

## EL TLAQUACHÉ



### Patrimonio de Morelos

Centro INAH Morelos

## La muerte en la época prehispánica

◆ Elsa M. Rodríguez M. ◆

La muerte es universal e inevitable, afecta a todos los pueblos, pero tiene significados diferentes para cada uno de ellos. Para los habitantes del México Antiguo, el morir representaba estar al servicio de los dioses. Los mesoamericanos tenían más temor a la vida que a la muerte. Vivían en constante angustia por estar en una tierra de llanto y amargura. A los niños se les preparaba desde los seis años para vivir:

“Un viento como de obsidiana sopla y se desliza sobre nosotros... no es lugar de bienestar en la tierra no hay alegría, no hay felicidad”

“Aquí estás, mi hijita, mi collar de piedras finas, mi plumaje de quetzal, mi hechura humana, la nacida de mí, tú eres mi sangre, mi color, en ti está mi imagen”

“Aquí en la tierra es el lugar de mucho llanto, lugar donde se rinde el aliento, donde es bien conocida la amargura y el abatimiento”

Los mexicas dedicaban el noveno mes del año a la fiesta de los niños muertos a la que se le llamaba en diminutivo Miccaihultontli, que significa fiesta de los muertecitos o niños inocentes muertos. Le rendían culto a Tláloc, dios del agua, ofrendándoles niños y niñas entre los seis meses y los seis años, de acuerdo a como iba creciendo la planta del maíz. Los sacrificios terminaban cuando empezaba a llover.

#### “Los angelitos”

En la Nueva España se les da el nombre de “angelitos” a los niños que morían desde recién nacidos hasta los trece años, siempre y cuando estos hubieran muerto bautizados, ya que existe la creencia de que les correspondía ir al limbo, este lugar era un sitio oscuro en donde los que lo habitaban rogaban a Dios que llegara el fin del mundo para así poder resucitar junto con todos los muertos en el Juicio Final.

El siglo XIX presenta a todas luces características muy particulares. Es a partir de la segunda mitad de este siglo que aparece públicamente uno de los inventos más sorprendentes y representativos: la fotografía. A través de una continua búsqueda de modernidad, Jacques Daguerre logra por primera vez capturar imágenes en una placa sensible a la luz. Con inusitada rapidez, esta aportación decimonónica a la cultura universal llega a nuestro país, de tal forma que a partir de este momento una buena cantidad de estudios fotográficos se instalan a lo largo y ancho del territorio nacional. Uno de estos estudios, en Guanajuato, es el de Romualdo García Torres.

Para tener un recuerdo del difuntito se le tomaba una fotografía. La muerte infantil está representada frecuentemente en las tarjetas de visita de la época porfiriana, en ellas estaba el niño muerto al lado de los familiares más cercanos. Toda la familia participaba en esta parte del ritual. En Guanajuato, fue Romualdo García quien fotografió a una buena cantidad de niños muertos, “angelitos” que casi siempre eran retratados en el estudio del fotógrafo. En algunas ocasiones, solo; en otras, con los parientes: padres, padrinos y hermanos.



# Hablando de “los muertos”

◆ Guadalupe Calzada G. ◆

**E**n este número, el Suplemento El Tlacuache, publica una entrevista realizada al maestro Miguel Morayta M., donde nos refiere la forma en que algunos pueblos conciben la muerte; sus tradiciones y la convivencia con los que ya se han ido: los muertos.

Estas investigaciones forman parte del Proyecto Etnografía de las Regiones Indígenas de México al inicio del milenio.

