

Informe final* del Proyecto KX001
Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: rescate de los archivos culinarios de Diana Kennedy-fase 2

Responsable: Dr. Robert Bye Boettler
Institución: Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Biología
Jardín Botánico
Dirección: Av. Universidad # 3000, Ciudad Universitaria, Coyoacán, México, D.F., 04510
Correo electrónico: rbyeunam@ibiologia.unam.mx; rbye@ibiologia.unam.mx
Teléfono, fax Tel: 5622 9054, 5616 1297 Fax: 5622 9046
Fecha de inicio: Marzo 30, 2012
Fecha de término: Julio 30, 2013
Principales resultados: Informe final, fotografías, base de datos.
Forma de citar el informe final y otros resultados:** Bye, R. y E. Linares. 2013. Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: rescate de los archivos culinarios de Diana Kennedy-fase 2. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Biología. **Informe final SNIB-CONABIO, Proyecto No. KX001.** 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. La segunda fase de este proyecto pretende documentar y sistematizar notas inéditas, fotografías, las muestras de plantas que ella ha recolectado (secas y vivas) y sus comentarios sobre las mismas. Además se realizarán viajes de campo a estados prioritarios de acuerdo a Diana Kennedy (Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Veracruz) para documentar la permanencia de ingredientes (gastro-taxa) en recetas tradicionales por medio de entrevistas, fotografías, videos, muestras científicas (herbario, código de barras y material vivo para conservación ex situ).

-
- * 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 2**

CONABIO KX001

Informe Final



Fig. 1. Venta de chiles y semillas en el mercado de Atlixco, Puebla. Foto E. Linares

**Robert Bye
Edelmira Linares
Clarisa Jiménez**

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

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 la agricultura. DK es pionera en el registro y difusión de la comida mexicana, con énfasis en la conservación y utilización de los 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. **La primera fase (QD)**, fotos, libros, notas del campo. La **segunda fase** de este proyecto pretende documentar y sistematizar material adicional notas inéditas, fotografías, las muestras de plantas que ella ha recolectado en sus viajes y cultivado en QD y sus comentarios sobre las mismas. Además se realizaron viajes de campo a estados prioritarios de acuerdo con Diana Kennedy (Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Puebla y Veracruz) para documentar la permanencia de ingredientes autóctonos (gastro-taxa), en recetas tradicionales, por medio de entrevistas, fotografías, videos, muestras científicas (herbario, muestras en espíritu y material vivo para conservación *ex situ*).

Palabras clave: gastro-taxa, soberanía alimentaria, Diana Southwood Viuda de Kennedy, ingredientes, culinaria mexicana.

INTRODUCCIÓN

Antecedentes

México centro de origen de domesticación de agricultura que incluye más de 100 especies de plantas domesticadas comestibles y condimenticias (Hernández Xolocotzi, 1992). 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

Diana Kennedy (DK) llegó a México en 1957 y quedó prendada de los sabores y de los exóticos ingredientes de la auténtica cocina mexicana. Ha recorrido México de Norte a Sur y a lo largo de gran parte de la costa documentando las recetas tradicionales y probando los ingredientes de cada una de ellas, mezclando y combinándolos hasta que queda 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 ella está preocupada que el consumo y preparación ya solamente ha quedado en sus libros. 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 ha compartido este conocimiento a través de sus 7 libros y recetas. Sin embargo no todas sus notas del campo están vertidas en sus libros. Dicha documentación complementaria es indispensable para que quede un registro de estos ingredientes (nativos e introducidos) y sus combinaciones, que sin duda son parte fundamental de la Seguridad Alimentaria de México y el conocimiento etnobiológico que está presente en torno a ellas. Diana ha accedido a colaborar y quisiera 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.

Una característica que distingue los libros de cocina de Diana de otros recetarios sobre la comida mexicana es su atención a la autenticidad de los ingredientes y la necesidad de su verificación cuidadosa en el campo (Kennedy 1972). Además, de dar el crédito a sus colaboradores locales.

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

Durante la primera fase se analizaron los libros: 1) Oaxaca al Gusto (Kennedy, 2008). y 2) México una odisea culinaria (Kennedy, 2001).

Para esta segunda fase del proyecto seleccionamos el análisis de los libros:

1) El Arte de la cocina mexicana (Kennedy, 1994) y 2) Cocina esencial de México (Kennedy, 2001).

1. Se escogió el primero por ser un libro enfocado en la cocina mexicana, el cual contiene 290 recetas de comidas muy típicas de varios estados que coinciden con la mayoría de las notas de campo proporcionadas por DK. Al final del libro DK presenta la descripción esquemática de los chiles frescos, secos y poco comunes que se usan en la cocina mexicana, además de una guía de las hojas aromáticas, verduras, hierbas y especias mencionadas en el libro y que corresponden a ingredientes locales de la comida en México. Las diversas formas de chiles, pápalos, quelites, etc., reflejan desde nuestro punto de vista “gastro-taxa”¹ que han sido el resultado de una interacción de las diferentes culturas 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 incluye 374 recetas de varias regiones de México al menos 26 estados, con un énfasis más general que como DK nos comentó, este libro integra recetas de tres títulos anteriores The Cuisines of México (1972), The Tortilla Book (1975), Recipes from the Regional Cooks of Mexico (1978), más 30 recetas adicionales. 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

Es muy interesante observar que las recetas que DK incluye en sus obras consisten de una gran variedad de platillos, desde los muy tradicionales con ingredientes locales, las que solamente son típicas de alguna región y otras que parecerían comunes porque todos las hemos degustado. Sin embargo, el toque que ella le da a la receta hace que sean diferentes a las preparadas por

¹ 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.

otras cocineras. Es interesante recalcar que antes de publicar sus libros DK realiza una investigación profunda de la receta y los ingredientes, por lo que es posible encontrar en sus notas la misma receta en tres o cuatro versiones diferentes. Las recetas originales fueron proporcionadas por personas de varias regiones de México, que le permitieron incluirlas en sus libros. El registro que lleva a cabo aporta elementos básicos para el estudio científico de la gastronomía mexicana como son: 1) colaboradores locales con el reconocimiento de las aportaciones de sus familias, 2) la ubicación geográfica de los platillos y sus ingredientes, y 3) descripción de los sitios y mercados locales. 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 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”.

OBJETIVOS

Objetivo General

Sistematizar en forma electrónica/digital las notas, diapositivas, e información suplementaria proporcionada por el archivo culinario perteneciente a DK. Los archivos electrónicos serán complementados con la información obtenida en los viajes de campo y con datos aclaratorios e información suplementaria proporcionada por DK.

Objetivos Particulares

1. Realizar visitas periódicas a la “Quinta Diana” para corroborar las transcripciones de las notas de campo escaneadas (467 que incluyen 167 más de las comprometidas).
2. Análisis de recetas e ingredientes (gastro-taxa) autóctonos/locales de los dos libros antes mencionados
3. Escanear diapositivas de varios estados de México, tomadas por Diana Kennedy (1405 que incluyen 705 más de las comprometidas)
4. Realizar viajes de campo y colectas en los mercados con la compañía de Diana Kennedy a las zonas de prioridad seleccionadas por ella (Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Puebla y Veracruz) y respaldada por el análisis de la Fase 1. Con el propósito de corroborar la permanencia de ingredientes desde que ella los documentó por última vez y para obtener materiales de respaldo y para su conservación *ex situ* (propagación, depósito en banco de semillas, etc.

Materiales y métodos

Material Botánico y Notas de Campo

1. La documentación de las plantas y obtención de notas de campo y diapositivas, se obtuvo durante las visitas periódicas a la Quinta Diana (San Francisco Coatepec, al sur de Zitácuaro, Michoacán) y fue coordinada por Robert Bye y Edelmira Linares
2. La digitalización de las notas de campo se hizo en archivos PDF, utilizando el programa de Adobe Acrobat profesional. Este programa ofrece herramientas para añadir la transcripción y comentarios adicionales de Diana Kennedy.
3. La digitalización de las imágenes se hizo en archivos extensión TIFF o JPEG a una resolución de 300 dpi a más de 2400 pixeles por lado lo que permitirá tener imágenes de buena calidad. Algunas de las imágenes en el archivo de Diana Kennedy no son de la calidad solicitada pero documentan elementos o contextos importantes por lo cual se procedió a su respaldo.
4. 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 listados en Excel con la información contenida en cada carpeta.
5. La colecta y herborización del material botánico del huerto de “Quinta Diana” se le incluyó la información en una ficha con los siguientes campos: el área de procedencia, usos, nombre común, etc. En caso de no contar con la información de procedencia proporcionada por DK, se le asignó como lugar de procedencia “local” y su respectiva documentación digital del ejemplar depositado en el herbario MEXU.

Videos

Diana Kennedy es una persona que se comunica con expresión corporal además de la verbal para enfatizar la manera de manejar un producto vegetal o describir sus propiedades sensoriales, por lo que se realizaron filmaciones que documentan mercados e ingredientes autóctonos/locales y la interacción de Diana Kennedy con sus colaboradores. Los gastos de filmación de los videos corrieron por parte del área de Comunicación Científica de la CONABIO. La dirección fue por parte del proyecto.

RESULTADOS

Digitalización y sistematización

La digitalización y sistematización de las imágenes, recetas y notas, así como la recolección y la captura de los ejemplares botánicos, el manejo de las tablas de Access, y el banco de imágenes en video estuvieron a cargo de Clarisa Jiménez. La supervisión general que incluye: información digitalizada, información contenida en las tablas de Access, banco de imágenes en video, entrevistas e identificación botánica estuvo a cargo de Robert Bye y Edelmira Linares.

Libro 1 – El arte de la cocina mexicana

El libro incluye 290 recetas y 17 temas relacionados a la cocina de México. La información analizada y sistematizada está en la base de datos (BD): “El arte de la cocina mexicana” (ver anexo digital) con la siguiente información:

Tabla El arte de la cocina mexicana:

ID: Número consecutivo del archivo
Nombre de la receta: Correspondiente al libro
Temas regionales: Incluidos en el libro
Estado/Municipio: Reportado en el libro y completado por el proyecto de acuerdo a INEGI
Página: En el libro de acuerdo a la primera edición 1994
Ingredientes locales: Corresponde a ingredientes locales/ autóctonos de cada receta o tema regional
Validación en campo: En caso de haberla colectado en los mercados visitados
Datos de colecta: Lugar de colecta
Ejemplar de Herbario: en imagen JPEG

Tabla Ingredientes:

Estado/Municipio/Localidad: Reportado en el libro y completado por el proyecto de acuerdo a INEGI
Nomenclatura: Nomenclatura biológica reportada en el texto o el glosario
El resumen del número de recetas, ingredientes y los lugares del país representados en el libro se muestran en la tabla 1.

Tabla 1. Lugares de procedencia de las recetas e ingredientes reportados en el libro: El arte de la cocina mexicana

Estado/Municipio/Localidad	Número de recetas	Número de Ingredientes reportados
Campeche	1	8
Durango	1	13
Guanajuato	1	11
Tabasco	1	5

Guerrero	2	28
Nuevo León	2	14
Sinaloa	2	32
Tamaulipas	2	11
Ciudad de México	3	16
Hidalgo	3	10
Estado de México	4	31
Sonora	4	18
Veracruz	4	26
Colima	8	35
Puebla	17	48
Centro de México	18	45
Yucatán	18	48
Jalisco	21	60
Oaxaca	25	76
Michoacán	59	145

El libro además cuenta con 17 temas donde se aborda desde cómo limpiar y destripar un pollo, hasta una sección ilustrada de los utensilios tradicionales de la cocina mexicana y una sección sobre las tortillas de maíz, la preparación, la masa y equipo que se requiere para su elaboración. La sección dedicada a los chiles y cómo prepararlos presenta una lista considerable de los chiles frescos y secos, así como mención de los chiles locales, poco difundidos como es el caso del pasilla de Oaxaca y el chile seco yucateco.

Libro 2 – Cocina esencial de México

El libro incluye 374 recetas y 35 temas relacionados a la cocina de México. La información analizada y sistematizada está en la BD: “Cocina esencial de México” (ver anexo digital) con la siguiente información

Tabla Cocina esencial:

ID: Número consecutivo del archivo
Nombre de la receta: Correspondiente al libro
Estado/Municipio: Reportado en el libro y completado por el proyecto de acuerdo a INEGI
Página: En el libro de acuerdo a la primera edición 2001
Ingredientes locales: Corresponde a ingredientes local/ autóctonos de cada receta o tema regional
Validación en campo: En caso de haberla colectado en los mercados visitados
Datos de colecta: Lugar de colecta
Ejemplar de Herbario: en imagen JPEG

Tabla Ingredientes

Estado/Municipio/Localidad: Reportado en el libro y completado por el proyecto de acuerdo a INEGI
Nomenclatura: Nomenclatura biológica reportada en el texto o el glosario
El resumen del número de recetas, ingredientes y los lugares del país representados en el libro se muestran en la tabla 2.

Tabla 2. Lugares de procedencia de las recetas e ingredientes reportados en el libro: Cocina esencial de México

Estado	Número de recetas	Número de ingredientes reportados
Centro de México y Oaxaca	1	11
Centro y Sur de México	1	3
Colima	1	14
Costa del Golfo	1	9
Jalisco y Colima	1	5
Sierra Norte de Puebla	1	7
Sur y Centro de México	1	4
Tabasco	1	17
Campeche	2	31
Estado de México	2	10
Yucatán y Campeche	2	19
Coahuila	3	29
Durango	3	17
Querétaro	3	23
Zacatecas	3	22
Aguascalientes	4	30
Guanajuato	4	23
Guerrero	4	36
Norte de México	4	20
Sinaloa	4	37
Centro y Norte de México	5	23
Chihuahua	6	22
Hidalgo	6	29
Chiapas	8	41
San Luis Potosí	8	46
Tamaulipas	8	42
Nuevo León	10	55
Sonora	10	25
Michoacán	12	62
Puebla	13	71

Jalisco	15	71
Oaxaca	17	66
Ciudad de México	21	75
Yucatán	21	94
Veracruz	22	81
Centro de México	41	42

El libro además cuenta con temas de interés general, como es el caso de las enchiladas, que están presentes en todo el país, sin embargo en cada lugar se preparan en manera diferente. En el libro se relata un “picnic” tradicional de Hidalgo con sus platillos e incluso en el archivo de diapositivas del estado se Hidalgo (Primera fase Hgo-719 a Hgo-723 documenta los platillos). Además, los temas que incluye son: la panadería en México, los atoles, tamales del centro del país y tamales nortños, sin faltar el tema sobre la gran variedad de salsas.



Fig. 2. Picnic en Hidalgo con platillos regionales. Foto D. Kennedy

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, cuando la nota es parte de la receta publicada se relaciona con el libro correspondiente (ver la BD: “Notas de Campo”).

En esta segunda fase se escanearon 467 notas, las cuales fueron transcritas y revisadas con DK para evitar los errores en la transcripción e interpretación. Debido al extenso número de notas existentes en los archivos de DK se entregan las 300 acordadas en los términos de referencia del proyecto más 167 todas en archivo PDF, así como la transcripción correspondiente que está en

el mismo archivo (ver BD: “Notas de Campo”). La relación de número de notas por estado se presenta en la Tabla 3.

Tabla 3. Relación de notas por estados revisadas con DK

Estado	Número de notas
Veracruz	147
Michoacán	91
Yucatán	69
Guerrero	43
Nuevo León	42
Oaxaca	33
Zacatecas	22
Querétaro	10
Morelos	6
Hidalgo	4

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 generales y comentarios de las plantas que se encuentran en determinada fecha del año (que fue cuando ella los visitó). Considerando que DK ha dedicado más de 50 años recorriendo diversas localidades de México, las notas representan una importante fuente histórica de elementos de la gastronomía y de cómo han cambiado a través de los años. Es de llamar la atención algunos de los ingredientes que tuvimos oportunidad de corroborar en campo y que se encuentran prácticamente por desaparecer debido a que escasa gente todavía prepara esos platillos poco convencionales, tal es el caso de enchiladas de pixcle reportadas por DK en la notas del estado de Puebla No. 44 No. 45 (ver Notas de Campo), elaboradas con semilla de mamey² previamente preparada con hierbas y que fue posible encontrarlo a la venta con una persona en Xicotepec de Juárez, Puebla. Otros ejemplos son: el jitomate riñón³ colectado en Atlixco Puebla y que sólo es cultivado por una familia para Día de Muertos, flor de frijol zimat⁴ colectada en dos localidades del estado de Puebla y que se consume para Día de Muertos; y varias clases de cebollín o cebollina⁵ colectadas en los estados de Puebla y Veracruz, las cuales son muy apreciadas localmente.

² *Pouteria sapota* (Jacq.) H.E. Moore & Stearn

³ *Solanum lycopersicum* L.

⁴ *Phaseolus coccineus* L.

⁵ *Allium* spp.



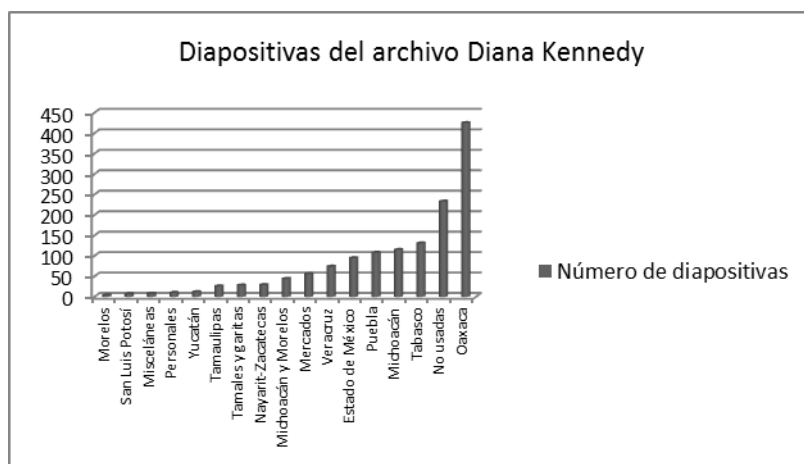
Fig. 3. Semilla de pixcle preparada para enchiladas. Colecta de Xicotepec de Juárez, Puebla. Foto E. Linares,

Diapositivas

En esta segunda fase, se escanearon 1405 imágenes procedentes de diferentes regiones del país. DK tiene las transparencias separadas por cajas con temas que fueron respetados para hacer los archivos digitales. La información contenida en el marco de la transparencia fue transcrita en las tablas de Excel en cada carpeta. Estas imágenes representan un excelente banco de información sobre ingredientes, mercados, uso de plantas silvestres, procedimientos para el uso de plantas y animales, entre otros.

El archivo de diapositivas de DK se inicia en 1981, a partir de 2008 el archivo de imágenes se hace digital y la mayoría de estas imágenes se entregaron en la Fase 1 del proyecto, algunas no cumplen con los estándares solicitados por la CONABIO.

La Gráfica 1 muestra la distribución de los temas encontrados. Oaxaca es el estado mejor representado en imágenes con temas como la preparación de platillos, ingredientes y mercados. La carpeta señalada como “no usadas” contiene imágenes del estado de Oaxaca y Michoacán principalmente.



Gráfica 1. Diapositivas del archivo de Diana Kennedy muestra el número de diapositivas por estado, recopiladas a lo largo de 50 años.

Debido al mal estado de algunas de las diapositivas, presentan manchas ocasionados por polvo, hongos o moscas. Se limpiaron con aire comprimido que fue la técnica autorizada por DK. Por esta razón y para tener completo su material, se entregan el total de la diapositiva proporcionadas por DK que representan el 200% más de lo comprometido, para que se pueda hacer una segunda selección. Sin embargo, consideramos que aun en las condiciones presentes son una fuente de información única para el estudio de la gastronomía mexicana.



Fig. 4. Moliendo maíz para pozol, mercado de Villahermosa, Tabasco. Foto archivo DK.

Colectas para corroborar los gastro-taxa en los mercados

Como parte del análisis de resultados obtenidos en la Fase 1 del proyecto, se consideró que una parte fundamental de la Fase 2 era la corroboración de la presencia de los ingredientes en los lugares que presentaron mayor diversidad de gastro-taxa, de esta manera podríamos registrar

el uso o desuso de los ingredientes. La mayoría de los viajes se realizaron con DK y el apoyo del equipo de filmación de la CONABIO, por lo que resultó especialmente enriquecedor el poder documentar los cambios que DK ha percibido de las visitas anteriores a la fecha. Se seleccionaron los cuatro estados con la mayor diversidad reportada. La Tabla 4 muestra un resumen de los gastro-taxa colectados en los diferentes mercados y tianguis locales.

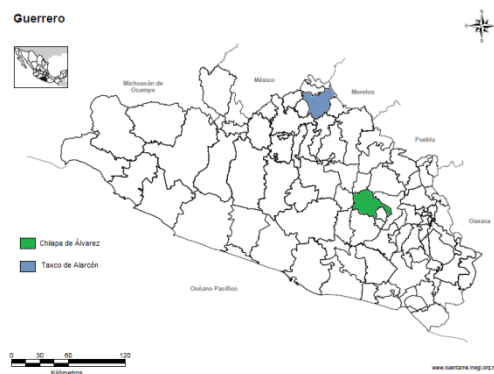
Tabla 4. Resumen de las colectas realizadas en los mercados y tianguis visitados durante el proyecto.

Lugar	Número de gastro taxa colectados
Guerrero	62
Hidalgo	76
Oaxaca	83
Puebla	72
Veracruz	86

La colectas de los gastro-taxa fueron procesadas de dos maneras: material herborizado que se depositó en la colección del herbario MEXU y los gastro-taxa conservados secos en “Bolzip” y conservados en espíritu, éstos fueron entregados a la Colección Etnobotánica del Herbario Nacional (MEXU) del Instituto de Biología de la UNAM (ver BD: “Inventario en los Mercados”).

a- Estado de Guerrero

Se realizó un viaje al estado de Guerrero en particular a las cabeceras municipales de los municipios de Taxco de Alarcón y Chilapa de Álvarez. El Mapa 1 muestra los municipios colectados y la tabla 5 muestra el número de gastro-taxa colectados y su relación con las recetas publicadas y notas de campo de DK. Los libros analizados para esta tabla son México una odisea culinaria (analizado en la Fase 1), Cocina esencial de México, El arte de cocina mexicana (ver BD: Inventario de los mercados).



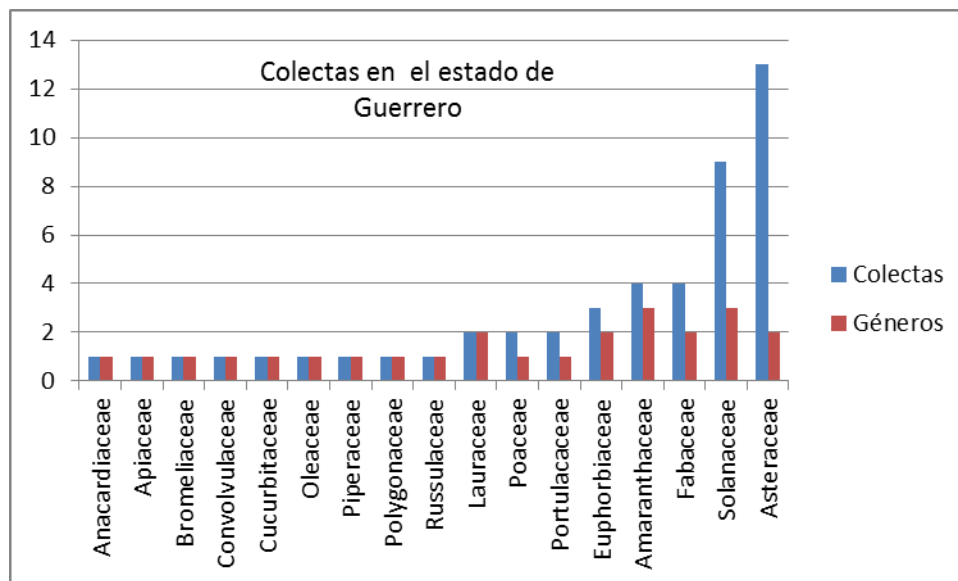
Mapa 1. Municipios colectados en el estado de Guerrero.

Tabla 5. Gastro-taxa reportados para el estado de Guerrero en notas y recetas publicadas en los libros revisados en las Fases 1 y 2 del proyecto así como los gastro-taxa colectados como parte del Proyecto KX001.

Gastro-taxa reportados en notas	Gastro-taxa reportados en recetas publicadas en los libros revisados	Número de gastro-taxa identificados
25	5	48

La familia botánica con mayor número son las Asteraceae representada principalmente por el género *Porophyllum*, seguida por las Solanaceae en su mayoría del género *Capsicum*

La Gráfica 2 muestra las familias y los gastro-taxa colectados en el estado de Guerrero.

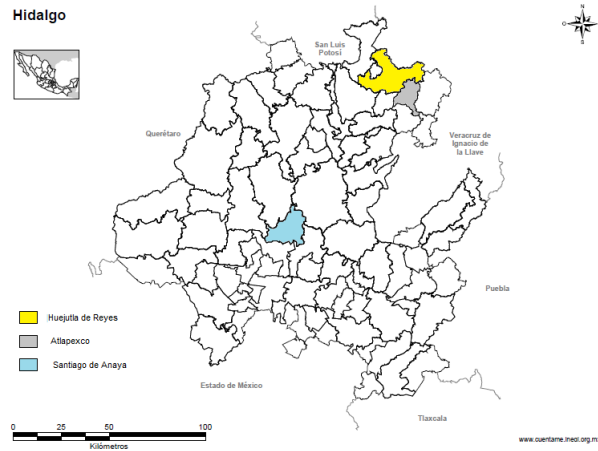


Gráfica 2. Las colectas realizadas en el estado de Guerrero agrupadas por familias y géneros.

Algunas familias botánicas muestran un mayor número de géneros usados como gastro-taxa. En el Apéndice 1 se muestra un resumen de las colectas agrupadas por familias, número de colectas, géneros y los gastro-taxa colectados. El detalle los nombres comunes, usos y lugar de colecta se encuentran en la BD: "Inventario en los Mercados".

b- Estado de Hidalgo

Se realizaron dos viajes al estado de Hidalgo en particular a Huejutla de Reyes (cabecera municipal), Atlapexco y Santiago de Anaya, donde se realiza anualmente su Feria Gastronómica. El Mapa 2 muestra los municipios colectados en el estado de Hidalgo.



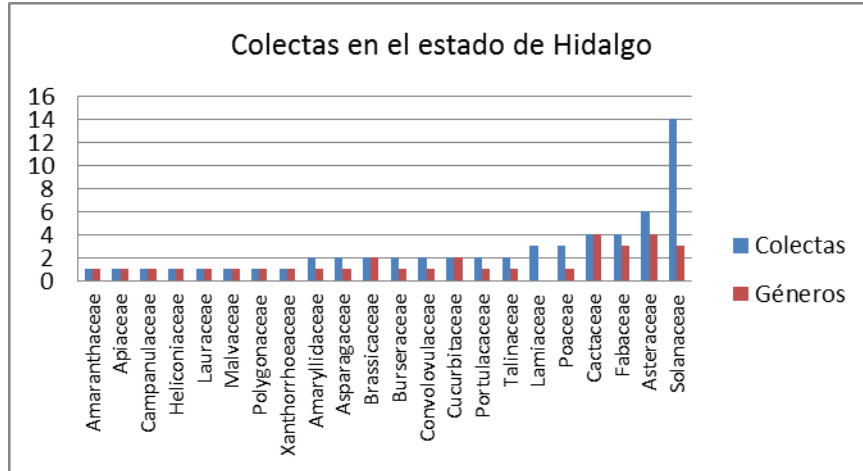
Mapa 2. Municipios colectados en Hidalgo.

En la Tabla 6 se muestra el número de gastro-taxa colectados y su relación con las recetas y notas reportadas por DK. Los libros que se consideran son los revisados en las Fases 1 y 2 del proyecto (México una odisea culinaria, Cocina esencial de México y El arte de cocina mexicana). El detalle de esta información se encuentra en la BD: “Inventario de los Mercados”.

Tabla 6. Gastro-taxa reportados para el estado de Hidalgo en notas y recetas publicadas en los libros revisados en las Fases 1 y 2 del proyecto así como los gastro-taxa colectados como parte del Proyecto KX001.

Reportados en notas	Reportados en recetas publicadas en los libros revisados	Número de gastro-taxa identificados
2	5	62

La familia botánica con mayor número de gastro-taxa fue la Solanaceae representada por los géneros *Capsicum* y *Solanum*, seguida por la familia Asteraceae con el género *Porophyllum* como mayor representante (ver Gráfica 3).

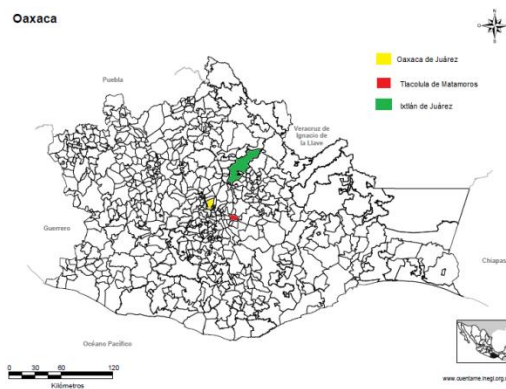


Gráfica 3. Colectas realizadas en el estado de Hidalgo agrupadas por familias y géneros.

En el Apéndice 2 se muestra el resumen de las colectas por familia y géneros encontrados en los mercados del estado de Hidalgo.

c- Estado de Oaxaca

Se realizaron tres viajes al estado de Oaxaca en particular a dos mercados de la Ciudad de Oaxaca (capital del estado), Tlacolula de Matamoros y de Ixtlán de Juárez (cabeceras de distrito). El mapa 4 muestra la ubicación de los municipios colectados.



Mapa 3. Municipios colectados en el estado de Oaxaca.

La Tabla 7 muestra el número de gastro-taxa colectados y su relación con las recetas y notas que los reportan. Los libros que se consideran son los revisados en las Fases 1 y 2 del proyecto (México una odisea culinaria, Oaxaca al gusto, Cocina esencial de México, El arte de cocina mexicana) (ver BD: “Inventarios en los Mercados”).

Tabla 7. Gastro-taxa reportados para el estado de Oaxaca en notas y recetas publicadas en los libros revisados en las Fases 1 y 2 del proyecto así como los gastro-taxa colectados como parte del Proyecto KX001.

Reportados en notas	Reportados en recetas publicadas en los libros revisados	Número de gastro-taxa identificados
21	40	34

En el estado de Oaxaca, se colectaron 11 familias botánicas. La familia botánica más numerosa es la Solanaceae representada principalmente por el género *Capsicum*. Oaxaca fue el estado con mayor número de chiles colectados (17 gastro-taxa). La Gráfica 5 muestra las colectas por género encontradas en los mercados visitados.

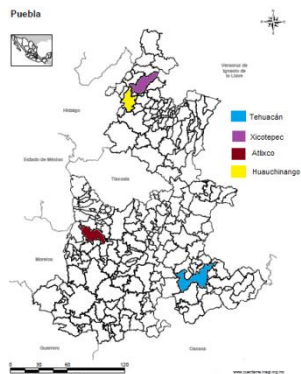


Gráfica 4. Colectas realizadas en el estado de Oaxaca agrupadas por familias y géneros.

Apéndice 3 muestra las colectas realizadas agrupadas por familias (ver BD: “Inventario en los Mercados”).

d- Estado de Puebla

Se realizaron tres viajes a los mercados de las cabeceras municipales de los municipios de: Huauchinango, Xicotepec de Juárez, Atlixco y Tehuacán, del estado de Puebla. El Mapa 4 muestra los municipios colectados en el estado.



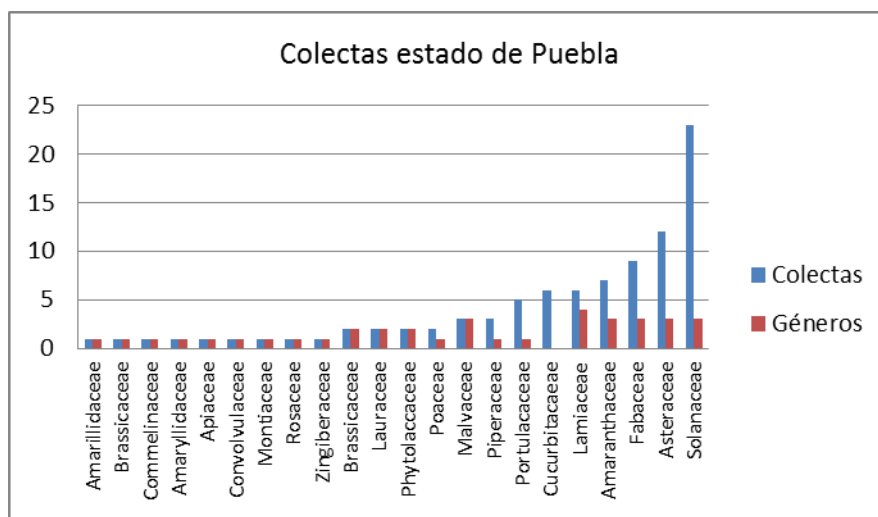
Mapa 4. Los municipios colectados en Puebla.

La Tabla 8 muestra el número de gastro-taxa colectados y su relación con las recetas y notas que los reportan. Los libros que se consideran son los revisados en la fase 1 y 2 del proyecto (México una odisea culinaria, Cocina esencial de México, El arte de cocina mexicana) (ver BD: “Inventario de los Mercados”).

Tabla 8. Gastro-taxa reportados para el estado de Oaxaca en notas y recetas publicadas en los libros revisados en las Fases 1 y 2 del proyecto así como los gastro-taxa colectados como parte del Proyecto KX001.

Reportados en notas	Reportados en recetas publicadas en los libros revisados	Número de gastro-taxa identificados
9	15	91

En el estado de Puebla se colectaron 22 familias botánicas, la más numerosa está representada por la familia Solanaceae con el género *Capsicum*, se colectaron 15 gastro-taxa de chiles. La Gráfica 6 muestra las colectas realizadas por familia y género.



Gráfica 5. Colectas realizadas en el estado de Puebla agrupadas por familias y géneros.

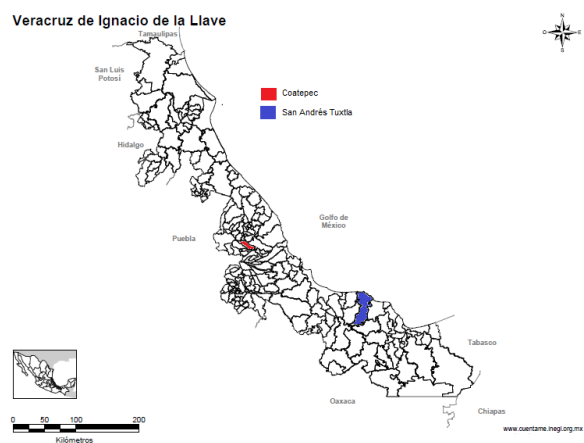


Fig. 5. Diana Kennedy (derecha) y Robert Bye (izquierda) en la plaza de Huauchinango, Puebla, al iniciar el recorrido en el mercado. Foto E. Linares

Apéndice 4 muestra las colectas por familia y géneros colectados en los mercados visitados del estado del Puebla.

e- Estado de Veracruz

Se realizaron dos viajes al estado de Veracruz en particular a San Andrés Tuxtla y Coatepec (cabeceras municipales). En el Mapa 3 se localizan los municipios colectados.



Mapa 5. Municipios colectados en el Estado de Veracruz.

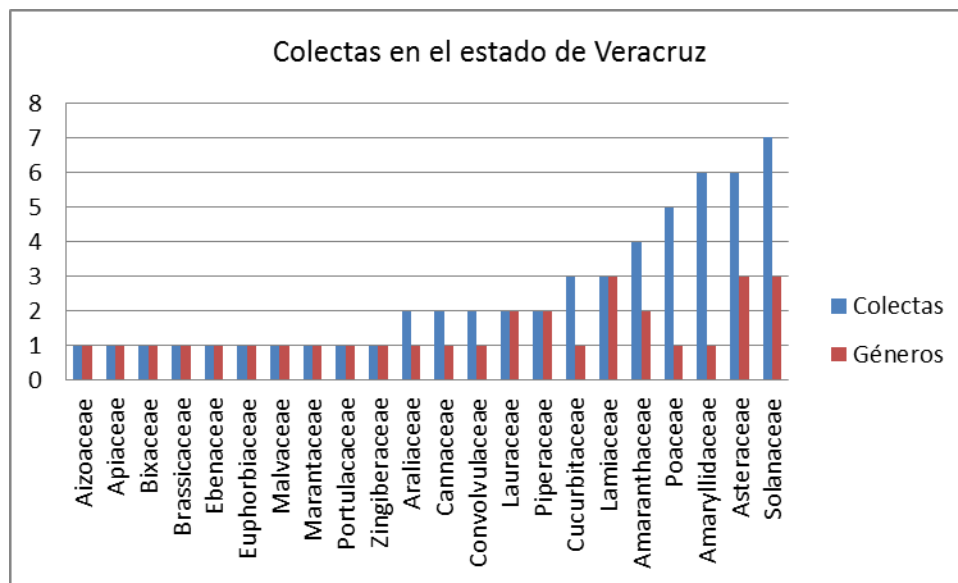
La Tabla 9 muestra el número de gastro-taxa colectados y su relación con las recetas y notas que reporta DK. Los libros que se consideran son los revisados en la fase 1 y 2 del proyecto (México una odisea culinaria, Cocina esencial de México, El arte de cocina mexicana)(Ver BD: “Inventario de los mercados”).

Tabla 9. Gastro-taxa reportados para el estado de Veracruz en notas y recetas publicadas en los libros revisados en las Fases 1 y 2 del proyecto así como los gastro-taxa colectados como parte del Proyecto KX001.

Reportados en notas	Reportados en recetas publicadas en los libros revisados	Número de gastro-taxa identificados
25	12	56

Las familias botánicas con mayor número de colectas fue la Solanaceae representada por el género *Capsicum*, seguida por la familia de las Asteraceae con el género *Porophyllum* y *Tagetes* como los más numerosos.

En la Gráfica 4 puede observarse el resumen de las colectas por familias botánicas encontradas en los mercados.



Gráfica 6. Colectas realizadas en el estado de Veracruz agrupadas por familias y géneros.

Veracruz al igual que Hidalgo son los estados con mayor diversidad en familias botánicas colectadas (22). Apéndice 5 muestra las familias, géneros y gastro-taxa colectados en el estado.

Videos

Los siete videos filmados con el apoyo del personal de la CONABIO (Nicolás Palleiro) (actualmente en edición) son una muestra del profundo conocimiento que tiene DK sobre la gastronomía mexicana y sus ingredientes. En los videos abordamos temas importantes de la gastronomía, los recorridos por los diferentes mercados nos permitieron coleccionar y documentar los usos de los ingredientes presentes. Así como plasmar la forma en que Diana interactúa con las personas para solicitar información, que en muchos casos, se convierte en un intercambio de información entre los vendedores y DK. En los videos se profundiza en temas que a ella le preocupan, como es la conservación de los ingredientes nativos o “criollos”, la conservación de las recetas tradicionales y la documentación de los comentarios de DK con respecto a sus recuerdos de viajes anteriores y las diferencias con la situación actual.



Fig. 6. De izquierda a derecha: E. Linares, D. Kennedy y N. Palleiro documentando el xonequi en San Andrés Tuxtla, Veracruz

Tabla 5. Temas y duración de los videos que se realizaron en los distintos mercados visitados

Estado	Título	Duración
Guerrero	Mercado de Taxco de Alarcón Gro.	21:41 min
	Mercado Chilapa de Álvarez, Gro.	1 hr, 19:00 min
<i>Hidalgo</i>	<i>Comedor mercado de Huejutla, Hgo.</i>	<i>29:52 min</i>
	Recorrido mercado de Huejutla, Hgo.	46:10 min.
Veracruz	Mercado de Coatepec, Ver: verduras	18:20 min
	Mercado de Coatepec, Ver: chiles.	10:13 min
	Mercado de San Andrés Tuxtla, Ver.	29:28 min

Inventario de la flora de “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 encuentran buena parte de las plantas espontáneas y la segunda sección donde está la hortaliza y el canché. Se cultivan, por ejemplo, las alcachofas⁶, diversas variedades de lechuga,⁷ jitomate silvestre,⁸ etc.

