

Anaité Monteforte Iturbe y Viviana López Gutiérrez

REFLEXIONES SOBRE LA RESTAURACIÓN DE NUESTRO PATRIMONIO TRAS EL SISMO

La riqueza patrimonial de la región que hoy ocupa Morelos se debe a un conjunto de características geográficas que han permitido diversas huellas patrimoniales de gran relevancia a largo de la historia. Tras el sismo del 19 de septiembre, más de 880 bienes muebles históricos (pintura mural y de caballete, escultura de madera y piedra, cerámica, órganos, retablos, campanas, pilas bautismales, yesería, relieves...) se vieron dañados a distintos niveles.



DEM

Sábado
22 de diciembre
de 2018

23



EDITORIA: **MARÍA JOSÉ DÍAZ**

COEDITOR GRÁFICO: **EDUARDO VALVERDE**



Recolocación de fragmento/ VIVIANA LÓPEZ GUTIÉRREZ

Bordando los colores de Morelos



Limpieza superficial en bienes muebles/ VIVIANA LÓPEZ GUTIÉRREZ

El hecho de que los templos, contenedores también del patrimonio de culto religioso, se vieran tan severamente destruidos, marca un parteaguas para la concepción de la conservación en el estado y nos compromete a los restauradores, arquitectos, arqueólogos, antropólogos, historiadores y sociedad a trabajar de manera transdisciplinaria, conjuntando saberes en un ejercicio colectivo de corresponsabilidad.

Hoy, más que nunca, resulta incuestionable la vinculación social que representa el patrimonio perdido y las implicaciones profundas de su intervención, no sólo a nivel material sino social. Como especialistas viviendo una experiencia única, no podemos soslayar los distintos significados y símbolos de identidad que tienen los bienes para los distintos actores que los viven y lo que significa que se hayan lesionado.

Durante las brigadas de reconocimiento y diagnóstico, fuimos testigos de cómo muchos pobladores arriesgaron la vida poco tiempo después del sismo para rescatar a sus imágenes sagradas, su herencia cultural, cargadas en camillas o con cuerdas, abrazadas, en cadenas de manos, como fuera. Este reconocimiento nos mostró también un universo digno de reflexión: muchos bienes fueron intervenidos de manera inadecuada y otros estaban en total abandono, pero todo fue digno de ser rescatado de los escombros y resguardado de la mejor manera posible o bien re contextualizado dentro de una capilla improvisada. Lo cual nos lleva a plantear nuevamente los códigos que leemos en el contexto institucional sobre la relevancia del patrimonio cultural mueble, más allá de su temporalidad,



Proceso de consolidación de bienes muebles/ VIVIANA LÓPEZ GUTIÉRREZ

Fuimos testigos de cómo muchos pobladores arriesgaron la vida para rescatar a sus imágenes sagradas, su herencia cultural, cargadas en camillas o con cuerdas, abrazadas, en cadenas de manos, como fuera.

la técnica de manufactura o el autor, para poner los reflectores en los significados depositados en cada objeto.

¿CÓMO NOS ORGANIZAMOS?

La forma en que los restauradores de bienes muebles del Centro INAH Morelos nos organizamos para afrontar las necesidades del sismo ha tenido que ver con una concepción de trabajo en equipo, intentando siempre de ver un paso más adelante en el camino. Nos vinculamos con la Coordinación Nacional de Conservación y Restauración y se nos unieron, incondicionalmente, restauradores de todo el país para construir lo que hoy vemos reflejado en mapas que se han bordado muy minuciosamente: bases de datos que reflejan un gran cúmulo de información útil para resolver distintos temas relevantes, restauradores especialistas en cada tipo de material haciéndose cargo de sanar las heridas del patrimonio mueble y proyectos de intervención que manifiestan una preocupación mucho mayor a “devolver el bien al estado anterior al sismo”.

¿CÓMO VISUALIZAMOS EL MAPA Y A DÓNDE QUEREMOS LLEGAR?

Los caminos que hemos andado en equipo nos permitieron cuantificar, registrar y



Proceso de consolidación de bienes muebles/ VIVIANA LÓPEZ GUTIÉRREZ

evaluar el nivel de daños, colaborar en el resguardo de bienes, apoyar con medidas de protección emergente, diseñar y defender los recursos para la restauración, revisar los proyectos de intervención y hoy día, empezar a supervisar que las intervenciones se realicen con un criterio común, regulado, meditado, que reflexione al patrimonio mueble en todos sus contextos, relacionando a todos los implicados en su conservación.

