



COMIDA MEXICANA

**Riqueza biológica, contextos
y evolución histórica**

**Carmen Morales Valderrama, Guy Rozat Dupeyron
y Cristina Mapes Sánchez • Coordinadores**

Comida Mexicana. Riqueza biológica, contextos y evolución histórica.

Coordinadores: Carmen Morales Valderrama, Guy Rozat Dupeyron y Cristina Mapes Sánchez.

En el complejo fenómeno de la alimentación en México subyace una riqueza biológica y cultural indudable. En esta obra, gestada a partir de un encuentro entre biólogos, etnólogos e historiadores, se han reunido ensayos que revisan el estado actual del conocimiento acerca de plantas diversas y se realiza un recuento exhaustivo de los numerosos insectos comestibles, un aspecto singular de estas prácticas alimenticias.

De igual modo, se describe la forma en que el paisaje de la cuenca de México, pletórico de insectos y aves que sobrevolaban los cinco lagos existentes en la época prehispánica, abrigo a otras especies comestibles, como peces y charales o anfibios y reptiles; esta riqueza se ilustra con recreaciones y reproducciones extraídas de códices. Un artículo sobre la historia de la alimentación en el México independiente está dedicado a las bebidas, cuyos beneficios para la nutrición y el paladar se han diluido hoy en día, pese a que las frutas locales, los magueyes y los granos, materia prima para su preparación, aún pueden encontrarse.

El panorama actual de la alimentación, tan diverso y polarizado, se ejemplifica en tres casos: Chiconcuac, municipio de origen campesino convertido en maquilador de ropa para el mercado nacional e internacional, con una versión *sui generis* de la comida rápida; el pueblo *me'phaa* (tlapaneco) de Zapotitlán Tablas, en la Montaña de Guerrero, que se provee de alimentos principalmente del huerto, y el pueblo maya de Quintana Roo, que aún recurre a las prácticas de caza y preparación culinaria de animales silvestres para el consumo familiar.