⁶ *Cynara scolymus* L.

⁷ *Lactuca sativa* L.

En el canché crecen las fresas,⁹ los berros,¹⁰ etc. En el huerto interior que se encuentra rodeando el frente de la casa se cultivan 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,¹¹ cilantro extranjero,¹² lima¹³, chile manzano¹⁴, etc.

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: nombre científico, familia botánica, nombre común, forma biológica, área de procedencia, notas (p. ej., donde se incluyen los usos), así como su número de colecta con clave "QD". En caso de no contar con el área donde DK la había adquirido se le asignó procedencia "local". La información de esta colección está contenida en tabla de Access BD: "Quinta Diana" (ver anexo digital) que incluye la imagen en archivo JPEG de la planta herborizada y algunas plantas *in situ*.

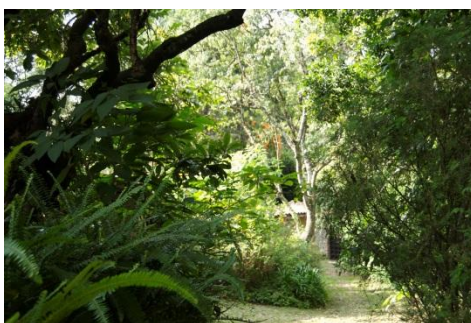


Fig. 7. Huerto interior de Quinta Diana. Foto D. Kennedy.

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.

Para la segunda fase del proyecto, se colectaron e identificaron 67 ejemplares de los cuales el 61% corresponde a plantas cultivadas y el 39% a plantas espontáneas. La procedencia de las plantas espontáneas 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% de plantas y

⁸ *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*

⁹ *Fragaria vesca* L.

¹⁰ *Roripa nasturtium-aquaticum* (L.) Schinz&Thell.

¹¹ *Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.

¹² *Eryngium foetidum* L.

¹³ *Citrus limetta* Risso

¹⁴ *Capsicum pubescens* Ruiz & Pav.

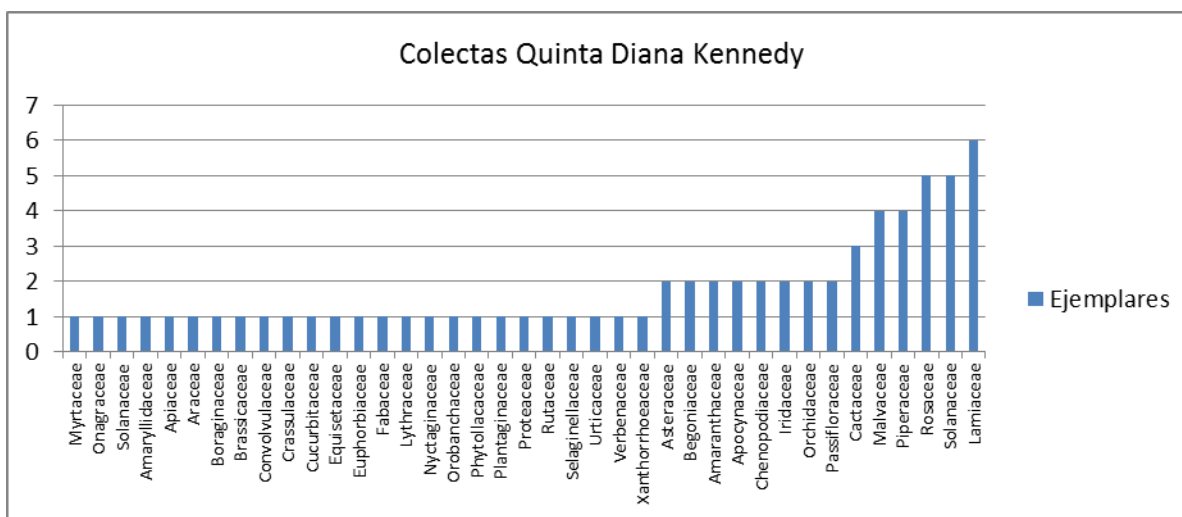
semillas son traídas del extranjero o adquiridas durante sus viajes en diferentes estados de la República, principalmente de Oaxaca, Campeche, Veracruz, Yucatán y Puebla.



Fig. 8. Carlos Ferrer encargado de las áreas cultivadas de Quinta Diana, prensando material botánico.

Las formas biológicas que se colectaron en Quinta Diana fueron el 64% 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 Gráfica 7.



Gráfica 4. Ejemplares agrupados por familias colectados en Quinta Diana Kennedy.

Colecta de Chiles

En los recorridos por los mercados se dio especial énfasis en la colecta de chiles locales, ya que Diana Kennedy siempre ha estado muy interesada en los diferentes chiles como uno de los principales ingredientes de la comida tradicional en México. Por esta razón tratamos de documentar la presencia y usos de los chiles, tanto frescos como secos. Se colectaron en total 77 chiles de los cuales 49 son chiles de nombres comunes diferentes (Apéndice 6) (ver BD: “Inventario en los Mercados”).

La Tabla 11 muestra la relación de los estados visitados y el número de chiles colectados e identificados, como se puede observar Oaxaca es donde encontramos mayor diversidad de chiles usados tanto en seco como en fresco.

Tabla 11. Relación de los chiles frescos y secos y los estados de origen de la colecta.

Procedencia	Gastro-taxa: chiles colectados frescos	Gastro-taxa: chiles colectados secos
Oaxaca	3	17
Puebla	10	5
Guerrero	1	2
Hidalgo	1	3
Veracruz	7	0

Como puede observarse en la Tabla 12 la mayoría de los chiles corresponden a la especie *C. annuum*. Sin embargo en esta especie se agrupan diversas variedades con nombres comunes diferentes que se venden tanto frescos como secos. El número puede incrementarse considerablemente en diferentes épocas del año. En el Apéndice 6 se incluye el listado de chiles colectados frescos, secos y los reportados en libros y notas de DK.

Tabla 12. Gastro-taxa colectados de los chiles en las plazas colectadas.

Nomenclatura científica	Gastro-taxa colectadas	Estados
<i>Capsicum annuum</i> L.	36	Veracruz (2) Guerrero (5) Hidalgo (6) Oaxaca (24) Puebla (19)
<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh	13	Hidalgo (2) Guerrero(2) Puebla (3) Veracruz (6)
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	1	Veracruz



Fig. 9. Clarisa Jiménez en puesto de chiles y semillas en el mercado de Atlixco, Puebla. Foto E. Linares.

La Tabla 13 muestra la relación entre chiles colectados con los reportados en los libros y en las notas de campo de DK (ver detalle en la BD: “Inventario en los Mercados”).

Tabla 13. Chiles colectados en los mercados comparados con los reportados en las notas y libros revisados en las Fases 1 y2 del proyecto

Gastro-taxa colectados	49
Notas DK	44
Libros DK	25

Ejemplares en propagación

Uno de los propósitos de la colecta de material es el propagar especies de interés, por su uso, para su identificación botánica posterior (por carecer de estructuras diagnósticas) y para elaborar ejemplares corroborativos.

Semillas

Se colectaron frutos para la obtención de semillas de 21 gastro-taxa (Tabla 14). Se han propagando 13 gastro-taxa correspondientes a las colectas en los mercados y 2 ejemplares de Quinta Diana. La forma de propagación ha sido principalmente por bulbo, hijuelos, estacas de tallo y tubérculos.

Tabla 14. Semillas seleccionadas para su cultivo posterior.

Propósito de la recolección	Número de gastro taxa	Familias Botánicas
Ejemplares corroborativos	5	3 Sin identificar 2 Solanaceae
Fines educativos	2	Poaceae
Colección de árboles nativos de Jardín Botánico	1	Ebenaceae
Muestra de semillas chiles y jitomates	13	Solanaceae

Se propagaron 13 de gastro-taxa incluidos en la tabla 15.

Tabla 15. Gastro-taxa propagados

Propósito de la propagación	Número de gastro-taxa	Familias Botánicas
Ejemplares corroborativos	4	2 Por identificar 2 Amarillidaceae
Multiplicación del material para futuros estudios	9	6 Amarillidaceae 1 Cucurbitaceae 1 Apiaceae

		1 Convolvulaceae
--	--	------------------

Las dos especies seleccionadas de *Peperomia* de QD, son silvestres y se usan localmente como condimento en Puebla, Veracruz y Oaxaca. Son especies recolectadas en bosques mesófilos, sin ningún plan de manejo.

Tabla 16. Ejemplares seleccionados para propagación de Quinta Diana Kennedy (Fase 2).

Propósito de la propagación	Número de gastro-taxa	Familias Botánicas
Material de propagación de interés por ser ingredientes locales	2	Piperaceae

DISCUSIÓN

Las notas de campo de DK son un importante recurso que es necesario explorar con más detalle, 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 elaboradas por DK que fueron escaneadas (que no han sido aun publicadas) representan información original e interesante, sobre aspectos generales de sus visitas, comentarios sobre lo encontrado en los mercados, recetas muy locales, notas con dibujos de ingredientes poco conocidos, etc. En esta Fase 2 del proyecto fue posible comparar las notas realizadas por DK y la información contenida en sus libros para cinco estados de México y así conocer el uso contemporáneo y permanencia de los ingredientes, especialmente en los estados de Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Puebla y Veracruz.

Como DK nos comentó en varias ocasiones, ella es cocinera y su principal objetivo durante sus viajes era encontrar y documentar recetas que fueran auténticas, con ingredientes locales y que fueran poco conocidas. Por tal razón en nuestras pesquisas hemos encontrado y reportado un mayor número de ingredientes autóctonos locales que los reportados por DK en los mercados visitados, ya que el objetivo principal de DK fueron las recetas y en segundo término los ingredientes y el nuestro fue en viceversa. Ella viajaba sola, por lo que tenía que ser secretaria, fotógrafa, recolectora y cocinera, lo cual limitaba sus acciones en la documentación de ingredientes autóctonos. En este informe se escanearon alrededor 467 notas que se transcribieron y se revisaron a detalle con DK para este reporte, sin embargo aun contamos con alrededor de 400 más que no se han trabajado, y falta su transcripción y revisión a detalle.

