

Informe final* del Proyecto IE008
Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: Rescate de los archivos culinarios de Diana Kennedy- fase 1

Responsable: Dr. Robert Bye Boettler
Institución: Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Biología
Jardín Botánico
Dirección: Av. Universidad # 3000, Ciudad Universitaria, Coyoacán, México, DF, 04510 , México
Correo electrónico: rbyeunam@ibiologia.unam.mx; rbye@ibiologia.unam.mx
Teléfono, fax Tel: 5622 9054, 5616 1297 Fax: 5622 9046
Fecha de inicio: Octubre 29, 2010
Fecha de término: Marzo 19, 2012
Principales resultados: Audiovisuales, fotografías, bases de datos, Informe final
Forma de citar el informe final y otros resultados:** Bye, R. y E. Linares. 2011. Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: Rescate de los archivos culinarios de Diana Kennedy –fase 1. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Biología. **Informe final SNIB-CONABIO, proyecto No. IE008**, México D.F.

Resumen:

La documentación de los ingredientes biológicos de la alimentación mexicana es fundamental para la seguridad alimentaria de México y el conocimiento etnobiológico de uno de los tres centros principales de origen de agricultura. Diana Kennedy es la única persona que ha registrado y difundido la comida mexicana con énfasis en la conservación y utilización de ingredientes nativos. Durante sus más de 50 años en este país se ha percatado del cambio cultural, la pérdida y desuso de ingredientes (por diversas causas) y el abandono del campo, lo que ha ocasionado un fuerte olvido de algunos de los platillos y lo que es peor, la desaparición de algunas formas hortícolas producidas localmente. Este proyecto pretende documentar y sistematizar los datos publicados por Diana, sus notas inéditas, las fotografías, las muestras de plantas que ella ha recolectado (secas y vivas) y sus comentarios sobre las mismas.

-
- * El presente documento no necesariamente contiene los principales resultados del proyecto correspondiente o la descripción de los mismos. Los proyectos apoyados por la CONABIO así como información adicional sobre ellos, pueden consultarse en www.conabio.gob.mx
 - ** El usuario tiene la obligación, de conformidad con el artículo 57 de la LFDA, de citar a los autores de obras individuales, así como a los compiladores. De manera que deberán citarse todos los responsables de los proyectos, que proveyeron datos, así como a la CONABIO como depositaria, compiladora y proveedora de la información. En su caso, el usuario deberá obtener del proveedor la información complementaria sobre la autoría específica de los datos.

**Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: rescate de los archivos
culinarios de Diana Southwood Viuda de Kennedy -fase 1**

CONABIO IE008

Informe Final



Foto: Diana Kennedy. Tepejilotes y pacayas en fresco y guisadas.

**Robert Bye
Edelmira Linares
Clarisa Jiménez**

**Jardín Botánico del Instituto de Biología
Universidad nacional Autónoma de México**

Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: rescate de los archivos culinarios de Diana Southwood Viuda de Kennedy - fase 1

Robert Bye

Edelmira Linares

Clarisa Jiménez

Resumen: La documentación de los ingredientes biológicos de la alimentación mexicana es fundamental para la seguridad alimentaria de México y el conocimiento etnobiológico en Mesoamérica, uno de los tres centros principales de origen de agricultura. Diana Kennedy (DK) es una de las pocas personas interesada en documentar los ingredientes de la gastronomía mexicana, quien ha registrado y difundido la comida mexicana con énfasis en la conservación y utilización de ingredientes nativos. Durante sus más de 50 años en este país se ha percatado del cambio cultural, la pérdida y el desuso de ingredientes (por diversas causas) además del abandono del campo, lo que ha ocasionado un fuerte olvido de algunos de los platillos y, lo que es peor, la desaparición de algunas formas hortícolas producidas localmente. Este proyecto pretende documentar y sistematizar en forma digital, como una primera aproximación, los datos publicados por DK, sus notas inéditas, sus fotografías, los especímenes botánicos de plantas que ella ha recolectado (secas y vivas) y que cultiva en Quinta Diana y sus comentarios sobre las mismas. También se elaboraron 10 videos relativos a: las plantas de su Quinta, visita a los mercados (Zitácuaro, la Merced (sección de chiles) y San Gregorio Atlapulco (pueblo tradicional de origen prehispánico, Delegación Xochimilco)), así como entrevistas realizadas sobre diferentes tópicos como: el chile, el epazote de árbol, la hoja santa, y los criterios que ella utiliza para seleccionar sus recetas, entre otros, que dan fe de su gran interés por los ingredientes de la culinaria mexicana y la importancia de su conservación.

Palabras clave: soberanía alimentaria, Diana Southwood Viuda de Kennedy, ingredientes vegetales autóctonos, culinaria mexicana, gastronomía mexicana.

Introducción

Antecedentes

Un compromiso que México ha adquirido como signatario de la Estrategia Mundial de la Conservación Vegetal es cumplir, entre otras muchas cosas, las metas para el año 2020, donde el

primer objetivo es “comprender, documentar y reconocer bien la diversidad de especies vegetales”. Este objetivo ha sido retomado por la Estrategia Mexicana para la Conservación Vegetal y que incluye entre sus metas: la documentación del conocimiento tradicional, usos actuales y potenciales, la transmisión de esta información a través de la divulgación y de la educación para generar una concienciación tanto formal como no formal. Creemos que este proyecto se ha enmarcado en estos lineamientos que apoyan tanto a la estrategia Global de Conservación Vegetal como a la Estrategia Mexicana de la Conservación Vegetal. Además México es centro de origen de domesticación de agricultura y cuna de más de 100 especies de plantas comestibles y condimenticias. Esta combinación de factores hace prioritario el conocer más a fondo el empleo de las plantas comestibles de zonas donde aún carecemos de listados etnobotánicos de plantas útiles. Una fuente de esta información es el trabajo que los cocineros y gastrónomos han efectuado desde hace décadas al documentar los platillos tradicionales de diferentes regiones de México.

Ante este escenario el consumo de las plantas, especialmente en platillos locales y como parte de rituales comunitarios, asegura la conservación *in situ* de las especies seleccionadas para la elaboración tradicional de esos alimentos por parte de los interesados (Hernández Xolocotzi 1998). Durante los últimos 20 años, la soberanía alimentaria de México se ha visto erosionada. Más de un tercio de sus granos básicos se importan del extranjero. La población urbana como la rural ha incrementado el consumo de comida preparada (mucho de origen extranjero). Como consecuencia, ha disminuido el consumo de varias plantas comestibles cultivadas y recolectadas en hábitats antropogénicos y silvestres. Con la baja de la demanda, se han abandonado los productos vegetales, así como el manejo de los recursos vegetales.

La migración a las ciudades ha contribuido también al cambio de patrones alimentarios donde la oferta de alimentos que contienen grandes cantidades de densidad calórica están desplazando a los platillos tradicionales mexicanos. La nueva industria alimentaria ha logrado que las personas se guíen más por sus sentidos que por sus necesidades. Esta situación ha contribuido a la crisis de la salud pública que actualmente enfrenta nuestro país, de tal manera que México se ubica como uno de los países a nivel mundial con mayor incidencia de obesidad y es un factor de riesgo para enfermedades cardiovasculares, diabetes mellitus tipo 2 y algunos tumores malignos. (González Barranco 2002; Gómez-Dantés *et al.* 2004). Una forma de evitar la pérdida del conocimiento alimentario y sus recursos biológicos es rescatar las recetas familiares y documentar sus ingredientes vegetales autóctonos, para darlos a conocer y degustarlos, además tratar de que volvamos a valorar los platillos tradicionales de México.

Diana Southwood Viuda de Kennedy (DK) (Fig.1), inglesa por nacimiento y mexicana por convicción, llegó a México en 1957 y quedó prendada de los sabores y de los ingredientes exóticos (poco conocidos para ella) de la auténtica cocina mexicana. Ella ha recorrido México de Norte a Sur y a lo largo de gran parte de las costas documentando las recetas tradicionales y probando los ingredientes de cada una de ellas, mezclando y combinándolos hasta que quedan en su punto. Durante sus más de 50 años en este país se ha percatado del cambio cultural, la pérdida y desuso de ingredientes (por diversas causas) y el abandono del campo, lo que ha ocasionado un fuerte

olvido de algunos de los platillos y, lo que es peor, la desaparición de algunas formas hortícolas producidas especialmente para la preparación de ciertos platillos de fiesta o del diario, por lo que está preocupada que el consumo y preparación de algunos de ellos, ya solamente ha quedado en sus libros. Ante esta realidad que enfrenta México hace prioritario el organizar, transcribir y fotografiar sus notas, digitalizar sus diapositivas y grabar algunos de estos recuerdos, que sin duda son en ciertos casos, los únicos documentos que mencionan estos ingredientes que fueron empleados en la preparación de alimentos tradicionales, ahora incluso olvidados. Diana Kennedy es de las pocas personas que han colaborado con cocineros locales en toda la república mexicana y ha registrado a su estilo dicho conocimiento en: notas de campo, fotografías, muestras y plantas vivas. Además, ella ha promovido en México y todo el mundo (por medio de libros y sus clases de cocina) la manera de preparar y degustar la diversa comida mexicana. También, ha participado en pláticas y programas de difusión siempre con el interés de dar a conocer la importancia de conservar los ingredientes autóctonos de México.



