada: **La salsa de Chile Yahuallica y el Slow Food** (Imagen 3), en la cual señala que *Slow Food* puede traducirse como comida lenta y es un movimiento comprometido con la diversidad agrícola, cultural y culinaria del mundo, que surge en 1986 en Italia como respuesta a la invasión homogeneizadora de la comida rápida.

Recalca que sus principios son que la comida sea buena, esté limpia y se produzca en condiciones justas. Se plantea el respeto y estudio de la cultura enogastronómica (vino y comida) y el apoyo a los que se ocupan de defender la biodiversidad agroalimentaria en el mundo.

En dicha reseña, Rene, pone de ejemplo las salsas mexicanas que son elaboradas con ingredientes locales siguiendo las recetas caseras que han sido transmitidas en la mayoría de los casos mediante tradición oral.

Al hablar del ingrediente principal, en la parte final de su texto explica que:

“La calidad de los chiles de árbol que se utilizan en restaurantes mexicanos o chinos nunca es la misma”.

En este mismo contexto, especifica que:

“Actualmente el mercado nacional se encuentra invadido por una cantidad de chiles provenientes de San Antonio Texas, China y de Perú, que se han mantenido mucho tiempo almacenados y por lo tanto ha expirado su contenido proteico, sus precios en el mercado siempre son más bajos que el que se produce en el mercado nacional”.

Posteriormente hace alusión a una salsa que está produciendo, alborada con chile Yahuallica, reafirmando lo que mencionaba en su texto anterior con respecto a que:

“El chile de árbol Yahuallica se produce en el estado de Jalisco, destacando los municipios de Yahuallica, Mexxicacán, Jalostotitlán, Villa Hidalgo, Teocaltiche y Cuquío, poseen en sus tierras la suficiente concentración de minerales derivados de sales de hierro y el tipo de acidez, son la clave que influye en el sabor de los chiles, su sabor propio: rico, incitante, sugerente y picante”.



Imagen 3. Blog del Chef Rene Loyo, donde publica los resultados de sus investigaciones.

El recuadro en rojo resalta el texto referido.

Fuente:

<http://lapalabraderene.blogspot.mx/2012/08/la-salsa-de-chile-yahuatlca-y-el-slow.html>

Finalmente, es de mencionarse el caso de Marco Beteta, mexicano, emprendedor, artista plástico y sibarita, considerado como la máxima autoridad en la gastronomía mexicana.

Su vida gira en torno al buen vivir, la gastronomía, el arte, los viajes y la cultura; explorando nuevas tendencias y experiencias en restaurantes, hoteles, spas y destinos turísticos, para recomendar y compartir con todos sus fans, seguidores y lectores, por lo que igualmente es considerado como uno de los líderes de opinión más respetados en el estilo de vida actual.

Dada su experiencia, en el año 2015, fue invitado como juez en un evento tipo *reality* denominado: **“Modelo Food Truck Rally”**, en el que participan vehículos acondicionados para la venta de comida rápida, el cual es abierto al público y se realiza una competencia gastronómica.

En este contexto, Marco Beteta publicó en su Blog, una nota sobre dicho evento, destacando uno de los platillos concursantes elaborado por una *Food Truck*

denominada: *Rockin' Taco*, la cual se especializa en la elaboración de Tacos Prehispánicos, el cual consistió en una canasta de tortilla raspada, rellena con un guisado elaborado con carne de cerdo marinada con un adobo elaborado con chile Yahualica (Imagen 4).



Platillos de los concursantes del #ModeloFTRally

SHARE WITH: SOCIAL MEDIA LINKS: PAGES: COMMENTS

El Modelo Food Truck Rally está en sus últimos capítulos. ¿quién es tu favorito?

Te comparto algunos platillos de los concursantes:

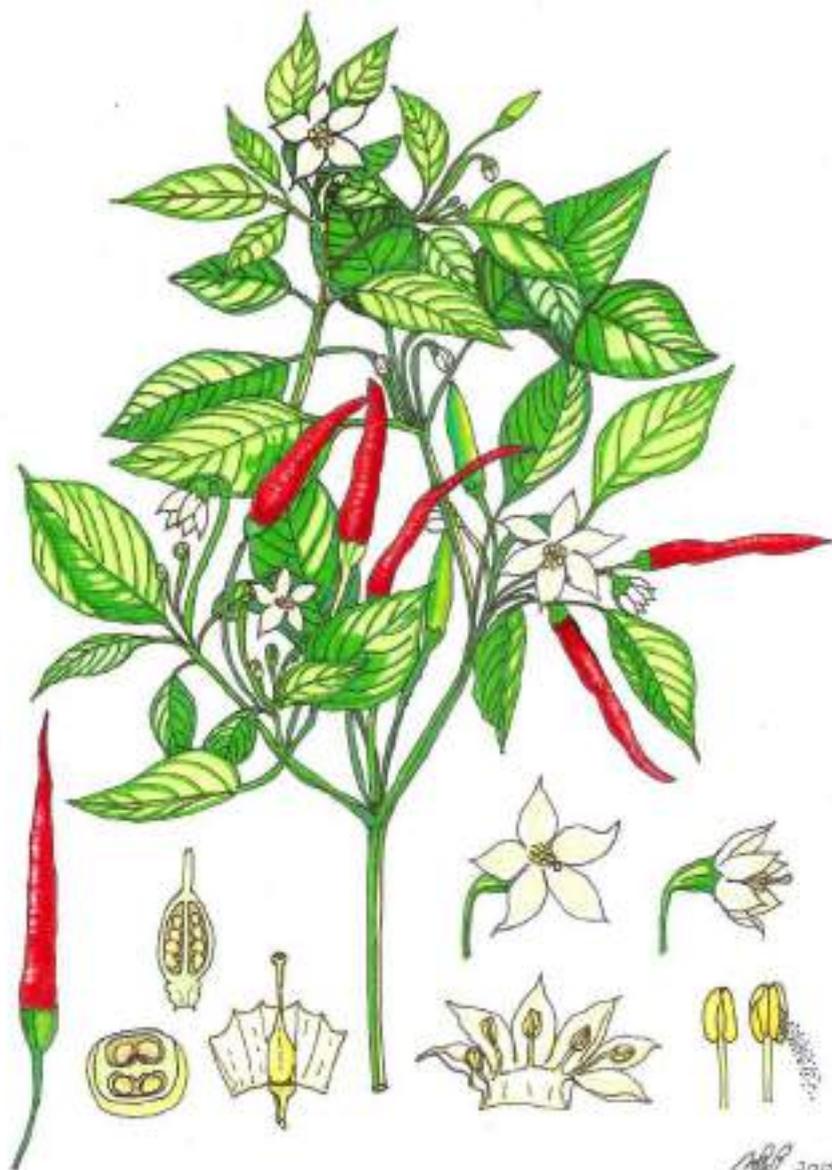
Rockin' Taco

Para su especial de Cuatlaajahuac, prepararon una canasta de tortilla raspada rellena de cerdo en adobo de chile yahuualico bañada en salsa de tejano.



Imagen 4: Presentación de uno de los platillos elaborado uno de los concursantes en el “**Modelo Food Truck Rally**”, evento realizado en 2015, donde resalta como uno de sus ingredientes un adobo elaborado con chile Yahualica.

Fuente: <http://www.marcobeteta.com/blog/platillos-de-los-concursantes-del-modeloftrally/>



El chile Yahuualica como ingrediente en la elaboración de productos

Introducción

Por su naturaleza, el uso principal del chile Yahuualica es sin duda como ingrediente en la gastronomía, sin embargo, actualmente existen en el mercado una gran variedad de productos en los que se utiliza el chile Yahuualica como materia prima.

El motivo principal han sido los atributos y cualidades que, de acuerdo a los productores, el fruto adquiere por las características geográficas particulares de la región donde se produce, la gama de productos que se elaboran en su mayoría se realiza de manera artesanal y se comercializan envasados, en diferentes presentaciones.

En este sentido, el abanico de usos posibles abarca desde su consumo directo ya sea como hortaliza, especie o condimento, además de saborizante, colorante, etc., igualmente, es común su adición en adobos, la elaboración de salsas picantes, mermeladas, confitería, o en productos de belleza e higiene personal como shampos, cremas y más recientemente, su uso se ha extendido a la industria farmacéutica, debido a las propiedades de sus componentes químicos como carotenoides y oleorresinas, así como la capsaicina, contenidos en el fruto.

Sin embargo, los productos más tradicionales y representativos que han dado fama al chile Yahuualica son los siguientes:

Especia

El chile Yahuualica es consumido por la población como una especia que puede ser utilizada en la gastronomía tanto como un condimento, saborizante, colorante y aromatizante, de aquí que se utiliza para sazonar, adornar, acompañar o preservar algunos platillos y diversos productos de consumo.

Dependiendo de la cantidad que se adicione, el sabor, color, textura y aroma que este ingrediente aporta, pueden transformar la misma preparación gastronómica en algo completamente diferente, aportándole un sabor único.

Chile entero

Su venta al consumidor se realiza a granel y pese a que puede consumirse en fresco acompañando cualquier comida, se prefiere adquirirlo en estado seco, dorado en aceite o asado, procesos mediante los cuales sus componentes se potencializan adquiriendo algunas propiedades inigualables (Imágenes 1 y 2).



A



B

Imagen 1. Chile Yahuallica empacado para su venta en diferentes presentaciones. A. Embolsado en fresco. B. Kileado en seco. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



A



B

Imagen 2. Chile Yahuallica empackado para su venta en diferentes presentaciones. A. Dorado en aceite. B. Seco a granel al menudeo. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Algunos productores y comercializadores han tenido la iniciativa de registrar algunas marcas, a través de las cuales comercializan su producto, empaquetado y etiquetado conforme a los requerimientos sanitarios y la normatividad requerida en el caso de su exportación.

Las presentaciones son variables, algunas de ellas van desde 0.50 gramos, hasta 1.0 kilogramo de peso, logrando de esta manera posicionarlo en cadenas comerciales y mercados internacionales, donde el reconocimiento de su origen marca la diferencia con respecto a otros, lo que además ha sido fundamental en la reputación que ha logrado (Imagen 3).



Imagen 3. Chile Yahuallaca empacado para su venta en presentación de 0.50 gramos, resaltando en la etiqueta su origen. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

Chile seco picado o troceado

Se utiliza como condimento y saborizante, incorporándolo a algunos guisos y platillos, de igual manera, en esta presentación se utiliza en la preparación de botanas espolvoreándolo en frutas frescas y verduras cocidas como elotes, chayotes, papas, etc.

Al igual que en otras presentaciones, el chile Yahuallaca en este tipo, se envasa para su venta al público de diferentes maneras, en envases de plástico grado alimenticio, o en bolsas de plástico cerradas herméticamente (Imágenes 4 y 5).



A



B

Imagen 4. Chile Yahualica picado (troceado), en diferentes presentaciones. A. En envase. B. En bolsa de plástico cerrada herméticamente. B. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



Imagen 5. Chile Yahualica picado (troceado) y listo para ser agregado a algún platillo. Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

Chile Molido

El chile molido, crudo o procesado (dorado o asado), funciona igualmente como un condimento, para botanas como las frutas picadas, verduras cocidas o como complemento a algunos platillos caldudos a los que se espolvorea o agrega como especie en el caso de comidas regionales como el pozole, la birria, barbacoa y menudo, entre otros (Imagen 6).



Imagen 6. Chile Yahualica en polvo. A. En bolsa de plástico y etiquetado. B. A granel, listo para ser agregado a algún platillo. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Fuente: <http://www.productoscucu.com/services/images/Chile%20de%20Arbol.jpg>

Adobos

Es una mezcla de ingredientes de consistencia pastosa que se utiliza para sazonar, aderezar o conservar carnes de todo tipo, otorgándoles características organolépticas como sabor, olor y picor muy particulares.

Bajo esta presentación, el chile Yahualica se muele con o sin semilla junto con otros ingredientes, para la elaboración de varios productos tipo gourmet, muy solicitados por sectores y mercados específicos en los que tiene gran aceptación para consumidores más exigentes y refinados (Imagen 7).



A



B



C

Imagen 7. Adobo elaborado con chile Yahualica. A. Envasado para su etiquetado y venta. B. Chorizo aderezado con adobo a base de chile Yahualica, de venta durante la Feria del Chile. C. Uno de los productos Gourmet, tipo aderezo, elaborado con chile Yahualica. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Elaboración de Salsas Picantes

Uno de los principales productos que se elaboran a base del chile Yahualica, y a través del cual se disfrutan tanto su sabor, olor y picor, es sin duda las salsas picantes, un producto típico de la región de los Altos de Jalisco, y particularmente de Yahualica, las cuales son catalogadas por su sabor y calidad como las mejores en su género (Rodríguez, 2012).

En cuanto al antecedente de lo que hoy es esta importante industria local, Rodríguez (2012), refiere que se remonta a la década de los años 1940, cuando era común que en los establecimientos de comida (fondas y cenadurías), habitualmente se elaboraban salsas picantes para acompañar los diferentes platillos como un ingrediente complementario, de aquí que su consumo era indispensable en platillos como la birria, el pozole, el menudo, la barbacoa, las tostadas, tortas, tamales y otros antojitos como los tacos, enchiladas y sopes, que hasta la fecha se ofrecen en puestos y cenadurías, la mayoría de los cuales son considerados como típicos de la gastronomía jalisciense.

Las salsas picantes y el sabor particular de cada una ellas, eran una herencia de familia, y se elaboraban con base en recetas caseras, empleando ingredientes naturales de la región.

De acuerdo con Rodríguez, se considera como pioneros de esta industria a varios emprendedores locales, como el Sr. Bernabé Mejía "*Don Berna*", esposo de *Doña Toñita*, en honor a la cual registro una marca comercial con ese nombre, Gilberto "*El Aguado*", Pablo Ledesma Gutiérrez (*Tahío*), Pedro Parga (*El Perico*), Refugio Torres (*El Macueco*) y Miguel Mejía Campa (*El Puerco*) fundador de salsa "*Porki*", Eduardo Pérez Mejía dueño de la marca "*Porfis*", entre otros.

Cabe mencionar que la mayoría de las marcas comerciales que hoy existen, y pese a que los productores procuran elaborarlas de una manera artesanal, deben cumplir con requisitos de normatividad y aspectos de calidad e inocuidad alimentaria, lo que los obliga a que en su elaboración incorporen algunos equipos e implementos que facilitan algunas de sus operaciones como la molienda, el mezclado y el envasado principalmente.

Este tipo de producto, surgió como una opción para el aprovechamiento de las categorías inferiores de chile obtenidas de su clasificación (segunda y tercera), lo cual no quiere decir que no presentan características similares a las de primera, sino que por cuestiones de calidad y aspecto (troceado, pinto, descabado, etc.), no son muy apreciadas en el mercado y por el costo menor, significarían pérdidas para el productor.

En este contexto, surgió la agrupación de *Salseros de Yahualica*, quienes a través de su organización se han encargado de promover la comercialización y exportación de este producto, el cual cada vez tiene más demanda tanto a nivel nacional como internacional, de ahí que actualmente existen en el municipio de Yahualica una gran

cantidad de pequeñas y algunas grandes empresas que se dedican a la fabricación de salsas picantes que tienen como ingrediente principal el chile Yahualica.

Bajo este concepto, las empresas que integran la Asociación, elaboran salsas de diferentes tipos y consistencias (molidas y martajadas), cuyo sabor, olor y picor satisfacen los gustos del consumidor más exigente, en ellas utilizan diferentes especias e ingredientes, pero el principal y exclusivo en todas ellas es el chile Yahualica (Imagen 9).



Imagen 9. Diferentes tipos de salsas picantes elaboradas con chile Yahualica. Tipo Salsa molida (Arriba) y tipo Salsa martajada (Abajo). Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Un caso digno de mencionarse de manera especial, es el de la **“Salsa Encino”**®, la cual no se elabora en Yahualica, pero si tiene como ingrediente principal el chile de árbol Yahualica, la cual fue galardonada con el premio Internacional **“Medalla de Oro a la Calidad y Servicio”**, otorgada por la Asociación Mundial de Mercadotecnia, S.C. basada en opiniones y encuestas realizadas en el año 2004, cuyo reconocimiento fue entregado en Santiago de Chile.

Esta salsa picante tipo gourmet, está hecha con vinagres naturales, sin adición de colorantes artificiales y bajo fermentación natural, usando molino de piedra, proceso que le da a la **“Salsa Encino”** un olor y sabor único, diferenciándola de otras salsas producidas en la región y de otras similares existentes en el mercado.

Algunas de las empresas pioneras pertenecientes a esta agrupación, cuentan con más de cuarenta años en el mercado de las salsas picantes, lo que demuestra que la permanencia lograda se debe a la calidad de sus productos, como por la adición del ingrediente principal: El chile Yahualica (Imágenes 10 y 11).



Imagen 10. Etiqueta conmemorativa de los 40 años de la Salsa PORKIE®, una de las industrias del municipio de Yahualica, pioneras en la elaboración de este producto que ha logrado un reconocimiento a nivel internacional, la cual actualmente es exportada a Estados Unidos.

Fuente: <https://www.facebook.com/SalsasPicantesdeYahualica?fref=nf>

Más de 50 años de Tradición y Sabor en Salsa Picante Artesanal

Historia Productos Contacto f

Historia

La salsa Ramirez, durante siglos en los años 60's, creó la salsa Ramirez de la variedad de chile que tanta su fama entre sus comensales, esta variedad conocida en la zona se usa solo en condimentos, salsas y aromáticas de cocina. Cuidado, otros que sus clientes lo pedían constantemente, su variedad le refusa. Es así cuando la idea de vender la salsa nació.

La receta ha sido perfeccionada con el paso de tiempo, mejorando su sabor y obteniendo un excelente sabor, para dar un toque más fuerte de una cocina tan especial y única a esta salsa tradicional mexicana. Su calidad y singularidad se le da el largo proceso, que comienza con la selección de los mejores chiles de la zona de Yahuallica, quienes con los cuidados necesarios de calidad desde el color, aroma y grado de maduración. Por todo son aromáticos, la base ácida, y los más de los años de preparación en el casado, la salsa Ramirez se vende de tradición en sabor picante.

UFF

Quieres ser Distribuidor, llámanos.

© del Sr. Juan Ramirez - Foto: Sr. Antonio Rosendo.

Imagen 11. La empresa **Ramírez**[®], otra de las industrias locales, cuya letra inicial se basa en un diseño con la imagen estilizada del chile Yahuallica, a través de la cual promueven sus productos, indicando que cuenta con más de 50 años de tradición.
Fuente: <http://salsaramirez.com/home.html>

Otros productos elaborados con chile Yahuallica

Es sorprendente el prestigio y calidad que el chile Yahuallica ha alcanzado en los mercados nacionales e internacionales gracias a su calidad y las propiedades y características atribuidas por los productores, han sido motivo de que este fruto sea empleado como materia prima por diferentes empresas.

Dos de ellas, han favorecido la reputación que actualmente tiene gracias a la comercialización del fruto y su uso como insumo en la elaboración de sus productos resaltando el beneficio que aportan a la salud a través de su consumo.

La empresa **Nutra Ingredientes®**, con sede en la ciudad de Guadalajara, especializada en la comercialización al por menor de Semillas y Granos Alimenticios, Especies y Chiles secos, así como otros productos naturales.

Esta empresa, lanzo al mercado en el año 2013 la salsa **“HERENCIA ALTEÑA”®**, la cual es elaborada de manera artesanal, a base de chiles de árbol cultivados en la región de Yahualica con los más altos estándares de higiene y calidad.

En la promoción de este producto, se asegura que en esta región:

“por la tierra, clima y demás, se dan los mejores chiles de árbol del mundo”

Para fortalecer esta aseveración, Incluye un texto alusivo a las *Propiedades del chile de árbol Yahualica*, donde especifica que:

“El chile tiene alta cantidad de fibra y ofrece la capsaicina, que es un extraordinario antiinflamatorio, analgésico, anticancerígeno, antimicrobiano, antidepresivo y muy saludable para el corazón.

Es una maravillosa fuente de vitamina A, tienen el doble de vitamina C que los cítricos y fortalecen el sistema inmunológico.

Los chiles tienen una alta concentración de dos grandes antioxidantes: betacarotenos y flavonoides que neutralizan los radicales libres, entre muchos beneficios más”.

En apoyo al consumo de este producto, la empresa publicó una receta para elaborar una *“Salsa Diabla”*, en la que menciona:

“Para hacer una “Salsa Diabla”, solo basta guisar un poco de cebolla picadita en la cazuela, agregar caldillo de tomate ya sazonado y con una o dos cucharadas de pasta hecha con chiles de árbol “Yahualica” y tu toque de sal y pimienta”.

Otro de los productos que promociona esta empresa es la Capsaicina, una oleorresina con propiedades antioxidantes, analgésicas y anticancerígenas que se obtienen del chile Yahuallca (Imagen 14).