Las diapositivas y fotografías digitales de DK mostraron ser un banco de información de las costumbres de la alimentación a lo largo de los últimos 50 años de su trabajo. Las 1405 imágenes escaneadas son un importante recurso visual para la investigación de la gastronomía local. Desafortunadamente, no todas están en condiciones óptimas debido al tipo de almacenaje. Las

carpetas escaneadas para esta segunda fase incluyeron diapositivas de los estados de Oaxaca, Tabasco, Michoacán, Puebla, Estado de México, Veracruz, Morelos, Zacatecas, Nayarit, Tamaulipas, Yucatán, San Luis Potosí y Morelos.

Aunque no todos estos estados pudieron ser incluidos en los viajes realizados con DK, un comentario suyo muy generalizado fue: “antes había más personas indígenas vendiendo sus productos, se podían encontrar un mayor número de: ingredientes locales y vendedores indígenas ofertando alimentos muy tradicionales”. Actualmente se nota mayor cantidad de verduras introducidas, que en algunos casos están desplazando a las variedades locales. Un ejemplo de esto son los jitomates, aunque todavía encontramos las variedades antiguas, como los jitomates de riñón y el jitomate ranchero en Puebla, Veracruz y Oaxaca, al parecer de DK antes eran más comunes y muchas personas los vendían cotidianamente. Uno de los comentarios que nos hicieron los productores de estos jitomates es muy descriptivo de lo que está sucediendo en México hoy en día: “antes muchos de nuestros vecinos los cultivaban, ahora solo mi esposo los cultiva para Todos Santos, aunque requieren menos riego y son más resistentes a las plagas, pero tienen menos mercado”. Los jitomates del Estado de Sinaloa conocidos como bola y “saladet” están acaparando el mercado y desplazando al tipo de jitomates más aguañosos o jugosos, como es el jitomate de riñón. El caso de los jitomates silvestres o asilvestrados conocidos como tomatitos o citlalitos, aunque son de difícil recolección y “salen silvestres en las milpas” son vendidos por los indígenas por considerarlos muy sabrosos, se emplean para las salsas o simplemente para ser consumidos como botana y aun son apreciados y los compradores de los mercados locales los compra. Esto nos lleva a pensar que si las personas atribuyen a los ingredientes autóctonos locales atributos especiales como son sabores agradables o deliciosos, texturas deseables y colores atractivos; los consumidores ciudadanos que pudieran tenerlos a la mano los podrían consumir, al reconocer sus atributos, tal vez como recuerdos nostálgicos de los sabores de la infancia o como ingredientes especiales de producción artesanal, que ahora están en boga. Lo importante es que todavía están presentes y son de las especies subutilizadas que aun se pueden rescatar y forman parte primordial de nuestro Capital Natural.

Otro caso muy interesante es la gran diversidad de especies locales (gastro-taxa) que se mantienen en ciertos lugares, tales son las diferentes especies del género *Porophyllum* (Tabla 17). Si uno visita los mercados del centro de México es una especie que no falta en los puestos de barbacoa o en la preparación de antojitos mexicanos (cemita Poblana, pico de gallo, gordas con pepicha, etc.). Generalmente se puede diferenciar fácilmente el Pápalo (*P. macrocephalum*) de la pipicha, chepiche, pepitza, escobita, etc. (*P. coloratum*). El primero por sus hojas redondeadas y de un color verde glauco y la segunda por sus hojas lineares, ambas con su parecido olor característico. Sin embargo al realizar las colectas de este proyecto con un objetivo comparativo con los ingredientes de las recetas de DK y las diferentes áreas geográficas, pudimos constatar la gran diversidad de variedades que existen de este género, sobre todo en el estado de Guerrero donde colectamos tres especies diferentes (*P. punctatum*, *P. macrocephalum* y *P. coloratum*) con diversas variantes referidas a sus nombres, usos y especificidad de recetas. Es decir que la variación Infra específica, tal vez no tomada en cuenta por la taxonomía botánica, si ha sido

seleccionada por la gastronomía local por su sabor diferente (más fuerte, menos picoso, más aromático, etc.). A lo que DK siempre ha comentado “que los taxónomos deberían ser cocineros para apreciar las diferencias sutiles de su sabor y olor, lo que imprime sabores distintos a los alimentos”. En cuanto a la presencia de las especies de *Porophyllum* detectamos que en los estados de Guerrero y Puebla existen dos formas principales de hoja ancha; una de hoja ancha de color verde glauco *P. macrocephalum* y otra de hoja más delgada en comparación de la anterior, de color verde oscuro *P. punctatum*. A la menos ancha los vendedores la mencionan como “criollita”, pero la consideran en Puebla como un tipo de pápalo, a diferencia de Guerrero donde la denominan tepalcachu. Sin embargo a la de hoja filiforme delgada *P. coloratum*, se designa con diferentes nombres (pipicha, chepiche, pipizca, pipitza, escobita etc.), la que es vendida en los estados de Hidalgo, Puebla y Oaxaca y Guerrero.

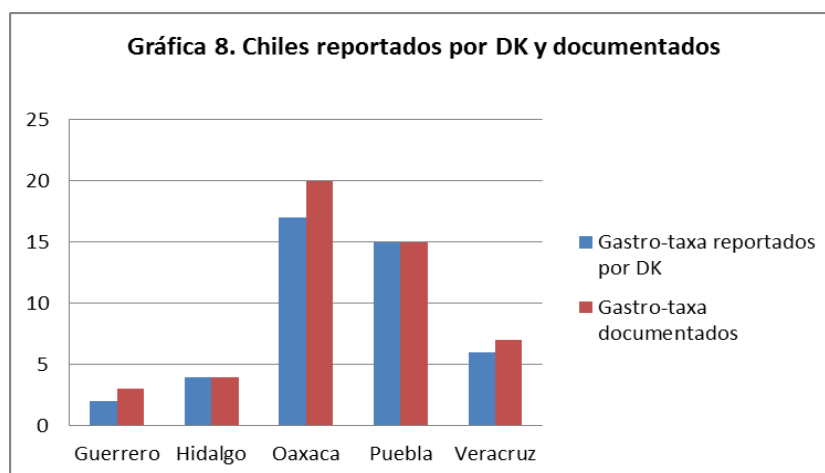
Al parecer de varios vendedores de los diferentes estados el que más se vende entre los compradores de las ciudades es el pápalo (*P. macrocephalum*), pero los compradores indígenas o conocedores del pápalo prefieren las formas de hoja linear o las “criollitas” (*P. coloratum*). De acuerdo a las recetas de DK, para las recetas más tradicionales se emplean las de hojas lineares conocidas como pipicha, pipitza, papálo criollo o escobita, entre otras.

	<i>Porophyllum coloratum</i> (Kunth) DC.	<i>Porophyllum punctatum</i> (Mill.) S.F. Blake	<i>Porophyllum macrocephalum</i> DC.
Guerrero	+	+	+
Hidalgo	-	-	+
Oaxaca	+	-	-
Puebla	+	+	+
Veracruz	+	-	+

Tabla 17. Colectas del género *Porophyllum* en los mercados estudiados, agrupados por estado

Otro de los ingredientes de gran importancia en las notas de DK y en la gastronomía mexicana son los chiles, por lo cual pusimos particular interés en la colecta de los mismos, especialmente los de la especie *Capsicum annum*, por ser la que presenta mayor variedades locales, que están presentes en las recetas de DK y sus notas. Realizamos colectas y observaciones de los chiles, por considerarlas como un termómetro para entender la pervivencia de la

importancia de los ingredientes locales (Gráfica 8). En este caso fue de gran interés para nosotros la permanencia de variedades como, ch. de onza, paradito, mira “parriba”, tabaquero, etc. También pudimos detectar que chiles como el chilhuacle negro, chilhuacle rojo, pasilla mixe o pasilla de Oaxaca están siendo más apreciados. Este hecho ha producido que su precio se eleve, lo que puede contribuir a que otros productores se interesen por cultivarlos, debido al precio que alcanzan. Esto no lo pudimos corroborar en el campo, ya que no visitamos la zona chilera de Oaxaca y solamente nos concentramos en sus mercados. Una variedad que encontramos también ha aumentado en importancia son los denominados chiles piquines o chiltepines (*C. annum var. aviculare*), que se consumen en fresco con el nombre de chilpaya y en seco como chiltepín o chile piquín, mira para arriba, coachile, etc. Estos chiltepines fueron documentados con diferentes usos locales tradicionales, que van más allá del chile piquín molido para espolvorear sobre la verdura fresca, uso más generalizado en las ciudades. Por otro lado documentamos también varios chiles que DK no había visto con anterioridad y que actualmente se están cultivando en varias partes de México, tal es el caso del chile judío, chile coachile y varios tipos de chile loco. También pudimos documentar varios tipos de chiles serrano y chiles de árbol, que de acuerdo a DK han variado en forma, sabor y picor. Ella está muy preocupada “que las selecciones para frutos con mayor tamaño, están desplazando a los de frutos más pequeños pero con más sabor”. Muchos de estos chiles, de acuerdo a los vendedores, proceden de áreas geográficas diferentes y que ahora con la posibilidad del transporte de productos están llegando de áreas más alejadas. Encontramos los chiles de otros países procedentes de China y Perú que tienen menor precio, por lo que se están consumiendo.



Otra especie de chile en las áreas colectadas es el habanero (*Capsicum chinense*). De acuerdo con los comentarios de los vendedores y de DK se nota que en los últimos años existe mayor demanda, inclusive los están cultivando en diferentes estados de México. Nos comentaron en Huejutla, Hgo., que ahora se vende más y además, muchas personas que antes no les gustaba por picoso, ahora lo consumen en salsas o fresco y debido a su demanda lo llevan de varios estados de México para tenerlo disponible todo el año. Además, tuvimos la oportunidad de

constatar estos comentarios en los restaurantes que visitamos en las diferentes localidades de colecta donde generalmente había salsas preparadas con chile habanero.