Fig 1- Diana Southwood viuda de Kennedy la “cocinera aventurera” de México (Foto: Laura Rojas)

La forma en que DK ha compartido este conocimiento es a través de sus libros y recetas; sin embargo, no todas sus notas están vertidas en sus libros y esta documentación complementaria es indispensable para que quede un registro de sus observaciones sobre los ingredientes locales (nativos e introducidos) y sus combinaciones, que sin duda son parte fundamental de la Seguridad Alimentaria de México y el conocimiento etnobiológico y etnogastronómico que está presente en torno a ellas. Además en sus notas incluye observaciones ecológicas, culturales y, en algunos casos, inventarios sencillos sobre algunos temas específicos (p. ej., los productos vendidos en algunos mercados regionales de México). Diana accedió a compartir sus notas y trabajo, ya que quiere que este conocimiento, que ella ha documentado y atesorado a través de sus viajes y estudios culinarios en este biodiverso país, sea parte de su herencia al patrimonio cultural de su muy querido México.

Se distinguen los libros de cocina de Diana de otros recetarios sobre la comida mexicana por su atención a la autenticidad de los ingredientes y su énfasis en la necesidad de verificar cuidadosamente los datos en el campo (Kennedy 1972).

Sus libros y programas de cocina han provocado los siguientes comentarios críticos y le han valido los honores:

- “ultimate authority, the high priestess of Mexican cooking”
- “the woman who rescued Mexican food”
- “authority on Mexican cooking... because she cares passionately about keeping it authentic”
- Order of the Aztec Eagle (por parte del Gobierno Federal de México)

Selección de libros

Para este proyecto (primera fase) seleccionamos el análisis de los libros:

1) Oaxaca al Gusto Kennedy (2008) y 2) México, Una Odisea Culinaria Kennedy (2001).

1. Se escogió el primero por ser un libro enfocado en el estado de Oaxaca (uno de los más biodiversos de México, el cual contiene comidas muy típicas de 11 regiones diferenciadas por ella (de acuerdo a sus tradiciones culinarias).¹ Ella presenta un análisis muy interesante sobre los chiles y otros ingredientes muy locales que son los pilares de la comida oaxaqueña. Las diversas formas de chile reflejan desde nuestro punto de vista “gastro-taxa”² que han sido el resultado de una interacción de las diferentes culturas asentadas en el estado de Oaxaca con sus recursos biológicos locales a lo largo de muchos años y que ha dado por resultado una de las comidas más variadas en cuanto a colores, sabores y presentaciones de nuestro país.

2. El segundo libro a diferencia del primero incluye recetas de varias regiones de México, con un énfasis más general. Las recetas ahí incluidas a diferencia del anterior presentan ingredientes más fáciles de conseguir en otras zonas de México, incluso fuera del país, ya que brinda opciones de ingredientes similares más conocidos que pueden usarse en el caso de no poder conseguir los originales.

Recetas incluidas en sus libros

¹ La división política oficial de Oaxaca corresponde a 570 municipios, 30 distritos y 8 regiones socio-culturales; se reconocen 9 provincias fisiográfico-florísticas.

² Utilizamos el término “gastro-taxon” (pl. “gastro-taxa”) como una unidad taxonómica no-formal a nivel infra-específico que se aplica a ingredientes vegetales autóctonos de una especie biológica que no ha sido posible asignar a un taxon formal (según [Internacional Code of Nomenclature for Cultivated Plants](#) y [International Code of Botanical Nomenclature](#)) y tiene características diagnósticas para separarlo de otros gastro-taxa; se aplica su nombre común utilizado localmente donde se registra.

Es muy interesante observar que las recetas que DK incluye en su obra consisten de una gran variedad de platillos, desde los muy tradicionales con ingredientes locales, las que solamente son típicas de alguna región, otras que parecerían comunes por que todos las hemos degustado. Sin embargo, el toque que ella le da a la receta hace que sean diferentes a las preparadas por otras cocineras. Las recetas originales fueron proporcionadas por personas de varias regiones de México, que le permitieron incluirlas en sus libros. El registro de cada colaborador con su crédito correspondiente aporta dos elementos básicos para el estudio científico de la gastronomía mexicana: 1) el reconocimiento de las aportaciones de las familias locales, y 2) la ubicación geográfica de los platillos y sus ingredientes. Una vez que ella las documentó y seleccionó, les solicitó a los cocineros que se las prepararan (en este caso ella sufragó los gastos) y así ella documentó los procedimientos y la forma personal en que la cocinera la preparó. Posteriormente, DK las volvió a preparar en su propia cocina y las adecuó a su gusto, modificando solamente si era necesario a su parecer la cantidad de los ingredientes, hasta que quedaran equilibradas, como ella lo menciona en el libro México, Una Odisea Culinaria de tal suerte que todas las recetas de sus libros salgan bien a la primera.

Ella menciona que:

En un libro de cocina lo más importante es que todas las recetas salgan bien a la primera. Si no es así, se corre el riesgo que el libro se deseche y no se vuelva a usar". (Comentario personal de DK)

Objetivo General

Sistematizar en forma electrónica/digital las notas, diapositivas e información del archivo culinario perteneciente a Diana Kennedy. Complementar los archivos electrónicos con datos aclaratorios e información no escrita de la misma Diana Kennedy.

Objetivos Particulares de Fase 1

1. Digitalizar notas de viajes selectas de Diana Kennedy realizadas en México
2. Digitalizar recetas de dos libros, que incluyan especies nativas
3. Digitalizar diapositivas selectas proporcionadas por DK
4. Herborizar 100 especímenes botánicos de la Quinta Diana para su identificación taxonómica
5. Obtener información adicional por medio de entrevistas a DK sobre los materiales y notas sobresalientes de sus recorridos por diversas regiones de México
6. Tomar fotografías digitales de plantas vivas en la Quinta Diana y los materiales que DK esté dispuesta a proporcionar
7. Iniciar la propagación en el Jardín Botánico del IB-UNAM de plantas de interés proporcionadas por DK, como parte del programa de conservación *ex situ*

Método

Se realizaron visitas periódicas a la Quinta Diana (San Francisco Coatepec, al sur de Zitácuaro, Michoacán) para documentar las plantas que ahí se cultivan (en la época de floración y fructificación). DK nos facilitó sus notas y diapositivas tomadas a lo largo de su carrera gastronómica.

La digitalización de los documentos y libros se realizó escaneando la información en archivos PDF, utilizando el programa de Adobe Acrobat profesional. En el caso de las notas de campo, además del archivo PDF, se le anexó la transcripción de la nota y los comentarios que DK hiciera en el momento de su revisión.

Se digitalizaron las imágenes de diapositivas en archivos extensión TIFF y JPEG a una resolución de 2400 megapíxeles lo que permitirá tener imágenes de buena calidad (si sus diapositivas lo permiten) para uso futuro.

Los materiales se archivaron en carpetas virtuales por regiones y estados de México, lo que facilitará la búsqueda y el manejo posterior de la información. Asociado a este material digital se elaboraron tablas en Access y Excel sobre los materiales digitalizados. En el caso de los libros las tablas contienen la información de ingredientes por receta, localidad y el archivo en PDF de la receta. En caso de existir material que respalde la información de la receta se incluyó a los archivos PDF de la misma y su correspondiente imagen en JPEG.

En las tablas de notas de campo se proporciona información del tema, lugar y fecha. En caso de ser una receta publicada en los dos libros analizados, a la nota se le incluye el dato de página y nombre de la receta. Las imágenes de diapositivas están sistematizadas por estados y cada carpeta virtual contiene una tabla con información de lugar, tema y fecha de las imágenes en caso de contar con esta.

Se realizó la colecta y herborización del material botánico de Quinta Diana. A cada espécimen se le incluyó una etiqueta con la información que incluye, información sobre: forma biológica, área de procedencia, notas (donde se incluyen los usos), etc. (Fig. 2). En caso de que no contar con el área de procedencia se le asignó "Quinta Diana". La información de esta colección esta contenida en tabla de Access (ver anexo digital) que incluye la imagen en archivo JPEG de la planta herborizada y algunas plantas *in situ*.

Nombre científico:
Familia botánica:
Nombre común:
MEXICO: Michoacán, Municipio de Zitácuaro, San Francisco Coatepec, Quinta Diana Kennedy.
19.421° N, 100.374° W, 1900 msnm
Forma biológica/ubicación
Procedencia:
Notas:
Fecha de colecta
Colectores
Número de colecta
Determinado por:
Proyecto apoyado por CONABIO IE008

Fig 2. Etiqueta de los especímenes botánicos.

Diana Kennedy es una persona que se comunica con expresión corporal además verbal para enfatizar la manera de manejar un producto vegetal o describir sus propiedades sensoriales. Por tal razón se elaboraron grabaciones en video para dar un valor agregado a la documentación.

La digitalización y sistematización de las imágenes, recetas y notas, así como las plantas recolectadas se ordenaron en bases de datos en Access y en Excel, para cumplir, en parte, con algunas metas de la Estrategia Mexicana de la Conservación Vegetal, para contribuir ampliamente a la divulgación de los resultados aquí generados.

Los ingredientes autóctonos incluidos en los libros los consideramos como “gastro-taxon” y fueron identificados botánicamente, solamente en el caso de contar con el material botánico cultivado en la Quinta Diana, o basados en conocimiento previo de los autores obtenido en el campo. En las tablas no se incluyeron ingredientes comunes introducidos como la cebolla, el ajo y el perejil, entre otros, por ser ingredientes muy conocidos y exóticos en México. Por lo que el análisis solamente incluye los ingredientes tradicionales que son considerados en este proyecto como autóctonos o locales.

