



La Marcha®

aniversario 2

Malinalco, Estado de México

● Proyecto comunitario

Abril - Junio 2015

Número 9

Ejemplar gratuito



Fotos: Víctor Castillo

Fútbol en Mali: pasión, esfuerzo y trabajo

Muchas veces las mujeres nos critican en la casa por hacer esto, pero esta es la atracción que hay aquí en Malinalco. Mucha gente deja de hacer sus cosas y se vienen a desestresar un rato, pues siempre así ha sido.

Pág. 6

Un sorbo más... La Unión de los Mezcarnales.

Daniel Abdelmassih J.

Pág. 4



Fotos: Naoli Vinaver

Oficios milenarios: El oficio de la vida

Carla Pataky

Pág. 10



Fotos: Archivo La Marcha

Ser alebrijero en Malinalco

Entrevista

Pág. 11



Editorial

Proyecto comunitario en Malinalco

A dos años de la aparición del primer número de *La Marcha*, el proyecto sigue buscando un espacio social común que pueda integrar lazos de vinculación entre todas las historias, esfuerzos y voluntades que existen en nuestro pueblo. Nos encontramos, en efecto, ante un proyecto que intenta ser integrador e incluyente, que ha tenido que superar las inquietudes que, sus miembros fundadores y los nuevos integrantes, se han ido formulando desde las primeras publicaciones. *La Marcha* sigue trabajando para construir un proyecto del que surjan innumerables alianzas que trabajen con un objetivo común: el desarrollo cultural, social y sustentable de nuestro pueblo.

En esta ocasión el presente número de *La Marcha* está dedicado a recabar información sobre algunos empleos y proyectos que fomentan el empleo en nuestro municipio. En un país como el nuestro, es importante visibilizar las fuentes de trabajo de las que disponemos y valorar en su justa medida el esfuerzo que cada uno de nosotros llevamos a cabo para tener un empleo digno, bien remunerado y con perspectivas de futuro, lo que pocas veces sucede en México. Estamos acostumbrados a tener trabajos temporales, mal pagados y poco formativos. Y Malinalco no es la excepción.

A través de los siguientes reportajes invitamos a nuestros lectores a hacer un recorrido sobre algunos de los tantos empleos que han existido, que existen o que se están reinventando en nuestro municipio, al tiempo que reflexionamos sobre las perspectivas de futuro que tiene nuestro país, tanto en la calidad del empleo como en la relación que debe existir entre éste y el medio ambiente, entre nuestros trabajos y las tradiciones que nos formaron como seres humanos y como nación.

Fundadores: Daniar Chávez, Saúl Gómez Brito, Vianney González y Hugo Zacapantzi

Director editorial: Daniar Chávez

Dirección de arte: Vianney González

Fotografías: Joel Chávez

Reporteros: Jesús Rodríguez Landeros, Juan Pablo Cardaño Landeros, Rodrigo Pedroza Hernández, Lorenzo Torres Mancio, Juan Diego Sánchez González, César Caballero Landeros, Yolanda Benítez Sánchez, Isabel Benítez López y Antonio Torres Landeros (integrantes del Centro Juvenil Xolotlán).

(Cada autor se responsabiliza por los contenidos de los artículos que publica)

Encuentra todos los números de *La Marcha* en:

<http://www.malinalco.net/lamarcha>

www.malinalco.net



Además, recordemos que el empleo es la base de un país justo, que dialoga con sus tradiciones mientras construye el futuro y que, además, debería garantizar el desarrollo individual y comunitario de todos los ciudadanos. Sin duda alguna es en la suma de voluntades, en el recuento y balance de nuestras realidades, donde encontraremos las claves que nos llevarán a transformar a un México que día con día ve cómo se deteriora su calidad de vida, sus fuentes de trabajo, su dignidad, su cultura y su seguridad. En el mejoramiento de la calidad del empleo, estamos seguros, está la base de un país mejor, más justo y pacífico.



Fotos: Archivo La Marcha

Epígrafe

"Estoy absolutamente convencido que ninguna riqueza del mundo puede ayudar a que progrese la humanidad. El mundo necesita paz permanente y buena voluntad perdurable".

Albert Einstein

Reconocimiento

La Marcha agradece a todos los que trabajaron intensamente y donaron parte de su tiempo para hacer posible el I Coloquio de Ecodiálogos: Soluciones Ambientales, que se llevó a cabo en Malinalco en el mes de febrero. Aquí sus nombres y nuestro reconocimiento: Rafael Rebollar, Marcela Orraca, Edgar Rosas, Alejandro Bravo, Lourdes Escobar, Pablo Enciso, José Bárcenas, Julio César Linares, Circe Peralta, Carla Pataky, Carlos Ponce de León, Marta Alcocer, Víctor Castillo, Irving Calixto López, Cecilia Castañeda, Tomás García, Alessandro Mendoza, Carlos Alvear, Christian Geradon, Miguel Cruz, Jairo Poblete, Antonio Zoco Millán, Luis Mario Fonseca, José Emanuel Gallardo, Laura Pérez Madrigal, Emanuel A. Sánchez, Walter Fehrmann, Janice González, Vianney González y Daniar Chávez. Agradecemos también a la Comunidad de El Zapote por su cálida hospitalidad.