**-Maestro ¿Qué significado tienen las ofrendas que se ofrecen a los muertos?**

Las ofrendas tienen un sentido y una presencia muy fuerte. En algunos lugares, se hacen algunas ofrendas y se invocan a los muertos, porque se piensa que ellos son la parte no visible del pueblo. Para muchos, pueblo significa los que ya se fueron, los que están y los que vienen. No lo conciben solamente como la parte que está viva y más visible. Mucho de la vida de las comunidades tiene que ver con incorporar a los muertos, como si su presencia fuera incuestionable. En el trabajo que estamos realizando Adriana Saldaña, Lilián González, Catherina Good, Alfredo Paulo Maya y yo, hemos observado que en ciertos pueblos de Guerrero y Morelos, en los responsos a la pareja casada, se le hace como su presentación ante los muertos. Pero como estos pueblos, hay muchos otros donde participan los muertos. Por ejemplo, en Morelos, cada vez que se pone una ofrenda a los aires, el 28 de septiembre, se acostumbra poner ofrendas en las milpas y hacer un brindis con los muertos que están presentes ahí; se les pide que trabajen por el pueblo, que trabajen por la familia. De ahí, toman sentido las ofrendas; es decir, se da una ofrenda—claro, por el cariño, por el recuerdo—pero también para establecer esta relación de reciprocidad: “Aquí está la comida, aquí está todo, pero ustedes hagan su trabajo también”. Esto es para entender que la ofrenda no es solamente para el recuerdo, sino para incorporar a los muertos a la vida cotidiana.

**-¿Es un solo día el que se dedica a los muertos?**

Una persona que fallece con su muerte desata una suerte de rituales, que inicia con la agonía y va hasta veinticinco años después de muerto. La cruz de cal, que se forma en el lugar donde murió la persona, porque se cree que ahí dejó la sombra. Y es precisamente, alrededor de esa cruz, donde



se debe rezar, poner las flores y veladoras, para marcar el lugar donde murió. Después, en la novena noche o final del novenario, es cuando se levanta la cruz de cal y se entierra en la tumba.

Claro que algunas personas acostumbran poner una pequeña cruz en la calle, como un recuerdo o testimonio de un accidente o una muerte violenta, pero el origen, la práctica tradicional es esa, marcar dónde se salió la sombra (energía vital), para recogerla y enterrarla en la tumba del difunto.

En este caso, está la agonía, la velación, con todo lo implica; es decir, cada paso tiene su razón de ser, según la comunidad. Desde la agonía, cuando la persona está en los últimos momentos, se le coloca una vela en la mano, había una costumbre en Guerrero, que se ha reducido mucho, y es que a la persona se le calzaba con sandalias hechas de mecate “ixcacle”; porque si al muerto se le calza con huaraches o zapatos de cuero, el animal le va a reclamar. Estas sandalias son muy parecidas a las que arqueólogos del INAH encontraron carbonizadas en un lugar que se llama Cerritos, y que tienen más de 2,700 años. Un dato curioso, es que en Hueyapan algunas personas todavía las compran para uso diario. Probablemente, esta es una tradición muy antigua. También se han encontrado en contextos funerarios, en cuevas muy antiguas. Esto nos da la pauta para suponer que estas tradiciones, costumbres y pensamientos, como el de la sombra o de las sandalias tienen cientos o de miles de años de mante-



nerse. Luego, viene la primera cruz de madera y su padrino, con el primer aniversario. Aparte, se hacen las ofrendas de cada año y después cada cinco años, le llaman la quinta, la décima, y así se van algunos, hasta los veinticinco años. Hay algunas que son cada siete años, pero la mayoría les pone ofrenda cada cinco años. Pero, claro, aparte está el festejo del día que cumple años, si es madre, el día de las madres—o el día del padre, si es padre—, en navidad y año nuevo; a veces en carnaval; el día de la santa cruz; el día del pericón, 29 de septiembre, porque hay algunos pueblos en que es muy importante San Miguel, como Coatetelco. Hay pueblos en que cada semana van a limpiar la tumba, están un momento ahí. Es decir, no se deja que desaparezcan los muertos así nadamás, se tienen muy presentes; incluso en la manera de hablar: “¿te acuerdas cómo decía mi tía?” Siempre hay algo que recordar para nombrar la presencia de los muertos y existen muchos rituales y ceremonias que acompañan a los muertos; incluso, el día de muertos en México, que no es un día, son muchos; desde el día en que inicia la agonía, hasta veinticinco años después. Y la época de las ofrendas, que inician el 9 de octubre, que son 9 días antes del 18, que es cuando se recibe a los que murieron por violencia, algunos son el 28 de octubre, y de ahí se sigue un calendario; por ejemplo, las mujeres que murieron por parto, los que murieron por violencia, los que mueren por agua, los que mueren quemados, los que mueren siendo niños, y los demás, que no murieron por ninguna de estas situaciones, llegan el día primero. Se pone la ofrenda para recibirlos y al día siguiente se va a poner la ofrenda en la tumba. Ocho días después viene el chavario, que también le dicen octava que es cuando se despiden los muertos. Después viene el contra chavario, que es a los 16 días; así que desde el 9 de octubre, hasta el 9 o 18 de noviembre, no es un solo día, sino muchos días que están dedicados a los muertos; aparte de los días que señalamos, que son días para recordar a los muertos. Con esto observamos que buena parte del año se les recuerda y se les dedican rituales y pensamientos.