Resultados

Libro 1 - Oaxaca al Gusto

Debido a la diversidad gastronómica del estado de Oaxaca, el libro está dividido en:

- Bases de la cocina oaxaqueña (chocolate, maíz y chile)
- 11 regiones de Oaxaca

Aunque usualmente el estado está dividido en 8 regiones socio-culturales (Fig.3), DK hace una subdivisión distinta, basada en la diversidad de los ingredientes autóctonos, de las siguientes 11 regiones de las cuales se asigna entre paréntesis las regiones convencionales:

1. Ciudad de Oaxaca (Valles Centrales)
2. Los Valles (Valles Centrales)
3. La Chinantla (Sierra Norte y Papaloapan)
4. La Costa
5. El Istmo
6. La Cañada
7. La Mixteca Alta (Mixteca)
8. La Mixteca Baja (Mixteca)
9. La Sierra Juárez y Región Mixe (Sierra Norte)
10. La Sierra Mazateca (Cañada y Papaloapan)
11. La Sierra Sur



Fig. 3 Mapa de regiones de Oaxaca (fuente: **Mario Fuente Cid Fuente:** http://www.aquioxaca.com/8_regiones.htm).

El libro incluye 227 recetas y 17 comentarios regionales. La información analizada y sistematizada está en la base de datos Oaxaca al Gusto BD1 (ver anexo digital) con la siguiente información

ID: Número consecutivo del archivo

Tema: Capítulo por la región del libro

Categoría: Clasificación asignada por el proyecto: sopa, entremés, ensalada, guisado, botana, salsa, bebida, postre y otro

Nombre de la receta: Correspondiente al libro

Comentarios regionales: Incluidos en el libro en cada capítulo

Ingredientes locales: Corresponde a ingredientes local/ autóctonos de cada receta o tema regional

Municipio: Asignado por el proyecto de acuerdo a INEGI

Localidad: Reportada en el libro

Estado: Reportado en el libro

Nomenclatura: Nomenclatura biológica reportada en el texto o el glosario

Imagen: Archivo PDF de la receta o comentario regional

Página: En el libro de acuerdo a la primera edición 2008

Cocinera o colaboradora: Mencionada en el libro

Nomenclatura actualizada por: Robert Bye y Edelmira Linares de acuerdo a ejemplares colectados

Determinado por: Nombre del investigador que realizó la determinación taxonómica

Foto: Escaneo de la imagen en el libro

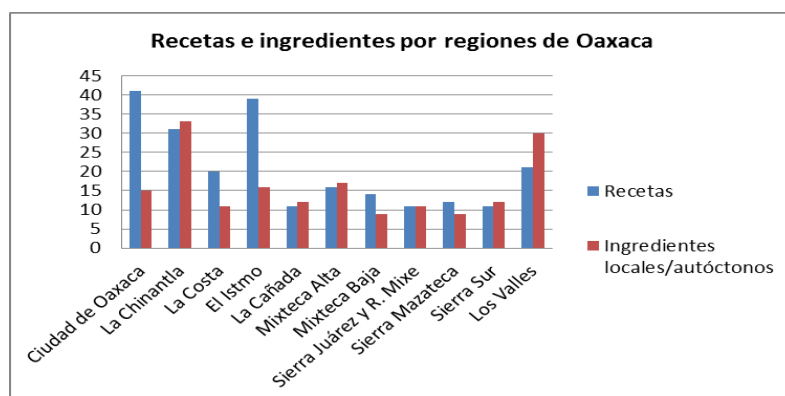
Descripción de la foto: Pie de foto que aparece en el libro relacionado con la receta

Foto de archivo: Diapositivas escaneadas y fotografías digitales de Diana Kennedy relacionadas al tema y receta.

Notas de campo: Archivos en PDF de las notas de Diana Kennedy escaneadas con transcripciones y comentarios de Diana Kennedy.

Notas adicionales: Por el proyecto

Las 227 recetas incluidas en el libro se distribuyen en las 11 regiones siguientes de estas regiones, La Chinantla y Los Valles presentan un mayor número de recetas e ingredientes autóctonos o locales (Gráfica 1 y Tabla 1)



Gráfica 1 - El total de recetas por región asociada a los ingredientes locales o autóctonos de cada receta en el libro Oaxaca al Gusto.

Región	Total de Recetas	Ingredientes autóctonos
Ciudad de Oaxaca	41	15
La Chinantla	31	33
La Costa	20	11
El Istmo	39	16
La Cañada	11	12
Mixteca Alta	16	17
Mixteca Baja	14	9
Sierra Juárez y Región Mixe	11	11
Sierra Mazateca	12	9
Sierra Sur	11	12
Los Valles	21	30

Tabla 1- Distribución de recetas e ingredientes autóctonos reportados por regiones en el libro Oaxaca al Gusto.

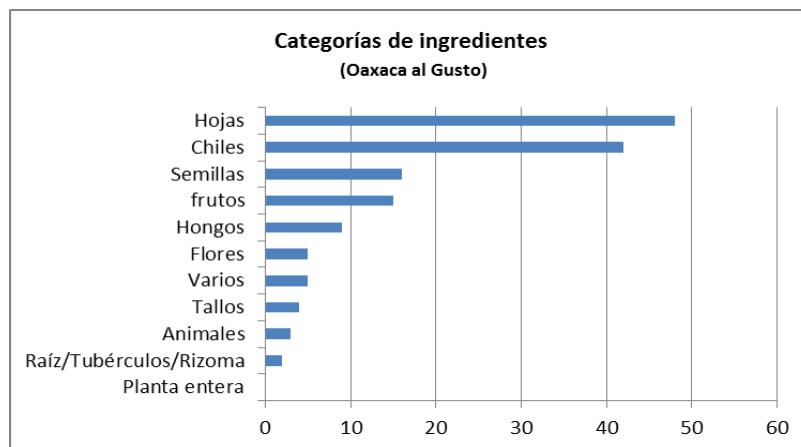
El libro cuenta con 17 comentarios regionales relacionados a cada capítulo donde se resalta el uso de ingredientes locales y descripción de las áreas geográficas, además el libro incluye tres temas que se consideran pilares de la cocina oaxaqueña:

- El chile: Describe más de 20 chiles de la región, donde se localizan y la forma en que se emplean.
- El chocolate: Menciona la historia y tradiciones que lo acompañan.
- El maíz: Señala su uso tradicional en comidas y la importancia de las diferentes variedades criollas presentes en el estado.

Para el análisis general de los ingredientes utilizados, la información se dividió en categorías:

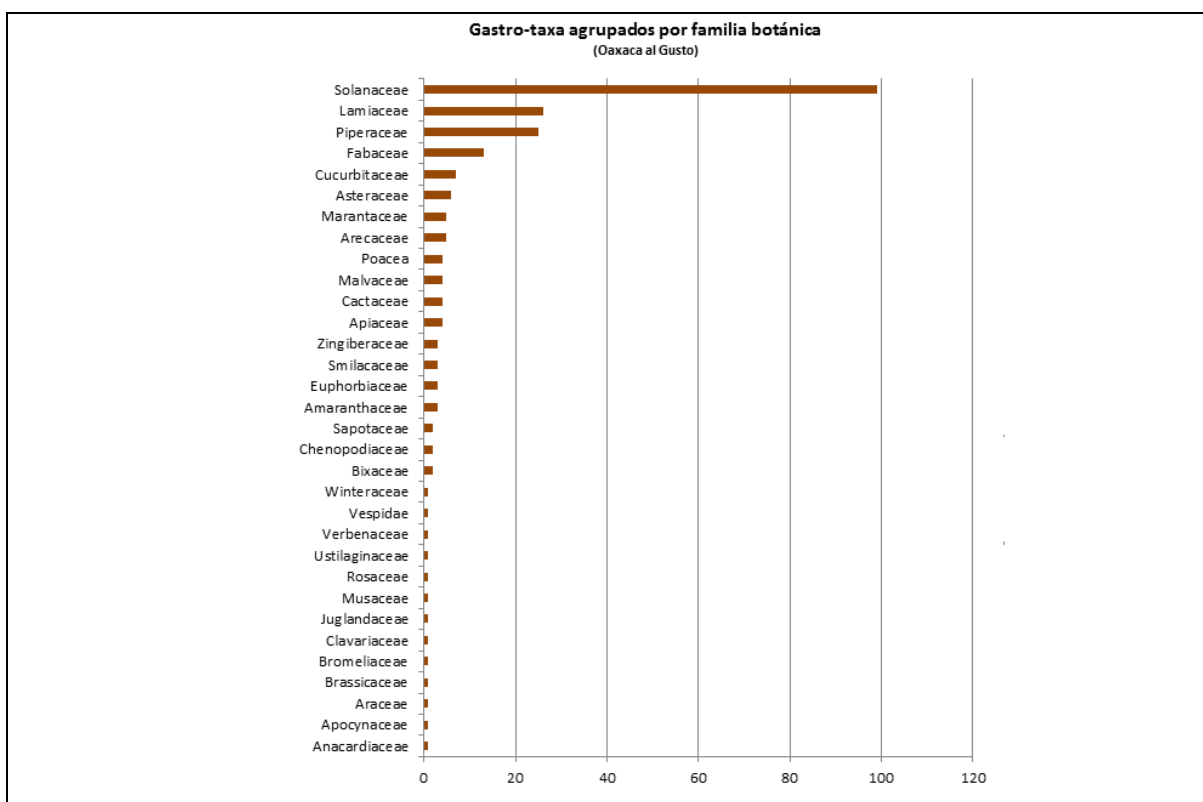
- Chiles: Usados frescos y secos
- Semillas: Usadas frescas o secas
- Frutos: Dulces y los considerados como verdura
- Animales: Empleados en recetas, en su mayoría de origen silvestre
- Planta entera: Parte aérea sin raíz
- Raíz/tubérculo/rizoma: Parte subterránea usada fresca o seca
- Hojas: Hierbas, condimentos y quelites
- Hongos: Principalmente silvestres
- Flores: Usadas frescas
- Tallos: Usados frescos o secos
- Varios: Grasas animales principalmente

