



## En defensa de la Arquitectura Histórica

H. Rafael Gutiérrez

A través del convenio de mutua colaboración en proceso próximo de firmarse entre la Universidad Autónoma del Estado de Morelos y el Instituto Nacional de Antropología e Historia se realizan tesis para la conservación de nuestro urbanismo y arquitectura históricos, bajo la responsabilidad de la Facultad de Arquitectura y la asesoría del Centro INAH-Morelos, acerca de tres líneas de trabajo «los centros Históricos de las antiguas poblaciones de Morelos, Foros y Museos Comunitarios en zonas y sitios Arqueológicos e Históricos y Arquitectura Vernácula».

En esta ocasión quiero hacer una reflexión acerca de: ¿Que son los Centros Históricos? ¿Como son concebidos en las Tesis?

Son el espacio organizado desde hace mucho tiempo donde se asentaron nuestros padres para convertirlo en EL CONTENEDOR DE NUESTRA CULTURA. Espacio sagrado donde se realizan los acontecimientos cotidianos y especiales, agradables o desagradables de nuestra sociedad

local. Hoy pareciera que han venido a sernos ajenos: primero la tierra y después nuestras casas.

Hasta hace poco eran estima y orgullo como parte nuestra: piel de nuestros huesos, cráneo de nuestra ideas, vena por donde fluía la vida desde y hacia la tierra pasando por nuestra casa: éramos una sociedad rural, pero nuestros pies tocaban nuestra tierra recorrían nuestra casa, hasta que los valores de nuestra cultura fueron trastocados por los demonios de la ambición del dinero, del poder y del otro «estatus»: promesas de otro modelo de vida, realidad solo para algunos, tragedia para la mayoría convertida ahora en paria de los asentamientos suburbanos, pecados de nuestra modernidad; la necesidad de supervivencia propició nuestra separación con la tierra y la casa.

Entonces nuestras casas viejas fueron puestas en el mercado de la oferta y demanda especulativa y, en muchos casos rematadas para su demolición. Igual suerte vinieron a correr sus antiguos habitantes, la razón de ser

de las poblaciones, protagonistas de la tradición, de la costumbre: CONTENEDORES DE NUESTRA HISTORIA, en otro tiempo respetables vinieron a parar en la bodega de los deshechos sociales o en la vitrina de los



Centro Histórico de Cuautla. Foto: Fernando Campos.

museos. Espacio y pueblos históricos contenedores de nuestra cultura desgajados uno de los otros borran el concepto de centro histórico. Los centros históricos y los vecinos actuales son los herederos obligados de la cultura; normatividades de protección sin conciencia son letras muertas; por eso, los Centros Históricos sin su gente carecen de sentido; las normas de su protección sin la participación de sus usuarios es vano empeño; sin una reeducación de todos los que vivimos en ellas, una necesidad.

El asentamiento de espacio del centro histórico es materia de curiosidad técnica y científica para los arqueólogos, los historiadores, y los antropólogos así como lo es para los Arquitectos, los que interpretan las leyes de la sociedad, del mercado, de las ciencias; pero ninguno de nosotros puede convertirse en empleado de un nuevo proyecto Camelot: el de los científicos que sirvieron para que los beneficios de la ciencia, la tecnología y la cultura se pusieran al servicio del poder y en contra de los intereses de los pueblos. (ETICA Y DIVERSIDAD CULTURAL. León Olivé compilador. Editorial del F.C.E. México 1993. Pp.275-310)

Un Centro Histórico no es un espacio delimitado para el ensayo de normas de protección impuestas a sus usuarios: es una relación cultural entre un espacio y sus protagonistas históricos, entre nuestro derecho como herencia y su necesidad de ser conservados y desarrollados y, finalmente entre nuestra responsabilidad de heredarlo a nuestros hijos íntegro y la huella responsable de nuestra cultura.

## A propósito de Tepoztlán

Ana María Pelz

¿Por qué las propuestas oficiales siempre deben tomarse como positivas, favorecedoras, cual si fueran dogmas, sin permitir que la otra parte disienta, objete, juzgue, critique, esté en desacuerdo?

¿Por qué negar la capacidad y la madurez mental a los demás, por qué sólo cuando se está de acuerdo con lo propuesto o lo implantado la otra parte es bien vista, bien considerada, es mayoría, ningún interés «oscuro» la mueve?