**-¿Y se hace la misma ofrenda para todos los muertos?**

Hay comunidades en que no admiten

que entre a la casa un difunto reciente que murió por muerte trágica o violenta, porque dicen que su alma está muy violentada y lo que trae, puede emanar en enfermedades para los de casa, entonces, hacen su ofrenda fuera de casa, para que no tengan que entrar; les dan cinco años para que se tranquilice y puedan entrar de manera tranquila—este tiempo puede variar según el lugar—.

Hay pueblos que hacen una ofrenda especial, afuera de la casa, en la entrada o en una esquina de la calle que es para la ánima sola, es decir, los muertos que ya no tienen quién los recuerde, se les pone una ofrenda para que ellos tengan qué comer, o hay otros que cuando están haciendo la primera ofrenda, le hablan al difunto y le dicen: “trae a tus amigos que no tengan quién los recuerde o les dé algo de comer, aquí hay también para ellos”.

**-¿Cómo debe colocarse la ofrenda, hay un modelo a seguir?**

En cuanto a la forma de colocar la ofrenda, ésta varía según el lugar; ya sea pueblo, barrio, familia, van siendo diferentes. Hay que destacar que cuando es el primer año que un muerto regresa a casa, la ofrenda debe ser nueva; todo tiene que ser nuevo y se hace en grande. Como en el caso de Ocoatepec, donde cada persona o familia que llega a la casa, lleva una vela, por eso se necesita mucha comida. Hay algo muy importante, cuando es el primer año, en muchos casos se hace la ofrenda con lo que trae la gente más cercana a la persona que murió, ya sea su familia o amigos cercanos, le llevan su pan, su penca de plátano o cualquier otra fruta, flores, velas, entonces se va armando la ofrenda con lo que aporta la gente, su gente. Además, también se colocan los gustos favoritos de los muertos, como son los cigarrillos, la botella de licor, hasta la bolsa o canasta, por si quiere ir a visitar a algún amigo. Petates, si el muerto es alguien de mucha edad y que en su juventud no había muebles también se toca la música que le gustaba; a las mujeres que tejían en telar, se les entierra con su telar; hasta las pistolas, si el muerto era un pistolero; esto es para que el muerto se vaya contento; hay salmos que toca la banda para acompañarlos al panteón.

**-¿Las ofrendas están conformadas siempre de los mismos elementos?**

Hay cosas que son fijas para todos, por ejemplo, la vela porque se supone que viven en un lugar oscuro y hay que ponerle una luz para que lleguen, el agua, que se supone que llegan de un viaje muy largo, un pan, una fruta y sal, eso es lo mínimo que se debe tener para cada ofrenda; y para los chiquitos, siempre son con juguetes y mamilas con leche tibia.

En los cementerios se ponen parte de las ofrendas según lo marca el reglamento local, por ejemplo, en Chilac, Puebla, llevan mesas y sillas para colocarlas sobre la tumba y comen ahí. Hay otras prácticas, como en Janitzio y en Mixquic donde se pasan todas las noches en vela.

Y con esto concluyó la entrevista, donde algo nos queda muy claro: la muerte no es el final, la conclusión de la existencia, sino la inmortalización de un recuerdo.