Hacemos también un reconocimiento especial al Festival Cultural de Malinalco y a Mathias Dechelette por aportar recursos económicos para la publicación de nuestro número anterior, dedicado a la seguridad comunitaria. Para el presente número, agradecemos las aportaciones de Ricardo Noriega, Marie Aimee de Montelembert, Luis Herrera-Lasso, Alejandro Vera, Irene Jiménez Zubillaga, Familia Chávez Jiménez, Familia Luna Rivero, Familia González Luna, Cynthia Araceli e Ivett Tinoco.

Patrocinadores:

Biblioteca Luis Mario Schneider

Museo Universitario Dr. Luis Mario Schneider

Escargot Servicios Editoriales ©





De historiadores, evangelizadores y urbanistas: Santa Mónica y San Agustín. La Hagiografía

Foto: Joel Chávez

Santa Mónica nació en Tagaste, Norte de África, en el año 331 de nuestra era. Proveniente de una familia cristiana acomodada se casó con Patricio, quien seguía practicando las antiguas religiones romanas y quien, constantemente, entraba en conflicto con la futura santa por su difícil carácter, su infidelidad conyugal y su gusto por las bebidas alcohólicas. Al matrimonio de Patricio y Mónica le sobrevivieron tres hijos, el mayor de ellos Agustín que abrazó la fe de su padre. Los otros dos se educaron bajo el cristianismo. Desde pequeño Agustín demostró una extraordinaria inteligencia por lo que sus padres decidieron enviarle a estudiar a Cartago donde destacó por su talento. En el año 370 Santa Mónica logró convertir a su esposo al cristianismo. Más aún, el iracundo Patricio mudó sus malas costumbres y carácter para convertirse en un buen cristiano y cónyuge ejemplar. Así murió bajo su nueva fe. Por su parte, el joven Agustín no cambiaba su religión, a pesar de los ruegos de su madre y las constantes charlas que ésta sostenía con su hijo en el afán de persuadirlo.

Cuando tenía 29 años, el futuro obispo de Hipona, decidió viajar a Roma para enseñar Retórica. Su empeñada madre decidió acompañarlo; sin embargo, Agustín la engañó y partió solo rumbo a la Ciudad Eterna. Santa Mónica, tenazmente, cruzó el Mediterráneo para alcanzar a su hijo, quien ya se encontraba en Milán, donde el obispo San Ambrosio no dejaba de sorprenderle con su pensamiento. Santa Mónica hizo amistad rápidamente con el obispo de Milán, éste le aconsejó paciencia en la conversión de su hijo, quien finalmente, en el año 386 abrazó el cristianismo. En la Pascua del 387, San Agustín fue bautizado y junto a su madre se dirigieron al puerto de Hostia para regresar a África. Lamentablemente, Santa Mónica, quien ya había conseguido la anhelada conversión de su hijo, enfermó en dicho puerto y murió en el mismo 387. De esta manera, Santa Mónica se convirtió en un modelo de persistencia y tenacidad en la conversión de los "paganos". Más aún, su vida fue inspiración para el propio San Agustín de Hipona, quien en su obra *Confesiones*, principalmente en el libro IX,

menciona los sucesos antes referidos y exalta la figura y vida de su madre.

■ La Evangelización de Malinalco

Los Ermitaños de San Agustín llegaron a la Nueva España en 1533. Su principal objetivo era la Evangelización de los naturales y con ese principio como meta se extendieron por todos aquellos territorios que aún no eran visitados o poseían algún establecimiento de los franciscanos o dominicos. En este contexto, los agustinos arribaron a Malinalco en 1543, con la aprobación de los Hermanos Menores, donde fundaron un convento, dedicado actualmente a San Salvador, y se involucraron en la difícil tarea de la evangelización de los habitantes de la región. Esta labor no se circunscribía únicamente al aspecto religioso. La evangelización fue un complejo proceso de aculturación, donde los misioneros buscaban cambiar varios comportamientos y hábitos de los naturales que se consideraban nocivos para la práctica de su nueva fe; pero, indudablemente, en este transcurso los predicadores también fueron transformados. Cabe mencionar, que los frailes colaboraron con las autoridades civiles, en varias ocasiones, en los procesos de traza, fundación y reubicación de las antiguas comunidades de los naturales en la Congregación del 11 de mayo de 1600. Además, fueron ellos los facultados para el nombramiento de los antiguos vecindarios y poblados con nombres cristianos, los cuales nunca se otorgaron de forma azarosa.

■ La composición urbana de la capilla de Santa Mónica y el convento

En este sentido, cobra especial interés la ubicación de la capilla de Santa Mónica a los pies de la antigua ciudadela prehispánica, sede política y religiosa del orden anterior a la evangelización y mirando de frente al Convento de los Agustinos. En otras palabras, las referencias hagiográficas de Santa Mónica y San Agustín nos permiten proponer como explicación para su orientación: oeste-este, inversa a la que tradicionalmente guardan los templos y capillas católicos, pero que permite a este edificio mirar de frente al convento agustino. Esta ubicación que es contraria



a las otras capillas tiene un significado simbólico-artístico, ya que en este caso, Santa Mónica, madre de San Agustín, parece mirar de frente a su hijo, representado en el convento, mientras le da la espalda al Cerro de los Ídolos, sede de la antigua ciudadela prehispánica. Pareciera que en estos dos edificios volviéramos a observar las constantes pláticas entre madre e hijo que llevaron a la conversión final del segundo ¿No se trasladaría este acontecimiento en una metáfora protagonizada por estos

edificios y de gran significado para la labor evangelizadora de los agustinos? ¿Se le estaría encomendando con especial cuidado a Santa Mónica, evangelizadora, encargarse del cuidado de este importante barrio? El relato hagiográfico de San Agustín se traslada a las calles de Malinalco para re-significarse y ahora son los edificios del convento y la capilla los que se miran de frente y al unirse por una de las calles de la población, se construye una bella composición urbana.

