

# De la Chinampa a la mesa: un recorrido por las Chinampas de Xochimilco, ubicadas en la zona de Reserva Ecológica de Cuemanco, en la Ciudad de México

*Ricardo Rodríguez Saavedra*  
*ricardo@delachinampa.mx*

## RESUMEN

El 11 de Diciembre de 1987 la UNESCO declaró a Xochimilco como Patrimonio Cultural de la Humanidad y este año se cumplen 25 años de dicha declaratoria.

Los orígenes de Xochimilco se remontan a la época prehispánica. Desde el Período Preclásico mesoamericano sus riberas e islas fueron el hogar de diversos pueblos de filiación desconocida. Al inicio del Posclásico, Xochimilco era un importante altépetl (montaña de agua), que fue sometido por los mexicas en el siglo XV. Durante la Colonia y los primeros años de la vida independiente de México, el territorio de Xochimilco se convirtió en proveedor de alimentos para la Ciudad de México.

Xochimilco tiene particular importancia por la existencia de las chinampas. Éstas son el testimonio de una antigua técnica agrícola mesoamericana que fue desarrollada y compartida por varios pueblos del valle de México.

**Palabras clave:** Xochimilco, patrimonio cultural, chinampa.

## FROM THE CHINAMPA TO THE TABLE: A TOUR BY THE CHINAMPAS OF XOCHIMILCO, LOCATED IN THE ECOLOGICAL RESERVE AREA OF CUEMANCO, IN MEXICO CITY

### ABSTRACT

On December 11, 1987, UNESCO declared Xochimilco as Cultural Heritage of Humanity and this year marks 25 years of said declaration.

The origins of Xochimilco are back to pre-Hispanic times. Since the Mesoamerican pre-classical period its banks and islands were home to various peoples of unknown affiliation. At the beginning of the post-classical period, Xochimilco was an important *altépetl* (water mountain), which was subjugated by the Mexicas in the 15th century. During the Colony and the first years of the independent life of Mexico, the Xochimilco territory became a food supplier to Mexico City.

Xochimilco is of particular importance for the existence of the chinampas. Chinampas are the testimony of an ancient Mesoamerican agricultural technique that was developed and shared by several villages in the Valley of Mexico.

**Keywords:** Xochimilco, cultural heritage, chinampa.

## INTRODUCCIÓN

Los orígenes de Xochimilco se remontan a la época prehispánica. Desde el Período Preclásico mesoamericano sus riberas e islas fueron el hogar de diversos pueblos de filiación desconocida. Al inicio del Posclásico, Xochimilco era un importante altépetl (montaña de agua), que fue sometido por los mexicas en el siglo XV. Desde 1352 la ciudad se dividió en 14 calpullis (barrios) que eran habitados según el oficio de sus habitantes.

Durante la Colonia y los primeros años de la vida independiente de México, el territorio de Xochimilco se convirtió en proveedor de alimentos para la Ciudad de México.

Actualmente, en la región de Xochimilco se encuentran catorce pueblos originarios que conservan muchos rasgos de su cultura tradicional y herencia indígena, costumbres y festividades coloridas de gran significado, a pesar del avance de la urbanización. En contraste, la zona norte de Xochimilco se encuentra plenamente integrado a la mancha urbana de la Ciudad de México, y en ella se asientan algunas zonas industriales y de servicios que constituyen parte importante de la vida económica de la delegación. Finalmente, las montañas del sur y la zona lacustre del centro forman parte de la mayor reserva natural del Distrito Federal.

Xochimilco tiene particular importancia por la existencia de las chinampas. Éstas son el testimonio de una antigua técnica agrícola mesoamericana que fue desarrollada y compartida por varios pueblos del valle de México. Tras la desecación de los lagos del Anáhuac, sólo Xochimilco y Tláhuac conservan la chinamparía. Por ello, es uno de los principales destinos turísticos del Distrito Federal que atrae no tanto a visitantes mexicanos como extranjeros.

### **Xochimilco: Patrimonio de la Humanidad**

Con el propósito de contribuir a la conservación del entorno lacustre, la Unesco declara a Xochimilco como Patrimonio Mundial de la humanidad el 11 de diciembre de 1987. La declaratoria ha estado dos ocasiones en peligro, debido al deterioro de las chinampas ante el avance de la urbanización.

El medio natural xochimilquense ha sido ampliamente modificado por la acción de los seres humanos. La construcción de las chinampas prehispánicas en las riberas del lago significó un cambio importante, que dio lugar al paisaje agrícola que caracteriza a la delegación. El sistema permitía una rentable convivencia entre los seres humanos y la naturaleza.

Al formarse las chinampas creció también el número y la variedad de árboles en el ecosistema. Particularmente importante resulta el ahuejote (*Salix bonplandiana*) que sirvió para sujetar las islas y favoreció el ambiente para la reproducción de la fauna acuática. El ahuejote es importante en el ecosistema de Xochimilco porque controla la erosión del suelo y forma barreras rompevientos que protegen los cultivos.

Hoy en día resulta sustentable aplicar las técnicas prehispánicas para rescatar las chinampas con la finalidad de mejorar el frágil equilibrio ecológico de la ciudad de México. Las Chinampas por su nombre en Náhuatl "Chinamitl" que quiere decir (seto vivo de varas entrelazadas), son islas que fueron creadas por las civilizaciones toltecas. Para ser reconocidas como tales, las chinampas forzosamente tienen que estar rodeadas de canal, y también por ahuejotes (árboles endémicos en la zona que se distinguen por sus ramas hacía arriba y muy altos). Estos árboles se emplean para realizar el estancamiento de las chinampas y las civilizaciones aztecas las utilizaban para controlar la luz solar en los cultivos; ac-

tualmente se siguen utilizando para estacar (poner alrededor de la chinampa estacas cortas) y para dividir una chinampa de otra, si es que están juntas.

### **Reserva ecológica**

La zona de Cuemanco es zona de reserva ecológica, en donde se alberga el 30% de las aves que existen en México debido a sus humedales ricos en nutrientes, su fauna acuática y hábitat con clima templado para las aves. A esta zona, migran también aves de Canadá cada invierno y cada año se pueden ver grandes poblaciones de pelícanos canadienses.

Para revitalizar esta zona, se requiere del conocimiento de la experiencia de los chinamperos y la incorporación de medidas para el uso eficiente del agua y de abonos orgánicos. Lo principal es que se respeten los criterios de sustentabilidad ecológica, mediante la aplicación de programas gubernamentales que prevean detener las construcciones irregulares o asentamientos irregulares (construcciones de casas ilegalmente) y que incluyan la participación de las mismas comunidades Xochimilcas.

El deterioro de las chinampas se debe principalmente a la falta de apoyo a la economía local, a la ignorancia del gobierno respecto a esta forma de cultivo, a la contaminación de especies no endémicas como la tilapia o mojarra. Esta última fue introducida por el gobierno de expresidente Luis Echeverría, que tuvo un mal asesoramiento para introducir la Tilapia en los canales, y esto provocó el deterioro de los canales, ya que al ser ésta una especie nativa del África y al no tener depredadores, devora todo a su paso; así ha acabado con casi toda la flora acuática de la zona lacustre y la fauna como el Ajolote o Axolotl en Náhuatl (Mounstro de agua).

## **Los chinamperos**

La comercialización de las hortalizas cada vez es más difícil y esto ha provocado el abandono de las tierras por parte de los hijos de los chinamperos, quienes no han podido hacer eco de las palabras del General Emiliano Zapata: "La tierra es de quien la trabaja". Y aunque es evidente que las chinampas son herencia de nuestros antepasados y que se han ido heredando generación tras generación, también es cierto que se han ido abandonando generación tras generación, por la falta de una cadena de apoyo económico.

Esto provoca que las chinampas se deterioren por falta de trabajo de la tierra; el lodo hace que las chinampas se reaviven y al mismo tiempo se reaviva todo a su alrededor, este cultivo hace que todo tenga vida nueva cuenta.

Por ello es muy importante recuperar la zona chinampera de la ciudad, pues representa el espacio para la recarga de los acuíferos y donde la biodiversidad lacustre cuenta con un espacio propio para su hábitat.

Desde el punto de vista ecológico las chinampas son el espacio donde se conjuntan las habilidades y conocimientos de los chinamperos para el cultivo, el cuidado de diversas variedades de especies y de plagas; con los mismos conocimientos que datan de aquellas épocas de las culturas prehispánicas (toltecas, aztecas y xochimilcas) es posible mantener las chinampas en producción y que además no trastoquen el medio ambiente que las rodea. Las chinampas benefician al entorno y armonizan con la misma naturaleza.

## **Método de siembra**

El método de siembra en las chinampas es muy sencillo pero tiene un gran potencial, ya que se pueden obtener hasta siete cosechas

anuales; mientras que en un terreno de temporal o por falta de agua generalmente se tienen dos o tres cosechas por año.

Los chinamperos, xochimilcas o chinampatecas salen a los canales a recoger el lodo o limo que existe en los suelos acuíferos, con una herramienta llamada cuero, y lo ponen en su canoa; lo llevan a su chinampa y con ese lodo crean un semillero, una cama angosta de lodo húmedo, que se divide en pequeños cuadritos de 3 a 5 cm aproximadamente cada uno, en donde van sembrando las semillas con sus manos hasta que germinan.

Los chinamperos hacen sus cultivos mediante la técnica del almácigo o chapín; las semillas tardan entre 15 y 20 días en germinar, absorbiendo los nutrientes del lodo, e inicia su crecimiento. Mientras las semillas crecen, los chinamperos abonan la tierra con abono de caballo, vaca o borrego, dejando las cosechas pasadas que se quedaron; usan compostas preparadas por ellos mismos y eso hace que la chinampa sea una tierra sumamente fértil. Una vez que el chapín creció, los chinamperos lo pasan a los surcos midiendo con las manos o con los pies la distancia que debe tener cada cultivo para su pleno desarrollo, y cubren con paja alrededor de la planta para evitar mancharla de tierra con el riego o la lluvia, y así generar más humedad para la misma. La planta alcanza su desarrollo entre un mes y seis meses según el cultivo.