Cuando analizamos los ingredientes de las recetas y las notas de DK, para los estados visitados Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Puebla y Veracruz encontramos que las recetas reportadas en los libros aquí analizados incluyen una gran cantidad de gastro-taxa o ingredientes locales, lo cual pudimos constatar en nuestras visitas. En los mercados como el de Chilapa, Guerrero; Santiago de Anaya, Hidalgo; Ciudad de Oaxaca, Tlacolula, Oaxaca; Huauchinango y Xicotepec de Juárez, Puebla; Huejutla, y San Andrés Tuxtla, Veracruz, observamos un mayor número de vendedores indígenas y locales quienes ofertaban los ingredientes autóctonos locales. En el caso de Santiago de Anaya, además pudimos degustar recetas muy tradicionales como el zacahuil, la sopa de habas y barbacoa, incluidas en sus libros y notas, los cuales se preparan como platillos tradicionales en la “Muestra Gastronómica del Desierto” de Santiago de Anaya, lo que denota la pervivencia de estas recetas y que aun siguen siendo muy típicas de esta región. Por otro lado pudimos consumir el desayuno tradicional del domingo que es el zacahuil, tanto en Huejutla como en Santiago de Anaya, que con el mismo nombre de zacahuil se designan platillos con características culinarias (en cuanto a presentación e ingredientes) muy diferentes. En estos estados, parecería que aun se incluyen un mayor número de ingredientes locales y autóctonos en su gastronomía, que los hacen únicos y aun se ofertan en los mercados y tianguis.

Pudimos constatar que en ciertos tianguis los vendedores indígenas están relegados a las zonas periféricas del mercado o incluso, tienden a vender en las calles por carecer de lugares disponibles, por lo que ofrecen sus mercaderías de forma ambulante, lo que en ocasiones dificulta su documentación. Con beneplácito constatamos que en mercados como el de Huauchinango, Pue., todavía se puede encontrar una sección organizada de vendedores indígenas, que dignamente ofrecen sus productos, fue ahí donde documentamos ingredientes autóctonos, inclusive algunos que no conocía DK como el tomate pinto (*Lycianthes* sp.) que permanece sin identificarse a nivel de especie.

Cabe comentar que de los Gastro-taxa mencionados por DK nosotros pudimos constatar que todavía está presente el 28%, lo cual puede ser debido a la época del año en que colectamos, por lo que sería importante ampliar el número de colectas en donde exista una gran diferencia de gastro-taxa documentados, para así poder asegurar que no han caído en desuso.

En esta fase completamos el estudio de la Quinta Diana colectando 67 especímenes, con lo que consideramos queda completo el inventario de especies de plantas vivas cultivadas y silvestres utilizadas, que DK resguarda en su colección para cocinar cotidianamente. Algunas de éstas han sido propagadas por DK y su equipo para compartirlas por ella con chefs interesados en el uso de plantas autóctonas. Se inició la propagación de 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 siete videos de la Fase 2 son documentos que muestran la realidad nacional y la gran diversidad de especies comestibles con las que contamos en México, además de ser espejos costumbristas de la forma de hablar, de interactuar y de aprender sobre las plantas comestibles de nuestro país, a través del intercambio con los vendedores en los tianguis y mercados y con los cocineros que usan esta diversidad vegetal para deleitar los paladares de los comensales. En los videos continuamos abordando (como en la Fase 1) temas importantes de la gastronomía, incluyendo aspectos que a ella le preocupan, como es la conservación de las variedades de chiles “criollos”.

Consideramos que este proyecto abre un campo de oportunidades para conocer más la diversidad de especies empleadas en la gastronomía mexicana y creemos que es solamente la punta del iceberg, desde donde se podrán realizar más proyectos de este tipo para documentar a fondo las plantas comestibles de México y en particular, las especies subutilizadas, que tan solo por llegar al mercado local se considera que tienen un valor especial y que han sido seleccionadas por ciertas características apreciables por los lugareños.

Agradecemos a CONABIO y a Diana Kennedy que nos hayan brindado esta oportunidad de contribuir al conocimiento de nuestros gastro-taxa, muchos de ellos desconocidos a la mayoría de los mexicanos.

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.
- Kennedy, Diana. 1994. **El arte de cocina mexicana**. México DF: Editorial Planeta Mexicana-Diana. 380 p.
- Kennedy, Diana. 2001. **Cocina Esencial de México**. México DF: Editorial Océano de México. 504 p.

APENDICES

Apéndice 1. Colectas realizadas en el estado de Guerrero, agrupadas por familias, géneros y gastro-taxa

Familia botánica	Colectas	Géneros	Gastro-taxa
Amaranthaceae	4	3	1.- <i>Chenopodium berlandieri</i> Moq. 2.- <i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants 3.- <i>Amaranthus hybridus</i> L.
Anacardiaceae	1	1	1.- <i>Spondias purpurea</i> L.
Apiaceae	1	1	1.- <i>Coriandrum sativum</i> L.
Asteraceae	13	2	1.- <i>Tagetes micrantha</i> Cav. 2.- <i>Porophyllum macrocephalum</i> DC. 3.- <i>Porophyllum coloratum</i> (Kunth) DC. 4.- <i>Porophyllum punctatum</i> (Mill.) S.F. Blake
Bromeliaceae	1	1	1.- <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
Convolvulaceae	1	1	1.- <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.
Cucurbitaceae	1	1	1.- <i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.
Euphorbiaceae	3	2	1.- <i>Euphorbia denticulata</i> Lam. 2.- <i>Manihot esculenta</i> Crantz
Fabaceae	4	2	1.- <i>Leucaena pallida</i> Britton & Rose 2.- <i>Leucaena esculenta</i> (Moc. & Sessé ex DC.) Benth. 3.- <i>Leucaena macrophylla</i> Benth. 4.- <i>Crotalaria</i> sp.
Lauraceae	2	2	1.- <i>Litsea glaucescens</i> Kunth 2.- <i>Persea americana</i> Mill.
Oleaceae	1	1	1.- <i>Fraxinus uhdei</i> (Wenz.) Lingelsh.
Piperaceae	1	1	1.- <i>Piper auritum</i> Kunth
Poaceae	2	1	1.- <i>Zea mays</i> L.
Polygonaceae	1	1	1.- <i>Rumex crispus</i> L.
Portulacaceae	2	1	1.- <i>Portulaca oleracea</i> L.
Russulaceae	1	1	1.- <i>Lactarius indigo</i> (Schwein.) Fr
Solanaceae	9	3	1.- <i>Capsicum annuum</i> L. 2.- <i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh 3.- <i>Parmentiera edulis</i> Raf.

Apéndice 2. Colectas realizadas en el estado de Hidalgo agrupadas por familias botánicas, géneros y gastro-taxa colectados

Familia botánica	Colectas	Géneros	Gastro-taxa
Amaranthaceae	1	1	1.- <i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants
Apiaceae	1	1	1.- <i>Eryngium foetidum</i> L.
Campanulaceae	1	1	1.- <i>Lobelia berlandieri</i> A. DC.
Heliconiaceae	1	1	1.- <i>Heliconia schiedeana</i> Klotzsch
Lauraceae	1	1	1.- <i>Litsea glaucescens</i> Kunth
Malvaceae	1	1	1.- <i>Anoda cristata</i> (L.) Schltld.
Polygonaceae	1	1	1.- <i>Rumex crispus</i> L.
Xanthorrhoeaceae	1	1	1.- <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f.
Amaryllidaceae	2	1	1.- <i>Allium cf glandulosum</i> Link & Otto
Asparagaceae	2	1	1.- <i>Agave lecheguilla</i> Torr. 2.- <i>Agave</i> sp.
Brassicaceae	2	2	1.- <i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek 2.- <i>Lepidium virginicum</i> L.
Burseraceae	2	1	1.- <i>Protium copal</i> (Schltld. & Cham.) Engl.
Convolvulaceae	2	1	1.- <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. 2.- <i>Ipomoea dumosa</i> (Benth.) L.O. Williams
Cucurbitaceae	2	2	1.- <i>Cucurbita argyrosperma</i> K. Koch 2.- <i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.
Portulacaceae	2	1	1.- <i>Portulaca oleracea</i> L.
Talinaceae	2	1	1.- <i>Talinum triangulare</i> (Jacq.) Willd.
Lamiaceae	3	1	1.- <i>Ocimum micranthum</i> Willd.
Poaceae	3	1	1.- <i>Zea mays</i> L.
Cactaceae	4	4	1.- <i>Acanthocereus cf. pentagonus</i> (L.) Britton & Rose 2.- <i>Nopalea cochenillifera</i> (L.) Salm-Dyck 3.- <i>Opuntia matudae</i> Scheinvar 4.- <i>Myrtillocactus geometrizans</i> (Mart. ex Pfeiff.) Console
Fabaceae	4	3	1.- <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. 2.- <i>Erythrina coralloides</i> DC. 3.- <i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth

Asteraceae	6	4	1.- <i>Porophyllum macrocephalum</i> DC. 2.- <i>Sonchus oleraceus</i> L. 3.- <i>Tagetes erecta</i> L. 4.- <i>Bidens odorata</i> Cav.
Solanaceae	14	3	1.- <i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i> 2.- <i>Capsicum annuum</i> L. 3.- <i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & 4.- <i>Nicotiana tabacum</i> L. Eshbaugh 5.- <i>Solanum nigrescens</i> M. Martens & Galeotti

Apéndice 3. Colectas realizadas en el estado de Oaxaca agrupadas por familias, generos y gastro-taxa.

Familia botánica	Colectas	Géneros	Gastro-taxa
Amaranthaceae	1	1	1.- <i>Amaranthus retroflexus</i> L.
Apiaceae	1	1	1.- <i>Coriandrum sativum</i> L.
Cucurbitaceae	1	1	1.- <i>Cucurbita pepo</i> L.
Lamiaceae	1	1	1.- <i>Satureja oaxacana</i> (Fernald) Standl.
Lauraceae	1	1	1.- <i>Persea americana</i> Mill.
Poaceae	1	1	1.- <i>Zea mays</i> L.
Arecaceae	2	1	1.- <i>Attalea cohune</i> Mart.
Piperaceae	2	1	1.- <i>Piper auritum</i> Kunth
Fabaceae	3	1	1.- <i>Crotalaria pumila</i> Ortega
Asteraceae	5	3	1.- <i>Porophyllum coloratum</i> (Kunth) DC. 2.- <i>Tridax coronopifolia</i> (Kunth) Hemsl. 3.- <i>Galinsoga parviflora</i> Cav.
Solanaceae	16	1	1.- <i>Capsicum annuum</i> L.

