

El campo de la Ciudad

Segunda parte

TEMA DEL MES



EDITORIAL

El campo de la Ciudad y el campo del país

El campo de la Ciudad de México es espejo del campo del país. La mayor parte de los chilangos vivimos en el área urbana igual que la mayor parte de los mexicanos viven en ciudades medianas y grandes; como la del país el valor de la producción agropecuaria de la capital no rebasa el 4% de la industrial y de servicios sumadas; los trabajadores agropecuarios son apenas algo más del 10 % del total nacional de laborantes mientras que en la Ciudad de México el porcentaje del trabajo campesino es aún menor. En la capital el pavimento, las banquetas, los comercios y las fábricas se han ido comiendo a los bosques y las siembras de la misma manera que el país urbano se ha ido tragando al país rural.

La tendencia es histórica y en cierto modo inevitable pero el modo en que se está dando es alarmante. El acoso y destrucción del campo por la ciudad es un impulso suicida pues en el campo están las fuentes de la vida. El necesario crecimiento de la economía no tiene por qué ser a costa de la ecología... pero lo ha sido y lo sigue siendo. Y si queremos seguir vivos habrá que parar ya la destrucción.

El que el entrevero entre la ciudad y el campo chilangos sea una suerte de modelo escala del entrevero ciudad campo nacional puede servirnos para entender el problema que comparten y las soluciones que demandan. Y es que si bien la tendencia ecocida y agrocida se presenta tanto en lo local como en lo nacional desde el arranque del presente siglo en la Ciudad de México se ha buscado cambiar el rumbo.

Cuando López Obrador ocupó la jefatura de gobierno del Distrito Federal y Claudia Sheinbaum encabezó la Secretaría de Medio Ambiente se hizo una Ley que mandataba la preservación del entorno natural y agrícola de la ciudad. Pero la Ley no fue suficiente para darle continuidad a las políticas, programas y acciones públicas orientadas a revitalizar al campo chilango de modo que tanto los bosques como la actividad agropecuaria siguieron decayendo.

Hace cuatro años, cuando Claudia Sheinbaum llegó a la jefatura de gobierno, el presupuesto para el campo chilango del año anterior había sido de 200 millones de pesos, dinero que en parte terminaba en los bolsillos de los líderes de las organizaciones clientelares. Claudia quintuplicó el presupuesto y los mil millones asignados llegaron íntegros a su destino: la conservación de los bosques y el fomento de la producción agropecuaria.

En el año 2000 desde la Secretaría de Recursos Naturales se prohibió la siembra de maíz transgénico en la ciudad, se desalentó el empleo de agrotóxicos y se impulsó la producción ecológica buscando dar más calidad a los productos agropecuarios sin

disminuir y aun aumentando la productividad. Hoy ya siendo jefa de gobierno Claudia creó un sello agroecológico propio de la ciudad con el cual se han entregado más de 200 certificados que al consumidor le garantizan que los productos son sanos y al productor le permiten obtener un sobreprecio.

Desde 2018 la Secretaría de Medioambiente y la Comisión de Recursos naturales y Desarrollo Rural de la ciudad trabajan en tres líneas, la que llaman *Cuautlán*, que significa lugar de árboles y se orienta a la preservación de los bosques, la que llaman *Centli*, que en náhuatl quiere decir maíz y se ocupa del fomento a la producción agropecuaria, y la que bautizaron como *Nelhuayotl*, que significa raíz, y busca la conservación y fomento del rico patrimonio biocultural de la ciudad.

El programa federal *Sembrando Vida* se replicó en la capital, aunque con cambios pues aquí muy pocos disponen de las dos hectáreas y media necesarias para acceder al programa de la de la Secretaría de Bienestar. El *Sembrando Vida* local es un apoyo adicional a quienes tienen tierras abandonadas para que vuelvan a trabajarlas; es un programa de recampesinización.

Semanas después de su toma de posesión como jefa de gobierno Claudia firmó un convenio de colaboración con 35 núcleos agrarios. En esa ocasión ratificó su convicción de que “no se puede planear nada en suelo de conservación si no es de acuerdo con los propietarios de las tierras” y se comprometió con ellos ha invertir en el campo mil millones de pesos, no solo ese año sino también los siguientes

Y la prioridad se ha mantenido en términos presupuestales de modo que en 2022 se destinó al campo el millón de pesos prometido más 90 mil para compensar la inflación. Pero la voluntad de una administración no es suficiente, de modo que el 27 de agosto, en San Francisco Tlalneptla, y ante un numeroso grupo de campesinos de Xochimilco Claudia Sheinbaum hizo un anuncio trascendente: “No podemos permitir que venga un gobierno de la Ciudad que no poye al campo como lo hacemos nosotros. Entonces hay que ponerlo en la Constitución”.

Al término de los aplausos que la interrumpieron, la jefa de gobierno continuó: “En otros sexenios se destinaron pocos recursos al campo. Entonces vamos a ver si incorporamos a la Constitución de la Ciudad de México que el campo que hay en la urbe y la conservación de los bosques siempre deben tener más recursos, y no menos”.

Los asistentes volvieron a aplaudir... y esta vez también lo hicieron Marina Robles, titular de la Secretaría de Medioambiente y Columba López directora de la Comisión de Medio Ambiente y Desarrollo Rural quienes con Claudia son las tres mujeres



**¡Habitantes del valle de México!
Vivid satisfechos, porque vuestro
suelo no cede a ningún otro, ya
se considere su abundancia de
inocentes aguas y víveres, lo benigno
de su temperatura o la hermosura
de sus contornos... ¿Qué felicidad
mayor puede haber en el mundo que
la de habitar en un lugar saludable
y bien servido de alimentos?
Pues este es el valle de México.**

Antonio de Alzate. Descripción
topográfica de México, 1790.

responsables de que la ética del cuidado impere en las políticas rurales de la ciudad.

Incorporar a la Constitución la obligación de cuando menos mantener en términos reales el monto de los recursos destinados al entorno boscoso y rural de la ciudad es reconocer que el cuidado del campo: de la naturaleza, de la agricultura y de la vida campesina es parte sustantiva de la política de bienestar que preconiza el gobierno de López Obrador: no hay 4T sin salud ecológica y soberanía alimentaria.

Y es particularmente relevante cuando el sexenio entra en un último tercio y tanto el presidente de la República como la jefa de gobierno comienzan a preocuparse por su herencia. Desde hace 25 años la izquierda gobierna la ciudad y desde hace 4 gobierna el país y hoy el campo es prioritario en ambas administraciones. La soberanía y autosuficiencia alimentaria son objetivos estratégicos por los que trabajan programas federales como *Sembrando vida*, *Producción para el bienestar*, *Precios de garantía*, *Fertilizantes*...

En 2019 se eliminó sesgo anticampesino y dependientista en lo alimentario que los gobiernos neoliberales habían impreso en las políticas rurales y desde entonces vamos avanzando por el rumbo correcto. Pero aún falta mucho: seguimos importando enormes cantidades de alimentos incluyendo maíz, trigo, frijol y arroz que son básicos, y lo hacemos a precios que la inflación globalizada, las sequías y la guerra en Ucrania elevan hasta los cielos. *Producción para el bienestar* que es un programa de transferencias monetarias tiene una vertiente de acompañamiento técnico orientada a la

transición agroecológica y la producción de biofertilizantes a la que el presidente de la República apostó para evitar que la reciente carestía alimentaria golpee demasiado a los más pobres -“Que tengan que comer quienes nos dan de comer”, dijo- pero aun son muy pocos los productores agroecológicos y su aporte a la seguridad alimentaria es limitado. La agroexportación va viento en popa y genera divisas, pero su expansión se sustenta en el despojo y su modelo tecnológico es predador. Los recursos públicos para el campo ya no son interceptados por los liderazgos de las organizaciones clientelares, pero tampoco han surgido organizaciones campesinas productivas que potencien el efecto de los programas gubernamentales...

En el campo falta mucho por hacer y es necesario mantener el rumbo. Por eso es importante lo que dijo Claudia en San Francisco Tlalneptla hace unas semanas: “No podemos permitir que llegue un gobierno que no poye al campo como lo hacemos nosotros”. El campo chilango es espejo del campo nacional y es vital que el espíritu y la visión con los que aquí se trabaja, que son los mismos que guían la política rural de López Obrador, se mantengan en el próximo sexenio... ¿Futurismo? Sí, futurismo, pero del bueno. •

A. Martha

El campo en la megalópolis, su reconocimiento y permanencia

Clemencia Santos Cerquera *csantos@liur-unam.com*

El campo en la CDMX

La megalópolis más grande de los Estados Unidos Mexicanos contiene la Ciudad de México (CDMX) que está dividida en dos zonificaciones, el suelo urbano (SU) y el suelo de conservación ecológica (SC). El SC corresponde al 59% del total del territorio de la CDMX, localizado en nueve alcaldías.

En las alcaldías del sur, y dentro del SC, se encuentra la zona rural de la CDMX o mejor conocida por sus habitantes como “el campo”. En él, se desarrollan diferentes actividades del sector primario como áreas agrícolas, agroforestales, forestales. En la actividad agrícola y agroforestal se cultiva principalmente maíz, amaranto, nopal, maguey y avena forrajera.

Las alcaldías que poseen una mayor extensión de áreas rurales y mayor actividad agrícola son Milpa Alta, Tlalpan, Tláhuac y Xochimilco, siendo la alcaldía de Milpa Alta la única con la totalidad de su territorio en SC. Aunque posee un fuerte arraigo por la tierra y gran participación en la producción agrícola, no evita los problemas generados a partir de los procesos de expansión urbana.

Las diversas acciones antropogénicas realizadas en el SC están afectando el fin por el cual fue decretado, siendo éste, el ofrecer los servicios ambientales que requiere la CDMX como recarga del acuífero, fijación de gases, efecto invernadero, regulación del clima, reservorio de biodiversidad, producción agropecuaria y rural, espacios con posibilidades de recreación, valores escénicos y culturales.

El estudio y análisis del impacto que ha tenido la expansión urbana al modificar el uso del suelo se apoya en los sistemas de información geográfica y la percepción remota, así como en las estadísticas oficiales proporcionadas por el INEGI, espacializando los resultados para su interpretación.

El reconocimiento

Los Sistemas de Información Geográfica (SIG) asociados con el procesamiento digital de imágenes de satélite y procesos estadísticos (que incluyen diagramas de caja, gráficos de dispersión, análisis de correlación, mapas, entre otros), ofrecen un gran potencial como herramienta para el estudio del comportamiento socio-territorial en el SC de la CDMX. De esta

forma, el aprovechamiento de los avances tecnológicos permite investigar sobre la estructura, tendencias y asociaciones de las variables para el entendimiento de los procesos de expansión y transformación del uso del suelo, agrícolas y agroforestales en este caso.

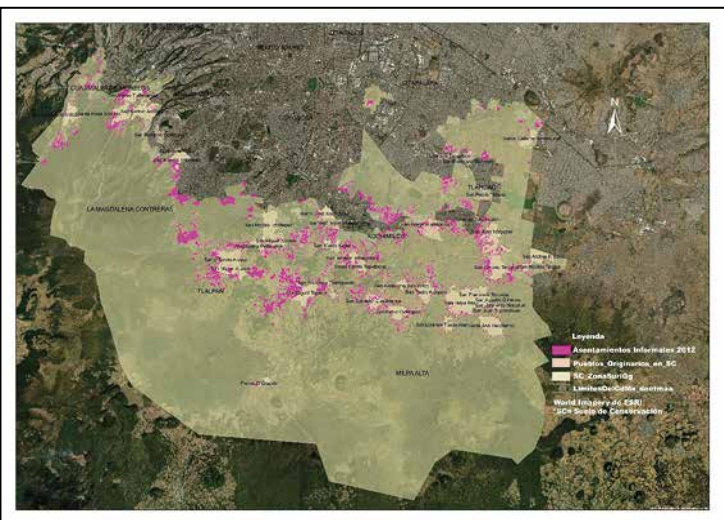
La zona rural de la CDMX no solo tiene áreas naturales protegidas, también contiene pueblos originarios que se rigen por usos y costumbres y presentan necesidades específicas de expansión urbana por parte de los ejidatarios, sus herederos y el desdoblamiento de las familias. Otro factor de impacto en el constante cambio del SC es producto del movimiento rural-urbano de habitantes procedentes de otros estados y de

los movimientos intraurbanos e interurbanos en busca de vivienda propia o segunda vivienda.

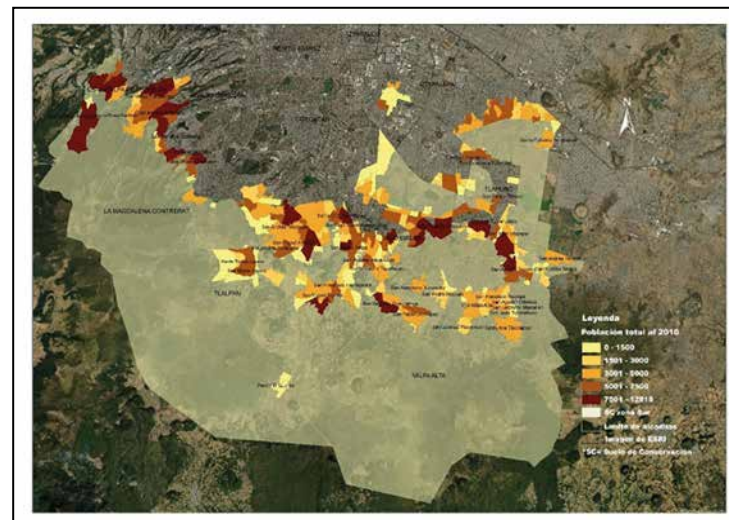
El SC y la actividad rural de la CDMX está en constante transformación, esto vinculado a procesos económicos, sociales y ambientales. Dibujando el territorio con asentamientos informales, reconocidos también como asentamientos humanos irregulares (AHI), los cuales están definidos por medio de construcciones localizadas en zonas no aptas, fuera de la normatividad urbana, fuera de los planes y programas vigentes.

En la Figura 1, se representan los polígonos de los AHI, evidenciando la fragmentación del territorio de los Pueblos Originarios de las alcaldías en SC. Históricamente la

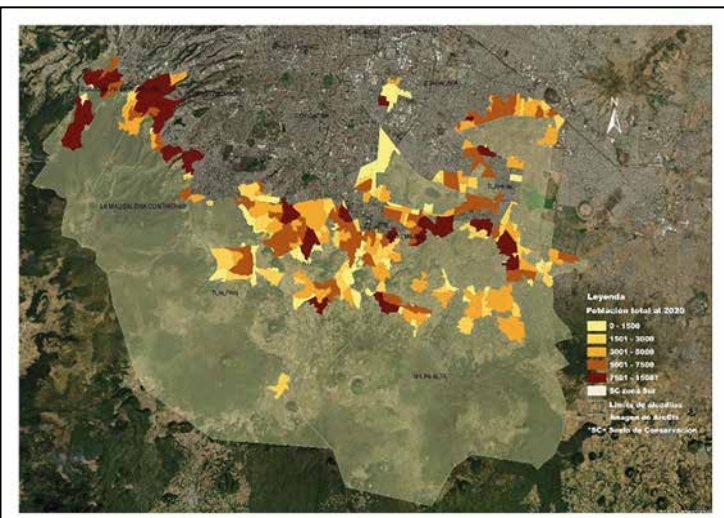
Alcaldías	Superficie decretada como SC* (ha)	Porcentaje de suelo de conservación por Alcaldía
Álvaro Obregón	2 735	30.90
Cuajimalpa de Morelos	6 593	81.40
Gustavo A. Madero	1 238	14.20
Iztapalapa	1 218	10.50
La Magdalena Contreras	5 199	78.70
Milpa Alta	28 464	100.00
Tláhuac	6 405	77.00
Tlalpan	26 077	84.50
Xochimilco	10 532	82.00
TOTAL	88 442	100.00



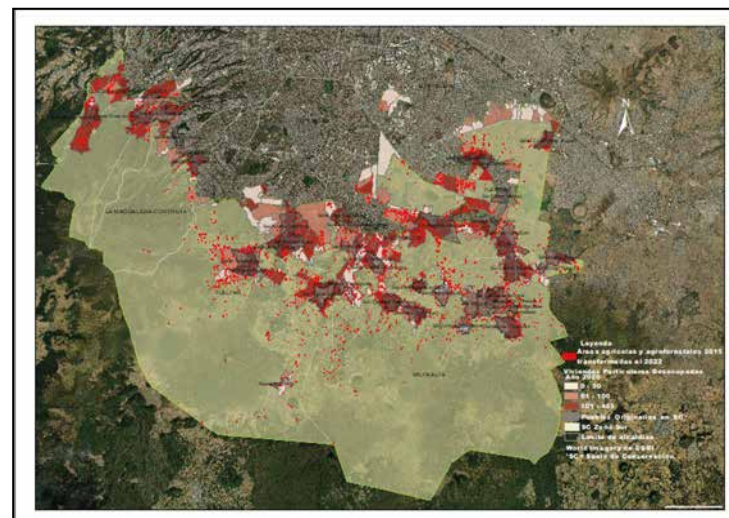
Distribución de los AHI y Pueblos originarios en Suelo de Conservación.



Mapa de rangos de población total en Suelo de Conservación, 2010.



Mapa de rangos de población total en Suelo de Conservación, 2020.



Áreas que sufren transformación en las actividades agrícolas y agroforestales del 2015 al 2022 en Suelo de Conservación.

CDMX extiende el SU mediante el proceso informal. En la actualidad, dicho crecimiento se ha incrementado sobre el SC, perdiendo áreas agrícolas, agroforestales y forestales, sellando el territorio que presta servicios ambientales de infiltración del agua e incrementando el problema de deslave en periodos de lluvia, generando inundaciones y afectaciones en SU. Otro factor importante es la pérdida de servicios ecosistémicos en el SC.

En la comparación de variables entre los años 2010 y 2020 sobre áreas geoestadísticas básicas (AGEB) con más del 50% en SC (290 y 293 polígonos respectivamente). En estas únicamente se incluyen AHI presentes en el interior de las AGEB definidas por la INEGI, dejando fuera del censo la mayoría de los AHI presentes en SC. Bajo las aclaraciones mencionadas, se obtienen los siguientes resultados: el crecimiento poblacional neto es de 142,098 hab., y corresponde al 12.46% (ver Figuras 2 y 3), se registra un decrecimiento de 4,249 personas en la población de 15 años y más, pero en adultos mayores de 60 años se incrementa en 46.2% con respecto al año base 2010, con una media promedio de escolaridad en 9.1 y 9.98 respectivamente; una disminución en el total de población sin derecho a servicios de salud de 441,120 hab., en 2010 a 357,842 hab. en 2020 y un incremento en la población económicamente activa de 178,423 más para 2020.

Transformación vs permanencia

La Figura 4 representa las áreas que han sufrido transformación en el SC de acuerdo con el análisis de imágenes de radar del satélite Sentinel 1 entre los años 2017 a 2022. Al realizar el cruce con las áreas de uso de suelo de vegetación que tienen actividades agrícolas y agroforestales para el año 2015, se calcula que 246.7 ha son las que se han transformado en el uso de suelo. La afectación, en la mayoría de los casos, se realiza hacia la generación de viviendas en el proceso de expansión urbana, que van formando corredores, fragmentando las zonas agrícolas y en general el ecosistema.

En la figura mencionada con antelación también se representa en tres rangos las viviendas desocupadas dentro de las AGEB, censadas al 2020. Es interesante observar la distribución de las zonas transformadas y la ocupación en el territorio de los AHI de la Figura 1, afirmando la fragmentación del ecosistema y la expansión del frente agrícola y urbano.

El lograr la permanencia del SC con actividades rurales sustentables, requiere de un gran esfuerzo gubernamental, por medio de acuerdos locales y apoyo de la academia para poder establecer lineamientos de uso acordes con el estado actual del territorio para lograr conservar y frenar el impacto del sellamiento del suelo que presta servicios ecosistémicos. •

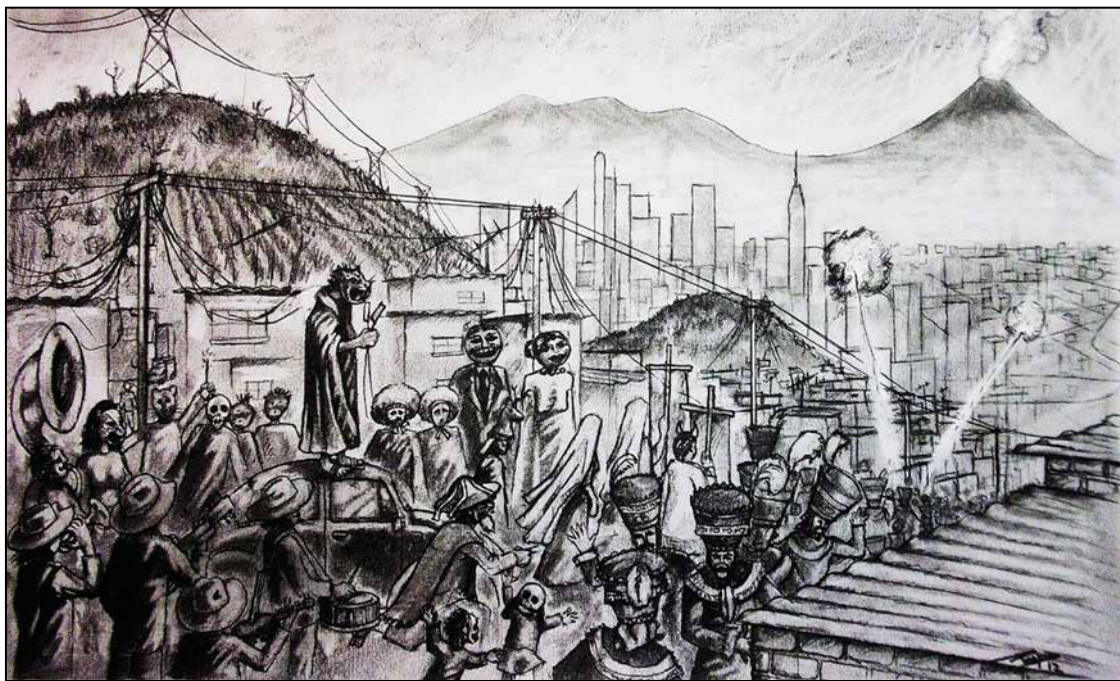


Imagen: Osiris Puerto

CIUDAD DE MÉXICO

Una ciudad con rostro campesino e indígena que se resiste a la vorágine urbana

Martha A. Olivares Universidad Autónoma de la Ciudad de México

La Ciudad de México es un territorio socio-histórico que ha tenido diversas modificaciones y usos que hoy la consolidan como una de las ciudades más pobladas a nivel mundial, sin embargo, vale recordar que la ciudad de México se conformó de manera particular, en una superposición entre lo rural y lo urbano, de manera que pese los intensos procesos de “modernización” por los que ha atravesado a lo largo de dos siglos, es una ciudad con un rostro rural y de diversidad cultural con identidades de los pueblos y barrios originarios (se tienen identificados más de 150 pueblos y barrios originarios), los cuales cuentan con una parte importante de su territorio y a la vez parte de lo ambiental-rural con lo que cuenta aún la ciudad.

En la Ciudad de México el gran proceso de crecimiento urbano y expansión exhaustiva se dio desde finales del siglo XIX y durante los posteriores SXX y XXI, principalmente sobre los pueblos y tierras existentes, los cuales fueron transformándose gradualmente en zonas habitacionales urbanas e industriales, encimadas en formas de organización rural con suelos fértiles y agrícolas; la modificación abrupta del paisaje fue el signo más evidente. Le siguieron el incremento demográfico y las

transformaciones en los patrones de reproducción de su población, tal fue el impacto al suelo rural-campesino, que hoy se tiene calculado la pérdida del 49% de los núcleos agrarios de los 93 que existían originalmente. Hoy en día, 59% del territorio de la Ciudad de México es rural, con suelos de conservación, agrícolas, ganaderos, bosques, cañadas, lagos y humedales, que son amenazados cotidianamente con el avance de la mancha urbana y la transformación del uso del suelo. Cabe mencionar que, en 2017 la CPCM estableció una tercera categoría: el suelo rural. Con base en la nueva clasificación y considerando que la superficie de la ciudad cambió, se observa que al año 2020 la superficie del suelo urbano ocupa el 42% del territorio, el suelo de conservación ahora ocupa 38% respecto del 58% que ocupaba en 1996, lo anterior porque se le resta el 20% que ocupa el suelo rural.

Es importante recordar que el proceso de conformación territorial de la primera parte del SXX estuvo marcado por dos proce-

sos: uno urbano y otro rural. El primero por la importancia de ser sede del núcleo de poder nacional hasta la fecha, la Ciudad de México es centro estratégico de la vida político-económica del país. El segundo agrario, pues la aplicación de la reforma agraria, producto de la revolución mexicana, se dio en el entonces Distrito Federal hacia la segunda década del siglo y se sabe que fueron de los primeros repartos, restituciones de la tierra que se hicieron a nivel nacional y muchos pueblos de origen indígena se convirtieron en sujetos agrarios con dotación de tierra, complejizando más las características de lo rural, lo étnico, lo agrario de los pueblos en la ciudad, lo que sin duda impactó y le dio un carácter peculiar al desarrollo territorial que tendría la ciudad a posteriori.

Esta doble identidad de la Ciudad de México (urbana y rural) ha provocado visiones políticas y de ordenamiento territorial que no terminan por abarcar los dos aspectos de manera integral, por ejemplo, tenemos por un lado el ordenamiento territorial ambiental y por otro el suelo urbano -aunque

la propuesta de Ordenamiento Territorial para la Ciudad de México, propone integrarlo, habría que ver los retos de este planteamiento-. Además de que la primacía urbana ha ido consolidando la idea de ciudad central-moderna donde las periferias como Álvaro Obregón, Coyoacán, Cuajimalpa, Magdalena Contreras, Tlalpan, Xochimilco, Milpa Alta, son sobrevivientes de la mayor parte del campo chilango y se ven permanentemente presionadas por la urbanización.

De acuerdo al INEGI, en la Ciudad de México, 25 mil 794 personas se dedican a actividades económicas del sector primario, 80% son hombres y el restante son mujeres. Se calcula que el tipo de propiedad más común en la Ciudad de México, en cuanto a número de predios correspondientes a tierras de cultivo es de propiedad privada (16,788.82 ha), sobre todo en las zonas chinamperas, pero en cuanto a superficie la más común es la propiedad comunal con 11,560.50 ha. La mayor parte se encuentra en suelo de conservación y en suelo rural. Los principales cultivos son de temporal, plantas de ornato y algunas hortalizas. Se destaca la producción de romeritos y de nopal, dentro de los primeros lugares a nivel nacional.

En la ciudad campesina también hay una ciudad indígena, pues ambas condiciones, según Armando Bartra, son las caras de la misma moneda. En los campesinos urbanos algunas de sus fiestas religiosas siguen marcadas por el calendario agrícola mesoamericano, sus formas de organización comunitaria están basadas en sistemas normativos propios de raíz indígena, y sus relaciones se caracterizan por la proximidad de parentescos. Su patrimonio cultural de saberes y praxis les ha ganado el mote de pueblos originarios, reconocidos actualmente en la constitución local en los artículos del 57 al 59. Algunos se dedican a producir el campo que no ha sido ganado por la ciudad, sobre todo, destaca la chinampa (sistema de producción agrícola prehispánica), la tierra agrícola en la zona de terrazas, en los bosques, subsistiendo creativamente entre la pervivencia de una cultura milenaria y la innovación, con todo y los problemas de agua, especulación inmobiliaria, disminución de áreas verdes o de valor ambiental. Destaca también en su quehacer la pluriactividad (combinación de actividades agrícolas con otras, por ejemplo, el comercio), como en ferias y exposiciones agrícolas y artesanales, plantas medicinales y medicina, turismo

alternativo y patrimonial, agricultura urbana y periurbana, etc.

Tal complejidad de la vida rural en la Ciudad ha llevado a implementar una serie de programas y políticas que han tratado de atender sus particularidades. Destacan la SEDEREC (Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades) 2015-2018, la cual tenía como objetivo el fomento de las actividades agropecuarias y el respeto de los derechos e inclusión social de las personas indígenas migrantes y habitantes de pueblos y barrios originarios, destacando el impulso a la actividad agrícola. Si bien esta Secretaría trató de integrar la doble identidad del campo chilango rural-étnico, lo cierto es que los alcances en términos tanto presupuestales como de derechos eran limitados.