Al respecto, menciona que:

“los chiles mexicanos contienen capsaicina en altas cantidades. Solo busca artículos que estén elaborados con chiles de árbol de la región de Yahuallca para que acompañes tus alimentos y obtengas este beneficio”.



ALUG 8 Capsaicina mexicana: la mejor

Hemos visto algunos programas de TV norteamericana, con un doctor como conductor y recomienda productos para acelerar el metabolismo. Esto significa, que obtendremos una ayuda para quemar calorías y/o grasas que ingerimos durante el día. Él sugieren artículos orientales por su alto contenido de capsaicina, pero son muy caros y solo hay en tiendas de importación.

NO necesitan conseguir esos productos (es mercadotecnia por la sociedad del Dr. con las empresas); los chiles mexicanos contienen capsaicina en altas cantidades. Solo busca artículos que estén elaborados con chiles de árbol de la región de Yahuallca, para que acompañes tus alimentos y obtengas este beneficio.

ESTA INVESTIGACIÓN TIENE FINES INFORMATIVOS, NO SUSTITUYE LAS RECOMENDACIONES DE SU DOCTOR.

Imagen 14. La empresa **Nutra Ingredientes**®, promoviendo sus productos, mencionando sus propiedades, los cuales son elaborados con chile Yahuallca.

Fuente: <http://nutraingredientes.blogspot.mx/search/label/Yahuallca>

Otra empresa, autodefinida como 100 % mexicana y que también utiliza el chile Yahuallca como una de sus materias primas en la elaboración de sus productos, cuya razón social es **Spicy Adama**[®], produce y comercializa una variedad de salsas y mermeladas tipo gourmet en diversas presentaciones, las cuales son elaboradas naturalmente y solo con ingredientes 100 % mexicanos, sin adicionar ningún tipo de conservadores ni colorantes, política que le ha resultado como un éxito comercial, hace difusión de sus ingredientes, entre los que incluye algunas de sus características particulares, entre ellas el chile Yahuallca, el cual es reconocido por su sabor y origen (Imagen 15).

Selectos ingredientes.
¡Y sí! Son 100% Mexicanos.



Chile Habanero
Dile del Caribe mexicano, reconocido por su vibrante color, su sabor característico y por su máximo nivel de picor.

Mango
Fruta fresca de los mejores tropicales, la mejor selección de mango, certificado (Apto y 100%).

Chile Yahuallca
Variedad del chile rojo de árbol, exclusivo de la región Yahuallca en Tabasco, México. Se reconoce por su sabor consistente y ácido.

Cacahuete
Mollicoso y selectivo, es un ingrediente valioso para recetas dulces, saladas y picantes.

Imagen 15. Página web de la empresa **Spicy Adama**[®], donde difunde algunas de las materias primas empleadas en la elaboración de sus productos Gourmet, que incluye el chile Yahuallca.

Fuente: <http://www.spicyadama.com/#!nuestros-ingredientes/cfpj>

Uno de los productos emblemáticos de esta empresa es una salsa picante tipo gourmet que es elaborada con cacahuete, varias especies y chile Yahuallica, la cual es recomendada para cocinar o acompañar diferentes platillos (Imagen 16).

Chile yahuallica & Cacahuete.

Ingredientes: Cacahuates, vinagre, aceite, sal, chile yahuallica, ajo y goma de xantana.

Salsa picante elaborada con cacahuates y chile de la variedad yahuallica. Ideal para cocinar o acompañar mariscos, pollo, tacos y quesadillas.

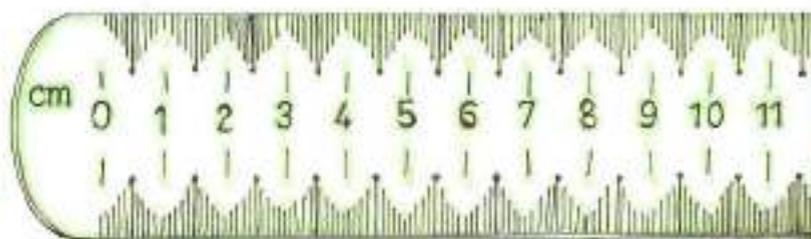
Una porción de 1 cucharada (15 gr / 0.53 Oz) aporta:

energía	grasas	proteínas	carbohidratos	fibra	azúcar
230 kcal	23g	10g	20g	0g	2g

Iconos: pollo, mariscos, pescado, frutos secos, verduras.

Imagen 16. Salsa de Cacahuete elaborada por la empresa **Spicy Adama**[®], que tiene como uno de sus ingredientes el chile Yahuallica.

Fuente: <http://www.spicyadama.com/#!yahualica--cacahuete/c227>



MBC 2015
#

Aspectos culturales asociados al chile Yahuallica



Introducción

Tanto los habitantes del municipio de Yahuallica de González Gallo, como los de su región de influencia, han adoptado al chile Yahuallica como un símbolo de identidad y parte de su cultura, por lo que han incorporado este elemento a diversas expresiones culturales consolidando algunas de sus tradiciones, de ahí que este fruto se ha convertido en un elemento representativo, que orgullosamente difunden.

Su trascendencia ha sido tal, que los yahuallicenses han incorporado al escudo de armas del municipio, una planta del chile como símbolo y constancia de que el fruto ha pasado a formar parte de su identidad, cultura y tradición, consolidándose como un ícono o elemento emblemático por todo lo que su cultivo implica.

En este sentido, el fruto, además de ser un símbolo representativo del municipio y la región de Los Altos de Jalisco, su imagen se ha consolidado como un elemento de identidad cultural que se plasma en infinidad de artículos y la materia prima de muchos productos a los que les imprime calidad, lo que le ha dado reputación y permite difundir su origen.

Desde esta perspectiva, a continuación, se hará referencia a las diferentes manifestaciones y expresiones culturales de la región productora del chile Yahuallica, que comprende 9 municipios de Los Altos de Jalisco: Yahuallica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Villa

Hidalgo, Cuquío, Encarnación de Díaz e Ixtlahuacán del Río y una porción del estado de Zacatecas, donde se enclavan los municipios de Nochistlán de Mejía y Apulco.

El chile Yahualica como elemento de identidad y pertenencia

Se define a la identidad como el conjunto de rasgos propios de un individuo o de una comunidad que los caracteriza de manera particular distinguiéndolos de otros (RAE, 2019).

La identidad se construye a través de usos y costumbres, tradiciones y modos de vida que el individuo hereda de sus antecesores, en ello el entorno geográfico juega un papel muy importante, ya que ejerce una gran influencia en la conformación de la especificidad de cada sujeto o comunidad en base a las características de los elementos naturales que lo componen y de los recursos que de él se pueden obtener.

En el caso de la región de Los Altos de Jalisco, productora del chile Yahualica, existen una serie de elementos y rasgos culturales que comparten los productores de los diferentes municipios que la integran, asumiendo que las características geográficas de la región (suelos y clima), son determinantes en la definición de algunos de sus atributos particulares que lo distinguen de otros chiles producidos en otras regiones del país, o que influyen en el desarrollo de técnicas particulares por parte de los productores y la población que interviene en su cultivo, basadas en la disponibilidad de recursos locales.

Parte de ello es la historia regional que comparte, con municipios del territorio zacatecano colindante (Nochistlán de Mejía y Apulco), la cual se remonta a épocas prehispánicas, ya que la región fue habitada por tribus Tecuexes y Caxcanes que encontraron en dicha región un territorio propicio para su asentamiento y desarrollo.

Con la llegada de los españoles a la región, y ante la presencia de estos grupos hostiles, se buscó un sitio que fuese el asentamiento de lo que a la postre se consolidaría como el centro cultural del occidente, de aquí que la entonces incipiente ciudad de Guadalajara pretendió asentarse en varios puntos de este territorio antes de su lugar definitivo en el valle de Atemajac en 1542, pasando por Nochistlán (1532), Tonalá (1533) y Tlacotán (1535).

Escudo de Armas del Municipio de Yahualica de González Gallo

Esa historia se plasma cabalmente en el escudo de armas que actualmente ostenta el municipio de Yahualica de González Gallo, el cual surgió a raíz de una convocatoria lanzada el día 12 de octubre de 1992, a iniciativa del propio ayuntamiento para dotar de un escudo a este municipio (Gobierno Municipal, 2015).

En el certamen participaron un total de 30 diseños, y de entre todos ellos, resultó triunfador el trabajo presentado por el Pbro. José de Jesús Ruvalcaba Gómez.

Posteriormente el diseño original sufrió algunas modificaciones de acuerdo a los criterios aplicados por el Cabildo en sesión del día 5 de enero de 1993, para quedar como se conoce hasta hoy en día (Imagen 1).



Imagen 1. Escudo de armas del municipio de Yahualica de González Gallo.
Fuente: Gobierno el Estado de Jalisco, 2015.

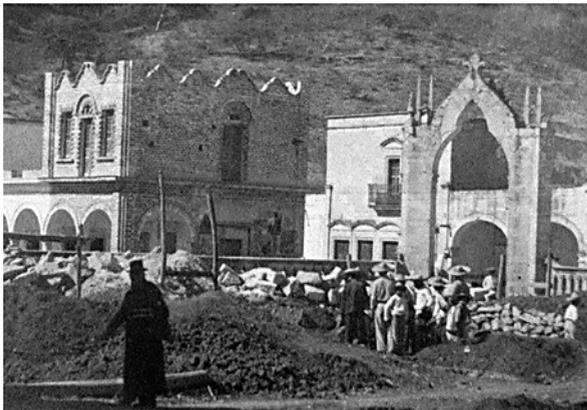
Descripción de sus elementos Heráldicos

Es un escudo cuartelado en cruz y entado en punta; y presenta la forma del escudo francés. Su autor lo define como un escudo de tipo samnítico, que es la forma más usual en la heráldica.

Lo rodea un pergamino con rotura a sus costados sirviendo de lambrequín (solapa).

En el primer cuartel de gules (color rojo vivo) y azur (tinte azul muy oscuro) se representan las figuras de unos cerros y, en primer plano, una lanza y una alabarda puestas en aspa.

El segundo cuartel de sinople (color heráldico que en pintura se representa por el verde) ostenta la silueta del pórtico del antiguo templo parroquial en el cual estaba grabado el emblema ***"Un pueblo unido por siempre es soberano, la religión a las artes de la mano"*** (Imagen 2).



A



B

Imagen 2. Fotografías del antiguo templo parroquial. A. Pórtico. B. Fachada principal.

Debajo de esta construcción está circundada en su flanco diestro por una planta de chile y, en su flanco adverso, por una milpa de maíz.

En el tercer cuartel de argenta o plata una figura estilizada formada por 40 rayos en silueta de menor a mayor, dentro de ésta se aprecia la torre del antiguo templo parroquial de Yahualica, que fue demolido en 1942 y sobre de ella pende una balanza.

El cuarto cuartel de púrpura o violado ostenta una construcción formada por varios arcos de cantera, sobre ella las figuras de un báculo y una nota musical.

Debajo de la arquería se aprecian un papel, pluma y tintero.

En el entado de oro se representan un martillo y un cincel puestos en aspa.

La orla de azur (azul) ostenta la leyenda: UN PUEBLO UNIDO POR SIEMPRE ES SOBERANO.

Al centro de la orla se representa una flor de lis, y en la punta de esta pieza se observa la fecha 1542, año de su fundación.

A manera de lambrequines un pergamino con rotura en sus costados laterales.

Por timbre la figura de un *Yahualli* o *Yahual* esbozando un cerro redondo.

Debajo del escudo aparece una cinta amarilla con el nombre de la municipalidad.

Interpretación y significado

En el primer cuartel se representan la topografía, temperie, emplazamiento e historia del municipio. Los cerros, al fondo, simbolizan la topografía y emplazamiento. Representan a los que rodean Yahualica sirviéndoles de tribunas en un inmenso estadio natural: *"Su asentamiento en estrecha cañada que oprime de oriente a occidente"*.

La lanza Tecuexe y la alabarda española indican el paso y el encuentro de las huestes conquistadoras de los españoles, encabezadas por Nuño Beltrán de Guzmán y Cristóbal de Oñate, con los indios Tecuexes habitantes de estas tierras.

En su conjunto simbolizan: *"La tierra épica de la Caxcana, ensimismada en su desolación y en sus recuerdos, tras el exterminio implacable de sus huestes"*.

El conjunto alegórico del segundo cuartel representa la sabiduría popular, el recuerdo, la gratitud y la labor agrícola.

El pórtico aparece por tres motivos:

- Por representar al mudo testigo del devenir histórico en sus acontecimientos relevantes, entre ellos La Cristiada, desde su construcción en 1896 y su demolición en el año de 1942.
- Por la frase en él cincelada, el pórtico representa el perfil caracterológico de los oriundos de este municipio y el ideal de concordia en comunidad: *"Un pueblo unido por siempre es soberano, la religión a las artes de la mano"*.
- Aparece en el escudo, además, como obelisco de gratitud a los antepasados que, como el pórtico, ya no existen, pero existieron y legaron su sabiduría que con esfuerzo y dedicación forjaron los cimientos del Yahualica actual. A ellos, los oriundos de este municipio expresan su mayor gratitud.

Las plantas de maíz y chile representan las actividades agrícolas y los principales cultivos de la región.

El tercer cuartel de argenta o plata representa las tradiciones, costumbres y construcciones religiosas. Los 40 rayos en silueta de menor a mayor representan a los que circundan la Cruz del Señor del Encino que es *"la devoción más profunda y sólida de los hijos de Yahualica"* (Navarro, 1992). La torre del templo parroquial representa la altura y suntuosidad de esta construcción que es distintiva imprescindible y orgullo arquitectónico de Yahualica. La balanza representa al patrono de este pueblo, el Arcángel San Miguel.

El cuarto cuartel representa los valores humanos:

"Yahualica, tierra de gente recia, pueblo de canteras rosadas, cuna de personalidades..."

La arquería es de cantera rosa del orden toscano, típico en el corazón de Yahualica; aparece en el escudo con un doble motivo:

Reflejar de manera discreta, pero elocuente, al insigne benefactor de Yahualica, Lic. J. Jesús González Gallo quien colaboró grandemente a su embellecimiento.

Mostrar la semblanza de un pueblo donde la cantera es industria, trabajo y corazón.

El báculo representa las personalidades eclesiásticas surgidas de las entrañas de Yahualica como: Salvador Quezada Limón, Juan Sandoval, etc.

El papel, pluma y tintero aluden a personalidades yahualicenses que han destacado en el campo de la política y las letras: Agustín Yáñez, J. Jesús González Gallo, J. Jesús González Cortázar, etc.

La nota musical con figura de corchea representa las personalidades yahualicenses que han sobresalido en el terreno musical: tenor José Limón, barítono Alberto Esparza y el músico Higinio Ruvalcaba, entre otros.

Las herramientas plasmadas en el entado de oro representan la tradición artesana de este pueblo, destacando la cantería por su noble rango artístico que linda con el del arquitecto y el orfebre. Martillo y cincel, instrumentos de los canteros de Yahualica que han dibujado con ellos la fisonomía de la región.

La leyenda *"UN PUEBLO UNIDO POR SIEMPRE ES SOBERANO"* estaba cincelada en el antiguo atrio parroquial, expresión sublime del espíritu de solidaridad y desinterés que se hace presente entre los habitantes de Yahualica en todas las esferas de su vida especialmente en la del trabajo. Expresa además el ideal de concordia comunitaria. Por todo ello es emblema de sus trabajos y de sus días; emblema *"que no deberán olvidar las generaciones nuevas"*.

La fecha 1542 simboliza refundación y emplazamiento actual de Yahualica.

La flor de lis al centro del orlado y en medio de la frase simbolizando la sublimidad de los ideales y la virtud de este municipio.

El azul (o azul) del orlado además del simbolismo heráldico, representa aquí los ríos que conspiran al *"aislamiento de Yahualica: Verde, Juchipila y Santiago, que la distancian de la región de Los Altos, de la de los Cañones y del Valle de Atemajac"*.

El pergamino con rotura en sus costados laterales representando de esta manera el doble emplazamiento o ubicación que tuvo Yahualica a lo largo de su historia. La rotura indica, pues, el "rompimiento" entre la Yahualica prehispánica (parte superior) habitada originalmente por indios Tecuexes (yahualiltecas) de lengua

náhuatl en lo alto del "*Cerro redondo*" y la Yahualica hispánica (parte inferior) emplazada en el lugar actual el año de 1542.

El *yahualli* o yagual esbozando un cerro redondo indica la toponimia "*Yahualihucan*" que se descompone así Yahualihqui: redondo (*Yahualli* o Yagual es el cerco o ruedo que se ponen los indios en la cabeza para colocar el cántaro) y *Can*: lugar o región; por lo que se interpreta como "*Lugar Junto al Cerro Redondo*".

Los colores heráldicos que aparecen en el escudo tienen el siguiente significado:

- El azur o azul significa realeza, majestad, hermosura y serenidad.
- El gules o rojo su significado es de valor, atrevimiento o intrepidez.
- El sinople o verde expresa la esperanza, la abundancia y la libertad.
- La argenta o plata significa la inocencia, blancura y virginidad.
- El oro significa la riqueza, fuerza, pureza y constancia.
- El púrpura o violado su significado es de dignidad, poder y soberanía.
- El sable o negro significa ciencia, modestia y aflicción.

El chile Yahualica y su importancia histórica y cultural

Dada la importancia histórica y cultural que el cultivo de chile Yahualica ha tenido en la región de los Altos de Jalisco, el fruto obtenido es el motivo principal en la celebración de varios eventos, por lo que, una vez que se inicia su cosecha, se realizan eventos y festividades asociadas al mismo, en varios municipios de la región, en los que además de ofertarlo, es promovido para su consumo, mostrando la gran diversidad de usos y productos que con él se elaboran, buscando expandir aún más su mercado, a través de manifestaciones populares como ferias y festivales.

En el marco de dichos eventos, se realizan además diversas actividades de tipo cultural, deportivo y gastronómico en los que el chile Yahualica es el principal protagonista.

En este sentido, en la región productora, tradicionalmente se reconocen dos eventos que se realizan tanto en la cabecera municipal de Yahualica, como en la delegación de Temacapulín, perteneciente al municipio de Cañadas de Obregón, que forma parte de la misma región: el ***Festival del Chile de Árbol***.

A continuación, se describen brevemente los antecedentes históricos de estos eventos, resaltando los aspectos más relevantes de los mismos.

El chile Yahuallica en las tradiciones y costumbres

Las tradiciones representan el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural.

La tradición, por lo tanto, es algo que se hereda y que forma parte de la identidad. El arte característico de un grupo social, con su música, sus danzas y sus cuentos, forma parte de lo tradicional, al igual que la gastronomía y otras cuestiones.

En el mismo contexto, se conoce como costumbres a todas aquellas acciones, prácticas y actividades que son parte de la tradición de una comunidad o sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, que con su carácter único pasan a formar parte de su historia.

Las costumbres de una sociedad son especiales y aunque raramente se repiten con exactitud en otra comunidad, aunque la cercanía territorial puede ser que algunos elementos de las mismas se compartan.

Las costumbres y tradiciones se vinculan siempre con la identidad y el sentimiento de pertenencia de los individuos que conforman una comunidad. Las costumbres son formas, actitudes, valores, acciones y sentimientos que por lo general tienen su raíz en tiempos inmemoriales y que, en muchos casos no tienen una explicación lógica o racional sino simplemente se fueron estableciendo con el tiempo hasta volverse casi irrevocables.

Festival del chile de árbol en Yahuallica

Este es un evento que conjuga el turismo religioso, gastronómico y cultural, y a pesar del corto tiempo que tiene realizándose por las autoridades municipales en apoyo a los productores de chile Yahuallica tanto del municipio como de la región, ya se ha convertido en un evento cultural muy importante.

Este evento, ha convertido a este fruto como el principal atractivo y la materia prima mediante la cual de manera indispensable se deben elaborar todos los platillos y salsas que participen en los diferentes concursos que se organizan, de esta forma se ha consolidado como un símbolo importante que ha pasado a formar parte de las tradiciones culturales del municipio y la región donde se produce.

Origen del proyecto

De acuerdo con la información proporcionada por el Director de Turismo del H. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo, de la administración 2013-2015, Rafael Gómez Muñoz, este proyecto surgió como una necesidad, ya que para el pueblo yahualicense, es de suma importancia darle un mayor realce a la gastronomía mexicana y en especial al chile que es uno de los ingredientes más representativos de la dieta del mexicano y particularmente del que se produce en Yahualica y su región.

El ***“Festival del chile de árbol”*** nace como proyecto en el año 2009, con el objetivo de involucrar a los diferentes eslabones que integran la cadena productiva del chile Yahualica.

En este sentido, a partir del año 2009, se realizaron una serie de eventos asociados a su producción y no fue hasta el año de 2011 cuando por primera vez el Festival del chile de árbol se organizó de manera oficial, teniendo como escenario el primer cuadro de la cabecera municipal de Yahualica de González Gallo, posteriormente se han llevado a cabo de manera ininterrumpida otras 4 ediciones más, por lo que ya es considerado por los yahualicenses como parte de sus tradiciones.