Menos mal que en esta ocasión (gracias a las circunstancias) no se calificaron los hechos como parte de una «conjura comunista», o un «movimiento de ideas extranjerizantes», ni otros argumentos semejantes.

No existe en nuestro país una tradición por consultar a la población sobre lo que piensa acerca de determinados temas o proyectos que se quieren llevar a cabo.

Un ejemplo sería convocar a la ciudadanía a manifestarse en relación a la «oficialización de los casinos de juego». Sería un buen ejercicio. Hay muchos puntos a considerar; por si no tenemos mucha información, hay que recordar las innumerables películas

distribuidas por nuestros vecinos del norte (a quien tanto se quiere imitar), en las que nos exponen e ilustran acerca del mundo de los casinos (juego, deshonestidad, trampas, asesinatos, violaciones, corrupción, engaños, drogadicción, prostitución, lavado de dinero, servidumbre, abuso de poder, etc.). Si ellos, que son tan sabios nos presentan esta imagen ¿por qué empeñarnos en traer los casinos -de manera oficial- a nuestras tierras?

Regresando a nuestro tema, ¿por qué no puede considerarse racional y lógica la actitud de una población (que no un grupo minoritario), que en pleno uso de sus facultades decide rechazar un proyecto de desarrollo que, según han argumentado, no les va a traer los «innumerables beneficios» que ha proclamado el grupo promotor?

¿Por qué no concederles la capacidad y madurez mental que si se le atribuye a la otra parte?

Los que han vivido, viven y vivirán ahí (o tal vez esto último no será así) son los pobladores de Tepoztlán; son ellos los que conocen y han enfrentado diversas problemáticas regionales.

Se argumenta que se crearán fuentes de trabajo, pero éstas estarán ligadas a la servidumbre; la población seguirá sujeta,

oprimida, explotada, en mayor o menor grado; de ahí no pasará. Los costos de servicios, de productos, etc., seguirán encareciéndose, independientemente de que los recursos naturales (agua principalmente) disminuirán, en afán de surtir tanto a un campo de golf y otro tipo de instalaciones, como a una población flotante. ¿Se les ha preguntado a los habitantes de Tepoztlán si eso quieren? La oposición de los de Tepoztlán no es irracional; no es de hoy. ¡Hagamos memoria! Seamos honestos. No hablemos a la ligera.

Reconozcamos: -que los tepoztecos (y quizá muchos «tepoztlizos») tienen edad para pensar y decidir su conveniencia.

-que no lo sabemos todo y no tenemos toda la verdad con nosotros.

-que no somos autoridad para opinar si una zona arqueológica es «absolutamente irrelevante» o no.

-que se han cometido errores; que no todo en el Proyecto está tan claro y preciso como quisieramos.

-que no se han evaluado los impactos ambientales y sociales posteriores en otros proyectos semejantes.

Demos a los tepoztecos y a nosotros mismos la oportunidad de ser honestos.

### Contenido

A propósito de Tepoztlán  
Ana María Pelz Marín

En defensa de la Arquitectura Histórica  
Heladio Rafael Gutiérrez Yañez

Verde, Blanco y Colorado  
Elvira Pruneda

Tze  
Felix

La unión de Pueblos de Morelos  
Alfonso J. Aguayo

Memoria Fotográfica  
Lázaro Sandoval M.

Cartelera



En este mes, en algunas casas florecen las banderas. Por las calles vemos aparecer a los carritos con postes de palma donde se encuentran encajadas para lucirlas, están desde las chiquitas para la bici, el coche, las medianas para el escritorio hasta las de buen tamaño para ondear en la azotea.

El espíritu nacional se refresca y se busca al símbolo conocido desde niños. «Bandera de tres colores yo te doy mi corazón» el verde de la esperanza, el blanco de la pureza y el rojo del sacrificio, del honor, de la entrega por la Patria. A la par de lo tricolor, por todas partes, la música de mariachis se vuelve indispensable, salen a relucir sombreros, rebozos, chinas poblanas y adelitas y nos aprestamos a oír el grito de Independencia del día 15. Ya sea por televisión o en Plazas municipales estamos atentos de la forma en que grita el representante del Supremo Gobierno y también se oye todo lo que se le grita al que se encuentra en las alturas y tañe una campana.