Entre los ingredientes por parte de la planta, las hojas ocupan el primer lugar en uso e incluye las hierbas utilizadas como condimento, quelites y las hojas para envolver tamales. Los chiles fueron considerados frescos y secos y, sin duda, son uno de los principales ingredientes. Las semillas son esencialmente variedades de especies de las familias Fabaceae y Cucurbitaceae, además el uso de semillas de plantas silvestres como el cardón (*Pachycereus weberi*). Los frutos, en su mayoría, son plantas cultivadas de las familias Cucurbitaceae, Fabaceae, Arecaceae, Solanaceae y Rosaceae. Los hongos en su mayoría son silvestres. Las flores incluyen plantas silvestres y cultivadas. Los tallos están usados como condimento; en el caso de las cactáceas y la madera se emplean para ahumar. Animales en su mayoría son insectos. Las raíces, tubérculos y rizomas pertenecen principalmente a las familias Solanaceae y Euphorbiaceae. No se encontró el uso de plantas enteras. En la Gráfica 2 se muestra la frecuencia de los ingredientes autóctonos mencionados en las recetas por categorías.



Gráfica 2 - Categorías de ingredientes usadas en el libro de Oaxaca al Gusto, resaltan el empleo de las hojas y los chiles.

En relación a las familias botánicas de los ingredientes mencionados en el libro, la familia Solanaceae presenta la mayor riqueza seguida por las familias Lamiaceae, Piperaceae, Fabaceae y Cucurbitaceae. La familia Solanaceae está representada por los géneros *Capsicum*, *Solanum* y *Physalis*. La familia Lamiaceae está constituida por los géneros de *Origanum*, *Clerodendron* y *Satureja*. La familia Piperaceae está representada por los géneros *Piper* y *Peperomia*. La familia Fabaceae incorpora a los géneros *Phaseolus*, *Leucaena*, *Diphysa*, *Crotalaria* y *Gliricidia*. La familia Cucurbitaceae está constituida por el género *Cucurbita* y la familia Asteraceae está representada por los géneros *Galinsoga* y *Tridax* (Gráfica 3).



Gráfica 3 - El número de gastro-taxa están agrupados por familia botánica y representa los ingredientes locales/autóctonos en el libro Oaxaca al Gusto,

El detalle de los ingredientes está en la base de datos Oaxaca al Gusto en la Tabla BD1 (ver anexo digital) incluye 140 ingredientes locales/autóctonos, con los nombres comunes, científicos y familia botánica a los que pertenecen.

Nota: Como mencionamos anteriormente, en el análisis solamente se incluyeron los ingredientes tradicionales que son considerados por el proyecto como autóctonos o locales.

Notas de Campo

Diana Kennedy, a lo largo de su trabajo en el campo, recopiló información diversa sobre la gastronomía de los diferentes lugares que visitó, ingredientes que le llamaron la atención, notas sobre restaurantes, costo de sus comidas, artículos presentes en los mercados y, cuando los ingredientes le eran desconocidos, los dibujó. Estas notas se encuentran en diferentes formatos: hojas sueltas, cuadernos y libretas por viaje, escritas en español, inglés y con términos en francés e italiano. Las notas de campo representan una importante fuente de información complementaria a las recetas en su mayoría no incluidas en el libro.

Notas Oaxaca

Se escanearon 117 notas de campo del Estado de Oaxaca (2000-2002), se transcribieron y se cotejaron con DK. Del total de notas, solo 22 están relacionadas con las recetas del libro Oaxaca al Gusto e incorporadas a la base de datos de Oaxaca al Gusto como archivos PDF (ver anexo digital).

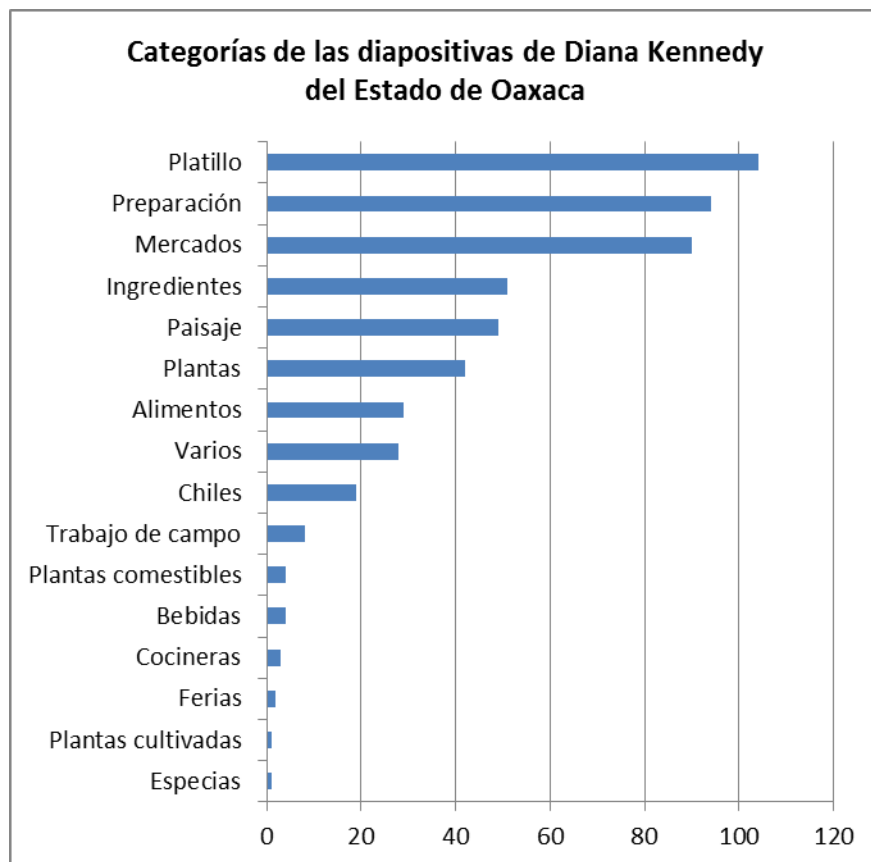
Diana Kennedy presenta en las notas referentes a este estado comentarios de los mercados, personas, costo de ingredientes, listados de platillos, recetas con ingredientes locales y algunos platillos poco convencionales. Especialmente interesante, resultan las notas sobre mercados que son listados y comentarios de las plantas que se encuentran en determinada fecha del año (que fue cuando ella lo visitó). Considerando que DK dedicó más de veinte años recorriendo diversas localidades del estado de Oaxaca, las notas representan una importante fuente histórica de elementos de la gastronomía y de cómo han cambiado a través de los años.

Diapositivas de Oaxaca

El archivo de diapositivas de DK se inicia en 1981. Oaxaca es uno de los mejores estados documentados por ella en imágenes; se escanearon 355 imágenes de las diferentes regiones, de las cuales 34 están relacionadas al libro Oaxaca al Gusto, las demás representan un excelente banco de imágenes sobre ingredientes, mercados, uso de plantas silvestres, procedimientos para el uso de plantas y animales entre otros.

A partir de 2008, el archivo de imágenes se hace digital y se incorporan a este banco 221 imágenes tomadas por ella de plantas comestibles, plantas cultivadas, paisajes, mercados y platillos en formato JPEG, de calidad media.

Con los archivos de imágenes escaneadas y digitales se hace un banco de 576 imágenes, para su manejo se colocaron en temas. Gráfica 4 muestra la distribución de los temas encontrados. Platillos preparados por DK, en mercados o por sus cocineras o colaboradores, es la categoría más numerosa, seguida por la forma de preparación de alimentos, continuando con la categoría de los mercados que incluye venta de plantas, flores, semillas, animales, loza, etc.



Gráfica 4 - Categorías de las diapositivas de Diana Kennedy del estado de Oaxaca, donde resaltan las de platillos, preparaciones y mercados.