En el marco de dicho evento, las autoridades del municipio se han dado a la tarea de fortalecer la cultura y tradiciones que en torno a este fruto se han desarrollado, realizando actividades relacionadas con su cultivo y usos, considerando que representa uno de los principales productos de la región.

En el Cuadro 1, se presentan de manera sintética las fechas y eventos principales realizados en el marco del ***“Festival del chile de árbol”***, hasta el año 2015, mientras que en las Imágenes 3 y 4, se presentan algunos de los programas de las actividades realizadas en el marco de estos eventos, resaltando los aspectos más relevantes sobre el cultivo y el fruto.

Cuadro 1. Síntesis de los eventos más relevantes en cada una de las emisiones del “Festival del chile de árbol” realizadas en Yahualica hasta el año 2015.

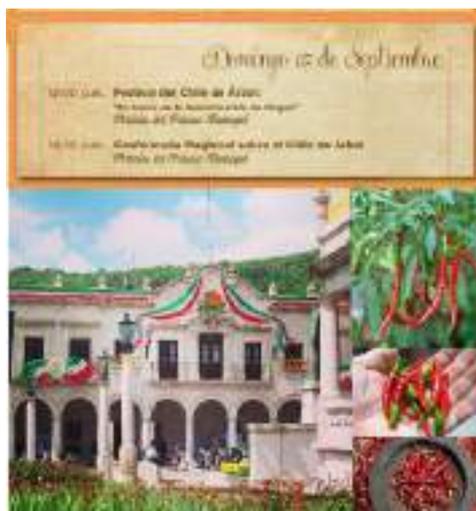
Edición	Fecha	Eventos sobresalientes
2009	6/09/2009	Presentación del molcajete más grande del mundo elaborado con cantera del municipio de Yahualica de González Gallo con un peso de tres toneladas.
		Exposición de Marcas de salsas a base de chile Yahualica elaboradas en el municipio.
2010	5/09/2010	Presentación del <i>Recetario de cocina en base al chile de árbol</i>
2011	4/09/2011	<i>1^{er}. Feria Nacional del Chile de Árbol</i>
2012	2/09/2012	Presentación del Libro: <i>Sumario del chile de árbol y las Salsas picantes de Yahualica</i> , Autor: Lorenzo Rodríguez Ramírez.
2013	1/09/2013	Presentación de las Canciones: <i>Pica Yahualica</i> (autor: Paco Padilla) y <i>Por los Chilares de Yahualica</i> , instrumental.
2014	7/09/2014	La cabecera municipal de Yahualica de González Gallo como sede del: <i>Festival Nacional del Chile de Árbol. Ciclo de Conferencias</i>
2015	6/09/2015	Venta y exposición de productos en base al chile de árbol. Exposición de Imágenes del proceso de producción del chile de árbol

Fuente: Dirección de Turismo. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo, trienio 2013-2015.

Asimismo, en la Imagen 5 se muestran algunas fotografías del “**Festival del chile de árbol**” en su edición 2015, realizada en los portales de la presidencia municipal de Yahualica.



A



B

Imagen 3. A. Actividades y eventos en el marco del II “Festival del chile de árbol”, realizada en el año 2012. B. Conferencias programadas del IV “Festival del chile de árbol 2014”. Fuente: Dirección de Turismo. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo.



Imagen 4. Programa de las principales actividades que se realizaron en el marco de la última edición del “Festival del chile de árbol 2015” realizado en el municipio de Yahualica de González Gallo.

Fuente: Dirección de Turismo. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo.



A



B



C



D

Imagen 5. Festival del chile de árbol 2015. A. Venta de chiles Yahualica en estado fresco y seco. B. Venta de salsas picantes elaboradas con chile Yahualica. C. Venta de mermeladas con chile Yahualica D. venta de chile Yahualica en diferentes presentaciones, entero y molido. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Fiesta de Todos los Chiles Mexicanos

A partir del año 2016, el ***“Festival del chile de árbol”***, cambio de nombre por el de ***“Fiesta de todos los Chiles Mexicanos”*** (Imagen 6).

Bajo este nuevo formato, además de la tradicional venta del chile Yahuahualica y los productos elaborados con este ingrediente, se lleva a cabo la feria gastronómica, en la que se realizan diversas actividades artísticas y culturales, se incluyeron en el programa actividades lúdicas para niños (Imagen 7), recorridos guiados por los campos de producción y cultivo, además de organizar charlas e invitar expertos y conferencistas sobre el tema.



Imagen 6. Emblemas para promocionar la 4ª. “Fiesta de todos los Chiles Mexicanos” en su edición 2019. Fuente: <http://www.findqlocal.com/MX/Yahuahualica>

El festival se creó como una iniciativa para apoyar y fortalecer la solicitud de Denominación de Origen que en ese entonces se había realizado, y una vez lograda, promover su difusión y fortalecimiento.

Otro de los objetivos de esta iniciativa, es impulsar el desarrollo económico, turístico y social no solo del municipio de Yahuahualica de González Gallo, sino de toda la región productora de este apreciado fruto.

A partir de la 2da. edición, el evento se realiza la última semana del mes de septiembre, cuando se inicia la cosecha, coincidiendo con dos festividades religiosas y tiene como sede la cabecera del municipio de Yahuahualica de González

Gallo, aunque también se realizan eventos simultáneos en las principales delegaciones como Manalisco y Huisquilco.



A



B



C

Imagen 7. A. Logo de Villa Chilito, un stand que se monta durante la **Fiesta de todos los Chiles Mexicanos** en la plaza principal de Yahuatlaca, donde los niños aprenden sobre el proceso del Chile Yahuatlaca en una forma muy divertida. B y C. "Chilín", la botarga oficial del evento. Fuente: <http://www.findglocal.com/MX/Yahuatlaca>

En el Cuadro 2, se presentan de manera sintética las fechas y eventos principales realizados en el marco del evento "**Fiesta de Todos los Chiles Mexicanos**", hasta el año 2019.

Cuadro 2. Eventos más relevantes en cada una de las emisiones de la “Fiesta de Todos los Chiles Mexicanos” realizadas en Yahualica hasta el año 2019.

Edición	Fecha	Eventos sobresalientes
2016	17 - 20 de noviembre	<i>Villa Chilito</i> , un espacio destinado a los niños, donde de manera lúdica y guiada conocerán acerca del chile Yahualica, su forma de siembra, cosecha y preparación. Invitados especiales: Yucatán, <i>Chile Habanero</i> Puebla, <i>Chile Poblano</i> Oaxaca, <i>Chile Chilhuacle</i>
2017	22 - 24 de septiembre	Presentación del proyecto la “ <i>Ruta del Chile</i> ”. Concurso de Cocina (Platillos elaborados con chile Yahualica) Huésped especial: <i>Chile Chiltepín del estado de Sonora</i> . Invitado: Municipio de Tonalá, Jal.
2018	21 - 24 de septiembre	Celebración de la obtención de la Denominación de Origen Yahualica. Invitados especiales: Michoacán y Zacatecas.
2019	21 - 24 de septiembre	Muestra Gastronómica: Cocineras Tradicionales Concurso de Fotografía “ <i>Chile Yahualica</i> ”.

Feria del chile de árbol en Temacapulín

Los productores de chile de árbol que siembran esta peculiar hortaliza en las tierras de cultivo tanto de Temacapulín como de la región, celebran la buena cosecha organizando la “**Feria del Chile de árbol**” para poner a disposición de los visitantes, una de las reliquias más significativas de este pueblo, el chile en todas sus variantes: venta de chile fresco y seco.

Temacapulín, es una comunidad del municipio de Cañadas de Obregón, vecino de Yahualica de González Gallo, cuya fundación data del siglo XVI y que actualmente ostenta el título de Delegación Municipal.

En esta feria se da a conocer la producción de chile de árbol en la localidad y los principales productos elaborados a base de chile Yahualica; considerado como el mejor acompañante de la comida mexicana, en este sentido, se destinan espacios

para que los productores y procesadores de este fruto, puedan exhibir sus productos, así mismo, en la explanada de la plaza, se colocan asoleaderos para que los visitantes puedan observar el proceso de secado del chile (Imagen 8).



A



B



C

Imagen 8. A y B. Secado de chile de árbol en la explanada de la Plaza principal de Temacapulín. C. Secado de chile de árbol en la calle. Temacapulín, municipio de Cañadas de Obregón. Fuente: <http://www.temacajalisco.com/>

La **“Feria del chile de árbol”** nace en Temacapulín en el año 2010, con la necesidad de reconocer y valorar el trabajo de los campesinos de la región, quienes se han

dedicado a producir este alimento típico del campo mexicano desde hace más de 50 años.

Esta feria, se realiza en la segunda o tercera semana de agosto, por ser cuando se realiza la primera cosecha, una vez que el chile ha madurado.

A través de este evento, también se está impulsando su producción y comercialización, así como el desarrollo agrícola de este fabuloso fruto, la exposición de las cosechas, así como la venta de este producto en sus diferentes presentaciones como fresco, seco, o molido (Imagen 9).



Imagen 9. Carteles alusivos a la feria del chile de árbol en Temacapulín, municipio e Cañadas de Obregón, teniendo como imagen un molcajete y el chile de árbol como elementos principales. A. “Cuarta Feria del Chile” 2013. B. “Quinta Feria del Chile de árbol” 2014. Fuente: <http://www.temacajalisco.com/>

En el marco de este evento, se premia el mejor chile cultivado en la región, y a la vez, se realizan diferentes eventos culturales, entre los que sobresale el tradicional concurso de elaboración de salsas en molcajete, el cual se realiza en el portal de la delegación municipal, y que es reconocido popularmente como el concurso del “*Molcajetazo con chile de árbol*”.

Durante este evento, se puede apreciar la manera en la que tanto hombres como mujeres, aplican sus habilidades, conocimientos y tradiciones, utilizando especias que combinan con el chile Yahualica cultivado en la región, imprimiéndole un toque especial en la preparación de deliciosas salsas elaboradas con recetas heredadas de sus progenitoras.

Las salsas deben ser elaboradas a base de chile Yahualica cultivado en la región y participan recetas que adicionan diferentes ingredientes, a base de limón, con aguacate, con leche, cebolla, jitomate, tomatillo, cilantro y hasta cacahuete, las cuales son elaboradas en vivo y al momento (Imagen 10).



Imagen 10. Concurso de elaboración de salsas en el portal de la delegación municipal de Temacapulín.

Fuente:

<http://www.temacajalisco.com/>.

Los ganadores de la carrera obtienen como reconocimiento, una medalla, un estímulo económico, un recuerdo que consiste en una salsa 100% elaborada a base de chile de árbol Yahualica cultivado en la región, lo cual es muy apreciado.

La difusión de este evento ha motivado a visitantes del interior del estado, incluso del extranjero a visitar esta localidad y participar en la carrera (Imagen 12).

9ª FERIA REGIONAL DEL CHILE DE ÁRBOL

El chile de árbol es el fruto de este acortamiento de tradición y cultura de nuestra generación en donde el mismo símbolo de un ser humano de acciones, entrecruzado dentro de sus manos generadas.

25 de Agosto

- 10:00hrs Inauguración de la feria y la exposición de productos.
- 11:00hrs Juego Molcajete con agua y el chile.
- 12:00hrs Concurso de Salsas en honoración de algún molcajete tradicional y concurso de Obra.
- 15:00hrs Concurso de Salsas de Chile de Árbol.
- 16:00hrs Carrera para el Chile de Árbol.
- 17:00hrs Exhibición Cultural.
- 18:00hrs Fiestas de Noche.
- 19:00hrs Presentación de Danza.
- 20:00hrs Versus Temaca y Concurso de Obra.
- 21:00hrs Concurso de Poesía.

26 de Agosto

- 8:00hrs Carrera de los Remedios 2018.
- 9:00hrs Al Sinaloa Nos Amamos 10/00.
- 10:00hrs Proclamación.
- 11:00hrs

Más informes: ☎33 22 54 31 46 / 01 200 124 76 23

📌 Volver a la Raíz 📌 Asociación Civil Selvernos Temaca A. C.

¡NO A LA PRESA EL ZAPOTILLO!

IMDEC YAHUALICA #InmadelEstado

Imagen 12. Cartel con el programa de la 9ª. “Feria Regional del chile de árbol” y la tradicional “Carrera de los Remedios” en su edición 2018, el concurso de Salsas en molcajete y los principales eventos culturales, resalta el pronunciamiento contra la construcción de la presa “EL Zapotillo”.

Fuente: <http://kioscoinformativo.com/nuevamente-habra-concurso-salsas-molcajete-temaca/>

Cuadro 3. Ediciones de la tradicional “Carrera de los Remedios” y la “Feria del Chile” realizadas en Temacapulín, municipio de Cañadas de Obregón. 2010- 2019.

Año	Fechas	Eventos sobresalientes
2010	28 y 29 de agosto	3 ^{er} . Carrera de los Remedios 1 ^{era} . Feria regional del chile de árbol
2011	27 y 28 de agosto	4 ^{ta} . Carrera de los Remedios 2 ^{da} . Feria regional del chile Concurso de elaboración de Salsas
2012	25 y 26 de agosto	5 ^{ta} . Carrera de los Remedios 3 ^{era} . Feria del chile Premio al mejor chile de la región. Concurso de Salsas de molcajete
2013	24 y 25 de agosto	6 ^{ta} . Carrera de los Remedios 4 ^{ta} . Feria del Chile Concurso de Salsas de molcajete
2014	23 de agosto	7 ^{ma} . Carrera de los Remedios 5 ^{ta} . Feria del Chile Concurso de Salsas de molcajete
2015	29 y 30 de agosto	8 ^{ava} . Carrera de los Remedios. 6 ^{ta} . Tradicional Feria del Chile de árbol. Concurso de Salsas de molcajete
2016	27 y 28 de agosto	9 ^a . Carrera de los Remedios 7 ^{ma} . Feria del Chile Concurso de Salsas de molcajete
2017	27 de agosto	10 ^{ava} Carrera de los Remedios 8 ^{ava} . Feria del Chile Concurso de Salsas de molcajete
2018	25 y 26 de agosto	11 ^{ava} . Carrera de los Remedios 9 ^a . Feria del Chile Concurso de Salsas de molcajete
2019	24 y 25 de agosto	12 ^{ava} . Carrera de los Remedios 10 ^{ava} Feria del chile Concurso de Salsas de molcajete

Fuente: <http://www.temacajalisco.com/>.

El chile Yhualica y su presencia durante las Fiestas Patronales

Una fiesta patronal hace referencia a un conjunto de eventos solemnes con que una población (pueden ser barrios, en caso de las grandes ciudades) celebra anualmente la fecha de su santo patrón o protector que es fervientemente venerado. Esta tradición fue implantada, particularmente, en los países de cultura hispana por los frailes de las diferentes órdenes que acompañaban a los conquistadores españoles conforme iban consolidando poblaciones.

Esta tradición aún perdura y los festejos suelen incluir actos religiosos (como un oficio solemne) y celebraciones paganas que tienen lugar en las calles o sitios públicos de la localidad como eventos culturales, conciertos, bailes, verbenas, ferias, juegos infantiles, corridas de toros y juegos mecánicos. Durante estos eventos, la pirotecnia, música y la gastronomía son los rasgos más distintivos.

La congregación de toda la comunidad en torno a una festividad de este tipo, especialmente en las zonas más tradicionales, como son las rurales y los barrios o pueblos, se caracteriza por estar dedicada a un santo patrono, quien es visto como protector de la comunidad local, de esta manera, el nombre de *“Fiesta Patronal”* adquiere un sentido social.

El Señor del Encino

Existen en el municipio de Yhualica de González Gallo dos celebraciones principales que los yhualicenses tienen bastante arraigadas y que son motivo de mencionar: Las Fiestas Patronales en honor a San Miguel Arcángel, considerado como el Patrono del municipio, cuya festividad se realiza del 20 al 30 de septiembre y la peregrinación al Señor del Encino, que realizan los hijos ausentes radicados en la Zona Metropolitana de Guadalajara, a la localidad de Ocotes de Moya, cada primer domingo del mes de septiembre.

Ambas representan una firme tradición oral, sin embargo, la del Señor del Encino es sin duda la de mayor tradición, ya que se ha venido transmitiendo de padres a hijos y de hijos a nietos desde tiempos inmemoriales, de ahí que la figura del cristo y su leyenda acompaña a los yhualicenses donde quiera que se encuentren, por tal motivo, es llevado a visitar diferentes parroquias de la Zona Metropolitana de Guadalajara y algunas de las ciudades más importantes de Estados Unidos, donde

radican connacionales oriundos del municipio de Yahualica de González Gallo, quienes organizan el recibimiento (Imagen 13).



Imagen 13. Programa difundido por la comunidad yahualicense que radica en el estado de California E.U. donde se informa las ciudades a las que será llevada la figura del Señor del Encino 2015. Fuente: <http://www.temacajalisco.com/>.

En el caso particular de nuestro país, el gobierno municipal de Yahualica de González Gallo, utiliza tanto el emblema del Chile Yahualica como la imagen del Señor del Encino para dar la bienvenida a la peregrinación que realizan los hijos ausentes radicados en la Zona Metropolitana de Guadalajara (Imagen 14).



Imagen 14. Cartel de Bienvenida a los hijos ausentes del municipio de Yahualica de González Gallo (2012), donde se reproduce la imagen del Señor del Encino y el Chile Yahualica, ambos considerados como símbolos de identidad de Yahualica y la región. Fuente: www.yahualica.gob.mx.

Durante este evento, arriban a la localidad de Ocotes de Moya, entre 200 y 300 camiones que transportan alrededor de 10,000 visitantes y peregrinos, quienes se suman a los habitantes de las localidades cercanas.

En torno al santuario que resguarda la imagen del Señor del Encino, se realiza la venta de comida y artículos religiosos, así como algunos productos de temporal que se cultivan en la región como granadas, elotes y particularmente chile Yahuahlica por parte de los productores, quienes lo ofertan directamente a los peregrinos tanto en estado fresco o seco, además de otras presentaciones como molido o dorado (Imágenes 15 y 16), así como las tradicionales salsas embotelladas.



Imagen 15. Ocotes de Moya. A. Arribo de peregrinos al Santuario del Señor del Encino. Septiembre de 2015.

B. Venta de chile Yahuahlica en diferentes presentaciones por parte de los productores de la región.



Fotografías: Juan Gallardo Valdez.



A



B

Imagen 16. A. Venta de chile Yahualica y salsas picantes afuera del santuario del Señor del Encino. B. Peregrinos de regreso a sus comunidades después de comprar chile Yahualica producido en la región fresco o seco para llevar, gracias a su fama y reconocimiento logrado de este fruto. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

Finalmente, cabe mencionar que tradicionalmente, una vez concluida la visita al santuario del Señor del Encino, se acostumbra hacer una parada en la cabecera municipal de Yahualica, antes de que los peregrinos partan hacia su destino, donde precisamente se realiza el tradicional **“Festival del Chile de Árbol”** ya referido, en el jardín principal y el portal de la presidencia, donde como ya se ha mencionado se ofertan otros productos a base de chile Yahualica elaborados en la región.

El chile Yahualica en las diferentes expresiones culturales

La fama lograda por el chile Yahualica ha sido motivo de orgullo y se reconoce como un símbolo de identidad en la mayoría de los municipios de la región de los Altos del estado de Jalisco.

De aquí que, para promover los principales eventos, se utiliza su imagen o fotografía en anuncios, trípticos, posters o cartelones, dirigidos a la población en general como ya se ha referido, sin embargo, también es considerado como un símbolo para promover los principales eventos de tipo culturales, gastronómicos o incluso deportivos.

A continuación se describen algunas de las manifestaciones culturales en las que el chile Yahualica es incluido en diversos artículos, como reflejo y símbolo de identidad y pertenencia.

Artesanías

Una de las expresiones culturales de un pueblo o comunidad es la artesanía.

Se denomina artesanía tanto al trabajo como a las creaciones realizadas por los artesanos (persona que realiza trabajos manuales). Es un tipo de arte en el que se trabaja fundamentalmente con las manos, moldeando o elaborando diversos objetos con fines comerciales o meramente artísticos, los cuales se realizan sin la ayuda de máquinas o de procesos automatizados. Esto convierte a cada obra artesanal en un objeto único e incomparable, lo que le da un carácter sumamente especial.

Desde esta perspectiva, la diversidad de artículos elaborados de esta manera en los que se representa al chile Yahualica va desde simples figuras y adornos, hasta artículos de uso como playeras, gorras, etc. (Imágenes 17 y 18).



Imagen 17. Platón de recuerdo en el que se hace alusión a la costumbre de consumir chile Yahuallica, que, de igual manera, los visitantes pueden adquirir como recuerdo de su visita durante el “Festival del Chile de árbol”.