En las chinampas se siembran hoy en día: maíz, frijol, calabaza italiana, calabaza bola, flor de calabaza, lechugas italianas, coles, nabos, brócoli, rábanos, verdolagas, quelites cenizos y quelites quintoniles, huazontles, arúgula, cebollín, espinacas, betabeles, cilantro, perejil, epazote morado y verde, elotes criollos o de colores, salvia, lavanda, romeritos y romero, acelgas, apios, albahaca, árnica, caléndula y una gran variedad de plantas medicinales.

También se siembran una gran variedad de plantas ornamentales en la zona, y todo prácticamente se vende en los mercados aledaños a Xochimilco.

## **Producción**

Una chinampa es capaz de producir en un año una gran cantidad de alimento para muchas personas; por ejemplo, un terreno de 10 mil metros es capaz de producir, en un año, alimento para 500 mil personas; si tan solo restauráramos el 7% de lo que existe actualmente, Xochimilco sería capaz de producir alimento por más de 30 años en la ciudad.

Algunos chinamperos ocupan solo abonos e insecticidas orgánicos o usan medios ecológicos para combatir plagas; sin embargo, sabemos que hay productores que mezclan productos químicos que dañan el ecosistema, y es por ello que es muy conveniente homogeneizar los conocimientos y prácticas agrícolas en todo Xochimilco.

## **De la chinampa a tu mesa**

Es por ello que se creó: “De la chinampa a tu mesa”. Dirigida por Ricardo Rodríguez, De la Chinampa es una comercializadora de productos naturales y artesanales como hortalizas y frutas, alimentos derivados de la leche y huevo de libre pastoreo que provienen de la zona de reserva ecológica de Cuemanco, Xochimilco y la zonas de la montaña a no más de 150 km a la redonda.

**Este proyecto tiene como objetivo fomentar la restauración de la zona de Xochimilco (considerada Patrimonio Cultural de la Humanidad) a través de la agricultura chinampera, la siembra tradicional y artesanal libre de pesticidas químicos. Se buscan prácticas más justas de comercio que beneficien a los Chinam-**

**peros, a los pequeños productores de estas zonas y el consumo local.**

### **Misión**

Regenerar y conservar Xochimilco, el patrimonio cultural de la humanidad, a través de nuestra iniciativa de desarrollo sustentable que consiste en obtener diferentes tipos de productos derivados de animales de libre pastoreo, frutas y vegetales para comercializarlos a un precio justo, considerando el valor del trabajo de nuestros Chinamperos y pequeños productores, su producto y las zonas donde se producen. Así mismo fomentar una conciencia y nutrición de calidad a nuestra sociedad.

### **Visión**

Ser una marca líder para los mexicanos y que tenga su denominación de origen, que además de apoyar la restauración ecológica de Xochimilco, integre a productores de diferentes regiones del país que están sembrando y cosechando de manera tradicional y libre de pesticidas.

Ser un apoyo para los productores que habitan en las zonas donde se desarrollan actividades de restauración del campo y la recuperación de la gastronomía mexicana, generando empleos e ingresos que favorezcan tanto a los productores como a la sociedad.

### **Valores**

- Respeto por las raíces y tradiciones mexicanas de las comunidades que viven y trabajan en el campo de nuestro país.
- Calidad y precios justos en nuestros productos ofreciendo siempre lo mejor a nuestros clientes y productores.

Compromiso con cada uno de nuestros clientes para entregar productos frescos a tiempo en la puerta de su casa, restaurante o tienda.

Al emplear las chinampas, método agrícola único en el mundo con más de mil años de antigüedad que data de la época prehispánica, nuestros agricultores respetan la ecología, conservan Xochimilco y benefician el abastecimiento de agua en la CDMX:

Esta manera de cultivar nuestras hortalizas y demás productos naturales es considerada artesanal, ya que prácticamente todo el proceso de siembra y cultivo se realiza de manera manual.

## FUENTES DE CONSULTA

- Ciudades Mexicanas Patrimonio Mundial. (s.f.). Obtenido de <http://ciudadespatrimonio.mx/xochimilco/patrimonio#.Wp3xgOjOXIU>
- Crónica Ambiental. (s.f.). Obtenido de <https://www.cronicaambiental.com.mx/df/xochimilco-contaminacion-irreversible/>  
De la chinampa [www.delachinampa.mx](http://www.delachinampa.mx)
- Entorno Turístico. (s.f.). Entorno Turístico. Obtenido de <http://www.entornoturistico.com/xochimilco-de-la-identidad-a-la-perdida/>
- Secretaría de Turismo de la Ciudad de México. (s.f.). EL TURISMO EN CDMX 2014- 2015. Delegación Xochimilco. Obtenido de <https://www.turismo.cdmx.gob.mx/storage/app/media/Estadisticas/Diagnosticos%20Turisticos%20Delegacionales/Delegacion%20Xochimilco%202015.pdf>
- UNESCO. (s.f.). <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/world-heritage/>

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.