

Chili (*Capsicum* spp.), the spicy condiment in Thai cuisine during the Ayutthaya Period. A Mesoamerican contribution to Thai culture

*Nuchnudee Chaisatit*¹

*Jesús Otoniel Sosa Rodríguez*²

*María Elena Romero Ortiz*³

Fecha de recepción: 28 de febrero de 2024

Fecha de aprobación: 08 de enero de 2025

La gastronomía tailandesa se distingue por su sabor picante gracias al chile (*Capsicum* spp.). Este condimento forma parte de la cultura y la gastronomía tailandesa. Sin embargo, antes del siglo XV no existía este condimento en Tailandia, fue gracias al intercambio colombino que el chile llegó a otras partes del mundo. De manera que, considerando la relevancia de estos intercambios y el impacto que tuvieron en la identidad cultu-

- 1 Universidad de Colima; Colima, México. Correo: nuchnudee@ucol.mx ORCID: [0000-0002-5577-0542](https://orcid.org/0000-0002-5577-0542)

2 Universidad de Colima; Colima, México. Correo: otonielsoa@uclm.mx. ORCID: [0000-0002-2077-5087](https://orcid.org/0000-0002-2077-5087)

3 Universidad de Colima; Colima, México. Correo: meromero@uacol.mx ORCID: [0000-0003-3550-9483](https://orcid.org/0000-0003-3550-9483)

ral de los pueblos, el objetivo principal de este artículo es dar a conocer cómo se realizó el intercambio de especias, granos, frutos y condimentos, particularmente del chile, a Tailandia en el periodo de Ayutthaya hasta formar parte de la gastronomía tailandesa tras el intercambio colombino durante los siglos XV y XVI.

Palabras claves: chile (*Capsicum* spp.), gastronomía tailandesa, Ayutthaya, mesoamericana

Abstract

Thai gastronomy is well known for its spicy taste with chili. This condiment is part of Thai culture and gastronomy. However, before the 15th century this condiment did not exist in Thailand since they are originally Mesoamerican fruits. Thanks to the Columbian exchange, which was the beginning of chili reaching another part of the world. The aim of this article is to explain how the exchange of ingredients in this case chili to Thailand was carried out until it became part of Thai gastronomy after the Columbian exchange during the XV and XVI centuries.

Keywords: Chili (*Capsicum* spp.), Thai cuisine, Ayutthaya, Mesoamerican

Introducción

El chile, también conocido como ají o pimienta es un fruto picoso que forma parte de la cultura gastronómica de varios países. Es una planta del género botánico *Capsicum* de las regiones tropicales y subtropicales, y cuenta con varias especies originarias de los países mesoamericanos. Gracias a los viajes de Cristóbal Colón, la planta del chile fue dada al mundo.

Los cuatro viajes marítimos de Cristóbal Colón durante los siglos XV y XVI fueron acontecimientos que dejaron huella hasta el día de hoy, debido a que en el curso de sus viajes el cambio intercontinental tanto de los animales, conocimiento, tecnologías, y por supuesto, plantas, influyó en los territorios que descubrió, visitó o en los que ancló sus viajes. Este acontecimiento, conocido como intercambio colombino por haber sido nombrado así por el historiador estadounidense Alfred Crosby en 1972 (Nunn y Qian, 2010), dejó un impacto sociocultural y

económico significativo a nivel mundial ya que hubo transferencia social, cultural y económica, así como un intercambio de conocimiento, tecnología y biológico —enfermedades, animales y plantas— (Nunn y Qian, 2010). Europa fue el primer continente donde sucedió el intercambio y después pasaron a otros continentes, África y Asia.

Tailandia, oficialmente el Reino de Tailandia, es un estado-nación, ubicado en la región del sureste asiático. Es uno de los países que recibió algunos de los beneficios del intercambio colombino con especial impacto en la gastronomía por la llegada de los portugueses al Reino de Ayutthaya en el siglo XVI, cuando Tailandia aún era el Reino de Siam; fueron los primeros extranjeros en esas tierras y su llegada trajo nuevos productos que se quedaron en la cultura tailandesa, especialmente el chile.

Actualmente, la gastronomía tailandesa es muy conocida y distinguida por su sabor picante ya que la mayoría de las recetas utiliza el chile como uno de los ingredientes principales de sus platillos más representativos: curries, sopas, frituras, por mencionar algunos. Es considerado uno de los bienes culturales más importantes de Tailandia debido a la representatividad que ha cobrado el sabor del chile en los alimentos insignia de la cultura tailandesa.