# Chamilpa y Ocoatepec: dos ventanas a la tradición de “Día de muertos” en Morelos

◆ Lizandra Salazar Goroztieta ◆



La tradición del “Día de Muertos” o de los “Fieles Difuntos” es una costumbre muy arraigada entre los mexicanos; colocar la ofrenda es todo un ritual que se realiza con el sentimiento de rendir culto a los seres queridos que han muerto y que han pasado a mejor vida.

En algunos pueblos del estado de Morelos, esta celebración empieza el 18 de octubre, día en que se festeja a San Lucas. La gente mayor tiene la creencia que este día Dios y San Pedro abren las puertas de la gloria y dan permiso a los “muertos” para que salgan y vengan a la tierra a visitar a sus familiares. En las iglesias, a las 12 del día, repican las campanas y echan cohetes, con esto se anuncia a la comunidad que han llegado los “muertitos”. En las casas se acostumbra prender veladoras, colocar vasos con agua, sal y flores. Se sahúma con incienso para recibir a los familiares que han muerto.

## Ofrenda Nueva

En los pueblos de Chamilpa y Ocoatepec, se acostumbra la “ofrenda nueva”; llamada así porque esperan por primera vez al familiar. Es decir, son las personas que murieron en el transcurso del año. Para esperarlos, se inicia con un novenario de rosarios que empiezan, ya sea el 22 y/o 23 de octubre. Si el “muertito” era un niño, lo esperan el (31 de octubre) y si era adulto (1° de noviembre); cuando concluyen los rosarios, se acuesta y se levanta la cruz como si estuviera velándose. Para el 31 de octubre y el 1° de noviembre a las 12 del día, ya debe de estar puesta la ofrenda, porque se cree que a esta hora llegan a degustar y a disfrutar de todo lo que se les ofrece. La ofrenda consiste en comida, fruta, bebida y dulces, de acuerdo a

los gustos del “muertito”, se le dedica el altar; éste es adornado con papel china picado predominando los colores morado, verde, anaranjado, amarillo y negro.

Los altares de las ofrendas nuevas son colocados en varios niveles, que son:

En el nivel superior, en la parte central, se coloca una fotografía grande del difunto que se espera; dependiendo del gusto de la familia, en este nivel se coloca la cruz adornada.

En el nivel intermedio, se coloca fruta: manzanas, naranjas, mandarinas, plátanos, limas, cañas, tejocotes, guayabas y otras de la temporada. Con el pan y la fruta se forma un cuerpo acostado, este se cubre con ropa nueva para representar al difunto. Además en este nivel se colocan los elementos principales de una ofrenda: las veladoras, que son la luz para que iluminen su camino de venida y de regreso. El agua es porque vienen sedientos y necesitan refrescarse. Se preparan alimentos para que lleguen a comer y para que se lleven su “itacate;” es tradición ofrecerles: sopa de arroz, mole verde o rojo con pollo, tamales, tortillas y algún guiso de su preferencia. Entre las bebidas está el chocolate, atole champurrado o de arroz, refresco, cerveza y bebidas alcohólicas del gusto del difunto. También en este nivel se ponen dulces elaborados de pepita o cacahuete; calaveritas de azúcar, amaranto o chocolate; tejocotes y calabaza en dulce. Cabe mencionar que todos los trastes y utensilios que se ponen en la ofrenda deben de ser nuevos. Si el muertito era niño se colocan juguetes.

En el nivel inferior (piso) se colocan cuatro cirios o ceras escamadas, una en cada esquina; en la parte central, se coloca la cruz de

madera adornada con collares de flores de cempasúchitl. El altar es adornado principalmente con flores de cempasúchitl y terciopelo, otras que también se usan son las flores de clemolito, alhelí, gladiola, inmortal, nube y otras flores amarillas aromáticas que son recolectadas del campo. Las flores de cempasúchitl se desmenuzan y con los pétalos se hace un camino desde la puerta de la casa hasta el altar con la finalidad de guiar a los difuntos para que ellos reconozcan el camino para llegar a su casa; también se prende carbón en un sahumerio o bracero para quemar incienso, copal o mirra. Cuando ya son las 12 del día el ama de casa sale a la reja con el sahumerio en la mano y abre la puerta y empieza hablarle a el alma del difunto y le dice: “*que pase a la casa que lo están esperando*”, al llegar a la ofrenda le sigue hablando: “*que ahí lo espera la familia con gusto y que le prepararon todo lo que a él gusta y que lo comparta con los demás familiares*”. Como parte del ritual se sahúma el altar y se rocía con agua bendita, esto se hace para purificar el lugar en el cual se les espera, ya que se considera como un recinto sagrado.