Fuente: <https://www.facebook.com/SalsasPicantesdeYahuallica/photos/a>



Imagen 18. Detalle de un estampado en camisetas que tiene como motivo principal el chile Yahuallica presentando sus diversas fases de maduración que los visitantes pueden adquirir como recuerdo de su visita a la localidad.

Fuente: <https://www.facebook.com/SalsasPicantesdeYahuallica/photos/a>.

Una de las artesanías más representativas de la región y un elemento complementario asociado al chile Yahualica es el molcajete, por lo tanto, en la localidad es frecuente encontrar este elemento.

El molcajete ha sido una parte fundamental en la gastronomía mexicana. Es un utensilio de cocina tipo mortero, que se usa para triturar o martajar diferentes productos alimenticios, como granos, especias y vegetales, destinados a la preparación de salsas y otros platillos. Para moler los ingredientes se utiliza un cilindro de piedra llamado tejolote.

En la primera edición del **“Festival del chile de Árbol”** celebrada en el año 2008, tuvo como atractivo principal el molcajete más grande de México, el cual fue exhibido en la plaza principal, orgullosamente elaborado por artesanos locales con cantera rosa de Yahualica, otorgándosele dicha distinción, con un récord mundial Guinness.

Su elaboración duro dos años y se contó con la participación de diez artesanos, quienes hicieron posible su labrado (Imágenes 19 y 20).

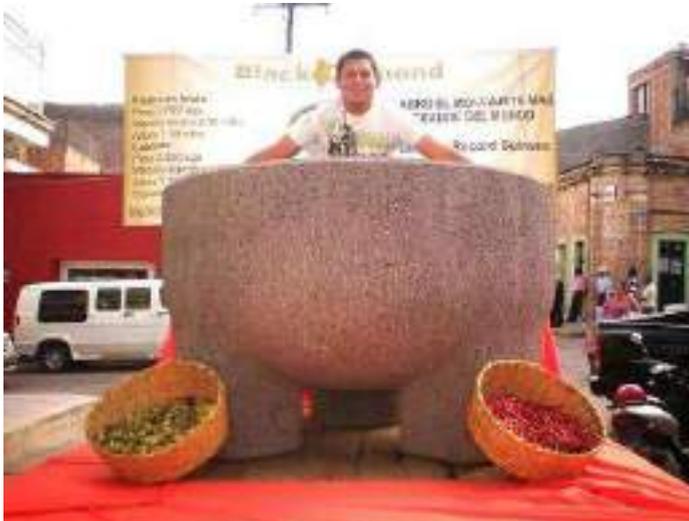


Imagen 19. El molcajete más grande del mundo, elaborado por la empresa Black Diamond®, con sede en Yahualica. Fue adquirido por el municipio de Mascota por 35 mil dólares.

Fuente: <http://www.unionjalisco.mx/articulo/2013/07/19/ciudadanos/el-molcajete-mas-grande-de-mexico-orgullo-de-jalisco>



Imagen 20. Exhíbidor montado durante el “Festival del Chile de Árbol”, mostrando los principales productos del municipio de Yahualica de González Gallo, el Chile Yahualica, el maíz y los molcajetes, una de las artesanías que se elaboran en dicho municipio, indispensables para la elaboración de salsas caseras.

Fuente: <https://www.facebook.com/SalsasPicantesdeYahualica/photos/a>

El Chile Yahualica en la cultura y el arte local

Se entiende por cultura al conjunto de todas las formas, modelos o patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias.

La cultura también se define en las ciencias sociales como un conjunto de ideas, comportamientos, símbolos y prácticas sociales, aprendidos de generación en generación a través de la vida en sociedad.

El chile Yahualica en la Literatura

Con respecto a documentos escritos en los que se haga referencia al chile Yahualica como tal son muy escasos, a pesar de que su cultivo ha sido uno de los más tradicionales en la región de Los Altos de Jalisco.

Rodríguez (2012), en su libro ***“Sumario del chile de árbol y las salsas de Yahualica”***, menciona que en algunas novelas de Agustín Yáñez ¹⁴ (1904-1980), sus protagonistas hablan sobre el uso del chile al mencionar comidas que en su preparación llevan este ingrediente.

Oriundo de Guadalajara y con profundas raíces yahualicenses, siendo esta la tierra de sus padres, desde niño, Yáñez (Imagen 21), viajaba cada verano de Guadalajara a Yahualica a visitar las familias de sus padres, tres jornadas largas entre un punto y otro en compañía de otros pasajeros, los arrieros y las bestias, trayecto que inspiró algunos de los pasajes descritos en sus novelas y ensayos, ejemplo de ello es sin duda su obra *Yahualica Etopeya*, en la que Yáñez refiere datos históricos concernientes a Yahualica, su geografía, el aspecto físico del pueblo, sus templos y calles.

Algo parecido han hecho los que han escrito sobre otros pueblos de la comarca, pero a diferencia de ellos, Yáñez, pone particular atención en los habitantes, su pueblo, sus actividades, sus modos de ganarse la vida, sus actitudes frente a sus prójimos, y sus costumbres.

En este contexto y teniendo como escenario la región de Los Altos de Jalisco, Rodríguez (2012) hace referencia a dos obras literarias en las que Yáñez narra algunos hechos y personajes surgidos de su imaginario, que recrean algunos pasajes de la historia y la gastronomía regional en los que el chile está presente (Imagen 22).

El primer documento mencionado por Rodríguez, es el ensayo denominado: ***“Por tierras de Nueva Galicia”***, publicado en 1928, en él que Yáñez alude al chile como parte de la alimentación cotidiana de la población rural, la cita aparece en el capítulo denominado ***“Kodak Emocional”***, el cual textualmente refiere:

¹⁴ Según algunos críticos, Agustín Yáñez, retrata en cada una de sus obras elementos de la vida de Yahualica y la región alteña, que fueron conocidos por este escritor durante su infancia y juventud.

“Cuando llega –la mujer- un jarro de atole, quimil de tortillas, chilaquiles, frijoles, chile de árbol y sal- el mancebo la espera más cerca, otras veces, sobre la cerca, apoyada en su garrocha de yuntero. Sobre la cerca, otras veces en la besana almuerzan. Y vuelven por los surcos, por las veredas, por las cuestras, por los arroyos como ligero abalorio rojo, rodante: una legua de la labor al fogón. A mediodía –tortillas, frijoles, hongos, chile y sal- rueda el rojo abalorio con casta confianza por laderas, arroyos, atajos y surcos: lleva de comer” (Yáñez, 2003, citado por Rodríguez, 2012).



Imagen 21. Agustín Yáñez Delgadillo (1908-1980), novelista, ensayista y político mexicano, considerado como uno de los más grandes expositores de la novela mexicana posterior a la Revolución y precursor de la novela mexicana moderna.

Fuente: Tomado de <https://www.biografiasyvidas.com/>

El segundo documento citado por Rodríguez, es la novela: *“Las tierras flacas”*, publicada en 1962, en la cual, Yáñez recrea el periodo histórico de 1920-1925, posterior a la Revolución y describe la vida del México rural donde sus personajes eminentemente son campesinos.

Al comenzar la obra, Merced, uno de los personajes -quien repetidamente se queja de los diversos despojos que ella y Rómulo, su esposo, han recibido por parte del cacique Epifanio Trujillo- invita a desayunar a su compadre Palemón diciéndole:

“Echaré unas tortillas calientes para usted. Bendito sea dios que todavía no nos faltan, y los frijolitos, el atole y los chiles” (Yáñez, 1970, citado por Rodríguez, 2012).

Más adelante, Rómulo y Palemón recuerdan el difícil nacimiento de Teófila, su hija ya muerta, describiendo el momento del parto:

“Decidieron hacer una lumbrada de chiles para que Merced tosiera y se le impulsara. La encerraron en la humareda brava. Por poco se muere ahogada. La encontramos desmorecida como los que padecen la tosferina o los niños que de llorar tan recio parecen desmayarse. La dejaron reposar un rato después de la humareda de chile dentro del cuarto. A todos nos lloraban los ojos” (Yáñez, 1970, citado por Rodríguez, 2012).

En otro fragmento de esta novela, Yáñez menciona el cultivo del chile, cuando describe la vivienda de Matiana, la curandera de los ranchos abandonados, refiriendo que:

“Esta tiene su casa junto a un arroyo; en ella un huerto donde varios árboles frutales y hortalizas conviven, dándole lo suficiente para su dieta, consistente esencialmente en frutas, miel, verduras y chile” (Yáñez, 1970, citado por Rodríguez, 2012).

En la misma novela, Yáñez menciona varios platillos servidos a Epifanio Trujillo, el cacique, en los que de manera implícita se hace referencia a diferentes platillos en los que el chile es un ingrediente indispensable en su preparación, ya sea utilizándolo como condimento o sazoador:

“Cuando despierta, desayuna “chocolate, leche, galletas, tamales, tacos de sal”; durante el almuerzo ingiere “chilaquiles, frijoles refritos con longaniza o chorizo”; en el tentempié de las once, “taquitos de longaniza o chorizo”; y durante la cena, “pollo, enchiladas, pozole, sopes, birria, tostadas”(Yáñez, 1970, citado por Rodríguez 2012).

De igual manera, Yáñez, al describir las pastorelas que se realizaban en la Casa Grande del rancho de Belén, propiedad del cacique, menciona a una vendedora de sopes y enchiladas, además de otras vendimias de comida donde se servía pollo y chorizo (Yáñez, 1970, citado por Rodríguez, 2012), obviamente platillos en los que el chile es un ingrediente indispensable.

Rodríguez, menciona que una parte esencial de la obra, es la gran cantidad de refranes (más de 500) que en ella se mencionan, y refiere dos ellos en los que, de manera particular, se hace referencia al Chile.

El primero reza de la siguiente manera:

"lo mismo es Chile que aguja; todo pica",

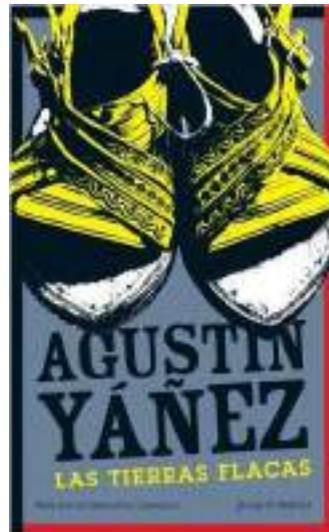
Sentencia que es aplicada por don Jesusito (hijo de Epifanio), a su hermano Jacob Gallo durante una discusión, en la cual se rehúsa a aceptarlo como autoridad política (Yáñez, 1970, citado por Rodríguez, 2012).

El otro refrán es aplicado por la gente murmuradora a Jacob Gallo por haberse allegado a *Tierra Santa* como un desconocido es:

"No se puede soplar y comer pinole, ni repicar y andar en la procesión [...] ni confundir enchiladas con chilaquiles" (Yáñez, 1970, citado por Rodríguez, 2012).



A



B

Imagen 22. **A** y **B**. Libros de Agustín Yáñez en los que se menciona de manera indirecta algunos pasajes sobre el cultivo y uso del Chile, así como platillos de la gastronomía regional.

Los pasajes referidos en párrafos anteriores, fueron extraídos del libro más reciente y por decirlo de alguna manera, el único que hasta la fecha se ha escrito sobre el chile Yahualica, lleva por título **“Sumario del chile de árbol y las salsas de Yahualica”**, el cual fue publicado en el año 2012 y presentado en la edición 2012 del **“Festival del chile de árbol”**, cuyo autor es Lorenzo Rodríguez Ramírez, con profundas raíces yahualicenses, radicado en los Estados Unidos (Imagen 23).

El documento consta de 81 páginas, a través de las cuales, el autor a través de un texto fluido, presenta de entrada un boceto histórico sobre este singular producto, que, como hace referencia en la contraportada:

“No solo el chile de árbol contemporáneo de Yahualica ha retribuido gradualmente beneficios económicos a algunos sectores de la población durante el último medio siglo, sino que también paulatinamente ha llegado a popularizarse como uno de los iconos que orgullosamente forman parte de nuestra idiosincrasia”

La obra consta de cuatro apartados en los que después de una breve introducción, se abordan los antecedentes históricos del chile en la región, para posteriormente describir las características del fruto, su cultivo y la particular manera de su secado, para concluir con un tercer tema de corte histórico sobre el nacimiento y desarrollo de uno de los productos más emblemáticos de la región: las salsas picantes todas ellas elaboradas con base en el chile Yahualica.

Merece mención particular el hecho de que, ante la escasa documentación, el autor se dio a la tarea de entrevistar y recabar datos de decenas de personas en la cabecera municipal conocedoras del tema, entre los que destacan cronistas, historiadores, productores de salsas, comerciantes y sobre todo agricultores, con los que lleva una buena relación y quienes aportaron infinidad de datos, por lo que este documento es considerado como el primer texto de corte histórico que aborda esta temática.



A

*Imagen 23. A. Portada del libro: **Sumario del Chile de árbol y las salsas picantes de Yahualica.***

Fotografía: Juan Gallardo Valdez.

B. Lorenzo Rodríguez Ramírez, presentando su libro en el marco del “Festival del Chile de Árbol 2012”.

Fotografía tomada de:

<https://www.facebook.com/Sumario-del-Chile-de-Arbol-y-las-Salsas-Picantes-de-Yahualica-125402807637142/photos/125739067603516>



B

El Chile Yahualica en las Artes Plásticas

Otra de las expresiones culturales de una comunidad es la manifestación de ideas y conceptos a través de una manera gráfica o mediante la reproducción de imágenes asociadas a los elementos del entorno o desde una perspectiva más

abstracta (imaginaria). Una de estas expresiones, considerada como fundamental en las artes plásticas que refleja también la actividad humana es la pintura.

La pintura como manifestación de arte y reflejo de la cultura, también ha sido motivo para que el Chile Yahuallica sea fuente de inspiración para algunos artistas locales y extranjeros.

Algunas de ellas combinan elementos tradicionales a través de los cuales la idea expresada es fácil de comprender al verse reforzada con elementos asociados al motivo principal, además de los colores, formas y texturas (Imagen 24).



A



B



C

Imagen 24. A y B. Pinturas cuyo motivo principal es el Chile Yahuallica autor: Juan Carlos Ledesma González "Chaki", artista oriundo de Yahuallica. 2012. C. Pintura abstracta "Amaneciendo en Yahuallica", obra en la que se percibe en primer plano un plantío de Chile Yahuallica. Fuente:

<https://www.facebook.com/SalsasPicantesdeYahuallica/photos/a.341902639181200.80227.143719568999509/433169766721153/?type=3&permPage=1>

El chile Yahuallica en la Fotografía

En la última edición de la **“Fiesta de Todos los Chiles Mexicanos”** (2019), se incorporó como parte del programa artístico y cultural, el concurso de fotografía **“Chile Yahuallica”**, el cual tiene como objetivo, motivar a la comunidad local e infundir la cultura en torno a su cultivo, ya que está dirigido a participantes exclusivamente del municipio, debiendo ser nacidos o avecindados (Imagen 25).

Como resultado de esta convocatoria, se registraron decenas de fotografías alusivas al chile Yahuallica, las cuales fueron montadas y exhibidas, teniendo como escenario el palacio municipal, donde se colocaron a la vista del público y para ser sometidas a un jurado calificador, quien las evaluaría y designaría a los ganadores.

La premiación se realizó en el evento de clausura, realizado en la plaza principal.



Imagen 25. Tríptico para convocar al concurso de fotografía alusivo al chile Yahuallica como parte del programa cultural de la **“Fiesta de Todos los Chiles Mexicanos”**, edición 2019. Fuente:

<https://www.facebook.com/SalsasPicantesdeYahuallica/posts/d41d8cd9/2962176383820466/>

El chile Yahuallica en la Música

La música es una de las expresiones culturales más arraigadas en el hombre, a través de ella, se expresan ideas, sentimientos, pensamientos, algunas circunstancias tristes, otras más alegres, pero siempre, la finalidad es la de comunicar alguna cuestión y que por supuesto, ésta genere una reacción en quién la escucha, es decir, jamás una música puede no producirle nada a quién la escucha (Definición ABC, 2015).

Dentro de la música existen diferentes géneros, que abordan una temática específica que es del gusto de un grupo o sociedad en particular, en nuestro país, es la música popular cuyo género comprende diferentes categorías siendo la más tradicional la canción ranchera. Dentro de esta vertiente se incluyen las composiciones de los autores más renombrados del país, así como sus intérpretes más famosos, seguida por la música folclórica.

Desde esta perspectiva, el chile Yahuallica también ha sido motivo de inspiración para algunas canciones de corte popular de tipo folclórico en las que sus atributos son relacionados con alguna acción o sentimiento.

En este contexto, el maestro José María Parga Limón, originario de Yahuallica, se inspiró en los atributos del chile Yahuallica para escribir los versos de la canción que lleva por título: ***“Boquita de Yahuallica”***, composición en cuya letra se hace alusión a algunas cualidades del chile de árbol Yahuallica como el sabor y el picor que lo hacen adictivo, comparándolo metafóricamente con un beso de los labios de una mujer.

A continuación, se reproduce letra de dicha canción, acompañada de un collage que combina fotografías del rostro de una bella mujer, enmarcada con varios chiles de Yahuallica en apoyo a la comparación que narra la canción.



Boquita de Yahualica

*Tu beso cual chile de árbol,
Del bravo de Yahualica,
Arde mi boca y la quema,
Más por sabroso...me empica*

*Nadie podría imaginar
Un beso con tanto ardor,
Que viniera acompañado
De ese adictivo sabor.*

*Nadie podría imaginar
Un beso con tanto ardor,
Que viniera acompañado
De ese adictivo sabor.*

*Unos granitos de sal
Me quitaran lo enchilado,
Pero nada, te aseguro,
Me quitará lo empicado.*

*Unos granitos de sal
Me quitaran lo enchilado,
Pero nada, te aseguro,
Me quitará lo empicado.*

*Ahora tendrás que besarme
Con ese beso que pica
Una, y otra, y otra vez....
¡Boquita de Yahualica!*

*Ahora tendrás que besarme
Con ese beso que pica
Una, y otra, y otra vez....
¡Boquita de Yahualica!*

*Una, y otra, y otra vez
¡Boquita de Yahualica!*

*Tu beso cual chile de árbol,
Del bravo de Yahualica,
Arde mi boca y la quema,
Más por sabroso...me empica*

*Una, y otra, y otra vez
¡Boquita de Yahualica!*

Otra canción, que, aunque no menciona en sus versos al chile Yahualica como tal, su título es muy sugestivo al mencionar el picor del mismo, su autor el cantautor Paco Padilla, oriundo de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, quien se autodefine como trovador, al presentarla hace una breve pero elocuente introducción en la que deja explícito que el chile Yahualica fue el motivo de inspiración para crearla, exponiendo que: *“El chile símbolo por excelencia de la identidad mexicana, también merece una canción, sazónada con sus obligados “albures”, y aclara que:*

“Por cierto, el chile de árbol más fino se cultiva en Yahualica, Jalisco”.

Pica, Pica, Yahualica

*Abran muy bien sus ojitos,
agradezco su atención
con el debido respeto,
voy a entonar mi canción.*

*Identidad de mi pueblo,
cultivo de mis ancestros,
yo les presento un amigo,
por favor tomen su asiento.*

*Con el maíz y el frijol,
plantas hermanas del sol,
el chile es tan mexicano,
como el mariachi y su son.*

*Pica, pica,
dale a tu vida sabor,
pica, pica,
milagro de esta región;
pica, pica,
travieso y vacilador,
pica, pica,
alburero y trovador.*

*No tengo miedo señores,
esto es cuestión de
semblanza,
aquí la cosa es calmada,
pueden agarrar confianza.*

*Hay una gran variedad,
hay diferentes sabores,
de formas y de colores,
como podrán apreciar.*

*Hay mulato y hay serrano,
y entre otros el cascabel,
y uno que se cree muy
ancho,
a ver quién puede con él.*

*Pica, pica,
dale a tu vida sabor,
pica, pica,
milagro de esta región;
pica, pica,
travieso y vacilador,
pica, pica,
alburero y trovador.*

*El güero le dijo al gordo,
por ahí viene el jalapeño,
anda buscando camorra,
junto con el cuaresmeño.*

*El manzano es muy
tranquilo,
no seas guajillo le dicen,
si ya te quieres ir, vete,
porque ahí viene el
molcajete.*

*Me agarran
desprevenido",
gritó el chipotle maldito
y el piquín que le responde,
"a mí me pelan fresquito"*

*Pica, pica,
dale a tu vida sabor,
pica, pica,
milagro de esta región;
pica, pica,
travieso y vacilador,
pica, pica
alburero y trovador.*

Fuente: <http://www.planetadeletras.com/index.php?m=s&lid=189379>

En este mismo rubro, existe otra melodía de corte instrumental muy popular en la región, que fue inspirada en el cultivo del chile Yahualica que lleva por título **“Por los Chilares de Yahualica”**.