Si logramos participar en la tarea de que el rescate del patrimonio mueble del estado de Morelos se visualice y se teja de manera integral, interdisciplinaria, horizontal, social, histórica y estética, con una mirada comunitaria hacia el futuro, el aprendizaje que nos dejará el sismo será invaluable.

19

DE SEPTIEMBRE, fecha que es ya un parteaguas histórico

Si logramos que el rescate del patrimonio mueble de Morelos se visualice y se teja de manera integral, interdisciplinaria, horizontal, social, histórica y estética, con una mirada comunitaria al futuro, el aprendizaje será invaluable.



Proceso de resane de bienes muebles/ VIVIANA LÓPEZ GUTIÉRREZ

El maíz de San Andrés de la Cal

OLIMPIA PERALTA CORTÉS

Asistente de asesor histórico cultural Zona Arqueológica de Teopanzolco

ALGUNOS ASPECTOS RITUALES DEL MAÍZ

INICIO DEL AÑO AGRÍCOLA / 29 DE ABRIL

Según la creencia católica el Apóstol San Pedro entrega las llaves del agua y se dice que es cuando en el cielo se escuchan los truenos anunciando la temporada de lluvias, señal inequívoca que los campesinos de este pueblo empiezan a preparar la tierra, la limpian de matones (hiervas medianas difíciles de arrancar con las manos, por lo cual es necesario una herramienta para sacarla) y rastros (es la cañuela seca del maíz de la siembra pasada), después la tierra es barbechada (anteriormente era con yunta de bueyes o mulas y hoy día es con el tractor) y abonada en algunos casos con el excremento de las vacas y caballos para luego surcar el terreno de la siembra.

Esta fecha es el preámbulo al ritual agrario de petición de lluvias y marca la unión de los dos calendarios rituales: el católico y el agrícola.

15 DE MAYO DÍA DE SAN ISIDRO LABRADOR

Las semillas se llevaban a bendecir en una misa en la iglesia del santo patrono así como los implementos que utilizan durante la siembra.

A partir de esta fecha se puede sembrar y es cuando toda la familia participaba en esta noble labor. Las comunidades agrícolas sustentaban su alimentación en el maíz, la calabaza, el chile y el frijol. Se mencionaba que cuando el campesino se va a la milpa a sembrar, la esposa le tenía que llevar la comida hasta la milpa, si llegaba a suceder que le llevo al marido pocas tortillas, el marido colgaba la servilleta en un lugar visible para que las demás mujeres se enteraran del hecho y era una vergüenza para la esposa.

En San Andrés de la Cal se llevan a cabo rituales de petición de lluvias en el tercer viernes de mayo. Se llevan a las cuevas sagradas las ofrendas para pedir el agua. Muchas de estas festividades prehispánicas se mezclaron con las festividades católicas. Contaré brevemente que las ofrendas se preparan desde un día anterior al ritual, temprano se llevan los chiquihuites con la ofrenda lista a misa, ahí mismo se organizan los grupos de personas guiados por los graniceros (son personas elegidas a través de los sueños para solicitar a los ayudantes de Tláloc la lluvia para el temporal) del pueblo y parten hacia los cerros donde se encuentran las 9 cuevas y dos lugares más donde hoy día también llevan ofrenda. En una de ellas se encuentra un relieve en forma de elefante (Aiocalticpa) la cual siempre tiene musgo,



Azonzompantla/ OLIMPIA PERALTA CORTÉS

si el musgo es color amarillento o seco, la lluvia será escasa; en cambio si el musgo esta verde y abundante habrá un muy buen temporal.

El nombre de estos lugares sagrados a donde se lleva la ofrenda son: Tepopolco (lugar donde se amontonan las nubes); Aiocalticpa (Arriba de la casa de la calabaza); Oztoquihuac (en el agua de lluvia de la cueva); Tepeculiquian (donde el cerro predice) Tekuanquiahuc (en el agua de lluvia de la cueva del jaguar); Xihuiltempa (en la orilla del musgo de turquesa); Huehuentana (ventana vieja); Xochitenco (a la orilla de las flores); Azontzompantla (lugar donde el agua choca en forma de cabello con las rocas); Atliyecan (agua en buen lugar) y Xochiocan (lugar florido).

Los huehuentles son los encargados de llevar las ofrendas a las cuevas y hablar con los señores del tiempo para saber cómo "venían las lluvias". Algunos huehuentles han sido Doña Lucia, compañera de Doña Fortina quien fue partera y curandera. También han ocupado el cargo Don Ángel Puebla y a su muerte Doña Jovita. Se acostumbraba poner las figuras de barro, estas figuras estaban relacionadas con el agua. Doña Fortina obtuvo el cargo, tiempo después de haberlo ocupado su esposo, Don Ángel Puebla, aunque él aprendió este conocimiento de su esposa Doña Fortina.

