

Cartografía de Sabores

Chile rayado ahumado



Chile rayado ahumado/Rayado bexãñi (hñähñu de la Sierra Gorda de Hidalgo)

El chile rayado es una especie que se produce exclusivamente en la Sierra Gorda del estado de Hidalgo, principalmente en el municipio de La Misión. Este ingrediente aporta grandes cantidades de fibra, proteínas y vitaminas a quien lo consume. También funciona para prevenir problemas cardiovasculares y digestivos.

Mide entre cinco y siete centímetros, es de color rojo con rayas blancas horizontales y verticales; de ahí deriva su nombre. Este chile es propiamente un jalapeño de la zona montañosa con un mayor picor o pungencia, diferente al del chile chipotle que se produce en Chihuahua y Zacatecas.

En La Misión se recolectan anualmente cuarenta toneladas de chile rayado, cuando hay buena producción, pues su siembra es una actividad que realiza gran parte de la población de la zona. Su proceso de deshidratación es una ardua labor que permite que tenga un sabor ahumado, lo que lo hace muy codiciado.



DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

TRABAJAR con las INVISIBLES

[f 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

Benjamín Benítez Mendoza

Ingeniero agrónomo y productor, transformador del chile rayado a chipotle, de la Misión, Hidalgo

Desde niño, las actividades agrícola y ganadera estuvieron presentes en mis días debido a que mis abuelos y mis padres se dedicaron a esas labores. Cuando tenía entre cinco y ocho años, comencé a involucrarme en el proceso de la cosecha, de andar en la zona de cultivos de chile, en la que había otros cultivos, como el maíz y la calabaza, para aprovechar el espacio.

Como el lugar donde cultivábamos estaba lejos y era imposible llegar en coche, transportábamos los chiles en nuestras espaldas, para llevarlos a secar en los hornos de piedra, también llamados *copiles*. Éstos son rectangulares, huecos, construidos ya sea con ladrillo o con piedra y lodo. Teníamos toda esa experiencia para seleccionar los chiles, prender el horno y meterlos, debido a que auxiliábamos a mis abuelos, a mi padre y a mis tíos

Una vez secos, se guardan, porque, como es un cultivo estacional que se da en junio y julio, la venta o el consumo se debe administrar durante todo el año. Es la principal fuente de ingresos económicos para muchas familias del municipio de La Misión en el estado de Hidalgo.

Algo que tenemos presente es que las personas mayores, nuestros ancianos, son quienes se dedican al cultivo del chile rayado chipotle. Actualmente, muchos jóvenes de la comunidad se van a estudiar o a trabajar a Estados Unidos y ya no regresan. Además, la erosión de la tierra hace que se tenga que estar rotando el cultivo. Por eso, mi recomendación para los jóvenes es que cuidemos lo que está, lo que distingue a nuestra comunidad, que es la producción y el cultivo del chile rayado; que ayudemos a que no caiga esta producción, que aporten su granito de arena.



CAMARONES CON CHILE RAYADO AHUMADO

INGREDIENTES

- 1 kilo de camarón grande
- 5 jitomates
- 4 chiles rayados ahumados (chipotle)
- ½ pieza de cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de comino
- 3 pimientas
- 3 clavos de olor
- Epazote al gusto
- Sal al gusto
- 2 litros y medio de agua
- Aceite vegetal

PREPARACIÓN

- Lavar los camarones y ponerlos a cocer en una olla con 2 litros de agua y sal al gusto.
- Cocer los jitomates en el agua y tostar los chiles rayados chipotle en el comal a fuego lento. Ya tostados los chiles, en el mismo comal, tostar el comino, la cebolla, los ajos y las demás especias.
- Moler en la licuadora los jitomates, chiles, cebolla, ajos y las especias.
- Calentar el aceite en una olla y freír los ingredientes previamente licuados. Cuando hiervan, agregar los camarones ya cocidos y epazote al gusto; dejar hervir durante 10 minutos.
- Se les pueden agregar nopales cocidos cortados en pequeños rectángulos y garbanzos también cocidos.

El hñähñu (otomí) del Valle del Mezquital es una lengua indígena hablada por aproximadamente 291 mil personas en el territorio nacional. En 36 municipios del estado de Hidalgo hay más de 80 mil hablantes, lo que lo hace el estado de la república en el que más se habla esta lengua.*

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).