El chile Yahualica y el Turismo

El turismo es una actividad económica basada en la explotación de los recursos naturales y los principales atractivos de un territorio reflejo de las características particulares del medio geográfico y sus componentes, pero también constituye un medio de difusión a través del cual se promueven productos y distintas actividades, además de eventos culturales de una comunidad asociados a sus tradiciones y costumbres.

Por lo general, esta actividad compete a los tres niveles de gobierno, sin embargo, los municipios son los más interesados en la promoción y difusión de sus principales atractivos naturales, monumentos históricos, manifestaciones de su cultura, entre las que se encuentran sus tradiciones y costumbres que los diferencian de otras, así como los eventos más relevantes, ya sean Ferias, Festivales o Fiestas patronales.

En el caso particular del municipio de Yahualica, la Dirección de Turismo municipal, se encarga de promover tanto la cultura gastronómica, como los sitios más emblemáticos del municipio, además de los productos que se elaboran o producen de manera artesanal, destacando su cantera labrada, sus salsas picantes, conservas y encurtidos, y muy en especial el chile Yahualica.

En este sentido, en toda su propaganda empleada en la promoción y difusión de sus eventos (trípticos, posters, lonas, papelería, etc.), lleva como elemento clave y que no puede faltar, el chile Yahualica, para lo cual se utilizan desde imágenes estilizadas, fotografías o dibujos de este singular fruto.

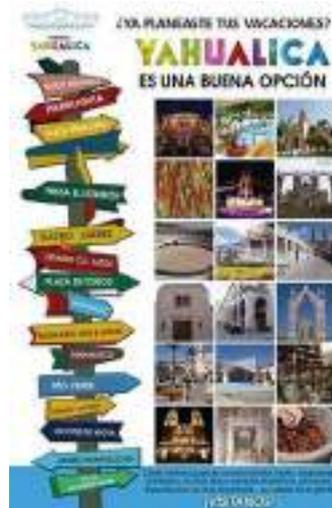
La razón es porque este elemento es considerado como un emblema que los enorgullece al ser originario del municipio y ser un producto que cada día obtiene mayor reconocimiento por su calidad y características, llevando el nombre de Yahualica a todo el país y el extranjero (Imágenes 26 y 27).



Imagen 26. Tarjeta postal en la que se difunden los principales productos que se elaboran en el municipio resaltando el chile de árbol Yahuahlica, sus conservas y las salsas picantes. Fuente: www.yahuahlica.gob.mx



A



B

Imagen 27. Carteles que promueven los principales atractivos turísticos del municipio de Yahuahlica de González Gallo, en los que se insertan algunos elementos alusivos al chile Yahuahlica. A. Como elemento principal de la gastronomía. B. Su cultivo como un atractivo turístico y cultural. Fuente: www.yahuahlica.gob.mx

La Ruta del Chile Yahuallica

Este proyecto surgió como parte de la estrategia para impulsar el otorgamiento de la Denominación de Origen en el marco de la segunda edición de la **“Fiesta de todos los Chiles Mexicanos”** celebrada en el año 2017 (Imágenes 28 y 29).

La **“Ruta del Chile Yahuallica”** está concebida como una alternativa que permitirá a través de la actividad turística, explotar los recursos culturales y naturales de la región productora integrada por 11 municipios (9 de Jalisco y 2 de Zacatecas), con la cual se fomentará el desarrollo regional, teniendo como expectativa, mejore la calidad de vida no sólo de los productores, sus familias y comunidades, sino de la población en general.

En este contexto, la **“Ruta del Chile Yahuallica”** combina el turismo cultural, histórico y religioso de manera que el visitante tendrá la oportunidad de disfrutar la gastronomía regional y probar exquisitos platillos a base de chile Yahuallica, visitar algunas de las empresas que elaboran las famosas salsas picantes y conocer su proceso, igualmente, en época de cosecha (pizca) se podrá visitar los chilares.



*Imagen 28: Rueda de prensa para dar a conocer el proyecto turístico denominado **“Ruta del Chile Yahuallica”**, en septiembre de 2017.*

Fuente: <http://www.findglocal.com/MX/Yahuallica>

Con la creación de este corredor turístico se impulsará tanto el turismo como la gastronomía de la región, en apoyo a la creación de empleos, fomento y difusión de la cultura regional, unificando esfuerzos del sector público y privado para incrementar la afluencia de visitantes a los municipios que cuentan con poco turismo.

Este corredor turístico conectará el pueblo mágico de Nochistlán, Zacatecas, conocido como la primera Guadalajara, donde se podrá apreciar la arquitectura de fincas históricas, además de algunos destinos religiosos y zonas arqueológicas.

Esta nueva ruta turística quedó lista en 2018 y es organizada por ayuntamiento de Yahualica de González Gallo, a través de la Dirección de Turismo municipal en coordinación con el resto de los municipios que la integran.



*Imagen 29: Cartel para promover el proyecto turístico denominado **Ruta del Chile Yahualica**, con el cual se promoverá el turismo y se fortalecerá la economía en la región productora.*

Fuente: <http://www.findqlocal.com/MX/Yahualica>

El chile de árbol Yahualica como símbolo característico de identidad

Retomado el concepto de la cultura como una especie de tejido social que abarca las distintas formas y expresiones de una sociedad determinada en las que se incluyen las costumbres, las prácticas, las maneras de ser, los rituales, los tipos de vestimenta y las normas de comportamiento, se mencionarán algunas expresiones culturales en las que el chile Yahualica es utilizado como un símbolo distintivo que da identidad y pertenencia a los yahualicenses, por lo que orgullosamente lo utilizan, convirtiéndolo en un icono que ha pasado a formar parte de su idiosincrasia tal como afirma Rodríguez (2012) en su obra.

En este sentido, existen en Yahualica diversas organizaciones o agrupaciones de personas que practican algún deporte o comparten alguna afición integrándose en clubes, utilizando la imagen del chile Yahualica como un símbolo emblemático que los identifica como parte de la comunidad yahualicense.

A continuación, se mencionan los ejemplos de tres agrupaciones locales que adoptaron la imagen del chile Yahualica en sus logotipos como un medio de expresión cultural y para difundirlo como un producto de su región.

El primero de ellos es un club local de fútbol que tiene como nombre “**Chilu-2**” (Imagen 30).



*Imagen 30. Escudo del equipo de fútbol local **Chilu-2**, donde la imagen estilizada del chile Yahualica es el principal elemento de identidad.*

Fuente: <https://www.facebook.com/fcchiludos.new>

Esta agrupación tiene una página electrónica donde publica algunas notas y difunde información de distintos eventos y sucesos locales de interés para la comunidad (Imagen 31).



Imagen 31: Página de Facebook, del club de fútbol “Chilu-2”, donde se difunde información, notas y fotografías relacionadas con el equipo.

Fuente: <https://www.facebook.com/fcchiludos.new>

La segunda agrupación, es un club de motociclistas que igualmente ha adoptado al Chile Yahuallica como símbolo distintivo (Imagen 32).



Imagen 32. Logotipo del Club de Motociclistas “Chiludo's”, con sede en la cabecera municipal de Yahuallica de González Gallo, cuyo símbolo principal es un Chile Yahuallica montando una motocicleta. Fuente:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=162499240553779&set=a.132054070264963.25485.100003811131487&type=1&theater>

Esta agrupación cada año organiza durante el mes de septiembre un convivio en el que participan diferentes clubes tanto del estado como del interior el país, en el que la cabecera municipal de Yahualica constituye un punto en el recorrido que denominan la **“Ruta de la Independencia”** y que realizan como parte de los festejos de la independencia Nacional sumiendo el papel de anfitriones y que también coincide generalmente con el **“Festival del Chile de Árbol”** en el que cada año tiene mayor número de participantes (Imagen 33).



A



B



C

Imagen 33. **A.** Afiche promocional del evento realizado en 2015 organizado por el Club de Motociclistas **Chiludo's** expuesto en uno de los portales de la plaza principal de la cabecera municipal. **B** y **C.** Venta de chile Yahualica y salsas picantes elaboradas con el mismo ingrediente durante el evento. Fotografías: Juan Gallardo Valdez.

En este mismo contexto, la tercera agrupación está constituida por otro club de motociclistas, también con sede en la cabecera municipal de Yahualica, que llevan por nombre **“YAHUALES”**, el cual no tiene relación con la etimología de la palabra *Yagual* o *Yahual*¹⁵, sino más bien con la contracción *“Yahua”*, la cual es utilizada por algunos habitantes para referirse a Yahualica.

Su emblema es un escudo de forma de casulla, alado, en cuyo cuerpo resaltan los símbolos más representativos de Yahualica como el arco de la antigua parroquia, la imagen del Señor del Encino, la Plaza de toros, la actual parroquia de San miguel Arcángel y el chile Yahualica (Imagen 34).



Imagen 34: Escudo o emblema del Club de Motociclistas denominado “YAHUALES”, del municipio de Yahualica de González Gallo, en el que resaltan los símbolos más representativos como el antiguo pórtico de la parroquia de San Miguel Arcángel, el Señor del Encino y el chile Yahualica.

Fuente: <https://www.facebook.com/RutasAmigos/>

¹⁵ Trozo de tela trenzado en forma circular, de tamaño pequeño, que servía a las mujeres para cargar cosas pesadas sobre la cabeza (canastos o trastos). También se elabora con hojas secas de plátano o fibras y se coloca en el piso para sobre él, depositar recipientes con fondo redondo (cantaros y otras vasijas) para evitar que caigan o rueden. Viene del mexicano *yahualli* o *yaulli*, que quiere decir asentadero de olla o de tinaja.

En Yahualica y otros pueblos de la región, su uso era común por los panaderos y vendedores, que cargaban canastos sobre la cabeza.

Otras asociaciones

Mención aparte son las distintas comunidades de yahualicenses radicados en el extranjero, quienes también tienen la imagen del Chile Yahualica como un símbolo de identidad muy arraigado y lo reproducen en su logo de identificación, ejemplo de ello, es el **“Club Yahualica”** integrado por la comunidad de yahualicenses radicados en la localidad de Pittsburg, en el estado de California, Estados Unidos, quienes diseñaron un logo que tiene como elementos el Chile Yahualica junto con la figura del estado de Jalisco en la que se resalta la ubicación del municipio de Yahualica de González Gallo, así como la del estado de California, ambas en color rojo (Imagen 35).



Imagen 35. Logotipo de la Organización sin fines de lucro “Club Yahualica” con sede en Pittsburg California. Lugar de convivencia y promoción de la cultura yahualicense, en la región norte del estado de California.

Fuente: https://www.facebook.com/clubyahualica/photos_stream?ref=photo

Otras expresiones culturales

Ballet Folclórico

Como parte de otra de las expresiones culturales del municipio de Yahualica de González Gallo, el ayuntamiento a través de la Dirección de Turismo y Cultura cuenta con un ballet folclórico que orgullosamente los representa en ferias, congresos y todo tipo de eventos en los que el municipio participa como invitado.

Con motivo del bicentenario de la Independencia nacional celebrado en el año 2010, el ballet tomó dicho nombre como referente y para distinguirse de otros de la región, adoptó al chile de árbol como un elemento distintivo y que la sociedad en general identifica como originario de Yahualica (Imagen 36).



Imagen 36. Tarjeta postal del Ballet Bicentenario Yahualica, teniendo como elemento principal el chile Yahualica a modo de tapete. Fuente: www.yahualica.gob.mx

Trajes típicos

Otra de las expresiones de identidad cultural de una comunidad, es su vestimenta, indumentaria o atuendo, que de manera genérica se define como traje típico.

El traje típico representa un símbolo distintivo mediante el cual un grupo étnico o una comunidad se expresa una identidad cultural de una región, se caracterizan por su colorido y materiales utilizados en su confección.

En este contexto, a partir del año 2001, en la región de Los Altos de Jalisco, se realiza un singular concurso denominado **“Traje Típico Región de Los Altos”**, evento que forma parte del tradicional concurso de belleza **“Señorita Región de Los Altos”**, el cual se realiza desde hace más de 40 años, alternándose la sede, en el que participan representantes de cada uno de los municipios que integran esta región, siendo uno de ellos el municipio de Yahualica de González Gallo.

El traje típico debe ser confeccionado considerando las tradiciones y cultura de cada municipio, teniendo una premiación especial en base a esta categoría, independientemente de la belleza física de la concursante.

En la edición 2017 de este certamen, el cual tuvo como sede el municipio de Jesús María, el municipio de Yahualica de González Gallo estuvo representado por Brenda Galaviz, quien portó con mucho orgullo un hermoso traje en color rojo intenso, característico del chile Yahualica, el cual fue diseñado y elaborado por varios artesanos del municipio, resultando ganador de esta etapa.

Como parte del conjunto, lució una amplia capa en la que fueron estampados varios motivos tradicionales en su parte interna y que, al ser desplegada, se exponen algunos de los símbolos más representativos, orgullo de la comunidad yahualicense, como son su Plaza de toros, la figura de la parroquia de San Miguel Arcángel, la imagen del Señor del Encino, y por supuesto el chile Yahualica, el cual resalta debido a que se extiende por toda la base (Imagen 37).



Imagen 37. Traje típico del municipio de Yahualica de González Gallo, presentado por Brenda Galaviz, quién fue la ganadora en la etapa de Traje Típico Regional 2017. Resaltan los símbolos más representativos entre ellos el Señor del Encino y el Chile Yahualica. Fuente: www.regiondelosalto.com

En el año 2019, dicho certamen se llevó a cabo en la ciudad de Tepatlán, Jalisco, y aunque en esta ocasión, el traje confeccionado para representar al municipio de Yahualica de González Gallo no resultó ganador, si llamó la atención por su colorido y lo llamativo de sus estampados.

En este año, el municipio de Yahualica de González Gallo, estuvo representado por Danniela Vázquez, quien ostentaba el título *Señorita Yahualica 2018*, portando un vestido blanco, obra del diseñador Lalo Estrada, quien es reconocido a nivel internacional por plasmar en cada uno de sus diseños la historia, las tradiciones, el arte y la identidad de nuestra cultura mediante diseños únicos.

El diseño tenía estampado a la altura del pecho, la imagen del Señor del Encino, y en la parte baja una suerte charra como símbolo del deporte nacional practicado en la región y a ambos costados de la cadera hacia abajo estilizado en forma de

trenza, frutos del chile Yahuallica. La tradicional capa de color rojo intenso que lo complementa, tenía grabada en toda su extensión la figura de la iglesia de San Miguel Arcángel, patrono de Yahuallica (Imagen 38).



A



B

Imagen 38: A. Traje típico del municipio de Yahuallica de González Gallo, presentado en el evento “Traje Típico Región de Los Altos” 2019, en el que resaltan algunos motivos y elementos emblemáticos del municipio, como el Señor del Encino (pecho) y el chile Yahuallica (costados). B. La figura de la fachada del templo de San Miguel Arcángel, patrono de la cabecera municipal en la capa.

Fuente: <http://crisats.site/yahuallicagobmx/index.php/category/turismo/>

El sector empresarial

El sector empresarial a través del cual se elaboran diferentes productos, muchos de ellos de exportación y que utilizan el chile Yahuallica como materia prima, lo utilizan como símbolo en sus diferentes marcas registradas, con la finalidad de que los

consumidores sepan el origen de sus productos y los consideren al momento de su elección con lo cual se tiene la certeza de calidad e identidad (Imagen 39).



Imagen 39. **A.** Logotipo de la “Asociación de Salseros de Yahualica, Jal. A.C.”[®], la cual agrupa a los productores de salsas picantes de la región. **B.** Logotipo de la marca comercial “La Cosecha”[®], empresa dedicada a la elaboración y comercialización de productos a base de chile Yahualica.

Fuente: <https://www.facebook.com/1396113230716449/photos/a.1398342897160149.1073741829.1396113230716449/1454667058194399/?type=3&theater>

Finalmente, y a manera de conclusión, los diferentes temas abordados, demuestran que el chile Yahualica es sin duda un emblema cultural y un símbolo de identidad no solo para los habitantes del municipio de Yahualica de González Gallo, sino para toda la región de Los Altos de Jalisco y sur de Zacatecas.

La fama de este producto va en aumento gracias al reconocimiento de su calidad y cualidades que lo diferencian de los producidos en otras regiones y estados del país.

La expectativa de lograr la Denominación de Origen, traería sin duda una serie de beneficios para los productores y sus familias, pasando a formar parte de las tradiciones y manifestaciones culturales de las comunidades.



Albino 2015

La Denominación de Origen Yahualica

Antecedentes

La historia de la Denominación de Origen “YAHUALICA”, se remonta al final de la década de los años 1990, cuando los productores de chile de árbol Yahualica de una docena de municipios de la región de Los Altos de Jalisco, comenzaron a desmoralizarse ante la entrada al país de chiles secos importados de diferentes países, particularmente de China y la India, los cuales físicamente eran similares a su producto y eran comercializados a un menor precio, acaparando el mercado estatal y nacional.

Ante esta situación, el escenario para los productores se vislumbraba incierto, ya que a pesar de que su producto era de mejor calidad y ya contaba con cierto reconocimiento y reputación, los costos de producción eran elevados y el precio de venta al que tenían que ofertarlo no resultaba atractivo por lo que tenían que aceptar el precio que los compradores pusieran a su producto, en la mayoría de los casos con pérdidas para el productor.

En este contexto, muchos de los productores que tradicionalmente se habían venido dedicando a este cultivo en la región, lo abandonaron por no poder competir ante los bajos precios que les ofrecían por su producto, sin embargo, los productores organizados del municipio de Yahualica de González Gallo, a través de la asociación *Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahualica, A.C. (IPCAY)*, presidida por el Ing. Rigoberto Parga Iñiguez, comenzaron a tocar puertas acercándose a las instituciones de gobierno para buscar apoyos y financiamiento para la realización de los estudios técnicos que respaldaran la solicitud de una Denominación de Origen para el chile de árbol producido en la región de Yahualica, y que les permitiera ser competitivos en los mercados nacional e internacional, ya que gracias a los migrantes comenzó a llevarse hacia Estados Unidos tanto chile seco como salsas picantes elaboradas principalmente en la cabecera municipal de Yahualica de González Gallo.

Desde entonces, los presidentes municipales de los municipios de la región productora, han apoyado y acompañado a los productores en su esfuerzo, haciendo gestiones ante la autoridad estatal para llevar a cabo dicho proyecto.

La lucha emprendida por los productores ante la importación de chiles de diferentes países, fue respaldada por otras asociaciones, sumándose esta causa las de Nochistlán de Mejía y Apulco del vecino estado de Zacatecas.

El Estudio Técnico Justificativo

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), Organismo Público Descentralizado con personalidad jurídica, patrimonio propio y con autoridad legal para administrar el sistema de propiedad industrial en nuestro país, tiene como una de sus atribuciones, ser el encargado de otorgar protección a través de patentes, registros de modelos de utilidad y diseños industriales; registros de marcas y avisos comerciales y publicación de nombres comerciales; autorizar el uso de denominaciones de origen y proteger los secretos industriales, conforme a lo establecido por la Ley de la Propiedad Industrial (LPI).

En este contexto, de acuerdo al Título Quinto, de la LPI, vigente antes del 2018¹⁶, relativo a la *Denominación de Origen*, Capítulo I, *De la Protección a la Denominación de Origen*, especificaba en su artículo 156 que:

Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos.

A partir de esta premisa, y para que una Denominación de Origen sea declarada, es necesario demostrar que las condiciones del medio geográfico (entendido este como el conjunto de elementos de carácter natural que inciden en un espacio

¹⁶ La Ley de la Propiedad Industrial fue objeto de una reforma estructural el 13 de marzo de 2018, particularmente en lo concerniente a las Denominaciones de Origen. Tres días después, el 16 de marzo del mismo año, se publicaría en el DOF la declaratoria de la “*Denominación de Origen “YAHUALICA”*”, la cual se basó siguiendo el procedimiento indicado en la versión vigente de la ley en 2017, cuando ya se había evaluado el expediente y solventado las objeciones manifestadas por terceros.

geográfico interactuando entre sí), influyen, determinan o condicionan algunas de las características particulares del producto que se pretende amparar bajo dicha figura jurídica, así mismo, se debe demostrar el vínculo histórico y cultural, además de la tradición que el producto representa para las comunidades de la región donde se produce, describiendo su proceso de elaboración, materiales y técnicas.

Para el logro de dichos planteamientos, se requiere realizar los estudios pertinentes que demuestren esta relación, recurriendo a metodologías, análisis, datos y estadísticas históricas, entre otros aspectos.