Las formas de consumir el chile en Tailandia son muy variadas, desde fresco, seco, asado y en polvo dependiendo del tipo de alimento, sin embargo, se acostumbra a agregar algunas especias como pimienta blanca, clavo de olor, anís o comino que hacen distintivo el sabor de la cocina nacional. Por ejemplo, el chile es un ingrediente importante en la preparación de curry o de algunas sopas picantes, y más aún, aunque el chile no forme parte regular del platillo, éste se ha convertido en un insumo tan común que es agregado a los platillos por los consumidores, aunque el platillo en sí no lo contenga. Es importante considerar cómo el chile se convirtió en un importante sazónador en la comida tailandesa sin ser una planta que contenga sustancias adictivas. Ya en 1980, los investigadores Paul Rozin y Deborah Schiller estudiaron cómo los humanos adquieren el gusto por los chiles. Estaban especialmente interesados en la planta porque no tiene las propiedades adictivas de otras sustancias “inicialmente aversivas”, como el café y el tabaco, pero que, a pesar de no existir ningún peligro evidente al comer chiles, con-

sumirlos imita actividades de búsqueda de emociones que no implican un riesgo real (Jstor Daily, 2022).

De manera que la relevancia que esta planta ha alcanzado en el mundo y su arraigo en la cultura gastronómica de algunas naciones como Tailandia, incentiva este trabajo colegiado que tiene como objetivo dar a conocer cómo se realizó el intercambio de los ingredientes, en este caso el chile (*capsicum*), a Tailandia, hasta formar parte de la gastronomía tailandesa. Se parte de la premisa de que el chile se ha adherido de tal forma en la gastronomía de este país, que ya es parte de su cultura e identidad. Para realizar este artículo se utiliza un método cualitativo de revisión histórica, utilizando fuentes que nos permiten constatar cómo es que el chile llegó a esas tierras y el impacto que tuvo. Para su mejor comprensión, el artículo está dividido en tres grandes apartados que permiten, primero, comprender la cultura gastronómica y la relevancia de los intercambios colombinos; segundo, los portugueses en Siam, y finalmente el chile en Tailandia y su impacto en la cultura.

La cultura gastronómica y los intercambios colombinos

El origen de la palabra cultura proviene del verbo latino cultus-ud que se refiere a la acción de cultivar algo, en este sentido es el cultivo de conocimiento, ideas, comportamiento, símbolo, signos y creencias compartidas en la sociedad. La cultura surge a partir del entorno natural de cada sitio para la sobrevivencia (Levi-Strauss, 2014; Chaisatit, 2022) mediante tres fases: producción o precondition, distribución y consumo (Echeverría, 2010). La fase de producción es cuando los integrantes de una sociedad aceptan la creencia, idea o costumbres, condiciones que van desarrollando, transformando en un lapso de tiempo hasta que quedan establecidas como costumbres, tradición, código o símbolo dentro de un grupo social. En la fase de distribución, los mitos y rituales son herramientas para que una cultura continúe. Una vez que se arraiga una idea, costumbre o creencia, llega la fase de consumo de la cultura; y éstas pueden permanecer, transformarse o desaparecer (Chaisatit, 2022).

En el pasado, a través de los viajes terrestres y marítimos surgieron las primeras “globalizaciones” que generaron los contactos culturales entre dos o más distintos grupos sociales. Este

proceso llamado *aculturación*, surge cuando dos grupos sociales de distintas culturas se comunican durante un largo tiempo y uno busca la manera de provocar el cambio de otro, a través de historias, mitos, productos y costumbres que se comparten.

Así, la gastronomía como parte de la cultura, es una acumulación de creencias, ideas, valores, conocimientos, surgidos de la naturaleza y transferidos de una generación a otra. La gastronomía es un ritual, tanto en los ingredientes, método de preparación, manera de servir y comer, y se convierte en un factor de identidad cultural.

En este sentido, el intercambio colombino de plantas y alimentos transformó vidas y tradiciones. En el año 1972, el historiador Alfred Crosby Jr. acuñó el término *intercambio colombiano* al movimiento de bienes, animales, plantas, enfermedades, tecnología y conocimiento generado por los viajes de Cristóbal Colón durante los siglos XV y XVI (Horgan, 2022). También es conocido como encuentro de dos mundos; nuevo mundo y viejo mundo que se produjo a partir de 1492, con su llegada al continente americano.

Este arribo dejó un impacto profundo en la sociedad mundial. Así, el *nuevo mundo* fue el término europeo para denominar al continente americano, descubierto a finales del siglo XV; mientras *viejo mundo* refiere a los continentes ya conocidos, básicamente a Europa.

Durante estas grandes travesías, productos naturales, plantas y animales fueron llevados y traídos entre los continentes. Al nuevo mundo llegaron, entre otros, trigo, arroz, cebada, caña de azúcar, cítricos, uvas, vacas, caballos, cerdos, ovejas, gallinas y perros. Mientras que del nuevo mundo se llevó maíz, papa, tomate, jitomate, cacao, tabaco, frijoles, vainilla, cacahuate, piña, aguacate, guayaba, papaya, chile y pavo, por mencionar algunos. Además, no se puede dejar de mencionar el intercambio de nuevas técnicas de agronomía, ganadería, culinarias y la transformación de las dietas (Nunn y Qian, 2010).

Particularmente, el chile formó parte del botín de estos intercambios. Originalmente fue cultivado en América Central y del Sur. Aunque hay vestigios de la existencia de chile en Asia, como los *shishito* japoneses, los pimientos ojo de pájaro, el capó, la pimienta cayena y los morrones, todos ellos pertenecen al

género *Capsicum* y tienen sus raíces en América (Pugh-Sellers, 2022).

Las poblaciones indígenas expandieron el área de distribución del chile por las costas de América del Sur, a través de las islas del Caribe y hasta el norte de lo que hoy es México y el sur de Texas, distribuyendo esta planta que se cultivaba mayormente en los patios de las cocinas nativas o en los jardines.

Ruta del chile de las Américas hacia oriente en la época colombina

Según *The Cambridge World History of Food* (Kiple y Ornelas, 2000) la ruta del chile se originó en el continente de América en el segundo viaje de Cristóbal Colón en 1492. En la carta del navegante, menciona: “También hay mucho axí, que es su pimienta, d’ella que vale más que pimienta, y toda la agente no come sin ella, que la halla muy sana; pudiéranse cargar cincuenta carabelas cada año en aquella. Española” (Cristóbal Colón, 1982, como se citó en Pardo y López, 1993, p. 175).

Los empleados del barco La Niña, bajo el mando del médico sevillano Diego Alvares Chanca descubrieron que los nativos de algunas regiones de los continentes de América utilizaban unos frutos picosos de una planta para preparar su comida (Sagarra, 2009; Pardo y López, 1993), como mencionó en su Carta sobre la cultura de los nativos del uso de aji: “tienen una espeçia, por los adobar (el cazabe), una espeçia que se llama axí, con la cual comen también el pescado, como aves cuando las pueda haber, que hay infinitas de muchas maneras” (Valera, 1984, p. 175, como se citó en Pardo y López, 1993).

También mencionó que en el viaje del regreso a Europa ellos llevaron las semillas a plantar en España (Chanca, 1506; como se citó en Kongchana, 2012). Varios autores como Pardo y López, 1993; Nunn y Qian, 2021, dieron crédito a Colón quien hizo llegar el chile a Europa. Pero en el libro *พรรณพืชในประวัติศาสตร์ไทย* (*Especies de plantas en la historia de Tailandia*, en español), mencionó que quien realmente llevó la semilla del chile a España fue un historiador y cronista italiano llamado Pietro Martire d’Anghiera o Pedro Mártir de Anglería, mejor conocido en los documentos académicos en Tailandia como Peter Matyr. Sin embargo, algunos autores dieron el crédito a Cristóbal Colón (Kongchana, 2012).

Al llegar el barco La Niña del viaje de Indias Occidentales, empezaron a sembrar el chile en España, pero su consumo no se hizo popular hasta la llegada del chile brasileño a través de los portugueses (Kongchana, 2012; Nikornphan, 1998). Después el consumo de esta planta se extendió a toda la península de Iberia, Europa occidental y oriental, África y Asia durante los siglos XV y XVI.

Los navegantes y exploradores portugueses fueron los primeros que llevaron el chile al continente asiático (Kongchana, 2012), sus objetivos principales del viaje fueron: 1) buscar rutas para la comercialización, 2) buscar especias, y 3) evangelizar la religión del catolicismo a los asiáticos lejanos. En el trayecto marítimo bajo el liderazgo de Vasco da Gama se descubrió la ruta para viajar a India rodeando el continente africano por Cabo de Buena Esperanza, cruzando al Mar Árabe y llegando a la ciudad de Calicut o *Kozhikode* (en la lengua malayalam), Kerala en 1498, ubicado en la costa Malabar de occidente del subcontinente indio. Calicut siempre ha sido una de las ciudades más importantes de India ya que durante la Edad Media Calicut era llamada “Ciudad de las Especies” por ser el centro de comercio de las especias de los países orientales; gracias a su ubicación fue el puerto marítimo para los chinos, persas, árabes, e incluso europeos (Thatcher, 1907; Omodeo, 2020).

Después de establecerse en la ciudad de Goa, en India, los navegantes portugueses continuaron sus exploraciones de la ruta comercial hacia el Océano Índico, pasando a Sri Lanka hacia los países del Sureste asiático, llegando a la ciudad de Malaca, Malasia. Siguió viajando hacia las islas Molucas o también conocidas como las Islas de las Especies ubicadas en Indonesia. Después extendieron su viaje hacia Macao (Región Administrativa Especial de Macao de la República Popular China) y continuaron a la Isla Formosa, actualmente República de China, o mejor conocida como Taiwán, hasta llegar a Japón. Toda la ruta navegante de los portugueses dejó varias especies de plantas del nuevo mundo: papa, jitomate, papaya, maíz, tabaco y chile, por mencionar algunos, las cuales se convirtieron en plantas criollas.

La llegada y el asentamiento de los portugueses a la tierra de Siam

Como se había mencionado, los portugueses fueron los primeros extranjeros que llegaron al Reino de Siam en la dinastía de Ayutthaya, la segunda capital del actual Reino de Tailandia.

Cuando llegaron a Malaca, Malasia en 1509, los portugueses decidieron permanecer en esta ciudad costera y lograron la colonización en 1511 para establecer el puerto comercial bajo su dominio. Después se enteraron del diario la Suma oriental de Tomé Pires, boticario y comerciante portugués (Kongchana, 2012; Namrum, 2016), comercializaba entre Siam y Malaca a través de intermediarios chinos. Los bienes que se llevaban desde Tailandia a vender en Malaca eran productos alimenticios (arroz, sal, pescado seco), maderas preciosas (incienso, goma laca, brasilete de la India (*Caesalpinia sappan*); otras mercancías como marfil de elefante, minerales (piedras preciosas, diamante, plata, plomo, oro); textiles (algodón, seda). Los bienes que los siameses compraron eran las especias, textiles de India y esclavos de Occidente, ya que Malaca era el punto de la comercialización que conectaba el lado occidente con el oriente entre Asia, África y Europa en esas décadas (Trejo, s.f.).

A parte de las mercancías valiosas de Siam, los portugueses vieron la importancia en desarrollar la relación diplomática debido a que éste era un reino grande y contaba con un gran número de población. Además el rey de Siam no era musulmán (Kongchana, 2012); esta última razón fue muy importante debido a que desde que llegaron a la Península de Malayo, los portugueses se enfrentaron con los musulmanes varias veces.

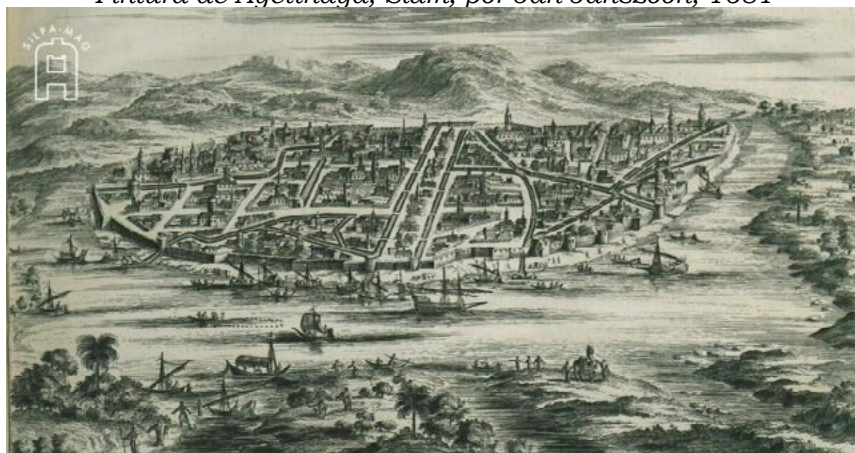
En 1511, Alfonso de Albuquerque, quien era gobernador de las colonias portuguesas de la India mandó a Duarte Fernandes a desarrollar la relación diplomática con el rey Ramathibodi II, del Reino de Siam. Después algunos portugueses empezaron a mudarse para establecerse en el territorio del sur de Siam, pero fue hasta 1540 cuando pudieron establecerse en la ciudad de Ayutthaya, la capital de ese momento (Kongchana, 2012). Por servir como militares en 1538 para la guerra en la ciudad de Chiangkran, en el norte de actualmente Tailandia, y para agradecerles, el rey Chairachathirat les otorgó algunos terrenos a 120 militares portugueses, además permitió la construcción de iglesia católica. Según el documento histórico de Fernando

Mendes Pinto, había alrededor de 300 portugueses viviendo en la ciudad de Ayutthaya (Anumanratchathon, 1966).

Después, la comunidad portuguesa se expandió; no sólo los militares permanecieron en Ayutthaya sino también comerciantes, arquitectos, artesanos, médicos, ingenieros, entre otros. En el transcurso del tiempo, los portugueses se casaron con las mujeres de Siam y se convirtieron en población siamesa. De acuerdo con un documento histórico del Egelbert Kaempfer, médico alemán quien viajaba con el barco de los diplomáticos holandeses con destino a Japón, su archivo describió la ciudad de Ayutthaya cuando hizo una parada en Siam para presentar la carta del embajador al rey de Siam.

Figura 1

Pintura de Ayetthaya, Siam, por Jan Janszoon, 1681



Fuente: https://www.silpa-mag.com/history/article_91711

Esta comunidad permaneció hasta el fin de la dinastía de Ayutthaya cuando los birmanos ganaron la guerra y la ciudad de Ayutthaya fue destruida totalmente.

¿Quién se llevó el chile a la tierra de Siam?

Según Kongchana (2012), aún no se han encontrado documentos que indiquen la información sobre quién llevó el chile a la tierra de Siam. Sin embargo, basándose en los hechos históricos se puede concluir que fueron los sacerdotes portugueses que-

nes llevaron las semillas de varios tipos del chile —piquín, güero y pimienta morrón— para regalar a los pobladores. En un documento histórico de los japoneses se menciona que, en 1543, los sacerdotes portugueses llegaron a la tierra de Japón y llevaron varias semillas de chile. En el mismo documento histórico se menciona que en 1552 el sacerdote Batazaar Gzko ofreció semillas del chile a Daimiao Otomo Yoshinose de la región Bungo (actualmente prefecta Oita) al sur de la isla de Kyushu. Basado en esto, se puede decir que los portugueses, sobre todo los sacerdotes, utilizaban las semillas del chile para desarrollar la relación diplomática para que les permitieran entrar a los territorios extranjeros (Kongchana, 2012). Sin embargo, algunos autores como Charney (2011), Wongtawan (2018) por mencionar algunos y los documentos de los historiadores tailandeses mencionaron de un hombre llamado Manuel Fragoso.

Manuel Fragoso llegó a la ciudad de Ayutthaya en 1511 en la época del rey Ramathibodi II, con el grupo del embajador Antonio Miranda de Azevedo y permaneció viviendo hasta dos años para recaudar la información sobre el Reino de Siam, también fue considerado el primer espía de Occidente en la historia de este país. Debido a su larga estancia Manuel Fragoso vio la necesidad de sembrar algunas plantas para su autoconsumo y el chile fue uno de ellas. Por esta razón, varios historiadores consideraron que Manuel Fragoso fue quien hizo llegar el chile a la tierra de Siam.

La gastronomía en el período de Ayutthaya

Tailandia es un país que cuenta con riquezas tanto naturales como culturales. Existen varios grandes ríos que atraviesan el país que dan abundancia a la tierra y los alimentos. La gastronomía tailandesa es variada, dependiendo de la región, las cuales son norte, sur, este, oeste, noreste y centro. Cada región tiene su particularidad en la cocina, tanto en los ingredientes como estilo de cocción, además del gusto por los sabores. Sin embargo, todas las regiones utilizan chile para resaltar el sabor de la comida.

En la actualidad, la cocina tailandesa cuenta con la originalidad que proviene de la combinación de gastronomía de varios países, sobre todo del sureste asiático, por la cercanía

que permite la comunicación y que facilita el intercambio de los alimentos, especias, y las técnicas de cocción.

La provincia de Ayutthaya está ubicada en el centro del territorio tailandés en la parte norte de Bangkok (actualmente la capital). Entre 1351 y 1767 fue capital del Reino de Ayutthaya para los thai siam, y capital del Reino de Siam para los extranjeros. El término thai siam se refería a los tailandeses de la región central del país en ese momento. Gracias a su ubicación geográfica de planicie con varios ríos cercanos, la vida de los pobladores de Ayutthaya gira en torno a la agricultura y la pesca.

Anteriormente, la gastronomía tailandesa, cuando aún era considerada por los extranjeros como el Reino de Siam, estaba basada de los ingredientes que se podían encontrar en su entorno natural. El arroz siempre ha sido el alimento principal de los tailandeses, incluso de los países asiáticos en general. Los extranjeros no sólo llevaron el chile, también el uso del aceite para freír, el cual fue de coco (Pornpitakdamrong, 2007).

Para poder conocer la gastronomía de Siam en el período de Ayutthaya desde antes y después de la llegada de los extranjeros, fue necesario investigar las cartas y los diarios de los extranjeros portugueses, holandeses, chinos, japoneses, entre otros, que mandaron a sus países mientras vivieron en Ayutthaya para la comercialización, debido a que al finalizar del periodo tras perder la guerra en 1767, los birmanos quemaron la mayoría de los documentos.

Existen varias crónicas y documentos históricos extranjeros como *A True description of the mighty kingdoms of Japan and Siam* escrito por Francois Caron and Joost Shouten, trabajadores de East Indian de Holanda en 1636, *Chronicles of the Ayuthian Dynasty* escrito en 1640, pero el documento histórico extranjero más importante fue *Du Royaume de Siam*.

Du Royaume de Siam o mejor conocido como *El libro de la Loubère para Tailandia*, fue escrito por Simon de la Loubère, quien fue el segundo diplomático francés en Siam en septiembre de 1687 y estuvo allí hasta enero de 1688. La misión de la Loubère no sólo fue dirigir la embajada de Francia, sino también registrar todas sus observaciones sobre cuestiones socio-culturales e históricas de Ayutthaya, que después beneficiaron mucho a los historiadores tailandeses.

Según el libro de la Loubère, Tailandia es un país que cuenta con muchos recursos culturales y naturales, existen varios grandes ríos sobre todo el río Chaw Praya atravesando el país hasta el Golfo de Tailandia y que permiten desarrollar la actividad agrícola (Sujachaya, 2017).

El río que los siameses llaman Mae Nam significa la madre del agua. Es un río muy ancho y largo. Cuando llega la temporada de inundaciones, el agua desborda las orillas todos los años. En un año, las llanuras se inundan durante 5 o 6 meses, lo que hace que la tierra sea extremadamente fértil. Adecuado para cultivar arroz y para lavar diversas suciedades. Esto puede hacer que las enfermedades infecciosas desaparezcan... El suelo es generalmente fértil, pero las áreas con densas poblaciones suelen estar a lo largo de ríos y en zonas llanas. Dentro de la ciudad hay muchas ciudades, mercados y aldeas. (Joost Shouten y François, 1636, pp. 259-169)

Desde ese periodo, el arroz fue una de las principales mercancías de exportación para vender a los países cercanos, convirtiendo a Siam en la economía próspera de la región (Sujachaya, 2017). Algunos archivos dicen que existían muchas huertas de árboles frutales que la población consumía para el postre.

Algunos documentos históricos de los extranjeros mencionaron que en la época del rey Song Tham (1620-628) existía un tianguis donde vendían comidas y postres preparados por los comerciantes tailandeses, chinos e indios (Sujachaya, 2017).

El uso del chile en el período de Ayutthaya

Según el libro la Loubère (Sujachaya, 2017), la dieta de los pobladores de Ayutthaya estaba basada en arroz, pescado y verduras, acompañando con la salsa de varias verduras como shallot, ajo, especias o hierbas olorosas como albahaca; además mencionó que los siameses consumían una pasta hecha de krill fermentado (Pornpitakdamrong, s.f.).