Libro 2 – México, Una Odisea Culinaria

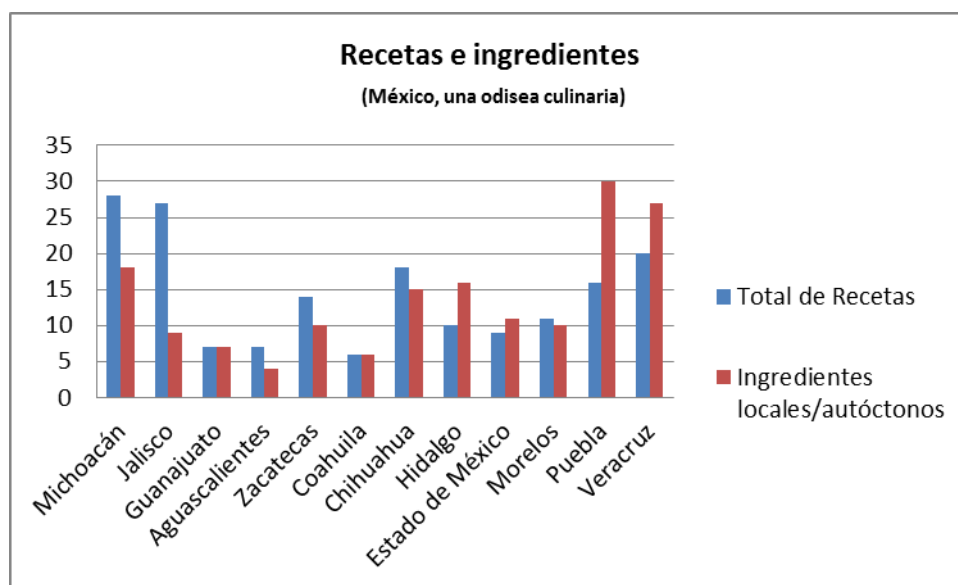
El segundo libro a diferencia del primero incluye recetas de varias regiones de México, con un énfasis más general. El libro incluye anécdotas muy interesantes de sus recorridos por los estados de México. Las recetas ahí incluidas a diferencia del libro Oaxaca al Gusto presentan ingredientes más fáciles de conseguir en otras zonas de México, incluso fuera del país, ya que brinda opciones de ingredientes similares más conocidos que pueden usarse en el caso de no poder conseguir los originales. El libro también incluye un relato de antiguos recetarios mexicanos que han llamado la atención de DK y que datan de 1828. En el capítulo dedicado a las rarezas, documenta el uso del ahuate, los jumiles y los hongos.

Se revisaron 288 recetas y 56 comentarios regionales, la información analizada y sintetizada está en la base de datos México, Una Odisea Culinaria con la siguiente información:

- ID: Número consecutivo del archivo
- Tema: Capítulo por la región del libro
- Categoría: Clasificación asignada por el proyecto: sopa, entremés, ensalada, guisado, botana, salsa, bebida, postre y otro
- Nombre de la receta: Correspondiente al libro

Comentarios regionales: Incluidos en el libro en cada capítulo
 Ingredientes locales: Corresponde a ingredientes local/ autóctonos de cada receta o tema regional
 Municipio: Asignado por el proyecto de acuerdo a INEGI
 Localidad: Reportada en el libro
 Estado: Reportado en el libro
 Nomenclatura: Nomenclatura biológica reportada en el texto o el glosario
 Imagen: Archivo PDF de la receta o comentario regional
 Página: En el libro de acuerdo a la primera edición 2008
 Cocinera o colaboradora: Mencionada en el libro
 Nomenclatura actualizada por: Robert Bye y Edelmira Linares de acuerdo a ejemplares colectados
 Determinado por: Nombre del investigador que realizó la determinación taxonómica.
 Foto: Escaneo de la imagen en el libro
 Descripción de la foto: Pie de foto que aparece en el libro relacionado con la receta
 Foto de archivo: Diapositivas escaneadas y fotografías digitales de Diana Kennedy relacionadas al tema y receta.
 Notas de campo: Archivos en PDF de las notas de Diana Kennedy escaneadas con transcripciones y comentarios de Diana Kennedy.
 Notas adicionales: Por el proyecto

Las 288 recetas incluidas en el libro se distribuyen en 18 estados y temas. La Gráfica 5 y la Tabla 5 muestran la cantidad de recetas por estado e ingredientes locales mencionados.



Gráfica 5 - Número de recetas e ingredientes por estado en el libro México, Una Odisea Culinaria

Estado	Total de Recetas	Ingredientes autóctonos
Michoacán	28	18
Jalisco	27	9
Guanajuato	7	7
Aguascalientes	7	4
Zacatecas	14	10
Coahuila	6	6
Chihuahua	18	15
Hidalgo	10	16
Estado de México	9	11
Morelos	11	10
Puebla	16	30
Veracruz	20	27
Tabasco	21	19
Campeche	8	11
Guerrero	8	26
Oaxaca	35	38
Rarezas	14	13
Antiguos recetarios mexicanos	22	19

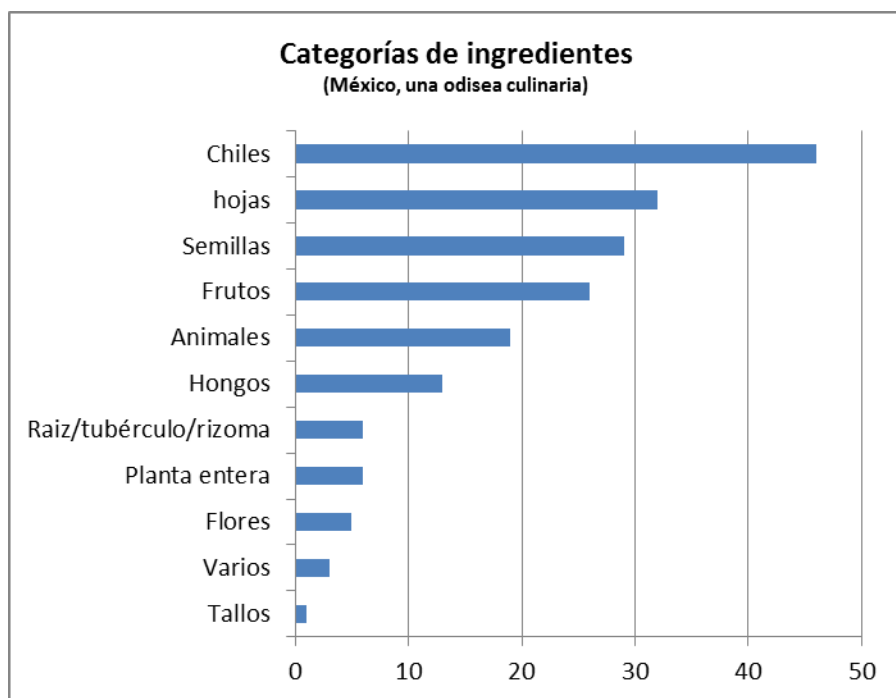
Tabla 2– Total de recetas por estado e ingredientes locales/autóctonos en el libro México, una odisea culinaria.

Oaxaca, Michoacán y Jalisco son los que presentan mayor documentación de recetas. Sin embargo, es notable el número de ingredientes autóctonos que están descritos en los estados de Oaxaca, Guerrero, Veracruz, e Hidalgo representados por más de un ingrediente autóctono por receta. El libro contiene un capítulo de información básica de medidas y preparación de ingredientes locales o como sustituirlos y dónde comprarlos en el caso de los Estados Unidos. Además dos cuadros sobre los chiles frescos y secos utilizados es esta obra que es una excelente fuente de documentación del tema.

En el análisis general de los ingredientes utilizados y con el propósito de manejar la información se dividieron en las siguientes categorías:

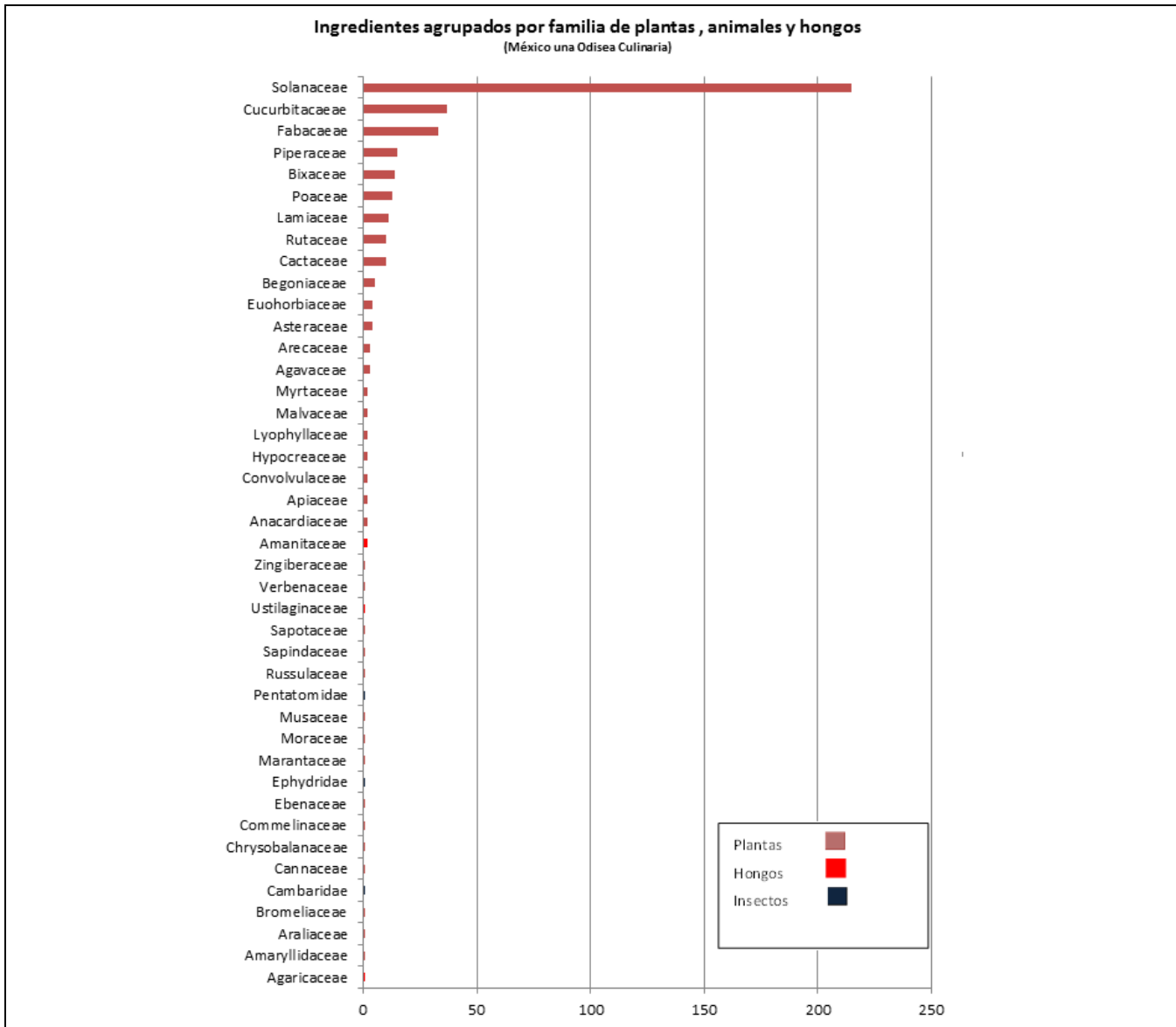
- Chiles: Usados frescos y secos
- Semillas: Usadas frescas o secas
- Frutos: Dulces y los considerados como verdura
- Animales: Empleados en recetas, en su mayoría de origen silvestre
- Planta entera: Parte aérea sin raíz
- Raíz/tubérculo/rizoma: Parte subterránea usada fresca o seca
- Hojas: Hierbas, condimentos y quelites
- Hongos: Principalmente silvestres
- Flores: Usadas frescas
- Tallos: Usados frescos o secos
- Varios: Grasas animales principalmente

Los chiles ocupan el primer lugar en uso e incluyen a los chiles secos y frescos. Las hojas utilizadas como condimento, quelites y hojas para envolver tamales están en segundo lugar. Las semillas son principalmente variedades de Fabaceae y Cucurbitaceae. Frutos en su mayoría son plantas cultivadas de las familias Solanaceae, Cucurbitaceae, Fabaceae, y Rosaceae. Los animales son en su mayoría insectos. Los hongos generalmente son silvestres. Las raíces, tubérculos y rizomas son especies principalmente de la familia Solanaceae. Las flores de plantas son silvestres y cultivadas. Los tallos se usan como condimento, mientras los de Cactaceae y Fabaceae como madera para ahumar. En total son 187 ingredientes diferentes reportados en el libro (Gráfica 6.)



Gráfica 6 - Las categorías de los ingredientes en el libro México, Una Odisea Culinaria.

En relación a las familias a que pertenecen los ingredientes que se mencionan en el libro, la familia Solanaceae ocupa el primer lugar del cual el 98% está representado por el género *Capsicum* y cuatro miembros del género *Solanum*. Le siguen la familia Cucurbitaceae, con los géneros *Cucurbita* y *Sechium*. La familia Fabaceae está representada por el género *Phaseolus* principalmente. La familia Piperaceae está constituida por el género *Piper*. La familia Bixaceae está presente con el uso de *Bixa orellana* ya sea en semilla, pasta y puro. La familia Poaceae consiste principalmente de diferentes variedades de la especie *Zea mays*. El uso de *Plectranthus amboinicus* domina la familia Lamiaceae. En el listado hay 35 ingredientes que no están identificados, que corresponde a insectos, peces, hongos y plantas locales (Gráfica 7).



Gráfica 7 - Familias de plantas, animales y hongos a los que pertenecen los ingredientes del libro México, Una Odisea Culinaria.

Comentarios regionales

México, Una Odisea Culinaria contiene 56 temas regionales, relatando los caminos recorridos por la autora, describe mercados, paisajes, poblaciones, colaboradores, etc. Incluso hace descripciones de algunos de los ingredientes empleados, como es el caso del camarón seco en Oaxaca, los guajes en Morelos, ingredientes regionales de Campeche, ahuatli y jumiles del Estado de México, “cacería de hongos” entre otros. Hay en el libro relatos de costumbres como las bodas en Oaxaca, las matanzas de Puebla y la pesca en Tabasco.

Los listados de chiles muestran información de 20 gastro-taxa de chiles empleados secos o frescos, describiendo el tamaño, la forma, color, textura, sabor y grado de picor. Destacan del listado chiles regionales como el chilcosle³, cora⁴, de la tierra⁵, pasado⁶, anaheim⁷, habanero⁸, manzano⁹ y el x-cat-ik¹⁰.

Notas de campo

Las notas de campo representan una importante fuente de información no incluida en el libro. Se escanearon 105 notas correspondientes a los estados de Aguascalientes, Coahuila, Campeche, Chihuahua, Guerrero, Hidalgo y Jalisco, que fueron comentadas por DK, de las cuales solo 25 están relacionadas con las recetas del libro México, Una Odisea Culinaria.

Diana Kennedy presenta en las notas comentarios de los mercados, personas, costo de ingredientes, listados de platillos, recetas con ingredientes locales y algunos platillos poco convencionales. Especialmente interesante resultan las notas sobre mercados que son listados de las plantas que se encuentran en determinada fecha del año. Considerando que DK tiene más de 50 años recorriendo diversas localidades en la República Mexicana, las notas representan una importante fuente histórica de elementos de la gastronomía en México y de como se han modificado a través de los años (Fig. 4).



Fig 4. Diana Kennedy y Clarisa Jiménez cotejando las notas. (Foto: Edelmira Linares)

Diapositivas por Estados

³*Capsicum annuum* L.

⁴*Capsicum annuum* L.

⁵*Capsicum annuum* L.

⁶*Capsicum annuum* L.

⁷*Capsicum annuum* L.

⁸*Capsicum sinense* Jacq.

⁹*Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.

¹⁰Sin determinar

El archivo de diapositivas de DK inicia en 1981. Documentando varios de los estados de la República, se escanearon 381 imágenes correspondientes a los estados de Campeche, Chiapas, Chihuahua, Coahuila, Colima, Guerrero, Hidalgo, Jalisco y un acervo considerable de 317 imágenes de chiles, de las cuales 52 están relacionadas al libro México, Una Odisea Culinaria, las demás representan un excelente banco de imágenes sobre ingredientes, mercados, uso de plantas silvestres, procedimientos para el uso de plantas y animales.

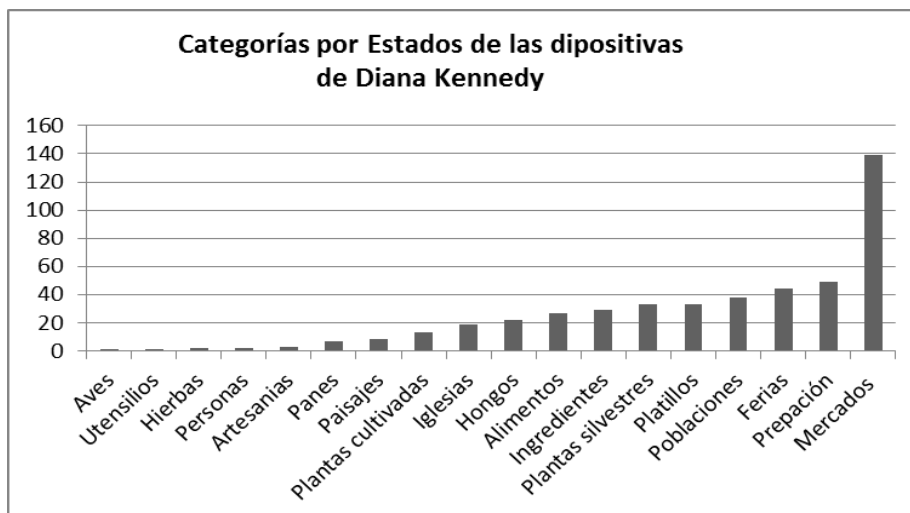
A partir de 2008, el archivo de imágenes se hace digital y se incorporan a este banco 148 imágenes de plantas comestibles, plantas cultivadas, paisajes, mercados y platillos en formato JPEG, de calidad media. Los estados documentados son: Yucatán, Michoacán (incluyendo imágenes de Quinta Diana), Hidalgo, Veracruz y Guerrero.

Los archivos de imágenes escaneadas y digitales hacen un banco de 535 imágenes, para su manejo se hicieron categorías por el tema. Como en el caso anterior, los mercados es la categoría más numerosa, incluye venta de plantas, flores, semillas, animales, loza, artesanías etc. En el segundo lugar está la preparación de los alimentos por cocineras de la región, en mercados y por la misma DK. Las ferias gastronómicas y poblaciones visitadas le siguen en número (Grafica 8).

Relación del número de diapositivas por estado

Estados	Número de Diapositivas
Campeche	84
Chipas	49
Chihuahua	17
Coahuila	14
Colima	1
Guerrero	33
Hidalgo	37
Jalisco	29

Tabla 3. Los estados con mayor número de diapositivas corresponden a Campeche, Chiapas e Hidalgo.