Ese grito recuerda a otro ocurrido en 1810. Irónicamente las condiciones sociales políticas y económicas eran

# Verde, Blanco y Colorado

Elvira Pruneda

Fue delatado y la estateta involuntariamente pasa a Miguel Hidalgo apodado el «zorro», Hidalgo contaba con 57 años de edad gozaba de buena salud; recorría largas jornadas a caballo y su porte, como lo asienta una descripción de la época era más el de un guerrillero que el de un sacerdote: «vestido de media bota, pantalón morado, banda azul, chaleco encarnado, casaca verde, vuelta y collarín negro, pañuelo pajizo al cuello, turbante con plumaje de todos colores, menos el blanco, la insignia al pecho del águila rampante» como ven, era un estuche multicolor, nada que ver con el padre de la patria vestido en negra túnica. Le gustaba además estudiar la historia con empeño y gozaba en su casa de una completa orquesta cuyos oficiales eran sus comensales y los tenía como de su familia.

Le toca iniciar el movimiento no

velos para que muchos se enteren de que viven en un país de indígenas y que se cuenta con lenguajes distintos y con formas no imaginadas para aliarse y trabajar.

Los movimientos populares de ruta 100, el barzón, Tepoztlán y la multiplicidad de organizaciones civiles independientes dan una esperanza para un ejercicio nuevo. Esto hay que desterrarlo y les propongo sumergirnos en los tres colores patrios conociendo la historia de tres frutos de nuestra tierra el nopal, la jicama y el jitomate. Estos productos tricolores a pesar de la crisis económica los seguimos encontrando a diario en el puesto de verduras de la esquina.

Comencemos con lo cerde de los nopales. El nombre en náhuatl es nopalli y su fruto nuchtlí, actualmente a la fruta del nopal le llamamos tuna pero éste es un vocablo del caribe que se usaba en Cuba y en Haití y el nombre fue traído a nuestra patria por los españoles.

La manera de cultivarlo es muy fácil: se siembra una penca y de ahí una planta que crece hoja tras hoja formando tallos y ramas hasta crecer en matones inmensos. Cuando uno viene por la carretera de Xochimilco a Tlayacapan el verdor de los montes es sorprendente y se debe al cultivo armonioso de las nopaleras. En las orillas se encuentran los montones de nopales perfectamente acomodados, listos para el comercio.

¿Cómo se atrevieron a probar los primeros pobladores al nopal tan espinudo y baboso? Nunca lo sabremos, pero es un maravilloso alimento y lo encontramos durante todo el año; existe una feria anual del nopal donde la imaginación desborda la realidad; desde los más tiernitos se quisn, hay otros que se asan, se hierven, se fríen, se les adiciona una y otra cosa. Se toman en ensalada tricolor con jitomate, cebolla, chile y cilantro y a veces se adornan con el lujo del queso y los rabanitos.

Yo hago una sopa que los lleva

picaditos. A un caldo de pollo le aumento un sofrito de jitomate, cebolla y ajo y un poco de chile chipotle. Compró masa -como un medio kilo- le añado cuatro cucharadas grandes de aceite de maíz o de girasol o manteca (perdiéndole el miedo a los triglicéridos) y le aumento queso seco rayado y un poquito de sal; cuando la mezcla la pruebo y la apruebo, hago con una buena dosis de paciencia bolitas de masa del tamaño de canicas, no del tamaño de las bolonchonas no sean tramposos, sino de las agüitas y ya listas las pongo a dorar. Se sirven calientes al lado del caldo con los nopales y cada quien le coloca las que necesite.

Al nopal se le ha usado como remedio contra la diabetes y también como depurativo mezclado con jugo de frutas.

El Padre Sahagún contaba... y estas plantas, las pencas descortesadas y molidas dándole a beber con agua a la mujer que no puede parir o se le ladeo la criatura con esto pare bien y a la que esto sucediere dos o tres días gran pena antes que para»

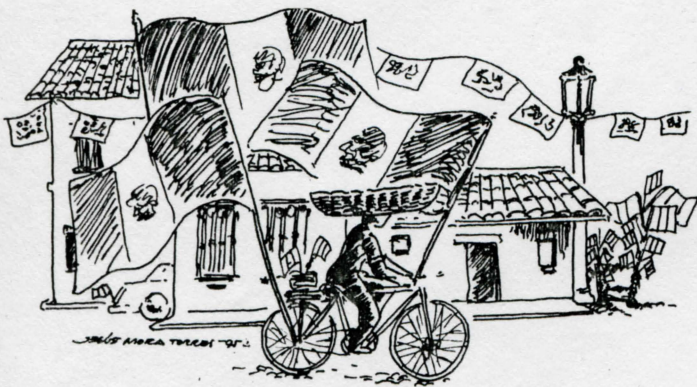
El Dr. Maximino Cortés apunta que con el nopal de cohinilla se utilizan las pencas contra el dolor de cabeza, la erisipela, la oftalmía y el dolor de los oídos.

