

Citar como:

Bye, R. y E. Linares. 2000. Los quelites, plantas comestibles de México: una reflexión sobre intercambio cultural. CONABIO. Biodiversitas 31:11-14

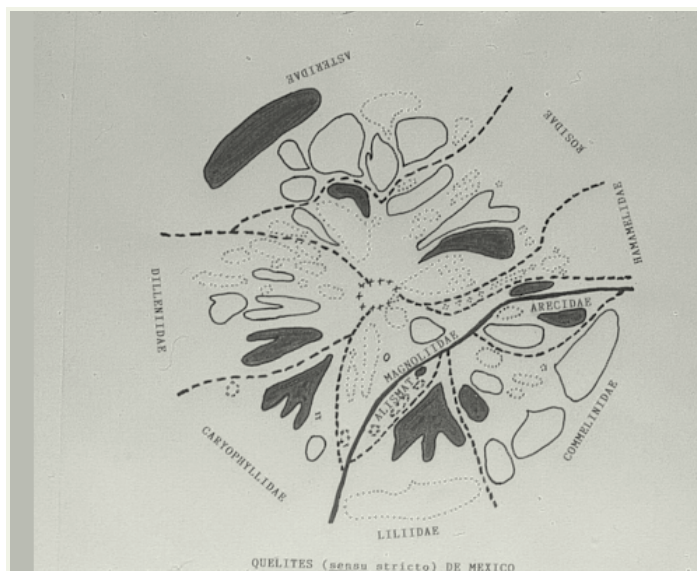
## LOS QUELITES, PLANTAS COMESTIBLES DE MÉXICO.

### UNA REFLEXIÓN SOBRE INTERCAMBIO CULTURAL

LOS QUELITES ERAN PLANTAS muy valoradas por los aztecas y hoy continúan siendo un recurso alimenticio muy importante para la gente del campo. El nombre de quelite se deriva del término náhuatl *quilitl* el cual ha sido interpretado como hierba comestible o verdura. En náhuatl se utilizan algunos términos relacionados como *quiltic*, verdura verde, o *quilyolotli* para referirse a los tallos tiernos, retoños o brotes de una planta. Un concepto amplio de quelite tal como se aplica actualmente en México, incluye hojas inmaduras y tallos comestibles, junto con algunas flores.

De las 25 000 especies de plantas superiores que existen en México, alrededor de 500 son consideradas como quelites en el sentido amplio del concepto. Dentro de una clasificación más estricta de quelites en México, en la que se consideran únicamente las hojas tiernas comestibles, se utilizan 358 especies, todas restringidas a las angiospermas y distribuidas en 25 superórdenes, 60 órdenes y 176 géneros. Cerca de 89% de las hierbas comestibles pertenecen a seis familias de dicotiledóneas: Asteraceae, Apiaceae, Fabaceae, Amaranthaceae, Chenopodiaceae y Brassicaceae.

Los quelites se consumen de muchas formas. Algunas hojas y tallos se comen crudos. Otros se cue-



Distribución de los quelites más importantes por órdenes en la clasificación evolutiva según el sistema de Stebbins (1964) y Cronquist (1968).

cen o fríen ligeramente y se combinan con sopas, tacos, quesadillas, pinole o esquites. En algunos platillos constituyen el componente principal, pero también puede ser el condimento que proporciona diferentes sabores y aromas.

En las zonas rurales los quelites frescos se consumen al inicio del ciclo agrícola, cuando termina la época de sequía y comienzan las lluvias. Muchas de las hierbas espontáneas que retoñan con la nueva humedad del suelo son comestibles. Comúnmente este periodo corresponde a la merma de los alimentos del ciclo agrícola anterior. Por lo tanto los retoños verdes, ricos en proteínas, minerales y vitaminas, son bienvenidos a sumarse a

la dieta para la subsistencia del campesino y su familia hasta que los cultivos principales sean cosechados. También se consumen como condimento o con propósitos medicinales.