Mientras en la casa del difunto, familiares y vecinos se encargan de elaborar tamales, atole de arroz o champurrado, café, té de “hojitas”; también se previenen con suficientes piezas de pan de dulce y teleras y con cigarros, tequila, bacardí, presidente o charanda, todo esto es para ofrecer a las personas que van a visitar a la familia en el transcurso de la tarde y durante toda la noche.

Continuando con la tradición de la “ofrenda nueva”, se realiza la “cereada” o “repartición de ceras”. La gente de los pueblos acostumbra visitar las casas de los “di-

funtos” llevando flores y ceras. En el caso de Ocoatepec, las ceras van adornadas con listón de color negro o morado. En el momento de la entrega de las ceras y flores el familiar que está recibiendo la cera le habla al difunto: “*mamá aquí te trae tu cera y tus flores doña Petrita*” y la deja sobre la mesa de la ofrenda. La familia en agradecimiento ofrece a los visitantes una taza de café, pan, tamales o lo que hayan preparado para dar.

Para el día dos de noviembre, que es la “enflorada de los cementerios” se acostumbra que todos los familiares de los “difuntos nuevos” lleven a la iglesia la cruz de madera adornada con collares de flores de cempasúchitl a misa; terminando ésta se forman todos con las cruces para llevarlas en procesión, acompañada de la banda que va tocando todo el trayecto, hasta llegar a los respectivos panteones. Cada familia se dirige a la tumba de su difunto y la adorna con flores de cempasúchitl, terciopelo, clemolito, alhelí, gladiola, inmortal y otras de la temporada. Sobre la tumba se prenden veladoras y velas, además se sahuma con copal. En Ocoatepec, la ornamentación de las tumbas es muy espectacular porque las adornan con tallos y hojas de plátano y con tiras de papel crepé de color morado y blanco.

Como parte de esta tradición el día 28 de octubre se festejan a los “matados” son aquellas personas que murieron en una forma trágica; en un accidente, en riñas, ahorcados o ahogados. En esta fecha se les pone su ofrenda con todos los elementos que se acostumbra. En Cuentepec, tradicionalmente se coloca la ofrenda afuera de la casa, en el patio, ahí se coloca un tallo grueso de plátano y sobre éste una tabla que se cubre con hojas del mismo plátano para formar una mesa,

en la cual se pone la ofrenda.

Tradicionalmente, las ofrendas que se ponen cada año, llevan los elementos antes mencionados: luz, agua, comida, bebida, flores, incienso y sal. Cada pueblo tiene su costumbre de poner la ofrenda a determinada hora, algunos es por la mañana antes de las 12 horas y otros la colocan en la tarde o noche; también tienen su forma particular de arreglar los altares de sus respectivos “difuntos”.

El día dos de noviembre es la “enflorada” todos los panteones están de fiesta porque se reúnen las familias para adornar las tumbas de sus muertos, el color que predomina es el amarillo y el rojo de las flores de cempasúchitl y del terciopelo respectivamente; se prenden veladoras y ceras además se sahúma con copal. Esta tradición sirve de unión y acercamiento familiar porque en los panteones se comparte la comida y la fruta de las ofrendas. En algunos pueblos como Tepoztlán se acostumbra “enflorar” a los ocho días de la celebración, a esto se le conoce como la octava.

Para concluir, en varios de los pueblos, el día dos por la tarde, los servidores de la iglesia se organizan para “salir a pedir el muerto” o la “calavera” que consiste en pasar casa por casa para que les donen principalmente una cera para la iglesia, y además les regalen fruta y pan del que pusieron en la ofrenda. Algunas de las personas que andan en el grupo van vestidos de mujeres (mojigangas) o con algún disfraz y van bailando y haciendo ruido con matracas, botes y cornetas, con las piruetas que van realizando hacen pasar un buen rato a los caseros. Invitamos a todo el público a continuar conservando estas tradiciones que nos identifican como mexicanos.