Aparte de las pencas, el nopal nos regala las tunas: verdes, rojas, moradas, amarillas, varía el dulzor y la textura, pero todas son un regocijo a la vista y al paladar.

Hasta la baba tan insoportable se ha usado desde siempre como aglutinante y amarre para pintar a la cal. Los japoneses han hecho investigaciones con la baba y han obtenido un excelente preservador de alimentos.

El padre Sahagún también mencionan al nopal nochestli, dice que en ese género de tunas se encuentran... unos gusanillos redondos, blancos por fuera y color escarlata por dentro, que a veces nacen espontáneamente y -veces por industria humana aplicando en determinado tiempo a las tunas semillas del año anterior; los indios le llaman nochestli y nuestros compatriotas cochinilla (...) sirven igualmente para teñir las lanas de color escarlata y son igualmente usados por pintores y tintoreros».

...

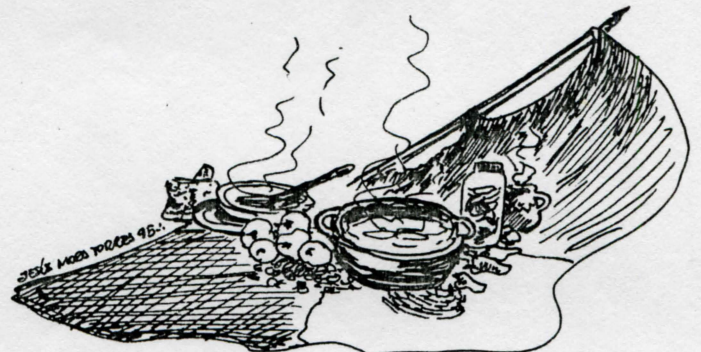


similares a las de ahora. En un artículo publicado en el Suplemento Enfoque del periódico Reforma del 10 de septiembre, de la historiadora Guadalupe Jiménez Codinach aprendo que nuestros héroes nacionales los hermanos Allende, Aldama, el mismísimo padre Hidalgo se encontraban ahogados por las deudas. Era normal depender de préstamos eclesiásticos e irlos pagando poco a poco, hasta la llegada del Visitador Gálvez que venía con la encomienda de la península para cobrar mediante los vales reales todos los adeudos. Esto serviría para sufragar los gastos de una corte mundana y unas guerras contra Inglaterra y Francia. Al sentir esta presión y la falta de autonomía con un poder que no los tomaba en cuenta surgieron grupos que se oponían a seguir en esa dependencia.

Allende, un joven viudo de 40 años, fue el que comenzó a alentarse los ánimos rebeldes de civiles y eclesiásticos y llegó a conjuntar a un grupo de tres mil gentes en poblaciones como Celaya, Guanajuato, Querétaro, San Miguel El Grande y hasta la ciudad de México.

planeado por él y esto desemboca en una serie de desencuentros, de batallas infructuosas y terminan todos muertos, ajusticiados y mostrados sus cabezas dentro de unas jaulas para que sirvieran de escarmiento para todos los habitantes. Este es el inicio de un deseo de independizarse que nunca ha llegado a realizarse pues sucesivamente en este país se ha caído bajo diferentes yugos, estos se extrañan y se vuelven los ojos hacia otros imperios y caemos en nuevas imposiciones.

Actualmente la dependencia para pagar una deuda externa es infinita; como muestra basta el botón de lo impagable de las deudas personales. Por vaivenes ajenos (cuestiones de marketing) nos presentaron como un país próspero, creciente y feliz y nos encontramos a la vuelta de la página con la realidad de un país en bancarota, en todo, en lo político, en lo moral y en el gasto que no alcanza para comprar el pan de cada día. Ha sido difícil observarse tal como somos, pero es importante constatar en la lucha diaria nuestra verdad. El alzamiento en Chiapas, ha levantado





Esto ilegó a ser una gran industria, actualmente sobrevive el cultivo en algunas zonas de la mixteca, y poseer un textil tejido con grana de cochinilla es todo un lujo.

