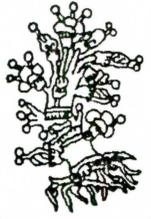


La hoja del Tamoanchan



Crónica de Historia Regional Centro INAH Morelos

Fecha: 3 DE MARZO DE 1996

Epoca IV

Año VII

Número:333

Nopal

Ariadna Flores T.

Los nopales son plantas carnosas que llegan a medir hasta 5 metros de altura. Crecen en terrenos áridos, secos y calizos. Esta planta se reproduce sembrando las pencas de los nopales, las cuales enraízan rápidamente.

Hay nopales silvestres que están cubiertos por grupos de espinas;

los nopales que se cultivan carecen de espinas o tienen muy pocas.

Actualmente se cultivan los nopales para obtener las pencas tiernas que se comen como legumbres, preparándolas en diversos guisos, ensaladas y platillos; también las pencas las utilizan como forraje para los animales.

De lo nopales se obtienen las tunas, fruta succulenta y apreciada por su jugo dulce y refrescante. De las tunas se hace el dulce "queso de tuna".

En la Medicina Tradicional se usa el nopal para la diabetes.

En una especie de nopal, en las pencas, vive un insecto llamado cochinilla, cuya hembra semitostada y pulverizada constituye un colorante que se utilizó para teñir telas: a este tinte se le conoce como "cochinilla de nopal".



Amate

Lizandra Salazar Goroztieta

Estos árboles se les conoce como "matapalo", porque muchos amates inician su crecimiento sobre las ramas de otro árbol que con el tiempo rodean y estrangulan.

Los amates son árboles grandes, hasta de 30 metros de altura. Tienen un jugo lechoso en la corteza y en sus partes verdes. La corteza es de color amarillento, pardo o de color ceniciento. Presentan un follaje denso. Su tronco es robusto. Los frutos son comestibles, aunque sólo los animales los consumen.

Del amate se usa el jugo lechoso de la corteza para curar heridas. Los encontramos desde Sonora hasta Puebla, Oaxaca, Guerrero y Morelos. En México hay 25 especies de amate, a las cuales se les nombra de acuerdo al color de la corteza que presentan: hay amate prieto, amate amarillo y amate blanco, entre otros.



Dibujo de Luz Elena

Para los antiguos mexicanos el amate fue muy importante, ya que utilizaban la corteza para la fabricación del famoso "papel amate". Este se usaba como adorno y en los rituales de autosacrificio. Se usaba para pagar tributo al imperio azteca.

Actualmente los artesanos nativos de Guerrero se dedican a pintar sobre el papel amate diferentes paisajes, que venden en el zócalo de la ciudad de Cuernavaca. Lo curioso es que el papel lo preparan familias otomíes de la sierra Norte de Puebla.

Por la sobre-explotación de estos árboles han disminuido las especies de amates. Actualmente se emplea la corteza de otros árboles para la elaboración de papel.

Memoria Fotográfica

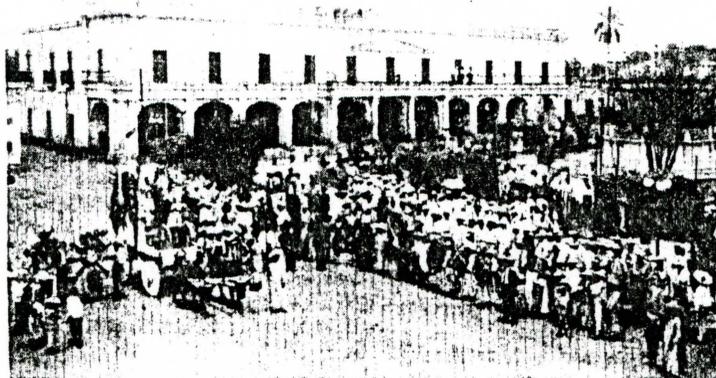
Lázaro Sandoval M.

Fuente gráfica: Fototeca "Juan Dubernard", Fondo Cuauhtla, Centro INAH-Morelos.

Del 28 de febrero al 2 de mayo de 1995 se llevó a cabo el Primer Concurso de Fotografía Antigua "El Cuauhtla de ayer". A partir de este número mostraremos a nuestros lectores una serie de cuatro fotografías, producto tangible de este concurso. Con esta actividad se formó el "Fondo Cuauhtla" de la Fototeca "Juan Dubernard" y un archivo igual en el Museo del Oriente de Morelos "Casa de Morelos", perteneciente al Centro INAH.

Esta fotografía es la ganadora de dicho concurso.

-Festividad popular en el zócalo de Cuauhtla, el día 30 de septiembre de 1930 apro-



De los autores:

* Lizandra Salazar Goroztieta: Bióloga, responsable del Museo y Jardín Etnobotánico, ha realizado importantes trabajos de investigación sobre las plantas medicinales del estado de Morelos.

* Lázaro Sandoval: Fotógrafo, responsable del proyecto de la Fototeca "Juan Dubernard" del Centro INAH-Morelos.

* Adriana Flores T.: Bióloga del Centro Regional Morelos-INAH.