También destaca la Secretaría de Pueblos y Barrios Originarios e Indígenas Residentes (SEPI), cuando en 2018, la jefa de Gobierno de la Ciudad de México anunció la desaparición de SEDEREC y la creación de la SEPI, en la supuesta correspondencia de la Constitución local para el reconocimiento de derechos de la diversidad cultural. La SEPI tendría como responsabilidad: “establecer y ejecutar políticas públicas y programas en favor de pueblos y barrios originarios y comunidades indígenas residentes, promoviendo su visibilización y dignificación, como sujetos colectivos de derecho, garantizando su legítima participación política mediante el diseño y la ejecución de consultas indígenas”. De esta manera se anunciaba la separación de lo rural y lo étnico, pasando el tema de la conservación a la Secretaría de Medio Ambiente y los temas en materia de desarrollo rural a cargo de la CORENADER (Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural), desde donde se regularán y fomentarán acciones en materia de manejo integral y sustentable del suelo de conservación, territorios forestales, producción, cultivo y manejo de los ecosistemas de la Ciudad de México. Si bien, esta división implicaría una especialización y fortalecimiento de atención a las necesidades de los actores rurales de la Ciudad de México, lo cierto, es que su división a veces deja fuera algunos aspectos de mayor integralidad en cuanto a su complejidad de identidad étnico-rural. Además, la consolidación de participación política en los pueblos no ha logrado concretarse para avanzar hacia una ciudad pluri-cultural como marca el artículo 2 de la Constitución local.

Con todo, la ruralidad chilanga resiste en la praxis, en sus campesinos, en sus pueblos originarios, su cultura y autonomía, en seguirse colando para hacerse visibles en políticas públicas, programas y visiones que no terminan de comprender su persistencia en la vorágine de concreto. •

Esta doble identidad de la Ciudad de México (urbana y rural) ha provocado visiones políticas y de ordenamiento territorial que no terminan por abarcar los dos aspectos de manera integral.

El campo en la Ciudad de México



Entre el cielo. Nicolás López López

Laura Flores

Cuando uno habla de la Ciudad de México, el imaginario colectivo nos remite a las grandes construcciones que impactan a la vista en calles como la avenida Reforma o que te remontan a la existencia de un pasado indígena al que la mayoría no quiere ver en el presente; el Zócalo. Pero en la Ciudad de México, de acuerdo con la información de las autoridades ambientales, tres cuartas partes del territorio es suelo de conservación y éste, a su vez, pertenece a quienes están asentados allí, los pueblos originarios. Resisten en estos territorios prácticas campesinas de siembra, cosecha y conservación de semillas nativas, así como el cuidado y defensa de la biodiversidad que los alberga. Aquí, la tierra, la milpa y los seres humanos son una cosa interdependiente.

Los ejidos y comunidades de la Ciudad de México mantienen cultivos emblemáticos de la vida culinaria en la Ciudad, en las celebraciones más importantes se encuentran sobre las mesas el romero, el nopal, el amaranto, la flor de nochebuena, el cempaxúchitl y productos propios de la milpa.

La milpa, hoy reconocida como un sistema muy avanzado de producción alimentaria de origen prehispánico, sigue siendo la piedra angular de la producción familiar y de la tenencia de la tierra colectiva. La producción resultante satisface primero el auto-consumo y los casos de pequeños excedentes se destinan al consumidor local.

Aquí, la globalización del mercado ha tenido efectos de gran calado, al grado de despla-

zar los pequeños excedentes. El insaciable mercado de la Ciudad ha sido tomado por las grandes corporaciones de "alimentos", modificando artificialmente los hábitos de consumo hasta el grado de pretender homogeneizar los paladares. Dichas corporaciones, mediante técnicas de comunicación masiva, "bombardean" a diario a

los consumidores presas de los aparatos de comunicación y del ritmo tan agitado de la ciudad.

La modificación de los hábitos de consumo ha tenido un impacto profundo en la producción nacional, pero sobre todo en la producción de micro y pequeña escala. Así, los productos asociados a la milpa como los quelites, quintoniles, verdolagas, vinagreras, chivitos, huahusontle o la flor de cala-

baza, las guías de la calabaza, los cocoyoles, el huitlacoche, además de pequeños animales comestibles como la tuza, han sido sustituidos por una dieta muy pobre e industrializada.

Hay en los pueblos de origen indígena en la Ciudad de México, un gran acervo de conocimientos culinarios que han demostrado científicamente sus propiedades nutricionales y de sostenibilidad ambiental basados en la producción del sistema milpa. La cosmovisión de estos pueblos ha permitido que hoy en día resistan a los embates del libre mercado que tiende al monocultivo y al uso de productos químicos para mantener una producción mediana, pero altamente lucrativa. La visión de los integrantes de estos pueblos ha permitido salvaguardar la biodiversidad de los ecosistemas porque sus prácticas y conocimientos están asociados íntimamente a su identidad cultural y a su forma de entender el espacio en el que se desarrollan.

El avance progresivo e intensificado de la urbanización en los territorios de los pueblos originarios alerta a sus habitantes. Saben que la pérdida del territorio, de su territorio, al poco tiempo volverá la vida precaria, al grado de la pobreza alimentaria. Sin embargo, a pesar de las circunstancias actuales, resisten, observan con preocupación a la urbe y vuelven la mirada a sus tierras, a sus bosques, a la milpa y allí, dulcemente saborean el maíz tierno y jugoso del elote, el aroma de la tierra mojada por la lluvia y la paz que llena los corazones al mirar el paisaje boscoso y limpio. •

La milpa, hoy reconocida como un sistema muy avanzado de producción alimentaria de origen prehispánico, sigue siendo la piedra angular de la producción familiar y de la tenencia de la tierra colectiva.



Josefina Rodríguez Gonzaga en zocolozacatl, San Miguel Xicalco. Laura Flores

La Jornada *del campo*

Suplemento informativo de La Jornada

17 de septiembre de 2022
Número 180 • Año XIV

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra
Coordinador

Enrique Pérez S.
Sofía Irene Medellín Urquiaga
Milton Gabriel Hernández García
Hernán García Crespo

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Publicidad
jornadadelcampo@gmail.com

Diseño Hernán García Crespo **CAJA** TIPOGRÁFICA

La Jornada del Campo, suplemento mensual de *La Jornada*, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuitláhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, alcaldía Azcapotzalco, Ciudad de México. Tel: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título *La Jornada del Campo* número 04-2008-121817381700-107.

twitter.com/jornadadelcampo
facebook.com/La Jornada del Campo
issuu.com/la_jornada_del_campo

OPINIONES, COMENTARIOS Y DUDAS
jornadadelcampo@gmail.com



Imagen de portada: Iván Gómez César Hernández

El campo en el sureste de la Ciudad

Juan Carlos Loza Jurado Contraviento AC acontravientoac@gmail.com

El imaginario social, por muchas causas explicables, ha otorgado un carácter netamente urbano a la capital del país. Sin embargo, no existe nada más alejado de esa realidad; la ciudad tiene campo y produce. De manera particular las poblaciones, como las milpaaltenses, han fincado parte de su desarrollo en actividades agrícolas y han encontrado algunos beneficios en la ciudad, aunque a veces no han sido mutuos ni proporcionales, al estar cohabitando con una urbe, un “monstruo de concreto” que dilapida bienes y servicios ambientales que le son consustanciales a las comunidades campesinas.

Milpa Alta, situada al sureste de la Ciudad de México, provee alimentos producidos o agro transformados en uno de los territorios agrícolas más grandes en la capital. Con poco más de 27 mil hectáreas de extensión, cuenta con zonas boscosas y agrícolas distribuidas en

ejidos y comunidades agrarias con régimen de tenencia comunal. Nueve pueblos comuneros poseen casi la totalidad de la demarcación territorial. Es la alcaldía menos poblada en toda la ciudad con 152 mil habitantes.

La producción agrícola de los pobladores de Milpa Alta se distribuye, principalmente, en el cultivo del nopal-verdura, así como del cultivo en menor escala de maíz, avena forrajera, haba, frijol, papa y zanahoria. Otros productos que se destacan son el mole, pan tradicional, carne de bovino y cerdo, fresca o preparada en la tradicional barbacoa y “carnitas”. Todo ello distribuido en mercados populares, tianguis o mercados sobre ruedas, tiendas comerciales, puntos de venta fijos o semifijos de la ciudad y zonas conurbadas.

A dos años y meses del inicio de la pandemia, la recuperación económica de los milpaaltenses no termina de “normalizarse”, debido a que para el sector campesino resulta complicado.

El incremento de las actividades en las fuentes de distribución, comercialización y consumo para los productores, avizora tiempos mejores, o menos peores. La crisis sanitaria mostró una vez más la capacidad “resiliente” del campesinado dedicado al cultivo.

El incremento de las actividades en las fuentes de distribución, comercialización y consumo para los productores, avizora tiempos mejores, o menos peores. La crisis sanitaria mostró una vez más la capacidad “resiliente” del campesinado dedicado al cultivo. Por ejemplo, de nopal-verdura, cuya producción anual hasta el año 2020 alcanzaba las 209 toneladas anuales (SIAP, 2021), ubica a Milpa Alta como el segundo productor a nivel nacional.

Este producto agrícola, de manera tradicional, halla su principal mercado en el Centro de Acopio local y en la Central de Abastos de la ciudad, que como se consignó en las noticias nacionales, fue uno de los centros de contagio al inicio de la crisis sanitaria y cuyo hecho develó que los productores, de por sí ya expuestos a las diferentes crisis (meteorológicas o de mercado) debían, porque no había opción, enfrentar los riesgos sanitarios para garantizar el abasto alimentario. En este caso del nopal-verdura, para la población y por tanto, de la subsistencia cotidiana de las propias familias campesinas.

La pandemia, punto de inflexión para el mundo actual, ha obligado a los milpaaltenses a la búsqueda de estrategias para complementar, diversificar o reconvertir su producción, y así, mantener los exiguos ingresos agravados por el retraimiento del mercado. Asimismo, la población también se vio obligada a buscar opciones no agrícolas dentro o fuera de la demarcación, ya fuera de manera temporal en trabajos informales y sin seguridad social. Además de echar mano de la solidaridad y

los ahorros familiares, o incluso del endeudamiento para la sobrevivencia.

Estrategias como la adecuación al mundo interconectado para hacer entrega del nopal-verdura de manera diaria, semanal o en puntos intermedios. La agro transformación artesanal para evitar la pérdida de la producción primaria y su procesamiento en alimentos preparados a base de nopal (nopales en salmuera, mermeladas, deshidratados, panificación o elaboración de diversos platillos “al día”). Además del complemento en la venta de productos no agrícolas, han sido las diferentes adaptaciones para sortear y hacer frente a las diversas vulnerabilidades que enfrenta esta sociedad, fundamentalmente rural.

Sin embargo, este efecto de generar nuevos productos agro artesanales, obliga a buscar nuevos mercados enfrentando la enorme competencia de los productos agroindustriales, los cuales acaparan no solo las estanterías comerciales, sino que además van acompañadas de una mercadotecnia a la que los campesinos y sus productos se enfrentan con gran desventaja, aun cuando muchos de ellos superan en calidad y con menor precio a los de los grandes consorcios alimentarios.

Asimismo, la incipiente reconversión de una agricultura convencional hacia una producción con prácticas agroecológicas aún enfrenta no solo resistencias locales “porque no es pagado el trabajo invertido”, sino también requiere de la revaloración de la población urbanita por consumir, a precio justo, la diversidad de productos del campo milpaaltense.

La producción y distribución del nopal-verdura es apenas la punta que señala los retos y desafíos que afrontan los campesinos, con base en la cual se puede también hacer el ejercicio de imaginar las dificultades que enfrentan el resto de las actividades rurales de Milpa Alta.

Agua, paisajística, reservas territoriales “verdes”, zonas de amortiguamiento contra la contaminación ambiental, etc. Son bienes comunes producidos socialmente en estas tierras al ser mantenidas con una vocación agrícola o forestal. Sin embargo, si no se combate la infravaloración histórica hacia estas poblaciones y sus prácticas, las actividades en el agro ciudadano cada vez estarán más amenazadas por los diferentes “cercaamientos” que históricamente han enfrentado como lo son; el avance de la urbanización y la especulación inmobiliaria sobre los territorios rurales, y con ello, la puesta en riesgo de la vida humana y no humana en la capital. •



Campo milpaaltense. Juan Carlos Loza Jurado

AGENDA RURAL



UNA RETROSPECTIVA HISTÓRICA GLOBAL HASTA EL PRESENTE

Pueblos originarios: resistencia para vivir y defender los territorios rurales en Santa Ana Tlacotenco

David Silva Galeana Presidente del Comisariado Ejidal de Santa Ana Tlacotenco (2018-2021) ocomiztin@gmail.com

“Se yergue el amanecer, ya canta el pájaro *centzontli*. Alrededor de Tlacotenco los picos de los montes semejan las cuentas de un collar de jades en el cuello de una bella princesa. Las amas de casa se apresuran a preparar el desayuno para los que enseguida saldrán a los campos, a las milpas o a la montaña. Una tenue nube azul de humo se mece sobre los techos de las casas al compás del concierto matinal que entonan los pajarillos. Los que han ido a recoger el aguamiel montados en ancas sobre sus bestias y con su carga dulce y empalagosa colgada del lado derecho del fuste regresan a sus casas y se disponen a hacer una nueva tarea. A donde se desparra la claridad, los montes *Ayohquemmitl* y Dos Cerros lucen una corona de luz que nuestro padre el sol ha puesto sobre sus sienas. En todos los hogares ya abren sus corolas las fogatas cual ramos de flores amarillas y rojas. Sobre el metate se oye el suave golpear de las manos de las mujeres que hacen las tortillas y las cocinas se inundan con el aromático olor del atole amarillo”. Así, el premio “*Nezahualcoyotl*” de 1994, oriundo de Tlacotenco, Librado Silva Galeana, dejó correr de su pluma la descripción de las labores cotidianas del campo.

No es una casualidad que nuestros hermanos de los pueblos originarios de América piensen en forma similar que los de otras latitudes, en su relación del hombre con la naturaleza. Y un rasgo principal de nuestros pueblos indígenas es su larga presencia en un territorio determinado, como se muestra el problema de límites, en el libro *La historia tolteca-chichimeca*, desde hace muchos miles de años para no caer en una imprecisión, pues para el libro, *La memoria biocultural*, va de los tres mil a los sesenta mil años. Esto prueba que nuestros tatarabuelos algo debieron aprender bien de la

naturaleza y su relación con ellos mismos y nos lo dejaron como legado. A fin de cuentas eso es la cultura, el producto de la relación del hombre con la naturaleza. Lo curioso es que casi todos los pueblos, para no decir que todos,

hablamos de “nuestra madre tierra, nuestra madre naturaleza”, en la que hay una regla de vida para nuestros tatarabuelos nahuas, es el “*cualli tinemizqueh*”, “buen vivir”, estar en equilibrio con lo que nos rodea, como plantas y animales.