Con esto nos despedimos del verde nopal en el cual podemos poner mucho de nuestra esperanza.

Ahora pasemos al blanco, con la jicama; qué tal albura encontramos dentro de ella; es intachable ni una semilla perturba su pureza, porque claro, hablamos de una raíz.

El Dr. Francisco Hernández la describe así: «Es la llamada xicama una planta voluble de raíz gruesa que tiene casi siempre la forma redonda, blanca, agradable como alimento y de temperamento muy refrescante. Se usan las raíces que suelen servirse al fin de las comidas y proporcionan a los que sufren calor, un alimento grato, refrescante (aunque propio para producir flatulencia) y no del todo malo si se cuelgan antes en un lugar ventilado y se dejan ahí marchitar, extinguen la sed, combaten el calor y la sequedad de la lengua suministran un alimento muy apropiado a los que tienen fiebre y refrescan, humedecen y alimentan al cuerpo» (S.XVII).

«Eso es la jicama, un depósito de resaca, sabor proplamente no tiene pero calidad de agua contiene.

Hay una nota del Bernabé Cobo que dice:» **Es de temperamento frío y húmedo, el zumo se aprovecha contra el dolor de la gota y contra toda inflamación caliente, y si al zumo se le añade azúcar y se beben ó onzas de ella en ayunas, quita el ardor en la orina y tiempla los riñones y es contra la ictericia y las calenturas».**

También encuentro el dato en el libro de Maximino Cortés que las semillas mal administradas son venenosas, pero utilizadas adecuadamente pueden tener eficacia en el tratamiento de la sarna.

En Yucatán se le llama a la jicama chicam o mechen chicam y de ahí, de nuestra hermana República conocemos «el pico de gallo» esto es la mezcla de jicama rebanada con jugo de naranja agria, sal y chile verde picado. A mí me pasaron la receta de lo que en Guadalajara le llaman también pico de gallo y consiste en rebanar en tiritas jicama, zanahoria, pepino, y cuadrillos de guayaba y piña a esto se le añade

jugó de naranja, jugo de limón, cebolla y chile verde picaditos y sal al gusto y deveras es tan rico que uno se pica comiendo.

Dejamos la blancura y pasamos a lo rojo, a lo encendido del alma, al jitomate.

Su nombre en naháatl es xictomatli, en maya es pac y dicen dé él cosas tremendas «esta fruta es tan fría que casi es ponsoñosa y mitiga el fuego que llaman de San Antón, las quemaduras y lo propio se hace con las hojas; su cáscara y pepita nunca se dirigen», esto lo encontraré en el libro de Don

cronista del siglo XVI dice, «los tomates son mayores que agraces; tienen su sabor aunque no tan agrio; hay unos del tamaño que dice y otros grandes mayores que limas, amarillos y colorados; échanse en las salsas y potajes para templar el calor del aji».

Este extraordinario fruto mexicano llegó al continente europeo y no se en cuanto tiempo se aclimató, pero fue adoptado. En Italia nada menos que le llaman «Pomedoro» o sea manzana de oro. ¡Qué sería de las pizzas y espaguetis sin lo colorado!

Aquí en nuestro país, barato o caro lo

También se utilizan para las anginas se coloca el jitomate asado, calentito sobre el cuello y se amarra con un pañuelo y se acompaña el tratamiento con una paladeada de tomate verde asado con sal; con este tratamiento se extrae hasta el alma pero el dolor de anginas amaina.

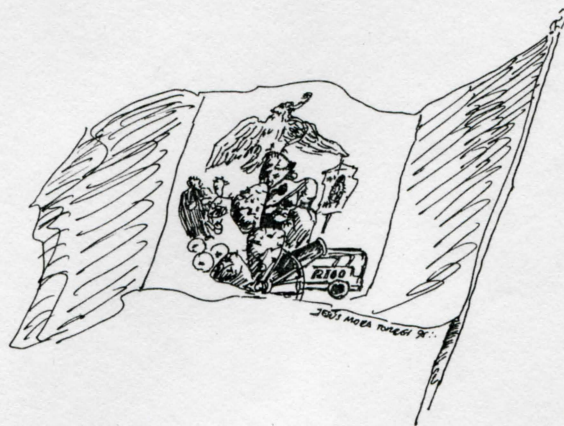
Me acuerdo que platicando un día con un amable chofer del D.F., me contaba que había un remedio para el dolor de espalda, su mujer rebanaba unos jitomates y se los colocaba calentitos en la zona de los riñones, sostenidos por un lienzo y él me aseguraba que al día siguiente estaba como nuevo.