Además, los productores deberían de dar cumplimiento a lo requerido por el IMPI, el fundamento de la solicitud se debía apegar al procedimiento y considerar los requisitos dispuestos en la Ley de la Propiedad Industrial (LPI), relativos a las Denominaciones de Origen (artículos 156-168), particularmente lo indicado en el artículo 159, el cual especificaba:

I.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante. Si es persona moral deberá señalar, además, su naturaleza y las actividades a que se dedica;

II.- Interés jurídico del solicitante;

III.- Señalamiento de la denominación de origen;

IV. Descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración. Cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Economía a que deberán sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento;

V.- Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trate de proteger con la denominación de origen y la delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas;

VI.- Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio, y

VII.- Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

Para cumplir con estos requisitos, en el año 2014, el Ing. Rigoberto Parga Íñiguez, como representante de los productores de Chile Yahuallica, se dirigió al Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ)

con el fin de solicitar la elaboración de los trabajos técnicos y científicos necesarios que conlleven la realización de un Estudio Técnico Justificativo que le brindará el soporte técnico y científico a la propuesta de solicitud de la Denominación de Origen del Chile Yahuahualica y con ello dar cumplimiento a lo requerido por la LPI y el IMPI.

El estudio se realizó en el año 2015, con la finalidad de aportar los argumentos técnicos y documentales, con los cuales se demostró que el estado de Jalisco y en particular la región geográfica conocida como Los Altos de Jalisco, donde se enclava el municipio de Yahuahualica de González Gallo y la región productora de este singular producto, reunía los requisitos establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial (LPI), relativos a las Denominaciones de Origen.

El documento generado, respaldó la solicitud de la Denominación de Origen Yahuahualica, que como se ha hecho referencia, fue promovida por los productores y exportadores mexicanos de Chile Yahuahualica, afiliados a la organización: *Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahuahualica A.C. (IPCAY)*, junto con los H. Ayuntamientos de los diferentes municipios y el Gobierno del Estado de Jalisco, a través de la entonces Secretaría Desarrollo Rural (SEDER).

Desde esta perspectiva, el estudio describe las características del medio físico y geográfico del territorio definido como productor de Chile Yahuahualica, el cual comprende los municipios de Yahuahualica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, del estado de Jalisco, así como los de Nochistlán de Mejía y Apulco, del vecino estado de Zacatecas, particularizando en las áreas y comunidades, donde tradicionalmente se ha desarrollado este cultivo.

De igual manera, en el estudio se identificaron similitudes entre los diferentes factores geográficos, ambientales, históricos, socioeconómicos y culturales de la región, con la finalidad de dar el soporte técnico y científico a las versiones de los productores de Chile Yahuahualica, que aseguran que tanto el olor, sabor y picor, además de otras características, se deben a la influencia de elementos naturales como el suelo y el clima, además de los aspectos culturales que se desarrollan en torno a su cultivo, le otorgan características particulares que lo diferencian de otros producidos en otras regiones de México y de otros países. De acuerdo a lo anterior, el estudio consta de tres tomos (Imagen 1).



Imagen 1. Tomos que integran el Estudio Técnico Justificativo elaborado por el CIATEJ para respaldar la solicitud de la Denominación de Origen YAHUALICA.

En el primero de ellos se analizan las características del Medio Natural (medio geográfico), describiendo las condiciones particulares del territorio y los lugares en

donde históricamente se ha venido realizando el cultivo del chile de árbol Yahualica, con la finalidad de identificar y documentar las características del medio natural como el clima y los tipos de suelo principalmente, los cuales definen las características agronómicas de la región.

La segunda parte, aborda los aspectos históricos y culturales, así como los usos y aprovechamientos que actualmente se hacen del chile Yahualica como evidencias de que es un cultivo tradicional de la región de Los Altos de Jalisco, incluyendo un análisis basado en documentos y archivos electrónicos que constituyen el soporte histórico con el cual se demuestra que el producto ha sido adoptado como un símbolo de identidad, incorporándose a los usos y costumbres de las comunidades, pasando a formar parte de su cultura y tradición, además de ser el principal cultivo y generador de empleos.

El tercer y último tomo, presenta los estudios particulares realizados para confirmar que las características propias del chile Yahualica son diferentes a otros producidos en otras regiones, como análisis de suelos, caracterización taxonómica, determinación de capsaicinoides, los resultados de un análisis sensorial, entre otros, con lo cual quedaron demostradas las cualidades y atributos que los productores le atribuyen a su producto.

Obtener la Denominación de Origen Yahualica no fue fácil, debieron pasar cuatro años, desde la elaboración del Estudio Técnico Justificativo por el CIATEJ, requerido por la Ley de la Propiedad Industrial, su evaluación por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), y sortear una serie de litigios asociados al nombre, procesos legales que culminarían el 16 de marzo del 2018, cuando finalmente se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF, 2018a), la declaratoria de Denominación de Origen Yahualica, cuya región geográfica comprende nueve municipios del estado de Jalisco: Cañadas de Obregón, Cuquío, Encarnación de Díaz, Ixtlahuacán del Río, Jalostotitlán, Mexxicacán, Teocaltiche, Villa Hidalgo y Yahualica de González Gallo, así como dos más del vecino estado de Zacatecas: Apulco y Nochistlán de Mejía.

Con este logro, se obtuvo después de mucho tiempo, una segunda Denominación de Origen para un producto originario de Jalisco, sumándose a la primera de ellas otorgada al Tequila en 1974.

A continuación, se presenta una síntesis de los principales elementos considerados en la elaboración del Estudio Técnico Justificativo elaborado por el CIATEJ, que

fueron determinantes para el otorgamiento de la Denominación de Origen “YAHUALICA” por parte del IMPI.

Localización de la región productora

La región productora de chile Yhualica se localiza en la porción centro-este del estado de Jalisco, enclavada en la región económico-cultural denominada Los Altos de Jalisco, a la cual se integran dos municipios de la región sur del vecino estado de Zacatecas, los cuales comparten una afinidad cultural e histórica (Figuras 1 y 2).



Figura 1. Localización geográfica de la región productora de chile Yhualica en el contexto estatal.

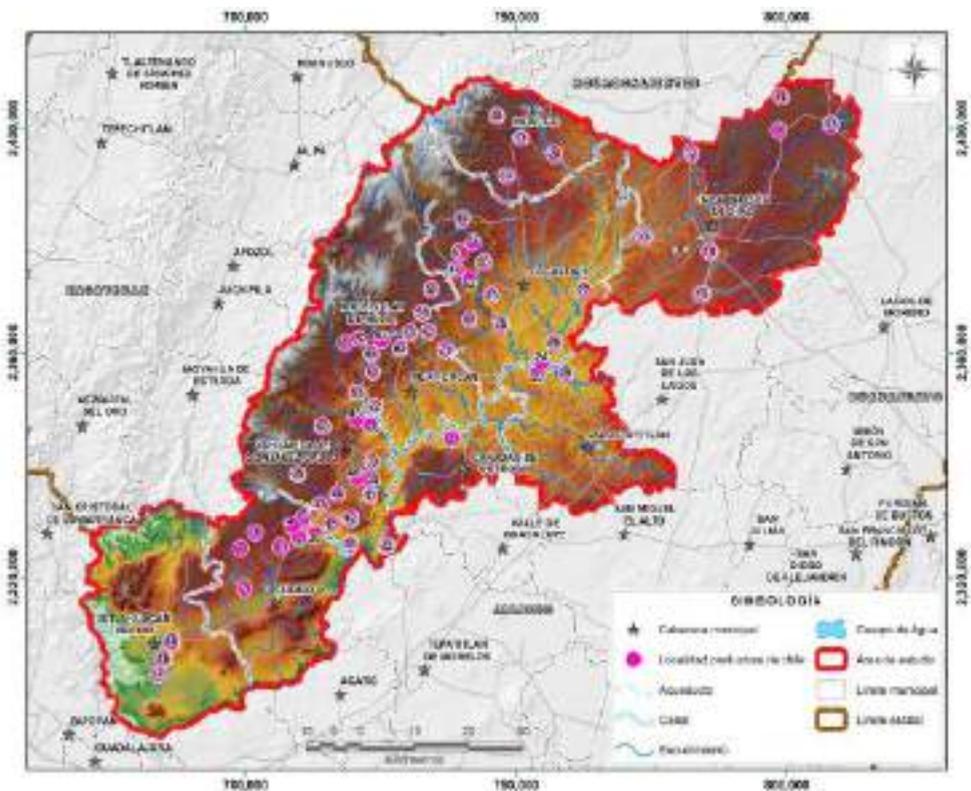


Figura 2. Municipios que integran la región geográfica productora de Chile Yahuallica y las principales localidades donde se cultiva.

A) FACTORES NATURALES.

- **Medio Biofísico**

Constituido por los elementos del medio geográfico (Suelos y condiciones climáticas principalmente), a través de los cuales, los productores atribuyen las características organolépticas (Olor, Sabor, Picor), además del color rojo intenso que caracteriza al Chile Yahuallica, lo que lo hace diferente a otros producidos en el país, además de factores regionales asociados principalmente a la altitud, condiciones topográficas y recursos hídricos.

Tipos de suelo

El cultivo del chile Yahualica se puede realizar en diferentes tipos de suelos, sin embargo, en la región productora se reconocen dos tipos que en particular utilizan los productores: Planosol eutrítico y Feozem háplico, con una clase textural Arenosa que por sus características son aptos y medianamente aptos para la producción de chile Yahualica.

Las características de los terrenos donde se desarrolla el cultivo del chile Yahualica son lomeríos y zonas planas, donde predominan estos suelos medianamente profundos con vegetación natural del tipo pastizal o matorral.

Los planosoles, son suelos desarrollados sobre relieves planos que suelen inundarse (planicies lacustres y fluvio-aluviales), así como sobre los piedemontes formados por depósitos volcánico-clásticos y depósitos aluvio-columiales, se asocian a terrenos llanos en regiones templadas, semiáridas y subhúmedas.

Los suelos del tipo Feozem, son fértiles y soportan cultivos de secano y regadío, se asocian a regiones con un clima suficientemente húmedo, pero con una estación seca.

Ambos tipos de suelos tienen altos contenidos de hierro y minerales y se distribuyen de manera irregular en la región geográfica denominada Los Altos de Jalisco.

Tipos de climas

El comportamiento de las variables climáticas como la Temperatura y Precipitación a través del año manifiestan una variación estacional, asociadas a factores geográficos como la altitud y la orografía, lo que los productores consideran son determinantes para el cultivo del chile Yahualica en la región.

Temperatura: El comportamiento de esta variable en la región manifiesta una oscilación térmica de 14 - 26°C, predominando una temperatura de 20°C, alcanzando una media anual de 17.8°C.

Precipitación: Los registros del volumen de lluvia oscilan entre los 500-1000 mm., predominando el rango de 600-800 mm., teniendo una media anual de 817 mm.

Ninguna de estas condiciones representa una limitante para la producción de chile Yahualica, aún bajo condiciones de producción en agricultura de temporal.

En base a estas condiciones, el tipo de clima predominante en la región es el denominado Templado Subhúmedo, propio de la zona de transición entre el Eje Neovolcánico y la Sierra Madre Occidental. En esta región llueve más y hace más calor que en el resto del estado; abundan el agua de lluvia, los ríos y arroyos, lo que de igual manera favorece el desarrollo del cultivo de chile Yahualica.

B) FACTOR HUMANO.

Historia, Tradición y Cultura

En el desarrollo de este apartado, se consideró toda la información disponible, tanto la proporcionada por los productores, además de la obtenida mediante consulta de referencias bibliográficas y estudios de los cultivos tradicionales de la región, sin embargo, los datos y referencias aportados por los productores fueron fundamentales ya que ellos han sido los encargados de mantener vigente este cultivo como herencia y tradición de sus ancestros.

Los principales elementos que fueron considerados son:

Históricos

En él se hace referencia sobre el origen del cultivo del chile Yahualica en la región de Los Altos de Jalisco, y el reconocimiento como un producto con características particulares que lo hace diferente a otros, reputación lograda a través del tiempo.

Culturales

En torno al cultivo del chile Yahualica se ha desarrollado toda una cultura, derivada del proceso artesanal a través del cual se obtiene el fruto seco, lo que lo diferencia de otros que son producidos en otras regiones y estados del país, haciendo

indispensable su consumo y componente principal de numerosos platillos de la gastronomía Jalisciense.

De ahí que, la población no solo lo asume como un elemento que los representa, sino que, para los habitantes de la región, el chile Yahuallica es un símbolo de identidad que se ve reflejado en todas las manifestaciones culturales y fiestas populares, que presumen con orgullo, lo que los fortalece como comunidad y consolida sus tradiciones.

Económicos

Uno de los aspectos más importantes asociados al cultivo y producción del chile Yahuallica, es la derrama económica y la generación de empleos, ya que representa una actividad en la que intervienen diferentes eslabones de la cadena productiva como agricultores de un centenar de comunidades y sus familias, proveedores de insumos y productos agrícolas, productores de salsas picantes, además de comercializadores.

Se estima que, en la región, anualmente se cultivan poco más de mil hectáreas, siendo el municipio de Yahuallica de González Gallo el principal productor (Cuadro 1).

Cuadro 1. Número de productores y superficie destinada al cultivo de Chile Yahuallica por estado y municipios

Estado	Municipio	Comunidades	Productores de chile	Superficie Ha.
Jalisco	Cañadas de Obregón	1	2	6
	Cuquío	2	11	35
	Encarnación de Díaz	6	10	26
	Ixtlahuacán del Río	4	11	80
	Jalostotitlán	1	11	21
	Mexticacán	1	10	21
	Teocaltiche	5	10	23
	Villa Hidalgo	1	1	8
	Yahuallica de González Gallo	32	184	572.5
Zacatecas	Apulco	2	19	49.5
	Nochistlán de Mejía	31	89	253
Total	11	86	358	1085

Fuente: Elaboración en base a los datos proporcionados por las diferentes asociaciones de productores y Ayuntamientos. 2015.

En este sentido, el cultivo del chile Yahualica representa una opción laboral para cientos de familias de las comunidades rurales de la región, siendo un factor muy importante para la generación de empleos en las distintas etapas del cultivo, desde la producción de la plántula, la plantación, el mantenimiento y posteriormente la cosecha (pizca), el secado y su clasificación.

Cronología de la Denominación de Origen “YAHUALICA”

El proceso de obtención de la Denominación de Origen “YAHUALICA” duro casi tres años durante los cuales, los productores tuvieron que enfrentar una serie de procesos administrativo y legales que, gracias a la solvencia, fundamento, contenido y soporte científico del estudio técnico justificativo elaborado por el CIATEJ, pudo sortear.

El proceso inició al presentar la solicitud mediante escrito de fecha 15 de enero de 2016, por el Ing. Rigoberto Parga Íñiguez, en representación de la asociación civil denominada: *Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahualica, A.C. (IPCAY)*, ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), para obtener la Denominación de Origen para el chile de árbol Yahualica, la cual fue acompañada con el Estudio Técnico Justificativo elaborado por el CIATEJ.

La solicitud fue presentada en términos de la fracción I del artículo 158 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente en ese entonces, al tratarse de una persona moral que directamente se dedica a la producción de chile de árbol Yahualica, lo que demuestra además el interés jurídico que le asiste.

El proceso de análisis y evaluación del expediente, se realizó conforme a los requisitos de ley, y posteriormente, el 30 de agosto de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159, 160 y 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el Extracto de la solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "YAHUALICA", presentada por los productores (DOF, 2017).

De acuerdo a este documento, cabe mencionar, que dicho extracto es resultado del proceso de evaluación del expediente y no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada, y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés

jurídico, formule observaciones u objeciones y aporte las pruebas que estime pertinentes, dentro de un plazo de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

Una vez publicado el extracto, el expediente con la documentación a que se refiere (Estudio Técnico Justificativo), quedó a la disposición para que pudiera ser consultado en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Al término del periodo establecido por la Ley, resultaron dos impugnaciones presentadas por la persona moral: Productos Alimenticios La Guadalupana, S.A. de C.V.

La primera de ellas, presentada a través de su representante legal, el 30 de octubre de 2017, mediante un escrito al que se asignó el número de folio 266127, en el cual realizó diversas observaciones u objeciones, a la solicitud de declaración general de protección de la Denominación de Origen "YAHUALICA".

Posteriormente, el 9 de noviembre de 2017, presento otro escrito al cual se asignó el número de folio 274409, a través del cual exhibió como prueba superveniente el avalúo de la marca 520991 YAHUALICA, de la cual manifestó ser el propietario, a fin de demostrar su interés para oponerse a la declaración de la Denominación de Origen "YAHUALICA".

Ante estos argumentos, el IMPI, procedió a la revisión del expediente en contraste con las pruebas y argumentos presentados por el oponente, ante lo cual tuvo bien a resolver dichas impugnaciones en los términos siguientes:

En relación con el escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "YAHUALICA", presentadas por el representante legal de Productos Alimenticios la Guadalupana, S.A. de C.V., se precisaron como principales argumentos:

Que la denominación de Declaración General de Protección solicitada resulta semejante en grado de confusión con las marcas 520991 YAHUALICA y 665005 SALSA RICA DE YAHUALICA, de las cuales, el oponente es titular y se encuentran registradas para distinguirlas de productos relacionados y que la posible concesión de la denominación de origen a los solicitantes le ocasionaría daños y perjuicios

inminentes al diluir la distintividad del registro marcario con el que el oponente diferencia sus productos.

En sus manifestaciones y argumentos, aduce, actualizan la hipótesis normativa del artículo 90 fracción XVI de la Ley de la Propiedad Industrial, al considerar que entre las marcas registradas y la denominación de origen solicitada, hay semejanzas de identidad, por lo que, la confusión fonética, gráfica y conceptual, actualiza el impedimento señalado y por tanto debe negarse la declaratoria que se solicita.

Al respecto, el IMPI precisó que es importante señalar que en relación con el registro de marca 665005 SALSA RICA DE YAHUALICA, este ya había caducado, por lo que en términos de lo que disponen los artículos 133, 153 y 155 de la Ley de la Propiedad Industrial, al no haberse solicitado su renovación, tal y como se desprendió de la revisión efectuada a las constancias que integran dicho registro, por lo que dicho argumento fue desestimado.

Con respecto al registro de marca 520991 YAHUALICA y en relación con los argumentos expuestos por el oponente al análisis de semejanza que pretende entre el registro marcario y la denominación de origen, el IMPI consideró que son inoperantes en razón de que las figuras de protección de propiedad industrial como son las marcas, avisos comerciales y nombres comerciales, así como las denominaciones de origen que se regulan en la Ley de la Propiedad Industrial, tienen características y finalidad distinta, toda vez que, mientras las marcas otorgan a su titular el derecho al uso exclusivo de signos distintivos que permitan diferenciar productos y servicios de otros de su misma especie en el mercado; una denominación de origen está orientada a distinguir un producto originario de una región geográfica del país, ajustándola a los límites y condiciones que la ley de la materia establece.

Las condiciones que la ley confiere para la protección a las denominaciones de origen, se refieren a la existencia del nombre de una región geográfica del país, que la denominación sirva para designar un producto originario de dicha región y que la calidad o características del producto obedezcan al medio geográfico, entendiéndose los factores humanos y naturales.

En razón de lo anterior, y debido a que el oponente fundamentó sus argumentos en el artículo 90 fracción XVI de la Ley de la Propiedad Industrial, el IMPI consideró que dicho precepto normativo no es aplicable, toda vez que establece la semejanza en grado de confusión entre el signo propuesto y una marca en trámite de registro

presentada con anterioridad o a una registrada y vigente, supuesto que no se actualiza para la declaración de protección de una Denominación de Origen.

El IMPI, aclaró además que aunado a lo anterior, es preciso señalar que las denominaciones de origen, se tratan siempre de nombres de poblaciones o lugares que se caracterizan por la fabricación de ciertos productos, que, para el caso del chile de árbol de Yahualica, es el nombre de una Región situada en Los Altos Sur del Estado de Jalisco, por lo que constituye un impedimento para el registro de marcas en términos de lo que dispone el artículo 90 fracciones X y XI de la Ley de la Propiedad Industrial.

Con respecto al segundo de los argumentos presentados por el oponente, en el que refiere a los daños y perjuicios que la protección de declaración de la denominación de origen le causaría, para lo cual presentó el escrito 9 de noviembre de 2017, al que acompañó el avalúo de la marca 520991 Yahualica, con el fin de acreditar los derechos que le asisten al ser titular de registros marcarios, así como también los daños y perjuicios que se ocasionarían en caso de otorgarse la Declaratoria de Denominación de Origen “YAHUALICA”.

En relación a dichos argumentos, el IMPI, indicó que la afectación que refiere el oponente no se actualiza en razón de que como se ha señalado, y que el reconocimiento de la denominación de origen se fundamenta en la reputación del producto de Yahualica, como un producto originario del mismo y cuyo nombre ha dado su notoriedad en el público consumidor, y la finalidad que se persigue con su protección es el posicionamiento del producto, que permita incrementar la actividad económica de los productores de la región de origen y evitar imitaciones, falsificaciones o adulteraciones del mismo.