Doña Jovita Jiménez hace modificaciones al ritual de petición de lluvias, en lugar de continuar con los juguetes de barro

En San Andrés de la Cal se llevan a cabo rituales de petición de lluvias, el tercer viernes de mayo.

y madera que cada año son más difíciles de encontrar, introduce el plástico, además cambia algunos lugares para llevar las ofrendas, por ejemplo ya no van al lugar sagrado llamado "los aguacates", donde se encuentra un pozo de agua.

Algunas cosas que se preparaban para la ofrenda era el mole verde, tlaxcales, tamales sin sal y figuras de masa azul como: viboritas, estrellas de mar, tortugas, libélulas entre otros.

En este año 2018, cuando se salió a pedir cooperación para las ofrendas a las casas del pueblo de San Andrés de la Cal, mucha gente no quiso cooperar argumentando que la cuota era excesiva y que además "muchas gente que iba a dejar las ofrendas eran de fuera del pueblo".

Doña. Paula Mendarte comentaba que todas las cuevas tienen un guardián que cuida la entrada de la cueva, en varias cuevas se encuentran víboras, otras tienen colmenas. La cueva de Aiocalticpa tiene en la entrada un relieve con la cara de elefante pegado a la roca, es el vigilante de esta cueva.

Doña Jovita también estuvo preparando a otros huehuentles; algunos años que dejó el cargo, estuvo el Sr. Felipe Mendoza y quienes

lo acompañaban era su hermano Javier y la Sra. América Robles. Escribiré brevemente la oración que se hacía cuando se coloca la ofrenda por Jovita:

(Tres silbidos con su trompetita de juguete y comienza a colocar la ofrenda)

- Señores trabajadores del tiempo
- Señores aires de la temporada "ave maría purísima"
- "ave maría santísima"
- Señores trabajadores merezcan lo que les traje,
- Lo que mandan las personas del pueblo.
- Señores, nosotros queremos pedirle de favor, les rogamos y suplicamos que llueva buenamente sin granizo y sin aire,
- Señores trabajadores ayúdenos, socórranos por los inocentes, por los niños, madre y padre.
- Perdón padre eterno,
- Bendito seas señor,
- Gracias a ti, mi dios.
- Señor danos tu mano.

Durante el recorrido se va fumando para ahuyentar los malos espíritus (aires). Cuando se termina de poner la ofrenda se echan tres cohetones para indicar que ya terminaron de poner la ofrenda y que siguen a la siguiente cueva. Al regreso de la peregrinación del ritual agrario se reciben a todos los participantes para limpiarlos de los malos aires, por medio del sahumero con copal y abundante humo e inicia la convivencia.

En San Andrés toda la planta del maíz es utilizada, nada se desperdicia, las hojas se usan como envoltura para los tamales. Los elotes se comen hervidos o asados, cuando están tiernos se rebanan y se hace atole de elote. Los cabellos del elote en la medicina tradicional se usan en té para limpiar los riñones, el rastrojo sirve de alimento a los caballos, burros, toros, vacas etc. El elote se quema en el tlecuil para el cocimiento de los alimentos.

Hace algunos años se acostumbraba tener un gañán (hombre que trabaja en el campo a las órdenes de otra persona) que se encargaba de cuidar la yunta de bueyes es decir los llevaba a pastorear y a tomar agua, los cepillaba y los encerraba en su corral, para que al otro día ya estuvieran listos para el trabajo.

Al gañán se le daba su almuerzo, comida y cena, cabe mencionar que antes de que hubiera los tractores, sembradoras y desgranadoras, el trabajo era totalmente manual; en el surco cada dos pasos se sembraba el maíz ancho (criollo) debido a que existen otras especies como el llama-

do pitillo, maíz azul, maíz rojo.