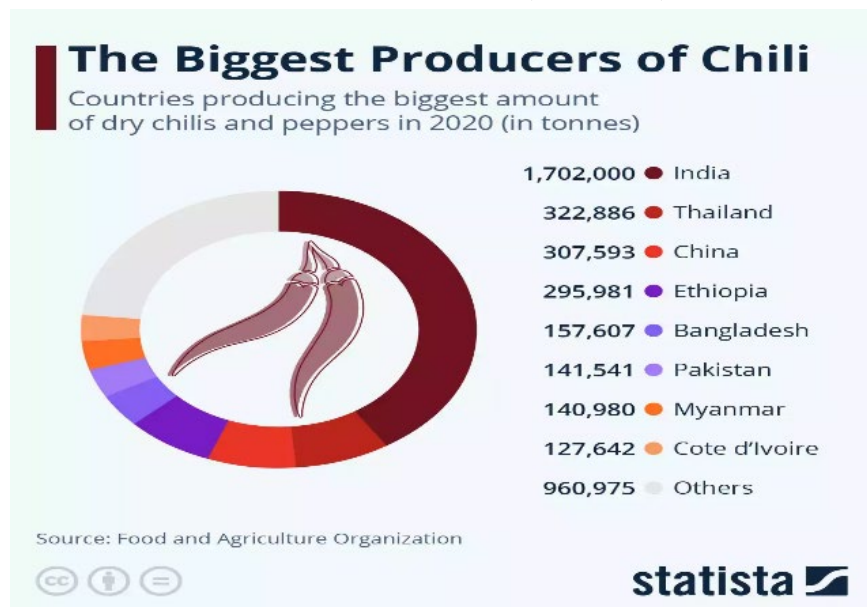
Antes de la llegada de los portugueses, en la gastronomía tailandesa utilizaban pimienta blanca y negra para dar el sabor picante, ya que la pimienta de la región es la planta originaria del sur de India. Siam e India tuvieron el primer contacto a través de los monjes budistas de Sri Lanka desde el periodo de

Siam en la provincia de Sukhothai donde fue considerada la primera capital de Tailandia.

Después de conocer el chile, los siameses lo agregaron en su salsa para intensificar el sabor. En el diario del sacerdote Nicolas Gervaise de Francia, quien llegó con el grupo de la Loubere, dice que en la cena con el rey Naraya de Siam había arroz con curries. Además, el sacerdote mencionó que la gente en Siam utilizaba sal con crema de coco y ponía pimienta para que pique junto con otras hierbas olorosas (Sujachaya, 2017).

Simon la Loubere registró en su crónica sobre la salsa cómo la salsa de los siameses es sencilla, se llama Nam Prik. Hecha con poca agua con chile, shallot, ajo, junto con la pasta de krill fermentado para acompañar las verduras y pescado, ya que ellos casi no comían otro tipo de carne. Aparte de shallot, ajo y chile, la base de la comida tailandesa utilizaba jengibre, galanga, zacate de limón para hacer caldo y curries (Sujachaya, 2017). Además de la gastronomía, el chile también se utilizaba para rituales paganos, incluso en la guerra como una herramienta para generar humo que lastimaba los ojos de los enemigos.

Hoy en día, Tailandia es uno de los principales productores de chile a nivel mundial. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2022) en 2020 Tailandia ocupó el segundo lugar como país exportador de chile a nivel mundial (Buchholz, 2022).

Figura 2*Los países exportadores de chile (Capsicum) en 2020*

Fuente: Statista, 2022.

Conclusiones

El chile forma parte de la gastronomía tailandesa desde hace más de cuatro siglos, gracias al intercambio colombino que fue el acontecimiento que promovió el intercambio de los alimentos tanto de las plantas animales, la dieta, entre otros. La dieta de los tailandeses siempre ha girado en torno de la naturaleza de la localidad con el arroz. Antes de la llegada de los portugueses, los platillos de estos países sazonaban con los condimentos como ajo, cebolla, shallot, jengibre, galanga, pimienta y algunos vegetales olorosos como la albahaca. Desde que conocieron el chile no sólo la gastronomía tailandesa cambió, sino también a nivel regional, ya que incluso modificó la gastronomía de India, China, Myanmar, Nepal, entre otras. Hoy en día la gastronomía tailandesa se ha fusionado con las de otros países, sin embargo, se agrega el chile para dar identidad. La siembra de chile también es una de las actividades económicas más importantes para este país.

Referencias

- Anumanratchathon, S. (1966). การทูตของไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา (*Diplomacia tailandesa durante el periodo Ayutthaya*). <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/jas/issue/download/16872/4129>
- Buchholz, K. (2022). Chilis. The Biggest Producers of Chilis. <https://www.statista.com/chart/28756/countries-producing-the-biggest-amount-of-dry-chilis-and-peppers/>
- Chaisatit, N. (2022). *El anime japonés y su influencia en el entorno turístico a partir de 2006. Los casos de Tailandia y México*. [Tesis doctoral. Universidad de Colima].
- Charney, M. (2011). From Merchants to Musketeers in Ayutthaya: The Portuguese and the Thais and their Cultures of War of the sixteenth Century. En Smithies, M. (Ed.), *Five hundreds years of Thai-Portuguese Relations: A Festschrift*. Bangkok: Siam Society. https://www.researchgate.net/publication/294260972_From_Merchants_to_Musketeers_in_Ayutthaya_The_Portuguese_and_the_Thais_and_their_Cultures_of_War_in_the_Sixteenth_Century
- Horgan, J. (2022). El intercambio colombino. <https://www.world-history.org/trans/es/1-20738/el-intercambio-colombino/>
- Kiple, K. y Ornelas, K. (2000). *The Cambridge World History of Food*, Vol. I. Cambridge Press. <https://doi.org/10.1017/CHOL9780521402149>
- Levi-Strauss, C. (2014). *Triste tropic*. Penguin Classics. <https://www.negrophonic.com/pdfs/triste%20tropics.pdf>
- Kongchana, P. (2012). ความลับเรื่องพริกในประวัติศาสตร์อาหารไทย (El secreto de chile en la historia de cocina tailandesa). International Colloquium 500 Years of Thai-Portuguese Relations. Organizado por Centre for European Studies at Chulalongkorn University e instituto do Oriente-ISCSP-Technical Universidad de Lisboa en colaboración con el Ministro de Asuntos Exteriores, Portugal y la Embajada de Portugal, Bangkok. <https://ejournals.swu.ac.th/index.php/JOH/article/view/4505>
- Namrum, S. (2016). Siam-Portugal Relationship: Portuguese Heritage in Thailand. *Parichat Journal. Thaksin University*. 28(2).
- Nunn, N. y Qian, N. (2010). The Columbian Exchange: A history of Disease, Food, and ideas. *Journal of Economic Perspectives*. 24(2), 163–188 <https://doi.org/10.1257/jep.24.2.163>
- Omedeo, P. (2020). Vasco Da Gama Reaches India, John Cabot Reaches Nova Scotia and Duarte Pacheco Pereira Reaches Coast of Present Day Brazil (1497-1498). En *Amerigo Vespucci: The historical context of his explorations and scientific Contribution*, (pp. 88-92). <https://doi.org/10.30687/978-88-6969-402-8/007>

- Pardo, J. y López, M. (1993). Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias. *Cuadernos Valencianos de Historia de la Medicina y de la Ciencia XL*. Instituto de Estudios documentales e historia sobre la ciencia Universitat de Valencia https://digital.csic.es/bitstream/10261/91333/1/XL_Primeras_Not_plantas.pdf
- Poompamorn, S. (2005). พรรณพืชในประวัติศาสตร์ไทย (*Especies de plantas en la historia de Tailandia*) https://kukr.lib.ku.ac.th/kukr-es/kukr/search_detail/result/183339
- Pornpitakdamrong, A. (s.f.). ความรู้และวัฒนธรรมอาหารไทย. (Introducción sobre comida tailandesa). Universidad Suan Sunandha Rajabhat. https://elchm.ssru.ac.th/sarita_pu/pluginfile.php/34/mod_folder/content/0/%E0%B9%80%E0%B8%AD%E0%B8%forcedownload=1
- Pugh-Sellers, H. (2022, noviembre 3). *Jstor Daily*. Plant of the Month: Chili Pepper. Few foods elicit such strong reactions as chili peppers. Why do we love something that hurts so much? <https://daily.jstor.org/plant-of-the-month-chili-pepper/>
- Sagarra G., A. (2009). Diego Álvarez Chanca, primer espía en América. *Revista de Estudios Colombinos*. https://www.academia.edu/58983024/Diego_%C3%81lvarez_Chanca_primer_esp%C3%ADa_en_Am%C3%A9rica
- Sujachaya, S. (2017). อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา (Thai cuisine during Ayutthaya period). *Humanity Journal*. 24(2). <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/abc/article/view/80259>
- Thatcher, O. (1907). The library of original sources. Milwaukee: University Research Extension Co., 1907, 5, pp.2640. <http://www1.udel.edu/History-old/figal/Hist104/assets/pdf/readings/01dagama.pdf>
- Trejo, A. (s.f.) La importancia del estrecho de Malaca a nivel global. <http://pueaa.unam.mx/uploads/publicaciones/pdf/Trejo-Nu%C3%B1ez-2.pdf>
- Villiers, J. (2013). Ayutthaya as a city of commerce in the sixteenth and early seventeenth centuries. <https://www.icm.gov.mo/rc/viewer/20013/945>
- Wongtawan, P. (2018). ชาวโปรตุเกสในกรุงศรีอยุธยา มีทั้งทหารรับจ้าง จารชน และโจรสลัด (Portugués en Ayutthaya Hay mercenarios, espías y piratas.) Historical Archives Archdiocese of Bangkok. <https://www.catholichaab.com/main/index.php/2015-09-22-02-53-59/2015-09-30-02-37-26/1781-2018-09-07-03-23-12>