Pasando del tema de las dolencias a las querencias les voy a pasar una receta de mi Mamá, de un guiso que ella llamaba «rabo de mestiza». Me imagino que el nombre viene por combinar elementos nativos de México con los huevos de la gallina que trajeron los españoles con la Conquista. Lo esencial en este guiso es una buena salsa de jitomate. Mi Mamá asaba tres o cuatro jitomates en el comal y aseguraba que al asar el sabor es diferente y se quita lo ácido. Bien asados se pelaban y se les añadía media cebolla acitronada y un diente de ajo acompañándola; esto se molía en molcajete (se vale usar la licuadora) y se sazonaba con sal, pimienta y unas hojitas de laurel y se ponía a freír. Después se asaban dos o tres chiles poblanos, se ponían a sudar, se pelaban, desvenaban, se hacían las rajás y se añadían a la salsa y ya para servir cuando la salsa hirviera se le aventaban tantos huevos como comensales hubiera y se dejaban cocinar, se servían con un buen arroz blanco y se repelía lo tricolor que tanto vemos en nuestra cocina mexicana.

Ya con ésta me despidió con sin antes condolerme de la dependencia que también sufrimos en este país con la importancia masiva de maíz, frijol, leche, etc., etc., y con la invasión continua de comida chatarra y rápida. Ojalá que tardemos en comprar nopales japoneses, jicamas chinas y sepamos escoger actualmente entre el jitomate nuestro y el tomate gringo rojo, perfecto e insípido.

Otro día hacemos al águila Nacional con amaranto y chocolate y les cuento su historia.

¡QUE VIVA MEXICO! 🌻



Chimino Cortés en la parte dedicada a las plantas de Yucatán a la obra intitulada Medicina Doméstica (El Judío) publicado en 1834.

Quién sabe qué tipo de jitomate tendrán por las tierras del faisán y del venado; aquí es otra cosa. En nuestra tierra morelense se siembra en muchos lugares y a veces se ven los campos abandonados porque el precio que se paga en el mercado no alcanza ni para cubrir los gastos de la cosecha, a veces se corre la voz y todo el mundo va a recoger en bolsa, cubeta, canasta o delantal lo que se pueda cargar.

Yo creo que el jitomate es algo imprescindible en nuestra cocina. ¿Quién no depende de él?, en ensalada, en la salsa tricolor, en rebanada para las tortas ¿Qué sería de una sopa de fideo sin jitomate o unos huevos rancheros sin su salsa, y tantos y tantos guisos más?.

Francisco Cervantes de Salazar un

encontramos todo el año tenemos el de bola o el alargadito o guajillo y los que vivimos en el campo tenemos el lujo de encontrar al chiquilito que es el que contiene más vitamina C. Algunos amigos extranjeros que viven desde hace años en México extrañan el jitomate de antes, el del pellejito delgado, su sabor era muy diferente. Ahora con tanta tecnología éste ha variado porque es una planta fácilmente atacado por plagas.

Busqué referencias en los libros que tengo sobre medicina tradicional y no encontré ninguna nota sobre el jitomate pero gracias a una amiga, Doña Catita García Iturbe amablemente me describió como usaba su Abuelita y su Mamá al jitomate para diversas dolencias.

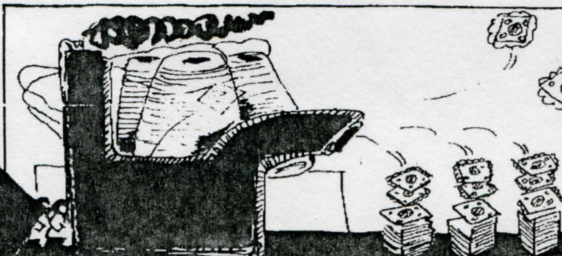
Dice que para el mal de orín, se desbaratan 5 jitomates con vinagre y con lienzos limpios se colocan en el vientre y santo remedio.

### Mujer Trique tercera de 4 partes | Félix

Ponencia de Esther Sandoval Cruz en un Seminario sobre los Derechos de los Pueblos Indios. (Patricia Cabrera)

«Ahora decidimos ya no seguir siendo cooperativa, porque con tantos papeles que nos piden e impuestos que nos quieren cobrar cuando que los únicos que nos compran son Fonart y Aripo,...