Cercana a esta región está la población de *Tecomitl*, donde se



Se muestra a un niño, a quien se le está enseñando a buscar hongos.



Trampa ancestral, para atrapar tuzas.

da la lucha por problemas de territorio entre los *chalcah* (de Chalco) y los *momoxca* (de Milpa Alta), y que se muestra en el *Códice de Malacatepeque*, escrito en 1547. Este rodeo, sólo para hacer preponderante el pensamiento de nuestros abuelos, somos parte de la tierra y ella es parte de nosotros, todos somos una familia, razón por la que nos enseñaron a tener siempre la idea de cuidarla, y a la naturaleza. Porque para nuestros padres indígenas todos los seres compartimos el mismo aliento, el animal, el árbol, el hombre, todos respiramos el mismo aire. ¡Qué sistema tan maravillosamente cooperativo! Plantas, animales y los humanos que inhalamos mutuamente las exhalaciones de los demás, una especie de resucitación mutua que nos han enseñado en la escuela, pero que lo aprendimos antes de nuestros padres y abuelos. Aunque esta enseñanza ya no se está dando a las nuevas generaciones.

¿Qué sería de los seres humanos sin los animales? ¿Qué será de nosotros si extraviáramos nuestra memoria? Desde la antigüedad hasta nuestros días la integridad territorial en Tlacotenco, como en toda la Alcaldía, quedó conformada en la propiedad comunal, aspecto que se va configurando desde antes del periodo colonial, una posesión colectiva de la tierra y su historia que han configurado a la vez una identidad cultural muy particular para los habitantes más rurales o exiguos de urbanismo, de la capital. Tlacotenco y Milpa Alta, así como casi todos los pueblos que la conforman, es una comunidad con tradición ancestral y de origen indígena. Como lo comenta Juan Carlos Loza, este territorio ha sufrido los mismos destinos que la mayoría de los pueblos indígenas, el embate del neoliberalismo desde hace décadas hacia el campo mexicano.

Somos testigos ahora que ya los jóvenes no quieren trabajar los terrenos porque no son rentables, el campo “ya no deja ganancia” comentan. El neoliberalismo ha impuesto caminos que no son propios, y el mercantilismo como su punto de partida ha ocasionado que hasta el maíz del que éramos grandes productores se compre a los E.U. Pero la resistencia de seguir con la costumbre de producir en el campo por causas de la crisis que estamos viviendo, se deja notar en un sustancial renacimiento del trabajo, he visto cómo bastantes terrenos que ya no eran sembrados están siendo limpiados y roturados, preparándolos para la nueva maternidad, para el nuevo parto. Los apoyos gubernamentales de nuestro presidente que por medio de la CORENADR se están dando a las comunidades y están apoyando en fijar los ojos por los caminos que un día nos trajeron nuestros padres y abuelos. Que estos apoyos estén bien encaminados o no, sería cuestión de otra entrega a este diario.

Por el momento baste decir que Tlacotenco, así como los pueblos de la Alcaldía y las formas de enfrentar sus problemas de desarrollo, cuya estructura se basa en el territorio comunal, representa una condición esperanzadora en problemas como el ambiental o el cultural, para dar dos ejemplos preponderantes en la actualidad. Tlacotenco, aprovecha del monte comunal, sus tierras, sus yerbas y plantas medicinales, su madera, que aún hoy muchas familias la utilizan como leña para hacer fuego en el *tlecuil* y hacer los alimentos, para hacer carbón y cortar vigas para sus casas, y que, desde hace no mucho tiempo se ha convertido en robo atroz para la tala del monte. Por el lado ambiental, en el Ejido de Tlacotenco, la CORENADR está apoyando, nuevamente, a mejorar el hábitat y preservar la integridad de las tierras. Promoviendo el desarrollo integral y equitativo del sector del campo, incrementando el bienestar de la población. Se está fomentando el cuidado y la conservación de los recursos naturales, así como su aprovechamiento racional, a fin de preservar el equilibrio ecológico, frenando y revirtiendo la deforestación, eso que estamos olvidando en las nuevas generaciones.

Esta singularidad de construcción del territorio, que se ha presentado sobre la posesión de la tierra, y esta historia larga que llega hasta nuestros días, ha enseñado a nuestros padres y abuelos a cohabitar, vivir y resistir al lado de la gran ciudad que un día fue nuestra antigua Tenochtitlan.

En este contexto mundial de la globalización que ha venido transformando las fisonomías culturales, tratando de imponer lenguas y asesinar a las minoritarias culturas y formas de vivir rurales, transformando la mentalidad de los jóvenes, imponiendo formas extrañas de ser, vivir, identidades distintas, estilos de vida y modos de consumo nuevos en comunidades rurales. Frente a todo esto, el régimen comunal que le fue reconocido a esta región desde 1529, como lo dice Roberto Bonilla, sigue siendo funcional en el presente, los derechos no han sido modificados, a pesar de las fuertes disputas legales y sociales de las que ha sido objeto.

Estamos en riesgo de perder y olvidar lo que nos enseñaron nuestros padres y abuelos, si olvidamos su legado perderemos nuestra cultura, nuestras formas de ser, nuestras costumbres y tradiciones, nuestra identidad. No permitamos que se extravíen nuestros corazones y se pierda nuestra alma. En la *Crónica Mexicoyotl* hace más de quinientos años se asentó lo siguiente: “nunca se perderá, su historia, su pensamiento, nosotros hijos de ellos, lo vamos a decir, a quienes todavía vivirán, habrán de nacer”. •



Fotografías facilitadas del archivo del Pueblo de Xoco.

Xoco: un pueblo originario atrapado en la Ciudad

Arturo Aparicio V. Abogado por la Universidad Nacional Autónoma de México con estudios especializados en derechos de pueblos originarios

Xoco es un pueblo originario ubicado en la Alcaldía Benito Juárez de la Ciudad de México, por sus características históricas y culturales le son aplicables los derechos de los pueblos indígenas, a pesar de esto, las diversas autoridades han violado sus derechos al aprobar e imponer diversos megadesarrollos que tienen un impacto significativo en la vida cultural, social, económica, política y territorial de Xoco.

Es importante señalar que Xoco es un pueblo con antecedentes teotihuacanos y mexicas. Durante la conquista y la colonización interna, el territorio de Xoco se convirtió en una hacienda, posteriormente pasó a ser ejido y después, por resolución presidencial, se privatizó, respetando sólo una fracción de tierras a favor de los originarios del pueblo para que mantuvieran sus viviendas.

A mediados del s. XX, Xoco contaba con un río, pozos de agua y campos de cultivo, pero debido a los diversos procesos de urbanización el pueblo perdió todo esto. A la fecha conserva un panteón, un templo que data del s. XVII (Capilla de San Sebastián Mártir Xoco), callejones, ciudades perdidas, parques, calles, comercios tradicionales, escuelas, viviendas de originarios, así como sus fiestas y tradiciones.

Procesos de urbanización

Xoco cuenta con una ubicación privilegiada en la Ciudad de México, razón por la cual es muy atractivo para el sector inmobiliario. Desde 1950 y hasta la fecha, Xoco ha sufrido en su

territorio varias olas de urbanización, por ejemplo, el río que tenía se entubó y convirtió en la actual avenida Río Churubusco, de igual forma, se construyeron diversos complejos públicos y privados de grandes edificios, como el Centro Bancomer, la Cineteca Nacional, Radio IMER y la Plaza Centro Coyoacán. Sin embargo, en las última dos décadas, el territorio del Pueblo de Xoco ha sufrido el proceso de urbanización más agresivo de su historia con la construcción del Centro Cultural Roberto Cantoral, la plaza comercial Patio Universidad, los edificios City Towers y principalmente el gran depredador Mítikah, un proyecto de rascacielos y zona comercial absurdamente denominado “Ciudad Progresiva / Ciudad Viva”.

El proyecto Mítikah, a cargo de Fibra UNO y Banco Actinver, llegó en 2008 con el emblema de construir el rascacielos más alto de Latinoamérica. A la fecha, el proyecto Mítikah, ha transformado significativamente el territorio de Xoco a su conveniencia, a través de la modificación de las calles públicas, la construcción de varias torres y las afectaciones que trae su torre con más de 65 pisos.

Mítikah ha conseguido la complicidad de las autoridades, y con esto, un control casi absoluto del territorio de Xoco, tan grande que las donaciones de terreno, medidas de mitigación, mejora y de integración, que por ley corresponden, se han hecho a beneficio del mismo proyecto y no del pueblo de Xoco. En contubernio, las autoridades han permitido la tala de más de 80 árboles y la modificación estructural y des-

plazamiento de la calle Real de Mayorazgo para ser privatizada y convertida en un gran patio del centro comercial que le permite extender el proyecto.

Resistencia a la extinción

El desarrollo urbano discriminatorio a gran escala ha impactado negativamente a los originarios de Xoco, ya que se han incrementado dramáticamente los prediales de las viviendas, se ha creado incertidumbre jurídica sobre sus predios, ha incrementado el costo de vida, ha empezado a escasear el agua, han incrementado las desigualdades, hay mayor marginación y pobreza en el pueblo, se han visto expulsados y obligados a vender y migrar a otros sitios, las fiestas religiosas y culturales han sido discriminadas por parte de los nuevos residentes, se ha coartado el poder de decisión del pueblo y

se ha dividido al pueblo a través de dádivas clientelares, promesas engañosas y amenazas por parte del “cártel inmobiliario” que tiene presencia en el pueblo.

A pesar de esto, el pueblo de Xoco ha resistido en su territorio a lo largo del tiempo, a través de su cultura y organización social. En los últimos años, el pueblo ha ido redefiniendo sus mecanismos de resistencia, una muestra de ello es la reconstitución de su organización política con la conformación de la Asamblea Ciudadana del Pueblo de Xoco (Asamblea de Xoco).

A partir de febrero de 2021, la Asamblea de Xoco, por primera vez decidió emitir una Declaración General de su organización y llevar la batalla por sus derechos a tribunales, ya que los casos tenían denuncias, pero no juicios.

El caso más significativo en el que actualmente Xoco tiene la pelea contra el Proyecto Mítikah, se encuentra en un amparo promovido a finales del 2021 contra la modificación impuesta de su calle Real de Mayorazgo, donde se encuentran vestigios de una aldea teotihuacana que son parte de la historia de Xoco. Dicho juicio, a la fecha, no cuenta con una resolución final, sin embargo, en su momento el Poder Judicial de la Federación (PJF) se deberá pronunciar sobre si a Xoco se le violaron o no sus derechos como pueblo originario. En caso de obtenerse una resolución favorable, las autoridades estarán obligadas a restituir los derechos afectados al pueblo originario de Xoco.

La contraofensiva y significado de la lucha de Xoco

Gracias a la organización política, social y jurídica de Xoco, el pueblo ha conseguido que el PJF admita: 1) a proceso la demanda, 2) la calidad de Xoco como pueblo originario, 3) la representación legal de la autoridad legítimamente electa por el pueblo de Xoco, y 4) de forma provisional, una medida cautelar consistente en la orden de frenar

los trabajos de construcción no autorizados por los originarios dentro del pueblo de Xoco.

Debido a lo anterior, el “cártel inmobiliario” -grupo en el que se encuentra Mítikah de común acuerdo con el gobierno- han trazado una estrategia de contraofensiva que busca minar los derechos de Xoco como pueblo originario, lo que ha ocasionado que de forma irracional el PJF retirara la medida cautelar brindada a Xoco sobre la suspensión de obras de construcción. Mítikah ha buscado confundir y persuadir a la sociedad en general, a los habitantes de Xoco y a los impartidores de justicia, principalmente a través de la Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México (SEDEMA) y la Secretaría de Pueblos y Barrios Originarios y Comunidades Indígenas Residentes de la Ciudad de México (SEPI).

Por un lado, SEDEMA ha utilizado recursos para generar un grupo de choque violento al interior del pueblo para dividirlo, generar una aceptación hacia Mítikah, o bien, resignación o actitud de derrota. Y, por otro lado, la SEPI ha emitido un oficio en el que arbitrariamente desconoce que Xoco tiene derechos como pueblo originario, señalando particularmente que no tiene territorio por ser un “pueblo urbanizado” y que tampoco le es aplicable el derecho a la consulta. Por si fuese poco, la SEPI busca el desconocimiento del mayor número de pueblos originarios de la Ciudad de México, publicando a finales de mayo de 2022 una convocatoria para constituir un “Registro” que condiciona abusivamente la calidad de pueblo originario para que no se puedan ejercer los derechos de forma amplia. Tal situación ha obligado a Xoco, junto con otros pueblos, a llevar sus casos también a tribunales.

A pesar de los retos del caso, Xoco tiene esperanzas de obtener varios triunfos, ya que cuenta con sus propios logros, la normativa le favorece, hay elementos que le brindan la razón al pueblo (en términos jurídicos y sociales), y en los últimos años, su estructura organizativa y la de sus aliados, los pueblos de la Ciudad de México, se ha visto fuertemente fortalecida a través del “Frente por la Defensa de los Derechos de los Pueblos y Barrios del Anáhuac”.

Finalmente, es importante poner atención al caso de Xoco, ya que es un modelo de resistencia y defensa legal en contra de proyectos de urbanización a gran escala que está destapando el actuar y los patrones de la autoridad en conjunto con el “cártel inmobiliario” e intereses privados, lo cual abre la puerta a reflexionar y trazar opciones de soluciones para los pueblos urbanizados que se resisten a la extinción; por esto, su lucha es un ejemplo de sobrevivencia de un pueblo originario frente al crecimiento de la Ciudad. •



Fiesta del pueblo, 2018. Ramírez, O.

Religiosidad en los pueblos originarios de la Ciudad de México



Fabiola Mora Rosales Antropóloga

Cuando uno circula en ciertos espacios de la ciudad como Coyoacán, Iztapalapa, Tláhuac, Xochimilco, Milpa Alta, por mencionar algunos, es común que el tráfico se pare y se escuche la pirotecnia acompañada de música, mientras los danzantes y la procesión son acompañados de alguna figura católica. Sonidos e imágenes poco comunes para quienes vivimos la cotidianidad en la parte central de la ciudad.

Es frecuente salir o entrar por Morelos y tener que parar por alguna procesión, encontrar peregrinaciones por Calzada de Tlalpan u otras vías de la ciudad. Nunca falta la inconformidad de los automovilistas quienes piden que se liberen las vías de tránsito provocando una serie de conflictos con los creyentes, o quienes se sorprenden cuando conocen a alguien que viene de algún pueblo del sur y se hace algún comentario sobre lo fiesteros que son.

La historia de la Cuenca de México y su etnografía son poco co-

nocidas, ya que existen vacíos en el sistema educativo que hace invisible la diversidad cultural de la ciudad en la que vivimos, cómo se fue urbanizando y cuáles han sido sus cambios en el tiempo.

Es muy real el título del libro del Dr. Andrés Medina *La memoria negada de la Ciudad de México*, debido a que hasta hace unos 20 años se ignoró a los pueblos originarios que la fundaron y que habitan territorios que dan servicios ambientales y otros a la ciudad. Hoy en día se han vuelto parte de la capital y son reconocidos como sujetos de derecho por diferentes instrumentos sociales.

Las expresiones de la religiosidad en la Ciudad de México son comunitarias en los pueblos originarios, suceden desde tiempos prehispánicos y se han transformado sus formas organizativas por diferentes motivos que responden a la historia de cada uno de ellos. Los sistemas de cargos son variados, hablamos de mayordomías, fiscalías, sociedades,

peregrinaciones a Chalma, la Villa y otros lugares en los que se pueden ver alianzas y relaciones de parentesco entre diferentes pueblos y barrios.

Qué decir de muchas colonias, como las de Xochimilco, que aunque son de reciente creación, las relaciones de parentesco y la dinámica comunitaria estrecha continúan, debido a que sus habitantes son herederos de aquellas tierras que fueron ejidos en algún momento.

La normatividad de las comunidades se refleja en el desarrollo de sus festividades, que es muy parecida en todos los casos. Los cargos siempre son tomados por personas comprometidas, honestas y que entregan cuentas claras.

Ser un ciudadano(a) originario(a) asegura la realización correcta de cada una de las etapas de la festividad y el cumplimiento de las promesas e intercambios entre las comunidades.

Por otro lado está el sincretismo religioso, la parte de las creencias que ha cambiado desde la colonización, y más aún con la existencia de otros fenómenos sociales que han surgido con el paso del tiempo. Penosamente, se han sustituido elementos de la cosmovisión de los pueblos y de sus habitantes, quienes poseían el patrimonio cultural inmaterial propio de un entorno lacustre hoy casi extinto.

Esto conlleva a un gran debate que podría realizarse siempre con la participación amplia e incluyente de los pueblos, las academias y los responsables en turno de ejecutar las leyes que respaldan su derecho a tener una cultura propia para manifestarse en esta urbe. Una ciudad en la que el ritmo de vida acelerado no permite detenerse un momento para otorgar el paso a una procesión que circula por una vía que es vista por ellos como un camino ritual. Es en las procesiones donde existe uno de los espacios más ambiguos, ya que se desarrolla un conflicto que no se sabe a ciencia cierta con quién es; si con el conductor o con la modernidad propia de esta ciudad.

Actualmente se han brindado espacios para las personas originarias, en ellos se ha expuesto que cada vez hay menos partícipes que quieran tomar algún cargo. Asimismo, les es más difícil poder asistir a las festividades que funcionan como un encuentro sagrado con sus divinidades. Esto permite la transmisión del patrimonio cultural inmaterial a los más pequeños -definitivamente el conocimiento se transforma, pero también se transmite-.

Otro debate es en relación a la religiosidad de los pueblos ori-

ginarios, que por momentos se plantea como una necesidad que no permite el avance de la población. La cohesión social es fundamental y permite redes de apoyo seguras basadas en la familia, mientras que en la ciudad el individualismo persiste y el urbícola cuestiona la cultura de los pueblos en diferentes tonos. También ignora que el agua, las nochebuenas, el cempaxúchitl, flores y plantas que decoran sus casas, muchas veces provienen de esos pueblos que tanto le incomodan.

Es cierto que no todo es estático, no todo permanece intacto en el tiempo, las propias culturas se reinventan, mientras que luchan por conservarse. Es el caso de las mayordomías dedicadas a la agricultura lacustre como la del Tularquito en Xochimilco.

La gran mayoría de los pueblos se pueden considerar guerreros, debido a la lucha que han mantenido vivas sus culturas. Falta que los urbícolas los miremos y comprendamos que sus prácticas culturales son válidas, y que no por esto, tenemos que adoptarlas. Para mejorar la situación de los pueblos y proteger su patrimonio religioso, tendríamos que colocarnos en sus zapatos y reflexionar qué haríamos si algo externo nos pusiera en riesgo. ¿No nos sentiríamos agredidos?

Es conveniente comenzar a poner estos temas sobre la mesa si queremos proteger el patrimonio cultural inmaterial de estos pueblos, pues es claro que no se ha atendido la necesidad de dar a conocer sus derechos a la población en general o entre ellos. El por qué de esta necesidad es sencillo: es valioso saber compartir el espacio, respetar las creencias y formas de expresión de la religiosidad de cada persona. Promover relaciones armoniosas en un mundo diverso y complicado, es una labor pensada para realizar todos los días, pues simple y sencillamente hablamos del derecho a ser quienes son. •



La historia de la Cuenca de México y su etnografía son poco conocidas, ya que existen vacíos en el sistema educativo que hace invisible la diversidad cultural de la ciudad en la que vivimos, cómo se fue urbanizando y cuáles han sido sus cambios en el tiempo.



Panquesitos de frutos secos y amaranto. Marco Antonio Bravo

Potencialidades de la producción y certificación agroecológica en la Ciudad de México

Marco Antonio Bravo Vázquez Productor y transformador de amaranto, Santiago Tulyehualco cachimarco@yahoo.com.mx

Si hablamos de la producción de amaranto y maíz en la Ciudad de México, podemos mencionar a la localidad de Santiago Tulyehualco, la cual se ubica al sureste de la capital y forma parte de la alcaldía Xochimilco. Por aproximadamente 10 décadas los productores que viven en esta demarcación se

han dedicado a la producción y transformación del amaranto en tierras donde hace más de 100 años se practicaba la producción de verdura en chinampas, mismas que se ofrecían en mercados tan emblemáticos como lo es el de Jamaica.

Como parte de esta producción y transformación, el tema de la certificación agroecológica es tan

importante para los productores de esta región, ya que es a través de ella que los productos derivados podrán adquirir un plus al momento de ser ofrecidos a los futuros compradores. Es por ello, que esta certificación hacia la que estamos transitando nos emociona y nos enorgullece, ya que debemos poner especial atención en la sustentabilidad de nuestras áreas de siembra, conservándolas y haciendo que duren mucho tiempo siendo fértiles y productivas. Tan es así que no debemos dejar que se vuelvan suelos salinos como los que existen en nuestro ejido, ya que estos han adquirido esta característica gracias al monocultivo y a la falta de prevención.

Una de las líneas que estamos siguiendo para lograr el sello verde es la eliminación de los fertilizantes químicos y sustituirlos por fertilizantes orgánicos como la composta, la lombricomposta y el guano. Otra línea a seguir es la eliminación de quemadas controladas de la maleza que se obtiene de la limpieza de los terrenos al inicio de la temporada de producción y donde, en lugar de quemar dichos residuos de hierbas, esta se incorpore al suelo o se utilice para elaborar composta con estiércol o excremento de equinos. Asimismo, se está optando por la rotación de cultivos y la siembra de leguminosas para la fijación del nitrógeno en el suelo.

Dentro de estas acciones que se han encaminado para que nuestra producción sea sustentable con el medio ambiente, reconocemos el apoyo recibido por parte de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (CORENADR), para la transición de una produc-

ción tradicional a una más agroecológica, puesto que su apoyo nos ha sido de gran importancia ya que no sólo nos ha motivado, sino que también se ha vuelto nuestro acompañante en este proceso.

Por otro lado, queremos comentar algunos de los beneficios que esperamos conseguir con este modelo de producción agroecológica, que no sólo están enfocados en los recursos económicos que podamos percibir, sino en un bienestar para nuestras unidades productivas y nuestra descendencia.

1. Tener un mayor y mejor ingreso por la comercialización de los productos producidos agroecológicamente.
2. La recuperación y conservación de las áreas de siembra, ya que

al llevar a cabo la producción agroecológica aseguramos la sustentabilidad de nuestras parcelas.

- 3.- Con mayores ingresos se podrá hacer frente a gastos personales y de salud que actualmente no podemos cubrir, como son: gastos médicos, dentales, de especialidades como oftalmología y odontología entre otras.
- 4.- Acceder a mercados especiales donde se coloquen nuestros productos agroecológicos, mismos que se podrán ofrecer a un mayor y mejor precio, pensando hasta en la posibilidad de exportación a países que soliciten mercancía con las características que este tipo de productos pueden ofrecer a los consumidores debido a que fueron elaborados de manera inocua y sustentable.

- 5.- Estaremos heredando tanto suelos productivos como buenas prácticas de cultivo a nuestros sucesores, a las nuevas generaciones, quienes serán los encargados de conservar y dar a conocer los conocimientos que con tanto esfuerzo hemos defendido de las prácticas depredadoras y contaminantes de este modelo comercial en el que nos hemos desarrollado y, en el que la naturaleza no tiene cabida si no puede ser explotada.

Finalmente, como productores de amaranto del poblado de Santiago Tulyehualco, es que hacemos un llamado a nuestros compañeros que trabajan y viven en todo el suelo de conservación de la Ciudad de México, para que hagan lo mismo que nosotros y se den cuenta que la utilización de fertilizantes químicos o la sobreexplotación de sus terrenos o monocultivos, a la larga cobrará la factura correspondiente y tendrán suelos salinos, improductivos y mucho que hacer para la recuperación de dichos terrenos. •



Cultivo de amaranto en zona cerril de Santiago Tulyehualco. Marco Antonio Bravo

Una de las líneas que estamos siguiendo para lograr el sello verde es la eliminación de los fertilizantes químicos y sustituirlos por fertilizantes orgánicos como la composta, la lombricomposta y el guano.

Chinampas: jardín milenario de la Ciudad de México

José Genovevo Pérez Espinosa Chinampero y cronista del pueblo de Tlaxialtemalco San Luis en Xochimilco

Las chinampas no son un simple monumento al pasado de México, actualmente están vivas en cinco poblados originarios de la actual Ciudad de México: en Mixquic San Andrés, Tláhuac San Pedro, Tlaxialtemalco San Luis, Atlapulco San Gregorio y en Xochimilco, que sigue siendo la reina de las comunidades chinamperas.

Las chinampas son más antiguas que la misma Ciudad de México-Tenochtitlan, que el Distrito Federal y hasta de la hoy llamada Ciudad de México.

Solamente quedan en el baúl de los recuerdos que existieron chinampas en Ixtapalapa y en Ixtacalco.

Las chinampas desde el pasado fueron y son el sostén y vida de ésta metrópoli, ya que le dan de comer y beber.

Una definición de chinampas es la que dan mis estimados maestros de la academia Teresa Rojas Rabiela y Juan José Jiménez-Osorrio: "Las chinampas son parcelas artificiales que fueron construidas sobre los lagos del Valle de México y representan una prueba elocuente de los esfuerzos de antiguas culturas por adaptarse a su medio. Desde sus orígenes, la gran urbe México-Tenochtitlan y la chinampería han sido interdependientes. Esta antigua relación lo mismo ha traído beneficios a los chinamperos que graves daños y muchos perjuicios. A través del tiempo este agroecosistema ha

proveído de hortalizas, flores y plantas de ornato a la Ciudad de México, mostrando ser un sistema intensivo, sustentable y diverso".

En México contamos con agroecosistemas tradicionales que fueron utilizados por culturas prehispánicas que llegaron a tener gran esplendor. Estos sistemas han demostrado tener una producción sostenida con un mínimo deterioro del ambiente.

El sistema agrícola más intensivo en términos de producción anual por unidad de área y con mayor biodiversidad, es el agroecosistema chinampero. En la actualidad las chinampas se encuentran en peligro de desaparecer debido al crecimiento urbano de la Ciudad de México y a la sobreexplotación de los mantos acuíferos de esta región.

Como se dice en las reuniones de las universidades, donde a los chinamperos nos invitan a discutir sobre el pasado, el presente y el futuro de las chinampas, la palabra chinampa es de origen náhuatl, deriva de *chinamitl* que significa "seto o cerca de cañas", y *pan* que significa "sobre". Este nombre probablemente se debe al origen de su construcción, ya que se utilizaba una empalizada o estacada que se asentaba sobre el fondo del lago, la cual se rellenaba con diferentes materiales como: piedra, lodo y plantas acuáticas, sus orillas se protegían con entretejidos de diversos materiales vegetales.

Según algunos especialistas, surgieron unos 200 años a.C. en

forma limitada, otros lo consideran como un fenómeno más tardío, y lo sitúan hacia el año 800 d. C. Lo que es un hecho, es que el apogeo de la expansión de las chinampas tuvo lugar entre 1400 y 1600 d. C.

El otro sistema agrícola tradicional es el que todavía se da en las terrazas agrícolas de los cerros del sur de la Ciudad de México.

Ver para creer, las milpas chinamperas y maizales alrededor del cerro Teutli, el jardín milenario se niega a morir.

Todo programa de gobierno para el rescate de las chinampas será loable, y lo será más en la medida que dicho plan se fundamente en las propuestas de los artífices y protagonistas de este hecho ejemplar de la cultura ecológica de México: los indígenas chinamperos.

Sin chinamperos no hay chinampas

Las chinampas constituyeron el "granero" de Tenochtitlan, en la época de esplendor de los mexicas y representan una prueba elocuente de espíritu creador, así como de los esfuerzos de antiguas culturas por adaptarse a su medio.

Las chinampas son importantes desde el punto de vista histórico, ya que son, sin lugar a dudas, el último testimonio vivo de una forma de producción que alimentó e hizo prosperar a vastos grupos humanos en los periodos prehispánico, virreinal y republicano. Por otra parte, desde el punto de vista agrícola, se trata del agroecosistema sostenible más diverso y productivo que se conoce hasta la fecha.

Todavía podemos ver esos almácigos de lodo donde se echa a germinar una variedad extensa de hortalizas como: lechuga, brócoli, espinaca, cilantro, calabaza, apio, perejil, acelga, etc.

Hoy en día, y con muchas penurias, el pueblo de Tulyehualco, quien es el campeón en el cultivo de la alegría o amaranto en esta Ciudad de México, se le ve a sus campesinos germinando en almácigos de lodo que extraen del fondo del acalote o del apante del diminuta semilla del que después será el tradicional dulce mexicano por abolengo –la primera vida del amaranto es en almácigo– que después será llevada en chapines a las tierras del cerro.