En la época prehispánica los quelites alcanzaron tal importancia que figuraban en la clasificación indígena del mundo vivo. Fray Bernardino de Sahagún, en la *Historia general de las cosas de la Nueva España* [Códice Florentino], registra seis grandes formas de vida del reino de las plantas, de acuerdo con la etnotaxonomía náhuatl (Ortiz de Montellano, 1984); dentro de ésta, *quilitl* está en la misma categoría que árbol, hierba, planta medicinal, pasto y flor.

Los sopos con quelites que se venden en el mercado de Toluca, Estado de México, son muy apreciados por los usuarios del mercado.

© Robert Bye y Edelmira Linares



Los retoños de guaje (*Leucaena esculenta*) son consumidos al principio de la época de lluvias en los estados de Guerrero, Morelos y Puebla, principalmente.

© Robert Bye y Edelmira Linares



Ilustración de los quelites más importantes que aparecen en el Códice Florentino.

© Robert Bye y Edelmira Linares



*En el Valle de México algunos documentos escritos durante los 50 años posteriores a la conquista recogen entre 84 y 150 especies de quelites. Actualmente se consumen sólo 15 especies, y un tercio de ellas son introducidas.*

---

La función cultural de los quelites en el México prehispánico se refleja en su importancia ritual. En el siglo XVI Sahagún describió el *huauquiltamalculiztli*, ceremonia renovadora que se celebraba en el mes de enero, la cual se festejaba con tamales de quelites (*quiltamalli*). Aunque esta ceremonia no se practica más, posiblemente la sincronía entre los rituales aztecas y europeos con quelites se puede observar en las comidas de cuaresma.

El conocimiento y consumo de quelites en México ha disminuido desde la conquista. Los conquistadores no aceptaban las plantas no cultivadas, y en México no se cultivaban quelites similares a aquellos que había en Europa. Posiblemente ésta fue una de las causas que llevó a una merma en su consumo, especialmente de aquellos que no eran cultivados, así como el reemplazo de plantas nativas por hierbas introducidas. Algunas declaraciones que descalifican a los quelites las podemos escuchar hasta ahora en frases como “no vale un bledo” usándose “bledo” igual a quelite de una forma despectiva.

Según relata Bernal Díaz del Castillo, en 1538 algunas plantas cultivadas como el nabo y la col (*Brassica* spp.) estaban presentes en algunas festividades de la Ciudad de México. Hoy algunos vegetales introducidos como las acelgas (*Beta*

*vulgaris*) y la col (*Brassica oleracea*) se consideran como sustitutos de los quelites cuando no hay disponibilidad de éstos, sobre todo en algunas áreas urbanas; algunas personas incluso las consideran como quelites. Otras verduras muy populares como el rábano (*Raphanus sativus*) y el diente de león (*Taraxacum officinale*), por el contrario, no parecen haber sido ampliamente aceptados como quelites.

La desaparición de los quelites en los últimos siglos en México ha sido dramática. En el Valle de México algunos documentos muy valiosos escritos durante los 60 años posteriores a la conquista, como la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de Sahagún o la *Historia natural de la Nueva España* de Francisco Hernández, recogen entre 84 y 150 especies de quelites. Actualmente se consumen solo 15 especies, y un tercio de ellas son introducidas. En un diccionario de términos empleados entre los pimas de Sonora realizado por un jesuita anónimo, Pennington (1979) reporta que en 1660 este grupo reconocía 24 especies de quelites; casi 300 años después, Pennington (1980) registró sólo 17 quelites, de los cuales únicamente 11 eran nativos. La pérdida del conocimiento y el uso de estos vegetales comestibles por las diversas culturas mexicanas se calcula que

ha sido de 55 a 90% en los últimos 500 años, lo cual ilustra el dramático impacto negativo de la colonización para estos valiosos recursos alimenticios.

En general, la variedad de alimentos en México hoy día es mucho menor de la que había en la época prehispánica, no obstante los avances tecnológicos que se han incorporado a la producción, distribución y preparación de alimentos. En el intercambio cultural que se dio durante la Colonia, los españoles adoptaron rápidamente varios artículos comestibles mientras que los nativos de México fueron incorporando lentamente a su dieta algunos elementos europeos.