En este sentido, la marca puede generar confusión a los consumidores sobre el origen de los productos relacionados, por ser idéntica a la Denominación de Origen “YAHUALICA”, por lo que los argumentos del oponente, fueron insuficientes para efectos de impedir la emisión de la declaratoria, en virtud de que es el prestigio de la región de producción del producto la que se afecta directamente, toda vez que es una denominación que vincula directamente al fruto del chile que se produce con su lugar de origen, lo cual permite al consumidor determinar su origen territorial; es la indicadora de calidad, ya que informa a los consumidores sobre características y cualidades especiales atribuibles exclusivamente al medio geográfico (factores naturales y humanos) y que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la misma.

Asimismo, el IMPI precisó que la Denominación de Origen “YAHUALICA” otorga a los productos amparados el reconocimiento de calidad, que se traduce en beneficios económicos para la región incluida en la zona amparada por la denominación Yahualica, así como para los productores autorizados que utilizan dicha denominación, y cuenta con una función publicitaria implícita, pues el Chile Yahualica es un producto que goza de cierta reputación entre el público consumidor, pues los mismos consumidores lo recomiendan y el producto ha logrado la aceptación en un mercado de compra.

Con respecto a un tercer argumento que manifiesta el oponente, en el que señala que no se acredita con estudios científicos las características o cualidades que detenta el territorio de Yahualica, y que la reputación de dicho producto sólo se debe a la difusión que los productores han hecho de esta variedad.

Al respecto, el IMPI recalcó que es importante señalar que el artículo 159 fracciones I, II y III de la Ley de la Propiedad Industrial, establece que para la protección de una Denominación de Origen deberá acreditarse el vínculo entre el producto y el medio geográfico, y que en la solicitud que fue presentada, lo anterior fue acreditado con los resultados del estudio de investigación y documentación científica aportado por el promovente, consistente en el Estudio Técnico justificativo para lograr la Denominación de Origen "YAHUALICA" realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ A.C.) por lo que a criterio del IMPI, los argumentos del oponente en relación a que no existe un estudio que lo acredita son insuficientes.

Después de solventar estas impugnaciones, finalmente 16 de marzo del 2018, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF, 2018a), la declaratoria de Denominación de Origen “YAHUALICA”.

Los beneficios de la Denominación de Origen

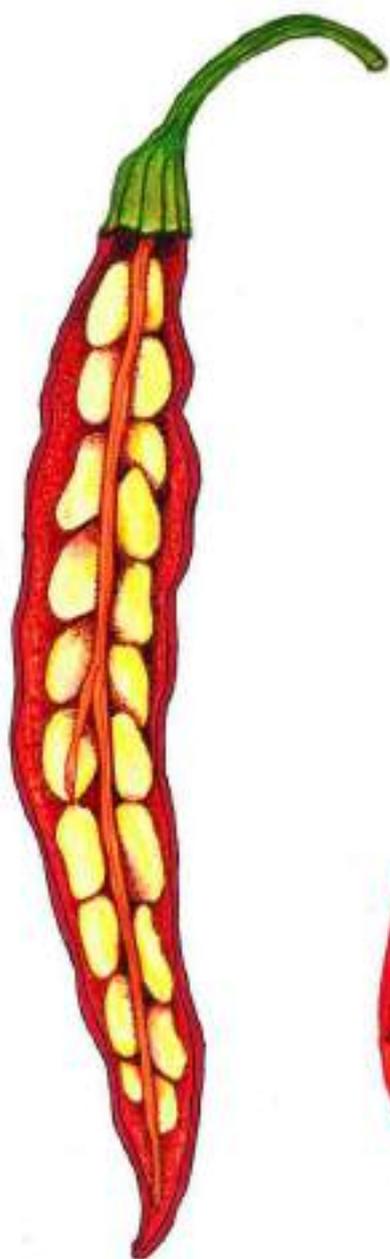
Los beneficios de una Denominación de Origen se inician con la valoración de los productos del campo, ya que tanto el mercado como los consumidores, aprecian más los que se producen en este ámbito y en ambos casos se está dispuesto a pagar más por un producto de calidad y reputación.

A través de esta figura, se fortalece la cadena productiva y se rescatan procesos artesanales, técnicas ancestrales y se fortalece la cultura e identidad de las comunidades en torno a un determinado producto.

En la parte económica, los beneficios en el caso de productos agropecuarios, se ven reflejados en la producción al incrementarse la superficie de cultivo, y en consecuencia crece la demanda de mano de obra y con ello la generación de empleos.

Otra de las actividades económicas que se ven favorecidas es el turismo, porque va a la par de la promoción y difusión de la Denominación de Origen, con lo cual los sitios de producción resultan un atractivo, y el visitante puede tener la oportunidad de conocer e involucrarse en los procesos de obtención del producto, pero no solo eso, sino que este tipo de promoción también involucra la riqueza cultural, los atractivos turísticos; gastronomía, arquitectura, tradiciones, costumbres, zonas arqueológicas, entre otras.

Otro de los beneficios económicos a la cadena productiva, serían la salida de los precios de venta (establecimiento de un precio de garantía), que permita ejercer un comercio justo, acorde a los gastos de producción erogados por los productores, que les permita obtener ganancias, ya que de esta manera se estaría justificando por sí mismos ya que la calidad del producto se garantiza y se estaría promoviendo la exportación del chile de árbol Yahualica.



Perspectivas

Conscientes de que la obtención de la Denominación de Origen “YAHUALICA” es un paso importante en la consolidación de la cadena productiva del chile Yahualica, los productores de este singular producto no echan las campanas al vuelo ni se duermen en sus laureles.

La lucha de los productores continua y confían que, con la obtención de la Denominación de Origen, su producto será más apreciado en el mercado y buscarán estrategias para que los consumidores lo distinguan de los productos importados y lo reconozcan como un producto 100% mexicano y lo valoren para afrontar la competencia desleal que surge a partir de la importación de chiles secos, particularmente los provenientes de China y la India.

En este contexto, la figura legal de la Denominación de Origen, como instrumento promotor de este alimento emblemático de la cocina regional y nacional, será un pilar muy importante para los productores de la zona de los Altos de Jalisco y la región sur del estado de Zacatecas.

A sabiendas de que el sello de una Denominación de Origen es un elemento que abre puertas en diversos mercados nacionales y extranjeros, al brindar la certeza de que los artículos o productos protegidos tienen características particulares que los hacen únicos y originales, los productores de chile Yahualica tienen el reto de innovar en su cultivo y comercialización, y a la vez conservar el aspecto tradicional de una producción artesanal.

Otro de los retos que tienen los productores es lograr esquemas de certificación, lo cual daría un plus a su producto.

Se espera que, con la obtención de la Denominación de Origen, se incremente la superficie de cultivo del chile de árbol Yahualica a más del doble de lo que se siembra actualmente, por lo que se contempla que, a mediano plazo, se impulsara la incorporación de paquetes tecnológicos en beneficio de los productores, especialmente en el manejo de riego, control de plagas y enfermedades, así como el desarrollo de la agricultura protegida (instalación de invernaderos), lo que

aseguraría mejores cosechas y la calidad del producto, lo que vendría a consolidar la Denominación de Origen “YAHUALICA”.

En este contexto, el Consejo Estatal de Productores de Chile Yahualica, se ha fijado como meta a corto plazo, incrementar la producción en un 25 % del producto en seco, además de darle un valor agregado a las salsas elaboradas con dicho producto y mejorar las presentaciones comerciales, requiriendo además de avanzar en las tareas de inocuidad en todo el proceso productivo del Chile, desde el campo hasta su punto de venta, buscando que se integren a este proceso todos los eslabones de la cadena productiva.

La elaboración de la Norma Oficial Mexicana para el Chile Yahualica

Una vez lograda la declaratoria de Denominación de Origen “YAHUALICA”, los productores se enfocaron de manera inmediata al inicio de las gestiones para la elaboración de una Norma Oficial Mexicana (NOM), específica para este singular producto, la cual debe precisar especificaciones asociadas a sus características, considerando desde el cultivo hasta su empaque.

La Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), establece que las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, así como el apoyo a las Denominaciones de Origen del país, así mismo, la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "YAHUALICA" publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 2018, precisa que el origen, calidad y características establecidas en la misma, serán garantizadas en los términos que fije la Norma Oficial Mexicana que emita la autoridad competente.

De acuerdo a dicho ordenamiento, previo a la elaboración de una Norma Oficial Mexicana, es requisito que el anteproyecto debe ser inscrito en el Programa Nacional de Normalización, del cual es responsable la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, en su carácter de Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización.

El Programa Nacional de Normalización y su Suplemento, son los instrumentos idóneos para planear, informar y coordinar las actividades de normalización nacional, tanto en el ámbito obligatorio, como en el voluntario, por lo que se busca

que el mismo sea un verdadero instrumento de información y difusión al público en materia de normalización.

Para dar cumplimiento a este requisito, los productores encabezados por el Ing. Rigoberto Parga y con apoyo del Gobierno del Estado de Jalisco a través de la Secretaría de Desarrollo Rural (SEDER), buscaron la asesoría de un consultor con conocimiento y especialización en las ramas de Normas y Reglamentos Técnicos, Derecho Administrativo, Propiedad Industrial, Denominaciones de Origen y Procesos Regulatorios, así como en materia de normalización, evaluación de la conformidad, aspectos legales y sistemas de calidad.

La solicitud de inscripción en el Programa Nacional de Normalización 2018 fue ingresada el 22 de mayo de ese mismo año.

El 18 de agosto de 2018, fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el SUPLEMENTO del Programa Nacional de Normalización, en el cual, en la sección de Normas Oficiales Mexicanas correspondiente a la Secretaría de Economía, el Comité de Información Comercial incluyó como uno de los Temas nuevos a ser iniciados y desarrollados como normas el proyecto de Norma Oficial Mexicana para el Chile Yahualica (DOF, 2018b).

Con esto, se dio cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 61-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 58 de su Reglamento, por lo que el Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización integró el Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2018, el cual fue revisado por el Consejo Técnico de dicha Comisión el 12 de julio de 2018 y aprobado por unanimidad por la Comisión Nacional de Normalización el 20 de julio de 2018, dando luz verde para la elaboración de la Norma Oficial Mexicana correspondiente al chile Yahualica.

De acuerdo con lo publicado, se plantearon los siguientes argumentos:

I. Temas nuevos a ser iniciados y desarrollados como normas.

A. Temas nuevos.

Chile Yahualica (El fruto fresco y seco de la especie que corresponde a la siguiente clasificación taxonómica: Reino: Plantae, División: Magnoliophyta, Clase: Magnoliopsida, Orden: Solanaceae, Familia: Solanácea, Género: Capsicum L., y Especie: annum L.) - Especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: *La presente Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto Chile Yahuallica en estado fresco y procesado para su consumo directo y la información comercial que debe ostentar, en el territorio protegido de conformidad con la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "Yahuallica".*

Derivado de la Declaratoria de Denominación de Origen que emitió el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para establecer como zona geográfica Yahuallica, la integrada por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de Los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahuallica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco, que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración a que deberá sujetarse el producto, así como sus modos de empaque, embalaje y embasamiento.

En el mismo documento, se planteaba como fecha estimada de inicio y terminación: julio de 2018 a diciembre 2018.

El 13 de noviembre de 2018, la Secretaría de Economía a través de la Dirección General de Normas, convocó a una reunión en la sede de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), en la Ciudad de México para llevar a cabo la sesión de instalación del Grupo de Trabajo (GT), para la elaboración de la Norma Oficial Mexicana NOM-000-SCFI-2018 *Chile Yahuallica – Especificaciones, información comercial y métodos de prueba*, inscrita en el Suplemento al Programa Nacional de Normalización (SPNN) 2018.

En dicha reunión estuvieron presentes los representantes de las siguientes dependencias e instituciones: Dirección General de Normas (DGN), Secretaría de Economía, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA), Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Jalisco (SEDER), Consejo Estatal de Productores de Chile de Jalisco, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), así como integrantes del grupo consultor que acompañaría a los productores en el proceso de elaboración de la Norma.

Como resultado de la reunión, se llegó a una serie de acuerdos, los cuales quedaron plasmados en la minuta de seguimiento elaborada por la DGN (Imagen 1).

ACUERDO(S)	ESTATUS	FECHA COMPROMISO	RESPONSABLE
Se instituyó el Grupo de Trabajo (GT)	Atendido	13 de noviembre de 2018	DGN
La coordinación va a estar a cargo de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.	Atendido	13 de noviembre de 2018	DGN
Hacer la invitación al INPI, para que forme parte del Grupo de Trabajo (GT) a elaborar la norma.	Pendiente	enero de 2019	DGN
La sede para las sesiones del GT, se llevarán a cabo en la Ciudad de Guadalajara, cada 15 días.	Atendido	13 de noviembre de 2018	DGN
La Secretaría de Desarrollo Rural, va a mandar la propuesta de calendario para su aprobación.	Pendiente	enero de 2019	SDR
En la siguiente sesión se debe presentar la Acreditación de los participantes, así como firmados el Código de ética y la Carta de confidencialidad.	Pendiente	enero de 2019	Participantes
El promotorista, van a mandar a la DGN, la propuesta de Antiproyecto de norma, con el fin de enviarlo en la siguiente convocatoria para su conocimiento.	Pendiente	diciembre de 2018	Consejo Estatal Productores de Chile de Jalisco
La próxima reunión será la tercera semana de enero de 2019.	Pendiente	enero de 2019	DGN/SDR

Imagen 1. Acuerdos de la Minuta de Control y Seguimiento de la 1era. Reunión del Grupo de Trabajo (GT) para la elaboración de la NOM del chile Yahualica (Denominación de Origen). Fuente: Dirección General de Normas. CDMX. 13/11/2018.

Sin embargo, el cambio de Gobierno estaba en puerta y ante el giro que dio la administración pública hacia un cambio de régimen, se retrasaron todos los procesos debido a la incorporación de nuevos funcionarios tanto en las dependencias a nivel Federal como estatal.

En este sentido, y en base a los acuerdos establecidos, el 8 de abril de 2019, se retomaron las reuniones de trabajo en la sede de la ahora llamada Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Jalisco (SADER).

En ellas, los productores deberían definir el contenido de la Norma Oficial Mexicana, la cual debería establecer, además de las especificaciones físico químicas que debe cumplir el chile Yahualica en estado fresco y seco, ya sea para su consumo directo, como especie o como materia prima, el proceso de producción, información comercial, métodos de prueba y procedimientos para la evaluación de la conformidad de acuerdo a lo establecido en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "YAHUALICA" y que se comercializa en territorio nacional.

Se realizaron en total de 6 reuniones, siendo coordinadas por la Secretaría de Economía a través de la Dirección General de Normas, 3 de ellas tuvieron como sede las oficinas centrales de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Jalisco, una en las instalaciones del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (23/05/2019), una en el municipio de Cuquío (19/11/2019) y otra más en el municipio de Yahualica de González Gallo (04/12/2019), Imágenes 2 y 3.



A



B

Imagen 2. Reunión celebrada el 19 de noviembre de 2019 en la Casa de la Cultura del municipio de Cuquío. A. Bienvenida y apertura de la sesión por parte del presidente municipal Adrián Cornelio González Fernández. B. Grupo de productores definiendo las diferentes categorías del chile Yahualica.



A



B

*Imagen 3. Reunión celebrada el 4 de diciembre de 2019 en el Museo de Sitio en la Presa del Estribón. Yahualica de González Gallo. **A.** Productores asistentes. **B.** Personal de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía dirigiendo la reunión.*

En ellas se tuvo la participación además de los productores asociados y acreditados ante las diferentes asociaciones tanto del estado de Jalisco como de Zacatecas, representantes de los gobiernos municipales integrados en la Denominación de Origen, el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado

de Jalisco (CIATEJ), la Universidad de Guadalajara, el Consejo Estatal de Productores de Chile Seco y la Cámara de la Industria Alimentaria de Jalisco (CIAJ).

Producto de esto, se elaboró el documento que a la postre sería enviado a la Dirección General de Normas para su revisión y validación.

Cabe mencionar que durante las últimas tres sesiones se trabajó en dicho documento y se consensó el contenido.

Como resultado de este proceso, el 8 de junio de 2020, se publicó en el DOF, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-239-SE-2020, Chile Yahuahualica (*Capsicum annumm* L.) Especificaciones y métodos de prueba, toda vez que con fecha 28 de febrero de 2020, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), aprobó dicho proyecto.

Una vez realizada la publicación, la Ley establece que, dentro de los siguientes 60 días naturales, los interesados deberán presentar sus comentarios ante el CCONNSE, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

La publicación de la Norma Oficial Mexicana (NOM) del Chile de Yahuahualica representa un paso de gran trascendencia para activar la cadena productiva de este emblemático producto, indispensable en la gastronomía mexicana, se espera que una vez concretada, se dará el siguiente paso consistente en la conformación del Consejo Regulador del Chile Yahuahualica.

Formación del Consejo Regulador del Chile Yahuahualica

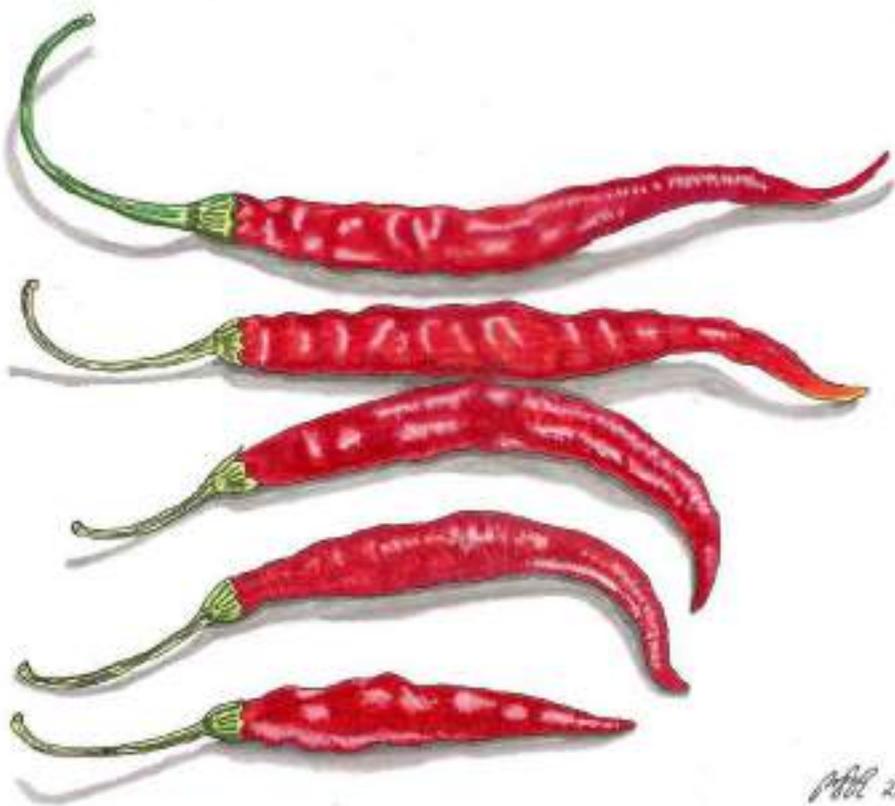
Una vez publicada la NOM, el siguiente reto para los productores en el corto plazo será la conformación y formalización del Consejo Regulador del Chile Yahuahualica, organismo que será el encargado de dar certeza a la producción y vigilar el cumplimiento de dicha normativa.

Con la conformación del Consejo Regulador del Chile Yahuahualica, se completará el marco normativo que dará certeza a la figura jurídica de la Denominación de Origen “YAHUALICA”, ya que dicho organismo será el encargado de vigilar su cumplimiento y avalar el producto en términos de calidad, además de salvaguardarla.

Pero no solo eso, será, además, el encargado de promover su cultivo y establecer condiciones para su comercialización y fijar el precio de venta de dicho producto, algo por lo que los productores siempre han peleado y tenido como obstáculo.

Así mismo, será el intermediario para que los productores puedan acceder a los beneficios que otorga la Denominación de Origen, así como a los programas gubernamentales, impulsarlos para consolidar sus asociaciones, fortalecer su gremio y asumir los compromisos que implica el uso de esta figura de protección.

Finalmente, con las iniciativas impulsadas por el gobierno municipal de Yahualica de González Gallo como son la *Ruta del Chile* y *La Feria de Todos los Chiles Mexicanos*, se ha comenzado a trabajar en la generación de cadenas de valor más amplias que vendrán a beneficiar a todos los municipios de la región geográfica amparada por la Denominación de Origen, ya que se espera a través de ellos una mayor afluencia del turismo y difusión cultural alrededor de este cultivo, en este sentido, se espera que con la conformación del Consejo Regulador del Chile Yahualica, la validación de la cadena productiva y de valor que genera sea más eficiente y el cumplimiento de los fundamentos tanto del Consejo Regulador, como de la *Denominación de Origen "YAHUALICA"*, el gobierno mexicano tendrá los elementos suficientes para el trámite de reconocimiento a nivel internacional.