A finales de julio, muchos productores que siembran cempazúchil, de corte o del tradicional, están echando al voleo en camellón la semilla de la flor de muertos, la cual, volverán a



Chinampas en el pueblo de Atlapulco San Gregorio, Xochimilco, Ciudad de México.

plantar en la primera quincena de agosto al sitio definitivo. Los panteones de los pueblos originarios lucirán esta planta antigua de la cultura mexicana los días 1 y 2 de noviembre.

El ingenio de los chinamperos-floricultores se está dando con el otro tipo de cempazúchil, el que se presenta en maceta, que ahora es el más comercial, aquí el barrio de Caltongo San Francisco de Xochimilco, los de Atlapulco San Gregorio y los de Tlaxialtemalco San Luis, son los pioneros en presentar sus extensas producciones de esta planta de ornato.

Estas mismas comunidades, que se han vuelto expertas en floricultura en Xochimilco, son las mismas que nos invitan a comprar con ellos las mejores plantas de nochebuena para las posadas y navidad. Plantas adaptadas a las condiciones ambientales de la Ciudad de México, en comparación con otras que vienen del interior de la República Mexicana. Urge un apoyo en general a todos los chinamperos-floricultores y chinamperos de verduras para comercializar todos sus productos.

Hoy la Ciudad de México necesita pagar la deuda histórico-cultural y de supervivencia con los chinamperos que le dan eso que llaman sostenibilidad o sustentabilidad ambiental. La Ciudad de México tiene que aprender a convivir con ese entorno chinampero que le da identidad y arraigo como mexicanos.

La mejor agua potable que consume esta Ciudad proviene precisamente del sur de la metrópoli, gracias a sus vastos manantiales y actualmente por medio de más de cien pozos profundos, donde se extrae a poco más de 200 metros de profundidad.

Según mi leal saber y entender creo que nunca vamos a saber quiénes fueron los auténticos creadores o inventores de las chinampas, aunque cabe decir que Xochimilco y Tláhuac son los que siempre han tenido chinampas.

Los mismos aztecas en su peregrinación construyeron chinampas como está escrito en la Crónica Mexicayotl de Fernando Alvarado Tezozómoc: "...y luego vinieron a llegar a Xaltocan, allá por tercero se hacen chinampas, allá sembraron maíz desgranado, curado y seco, "huautli", frijol, calabaza, chile verde, "jitomate", luego vienen ya por eso a Epcoac, pues también allá se hicieron chinampas".

En los actuales pueblos chinamperos o chinampanecas de la Ciudad de México se dio una especialización en producción agrícola: Xochimilco y sus barrios, el gran productor de flores de corte y hortalizas. Ahora al barrio de Caltongo se le reconoce como gran floricultor; la gente del pueblo de Atlapulco San Gregorio se especializó en verduras u hortalizas, actualmente es floricultor. Los "petlaxiles", que son los habitantes del pueblo de Tlaxialtemalco San Luis, antes eran horticultores, hoy en día son floricultores. En éste pueblo, que también es conocido como San Luis de las Flores, las tres principales calles se llaman floricultor, agricultor y horticultor.

Qué decir de tlahuita la bella, chinamperos de gran prestigio como milperos y horticultores, además de pescadores y cazadores. A mis compadres de Tláhuac, les sigo diciendo con el debido respeto "carpas" o "carpitas". Por cierto, este año Tláhuac está de fiesta celebrando los 800 años de su fundación.

Mixquic San Andrés es reconocido como otro de los grandes de la cuenca del Valle de México siendo gran productor de hortalizas y verduras que hace cien años eran transportadas en grandes canoas por vía acuática, por esos canales de Amecameca y canal de Chalco que entroncaban en el canal de La Viga hasta el mercado de Jamaica.

Continúa en línea...



Sin chinamperos no hay chinampas.

Problemáticas chinamperas y alternativas en San Gregorio Atlapulco, Xochimilco

Lourdes Granados Chinampera originaria de San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, integrante de la Coordinación de Pueblos, Barrios Originarios y Colonias de Xochimilco. **Valeria Hernández** Integrante de la Coordinación de Pueblos, Barrios Originarios y Colonias de Xochimilco

La zona chinampera de Atlapulco atraviesa una crisis ambiental y una devastación ecológica y cultural que tiene sus inicios en el siglo pasado, pero ha tomado fuerza en las últimas cinco décadas debido a la Revolución Verde y la entrada de los paquetes tecnológicos a México. La política general de nuestro país fue aumentar la producción en una forma de industrialización del campo, lo que disminuyó las capacidades bioculturales de las y los campesinos.

Uno de los principales problemas que se enfrentan en la actualidad es lo relacionado con el agua, tanto la escasez como la mala calidad para el riego. En contradicción, abundan las descargas de aguas negras que se vierten al sistema de canales provenientes de los pueblos vecinos de la montaña (Milpa Alta), así como descargas locales de las viviendas que colindan con la zona chinampera del pueblo. Esto se agrava debido a las pésimas condiciones de la red de drenaje y la mala planeación de las obras realizadas por SACMEX. Mientras hay chinampas que no cuentan con agua en los apantles debido a la sobre extracción y a los hundimientos diferenciados, otras se encuentran inundadas, con pocas probabilidades de ser cultivadas.

Existen diversas formas de contaminación en la zona chinampera de Atlapulco, una de las más visibles es el uso de insumos plásticos, como son las charolas de germinación, las cubiertas de invernaderos o los acolchados plásticos que además de contaminar el agua y la tierra, modifican el paisaje y desplazan las prácticas ancestrales como son los chapines, los manteados y las asociaciones de cultivos. Durante la Revolución Verde, no solo se sustituyeron los insumos locales y sustentables por productos sintéticos e importados de otros países, también se propició una ruptura entre la identidad chinampera y su relación con el entorno. Un claro ejemplo fue la percepción que teníamos de las plantas arvenses, como los quelites, que pasaron de ser alimento o medicina a ser "malas hierbas". Estos cambios, que parecieran sutiles, dieron en-

trada a los agroquímicos que son usados indiscriminadamente en la zona sin un buen manejo y que tienen consecuencias fatales en la agrobiodiversidad, la salud de los y las chinamperas, y quienes consumen lo cultivado en esta zona.

Ante el panorama mencionado nos cuestionamos si la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural de la Ciudad de México (CORENADR), encabezada por Columba Jazmín López Gutiérrez, está cumpliendo con las atribuciones y responsabilidades que de su cargo emanan. Dentro de las acciones que ha llevado a cabo, encontramos la distribución de insumos contaminados, como es el caso de la composta que re-

partieron en algunos parajes de Atlapulco, atestada de padecería de todo tipo de plásticos, vidrio, metales e incluso elementos peligrosos como pilas. En los últimos 3 años han realizado reforestaciones sin previo aviso ni integración de las y los chinamperos, que no cuentan con supervisión en el momento del trasplante ni seguimiento, a pesar de que hay una plaga de muérdago bastante grave en los ahuejotes de más edad. De igual forma, la Alcaldía de Xochimilco distribuye semillas modificadas genéticamente a través de sus programas de apoyo al campo, propiciando la pérdida de semillas nativas o bancos locales de semillas criollas.

Aunado a esto, ambas instituciones mantienen vicios de corrupción al condicionar, a través de personal de CORENA u operadores políticos de la Alcaldía,

programas de gobierno, ya sea a través de la solicitud del voto, asistencia a marchas o concentraciones organizadas por el gobierno en turno, reunir firmas de apoyo o incluso limitar la organización comunitaria que caracteriza a los pueblos originarios de Xochimilco.

Las y los chinamperos de San Gregorio Atlapulco denunciaremos abiertamente que las autoridades han actuado de forma insensible e irresponsable para atender los problemas sustantivos de la zona chinampera y del Área Natural Protegida, pues deliberadamente no ejercen sus facultades en virtud de que esto implica numerosas investigaciones, erogación de recursos y, principalmente, la aplicación de las leyes y reglamentos en materia ambiental. De manera reciente se han apropiado del discurso agroecológico por medio del "Sello Verde", que

Las y los chinamperos de San Gregorio Atlapulco denunciaremos abiertamente que las autoridades han actuado de forma insensible e irresponsable para atender los problemas sustantivos de la zona chinampera y del Área Natural Protegida, pues deliberadamente no ejercen sus facultades en virtud de que esto implica numerosas investigaciones, erogación de recursos y, principalmente, la aplicación de las leyes y reglamentos en materia ambiental.



orienta a productores en cultivar sin agroquímicos sin considerar los aspectos socioculturales.

Desde nuestra perspectiva, una transición agroecológica no es solo una cuestión técnica, se debe repensar la tenencia de la tierra (históricamente atribuida a los varones), recuperar las formas tradicionales de siembra, considerar la restauración de los agroecosistemas integralmente, además de incluir a las y los chinamperos en todas las etapas. Pensamos que una transformación de este tipo no puede surgir de las instituciones que históricamente han violentado a la población xochimilca.

Nuestra propuesta va más allá de la producción y distribución de alimentos, nos enfocamos en sembrar nuestro buen vivir. Solo podemos lograrlo fortaleciendo las instituciones comunitarias con raíces históricas y culturales profundas, como las asambleas, pues son fundamentales para cualquier proceso de toma de decisiones. De igual forma, la recuperación de las faenas como actividad comunitaria de reciprocidad, cuidado colectivo o forma de contribuir a resolver problemas compartidos; es necesario como parte de la vida comunal de los pueblos y la reconfiguración de un sentido de comunidad e identidad basada en el territorio, la naturaleza y la agricultura.

No es suficiente nombrar la agroecología como un horizonte, sino pensar para qué la queremos y partir de ella desde una perspectiva de transformación política y social. La sola producción de alimentos orgánicos no es agroecología. Si la producción de alimentos beneficia solo a los habitantes de la ciudad mientras que las y los xochimilcas continuamos consumiendo verduras con agroquímicos, sin agua de calidad, no es agroecología, sólo es greenwashing. •

Recuperando la floricultura en las chinampas de Xochimilco

Georgina Gómez Mateo Productora de flor de Nochebuena en la alcaldía Xochimilco, gomezmateogeor@gmail.com **Héctor Guzmán Sánchez** Productor de flor de Nochebuena en la alcaldía Xochimilco, invernaderosguzman@hotmail.com

Hablar de Xochimilco implica no sólo traer a la memoria los espacios turísticos y las actividades lúdicas que en esta alcaldía se desarrollan, sino también tomar en cuenta los elementos simbólicos y culturales que forman parte de su historia e identidad. Entre ellos podemos mencionar sus tradiciones, conocimientos, alimentos, vestimenta, canciones, leyendas y actividades económico-productivas que, de generación en generación, se han ido transmitiendo como una forma de mantener vivo su legado.

Parte de este conocimiento ancestral es la floricultura, actividad de suma importancia para una parte de la población, debido a que de ella depende el sustento de un sin número de familias que radican en esta demarcación. Entre la variedad de plantas ornamentales que se cultivan en las chinampas podemos encontrar la flor de nochebuena, una de las flores más representativas de la temporada navideña.

Esta tradición productiva de Xochimilco, conocida como una de las más importantes en la demarcación desde la época prehispánica, es un claro ejemplo de la transmisión de saberes que de generación en generación, nuestros padres nos han heredado con amor y dedicación. Esta noble actividad no sólo ha sido un medio de subsistencia para las familias que trabajamos y vivimos de las chinampas, sino que también se vuelve parte del legado cultural que da forma y consolida nuestra identidad como xochimilcas.

Estos saberes, que no sólo han sobrevivido al paso del tiempo, también se han visto afectados por otros factores que son producto de la modernidad, como lo es la introducción de las nuevas tecnologías, el inminente cambio climático y la rápida urbanización de las zonas rurales que son el pulmón verde de la Ciudad. Ante todo este panorama, nosotros como productores y productoras de flores de nochebuena, hemos tenido que buscar alternativas

se ha vuelto sencilla debido a que también nos hemos enfrentado a otras situaciones que escapan de nuestras manos, como lo es la competencia con flores que vienen de otros estados de la República, así como el aumento en el uso de agroquímicos y la constante contaminación del agua.

Ante este panorama, nosotros como productores y productoras de flores de nochebuena nos hemos adaptado a las circunstancias con una actitud optimista, ya que al ser los herederos de tan hermoso legado, debemos de trabajar día a día para mejorar la calidad de nuestras plantas en comparación con las que se cultivan fuera de la Ciudad de México. Para nosotros, el hecho de ser productores de plantas de nochebuena en tales circunstancias, nos hace sentir bien debido a que somos el claro ejemplo de que la dedicación y la constancia pueden hacer la diferencia.

para continuar con nuestro trabajo de producción sin trastocar en gran manera las técnicas y conocimientos tradicionales que ya poseemos. Pero esta tarea no

Este trabajo no es sencillo, y es obvio que no lo podemos hacer solos, por lo tanto también solicitamos que las autoridades competentes de la Ciudad de México sigan trabajando en conjunto con nosotros para no sólo atender las zonas turísticas y recreativas, sino también los kilómetros de canales de los cuales dependen los cultivos tanto de flores como de hortalizas en las chinampas. De igual forma, sentarnos a trabajar con ellos para buscar estrategias que permitan la reactivación de la economía local y una mayor difusión de esta noble profesión, porque parte de nuestro deber como herederos de estas tradiciones es seguir transmitiendo los conocimientos que ya tenemos a las nuevas generaciones, así como a cualquiera que tenga este gusto y amor por la floricultura.

Asimismo, aprovechamos este espacio para exhortar a nuestros compañeros productores para

que se vuelvan parte de las estrategias de rescate y preservación de nuestros espacios naturales, ya que el uso indiscriminado de químicos también ha sido parte de la degradación de los suelos y la contaminación del agua. Es por ello que, si queremos avanzar hacia una opción de producción ecológica, debemos redoblar esfuerzos para cultivar con abonos orgánicos que mejoren la calidad de nuestras plantas, evitando en gran medida hacer un mal uso de las tecnologías. También es importante fomentar un acercamiento con las universidades y los especialistas en la materia para llevar con ellos un intercambio de conocimientos, experiencias y técnicas que nos permitan optimizar la producción de una mejor flor de nochebuena.

Recordemos que Xochimilco es un lugar único en México y en el mundo, no hay chinampas en Europa que se utilicen para siembra, como fueron diseñadas por los primeros pobladores en el Valle de México. Y si esta situación en la que se encuentra la seguimos dejando de lado, se convertirá en un problema irreversible debido a que el ecosistema se está muriendo y con él, una hermosa tradición que llena de color cada diciembre las partes grises de esta gran ciudad. •

Nosotros como productores y productoras de flores de nochebuena, hemos tenido que buscar alternativas para continuar con nuestro trabajo de producción sin trastocar en gran manera las técnicas y conocimientos tradicionales que ya poseemos.



