



## CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### Pica, pica... provecho

*Dr. Hernán Edrían Chavarría Aguilar*

**DE MI ascendencia yucateca, más de los que recuerdo tienen la sana (dicen) costumbre de masticar y deglutir ingentes cantidades de chile habanero de amor... didas, con todo y sus modestas 350mil unidades Scoville de pungencia.**

**APARTE DE ESTO**, los mexicanos en promedio engullimos este fruto con inusual entusiasmo, pero como con otras cosas “muy nuestras”, poco sabemos de él.

El chile (del náhuatl: chilli), ají, utsu, úchu o guindilla, es una variedad de pimiento picante, fruto de diversas especies del género *Capsicum*, de la familia de las solanáceas; es originario de Mesoamérica/Sudamérica tropicales y subtropicales, pero el cultivo de las especies comestibles se ha extendido por casi todo el mundo.

### Evidencias arqueológicas

**SE DESARROLLA** en todo tipo de terrenos con preferencia por las zonas húmedas, bosques y sotobosques, creciendo desde el nivel del mar en las islas del Pacífico sur, hasta unos 2400m de altitud en la zona ecuatorial de los Andes; su consumo —en diversas formas— es habitual e incluso tradicional en muchos países. Hay evidencias arqueológicas en México de que el género *Capsicum* fue cultivado hace más de 6000 años y que es uno de los primeros cultivos en toda América que se auto poliniza.

Se atribuye a Cristóbal Colón (en su segundo viaje en 1493) llevar el chile y sus semillas a España, de allí su cultivo se extendió por todo el mundo, empezando por Europa, luego —cuando España tenía control comercial de Asia— a las Filipinas, India, China, Corea y Japón, donde fueron incorporados a las cocinas locales.

Una teoría alternativa para la expansión del chile es que los portugueses lo obtuvieron de España, lo cultivaron en Goa (India), que era colonia de este país y desde allí, a Asia Central, Turquía y hasta Hungría, donde se convirtió en la especia nacional, en su variedad de pimentón.□

En 1995, el arqueólogo botánico Hakon Hjelmqvist publicó un artículo afirmando que había evidencias de la presencia de chile en Europa en épocas precolombinas.□ Según él, en una excavación en San Botulfo en Lund (Suecia) hallaron un *Capsicum frutescens* en un estrato del siglo XIII.

Hjelmqvist cree que procedía de Asia y afirma que el *Capsicum* fue descrito por Teofrasto (370-286 a.C.) en su *De historia plantarum*. Otra hipótesis dice que fue llevado a Europa septentrional por los vikingos, que podrían haber viajado a América antes que Colón, en el 985 d.C. con los viajes de Leif Eriksson y sus sucesores.□ También, en el siglo I a.C., el poeta romano Marcial menciona un *piperve crudum* en sus Libros XI y XVIII, describiéndolo como largo y con semillas, descripción que parece encajar, pero que también podría ser la pimienta larga (*Piper longum*), que era conocida en el imperio romano

.

### De que pica, pica

**EN CUANTO AL SABOR**, el picor es la irritación *pungente* o acre, con sensación de dolor/ardor agudo producido por el contacto de la mucosa bucal y papilas gustativas con algunas sustancias contenidas en varios productos hortícolas como chile, cebolla, ajos, pimienta y jengibre, se mide con la

*muy subjetiva*

escala Scoville de

*cero*

a

*15mil millones de unidades*

Las cebollas y ajos crudos contienen compuestos pungentes de *allicina* (sustancias sulfuradas) en sus células, la pimienta negra y el jengibre tienen por agente activo la

*piperina*

, en los chiles el compuesto activo es

*capsaicina*

(C

18

H

27

NO

3,

O

*[E]-N-[4-hidroxi-3-metoxibencil]-8-metil-6-nonenamida*

), esta sustancia, desencadena la sensación de acidez y calor en los canales iónicos de los *receptores del dolor*

(nociceptores) en la lengua y mucosas, siendo causante del sabor característico a los frutos de *Capsicum*, pobre defensa de la planta para evitar ser consumida por bípedos mamíferos, aunque

no afecta a las aves, que entonces son susceptibles de esparcir las semillas.

La *medicina tradicional* recomienda chile en pequeñas cantidades para estimular el apetito y la secreción de jugos gástricos, aumentar la motilidad gástrica e intestinal y combatir la faringitis, anorexia, dispepsias y gases, por su efecto analgésico lo recomienda *u*

*ntado*

en lumbalgias, calvicie, inflamaciones osteoarticulares, neuralgias post-herpéticas y otras, los

ungüentos analgésicos de esta clase por lo general se elaboran con residuos industriales de frutos sobre-madurados.

Desde el punto de vista *médico científico* dado que el chile irrita las mucosas, está contraindicado en gastritis y úlceras gastroduodenales, el uso alimentario continuo llega a producir fibrosis de la submucosa intestinal y demasiado chile de una sola vez puede provocar vómitos, diarrea, gastritis e inflamación de las vías urinarias, en dosis excesivas puede producir hipotermia y síntomas similares a los del choque anafiláctico. No debe usarse en la piel alterada, porque en aplicación tópica resulta muy irritante y puede causar dermatitis de contacto, llegando a ampollar (es vesicante).

Quien aplica sin guantes ungüentos o pomadas con capsaicina, aunque se lave deberá evitar el contacto de sus manos con las mucosas por más de 24 horas.

Aunque a muchos les pese, no hay ningún dato real acerca de otros efectos maravillosos, del chile contra el cáncer o alucinógenos *per se*, aunque durante muchos años se ha barajado que dado que lo que produce *es dolor*, y el cuerpo reacciona al mismo produciendo endorfinas, existe la probabilidad de hacerse adicto por esta reacción, sin embargo, ningún estudio serio avala esta vertiente.

En todo caso, las enchiladas son riquísimas y ¿quién le hace el feo a un delicioso chile en nogada o a unas rajas gratinadas con crema o con chorizo? Provecho.