# EL YAUHTLI

## MEMBRILLO

*Cydonia oblonga* Miller

FAMILIA: ROSACEAE

◆ Margarita Avilés y Macrina Fuentes ◆

El membrillo es originario de la zona transcaucásica (Armenia, Sur del Cáucaso, Asia menor), extendiéndose su cultivo en huertos familiares y jardines por Grecia e Italia.

Los griegos conocían estos frutos desde antes de nuestra era. Los membrillos eran apreciados por su perfume, más que por sus cualidades alimenticias o medicinales, por lo que fueron ofrecidos a los dioses. En la mitología griega, las manzanas de oro de las Hespérides (nombre de tres ninfas), de los altos relieves del templo de Zeus en Olimpia, se considera que son membrillos, debido a su gran parecido con estos frutos.

En las culturas griegas y romanas, el *membrillo* estaba dedicado a Venus, la cual se describe muchas veces con esta fruta en su mano derecha (que es confundido con una manzana), fruta que le fue regalada por Paris. Por ello, el membrillo es un símbolo de amor y felicidad. También estaba dedicado a Afrodita. Era costumbre dar un membrillo como testimonio o prueba de amor o dárselo a comer a los recién casados antes de entrar al hogar como símbolo de buena suerte. Esta costumbre se siguió hasta la Edad Media.

Medicinalmente, fue utilizado como astringente, antidiarreica y como antidoto de los venenos.

También, se consideraba que el mejor *membrillo* venía de la ciudad de Cydon (Cydonia) en la costa noroeste de Creta, donde se le cultivaba abundantemente, fruta que era muy conocida por los griegos como “manzana de Cydonia”, de donde proviene también su nombre científico, *Cydonia oblonga*. Su etimología: *Cydonia*, alude a la ciudad de Cydon en la isla de Creta y *oblonga*, alude a la forma de sus hojas.

Este fruto llegó a Italia, y con el tiempo se fue extendiendo en una gran parte de Europa, en la confitería y en la homeopatía

Los árabes buscaron en el membrillo una medicina natural, dado su ele-

vado contenido en mucilago, que empleaban como laxante.

En México, en el siglo XVII, Gregorio López describe que los frutos se usan medicinalmente para resolver problemas digestivos, diuréticos y contra picaduras de animales ponzoñosos.

Para el siglo XX, varios investigadores como Maximino Martínez, Luis Cabrera y la Sociedad Farmacéutica Mexicana, mencionan sus usos como antiprurítico y estimulante, antidiarreico, antiprurítico, astringente, grietas en las encías, hemorroides y emoliente.

La especie *Cydonia oblonga*, es un árbol caducifolio, de 1.5 a 6 m de altura o más. Las hojas son amplias, de 4 a 8 cm de largo, en el anverso no tienen pelos y en el reverso son aterciopeladas o algodonosas. Las flores son solitarias, grandes de 4 a 4.5 cm de diámetro, de color blanco o rosado. El fruto es carnoso, piriforme de color amarillo, cuando está maduro desprende un intenso olor agradable y su sabor es astringente, ácido. Las semillas son ricas en principios mucilaginosos.

Al membrillo se le atribuyen propiedades para curar **padecimientos gastrointestinales** como: diarrea, infecciones intestinales, cólico de niños y empacho; **se emplea para evitar la movilidad dental**. También para resolver problemas de piel como sabañones y quemaduras, llagas, heridas. Además, se ocupa en inflamaciones respiratorias y hemorroides, debilidad, arrugas, hemorragias, bilis y problemas del **riñón**, bajar la fiebre, contra la tos.

Del membrillo se utilizan tanto las hojas, las flores, corazón del fruto y semillas. Se puede utilizar solo o formando compuesto con otras plantas. Contiene azúcares, celulosa, pectina, calcio, fósforo, vitamina A, B1, B2 y C, aceites esenciales, taninos y

ácidos orgánicos como el málico.