Georgina Gómez Mateo, productora de flores de Nochebuena en la alcaldía Xochimilco. Tonatiuh Vera Balanzario CORENADR



Producción de Nochebuena en mercado de Plantas de San Luis Tlaxiatemalco. Griselda Martínez García



Planta de Nochebuena en proceso de maduración. Tonatiuh Vera Balanzario CORENADR



Héctor Guzmán Sánchez, productor de flores de Nochebuena en la alcaldía Xochimilco. Tonatiuh Vera Balanzario CORENADR



Tlapique de ancas de rana. Fogones MX

Sabores de resistencia de la cocina tradicional de los pueblos chinamperos

Nora Lorena Estrada González Cocinera Tradicional

La Ciudad de México alberga uno de los más importantes y auténticos sistemas de producción en el mundo, las chinampas; porciones de tierra rodeadas de agua asentadas sobre el medio lacustre que surgieron a partir del ingenio humano, es decir, fueron hechas a mano. Su función principal es la producción de alimentos y el aprovechamiento de todo lo que le rodea en una biodiversidad específica. Por decirlo de un modo sencillo, la chinampa está elaborada por la superposición de capas vegetales y nutritivos lodos que dan como resultado espacios de tierra que mantienen la humedad por su característica de capilaridad. En este agrosistema nada se desperdicia, son un ejemplo de sustentabilidad y alto rendimiento. Asimismo, representan la memoria y patrimonio histórico de una cultura que se desarrolló en condiciones únicas y que se niega a morir.

La producción chinampera fue el sostén alimentario de la gran Tenochtitlan, y lo siguió siendo por más de 400 años posteriores a la invasión española. Con la aparición del ferrocarril y el crecimiento de la Ciudad se fueron introduciendo otros productos a los mercados, y con ello, la dieta de las personas se fue modificando para dejar de consumir solo alimentos locales de la cuenca.

En los tiempos modernos la Ciudad de México creció y se llenó de concreto, casas, edificios y calles. Dándose una transición de acalotes a avenidas, de la movili-

dad en acallis (canoas) al tren de mulas, el automóvil y el metro. De igual forma, las necesidades alimentarias se hicieron otras, la ciudad moderna comenzó a comprar en el supermercado, en los tianguis sobre ruedas y la central de abastos. La población empezó a demandar productos empaquetados y congelados, el tiempo se hizo más corto y las distancias largas, y la zona de chinampas se quedó sobreviviendo en las actuales alcaldías de Xochimilco y Tláhuac.

Hasta el día de hoy el sistema chinampero quedó albergado en un polígono de atención de 7,534 hectáreas (Polígono de Zona Patrimonio Mundial Natural y Cultural de la Humanidad), en donde casi dos tercios son chinampas. Según el estudio *Catalogación de*

chinampas elaborado por la UAM Xochimilco y un equipo liderado por el Dr. Alberto González Pozo, se aproximan a contar en el siglo XX aproximadamente 25 mil de ellas, aunque más de la mitad han sido urbanizadas y otras definitivamente se perdieron, sólo 3, 585, es decir el 30% (idem), se encuentra produciendo en condiciones adversas, sujetas a la voracidad de la mancha urbana, los cambios de uso de suelo, la disminución y mal tratamiento de sus aguas, las plagas que azotan a sus ahuejotes y sus canales, la falta de interés e invisibilidad, sin olvidar que la Ciudad no recuerda que tiene corazón de chinampa.

Se han hecho varios esfuerzos por salvar lo que queda, especialmente de ciudadanas y ciudadanos que han llamado la atención de propios y extraños para ver si desde lejos puede explicarse



La chef Sulema Vega y Nora Lorena Estrada González. Fogones MX

mejor la belleza, la riqueza y la importancia alimentaria que la propia ciudad dejó de ver.

En 1987, el sistema chinampero fue inscrito en la lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad de la UNESCO, y debido a su biodiversidad, fue considerado como Área Natural Protegida y sitio RAMSAR. También se le distingue como un AICA (Áreas de Importancia para la Conservación de Aves. CONABIO. 1997) por ser un paso de aves de Alaska a Tierra del Fuego, de las cuales, muchas de ellas se encuentran en peligro de extinción en sus países de origen. Recientemente obtuvo por sus características agroalimentarias la distinción de la FAO como sitio SIPAM (Sitio Importante de Patrimonio Agrícola Mundial. FAO 2017).

A pesar de los avances alcanzados por la sociedad civil, universidades, organismos internacionales, gobierno local y federal, no se cuenta con un plan maestro que detenga la pérdida de todos estos atributos y características del territorio chinampero.

Hasta ahora, el consumo/demanda de alimentos de las chinampas se divide en los siguientes rubros: la Central de Abastos como centro de acopio y casi único lugar de venta, los supermercados que encontraron calidad y bajos costos, los restaurantes gourmets que hallaron el gusto por estos productos, y una menor parte representada por el mercado local/cocinas de las mesas locales. Todos van conformando una demanda, decidiendo qué es lo que se va a producir y a comer.

La dieta que respondió a las necesidades alimentarias de la vida lacustre se caracterizaba por el consumo de diferentes quelites, maíz, milpa de chinampa, el axotl, el ahuate, las chichicuilotas, los patos, las ranas, las carpas, el chilacastle, la apapatla, los cacomites, la acocoxochitl, el huaulti, los tornachiles, por decir algunos que integraron una alimentación variada y que nos lleva a hablar de una cocina chinampera, con atributos únicos, con características de excepcionalidad y de biodiversidad.

Los platillos, las bebidas, los tiempos rituales, los días de guardar y de fiesta, el metate, el metlapil, las cazuelas, los tenates, el molcajete, el comal, el tlecuil, las creencias, las preparaciones, los

fuegos, las cantidades, las prohibiciones, las curas y las medicinas, también son elementos de la cocina chinampera que conforman un patrimonio biocultural por conocer, compartir, preservar y transmitir a las próximas generaciones.

Resguardar la chinampa es comerla, es honrar su espíritu alimentario, es hacerla producir alimentos sanos, libres de químicos y venenos para que regresen al menú cotidiano. Manteniendo vivos los sabores y paladares al cuidar las semillas y las variedades nativas, recuperando los conocimientos, su memoria viva y defendiendo el territorio. En este escenario la cocina tradicional de los pueblos originarios ocupa un lugar principal, no solo en mantener el núcleo duro (López, Austin. El Núcleo Duro) que nos permite la continuidad de la tradición, sino en potenciar las enormes posibilidades de sustentabilidad alimentaria que ofrece la chinampa.

Salvaguardar la chinampa es también valorar el papel de las mujeres, ya que son ellas, desde las cocinas más humildes, las encargadas de cuidar y reproducir la vida, las que dictan qué se debe sembrar y compartir, las que conservan la memoria y recrean en lo cotidiano alimentos llenos de sabor y nutrientes, las que incorporan nuevos alimentos o los hacen milagrosos, y que hacen del mercado tradicional la principal fuente de abasto. Ensayan recetas, emplean especias de otros continentes, compran enseres, herramientas, cacharros y usan atuendos especiales para el día de la fiesta del santo patrón o rebozos para acompañar al difunto. Toda la vida comunitaria está conectada a la cocina tradicional, y con ello, su reproducción cotidiana se convierte en un acto de resistencia y dignidad.

Lo anterior nos conduce a una reflexión sobre la urgencia de contar e instrumentar acciones coordinadas, incluyentes, colectivas, comunitarias y participativas para la salvaguardia del agrosistema que nuestros antepasados nos heredaron, y en donde gracias a la defensa de diversos colectivos, grupos y personajes, han llamado la atención sobre la enorme riqueza biocultural que representa, así como la fragilidad de su sobrevivencia. Todos los días perdemos patrimonio chinampero, necesitamos todas las manos para seguir haciendo chinampa. •

Hasta el día de hoy el sistema chinampero quedó albergado en un polígono de atención de 7,534 hectáreas (Polígono de Zona Patrimonio Mundial Natural y Cultural de la Humanidad), en donde casi dos tercios son chinampas.

Acciones para la valoración de maíces de la Ciudad de México: aportes del Proyecto Agrobiodiversidad Mexicana

Liza Covantes Equipo Regional Ciudad de México

En la zona agrícola del sur de la Ciudad de México, desarrollada en el llamado Suelo de Conservación, todavía se cultivan especies de origen mexicano como: maíz, calabaza, frijol, chile, chayote, nopales, verdolagas y romeritos, entre otras especies.

Esa zona enfrenta la presión de la expansión de la mancha urbana, que ha sido exitosa en varios momentos al concretarse el cambio de uso del suelo, de agrícola a urbano, o de bosque a urbano, disminuyendo así la superficie de protección ecológica definida en la década de los años 70, y con ello también la disminución de los servicios ecosistémicos implicados, como son, en el caso agrícola, el de brindar alimentos y evitar la extinción de los recursos genéticos de la agrobiodiversidad mexicana, que se mantiene y reproduce gracias a las familias que aún los cultivan. La producción de

alimentos en esos sitios también significa seguridad alimentaria actual y futura para esas familias y las que consumen los excedentes generados.

El Proyecto Agrobiodiversidad Mexicana (2018-2023), financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF, por sus siglas en inglés), tiene como agencia implementadora a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) y como ejecutor a la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). Entre sus objetivos contempla que se continúe con el cultivo de las especies mexicanas y que tanto éstas como las familias que los cultivan sean valoradas. Esto dentro de un marco de acciones mundiales para la adaptación al Cambio Climático, nos plantea el reto de cómo motivar la preservación de la agricultura tradicional en pequeña escala, para que las

especies originarias de México continúen con el proceso de evolución bajo domesticación de las mismas, de tal forma que ocurra la adaptación a los cambios de temperatura y las modificaciones en las cantidades y momentos de lluvia, que ya afectan a las plantas, silvestres o cultivadas.

¿Dónde se cultivan los maíces en CDMX?

Para conocimiento de todas(os), unos 30 años antes del fin del siglo pasado, se definió el área de protección ecológica del entonces Distrito Federal, hoy Suelo de Conservación (SC). Esta significaba el 59% del territorio siendo la mayor parte bosques, y otra parte, superficie dedicada a la agricultura. La zona urbanizada ocupaba el 41% del territorio de la CDMX. Esa área de protección ecológica ha disminuido, se ha documentado que entre 1980-2000 hubo una gran expansión de la mancha urbana hacia el sur del territorio de la CDMX, donde se ubica mayoritariamente

el SC. Es probable que en estos tiempos, la superficie de protección apenas rebase la mitad del territorio de la CDMX, pero no hay que cantar victoria, pues el proceso de urbanización no cesa y posiblemente en poco tiempo la condición se invierta, comprometiendo la viabilidad de la ciudad.

Es en el SC donde aún sobrevive el cultivo de maíces nativos en la CDMX, principalmente en zonas altas, en las serranías de Tlalpan, Xochimilco y Milpa Alta. Por ejemplo, en localidades de Tlalpan como: San Miguel Topilejo, San Miguel Xicalco, San Miguel Ajusco, Santo Tomás Ajusco. En Xochimilco: San Luis Tlaxialtemalco, San Mateo Xalpa, Santa Cecilia Tepetlapa, San Francisco Tlanepantla. En Milpa Alta: Santa Ana Tlacotenco, San Pedro Oztotepec, San Antonio Tecómitl, San Juan Tepenahuac. También hay cultivo en las faldas de la Sierra de Santa Catarina, en Tláhuac, donde está el pueblo originario Santiago Zapotitlán. Y es en la zona de humedales o zona chinampera de Xochimilco y Tláhuac (San Juan Ixtayopan) —en este pueblo se cultivan más variedades híbridas de maíz que variedades nativas— donde hay menor cantidad cultivada porque se siembra otro tipo de cultivos.

Afortunadamente somos testigos de la aún existencia del cultivo de maíz en esas tierras, sobre todo en un momento en que crece la población que valora la labor campesina que los reproduce y que se interesa en probar las tortillas y otros productos elaborados a base de maíz nixtamalizado, pero es importante conocer los números del maíz en CDMX. Revisando la información del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), encontramos registros de 1980 a 2020 del maíz grano, y a continuación, presentamos los gráficos elaborados, que nos permiten conocer la evolución del cultivo en la CDMX entre 1980 y 2020.

Por otro lado, en la tabla podemos ubicar los datos específicos con los que se construyeron los gráficos. Se ha sombreado con color naranja la última cifra registrada, la de 2020, una superficie cosechada de 3,417.7 hectáreas, que significó casi 4.5 toneladas de grano producido (4,500 kilos). En sombreado azul están dos años, 1981 y 1982, cuando la superficie fue la más alta, 14,384 ha., la máxima en 1982, que resultó en una producción de casi 40 mil toneladas, el récord histórico en el periodo revisado. ¿Qué pudo haber acontecido en esos años para lograr esas cifras?, una producción 10 veces mayor a la de 2020. La única pista en mente es que, en esos años, operó brevemente el Sistema Alimentario Mexicano (SAM), que realizó esfuerzos significativos para aumentar la producción alimentaria

para consumo nacional. Queda aquí pues la duda, para quien quiera indagar más, o si algún lector maneja la información, tal vez en un próximo número del suplemento nos la quiera compartir. La certeza que sí nos dan los datos es que después de ese 1982, la caída de la producción de maíz para grano en la CDMX ha sido sostenida y se mantiene la tendencia a la baja, salvo que desde varias trincheras se haga -hagamos- algo para cambiar el curso de esa historia.

Involucrando a diversos actores

En una tercera etapa del proyecto de valoración de maíces de la CDMX -la segunda etapa fue invitar a productoras(es) de maíces a una diversidad de talleres y cursos técnicos agroecológicos para la mejora de sus sistemas productivos, que permitan generar sistemas que resistan y se adapten mejor al cambio climático-, realizamos encuentros entre las familias productoras que manifestaron contar con excedentes de maíz grano -varias familias de productores venden sus cosechas como elotes, al no tener garantizado quién compre grano a precio justo-, después de lograr su abasto y actores interesados en la buena tortilla de maíces nixtamalizados, ya sean transformadores de maíz de pequeña escala ubicados en CDMX, consumidores finales que adquieren sus alimentos en las denominadas Redes Alimentarias Alternativas, así como con miembros de la comunidad académica de la UNAM, por ejemplo, estudiantes y profesoras(es).

Como resultado de esa vinculación, se han logrado algunos ejercicios de intercambio comercial directo entre los involucrados, en condiciones más justas para ambas partes, de tal forma que el consumidor final también logre un acceso físico y económico a productos de maíces de la CDMX de los cuales se conoce quién los produjo, dónde y bajo qué sistema productivo.