El consumo de quelites en México continúa a pesar de que su popularidad ha variado a lo largo de la historia y de que la riqueza de plantas ha decaído. En el contexto del intercambio de México y España, encontramos aspectos de continuidad y de aculturación. La primera se observa en el consumo cotidiano de varios vegetales nativos tanto en el campo como en la ciudad. La disyunción queda claramente ilustrada en el cambio del significado ceremonial de los quelites. El *huauquiltamalculiztli*, la ceremonia de renovación de enero, no se practica más y, aunque los tamales de quelites todavía se consumen, están fuera del contexto ritual pre-



Las tortitas de quelite todavía se pueden encontrar en el mercado de la Merced, en la Ciudad de México y son muy apreciadas como alimento durante la cuaresma.

Puesto de verduras en el mercado de Xochimilco, donde se venden tanto quelites como verduras introducidas.

© Robert Bye y Edelmira Linares



la falta de aprecio de éstos en los centros urbanos importantes. El uso y conocimiento sobre los quelites continúa de manera local, en zonas donde los indígenas son capaces de mantener los recursos nativos, ritos y comidas tradicionales.

\*Jardín Botánico, Instituto de Biología, UNAM.

hispanico. La incorporación de nuevos vegetales como los romeritos (*Suaeda torreyana*) y otros quelites a las comidas de cuaresma muestran una similitud pero en un contexto ritual diferente.

El proceso de aculturación de los quelites se observa de varias maneras. Kubler (1961) ha ejemplificado este proceso dividiéndolo en cinco clases:

1) *Yuxtaposición*, como el caso del quelite cenizo (*Chenopodium* spp.), que coexiste con algunos vegetales como la espinaca (*Spinacia oleracea*) y el repollo (*Brassica oleracea*) en los mercados de la ciudad pero permanece diferenciado en términos de su consumo y preferencias.

2) *Convergencia*: ciertos vegetales como los quintoniles (*Amaranthus* spp.), que se preparan y consumen de manera similar a algunas verduras exóticas introducidas a México, tales como las espinacas.

3) *Implantación*, como el caso

de la “lengua de pájaro” o “chivitos” (*Calandrinia micrantha*), que continúa siendo consumida por los indígenas, al mismo tiempo que ha sido incorporada en pequeña escala en las ensaladas de la clase socio-económica dominante. Otro caso son los tallos aplanados del nopal (*Opuntia* spp.) que se han incorporado con una tendencia creciente al cultivo comercial contemporáneo.

4) *Transplante*: en el caso de la verdolaga (*Portulaca oleracea*), que ha sido aceptada ampliamente por ciertos sectores de la sociedad dominante sin cambio.

5) *Fragmentación*: el caso de los romeritos (*Suaeda torreyana*), que se han incorporado a las comidas de cuaresma pero su significado indígena se ha perdido.

Podemos concluir que en el consumo de quelites en México existe persistencia y extinción. La extinción se observa en la pérdida de elementos indígenas y sus valores, como se ilustró por la pérdida de más de 90% de los taxa de quelites y en

## Bibliografía

- Díaz del Castillo, B. *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. Ed. Porrúa, México, 1976.
- Hernández, F. *Historia natural de la Nueva España*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1959.
- Kubler, G. On the Colonial extinction of the motifs of pre-Columbian art. En: S.K. Lothrop (ed.), *Essays in Pre-Columbian Art and Archaeology*. Harvard University Press, Cambridge, pp. 14-34, 1961.
- Ortiz de Montellano, B. El conocimiento de la naturaleza entre los mexicanos. Taxonomía. En: A. López Austin y C. Viesca Treviño. *Historia general de la medicina en México*, t. 1. UNAM, México, pp. 115-132, 1984.
- Pennington, C.W. *The Pima Bajo of Central Sonora, Mexico*, vol. II. University of Utah Press, Salt Lake City, 1979.
- Pennington, C.W. *The Pima Bajo of Central Sonora, Mexico*, vol. I. University of Utah Press, Salt Lake City, 1980.
- Sahagún, B. de. *Códice Florentino*. Archivo General de la Nación, México, 1979.