...y eso muy de vez en cuando. Nos sale más caro comprar libretas para los controles administrativos que lo poco que podemos ganar.



Otra cosa que nos hace pensar en el camino que nos dejaron las abuelas es que una vez a unas gentes les gustaron mucho las servilletas que tejimos, entonces nos encargaron que hicieramos 5000 en unos dos o tres meses; además, tenían que estar iguales en tamaño y color...

...y nos metieron en problemas, porque entonces cada mujer tenía que dedicarle mucho tiempo al tejido y en nuestra vida nosotras tejemos platicando, viendo a los hijos, jugando con los telarcitos de nuestras hijas, jugando con los colores para las figuras.



Vimos que cuando tejemos por obligación nos cansamos y pensamos que a lo mejor es que entonces trabajamos como una mujer en una oficina, en un taller, o las mujeres de la ciudad que todo el día están encerradas barriendo, cocinando porque su casa es grande.



La Unión de Pueblos de Morelos se constituyó en 1980 con la finalidad de unir a grupos de productores del estado en sus demandas de créditos para la producción, maquinaria y servicios sociales para sus agremiados, así como en sus demandas territoriales y conflictos de tenencia de la tierra. Desde un principio se constituyó como organización independiente, en cuyo seno participan Sociedades de Solidaridad Social, Sociedades Cooperativas, Sociedades de Producción Rural, ejidatarios y comuneros y productores privados independientes.

## La Unión de Pueblos de Morelos

**Alfonso J. Aguayo**

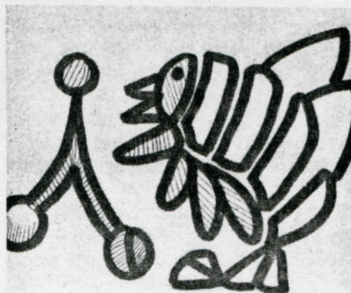
millones de nuevos pesos, sin embargo, la situación del sector rural en general es cada día más crítica, dada la falta de apoyos para los grupos de productores e inversión federal en el sector, así como la caída de los precios de los productos agropecuarios en contraste con los aumentos a los insumos y materias primas que se requieren.

Las políticas instrumentadas por los gobiernos neoliberales de las pasadas dos décadas en relación con el sector, han privilegiado a los grandes capitales los cuales se han beneficiado de la pobreza de los productores ejidales y pequeños propietarios.

Es obvio que la tendencia nacional, apoyada por las condiciones corporativistas mundiales, pretende el aniquilamiento de los productores individuales a los que no se les ofrece otra salida más que la venta de sus tierras y su alineación al gran capital. Por lo tanto, los productores tendrán que reaccionar estableciendo alianzas productivas para encontrar alternativas de organización, autosubsidio y crédito, mejores precios para producir y vender, eficiencia productiva, almacenamiento y transportación.

Para ello será necesario que los productores estén capacitados para afrontar el reto que se les presenta. Por

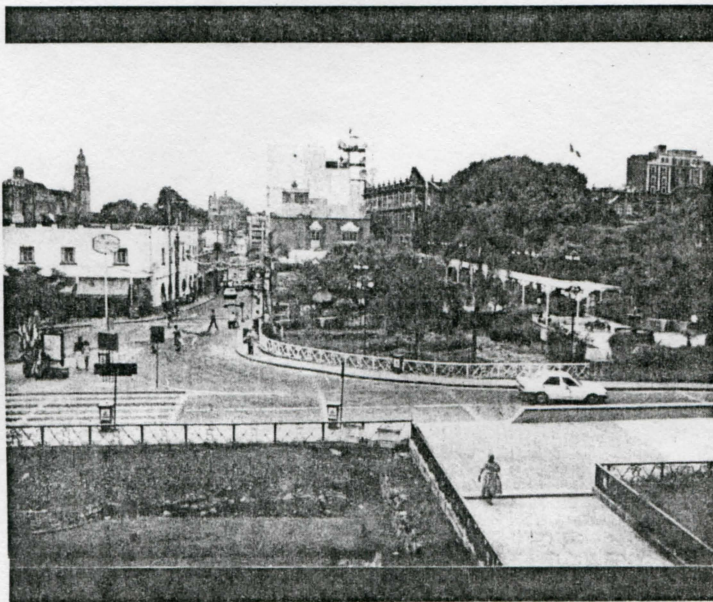
lo que al interior de la Unión de Pueblos de Morelos se ha planeado realizar un Programa de Capacitación continuo y a largo plazo, que incida en capacitación y educación de los integrantes, en la cohesión de los grupos ahora aislados, en la conformación y realización de alternativas que les permita agruparse



como asociación o empresa en el mercado nacional de productos agropecuarios y en la facilitación de expectativas educacionales de amplio espectro. ☼

## Memoria fotográfica

Lázaro Sandoval M.