Hoy se sabe que las virtudes medicinales de membrillo, se deben al contenido en pectina y taninos, por lo que es antidiarreico y hemostático. Las semillas por su contenido en mucilago es un bálsamo del sistema respiratorio y digestivo.

El mucilago es un buen espesante en la preparación de jarabes y cremas. Por vía externa, es útil en el tratamiento de quemaduras, congelaciones, úlceras e irritaciones de la piel.

Para preparar el mucilago, no deben machacarse las semillas, pues contiene amigdalina que se descompone y produce ácido cianhídrico, como consecuencia de la descomposición de este glucósido, tornando tóxico el mucilago.

El membrillo crudo es muy astringente, esta propiedad disminuye si éste es hervido.

También se prepara tintura y jarabes.

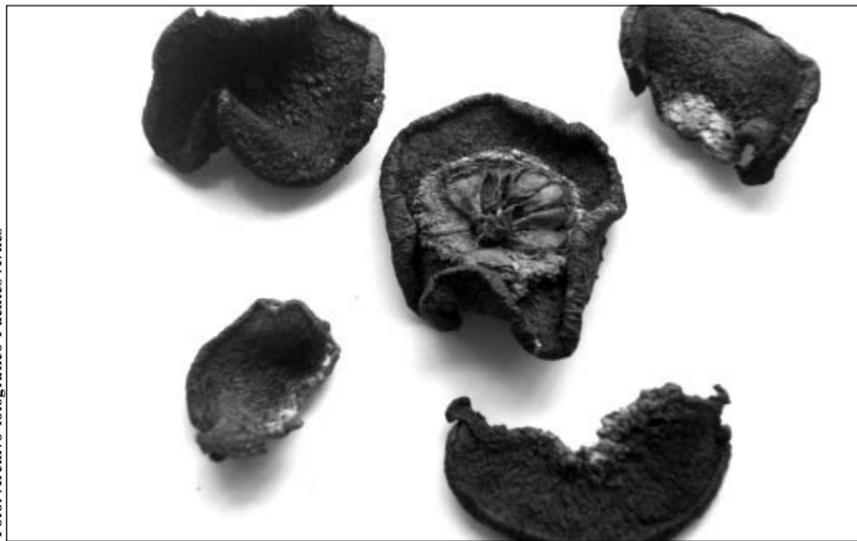
Además de los usos medicinales del membrillo, hay otros usos reportados: el mucilago es empleado en la farmacia y perfumería. De los membrillos trasciende un delicioso aroma; de ahí la costumbre, que se va perdiendo, de conservarlos entre la ropa blanca, a la que comunican su olor, como a todo el armario y a la despensa. En algunos países se utiliza como alimento para animales. El fruto crudo se ha usado como mascarilla antiarrugas. Se cultiva ampliamente en Argentina, Uruguay, los Balcanes, España y la cuenca del Mediterráneo. Es empleado como injerto de otros frutales. En algunos países es utilizado como árbol ornamental, formando setos vivos.

La madera es empleada para tornearía y ebanistería. El mucilago es utilizado también como sustituto de la goma arábiga.

Esta planta forma parte de la colección nacional de plantas medicinales del jardín etnobotánico del INAH. Y de la colección de plantas medicinales que se venden en el estado de Morelos.



Figura de la planta completa del membrillo



Fruto seco de membrillo

Foto: Archivo fotográfico Fuentes-Aviles

Foto: [http://hedri.webcindario.com/Libreta\\_de\\_apuntes/M/ME/Membrillero.htm](http://hedri.webcindario.com/Libreta_de_apuntes/M/ME/Membrillero.htm)

Suplemento Cultural

EL TLAGUACHE

Patrimonio de Morelos

CONACULTA • INAH

**Consejo Editorial:** Ricardo Melgar, Lizandra Patricia Salazar, Jesús Monjarás-Ruiz, Miguel Morayta y Barbara Konieczna

**Coordinación:** Guadalupe Calzada Gutiérrez

**Formación:** Arturo Mendoza Vázquez

Matamoros 14, Acapantzingo, difusion.mor@inah.gob.mx