María Eugenia Rodríguez y Carlos Alfonso Ledesma



Un sorbo más... La Unión de los Mezcarnales.

Dedicado a la memoria destilada, llena de mil amores y cien sabores de Jesús Pérez Soriano, también conocido como Chucho, la Chucha, Chuy... mi querido mezcarnal.

Foto: Joel Chávez

El contexto actual del mezcal nos permite dividir a grandes rasgos en dos claros grupos a los diferentes actores del mezcal; está el grupo de mezcateros de dudosa procedencia, gente generalmente ajena a la realidad del mezcal, guiados exclusivamente por la acumulación de capital, sin un solo ápice de interés por el campo mexicano y su dolorosa situación. En este grupo podríamos incluir a todos esos dueños de marcas de mezcal que rara vez no comercializan sus productos con maguey espadín (la sobre explotación de un único agave que generalmente proviene de una misma zona pone en riesgo la genética del agave y al ecosistema donde se produce con poco o nulo sabor a mezcal auténtico), que no muestran afinidad por entender lo que el ecosistema y su gente requieren dando pie a una explotación desmesurada del maguey mezcatero y a una situación de total injusticia laboral. Producen supuestos mezcates, de infinita mala calidad, sin importarles sus aromas y sabores, la gente que está detrás de la elaboración es segre-

gada de la verdadera ganancia, apoyados por compadrismos políticos, excluyendo a las mayorías y protegiendo a los pocos que cuentan con mucho. La realidad del país.

Este grupo engloba a todos esos nuevos "expertos del mezcal" que ahora afirman casi casi haber sido paridos entre las pencas del maguey, asemejando a la diosa Mayahuel, bautizados con aguamiel, autosacrificándose con espinas de maguey... pero que en realidad únicamente son comerciantes queriendo subir al tren económico del mezcal; si estuviera de moda los refrescos pascual serían *masters pascualiers*.

Por otro lado tienes aquella gente mezcatera que tiene un interés genuino y no únicamente monetario, que no sólo sabe apreciar las delicias que conlleva su degustación y sus alterados estados de conciencia, sino que posee una ideología que forma los cimientos de su congruencia, que es la de la activación del campo mexicano, la del rescate y conservación de los sabores y aromas característicos de los diferentes destilados de agave, la



del trabajo conjunto con las comunidades, aquella que permite la creación de espacios a favor de la comunidad y no en contra. En este grupo entran, a mi manera de ver, todos los productores que desarrollan una metodología de explotación mesurada, totalmente relacionada al entendimiento del entorno, de su potencial máximo, esos productores que saben cómo se limpia un bosque para reducir las posibilidades de un fuego incontrolable y después usan aquellas leñas para la destilación del mezcal y dejan que varios de sus magueyes floreen para permitir la acción polinizadora de los murciélagos, por mencionar un ejemplo; entran también todos esos entusiastas del mezcal que no sólo observan una fuente de recursos en su economía, sino que también colaboran con la causa mezcalera y trabajan sin robar a los productores, que están involucrados y desarrollan argumentos en relación a su experiencia mezcalera que enriquecen la discusión y elevan el discurso a un grado de análisis político y saben que el tema tiene una escala nacional y es de carácter prioritario para el desarrollo del país. Esos mezcaleros, esos son a los que llamo mezcarnales, los que entienden esa condición carnal entre los mezcales y sus pueblos.

Sin embargo, los ardides entre los que de una u otra manera estamos del mismo bando, no dejan que pasemos la página

y elaboremos estructuras que nos permitan proteger nuestros campos y sus productos. Es tiempo de la Unión de los Mezcarnales; afrontamos una crisis magueyera importante, ya que por un lado tenemos un incremento exponencial de marcas cuyos propietarios están ávidos de formar parte de la repartición del pastel económico que resulta ser la explotación del maguey mezcalero, y por otro la escasez de ciertas especies de magueyes mezcaleros que han sido devastadas por productores que trabajan al estilo tequilero. Explotar el entorno no está mal si la lógica que impera es, primero que nada, la del entendimiento del entorno; esto es saber cuál es el potencial productor de los maestros mezcaleros sin que el ecosistema se vea desequilibrado y expuesto al riesgo. Tenemos que aprender de los errores tequileros que volvieron al tequila un producto de baja calidad que devasta los campos. Hago pues, un llamado a trabajar interconectadamente entre todos aquellos que están tratando de hacer un país común, diversos grupos activistas, la comunidad científica, mezcólatras, logias, cofradías, seminaristas, mezcalerías, expos y mezcaliens.

