

Cartografía de Sabores

Jitomate pepinillo criollo



Jitomate pepinillo criollo / Rámbhú sú'wuá (mè'phàà de Acatepec, Guerrero)

El jitomate es uno de los cultivos más importantes de México, ya que ocupa el lugar número diez en superficie sembrada en el ámbito mundial. En nuestro país, el consumo por persona es de 13.8 kilogramos, lo cual indica la importancia que tiene en nuestra dieta y consumo diario, pues, además de ser fundamental en las salsas, caldillos y ensaladas, tiene propiedades medicinales: es antiséptico, alcalinizante, depurativo, diurético, digestivo, laxante, desinflamatorio y remineralizante.

Entre 2013 y 2016, la producción aumentó 35%, al pasar de 2 millones 52 mil toneladas a 2 millones 769 mil, debido a que esta especie de hortaliza es la más cultivada tanto a cielo abierto como en invernadero.

A lo largo del país se siembran diferentes tipos de jitomate, por ejemplo: bola, cherry, racimo y campari, pero el más comercializado es el saladette. Es necesario aclarar que existen más tipos de jitomates silvestres a lo largo del territorio, como el jitomate pepinillo criollo, y que es una valiosa labor el continuar con su reproducción y consumo.



DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

TRABAJAR con las INVISIBLES

CulturasPopularesOficial
@dgcpopulares
culturas.populares

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



GOBIERNO DE MÉXICO

CULTURA

SECRETARÍA DE CULTURA

Antonino González Candia

Campesino y estudiante de permacultura de Acatepec, Guerrero

Cuando pienso en el jitomate, viene mucho a mí el recuerdo de cuando tenía entre seis y ocho años: veía cómo mi papá cultivaba jitomates rámbhú sú'wuá, una especie silvestre. Me gustaba mucho comérmelos, tienen un sabor muy particular, son *muy* deliciosos.

Este jitomate se come crudo, pero también en salsa, con frijol, con pollo, en caldo de res... es parte de muchos platillos. Aunque su consumo ha disminuido debido a que cada vez hay menos gente que lo siembra, sigue siendo muy importante en mi comunidad.

Generalmente son las mujeres quienes se apropián de la cocina, pero también los hombres somos partícipes en la preparación de alimentos; es un trabajo colectivo, no individual. Cada familia tiene su forma de organizarse, pero nunca se deja que una sola persona se haga cargo de todo.

El jitomate se cultiva en milpa, que en mè'phàà es xtóó; se siembra intercalado con calabaza, frijol, jamaica, entre otros alimentos. La importancia de guardar las semillas es compartirlas con la gente de la comunidad para que ese cultivo se siga preservando, para que esas raíces se sigan conservando. Seguro, mi abuelo le dio a mi papá esa semilla hace mucho tiempo y ahora mi papá se las comparte a las demás personas.

Ojalá sigamos apostando por las técnicas agroecológicas de cultivo, pues, además de lo económico, son importantes para conservar la salud de la comunidad.



PLATILLO TÍPICO EN LAS COMUNIDADES MÈ'PHÀÀ (GA'NISU DRÍ'GÚ MÈ'PHÀÀ)

INGREDIENTES

- 1 kilo de frijol
- 3 litros de agua
- 6 piezas de jitomate pepinillo criollo
- 4 piezas de hoja santa
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- Limpiar y lavar el frijol. Una vez lavado, dejarlo remojando una noche en un balde de agua.
- Al día siguiente, tirar el agua y cocer el frijol en olla de barro durante dos o tres horas; mover constantemente. Una vez que los frijoles estén blandos, poner sal al gusto.
- Agregar el jitomate pepinillo criollo cortado en trozos, junto con la hoja santa.
- Cocinar por 10 minutos más.
- Acompañar con tortilla echa a mano.



La lengua mè'phàà es una lengua tonal que pertenece a la familia lingüística otomangue. Mè'phàà significa 'hombre sin cuerpo' u 'hombre libre'. Esta lengua tiene nueve variantes lingüísticas con un grado no inmediato de desaparición. Se habla en dieciocho municipios del estado de Guerrero por 127 244 personas.*

Somos lo que comemos. Hablamos lo que somos. Hablar lo que comemos da gusto. Nuestro deseo es que esta cartografía le dé ruta a su gusto.

* Fuente: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI).