



C A P Í T U L O 1 3

EL CHILE AMASHITO (*CAPSICUM ANNUM* VAR. *GLABRIUSCULUM*), PATRIMONIO BIOCULTURAL EN CENTLA, TABASCO

Jaime Carrillo Contreras

<https://orcid.org/0000-0001-6343-8761>

Guadalupe Morales Valenzuela

<https://orcid.org/0000-0003-4289-5415>

RESUMEN: Los chiles en México son parte esencial del patrimonio biocultural debido a su presencia desde la época prehispánica hasta la actualidad; por lo tanto, sus usos son diversos. En Tabasco el chile amashito (*Capsicum annum* var. *Glabriusculum*), es considerado una especie silvestre de uso común en comunidades rurales e indígenas relacionados directamente con la cultura. Aunque se han hecho esfuerzos para promover el cultivo de este chile en la región, se desconocen las experiencias de manejo local, por lo que fue importante conocer los espacios donde existe y sus usos relacionados con la cultura que permitan su conservación. Este trabajo se realizó en seis localidades del municipio de Centla utilizando la metodología cualitativa mediante la técnica de la entrevista. Se registró un total de 125 plantas de chile amashito entre las 14 familias entrevistadas. Con respecto a los usos, las personas mencionan mayormente el consumo en forma de salsa, y si existe excedente se pone a la venta o se realiza encurtido, además se mencionó el uso medicinal. La importancia del chile amashito en las comunidades está relacionada con la gastronomía y el manejo que le dan en los espacios rurales y urbanos y forman parte del patrimonio biocultural de Tabasco.

PALABRAS CLAVES: Prácticas, indígena, economía, solares, salud.

INTRODUCCIÓN

Hablar de una de las plantas importantes dentro de la comida mexicana como es el chile, es probable que no sea solo el valor botánico, sino el valor cultural que tiene debido a la aceptación del chile en nuestro país. El valor cultural, está relacionado probablemente, como plantea Long (2011) debido a que las mujeres y niños se han

encargado de las tareas de la colecta de plantas silvestres para la alimentación y fueron desarrollando los conocimientos del sitio y del hábitat. Por lo tanto, fueron desarrollando una práctica sobre el uso de las partes de las plantas en función de las necesidades.

El chile como menciona Lomelí (1991) en uno de sus escritos “es el rey, el alma de los mexicanos” porque es alimento, medicina, droga y consuelo; si no, fuera por la presencia del chile, México estaría amenazado en su nacionalidad e identidad cultural.

El *Capsicum* es un género de chile que es el antecesor de muchas variedades que existen en México, y como menciona Long (2011), aunque ha sido domesticado por las culturas prehispánicas (4121 a.C.), existen variedades silvestres o semi silvestres como la que abordaremos en este documento el chile amashito *Capsicum annuum* var. *Glabriusculum*.

En Tabasco, como parte del sureste de México seguramente el chile amashito sirvió de intercambio en los mercados prehispánicos en diversas culturas; sin embargo, actualmente se sigue vendiendo en muchos mercados de los municipios de nuestro estado y buscado por su picor y sabor tanto en verde como con frutos rojos. Dentro de las familias campesinas hemos visto que el chile es consumido cuando las personas tienen su descanso a mitad de la jornada de trabajo en las parcelas o cuando van a campo a realizar algún trabajo. Esta se combina con la bebida prehispánica “Pozol” para fortalecer o dar fuerza de nuevo para el trabajo en las actividades de campo; esto se da tanto en la Municipio de Tacotalpa como en el Municipio de Centla (Comunicación personal).

Además, el amashito es considerado una especie silvestre de uso común en comunidades rurales e indígenas y que está relacionado directamente con la cultura de los Yokotanes de Tabasco. Aunque se han hecho esfuerzos para promover el cultivo de este chile en la región, se desconocen las experiencias de manejo local, por lo que fue importante en esta investigación conocer los espacios donde existe este recurso natural y los usos relacionados con las personas que lo consumen en el municipio de Centla.

MATERIALES Y MÉTODOS

Este trabajo de investigación se realizó en los meses de octubre y noviembre del año 2022, como parte de la materia Territorio y Turismo en la licenciatura en Desarrollo Turístico de la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco (UIET), que implicaba abordar algún tema sobre patrimonio biocultural; donde estudiantes desarrollaron el gusto por la investigación y en este caso con la aplicación del enfoque cualitativo, utilizando técnicas como las entrevistas para que obtuvieran la experiencia de identificar el número de plantas de chile que tienen algunas personas; así como el uso que le dan, para mayor detalle de la metodología se puede ver la Figura 1.

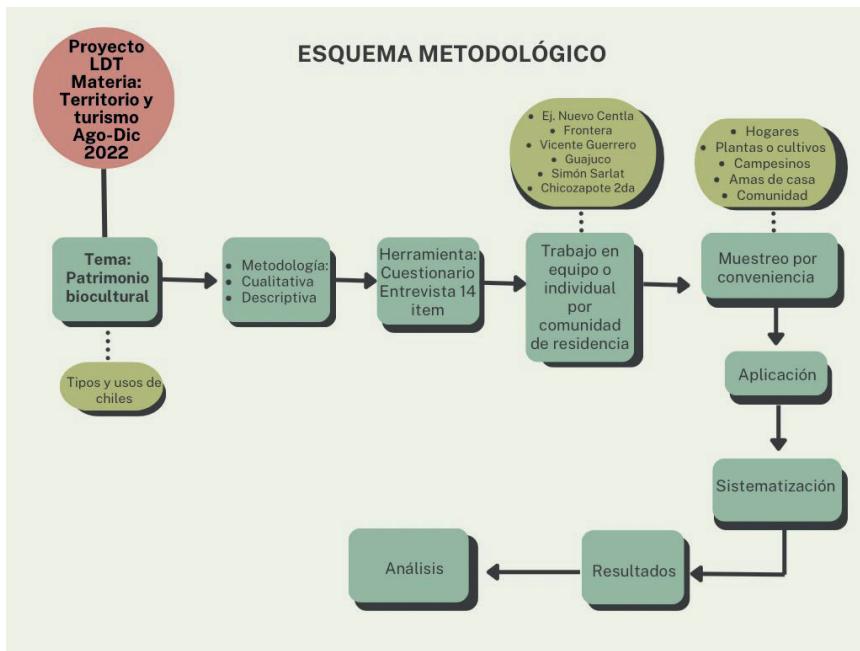


Figura 1. Esquema metodológico para la realización de la investigación.

Por lo tanto, se trata de abordar el tema de forma descriptiva, debido a que se realizó una revisión documental y el municipio de Centla, no se presenta datos de estudios previos sobre los usos del chile amashito. Por lo anterior la selección de las comunidades fue bajo el criterio del lugar donde provenían los estudiantes de segundo semestre de la licenciatura en Desarrollo Turístico de la UIET en ese momento. Las comunidades elegidas fueron: Nuevo Centla; Simón Sarlat, Guajuco, Frontera, Chicozapote 2da y Vicente Guerrero, pertenecientes al municipio de Centla, ver en la Figura 2. Se reconocen como comunidades rurales a Guajuco y Chicozapote 2da y Nuevo Centla y urbanas a Frontera, Vicente Guerrero y Simón Sarlat.



Figura 2. Localización de las seis localidades del municipio de Centla, Tabasco.

Fuente: Observatorio Turístico del Estado de Tabasco. QGIS 3.32.3

Considerando la información del compendio de información geográfica municipal del Instituto Nacional de Estadística, y Geografía, INEGI, (2010), a continuación, se describen algunas características del municipio de Centla.

El municipio de Centla se ubica en el estado de Tabasco entre los paralelos 18°03' y 18°40' de latitud norte; los meridianos 92°12' y 93°06' de longitud oeste; altitud entre 0 y 100 m. Colinda al norte con el Golfo de México y el estado de Campeche; al este con el estado de Campeche y con los municipios de Jonuta y Macuspana; al sur con los municipios de Macuspana y Centro; al oeste con los municipios de Centro, Nacajuca, Jalpa de Méndez, Paraíso y el Golfo de México. Ocupa el 10.88% de la superficie del estado. Cuenta con 196 localidades y una población total de 102, 110 habitantes.

La fisiografía del municipio pertenece a la provincia Llanura Costera del Golfo Sur (100%) y la Subprovincia se reconoce como Llanuras y Pantanos Tabasqueños (100%), el Sistemas de topoformas pertenece a la Llanura aluvial costera inundable (87.18%), Llanura de barreras inundable con dunas (12.57%) y Playa o barra inundable (0.25%).

El clima de este municipio presenta un rango de temperatura entre los 24 – 26°C, el rango de precipitación oscila entre los 2 000 – 2 500 mm, el tipo de clima que se presenta para toda esta zona es denominado Cálido húmedo con abundantes lluvias en verano (100%).

En lo que corresponde a las características geológicas este municipio pertenece al período Cuaternario (95.06%), con predominio de suelo originado por el palustre (66.64%), litoral (23.59%), aluvial (2.89%) y lacustre (1.94%). En lo que corresponde al tipo de suelo que se presenta en el municipio de Centla existen suelos dominantes como el Gleysol (72.63%), Solonchak (10.56%), Arenosol (10.27%) y Vertisol (1.60%).

En lo que respecta a la población de las localidades rurales El Guajuco cuenta con 442 personas, Chicozapote 2da con 582 y nuevo Centla con 796; y las que son de tipo urbana Simón Sarlat con 3,317 habitantes, Vicente Guerrero con 9, 354 y Frontera con 23,024 habitantes.

Posteriormente se realizó la construcción del cuestionario sobre el tema de las plantas de chile amashito y su uso. En este momento, se obtuvo 14 ítem para la aplicación de la entrevista.

Para el muestreo, se tomaron en cuenta algunos criterios como entrevistar a personas que en sus traspatrios o solares tuvieran plantas de chile, hombres o mujeres, de preferencia que fueran originarios de la comunidad. Por lo anterior el tipo de muestreo fue por conveniencia; debido a que es muy poco sabido que existen pocas personas que tienen cultivos; están formadas por los casos disponibles a los cuales tenemos acceso como menciona Hernández et al. (2014).

Se realizaron 14 entrevistas (7 mujeres y 7 hombres) en las seis localidades (figura 3) durante el mes de octubre de 2022, donde se pidió permiso a las personas para poder realizar la entrevista, hacer el registro de los cultivos o plantas de chile en el traspatio.

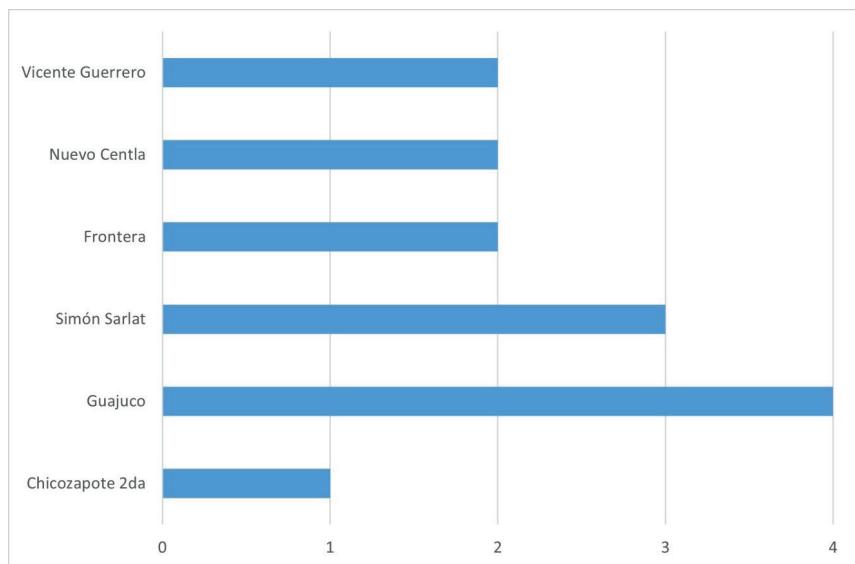


Figura 3. Entrevistas realizadas en el municipio de Centla, Tabasco.

RESULTADOS

El 50% de los entrevistados fueron mujeres y 50 % hombres en edades de 31 hasta 87 años con un promedio 52.5 años.

Se registró un total de 162 plantas de cinco tipos de chile en los traspatrios de las seis localidades, de los cuales el más abundante fue amashito seguido por Pico Paloma, Dulce, Morrón y finalmente Habanero (figura 4)

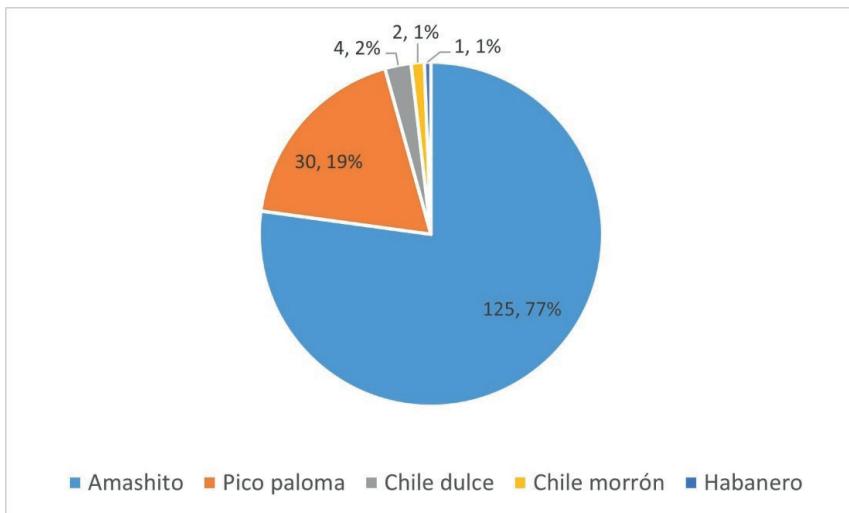


Figura 4. Cantidad y tipos de chiles encontrados en comunidades de Centla.