Gráfica 8 - Categorías representadas en las diapositivas de Diana Kennedy de los estados de Campeche, Chiapas, Coahuila, Colima, Guerrero, Hidalgo y Jalisco.

Colecta de Plantas vivas en Quinta Diana

Diana Kennedy llega a vivir en San Francisco Coatepec, municipio de Zitácuaro, en el estado de Michoacán en 1980 e inicia también una parte importante de su documentación y cultivo de plantas comestibles de México. En 1976 adquiere una superficie de 3 has. que constituyen la “Quinta Diana” que consta de: casa ecológica (por su uso racional de agua, luz y uso eficiente de la energía del sol); el huerto exterior que tiene dos áreas una, donde se encuentra buena parte de las plantas espontáneas y la segunda sección donde está la hortaliza y el canché. Se cultiva, por ejemplo, las alcachofas,¹¹ diversas variedades de lechuga,¹² jitomate silvestre,¹³ etc. En el canché crecen las fresas,¹⁴ los berros,¹⁵ etc. El huerto interior que se encuentra rodeando el frente de la casa con cultivo de plantas de ornato y plantas comestibles. En el invernadero de aproximadamente 60m², está ubicado a un costado de la casa y alberga una cantidad considerable de plantas de regiones cálidas como la oreja de león,¹⁶ cilantro extranjero,¹⁷ lima¹⁸, plátano de

¹¹ *Cynara scolymus* L.

¹² *Lactuca sativa* L.

¹³ *Solanum lycopersicoides* Dunal

¹⁴ *Fragaria vesca* L.

¹⁵ *Roripa nasturtium-aquaticum* (L.) Schinz&Thell.

¹⁶ *Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.

¹⁷ *Eryngium foetidum* L.

¹⁸ *Citrus limetta* Risso

varios tipos¹⁹ y chiles²⁰. La mayoría de estas plantas en el invernadero son traídas de Yucatán, Campeche, Puebla y Oaxaca.

En Quinta Diana se cultivan más de 100 especies de plantas y se favorece el crecimiento de un gran número de plantas espontáneas herbáceas, arbustivas y arbóreas de esa región.

La colecta del proyecto inició en el mes de agosto de 2010 y terminó en el mes de octubre de 2011. Se colectaron e identificaron 161 ejemplares de los cuales el 60% corresponde a plantas cultivadas y el 40% a plantas espontáneas. La procedencia de las plantas cultivadas en su mayoría es local y estas plantas estaban presentes en el terreno de Quinta Diana desde antes que ella lo adquiriera. Otras han sido introducidas de los huertos aledaños por dispersión natural o por su jardinero (Carlos Ferrer González) quien gusta de traer regalos de sus vecinos o de su propio huerto ubicado en el mismo pueblo. El 20% es de plantas y semillas son traídas del extranjero o adquiridas durante sus viajes en los diferentes estados de la República, principalmente de Oaxaca, Campeche, Veracruz, Yucatán y Puebla.

Las primeras semillas de hortalizas como es el caso de variedades de lechugas²¹, nabo²², cebollín²³ y alcachofa²⁴ fueron traídas de Estados Unidos y Europa hace más de 15 años, pero en la actualidad ya se cosechan la semillas para reproducirlas posteriormente.

Las formas biológicas que se colectaron en Quinta Diana fueron en su mayoría plantas herbáceas, seguidas por plantas arbóreas, arbustivas y trepadoras. Para mayor detalle de las plantas sobre las plantas colectadas consultar la BD2 Colección Quinta Diana(ver anexo digital).

Las familias botánicas documentadas con muestras de herbario en la Quinta Diana se resumen en la siguiente Gráfica 9.

¹⁹ *Musa* spp.

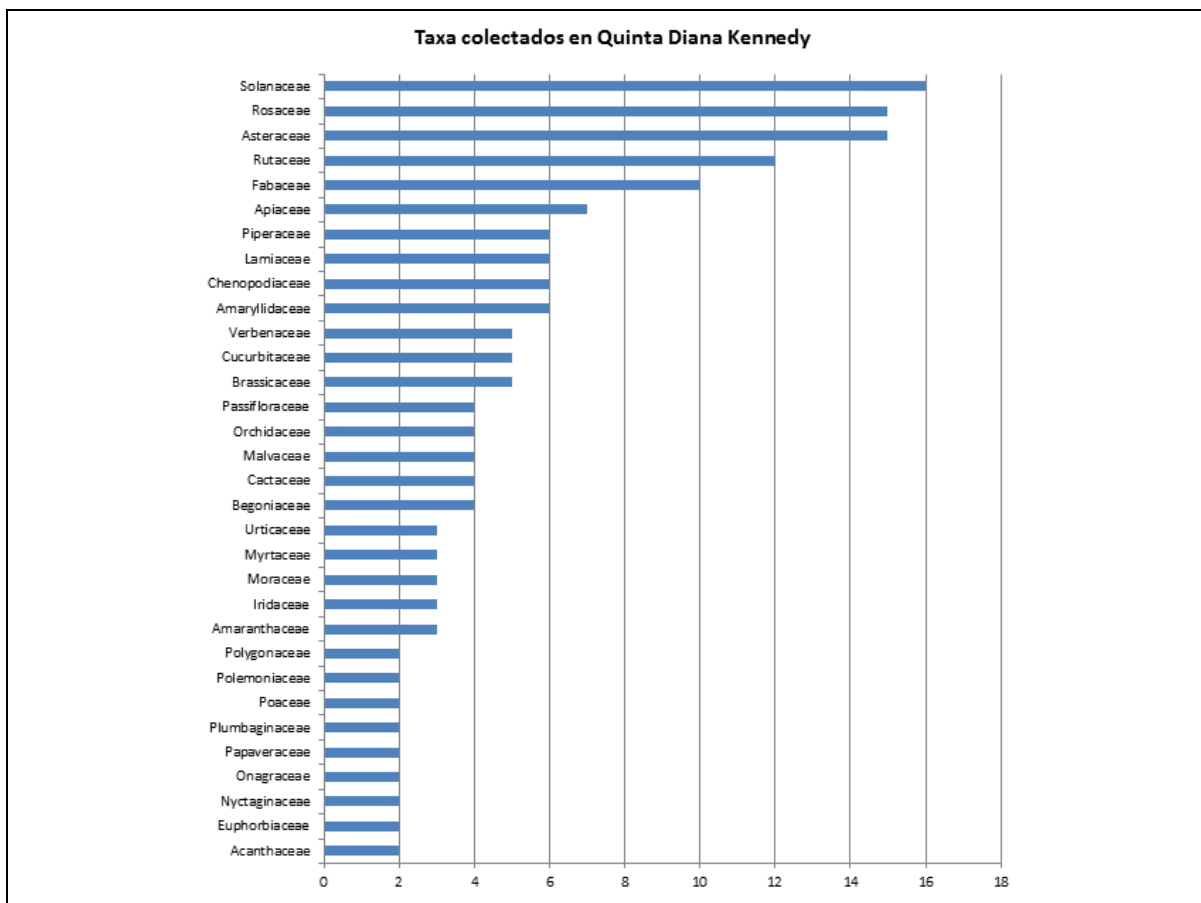
²⁰ *Capsicum* spp.

²¹ *Lactuca sativa* L.

²² *Brassica rapa* L.

²³ *Allium schoenoprasum* L.

²⁴ *Cynara scolymus* L.



Gráfica 9 – Número de taxa colectados en Quinta Diana agrupados por Familias botánicas durante Fase 1 del proyecto.

Se consideraron en la gráfica a las familias con más de dos colectas aunque existen otras 24 familias botánicas representadas con solo una colecta.

La familia Solanaceae (constituida principalmente por los géneros *Capsicum*, *Solanum*, *Cestrum*, *Cyphomandra*, *Physalis*, *Brugmansia*, *Nicandra* y *Datura*) es la familia con mayor número de ejemplares, seguida por la familia Rosaceae (con los géneros *Prunus*, *Rubus*, *Malus*, *Fragaria*, *Spiraea*, *Eriobotrya* y *Rosa*). La siguiente familia es Asteraceae (con los géneros: *Tithonia*, *Lactuca*, *Dahlia*, *Hofmeisteria*, *Barkleyanthus*, *Sonchus*, *Taraxacum*, *Cynara*, *Montanoa* y *Galinsoga*). La familia Rutaceae está representada principalmente por el género *Citrus*. Las especies comestibles de estas familias se usan en la cocina de DK ya sea en fresco, secas o en conservas y ates.

Es importante mencionar que en el huerto exterior hay una especie que ha sido resguardada en la Quinta Diana y en la actualidad representa uno de los árboles amenazados de la región, ya que su hábitat ha sido sustituido por cultivos o por zonas habitacionales que crecen de forma acelerada en Zitácuaro. La especie es conocida con el nombre común de ucáz²⁵, cuyo fruto es consumido por los murciélagos. Además DK ha tratado que su Quinta sea un muestrario de

²⁵*Prunus zingii* Standl.

variedades “criollas” de diferentes especies, tal es el caso de la colección de cítricos o de pitahayas²⁶.