April 2015
A

Bibliografía y Referencias

Acosta, José De. 2003. *Historia Natural y Moral de las Indias*. Biblioteca Virtual Universal. Disponible en: <https://www.biblioteca.org.ar/libros/71367.pdf>

Aguilar Bello J. 2014. *La Tradición Prehispánica del Chile*. Revista El Conocedor. Recuperado de: <http://revistaelconocedor.com/la-tradicion-prehispanica-del-chile/>

Aguirre, Hernández. E. y Muñoz, Ocotero, V. 2015. *El Chile como Alimento*. Rev. Ciencia. Julio-septiembre. 16-23 p.p.

Arqueología Mexicana. 2009. *Los Chiles de México Catalogo Visual*. Rev. No. 32. Edición Especial. Octubre 2009. Ed. Raíces. México.

Arqueología Mexicana. 2015. *Aportaciones de México al Mundo*. Vol. XXII. No. 130. Edición Regular. Enero 2015. Ed. Raíces. México.

Arqueología Mexicana. 2019. *Cultivos mesoamericanos. Las especies que México dio al mundo*. No. 84. Edición Especial. febrero 2019. Ed. Raíces. México. pág. 48.

Aristegui. 2015. *Censo revela que en EU viven 33.6 millones de personas de origen mexicano*. Disponible en: <http://aristeguinoticias.com/0804/mundo/censo-revela-que-en-eu-viven-33-6-millones-de-personas-de-origen-mexicano/>, recuperado el 14 de septiembre de 2015.

Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo. 2010. *Recetario de Cocina en Base al Chile de Árbol*.

Azcoytia Carlos. 2009. *Historia del Pimiento, Guindilla, Chile, Axí o Ají*. Recuperado de: <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pimiento.htm>

Bárcena Mariano. 1983. *Ensayo Estadístico del Estado de Jalisco*. 2ª. Edición. Unidad Editorial Guadalajara (UNED), Gobierno del Estado de Jalisco. 686 p.

Baus de Czitrom, Carolyn. 1982. *Tecuexes y Cocas: dos grupos de la región de Jalisco en el siglo XVI*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Departamento de Investigaciones Históricas, México, Colección Científica, Serie etnohistoria, 112 p.

Biblioteca Digital Mundial. 2019. Sahagún, Bernardino. 1577. *Historia General de las cosas de la Nueva España*. El Códice Florentino. Tomo XI. De las cosas naturales. Disponible en: <https://www.wdl.org/es/item/10096/>

Bravo-Lozano, A. G.; Galindo González, G.; Amador-Ramírez, M. D. 2006. *Tecnología de Producción de Chile Seco*. Libro Técnico Núm. 5. Centro de Investigación Regional Norte Centro. Campo Experimental Zacatecas, INIFAP, 225 p.

Camacho, A. 2013. *Génesis de la Torta Ahogada de Guadalajara*. Disponible en: <http://www.bing.com/images/search?q=tortas+ahogadas+el+querito%2c+historia&view=detailv2&&id=A679FE82587E8D6B5AFFE26B9960E1E5397EC865&selectedIndex=17&ccid=J8D6A5yC&simid=608053201016784487&thid=JN.ptJHSTis3WCmbOlSqVo1zQ&ajaxhist=0>, recuperado el 14 de septiembre de 2015.

Cámara de Diputados. 2016. *Ley de la Propiedad Industrial*. Documento en línea. Disponible en: <https://conocer.gob.mx/contenido/seccionesExtras/transparencia/pdfs/16.pdf>

Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ). 2015. *Estudio Técnico Justificativo para lograr la Denominación de Origen del Chile Yahualica de la Región de Los Altos de Jalisco*. Tomos I, II y III.

Cortes, Hernan. 1526. *Quinta Carta de Relación*. 500 años de México en Documentos. Disponible en: http://www.biblioteca.tv/artman2/publish/1526_273/Quinta_Carta_de_Relacion_de_Hernan_Cortes_453.shtml

Definición ABC. 2015. <https://www.definicionabc.com/>

Diario Oficial de la Federación. 2017. *Extracto de la solicitud de Declaración General de la Denominación de Origen Yahualica*. 30/08/2017.

Diario Oficial de la Federación. 2018a. *Declaración General de la Denominación de Origen Yahualica*. 16/03/2018.

Diario Oficial de la Federación. 2018b. *SUPLEMENTO del Programa Nacional de Normalización 2018*. 18/09/2018.

Diario Oficial de la Federación. 2020. *Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-239-SE-2020, Chile Yahuallica (Capsicum annum L.) Especificaciones y métodos de prueba*. 8 de junio de 2020.

El Informador. 1980a. *Heladas en Yahuallica y en Mexicacán perjudican más*. Publicado el 23 de Abril de 1980.

El Informador. 1980b. *Organizan a horticultores en los municipios alteños*. Publicado el 25 de Agosto de 1980.

El Informador. 2011. *El Chile Yahuallica refuerza su liderazgo gastronómico*. Publicado el 9 de mayo de 2011. Disponible en: <http://www.informador.com.mx/jalisco/2011/291107/6/el-chile-de-yahuallica-refuerza-su-liderazgo-gastronomico.htm>, recuperado el 10 de septiembre de 2015.

Eshbaugh, W. H. 1970. "A biosystematics & evolutionary study of *Capsicum boccatum* (Solanaceae)", en *Brittonia* 22:21-43.

Esparza, B. 2013. *Essential T: Tortas Ahogadas Guadalajara*. Disponible en: <http://www.lamag.com/digestblog/vitamina-t-tortas-ahogadas-guadalajara/>, recuperado el 14 de septiembre de 2015.

Frajoza Juan. 2011. *Yahuallica Su gente*. H. Ayuntamiento de Yahuallica de González Gallo. 253 p.

Gobierno del Estado de Jalisco. 2015. *Heráldica Oficial de los municipios de Jalisco*, disponible en: <http://app.jalisco.gob.mx/aytos/heraldica/yahuallicag.html>, consultado el 27 de julio de 2015.

Gómez Delgado, Yeniffer y Velázquez Rodríguez, Elisa. B. 2019. *Salud y Cultura alimentaria en México*. Revista Digital Universitaria (RDU). Vol. 20, Núm. 1 enero-febrero. DOI. <http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>

Humboldt, A. 1827. *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. Segunda Edición Corregida y Aumentada, Adornada con Mapas. Tomo I. París. Francia.

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED). 2010. *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Estado de Jalisco*. Secretaría de Gobernación.

Instituto Nacional de Antropología e Historia. 2019. *Codice Mendocino*. Consulta documento en línea: <https://www.codicemendoza.inah.gob.mx/inicio.php>

Instituto de Información Estadística y Geográfica. 2018. *Yahualica de González Gallo. Diagnóstico del Municipio*. Consulta documento en línea: <http://www.iieg.gob.mx/>

Laborde, C., J. A. y Pozo, C. O. 1984. *Presente y pasado del chile en México*. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (SARH-INIA). Publicación Especial No. 85. México. 80 p.

Las Mercedes Reales, los tributos y las encomiendas (s.f.). Recuperado de: <https://lahistoriamexicana.mx/virreinato/mercedes-reales-tributos-encomiendas#:~:text=Las%20tierras%20que%20la%20Corona,para%20que%20las%20hicieran%20producir.>

Long-Solís, J. 1986. *Capsicum* y cultura. *La historia del chilli*. Fondo de Cultura Económica, México, 178 p.

Long-Solís, J., Álvarez M., Camarena A. 1998. *El Placer del chile*. Editorial Clío, Primera Edición. México, 95 p.

López, López, P.S. 2015. *Los Chiles en México*. Conferencia presentada en el 3er. Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Grabada el 15 de noviembre de 2015 en el Aula Magna José Vasconcelos del Centro Nacional de las Artes (CENART), Ciudad de México (CDMX). Disponible en: <http://www.ccgmmx/foromundial>

Loyo, C.R. 2012. La Palabra de Rene. *La Torta ahogada: símbolo del Mestizaje*. Disponible en: <http://lapalabraderene.blogspot.mx/2012/07/la-torta-ahogada-simbolo-del-mestizaje.html>, recuperado el 17 de septiembre de 2015.

Loyo, C.R, 2012. La Palabra de Rene. *Las salas de Chile Yahualica y el Slow Food*. Disponible en: <http://lapalabraderene.blogspot.mx/2012/08/la-salsa-de-chile-yahualica-y-el-slow.html>, recuperado el 17 de septiembre de 2015.

Macías, V. L. M. y Valadez, M. C. 1999. *Guía para Cultivar Chile en Aguascalientes*. Folleto para Productores No. 23. Campo Experimental Pabellón. INIFAP. Aguascalientes, Aguascalientes, México. 24 p.

Martín Martín J. C. 2004. *¡Animas que salga el sol...!. Los refranes en las tierras flacas de Agustín Yáñez*. Guadalajara. Centro Universitario de los Altos/H. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo.

Martínez De la Cerda J. y Moreno Carbajal, E. 2009. *Manual técnico del manejo de chiles en campo abierto*. Monterrey, Nuevo León. 21 p.

Mendoza Vicente T. 1954. *El Corrido Mexicano*. Primera Edición. Fondo de Cultura Económica. México. 467 pp.

Montes de Oca, Sicilia, María del Pilar; Peralta, De Legarreta, Alberto. 2014. *Chile para Todos*. Ed. Lectorum. S.A de C.V. México D.F. 255 p.

Muría, José María. 1988. "La etnohistoria en Jalisco", *La antropología en México. Panorama histórico. 13. La antropología en el occidente, el Bajío, la Huasteca y el oriente de México* (Carlos García y Mercedes Mejía Sánchez, coordinadores), Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, p. 57-70.

Navarro G. J. F. 1992. *Historia del Señor del Encino*. Lina Hnos. Impresores/ Parroquia de San Miguel Arcángel.

Olveda, L. J. 2002. *Yahualica. Historia*. Guadalajara: H. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo.

Portal del Gobierno Municipal de Yahualica de González Gallo, Jalisco, disponible en: www.yahualica.gob.mx, consultado el 6 de julio de 2015.

Real Academia Española (RAE). 2019. *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [30 de marzo de 2020].

Reveles-Hernández, M.; Huchín-Alarcón, S.; Velásquez-Valle, R.; Trejo-Calzada, R.; y Ruiz-Torres, J. 2010. *Producción de Plántula de Chile en Invernadero*. Folleto Técnico Núm. 41. Campo Experimental Valle del Guadiana, CIRNOC-INIFAP, 40 p.

Roa, Victoriano. 1981. *Estadística del estado libre de Jalisco 1821-1822*. Guadalajara, Jalisco. 2ª Edición, Unidad Editorial Guadalajara (UNED). 187 pp.

Rodríguez-Ramírez L. 2012. *Sumario del Chile de árbol y las Salsas picantes de Yahualica*. Centro de Estudios Históricos de la Caxcana. 81 pp.

Román Gutiérrez F., Del Río L. I. 2012. *¡Puro Bola y Mirasol! Andanzas del chile en Zacatecas*. Secretaria de Desarrollo Agropecuario, Gobierno del Estado de Zacatecas 2010-2016 - Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. México. 191 pp.

Romeo Ballán. 1991. *Comboniano, Bernardino de Sahagún: precursor de la etnografía*, en R. Ballán, *Misioneros de la primera hora. Grandes evangelizadores del Nuevo Mundo*. Lima, Perú. pp.260-263.

Ruiza, M., Fernández, T. y Tamaro, E. 2004. *Biografía de Agustín Yáñez*. En *Biografías y Vidas. La enciclopedia biográfica en línea*. Barcelona (España). Recuperado de: https://www.biografiasyvidas.com/biografia/y/yanez_agustin.htm, el 1 de octubre de 2020.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). 2014. *Diversidad de Chiles en México 2da. Edición*.

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 2005. Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2006. Productos Alimenticios-Chiles Secos Enteros (Guajillo, Ancho, Mulato, De Árbol, Puya y Pasilla) – Parte 1 – Especificaciones y Métodos de Prueba.

Secretaría de Economía. 2015. Norma Mexicana NMX-FF-107/1-SCFI-2014. Productos Alimenticios-Chiles Secos Enteros (Guajillo, Ancho, Mulato, De Árbol, Puya y Pasilla) – Parte 1 – Especificaciones y Métodos de Prueba.

Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS). 2017. *Cartel. Diversidad de Chiles en México. 2da. Edición*. Red Temática Chile.

Ward Henry, George .1828. *México in 1828*. Vol. I. His Majesty's Charge D'affaires in that country during the years 1825, 1826, and part of 1827. Henry Colburn, New Burlington, Street. London.

Yáñez A. 1946. *Yahualica Etopeya*. Imprenta de la Cámara de Diputados. México. D.F.

Yáñez A. 1970. *Las Tierras Flacas*. Biblioteca básica No. 74. Salvat Editores. España.

Yáñez A. 1975. *Por tierras de Nueva Galicia*. Editorial Offset. Guadalajara. México. 248 p.

Internet:

Página web: *TheFreeDictionary.com*. Disponible en: <http://es.thefreedictionary.com>, consultado el 5 de agosto de 2015.

Página web. *Definición De*. Disponible en: <http://definicion.de>, consultado el 5 de agosto de 2015.

Página web. *Dulces de La Rosa*. Disponible en: <http://www.dulcesdelarosa.com.mx/#/tamarindos>, consultada el 14 de septiembre de 2015.

Página web. *La cocina de Leslie*. Disponible en: <http://www.lacocinadeleslie.com/>, consultada el 17 de agosto de 2015.

Página web: *Marco Beteta*. Disponible en: <http://www.marcobeteta.com/blog/platillos-de-los-concursantes-del-modelofrally/>, consultada el 17 de agosto de 2015.

Página web: *Restaurante Julia Mía*. Disponible en: http://www.juliamia.com.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=100:torta-ahogada&catid=31&Itemid=179, consultada el 17 de agosto de 2015.

Página web: *Restaurante Los Chilaquiles*. Disponible en: <http://loschilaquilesgdl.blogspot.mx/2012/03/>, consultada el 17 de agosto de 2015.

Página web. Travel Report. Información para viajeros. Disponible en: <http://travelreportmx.com/platillos-mexicanos-que-te-haran-babear-con-tan-solo-verlos/>, consultada el 14 de septiembre de 2015.

Página web: Nutra Ingredientes. Disponible en: <http://nutraingredientes.blogspot.mx/2013/07/conserva-los-chiles-como-pasta-lista.html>, consultada el 17 de agosto de 2015

Página web. Nutrición Creativa. Disponible en: <http://nutricioncreativa.blogspot.mx/2013/10/chilaquiles-light.html>, consultada el 17 de agosto de 2015.

Página web: Productos Cu Cú. Disponible en: <http://www.productoscucu.com/services/images/Chile%20de%20Arbol.jpg>, consultada el 26 de septiembre de 2015.

Página web: Spicy Adama. Disponible en: <http://www.spicyadama.com/#!nosotros/c42f>, consultada el 17 de agosto de 2015.

Página web: Salsas Ramírez. Disponible en: <http://salsaramirez.com/home.html> consultada el 17 de agosto de 2015.

Página web: Mayocoba Grains. Chile Yahualica. Disponible en: <http://www.salsayahualica.com/>, consultada el 26 de septiembre de 2015.

Redes Sociales. Facebook: *Salsas Picantes de Yahualica-Chile de Árbol*. Disponible en: <https://www.facebook.com/SalsasPicantesdeYahualica/photos/a.143922825645850.18205.143719568999509/750413258330134/?type=1&theater>, consultada el 5 de agosto de 2015.

Redes Sociales. Facebook: <https://www.facebook.com/fcchiludos.new>, consultado el 5 de agosto de 2015.

Redes Sociales. Facebook: Club Yahualica Nor. Cal. Disponible en https://www.facebook.com/clubyahualica/photos_stream?fref=photo, consultado el 5 de agosto de 2015.

Hemeroteca Digital: *El Informador. Diario Independiente.* Disponible en:
<http://hemeroteca.informador.com.mx/>

Consultas:

El Informador. 24/12/1992. Pág. 18-A.

El Informador. 02/12/1993. Pág. 7-E. sección El Aviso de Ocasión.

El Informador. 11/07/2005. Pág. 9-A. sección Economía.

El Informador. 11/07/2007. Pág. 11-A. sección Economía.

El Informador. 16/07/2008. Pág. 10-A. sección Economía.

SOBRE LOS AUTORES

Ambos investigadores son miembros de la Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves. **AGARED**.

El proyecto denominado **“Denominación de Origen y registro de variedad del chile de árbol Yahualica”**, los hizo acreedores al *Premio Estatal de Innovación. Ciencia y Tecnología Jalisco 2018*, que otorga el Gobierno del estado a través de la Secretaría de Innovación, Ciencia y Tecnología, junto con los investigadores: Benjamín Rodríguez Garay, Edgardo Villegas García, José Manuel Rodríguez Domínguez, Ernesto Tapia Campos, Jesús Cervantes Martínez y Marcela Livier Quiroz Hernández, en la categoría de Ciencia.



M.C. JUAN GALLARDO VALDEZ

Licenciado en Geografía por la Universidad de Guadalajara (1986), con estudios de Maestría en Ciencias de la Salud Ambiental (2005) en la misma institución. Actualmente es Investigador del área de Tecnología Ambiental del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), al cual ingreso en febrero de 1998.

Sus áreas de investigación son: Impacto Ambiental, aprovechamiento de residuos agroindustriales e indicaciones geográficas; en este último tópico ha sido responsable de la elaboración de los estudios técnicos justificativos para establecer

la Denominación de Origen de la Charanda (2000), la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) para 29 municipios del Estado de Michoacán (2005), la incorporación del municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato a la DOM (2011), así como 116 municipios del Estado de Puebla (2014), las cuales fueron otorgadas, además de los estudios técnicos justificativos para incorporar a la DOM, los estados de Morelos, Estado de México (2015) y Aguascalientes (2016). Autor de diversas publicaciones, libros y artículos, así como coordinador y colaborador en proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico, asesor y director de tesis de licenciatura.



Dra. ANTONIA GUTIERREZ MORA

Investigador Titular C y Directora de la Unidad de Biotecnología Vegetal del CIATEJ, Subsede Zapopan, Jalisco, México.

Licenciada en Biología (1986), Universidad de Guadalajara, CUCBA. Maestría en Ciencias en Procesos Biotecnológicos (1996) Universidad de Guadalajara, CUCEI. Cuenta con un doctorado en Procesos Biotecnológicos de la Universidad de Guadalajara-CIATEJ-CIRAD, su investigación se centra en el mejoramiento genético y la micropropagación de especies vegetales. Profesor del Posgrado en la Maestría y Doctorado de Innovación y Maestría de Floricultura del CIATEJ, en las materias de micropropagación y mejoramiento genético. Tutor Responsable de la formación estudiantes de posgrado: 2 de doctorado, 17 de maestría en ciencias, además de 22 de licenciatura. En el área de investigación ha sido responsable de varios proyectos, así como en colaboración con la industria. Cuenta con 19 publicaciones a nivel internacional, 35 presentaciones en congresos nacionales e internacionales, pertenece al Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I.



El chile Yahuallica es un ingrediente que se utiliza en la preparación de muchos platillos de la gastronomía jalisciense, las famosísimas Tortas Ahogadas, la exquisita Birria, los picosos Chilaquiles o las ricas Enchiladas, solo por mencionar algunos, y que decir de las populares salsas picantes, ya sea caseras o industrializadas elaboradas con este sabroso ingrediente como elemento principal, indispensables para acompañar y dar sabor al Pozole, los tacos, tostadas o las botanas.

A decir de los productores, el chile Yahuallica es el mejor del mundo por su sabor, aroma y picor, lo que atribuyen al clima y tipo de suelo de la región, que aseguran tiene un alto contenido de hierro a diferencia de otros lugares. En torno a este singular producto, se han desarrollado toda una serie de prácticas culturales que van desde su cultivo, pizca y selección catalogadas como artesanales, que siguen practicando los chileros de la zona, las cuales se han transmitido de generación en generación, convirtiéndolo en un símbolo de identidad no solo para los habitantes del municipio de Yahuallica, el principal productor, sino de toda la región alteña, condiciones que lo convirtieron en un candidato para optar por su Denominación de Origen.

Obtener la Denominación de Origen no fue fácil, por el contrario, fue toda una odisea, debieron pasar cuatro años, desde la elaboración del estudio técnico justificativo elaborado por el CIATEJ, requerido por la Ley de la Propiedad Industrial, su evaluación por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), y sortear una serie de litigios asociados al nombre, procesos legales que culminarían el 16 de marzo del 2018, cuando finalmente se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF), la declaratoria de Denominación de Origen Yahuallica, cuya región geográfica comprende nueve municipios del estado de Jalisco: Cañadas de Obregón, Cuquío, Encarnación de Díaz, Ixtlahuacán del Río, Jalostotitlán, Mexitlicacán, Teocaltiche, Villa Hidalgo y Yahuallica de González Gallo, así como dos más del vecino estado de Zacatecas: Apulco y Nochistlán de Mejía,

Con este logro, se obtuvo después de mucho tiempo, la segunda Denominación de Origen para jalisco, sumándose a la primera de ellas otorgada al Tequila en 1974.