Es importante señalar que el chile amashito se encontró en los traspatrios de las seis comunidades, el pico paloma en cuatro, el morrón en dos y el habanero y dulce en una sola comunidad. Los chiles con menor presencia se encontraron en Guajuco y Simón Sarlat: el chile morrón en Guajuco y Simón Sarlat, el chile dulce en El Guajuco y el habanero se presentó solo en Simón Sarlat. Esto muestra que el chile amashito es uno de los más importantes para las familias rurales y urbanas.

Tabla 1. Número de plantas de chiles por localidad en el municipio de Centla, Tabasco.

Comunidad	Amashito	Subtotal	Pico paloma	Subtotal	Chile dulce	Subtotal	Chile morrón	Subtotal	Habanero	Subtotal
Chicozapote 2da	6	6	26	26	0	0	0	0	0	0
Guajuco	1	67	0	1	1	4	0	1	0	0
Guajuco	8		0		1		1		0	
Guajuco	5		0		1		0		0	
Guajuco	53		1		1		0		0	
Simón Sarlat	7	16	1	2	0	0	0	1	0	1
Simón Sarlat	4		1		0		0		0	
Simón Sarlat	5		0		0		1		1	
Frontera	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0
Frontera	1		1		0		0		0	
Nuevo Centla	20	28	0	0	0	0	0	0	0	0
Nuevo Centla	8		0		0		0		0	
Vicente Guerrero	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0
Vicente Guerrero	5		0		0		0		0	
Total		125		30		4		2		1

En lo que respecta a su manejo, no se mencionaron prácticas, pero se observaron almácigos para su cultivo en las visitas realizadas como se observa en la figura 5. Esto tiene relación con lo que se comenta de que han sido estudiadas sus semillas domesticadas como menciona (Barboza, et al 2022).



Figura 5. Cultivo de chile amashito *C. annuum* var. *Glabriusculum* en la localidad de Guajuco, Centla, Tabasco.

Fuente: Cristhel Guadalupe García Díaz.

Las formas de uso de los chiles en las seis localidades se puede observar en la Figura 6 que en estos resultados se consideraron el uso y forma de uso, la primera relacionada con una cuestión económica que corresponde a las personas que solo usan el chile para consumo propio; es decir que la producción de chile es solo para que lo consuma su familia y otra para quienes consideran el consumo propio y venta con fines económicos; es decir que cuando existe demasia no solo se produce para consumo familiar, sino que el excedente se vende. Por otro lado, se abarcó la forma de uso que tiene relación práctica en la aplicación del chile, si se utiliza para remedios

caseros, encurtido o salsa. En el caso de encurtido se distribuye como menciona (Espinosa et al 2022) en los mercados de la ciudad de Villahermosa, capital del estado de Tabasco, como una forma de recursos artesanales alimenticios.

Con respecto al consumo, solo 12 de 14 entrevistas mencionaron que consumen el chile amashito en Guajuco, Chicozapote, Simón Sarlat, Frontera y Vicente Guerrero todos los entrevistados consumen el chile, en Nuevo Centla no se mencionó. En las respuestas que habla sobre el consumo y que se utiliza para venta solo 5 personas consideraron hacerlo de esta forma y las localidades donde se mencionó fue Chicozapote, Guajuco, Simón Sarlat y Nuevo Centla; Frontera y Vicente Guerrero no se menciona.

En la forma de uso como remedio casero solo se mencionó en dos, una en Simón Sarlat y Nuevo Centla. El chile utilizado en forma de encurtido se mencionó en 6 entrevistas de las cuales mencionaron en las localidades de Chicozapote, Guajuco, Simón Sarlat, Nuevo Centla y Frontera. La última forma se consideró en forma de salsa, la cual tuvo más aceptación con 11 entrevistas que mencionaron este uso. Solo en Simón Sarlat no se mencionó que se utiliza el chile amashito para salsa.

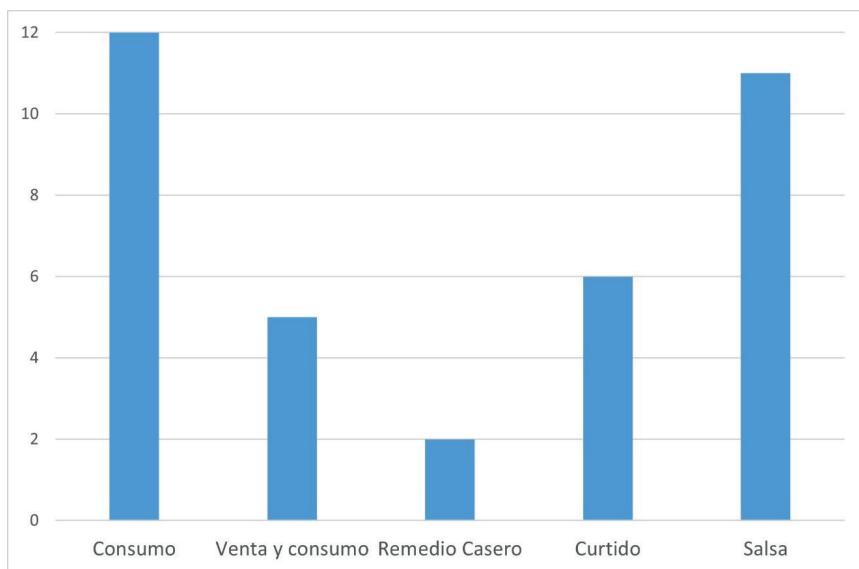


Figura 6. Número de entrevistas y usos del chile amashito *C. annum* var. *Glabriusculum*.

DISCUSIÓN

Hablar de patrimonio biocultural es necesario entender que es una trama de tres partes imbricadas que implican el saber, la cosmovisión y la práctica dado el manejo de un recurso natural de acuerdo con los patrones culturales en un territorio indígena, que aún poblaciones en México conservan esas características desde tiempos ancestrales (Boege, 2008 y Aguilar-Meléndez, et al 2021). En este caso, como menciona Vázquez-Dávila (1996), la conservación de este patrimonio depende del manejo del chile amashito que las comunidades chontales y campesinas como menciona (Jardón, 2020), además de que en Tabasco le dan en relación a la protección del ave *Pitangus sulphuratus* (Pistoqué o Chilera) que se encuentran en una relación de protocolooperación en la cuales todos se benefician, en el caso de las personas con el consumo de chile que está dispuesto a partir de los beneficios de la planta silvestre y la relación con el ave. El ave también se alimenta de los frutos de chile y al mismo tiempo toma el rol de preparar la semilla para el proceso de germinación y posteriormente como dispersor de la semilla de chile como sugiere también (Balderas, et al 2023) donde menciona que el chile por su color rojo es atractivo para las aves.

Estos recursos alimenticios como el chile mencionan Morales y Padilla (2019) que son de uso común en comunidades rurales (Latournerie et al 2020) e indígenas, por lo tanto, hemos encontrado en pequeños patios traseros (traspatio) o huertos familiares como menciona (Salinas et al 2010) en ciudades o zonas urbanas como en el caso de la cabecera municipal de Centla (Frontera) donde se realizó entrevista sobre el chile amashito. Los resultados refieren que si es más común encontrar más plantas en zonas rurales que en zonas urbanas. Aunque en las zonas urbanas se haya encontrado menos plantas, si existe mayor población indígena y que probablemente está relacionado con ser localidades más antiguas como Vicente Guerrero (Centro Integrador) y Simón Sarlat; que en términos de conservación del patrimonio pueden realizarse esfuerzos en donde hay mayor cantidad de plantas porque seguramente existe el manejo del recurso natural, sin embargo, en las zonas urbanas también es necesario.

De las seis localidades donde se realizaron las entrevistas tres son consideradas urbanas, definidas como aquellas donde habitan más de 2,500 personas según INEGI (2020). Para contextualizar el municipio de Centla, hasta el año 2020 con respecto al total de población según el censo de población y vivienda contaba con 107, 731 personas que representan el 4.5% de la población total en el estado de Tabasco; y con el 11.78% de población que habla una lengua indígena (HLI); es decir aproximadamente 12, 690 personas. En la cabecera municipal (Frontera) se cuenta con un total de población de 23, 024 personas de las cuales se consideran indígenas el 2.1% con 483 personas, en HLI 0.77% con 177 personas. Otra de la zona

urbana como es la localidad de Vicente Guerrero cuenta con una población de 9,354 personas, de las cuales se consideran indígenas el 43.75% con aproximadamente 4,092 y HLI 19.32% con 1,807 y un porcentaje muy bajo que son monolingües 0.09% con 8 personas. En Simón Sarlat, otra población que tiene característica de tendencia urbana cuenta con 3,317 personas, de las cuales se consideran indígenas el 35.97% con aproximadamente 1194 personas, y los que son HLI con el 16.79% con 557 personas y de las que solo son monolingües el 0.09% con 3 personas.

Las tres comunidades rurales fueron Nuevo Centla que cuenta con una población de 796 habitantes, de los cuales el 1.38% se consideran indígenas, el 0.38% son HLI; Chicozapote 2da sección cuenta con una población de 582 habitantes de los cuales el 15.64% se consideran indígenas, el 7.39% son HLI con 43 personas; y Guajuco que presenta una población de 442 habitantes, el 34.39% se consideran indígenas y el 23.53% son HLI (INEGI, 2020).

A pesar de las transformaciones del campo hacia la construcción de zonas urbanas y de tener menores poblaciones indígenas, aún se conservan las prácticas sobre el manejo del chile, pero que están en riesgo de desaparecer. Por ello es necesario establecer acciones donde las personas puedan dialogar en función de la importancia que tiene el chile amashito y que se tomen acuerdos para construir una forma que beneficie la conservación. Como se menciona en el libro de los Chiles en México de Vásquez-Dávila et al. (2021) es de gran reconocimiento cuando se realizan los esfuerzos de intercambio, diálogo y degustación con el fin de dar a conocer la integración de diversos saberes.

En lo que encontramos con respecto a las personas que manejan estos recursos, tanto hombres como mujeres realizan labores de cuidado. Es importante desde la perspectiva de género, ya que coincide con lo que menciona Long (2011) que el chile en nuestro país tiene un alto valor cultural debido a que las mujeres y niños se han encargado de las tareas en la colecta de plantas silvestres para la alimentación y fueron desarrollando los conocimientos del sitio y del hábitat. Con esto podemos entender que, aunque haya pocos HLI, aún conserva prácticas de manejo sobre los recursos naturales que consideran importantes y que reflejan esos elementos culturales de la identidad de un pueblo.

Por otro lado, cabe resaltar los tipos de chile que tienen una función principal en la gastronomía de los hogares de las comunidades de Centla y que se distribuyen en la zona costera (González et al 2015). A partir de los resultados es necesario mencionar que las personas tienen chiles domesticados y silvestres en sus traspatrios o parcelas que los manejan para diferentes usos. En esta investigación además del chile amashito se encontró que existen otros chiles que se usan regularmente en la cocina tabasqueña que se consideran domesticados y que sirven como ingredientes

en muchos platos elaborados como el chile morrón y el chile dulce, también se encontró una sola planta de habanero (*C. chinensis*) y que se cultiva en México (Long, 2017).

Sin embargo, es interesante lo que se observó que otras de las plantas de chile que le siguen al amashito es el pico paloma, este considerado silvestre, dado que se encontraron 125 plantas de chile amashito en total, al menos 2 plantas en algún hogar, pero la mayoría de las plantas se ubicaron en la comunidad de Guajuco y 30 de chile pico paloma, este último se ubicaron la mayoría de las plantas en la comunidad de Chicozapote.

Otro tema importante sobre el patrimonio biocultural y que tiene relación con la práctica es el uso que le asignan las personas a los recursos naturales. En este trabajo se encontró que la mayor parte de las entrevistas señalan, que el chile amashito es muy consumido como un aderezo culinario en platos principales, condimento, encurtido y ensaladas. Este tuvo la mayor mención como consumo (12 menciones de las 14 entrevistas), refiriéndose principalmente en forma de salsa (11 de 14 entrevistas), lo cual coincide por lo encontrado por Martínez et al. (2021) en comunidades rurales de Querétaro con este mismo tipo de chile. Esto indica que tiene una fuerte demanda en el acompañamiento de sus alimentos, tal como menciona Aguilar-Meléndez et al. (2019). Además de que se ha comprobado los beneficios alimenticios al consumir los chiles tradicionalmente para estimular el apetito y la circulación sanguínea, debido a que contiene una buena fuente de carotenoides, capsaicinoides y tocoferoles (López y Yáñez, 2023).

Otros usos del chile amashito, y que se menciona en menor medida, considerado por las personas como remedios caseros en Simón Sarlat y Nuevo Centla (2 de 14 entrevistas) relacionado con la medicina tradicional de estos pueblos, existen dos formas de utilizarlos: para el mal de ojo se agarran las hojas tiernas de la planta se ponen en un recipiente con agua y se coloca alcohol, se macera y posteriormente se pasa en la cabeza del niño, tal como lo reportan Morales Valenzuela y Villegas Ramírez (2023) para la sierra de Tabasco. También se mencionó que, para el tratamiento de este mismo padecimiento, se cortan nueve chiles, se colocan en un recipiente y se pasa nueve veces en forma de cruz en la frente del bebé. Por lo que se considera un componente importante de la cultura y tradiciones de los pueblos que lo aprovechan (Bañuelos et al., 2008).

Sin embargo, se reporta en otras investigaciones en comunidades como la ranchería Guineo de Tabasco el uso de chile amashito y pico paloma como remedios caseros para controlar el calor en los animales como pollos, pavos y patos cuando presentan calentamiento de cabeza, pasando los chiles por la cabeza del animal para que absorban el calor (Nava et al., 2019).

En lo que respecta a la conservación, cuando las personas requieren seguir consumiendo el chile, pero necesitan conservarlo en el tiempo para seguir degustando, tienen la opción de curtirlo (encurtido).

También es importante señalar que el chile amashito, adquiere una opción económica como señala Narez-Jiménez et al. (2014) se debe a que son los morfotipos preferidos para consumo y venta local para acompañar platillos típicos de la gastronomía del estado; por lo tanto, debido al valor que adquiere en los mercados locales de los municipios del estado de Tabasco, por ello las entrevistas se menciona que se utiliza para la venta.

CONCLUSIONES

Por todo lo anterior es necesario que se considere que los territorios y específicamente los espacios como traspasio y parcelas en zonas rurales y urbanas en el Municipio de Centla se puedan identificar para tener una amplia detección de los lugares que cuentan con chile amashito y así promover acciones en favor de la conservación de este patrimonio biocultural de Tabasco; independientemente si son comunidades que no tengan el 40% de población indígena o sean mujeres o hombres que realicen manejo del chile. Derivado de los usos tiene trascendencia cultural ya que para los pobladores es el chile que consideran mejor en sus alimentos debido a que se detectaron 125 plantas y considerar el chile pico paloma que son silvestres y que también es referencia en las comunidades; por otro lado respecto a lo económico determinar los precios que tienen en el mercado y sus temporadas porque el precio está determinado por la producción y con respecto a la salud hay que seguir indagando sobre las enfermedades que se curan, el procedimiento e importancia del chile en la medicina tradicional.

REFERENCIAS

Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Manzanero-Medina, G. I., & Katz, E. (2021). Chile (*Capsicum spp.*) as Food-Medicine Continuum in Multiethnic Mexico. *Foods*, 10(10). <https://doi.org/10.3390/foods10102502>.

Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Katz, E., & Colorado, M. R. H. (Eds.). (2019). Los chiles que le dan sabor al mundo. IRD Éditions.

Balderas Quezada, K. I., Piña Ramírez, F. J., García Muñoz, S. A., Soto Parra, J. M., & Yáñez Muñoz, R. M. (2023). Chile Piquín (*Capsicum annuum var. Glabriusculum*) Tesoro Picante de la Naturaleza. *Revista Biológico Agropecuaria Tuxpan*, 11(2), 18–23. <https://doi.org/10.47808/revistabioagro.v11i2.485>.

- Bañuelos, N., P. L. Salido y A. Gardea (2008). Etnobotánica del chiltepín. Pequeño gran señor en la cultura de los sonorenses. *Estudios Sociales*, 16(32), 177-205.
- Barboza, G. E., García, C. C., Bianchetti, L. de B., Romero, M. V., & Scaldaferro, M. (2022). Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum* L., Solanaceae). *PhytoKeys*, 200, 1–423. <https://doi.org/10.3897/phytokeys.200.71667>
- Boege, Eckart. (2008). El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas. Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH); Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI).
- Espinosa-Moreno, J., Carrera-Lanestosa, A., Centurión-Hidalgo, D., Baeza-Mendoza, L., García-Centurión, J. A., & Sánchez-Ruiz, B. A. (2022). Identificación de los alimentos tradicionales de Tabasco para la determinación de su potencial como artesanía alimentaria. Estudios Sociales. *Revista De Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 32(59). <https://doi.org/10.24836/es.v32i59.1209>.
- González-Cortés, N., Jiménez Vera R., Guerra Baños, EC., Silos Espino, H. y Payro de la Cruz E. (2015). Germinación del chile amashito (*Capsicum annuum* L. var. *Glabriusculum*) en el sureste mexicano. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. 11: 2211-2218 p. DOI: <https://doi.org/10.29312/remexca.v0i11.800>.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). Metodología de la investigación Mc Graw Hill. México D. F: Interamericana Editores.
- INEGI. (2010). *Compendio de información geográfica municipal*. Centla, Tabasco.
- Instituto Nacional de Geografía y Estadística. (08 de noviembre 2023). Cuéntame de México. Población. https://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/rur_urb.aspx?tema=P#:~:text=De%20acuerdo%20con%20el%20INEGI,viven%20m%C3%A1s%20de%202022%2C500%20personas.
- Jardón, Barbolla L. (2020). Chiles, bosques y cultura: La domesticación y el valor de uso. https://www.researchgate.net/publication/340633532_CHILES_BOSQUES_Y_CULTURA_LA_DOMESTICACION_Y_EL_VALOR_DE_USO.
- Latournerie-Moreno, L., Gutiérrez-Burón, R., Garruña-Hernández, R., Ruiz-Sánchez, E., Lara-Martín, A. R., & Castaño-Nájera, G. (2020). Diversidad fenotípica de chile Amashito de Tabasco y Chiapas, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 11(3), 649–662. <https://doi.org/10.29312/remexca.v11i3.2087>
- Lomelí, A. (1991). El arte de cocinar con chile. Editorial Contenido, SA de CV.

Long, T. J. (2011). Los senderos prehispánicos del *Capsicum*. *Históricas Digital*, 23, 79-106. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/caminosymercados/mercados.html>

Long, J. (2017). Orígenes, rutas y evolución del “*Capsicum*”. *Artes de México*, (126), 9-17.

López Ordaz, P., & Yáñez Fernández, J. (2023). Propiedades farmacológicas del chile (*Capsicum*) y sus beneficios en la salud humana: Una revisión bibliográfica. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(2), 3827-3840. <https://doi.org/10.56712/latam.v4i2.873>.

Martínez Torres, H. L., Montes Hernández, S., Corona Torres, T., & Vibrans, H. (2021). *Etnobotánica del chile quipín en seis municipios de Querétaro*. In M. A. Vásquez Dávila, A. Aguilar Meléndez, E. Katz, & G. I. Manzanero Medina (éds.), *Chiles en México (1)*. IRD Éditions. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.45866>

Morales, Valenzuela G. y Padilla, Vega J. (2019). Tecnología para el desarrollo sustentable de la cadena agroindustrial de chile amashito (*Capsicum annuum* var. *Glabriusculum*). Universidad Intercultural del Estado de Tabasco.

Morales-Valenzuela, G, Villegas-Ramírez, M. I., & García Hernández, J. J. (2023). Etnobotánica del chile amashito (*Capsicum annuum* var. *Glabriusculum*) en el ejido Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco. p. 103-110. En: Hernández-Hernández, C. & D. Sumano-López. Innovaciones científicas y tecnológicas para el desarrollo sostenible de la agricultura. INIFAP. Villahermosa, Tabasco.

Narez-Jiménez, C. A., de la Cruz-Lázaro, E., Gómez-Vázquez, A., Márquez-Quiroz, C., & García-Alamilla, P. (2014). Colecta y caracterización morfológica in situ de chiles (*Capsicum spp.*) cultivados en Tabasco, México. *Revista Chapingo. Serie horticultura*, 20(3), 269-281.

Nava Hernández, G., Aldasoro Maya, E. M., Perezgrovas Garza, R., & Vera Cortés, G. (2019). Interacciones del ser humano con animales de traspasio: un estudio desde la Etnoveterinaria en Tabasco, México. *Nova Scientia*, 10, 258-309. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=203359541015>

Salinas Hernández, Rosa Ma.; Liévano Liévano, Edgar Andrés; Ulín-Montejo, Fidel; Mercado, Jorge N.; Petit Jiménez, Deysi. (2010). Caracterización morfológica y cambios durante la vida postcosecha de cuatro tipos de chile amashito (*capsicum annuum* L.) variedad glabriusculum. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*. vol. 11, núm. 1, 2010, págs. 92-100. https://www.academia.edu/102626616/CARACTERIZACI%C3%93N_MORFOL%C3%93GICA_Y_CAMBIOS_DURANTE_LA_VIDA_POSTCOSECHA_DE_CUATRO_TIPOS_DE_CHILE_AMASHITO_Capsicum_annuum_L_

Vásquez-Dávila, M. A. (1996). El amash y el pistoqué: un ejemplo de la etnoecología de los chontales de Tabasco. *Méx Etnoecológica*, 3, 59-63.

Vásquez Dávila, M. A., Aguilar Meléndez, A., Katz, E., & Manzanero Medina, G. I. (éds.). (2021). *Chiles en México* (1). IRD Éditions. <https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.45740>.