El detalle de las plantas recolectadas en la Quinta Diana se encuentra en la base de datos BD2 Colección Quinta Diana (ver anexo digital). En esta misma base están incluidas imágenes en archivos JPEG de alta calidad de las plantas que se ingresaron al herbario MEXU y algunas de las plantas vivas creciendo en Quinta Diana (Fig.5).



Fig 5 Robert Bye prensando las plantas de Quinta Diana. (Foto: Edelmira Linares)

Discusión y perspectivas

A lo largo de sus 50 años en México Diana Kennedy ha publicado alrededor de 11 libros sobre la gastronomía mexicana. En este proyecto analizamos los libros de Oaxaca al Gusto y México, Una Odisea Culinaria que constituyen no sólo recetarios de la gastronomía mexicana, si no también fuentes primordiales sobre el uso de los recursos naturales tanto de plantas como de animales silvestres, los que han sido fuente primordial en la dieta de los mexicanos. Dichos libros incluyen en total 327 ingredientes locales/autóctonos usados en la gastronomía mexicana. Las notas regionales incluidas en los mismos constituyen un importante aporte al conocimiento de la cultura gastronómica y tradiciones en México. El libro México, Una Odisea Culinaria contiene un capítulo de Oaxaca con 35 recetas publicadas, de las cuales 14 están también incluidas en el libro de Oaxaca al Gusto.

Las notas de campo son un importante recurso que es necesario explorar con más profundidad, para rescatar información del uso de ingredientes únicos. Si bien en los libros está documentado el uso de ingredientes autóctonos y locales de relevancia regional, las notas contienen información inédita que debería ser respaldada por investigación de campo, para

²⁶ *Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & J. N. Rose

conocer el uso contemporáneo y permanencia estos ingredientes especialmente en los estados de Hidalgo, Guerrero y Veracruz. Sin embargo durante este proyecto solo se trabajaron el primer grupo de notas de Diana Kennedy que corresponden a 117 notas del Estado de Oaxaca y 105 de los estados de Aguascalientes, Coahuila, Campeche, Hidalgo y Jalisco. Faltan por transcribir y analizar más de 300 notas que fueron entregadas al finalizar este proyecto y que corresponden a los estados de Oaxaca, San Luis Potosí, Veracruz, Yucatán, Michoacán y Zacatecas.

Las diapositivas y fotografías digitales son un banco de información de las costumbres de la alimentación, que no sabemos si todavía son vigentes. Sería importante documentar la temporalidad de productos en el mercado, ya que con los datos recabados por DK solamente sabemos que en la fecha que ella los visitó estaban presentes, pero no sabemos cual es su temporada de venta, de donde proceden, si han caído en desuso por cambio de preferencias, inclusión de otros productos antes no disponibles, por novedad, etc. Dichos aspectos que serían muy interesantes de dilucidar y documentar.

Consideramos que es muy primordial completar el archivo de las notas con los estados restantes (Estado de México, Michoacán, Morelos, Nayarit, Puebla, San Luis Potosí, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán) que contribuirían con más de 500 imágenes de fotografías que fueron mostradas por DK recientemente y que en su mayoría fueron tomadas por DK y otros fotógrafos amigos de ella como Michael Calderwood, Jorge López, Ignacio Urquiza y Pedro Valtierra.

En la Quinta Diana se resguarda una colección de plantas vivas cultivadas y silvestres utilizadas en la gastronomía mexicana. Algunas de éstas han sido propagadas por DK y su equipo para compartirlas por ella con chefs interesados en el uso de plantas autóctonas. Además, Quinta Diana es una excelente área de reserva biológica para la conservación de la plantas de la región, ya que la expansión de la urbanización del área de Zitácuaro se está extendiendo hacia esta región, por que a pesar de estar muy cerca de Zitácuaro tiene un clima más benigno. Se estima que las muestras de herbario representan solo una parte de la flora espontanea y cultivada de la Quinta Diana. Es necesario propagar ciertas plantas de interés (culinario, botánico, cultural, etc.) para repartir duplicados de estos genotipos de plantas seleccionadas a diferentes jardines botánicos nacionales, con interés en plantas útiles; así podemos vincular este proyecto con la Estrategia Mexicana de Conservación Vegetal y con la Estrategia Global para la Conservación de las Plantas.

Los diez videos filmados con el apoyo del personal de la CONABIO (actualmente en revisión-edición) son una muestra del profundo conocimiento que tiene Diana Kennedy sobre la gastronomía mexicana y sus ingredientes. En los videos abordamos temas importantes de la gastronomía, desde recorridos por la Quinta Diana, hasta aspectos que a ella le preocupan como es la conservación de las variedades de chiles “criollos”. En los videos también participó el encargado de los cultivos, el señor Carlos Ferrer quien del mismo modo vertió sus comentarios y opiniones calificadas como experto y conocedor de las plantas de la región (Fig.6).



Fig 6 Visita al mercado de Zitácuaro Diana Kennedy, Edelmira Linares y Robert Bye para la elaboración de uno de los videos. (Foto: Laura Rojas)

Para DK la conservación de los chiles es un asunto de primera importancia, se destaca constantemente en los videos su preocupación por la pérdida de los gastro-taxa de los chiles por la importación de los chiles (que aunque no tienen las características culinarias deseables, por ser más baratos están desplazando a la venta de los chiles mexicanos). Tal es el caso del chile guajillo y el chile de árbol, principalmente. Un chile que se encuentra muy amenazado es el chile chilhuacle de Cuicatlán, Oaxaca, del que actualmente, según DK, solo 2 familias lo están cultivando. Por lo que es muy urgente implementar programas de conservación sobre el mismo, el cual es una joya única de la cocina oaxaqueña.

Se requiere un estudio especial de las muestras de chiles que DK ha documentado en diversas regiones de México, debido a la gran diversidad que hemos visto en su colección, la cual demanda curación. Debido a la naturaleza exploratoria de este proyecto no hubo oportunidad de profundizar más en este tema, aunque hicimos un video introductorio al respecto. Es necesario dedicar más tiempo a esta colección y a documentar nuevamente el estado actual de los chiles en el campo mexicano.

Conclusiones

Los archivos de Diana Kennedy constituyen un importante recurso para el estudio de la biodiversidad gastronómica en México y aportan información importante que puede ser usada como antecedentes de investigaciones etnobotánicas actuales. Este proyecto abrió una ventana a la investigación sobre el tema de las tradiciones culinarias de las diferentes regiones de México, las formas de preparación de las recetas y los ingredientes locales/autóctonos, que sería importante de corroborar en el campo para documentar su permanencia. Los platillos tradicionales incluyen una gran variedad de plantas e ingredientes usadas localmente, de los cuales no conocemos su estado de conservación y sería

importante iniciar su documentación biológica. La sistematización en forma electrónica/digital de 222 notas de campo, 736 diapositivas del archivo de DK son sin duda un acervo de gran importancia para el conocimiento de los ingredientes gastronómicos (plantas y animales) autóctonos.

Los libros representaron un punto de partida para el análisis de 327 ingredientes de uso local que denominamos gastro-taxa y sirvieron para relacionar las notas correspondientes y ver su variación, si es que existe con las notas originales tomadas en el campo.

Los 10 videos incluyen información única y comentarios personales de los participantes, los cuales serán documentos de gran importancia en el futuro sobre diferentes aspectos de la culinaria mexicana y de la importancia de la conservación de sus ingredientes.

Los 157 especímenes de Herbario depositados en MEXU son sin duda ejemplares que servirán de base para la comparación con estudios botánicos futuros en la región.

Las 150 fotografías digitales de plantas de la Quinta Diana contribuyen al conocimiento botánico de especies, que podrán ser difundidas por la red digital.

Con base en la información obtenida, podemos decir que la investigación de la biodiversidad gastronómica en México es indispensable, para la permanencia y promoción de recursos locales, que son el pilar de la diversidad alimenticia en México.

La pérdida de las costumbres y platillos tradicionales regionales conllevan a la disminución y el olvido de un número considerable de plantas, al no ser cultivadas o recolectadas para su uso en las cocinas mexicanas.

Bibliografía

- CONABIO-CONANP-SEMARNAT (2008). Estrategia Mexicana para la Conservación Vegetal: Objetivos y Metas. México. 36 p.
- Secretariat of the Convention on Biological Diversity-BGCI (2002). Global Strategy for Plant Conservation. Canada. 16 p.
- Gómez-Dantes, H., Vázquez-Martínez, J.L., Fernández-Cantón, S. 2004. Obesidad en adultos derechohabientes del IMSS. Encuesta Nacional de Salud 2000. **Revista Médica del IMSS** 42(3): 239-245.
- González Barranco, J. 2002. Obesidad: problema de salud pública en México. **Nutrición Clínica** 5 (4): 213-218.
- Hernández Xolocotzi, Efraim. 1998. Aspectos de la domesticación de plantas en México: una apreciación personal, en T.P. Ramamoorthy, R. Bye, A. Lot y J. Fa. **Diversidad Biológica de México: Orígenes y Distribución**. México, DF: Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 715-735.
- Kennedy, Diana. 1972. **The Cuisines of México**. New York, NY: Harper & Row, Publ. 378 p.
- Kennedy, Diana. 2001. **México, Una Odisea Culinaria**. Barcelona: Plaza & Janes Editores, S.A. 550 p.
- Kennedy, Diana. 2008. **Oaxaca al Gusto**. San Pedro Garza García, NL: Plenus S.A. de C.V. 464 p.