



PUBLICACIONES DEL INAH SOBRE MONUMENTOS HISTÓRICOS Y CULTURA ALIMENTARIA, EN LA APERTURA DE LA FIL MINERÍA

- El INAH presentó el volumen dedicado a Tlaxcala de la Colección Zona de Monumentos Históricos
- El sábado 21 de febrero, especialistas comentaron un par de obras que reflexionan en torno a los retos de la alimentación en la época actual

El estado de Tlaxcala, cuyo nombre se deriva de la palabra nahua *tlaxcalli*, que significa tortilla, resguarda una vasta riqueza patrimonial material e inmaterial, cuyo valor y memoria se consignan en el volumen 14 de la Colección Zona de Monumentos Históricos, del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

Editada por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, la obra titulada [*Tlaxcala de Xicohténcatl*](#) (2025) fue presentada en la 47 Feria Internacional del Libro Palacio de Minería, este domingo 22 de febrero, en el marco de la conmemoración de los 500 años de la fundación de esta ciudad, considerada cuna del mestizaje.

La coordinadora nacional de Difusión del INAH, Beatriz Quintanar Hinojosa, expresó que se trata de una obra que trasciende el discurso patrimonial para convertirse en una lectura profunda y a la vez gozosa, sobre la construcción histórica, simbólica y territorial de una ciudad con más de cinco siglos de continuidad cultural.

A través de 11 colaboraciones especializadas, detalló, el libro articula una mirada multidisciplinaria que permite comprender la evolución humana, arquitectónica y social tlaxcalteca, desde sus raíces prehispánicas hasta los procesos de modernización del siglo XX.

La publicación integra mapas, planos, esquemas y una amplia selección de imágenes que contribuyen a revisitar la historia de la urbe, refirió la antropóloga durante los comentarios, cuya presentación fue moderada por la historiadora de la Coordinación Nacional de Monumentos Históricos (CNMH) del INAH, Julieta García García.





En su intervención, el director de Apoyo Técnico de la CNMH, Antonio Mondragón Lugo, reconoció el trabajo de los investigadores del Centro INAH Tlaxcala y encomió la variedad multidisciplinaria de los temas, abordados de manera amena para facilitar la lectura de todos los públicos.

Por su parte, el director de Cultura municipal, Vladimir Mompeller Prado, anotó que el texto surge en el contexto del 40 aniversario de la declaratoria de la ciudad como Zona de Monumentos Históricos, anunciada el 11 de abril de 1986, la cual comprende un área de 0.503 kilómetros cuadrados, donde se erigen 124 inmuebles de valor patrimonial.

Mediante 96 páginas aborda la historia y traza urbana de la ciudad de Tlaxcala, así como su riqueza patrimonial y la forma en que las y los habitantes conviven con este legado cultural, sostuvo.

La obra fue promovida por las coordinaciones nacionales de Difusión y de Monumentos Históricos del instituto, en diálogo con el Centro INAH Tlaxcala, contó con el apoyo de las secretarías estatales de Cultura y de Turismo, así como de las autoridades municipales.

Asimismo, para su realización se hizo acopio documental en repositorios como el Sistema Nacional de Fototecas del INAH; los archivos Andrés Angulo del Museo Regional de Tlaxcala y General e Histórico del Estado de Tlaxcala; la Pinacoteca del Estado "Desiderio Hernández Xochitiotzin" y colecciones particulares.

Amplían debate en torno a la soberanía alimentaria

En el primer fin de semana de la FIL Minería también se presentaron otras dos novedades editoriales del INAH: *Recursos y producción de alimentos en México. Soberanía alimentaria y desafíos* (2025) y *Orígenes, intercambios y herencias alimentarias en América Latina* (2025).

Bajo la coordinación de la antropóloga física Edith Yesenia Peña Sánchez y de la etnohistoriadora Lilia Hernández Albarrán, adscritas a la Dirección de Antropología Física del INAH y a la Escuela Nacional de Antropología e Historia, respectivamente, ambos textos abren nuevas líneas de investigación en torno a la actualidad del fenómeno alimenticio en un mundo híperglobalizado.



El editor y traductor independiente Ramón Vera-Herrera calificó los textos como lecturas indispensables en una época en la que se debe estar informado para resistir a un capitalismo que no producen alimentos, sino “comestibles ultraprocesados”, cuya única función es mantener con energía suficiente a la mano de obra humana.

La académica del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, Sara Bak-Geller Corona, celebró la reunión en ambos libros de múltiples miradas: históricas, etnográficas y medioambientales, entre otras, de un gremio científico que tiende a la dispersión.

“Las cocinas y, en general, las culturas son dinámicas y se enriquecen con estos intercambios de voces y perspectivas”, concluyó Yesenia Peña.

Las dos publicaciones ya están a la venta en versión digital, en el [catálogo](#) de la Dirección de Publicaciones del INAH y en librerías comerciales. Durante la FIL Minería ambas pueden adquirirse en los stands 604, 605 y 606.

---oo0oo---