Apéndice 4. Colectas realizadas en el estado de Puebla agrupadas por familias, géneros y gastro-taxa

Familia botánica	Colectas	Géneros	Gastro-taxa
Amarillidaceae	1	1	1.- <i>Allium glandulosum</i> Link & Otto
Brassicaceae	1	1	1.- <i>Nasturtium aquaticum</i> Wahlenb.
Commelinaceae	1	1	1.- <i>Tradescantia zebrina</i> Heynh. ex Bosse

Amaryllidaceae	1	1	1.- <i>Allium kunthii</i> G. Don
Apiaceae	1	1	1.- <i>Coriandrum sativum</i> L.
Convolvulaceae	1	1	1.- <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.
Montiaceae	1	1	1.- <i>Calandrinia micrantha</i> Schltld.
Rosaceae	1	1	1.- <i>Prunus serotina</i> subsp. <i>capuli</i> (Cav.) McVaugh
Zingiberaceae	1	1	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Brassicaceae	2	2	1.- <i>Raphanus sativus</i> L. 2.- <i>Nasturtium aquaticum</i> Wahlenb.
Lauraceae	2	2	1.- <i>Litsea glaucescens</i> Kunth 2.- <i>Persea americana</i> Mill.
Phytolaccaceae	2	2	1.- <i>Rivina humilis</i> L. 2.- <i>Phytolacca icosandra</i> L.
Poaceae	2	1	1.- <i>Zea mays</i> L.
Malvaceae	3	3	1.- <i>Malva parviflora</i> L. 2.- <i>Anoda cristata</i> (L.) Schltld. 3.- <i>Ceiba</i> sp.
Piperaceae	3	1	1.- <i>Peperomia peltilimba</i> C. DC.
Portulacaceae	5	1	1.- <i>Portulaca oleracea</i> L.
Cucurbitaceae	6	2	1.- <i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw. 2.- <i>Cucurbita</i> sp. 3.- <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne 4.- <i>Cucurbita argyrosperma</i> K. Koch
Lamiaceae	6	4	1.- <i>Salvia circinata</i> Cav. 2.- <i>Agastache mexicana</i> subsp. <i>xolocotziana</i> Bye, E. Linares & Ramamoorthy 3.- <i>Dracocephalum moldavica</i> L. 4.- <i>Agastache palmeri</i> (B.L. Rob.) Standl. 5.- <i>Salvia microphylla</i> Kunth
Amaranthaceae	7	3	1.- <i>Amaranthus hypochondriacus</i> L. 2.- <i>Chenopodium berlandieri</i> subsp. <i>nuttalliae</i> Wilson & Heiser 3.- <i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants 4.- <i>Teloxys graveolens</i> (Willd.) W.A. Weber
Fabaceae	9	3	1.- <i>Phaseolus coccineus</i> L. 2.- <i>Erythrina americana</i> Mill. 3.- <i>Leucaena esculenta</i> (Moc. & Sessé ex DC.) Benth.

Asteraceae	12	3	1.- <i>Porophyllum macrocephalum</i> DC. 2.- <i>Porophyllum punctatum</i> (Mill.) S.F. Blake 3.- <i>Tagetes lucida</i> Cav. 4.- <i>Heterotheca inuloides</i> Cass. 5.- <i>Porophyllum coloratum</i> (Kunth) DC. 6.- <i>Porophyllum ruderale</i> (Jacq.) Cass. subsp. <i>macrocephalum</i> (DC.) R.R. Johnson
Solanaceae	23	3	1.- <i>Solanum nigrescens</i> M. Martens & Galeotti 2.- <i>Capsicum annuum</i> L. 3. - <i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh 4.- <i>Solanum lycopersicum</i> L.

Apéndice 5. Colectas realizadas en el estado de Veracruz agrupadas por familias, géneros y gastro-taxa

Familia botánica	Colectas	Géneros	Gastro-taxa
Aizoaceae	1	1	1.- <i>Tetragonia tetragonoides</i> (Pall.) Kuntze
Apiaceae	1	1	1.- <i>Eryngium foetidum</i> L.
Bixaceae	1	1	1.- <i>Bixa orellana</i> L.
Brassicaceae	1	1	1.- <i>Nasturtium aquaticum</i> Wahlenb.
Ebenaceae	1	1	1.- <i>Diospyros digyna</i> Jacq.
Euphorbiaceae	1	1	1.- <i>Manihot esculenta</i> Crantz
Malvaceae	1	1	1.- <i>Quararibea funebris</i> (La Llave) Vischer
Marantaceae	1	1	1.- <i>Calathea lutea</i> Schult.
Portulacaceae	1	1	1.- <i>Portulaca oleracea</i> L.
Zingiberaceae	1	1	1.- <i>Zingiber officinale</i> Roscoe
Araliaceae	2	1	1.- <i>Oreopanax echinops</i> (Cham. & Schltld.) Decne. & Planch. 2.- <i>Oreopanax capitatus</i> (Jacq.) Decne. & Planch.
Cannaceae	2	1	1.- <i>Canna indica</i> L.
Convolvulaceae	2	1	1.- <i>Ipomoea dumosa</i> (Benth.) L.O. Williams

Lauraceae	2	2	1.- <i>Persea americana</i> Mill. 2.- <i>Litsea glauscescens</i> Kunth
Piperaceae	2	2	1.- <i>Peperomia peltolimba</i> C. DC. 2.- <i>Piper auritum</i> Kunth
Cucurbitaceae	3	1	1.- <i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.
Lamiaceae	3	3	1.- <i>Pogostemon cablin</i> (Blanco) Benth. 2.- <i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng. 3.- <i>Mentha</i> × <i>piperita</i> L.
Amaranthaceae	4	2	1.- <i>Amaranthus hybridus</i> L. 2.- <i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants
Poaceae	5	1	1.- <i>Zea mays</i> L.
Amaryllidaceae	6	1	1.- <i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i> G. Don 2.- <i>Allium kunthii</i> G. Don
Asteraceae	6	3	1.- <i>Porophyllum coloratum</i> (Kunth) DC. 2.- <i>Porophyllum macrocephalum</i> DC. 3.- <i>Tagetes lucida</i> Cav.
Solanaceae	7	3	1.- <i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i> 2. - <i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh 3.- <i>Capsicum sinense</i> Jacq. 4.- <i>Capsicum annuum</i> L. 5.- <i>Solanum nigrescens</i> M. Martens & Galeotti

Apéndice 6. Chiles colectados frescos, secos y los reportados en libros y notas de Diana Kennedy.

Id	Lugar de colecta	Nombre común	Familia Botánica	Nombre científico	Fresco	Seco	Reportado en Libros	Reportado en Notas de Campo
127	Guerrero/ Chilapa de Álvarez	Chile joyeño	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		+
131	Guerrero/ Chilapa de Álvarez	Chile mochiteco	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		+
97	Guerrero/ Taxco de Alarcón	Chile casero	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			

50	Hidalgo/Atlapexco	Chile chiltepin	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh	+			+
57	Hidalgo/Huejutla de Reyes/mercado	Chile chino seco	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		+
72	Hidalgo/Santiago de Anaya	Chile guajillo	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
71	Hidalgo/Santiago de Anaya	Chile morita	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
489	Oaxaca/Ixtlán de Juárez	Chile judío	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			
413	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile chilcoztli	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
425	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		+
434	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile ancho negro	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
355	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile de agua	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+		+	+
412	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile costeño amarillo	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
430	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile costeño rojo	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
433	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile de árbol	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+		+	+
439	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile chipotle	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
442	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile meco	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		
361	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile onza	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
429	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile paprika	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		
437	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile mulato	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		+
438	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile mora	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+		+
360	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile pasilla oaxaqueño o mixe	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+

399	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile tuxta	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
436	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile puya	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
441	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile pasilla mexicano	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
358	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile chilhuacle rojo	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
359	Oaxaca/Oaxaca de Juárez	Chile chilhuacle negro	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
323	Puebla/Atlixco	Chile ancho	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
332	Puebla/Atlixco	Chile chilaca	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			+
322	Puebla/Atlixco	Chile chipotle mora o morita	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
321	Puebla/Atlixco	Chile chipotle rojo	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
351	Puebla/Atlixco	Chile huachinago o jalapeño	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+		+	+
318	Puebla/Atlixco	Chile loco fresco	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			+
326	Puebla/Atlixco	Chile mulato	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.		+	+	+
195	Puebla/Xicotepec de Juárez	Chile pico de pájaro	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			+
163	Puebla/Huauchinango	Chile piquín	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh		+		+
333	Puebla/Atlixco	Chile poblano criollo	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+		+	+
206	Puebla/Xicotepec de Juárez	Chile serrano	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			+
155	Puebla/Huauchinango	Chile serrano criollo	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+		+	+

343	Puebla/Atlixco	Chile serrano de árbol	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+		+	+
324	Puebla/Atlixco	Chile serrano tabaquero	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+		+	+
350	Puebla/Atlixco	Chile tampico fresco	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			+
291	Veracruz/San Andrés Tuxtla	Chile chilpayita	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh	+			+
282	Veracruz/San Andrés Tuxtla	Chile de árbol rojo o chile uña de pichu	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			+
292	Veracruz/San Andrés Tuxtla	Chile coachile	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh	+			
281	Veracruz/San Andrés Tuxtla	Chile habanero	Solanaceae	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	+			+
289	Veracruz/San Andrés Tuxtla	Chile mira para arriba envuelto en hoja blanca	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh	+			+
288	Veracruz/San Andrés Tuxtla	Chile uña de pichu verde o chile de árbol en el DF	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	+			+
261	Veracruz/San Andrés Tuxtla	Chile chilpaya	Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (Dierb.) D'Arcy & Eshbaugh	+		+	+