Ya desgranado el maíz y seco se pone en nixtamal (en un balde con agua y trozos de cal es colocado en el fuego para que hierva y se vacía el maíz de manera que quede cubierto, se tapa y se retira del fuego) pasado 25 minutos se lava para quitarle los residuos de cal, después se molía en el metate con el metlapil. El comal de barro se enjarraba con cal para que se levantaran las tortillas y no se pegaran al voltearlas. El comal ya estaba colocado en el tlecuil con mucha anticipación para que estuviera caliente y cuando la masa ya estaba lista para hacer las tortillas se "tortea" con las manos y se colocaban en el comal, como este ya estaba caliente las tortillas se pueden "levantar" sin que se pegaran. El sabor de la tortilla recién salida del comal es exquisita, de buena calidad y es así como la familia se sentaba a comer alrededor del tlecuil. Primero se cocía la tortilla de un lado luego del otro, ya cocidas se colocaban en el chiquihuite para evitar que se enfriaran. A los niños más pequeños se les hacía un "chuchito"; es decir, tortilla caliente con sal y agua de machiguís (agua blanquecina donde la mamá se mojaba las manos para limpiar los residuos de masa) se apachurraba con las manos y los niños la comían. Para los adultos las tortillas se comen con salsa de molcajete de chile y jitomate asado en el comal (comalli, en nahuatl). Cuando no había con que comer la tortilla caliente se le ponía limón y sal y así se comía. Tam-

Antes de que hubiera tractores, sembradoras y desgranadoras, el trabajo era totalmente manual.



Repartición de elotes/ OLIMPIA PERALTA CORTÉS



Felicit Sánchez, hija de Jovita/ OLIMPIA PERALTA CORTÉS

bién se torteaban memelas que son ovaladas y con estas se hacían las pelliscadas.

Los campesinos dicen que el ser humano es como el maíz nace, produce y da el elote tierno y después de esta fase, cuando el elote empieza a ponerse duro se le llama "Camagua", es el momento para que las señoras empiecen a transformarlo en tlaxcales, donde primero debe de molerse en metate y con la masa que se produce se hacen triángulos y pueden ser dulces o salados, a los primeros se les echa azúcar y leche y a los segundos solo sal.

Ya seco el maíz se zacatea (quitar la hoja seca a la caña de maíz) y la mazorca queda expuesta al sol para secarse. Ya la mazorca en la casa se empieza con la clasificación, primero se quita el maíz podrido, el maíz más ancho es para la siembra del siguiente año, también se saca el maíz pozolero, el resto del maíz es para comer en tortillas.

Los campesinos también dicen que la semilla seca del maíz al ir a la tierra está muerta pero vuelve a nacer y se transforma en la planta del maíz y el ciclo se vuelve a iniciar nuevamente el próximo año agrícola, por eso dicen que somos "los hijos del maíz".

LA FIESTA DE LA "ACABADA" (18 DE OCTUBRE DÍA DE SAN LUCAS)

Indica que ya se terminó el trabajo agrícola en la milpa, sólo queda pendiente recoger la cosecha. Se empieza a sacar la hoja de toto-

maxtle para los tamales de la fiesta patronal (30 de noviembre, San Andrés apóstol) y para los tamales del día de muertos y los arrullos del niño Dios, también se escoge la mazorca para sacar el maíz pozolero que se consume por estas fechas.

En la fiesta de la "acabada", en la casa del dueño de la milpa, se hacía una gran fiesta y los invitados principales eran la familia del "gañán" que se presentaban junto con la yunta de bueyes y en el cuello collares de flor de cacaloxochitl, tanto la familia y los bueyes. Con el paso del tiempo esta costumbre se perdió, hoy día persiste esta fiesta pero se ha transformado, ahora se da gracias por la cosecha recibida con una misa que se lleva a cabo en "Azontzompantla", en este lugar nace el agua que desde la época prehispánica surtía de agua a San Andrés de la cal por medio de un acueducto.

También en este día y en este lugar se cuecen los elotes, las señoras encargadas los reparten, todo el pueblo puede ir a misa; comer elotes y acompañar en procesión a San Lucas.

Después se van a comer a casa del mayordomo el platillo de la ocasión, mole verde con tamales "nejos" envueltos con la hoja del maíz ancho y en la noche comienza el jaripeo con banda, y es así como termina la fiesta de la "acabada".

Coordinación editorial:
Tania Alejandra Ramírez Rocha



el tlacuache

INAH

Matamoros 14, Acapantzingo. 62440 Cuernavaca, Morelos

Para consultar números anteriores: <http://hool.inah.gob.mx:1127/jspui/>

Órgano de difusión de la comunidad del INAH Morelos.

Consejo Editorial

Eduardo Corona Martínez
Luis Miguel Morayta Mendoza
Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar
Raúl Francisco González Quezada
Tania Alejandra Ramírez Rocha

El contenido de los artículos es responsabilidad de sus autores.

Coordinación de Difusión: Karina Morales Loza

Apoyo operativo y tecnológico: Centro de Información y Documentación (CID)
Sugerencias y comentarios: el_tlacuache.inahmorelos@gmail.com