Fuente Gráfica: «Archivo Fotográfico Lázaro Sandoval M.»

En ocasiones nos recordamos de acontecimientos que vienen a nuestra memoria fugazmente. Así «Memoria Fotográfica» trae a sus lectores esta imagen para terminar la comparación del sitio que publicamos en los números del 20 y 27 de agosto.

Esta es la misma perspectiva de las dos imágenes anteriores pero realizada el día 15 de septiembre de 1995. ☼

## Cartelera

**MUSEO REGIONAL CUAUHNAHUAC**  
(Palacio de Cortés) Cuernavaca

-Pieza del mes: «La tradición de las Cruces de Pericón en Morelos»

-«Museo, Reflejo del Hombre» Exp. Colectiva de la Escuela Nacional de Conservación Restauración y Museografía del INAH.

**MUSEO DE MEDICINA TRADICIONAL**  
Matamoros No. 14 Col. Acapantzingo  
-Planta del mes: «Pericón, sus usos tradicionales en el Estado de Morelos»

**MUSEO EXCONVENTO DE LA NATIVIDAD** (Tepoztlán, Morelos)  
-«Tepoztlán a través de sus niños» Exposición Gráfica y testimonial infantil.

**MUSEO HISTORICO DEL ORIENTE DE MORELOS**  
(Casa de Morelos) Callejón del Castigo s/n, Cuautla, Mor.  
-Lunes 25, 18:00 hrs.  
Inaugura: Exposición de Objetos y Documentos de José Ma. Morelos.

-Miércoles 27 18:00 hrs.  
Presentación del libro: «Apuntes para la Ystoria». El sitio de Cuautla de 1812. De Felipe Montero, con una introducción de Carlos Barreto Mark.

**JARDIN BORDA**

**SALA MANUEL M. PONCE**  
-Miércoles 27 19:30 hrs.  
«Concierto de Año Nuevo 1992» Filarmónica de Viena.

-Jueves 28 19:30 hrs.  
«Cuando el Amor es Odio» Eugenia León en Concierto.

-Viernes 29 19:30 hrs.  
Cine Club Ciclo: DAVID LEAN  
CINTA: «Breve encuentro»  
Cooperación: NS 5.00

-Viernes 29 20:00 hrs.  
La Danzonera Dimas y Ramón Cedillo con su Big Band  
Fuente Magna del Jardín Borda.

-Sábado 30 18:00 hrs.  
Grupo La Troupe presenta  
«Rompecabezas Opus 1»  
Marionetas

**CINE MORELOS**

Del viernes 22 al miércoles 27  
17:30 y 20:30 hrs.  
«La Reina Margot»

—Sábado 23 y Domingo 24 —  
No hay función

**LA CASA AZUL**

Arista 29, Centro.  
-Miércoles 17 21:00 hrs.  
Real de Torce y La Lúgubre Teresa en Concierto  
Preventa NS 30:00  
Taquilla NS 35:00

Talleres: TEATRO, BAILE, GIMNASIA, DIBUJO, IDIOMAS, MUSICA, AJEDREZ, ARTES MANUALES: ESTAMPADO TEXTIL, JUGUETES TRADICIONALES, MASCARAS Y BATIK.

Mayores informes al Tel. 18 78 50

## Directorio

**TAMOANCHAN**

Crónica de Historia Regional  
Centro INAH Morelos

**Subdirector Editorial**

Carlos Gallardo Sánchez  
**Jefe de Redacción**  
Gustavo Martínez González

**Consejo Editorial**

Carlos Barreto M.  
Fernando Félix  
Rafael Gutiérrez  
Miguel Morayta

**Diseño**

Ana Gabriela Padilla  
Luz Elena Martínez

**Coordinadora de Edición**

Esther Téllez