Daniel Abdelmassih J.

La versión completa aparece en *Santo y seña*, 2014, se reproduce con la autorización del autor



Foto: Joel Cháziz



Foto: Wanney González



Fútbol en Mali: pasión, esfuerzo y trabajo



Es 22 de febrero de 2015, medio día y el sol pega a plomo en el estadio Arturo Orihuela de Malinalco. Luego de un cerrado primer tiempo, el marcador apenas se ha movido y señala el 1-0 en favor del equipo de Choloya. Cuarenta minutos tienen que pasar hasta que los ánimos de una de las porras rinden frutos, cae el segundo y con ello Los Fumarola se acercan tentativamente a su segundo campeonato consecutivo.

Sin embargo, en un instante todo se acelera y en un lapso de tan sólo 30 minutos, las redes tiemblan en ambos lados de la cancha para terminar con un parejo 3 a 2. En seguida suena el silbatazo final, una vuelta olímpica, un Independiente como digno segundo lugar y lo más brillante de la tarde, el nuevo bicampeón que se marcha con la copa y la alegría de sus familias y seguidores junto con ellos.

Entre el júbilo y desanimo de vencedores y vencidos, parte del equipo de reporteros del Centro Juvenil Xolotlán, se desliza entre gradas y vestidores para conocer uno de los aspectos que pocas veces es reconocido, como lo es el económico, la generación y sostenimiento de empleos, que junto a la fiesta y las emociones, también son parte de éste, el deporte de las patadas. Estos son sus testimonios.

■ **Señora Claudia.** Vendedora de gorditas y antojitos afuera del estadio Arturo Orihuela.

Yo vengo cada domingo al estadio, tengo quien me ayude en el puesto y pues sobre las ventas, para mí en un buen día, puedo hacer entre 90 y 120 gordas, con eso me da para poder apoyar económicamente en mi casa.

■ **Dagoberto E. Benítez**

Refuerzo de Tenancingo del equipo Los Fumarolas.

Llevo 15 años jugando, llegué a Los Fumarolas por el Profe Eugenio, de San Martín, luego que me vieron en un torneo de barrios. Aunque al principio recibía un pago por jugar, hoy tengo una amistad y ya no hay dinero de por medio.

Yo pienso que los equipos contratan jugadores de fuera para que al principio sus equipos o alguno de sus chavos

agarran juego, más que nada para que haya un buen nivel de juego. En mi caso el dinero que me daban en sí era para los pasajes, para que me echara un refresco y no tanto como negocio y, al menos en mi caso, a partir del fútbol, he hecho una buena amistad. Yo calculo que actualmente debe de haber unos cinco jugadores que vienen de fuera, sobre todo de Tenancingo y Chalma.

■ **Julio García Mancio**

Director Técnico de Los Fumarolas.

Sobre la cosa del dinero o con eso de los uniformes, por ejemplo, al menos en nuestro caso desde hace año y medio, siempre nos han patrocinado. Lo de los arbitrajes es una cooperación entre los jugadores, uno lo junta y a veces pone lo que se necesite para acompletar. Y así, con todo lo que haga falta uno es el responsable como representante. Pero también, en cierta forma a algunos equipos hay gente que los apoya para traer jugadores como refuerzos, pues aquí en Malinalco la mayoría de equipo necesita refuerzos. Acá nosotros a esos jugadores les apoyamos con lo de sus pasajes para que vengan.

■ **Antonio Núñez Larios**

Maestro de educación física, abogado y cronista de fútbol.

En el aspecto laboral el deporte me ha traído muchos beneficios y satisfacciones, pues me ha permitido narrar en primera y segunda división profesional, además de las ligas





deportivas como aquí en Malinalco, donde me contratan para poder narrar en vivo la crónica deportiva en las finales. Para ello tengo que prepararme, con mis audios, cables, etc. Yo traigo mi computadora para la narración y la liga contrata el equipo de audio al que yo me conecto.

■ José Luis Mancilla

Secretario de la liga de futbol de Malinalco.

Para nosotros esto es un trabajo de medio tiempo y no podemos dedicarnos de lleno, pues los ingresos que tiene la liga no son suficientes y lo que llega a quedar normalmente se va al estadio, a la fertilización, que es bastante. En mi caso yo me dedico a la construcción. Anteriormente el ayuntamiento nos apoyaba con un conserje pero nos lo quitaron hace unos cuantos meses por lo que tenemos que venir a barrer o cortar el pasto.

Los que sí pueden tener un ingreso mayor son los árbitros, sin embargo para la mayoría de ellos es muy difícil en ocasiones mantenerse sólo de eso, aunque si bien los 250 pesos que reciben son una buena ayuda, tienen un máximo de dos u ocasionalmente tres partidos por semana.

Otro gasto que se tiene es el de los premios de los equipos que llegan a la final, los cuales salen 50% gracias a las inscripciones de los equipos y 50% de lo que se acumula con los arbitrajes. Ya que de los 800 pesos de la inscripción no se reúnen los 50 000 pesos que se reparten en premio en la liga.

Muchas veces las mujeres nos critican en la casa por hacer esto, pero esta es la atracción que hay aquí en Malinalco. Mucha gente deja de hacer sus cosas y se vienen a desestresar un rato, pues siempre así ha sido.

Finalmente, e intentando hacer un balance de estas voces, podemos ver que si bien el futbol no es una industria que genere por sí misma enormes cantidades de dinero, sí genera ingresos, gastos, inversiones y fuentes de empleo, además de que estimula grandes esfuerzos personales o colectivos, que favorecen a que cada domingo haya mañanas y tardes de fiesta como la del pasado domingo 22 de febrero.



Entrevistas y fotografía: Jesús Rodríguez Landeros, Juan Pablo Cardeño Landeros, Rodrigo Pedroza Hernández, Lorenzo Torres Mancio, Juan Diego Sánchez González
Coordinación y redacción: Víctor Castillo

Se lleva a cabo la segunda edición del Festival Cultural de Malinalco



Foto: José Antonio Barcenas

La segunda edición del Festival Cultural de Malinalco confirma que el pueblo se transforma en un polo de desarrollo turístico y cultural, cuyos beneficios y alcances favorecen a esta región occidental del Estado de México, una confirmación real dada la visita de un gran número de personas atraídas por nuestra historia y nuestro encanto.

En sí, los Pueblos Mágicos como Malinalco deberían ser un ejemplo de desarrollo sustentable pleno, con amplios horizontes, donde el trabajo refleje la verdad de la vida y muestre nuestra riqueza cultural, nuestra identidad y nuestras tradiciones folclóricas. El festival, en esta dirección, mostró una sociedad participativa que aspira a un reencuentro con la cultura y la historia de nuestro pueblo, y su lucha por un mundo mejor. No existe otra vía real para formar la personalidad y la posición cívica de la sociedad, que la de incorporarnos al mundo de la cultura con nuevas bases de organización; indudablemente, se requiere de esfuerzos creativos y de una lucha abnegada, para que la tarea cultural se vea cumplida, como lo exige la época en que vivimos.

La sociedad malinalca cumplió sus cometidos cívicos resguardando el orden y apuntalando la seguridad, el visitante se mostró distinguido en un ambiente donde el arte mostró sus mejores facetas, como fue la exposición de pinturas de artistas como Paco Aguirre, así como la exposición Los Cristos, de Leopoldo Flores, y las esculturas de Sebastián.

El escenario fue propio para las exposiciones de conferencias, presentaciones de libros, obras de teatro, danzantes, conciertos como el de la Orquesta Sinfónica Mexiquense con el Coro del Instituto Mexiquense de Cultura, el de la Orquesta y Coro del Conservatorio Nacional de Música, así como el recital de Opera de la Mtra. Teresa Rodríguez o la estudiantina

de la Universidad Autónoma del Estado de México, entre los ochenta y un eventos que estuvieron en cartelera.

En este evento encontramos la participación entusiasta de niños de la comunidad educativa Ameyali cantando por la paz mundial, acompañados por Carolina y Erik, sobresalientes intérpretes del folklor malinalca; se contó con la colaboración de grupos de personas del pueblo, bailando danzas tradicionales como Los Panaderos y El Guajolote. El domingo por la noche, se dieron cita en el estadio municipal una gran cantidad de familias, donde se cantó y bailó, al compás de las interpretaciones de la bella voz de Lila Downs, al que asistieron cerca de cinco mil personas, según datos proporcionados por los organizadores.

El festival arrojó como resultados y a beneficio del comercio en Malinalco una ocupación hotelera del 100%, la creación de empleos temporales para servir las 950 comidas que los restaurantes del pueblo dieron a artistas y staff, y una derrama económica cercana a los siete millones de pesos, también según datos proporcionados por los organizadores.

Nuestro reconocimiento al Comité Organizador, encabezado por Mathias Dechelette: Bernardo Orihuela, Jesús Tetatzin, Alejandro Vera, Lupita Guadarrama, Luis Carmona, Marcela Orraca, José Antonio Barcenas, Circe Peralta, Adolfo Nava, Luix Saldaña, Paloma Porraz, Tessa Gerhard, Olivier Carbonnel, Alexandra zu Ysenburg, José Manuel Pintado, Agnes Delrieu, Michelle Valdespin y Daniar Chávez. Nuestro reconocimiento también a los patrocinadores: Gobierno Estatal y Municipal, Instituto Mexiquense de Cultura, Universidad Autónoma del Estado de México, Televisión Mexiquense, Canal Once, Canal 22, *El Universal, México Desconocido*, Fundación Comunitaria Malinalco, *La Marcha* y a todos los que nos falta nombrar y que por razones de espacio nos es imposible mencionar.

Saúl Gómez Brito



Un jardín botánico y un vivero para Malinalco



Fotos: Brigitte Hamy de Italian

El proyecto de un jardín botánico en el ex huerto del Convento Agustino y de un vivero cerca de la zona arqueológica, se propone traer distintos beneficios para la gente del pueblo. Por ejemplo, con la creación del jardín se darán a conocer las plantas registradas por los Tlacuilos (pintores) indígenas en los murales del claustro del convento, impulsando la educación espiritual de niños y jóvenes, así como la recreación de toda la comunidad; convirtiéndolo en un espacio de la memoria del Malinalco antiguo y tradicional y en un atractivo lugar de visita para todos.

El vivero, que estará en el Rincón de San Miguel, a un costado de la zona arqueológica, surtirá de plantas y árboles al jardín botánico, además de coadyuvar a los esfuerzos de reforestación no sólo de la parte alta de la zona sino, además, de la cordillera Matlalac en la que se encuentra.

El jardín también busca dar a conocer las prácticas agrícolas de los huertos de policultivo con plantas originales y exóticas, a la vez que fomentará un aprendizaje ecológico acerca de la domesticación de plantas útiles y en peligro de extinción; en términos más amplios, se trabajará para la conservación del acervo genético de las plantas de la región. De hecho, el jardín tiene el propósito de mostrar esas plantas que la farmacopea y la medicina indígena de Malinalco han dado al mundo.

Pero el jardín botánico también busca generar empleos, tanto temporales como permanentes, estimulando la afluencia de los visitantes y turistas creando un atractivo adicional que los invite a alargar su estancia; el tener más sitios de interés provocará habilitar más cuartos de hoteles, vender más comida, producir y comercializar más artesanías y tener más servicios demandados. En suma, más ingresos y más empleos para la población de Malinalco.

Son varios los aspectos de cómo un proyecto de jardín botánico podría reforzar la economía local, por ejemplo, con la venta directa del productor al comprador de plantas medicinales, aromáticas y de ornato. También se tiene en mente crear un mercado un día a la semana, exclusivo para *productores* de plantas medicinales, especies y aromáticas -no de frutas, ni verduras, ni hortalizas, como el que ya existe- con base en un padrón de gente de los barrios en cuyas huertas hay y se cultivan plantas medicinales, aromáticas y especies; esto haría propicio la reactivación de servicios de la gente que se dedica al fomento de la medicina herbolaria y tradicional, lo que podría beneficiar a mucha gente local. Recordemos que en la calle Galeana, que hasta hace poco se alojaba el mercado del cambio, como se llamó a esa parte del mercado tradicional de Malinalco y cuya historia se remonta al periodo prehispánico y colonial, se intercambiaban como trueque productos de la zona fría con los de tierra templada y caliente.

El propio jardín podría ser la base para crear una manera diferente para transportar turistas y visitantes, con un centro histórico cerrado para los vehículos modernos, que nos regrese, aunque sea un día a la semana, a un Malinalco de "a caballo", con calandrias o carretas turísticas, para movimiento de pasaje por un centro empedrado y de transeúntes, susceptible de convertirse en un paseo por las capillas y otros sitios del pueblo... piénsese, por ejemplo, en la numerosa caballería de la Judea y la destreza de sus jinetes.

Para lograr estos objetivos se propone formular un diseño institucional de la operación del jardín y un patronato con la participación de feligreses, autoridades municipales y estatales, la Orden Agustina, el Instituto Nacional de Antropología e Historia, la Asociación de Amigos del Jardín Botánico de Malinalco, A.C. y, por supuesto, de los actores local interesados.

Amigos del Jardín Botánico de Malinalco, A.C.



Oficios milenarios: El oficio de la vida

Hace más de diez meses me mudé a la casa donde vivió doña Natalia, una mujer sabia que se dedicaba a acompañar a otras mujeres en el momento de dar a luz. Doña Natalia atendió cientos de partos en Malinalco, junto con otras mujeres que también eran parteras. Para conocer más sobre doña Natalia, cuya presencia todavía se siente en la casa, platiqué con mi vecina doña Gaby. Aunque tenía muy vagos recuerdos de la famosa partera, reconoció que muy probablemente ella nació asistida por las manos de doña Natalia, y recordó que cuando ella tuvo a sus nueve hijos, había entonces en Malinalco por lo menos 5 parteras: doña Irene, doña Reina, doña Nicolasa, doña Natalia y doña Reyes, en Jalmolonga. De esto hace apenas unos 25 años, pero ahora la mayoría de los niños de Malinalco nacen en un hospital o clínica de salud asistidos por médicos licenciados por alguna universidad. Hoy día sólo queda una partera, doña Reina, que ha acompañado a cientos de mujeres durante sus partos.

La partería es una tradición milenaria que pone la sabiduría de las mujeres y su conexión con la Tierra al servicio de la humanidad, asistiendo durante uno de los ciclos más importantes: el nacimiento. Si es tan importante la labor que realizan ¿por qué están desaparecido las parteras de Malinalco y de muchos otros pueblos de México? A pesar de que existen intereses económicos, patriarcales y de una hegemonía institucional que han intentado prohibir, criminalizar o institucionalizarlo, este oficio no se ha extinguido, sólo está invisibilizado. La situación actual de las parteras en México, en su mayoría mujeres sin escolaridad y de pueblos originarios, tiene que ver con la existencia de una estructura de poder económico y político que excluye a las mujeres de mil y un maneras. Aunque son aparentemente aceptadas por la mayoría de la gente, las parteras en México no cuentan con apoyo estatal, reconocimiento del sistema de salud y operan sin protección legal.

La pérdida de confianza en la naturaleza y la sabiduría del cuerpo han permitido que la medicina obstétrica imponga significativos cambios en el proceso del parto y nacimiento:

- Los médicos sustituyeron a las parteras en los partos normales
- Los hospitales reemplazaron a los hogares



Foto: Angelina Martínez Miranda

- El equipo de los hospitales ocupó el lugar de la familia como apoyo en el parto
- La posición de litotomía acostada desplazó a las posturas verticales
- El examen del recién nacido en los primeros 20 minutos sustituyó al contacto materno
- La leche artificial reemplazó a la leche materna
- El nido central y la incubadora sustituyeron a la madre

Para contrarrestar esta fuerte tendencia existe un movimiento que promueve el parto humanizado, denuncia la violencia obstétrica y se promulga en contra del exceso de cesáreas innecesarias que se realizan en el país. Por ejemplo, en 2010 la tasa de cesáreas en el sector público alcanzaron un promedio del 53.5%, elevándose a más del 80% en el sector privado.

La Asociación Mexicana de Partería tiene como misión “fortalecer la profesión de la partería en México como un modelo de atención a la salud sexual y reproductiva de la mujer que promueve su autonomía y sus derechos, que es sensible a sus necesidades y confía en la sabiduría de su cuerpo”. Aunque hay actualmente cuatro escuelas de partería en México que promueven el parto humanizado como un derecho humano, la regulación y certificación de esta profesión sigue siendo uno de los principales problemas, ya que no hay un programa certificado por la Secretaría de Salud.

Le pregunté a doña Gaby cómo había sido su experiencia de tener a nueve hijos con partera y cómo veía ella el trato en los hospitales —pues ha acompañado a sus hijas y nueras durante los nacimientos de sus nietas— y me respondió “yo creo que con la partera se conduce una mejor porque te platica, te acomoda los huesos, te da remedios y malteadas con el rebozo y hasta clemole de pollo con harto epazote; en cam-



bio allá (el hospital) te avientan como el perro en una camilla con el suero y ya”.

Las mujeres han asistido en el proceso de dar a luz desde siempre, pasando de generación en generación un conocimiento ancestral profundamente conectado al proceso sagrado, amoroso e íntimo de dar vida, confiando en la sabiduría de sus cuerpos y asistidas por plantas y hierbas medicinales. Es el derecho de todas las mujeres elegir cómo y con quién damos a luz, y tener acceso a un ambiente de respeto a nuestro cuerpo, tradiciones y creencias. Me pregunto qué va a pasar cuando doña Reina, que es bastante mayor, no pueda ya trabajar ¿quién va a heredar todo su conocimiento? ¿Qué opciones tendrán las mujeres en Malinalco para tener un parto y nacimiento humanizado, en el

calor de sus hogares? Cada vez más mujeres están tomando conciencia de la importancia de dar a luz en un ambiente protegido, honrando la sabiduría milenaria de sus cuerpos, asistidas por mujeres sabias, parteras en la tradición. Espero que en Malinalco resurjan, mezcla de tradición y ciencia, estas mujeres ahora modernas para acompañarnos en la transformación profunda del nacer.

Carla Pataky

Referencias:

Atención Humanizada del Parto y Nacimiento, Carpeta Informativa, Nueve Lunas A.C.
Asociación Mexicana de Partería A.C. *Mujeres divinas (y divinamente excluidas)*, Blanca Heredia, El Financiero. *Mujeres (in)visibles género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, Sara Pérez-Gil Romo y Mabel García-Arnaiz, URV Publicaciones. Claudia Isabel Durán Leal, Entrevista. Gabriela Sánchez Landeros, Entrevista.

Ser alebrijero en Malinalco



Entrevista a Selene Ferreira Hernández, 27 años. Ama de casa y maestra de alebrijes en el CECITEM de Malinalco. Y Bonifacio Hernández Sánchez, 30 años. Chofer de taxi y maestro de alebrijes en el Centro Juvenil Xolotlán, de San Martín, y en el colegio Ameyalli.

¿Cómo decidieron hacerse alebrijeros?

Hace un año y medio el Proyecto Imaginalco impartió en Xolotlán un taller de alebrijes a jóvenes de San Martín. Ocho

meses después, consideramos la posibilidad de comenzar a vender los alebrijes y buscar una fuente de trabajo a través de ellos. A principios de año, finalmente, decidimos empezar nuestro propio negocio: Imagina-arte.

¿Cómo les ha ido con la venta de los alebrijes, es un negocio rentable?

La paga puede llegar a ser muy buena cuando llegan trabajos grandes, pero desafortunadamente no siempre es así. Además, a los demás alumnos, los niños y jóvenes con los que trabajamos, normalmente no tienen responsabilidades, no apoyan con el gasto en sus casas, no están casados, no tienen hijos, pero nosotros sí tenemos todas esas responsabilidades. Es complicado subsistir de los alebrijes.

¿Cómo asignan el valor monetario a los alebrijes?

Nosotros tomamos en cuenta el tamaño y el diseño, el trabajo que se le empleó, la calidad. Lo más importante es la calidad, pues en ocasiones puedes tener grandes trabajos por los que te pueden pagar dos mil quinientos pesos, pero puedes llegar a cobrar hasta tres mil quinientos pesos por otro más pequeño, pero con más detalle. Hemos visto que si no lo detallas mucho la gente que te compra, los ve y como que no se convencen.

Por eso y para vender más, hemos empezado a hacer pequeños alebrijes, corazones de papel, etc., pues la gente que viene a Malinalco de fin de semana normalmente sólo se gasta cien o doscientos pesos en un recuerdito para llevarse a sus casas.

¿Cuánto tiempo le dedican a la elaboración de los alebrijes?

Normalmente trabajamos dos horas en el taller de alebrijes que tenemos en San Martín, y otras dos en la casa, entonces trabajamos cuatro horas diarias para sacar dos alebrijes en una semana. Con corazones de papel logramos fabricar 30 por semana. De eso que producimos, normalmente vendemos uno o dos alebrijes al mes, pero en ferias o eventos especiales siempre tenemos buenas ventas. Por ejemplo, ahora en el Festival Cultural de Malinalco vendimos cerca de tres mil quinientos pesos.



Si bien como dicen las ventas no son tan constantes ¿Por qué deciden convertirse en una pequeña empresa y hacer de los alebrijes un ingreso?

Nuestra idea es ser una pequeña empresa que trabaje por encargo alebrijes, máscaras de cartón, mojiganga o estructuras de toda naturaleza. A la par, queremos tener nuestra propia producción y contar con mercancía para vender en ferias o festivales. Lo ideal sería tener una galería, donde pudiéramos exponer, vender nuestro trabajo, allí mismo dar pequeños talleres a bajo costo y poder ayudar a quienes quieran hacer y mejorar sus alebrijes. En el negocio hemos contemplado invitar a algunos compañeros del taller, los que vayan más avanzados, pero también integrar a familiares. Por ejemplo, ahorita unos sobrinos nos están ayudando, les pagamos 80 pesos para que hagan unos corazones, así podemos dedicarle más tiempo a otras cosas, como hacer los detalles y pintar.

¿Qué creen que les haga falta como negocio para mejorar la venta?

Nos hace falta una computadora propia con Internet, para poder tener una página, y en nuestros ratos libre poder subir nuestros trabajos y que la gente nos vea. También estamos viendo si podemos conseguir un lugar para vender nuestros productos en el mercado de artesanías, que mayormente está dedicado a los productos de la talla de madera. Se pueden hacer concursos donde la gente de los barrios se involucre.



Foto: Víctor Castillo

Pidiendo apoyo a distintas organizaciones para que nos ayuden a difundir el evento y los productos en medios de comunicación. Tenemos la posibilidad de hacer que esto crezca, porque estamos haciendo algo que nunca se había hecho aquí y eso lo reconoce la misma gente que visita el municipio y nos lo dicen, e incluso hay quienes nos preguntan si los trajimos de Oaxaca. Entonces creemos, estamos en el momento en que podemos hacer que estos trabajos sean reconocidos como un producto de acá, de Malinalco.

Entrevista: Víctor Castillo

Ecodiálogos:

Dialogar y trabajar para el futuro

Por iniciativa de la Biblioteca Luis Mario Schneider, del 5 al 8 de febrero se llevó a cabo el I Coloquio Ecodiálogos: Soluciones Ambientales, donde la UAEM vinculó el trabajo académico y la gestión cultural con la comunidad de Malinalco. En colaboración con instituciones como la UNAM, CONABIO, el Ayuntamiento de Malinalco y su Casa de Cultura, o foros y agrupaciones locales como Imaginalco y su Centro Juvenil Xolotlán (anfitriones del evento), Malinalco.net, *La Marcha*, la Fundación Comunitaria Malinalco, Todos Vivimos en un Mismo Mundo, Vigías del Patrimonio, Foro Aurora, Mali La Revista y Maruka, la Biblioteca Schneider impulsó el evento bajo tres líneas de trabajo.

La académica, dirigida a alumnos y especialistas en temáticas medioambientales, cuyas mesas de trabajo se desarrollaron con la intención de ocupar espacios públicos y abrirlos al público en general, con la idea de entablar un diálogo multidisciplinario universidad-comunidad en temáticas tan importantes como lo son la mejora de la calidad del empleo y la producción en el campo, respetando al medio ambiente. La cultural, que se desarrolló con ayuda de ciudadanos interesados en promover la educación ambiental a través de la cultura y que llevó a cabo exposiciones al aire libre, en la Casa de Cultura, el Foro Cultural Aurora y el Museo L. M. Schneider, así como la proyección de documentales y películas, concursos de fotografía, mesas de diálogos comuni-



Foto: Víctor Castillo

tarios y distribución de libros y revistas. Y la social, cuya misión fue presentar el trabajo que llevan a cabo las distintas asociaciones civiles de Malinalco.

Dentro de la temática social el Programa Universitario del Medio Ambiente de la UNAM atendió a través de talleres recreativos a cerca de 400 niños de escuelas locales, mientras que alumnos de la Preparatoria Tepito del Distrito Federal y jóvenes del Centro Juvenil Xolotlán y el Colectivo Seis Calles, compartieron en un diálogo abierto sus proyectos educativos y laborales. El domingo, además, los jóvenes de Tepito y Xolotlán visitaron la comunidad de El Zapote, donde conocieron el museo comunitario, la planta de producción de mezcal, el huerto comunitario y los alrededores, y aprendieron a valorar el trabajo que desarrollan las comunidades de nuestro municipio.

Todo nuestro agradecimiento a la comunidad de El Zapote y a los jóvenes de San Martín por ser un ejemplo de participación y trabajo comunitario.

Daniar Chávez