

CHILES MEXICANOS 101

¿CUAL PICA MÁS?

VOLUMEN 1 / NÚMERO 2

Los Chiles mexicanos, ¿cual pica más?

1.- Chile Habanero: Picor: 150.000 – 325.000 unidades Scoville.

Es el chile que más pica que se produce y consume en México. Suele crecer habitualmente en zonas tropicales del continente americano, desde Brasil hasta la costa del Caribe. En México, es en Yucatán donde se produce y se consume la mayor cantidad de este chile. Se ha convertido en parte importante de la gastronomía Yucateca, pero también se produce en Baja California Sur, Chiapas, Sonora y Tabasco. Se come en todas sus etapas de maduración, verde, amarillo, anaranjado o rojo. Y va variando su picor y su sabor en ese proceso. Este chile se consume tanto en crudo como en salsas. *El chile habanero Yucateco, es uno de los dos chiles con denominación de origen que tenemos en México.*



2.- Chile Piquín: Picor: 50.000-100.000 unidades Scoville

El chile piquín se produce mayormente en Sonora y Nuevo México. El Chile Piquín es un tipo de Chile Silvestre y esto hace que sea un chile muy común cerca de ríos o arroyos. En el norte del país, en Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas también se consume y se tiene gran consumo de este chile silvestre. Poco a poco se ha domesticado, y ya se siembra en muchos lugares de Sonora dando así trabajo e ingresos a comunidades aisladas en la sierra. A este chile se le conoce de diferentes maneras dependiendo de la región donde se produzca: chiltepin, chile del monte, chile bolita por mencionar algunos. Se come así, al natural o en salsa.

3.- Chile Manzano: Picor: 30.000 – 60.000 unidades Scoville

El chile manzano viene originalmente del Sudamérica, conocido allá como Rocoto o Locoto. Es una de las especies de chiles más antiguas que se conoce. En México se cultiva en zonas frías y en altura del centro del país o en el Bajío. Su "mata" o arbusto, llega a medir hasta 3 metros y florea con flores de color lila o morado y este chile suele consumirse regularmente en salsas.





4.- Chile de árbol: Picor: 15.000 – 30.000 unidades Scoville

Este es un chile que se consume tanto crudo como en su versión seca, es largo y delgado y llega a medir hasta 7 cm. de largo. Este chile también tiene diferentes nombres, dependiendo de la región y le llegan a decir chile bravo, o cola de rata o alfilerillo. Se encuentra principalmente en Chihuahua, Zacatecas, Jalisco y Guanajuato. Existe un chile de árbol, que se cultiva en la zona de Yahualica en el norte de Jalisco con límites en el sur de Zacatecas, *El chile de Yahualica es el otro chile mexicano con denominación de origen.*



5.- Jalapeño: Picor: 2.500 – 10.000 unidades Scoville

Es el chile más común en México así como en nuestro país vecino, los Estados Unidos. Se suele comer acompañando casi cualquier platillo, y se consume en su versión con vinagre o en escabeche en lata. Su nombre viene de la ciudad de Xalapa, en Veracruz, y a pesar de que no es la zona donde se produce mayor cantidad de este chile, antiguamente sí lo era. También se le conoce como chile cuaresmeño, por la época en que suele cosecharse. *El chile chipotle es el chile Jalapeño seco*, y proviene de la palabra náhuatl chilpochtli, que significa “Chile Ahumado”. Para tener chile chipotle, el chile jalapeño se seca, posteriormente se ahuma y se sazona.



6.- Chile Morrón: Picor: 0 unidades Scoville

El chile morrón es “el negrito en el arroz” de las variedades de chiles que tenemos en México. El chile Morrón, no pica, más bien tiene un sabor dulce. Se consume en sus etapas de maduración verde, anaranjado, amarillo y rojo donde se va intensificando el dulzor de su sabor en cada etapa. Otros nombres para este chile es chile dulce, bell pepper, California gopher o Valencia.

Entre los más conocidos están el habanero, con el más alto contenido de capsaicina, el poblano, manzano, serrano, cascabel, chipotle, chilaca, catarina, güero, chicostle, costeño, de árbol, morita, piquín, entre muchos más que toman distintos nombres cuando están frescos o secos y son de una u otra región.