Consideramos que sí hay una oportunidad para la contención de la mancha urbana de la Ciudad de México y para la continuación de la siembra de maíces, desde la valoración de los maíces nativos y las familias productoras, así como para la protección de los recursos genéticos del maíz. Con estas acciones pretendemos contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria de la Ciudad, así como dignificar la tortilla que se ofrece en la Ciudad. Una opción de abasto de maíz grano local para la CDMX es posible, para la población consciente de lo que significa el maíz para nuestra cultura, nuestra alimentación y que, a través de su consumo, defienda con más fuerza y congruencia al maíz en su centro de origen. •

MAÍZ GRANO CULTIVADO EN TERRITORIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ANTES DISTRITO FEDERAL 1980-2020

Año	Superficie cosechada (hectáreas)	Producción (toneladas)	Rendimiento (ton/ha)	Año	Superficie cosechada (hectáreas)	Producción (toneladas)	Rendimiento (ton/ha)
1980	1,440.00	3,600.00	2.5	2001	7,598.00	12,654.48	1.67
1981	13,966.00	37,890.00	2.71	2002	7,214.00	10,565.74	1.46
1982	14,384.00	39,951.00	2.78	2003	6,606.00	9,492.26	1.44
1983	12,701.00	25,015.00	1.97	2004	6,227.30	9,410.63	1.51
1984	11,980.00	32,429.00	2.71	2005	5,761.70	5,936.94	1.03
1985	12,260.00	27,155.00	2.21	2006	6,296.60	8,096.14	1.29
1986	13,068.00	34,728.00	2.66	2007	6,084.80	9,467.11	1.56
1987	12,862.00	28,774.00	2.24	2008	6,069.40	8,378.14	1.38
1988	11,911.00	25,152.00	2.11	2009	5,881.40	7,963.88	1.35
1989	11,555.00	28,642.00	2.48	2010	5,497.01	8,828.95	1.61
1990	10,840.00	21,786.00	2.01	2011	4,432.60	4,880.79	1.1
1991	10,866.00	22,168.00	2.04	2012	4,003.00	5,520.99	1.38
1992	8,006.00	16,565.00	2.07	2013	3,957.00	5,250.60	1.33
1993	9,047.00	16,070.00	1.78	2014	3,965.00	5,399.66	1.36
1994	8,913.00	16,216.00	1.82	2015	3,733.15	4,836.99	1.3
1995	7,967.00	12,826.00	1.61	2016	3,628.90	5,059.65	1.39
1996	8,000.00	12,758.00	1.59	2017	3,509.07	4,533.44	1.29
1997	7,940.00	15,211.00	1.92	2018	3,575.00	4,834.45	1.35
1998	6,029.00	9,547.00	1.58	2019	3,404.13	3,990.42	1.17
1999	8,077.80	12,998.14	1.61	2020	3,413.70	4,495.92	1.32
2000	7,631.50	12,070.96	1.58				



Laura Flores, San Miguel Xicalco, René Gisquet



Estela Guerrero Zamora, Fidel Gonzaga, Fortino Maguellar. Carlos Hahn

Rescatamos la vasta diversidad de maíces sembrados en la Ciudad de México

Malin Jönsson Fundación Semillas de Vida, A.C. malin@semillasdevida.org

Parece increíble, pero en la parte rural de la gran Ciudad de México todavía se siembra una diversidad importante de maíces nativos, tales como el cacahuacintle, maíz azul, rojo, rosa, blanco, amarillo y hasta en algunos casos maíz palomero. Gracias a las y los campesinos, hay posibilidad de que podamos disfrutar un tlacoyo azul o un elote en septiembre, que están sembrados a no más de una hora del metro Zócalo, en una de las ciudades más grandes en el mundo. Son cuatro las alcaldías en las que se concentra la producción agrícola de la ciudad: Milpa Alta, Tlalpan, Tláhuac y Xochimilco. Nosotras, como Fundación Semillas de Vida, hemos estudiado a profundidad las variedades que hay en una de ellas.

Fue un estudio financiado por la alcaldía de Tlalpan (resultados publicados en San Vicente y Mota, 2018), donde identificamos que en esta misma alcaldía se sigue sembrando por lo menos 6 diferentes razas nativas de maíces con una gama impresionante de colores: azul, blanco, rojo, pinto y amarillo. Existen, por un lado,

tortillerías que tristemente elaboran tortillas de harinas, y a la vez, en otros espacios, venta directa de elotes y transformación de maíz azul a ricas tortillas artesanales, tlacoyos, quesadillas y otros platillos preparados a partir de la maravillosa diversidad que se siembra allí mismo.

Se podría pensar, por la cercanía a la ciudad, que se encontraría un cultivo de maíces híbridos convencionales, pero la realidad es otra, casi todos fueron nativos. Además, el 35% de las 38 muestras colectadas fueron de maíz azul, sobre todo de las razas llamadas Chalqueño, Cónico y Elotes Cónicos, pero también el menos común: Arrocillo. ¿Cómo es posible?

Puede ser que encontramos la explicación no solo en la importancia de la diversidad cultural y el amor a los platillos particulares desarrollados de estos maíces, sino también en las condiciones climatológicas particularmente complicadas. Por ejemplo, el maíz Cónico resiste y se adapta a alturas hasta los 3,000 metros sobre el mar, y lo pudimos ubicar en los pueblos altos de Santo Tomás y San Miguel Topilejo.

El maíz es el grano más cultivado a nivel mundial por su adaptabilidad y sus miles de usos. Sin embargo, a nivel global no se consume directamente tanto como aquí en México. Fuera del país, la mayor parte de lo que se cultiva es un maíz homogéneo que es utilizado para forraje, combustibles y para la industria de alimentos.

Por otro lado, en México, como centro de origen y diversificación del maíz desde hace casi 10,000 años, este grano sagrado es una parte central de nuestra historia, cultura y día con día, de nuestra alimentación. La producción de maíces nativos en Tlalpan lo demuestra.

Una variedad sumamente especial fue recolectada con don Prisciliano Pérez del pueblo San Miguel Xicalco, un maíz blanco de la raza Palomero Toluqueño que tiene el

carácter de reventador. Desafortunadamente, hoy esta raza se encuentra en riesgo de desaparecer.

Una de las razas más comunes en la alcaldía es la llamada cacahuacintle. Lo más probable es que la conozcamos como un maíz blanco con granos anchos, blandos y dulces, perfecto para el consumo como elote preparado, pero también imprescindible para el pozole en muchas partes del país. Esta diversidad de maíces es fundamental si queremos mantener nuestra cultura alimentaria y tradiciones históricas.

Actualmente hay una desconexión entre la producción y el consumo; los precios pagados por el grano muchas veces ni siquiera cubren el costo de productividad, y son insuficientes para mantener una vida digna. Según las y los entrevistados, a veces faltan mercados para el maíz, además existe el problema de que las cosechas no dan suficiente para el propio consumo de todo el año. Podría pensarse que tendrían una ventaja en la cercanía con el mercado más grande del país, pero por el contrario conlleva varios problemas, entre ellos, robos constantes de las mazorcas y el crecimiento de la mancha urbana. La producción agrícola compite con la construcción de casas y negocios, tanto regulares como irregulares.

Para asegurar que en el futuro siga habiendo una producción diversa de maíces nativos en la

Ciudad de México, es urgente encontrar soluciones. Tenemos varios proyectos ya avanzados para lograr el vínculo entre productores y consumidores, pero necesitan financiamiento. Junto con la Alianza por Nuestra Tortilla, desarrollamos la idea de un Aval de Maíces Nativos que iniciamos con el apoyo de la alcaldía de Tlalpan (2020-21), como parte de ello realizamos también un proyecto de valorización de maíces de la CDMX junto con Agrobiodiversidad Mexicana de la CONABIO (2021-22).

Por último, con el mismo objetivo, pero con un enfoque a nivel nacional, desarrollamos un Granero Virtual de Maíces Nativos. Estamos convencidas que podemos salvar al maíz mexicano y su amplia cultura alimentaria. A partir de alianzas y trabajo, directamente con comunidades rurales y organizaciones de base, lograremos que se pague un precio que cubra el costo de una vida digna para las y los campesinos. Es gracias a ellas y ellos que podemos disfrutar de nuestros platillos favoritos de maíz; saboreamos generaciones, las tradiciones, culturas y conocimiento, y a la vez valorizamos su trabajo.

La publicación citada pueden encontrarla en nuestra página web: <https://semillasdevida.org.mx/wp-content/uploads/2021/07/Ciudad-en-el-camp.pdf>

El maíz es el grano más cultivado a nivel mundial por su adaptabilidad y sus miles de usos. Sin embargo, a nivel global no se consume directamente tanto como aquí en México. Fuera del país, la mayor parte de lo que se cultiva es un maíz homogéneo que es utilizado para forraje, combustibles y para la industria de alimentos.

El sistema de terrazas en Milpa Alta: tecnologías tradicionales para la conservación de suelos y la retención del agua



Terrazas tipo contorno en San Pedro Atocpan, Milpa Alta. Blanca Paredes Gudiño

Blanca Paredes Gudiño Investigadora de la Dirección de Registro Público de Monumentos y Zonas Arqueológicas e Históricas del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), blanca_paredes@inah.gob.mx

El profundo y extenso paisaje que se aprecia en todas las laderas de las elevaciones que configuran hoy día al territorio ubicado al sureste de nuestra Ciudad de México, reconocido como la alcaldía de Milpa Alta, es evidencia viva y plena de uno de los sistemas agrícolas ancestrales más importantes que se adoptaron desde tiempos remotos, desde el inicio de época

prehispánica en nuestro territorio, esto es, las conocidas terrazas, construcciones elaboradas a partir de muros de piedra que solentan los desniveles del suelo, creando nuevos y llanos espacios para cultivar, logrando con ello grandes beneficios. Aquí, particularmente se registran aquellas que, aprovechando los suelos escarpados y agrestes, se convirtieron en realidad, en una tecnología que puede definirse

como autosustentable, valiendo así tanto para la adaptación y conservación de los suelos, como al mismo tiempo, utilizando al máximo el beneficio del agua de temporal, con una serie de componentes adicionales.

Esta práctica hereditaria, que implica un gran conocimiento acumulado, ha dado un fuerte impulso a la producción agrícola a través del tiempo, cuando ha surgido la necesidad de incorporar tierras aparentemente agrestes y poco útiles para la producción de alimentos, como el aprovechamiento de los recursos naturales

al máximo. Así, estas terrazas surgen y perviven claramente en Milpa Alta (por cierto, con muy buen grado de preservación a pesar del crecimiento urbano desmedido que avanza aceleradamente). Habremos de reconocer, por tanto, al sistema de terrazas como una de las técnicas delegadas más notables a nivel mundial y en especial en nuestro país, la cual, es considerada como una de las tres formas de agricultura intensiva, con un alto valor. De tal manera que, la acumulación de superficie como producto de la elaboración de terrazas de cultivo, para nivelar, proteger o desarrollar aún más el suelo y establecer obras hidráulicas de filtración, retención y canalización de las aguas de lluvia, contribuiría potencialmente a obtener hasta dos cosechas por año, por lo que se considera un sistema intensivo a la par, por ejemplo, del sistema chinampero en los lagos, llevando a una optimización de los recursos naturales al máximo de la región.

Las condiciones geomorfológicas, geográficas, topográficas, edafológicas, e hidrológicas, entre otras más del área en cuestión, configuraron áreas altamente potenciales, ya que sabemos que los suelos se han formado como consecuencia de ello, a partir de materiales volcánicos como la ceniza y los derivados del intemperismo o destrucción de la roca basáltica, por lo tanto son francos, con características que funcionan para la acumulación del agua, favoreciendo la retención de la humedad. De esta forma, por la riqueza de sus suelos y características referidas, se implementa el desarrollo de las terrazas agrícolas, las que han sido reconocidas fundamentalmente de tres tipos básicos: a) lineal o de contorno, ubicadas a lo largo de las laderas de los cerros, percibiendo en Milpa Alta algunas variantes dentro de este tipo (terrazas en torno a las lomas o lomeríos, de cajón, corrales-cuartos y las delimitadas por muros, los llamados tecorrales),

b) metepantlis o semiterrazas, configuradas a través de muros de hileras de magueyes, y c) las presas o de barranca, ubicadas en la confluencia de elevaciones.

A través de los estudios efectuados se ha corroborado el aprovechamiento y acondicionamiento total de las laderas, adecuando la construcción del tipo de terraza acorde a las pendientes y a los suelos. En ocasiones, exclusivamente para el desplante de dicho sistema agrícola y en otros, combinando con el de construcciones para habitación destinada a albergar a la población relacionada con tales actividades, lo cual facilitó su vigilancia y cuidado. Así como en algunos casos especiales, el desplante de áreas de cultivo relacionadas con éstas prácticas. De esta manera, las terrazas agrícolas constituyeron una respuesta excepcional para dar solución al problema de la falta de espacios y tierras fértiles cultivables, como también al abastecimiento de alimentos (en especial el maíz o *tlaoilli* en náhuatl) ante la demanda de una población en crecimiento constante, y en su momento, para el pago de tributos a la antigua ciudad de Tenochtitlán.

Cualquiera que haya sido la motivación para la construcción de tan innovadora tecnología, son claros los beneficios múltiples que se obtienen, puesto que el rendimiento de las tierras fue altamente productivo, tal como lo muestra la cantidad de terrazas localizadas en estas áreas, así como los lugares de almacenaje y de todos los elementos diversos en torno a esta práctica, las que demuestran una fuerte organización compleja, alcanzada hacia el periodo Postclásico en época prehispánica, previo a la Conquista Española.

Cabe señalar que estas construcciones, en la actualidad, constituyen también un fuerte impulso a la cohesión social de los habitantes dedicados a la siembra en las terrazas, ya que los une la defensa de su patrimonio, de su modo de producir, de su forma de ser y de conservar su identidad. •



Terrazas de tipo corrales-cuartos, San Bartolomé Xicomulco, Milpa Alta. Blanca Paredes Gudiño



Proyecto Paisaje Cultural en Milpa Alta. Terrazas en Teuhtli-Mezcalco. Blanca Paredes Gudiño



Réplica en miniatura de terrazas agrícolas camino a San Bartolomé Xicomulco, frontera Milpa Alta y Xochimilco. Saulo Alquisira Zavala

Las terrazas agrícolas en el territorio de Milpa Alta y Xochimilco

Juan Rafael Zimbrón Romero Seminario de Arqueoastronomía
ENAH_UNAM zimbron64@hotmail.com

Los primeros grupos nahuas que venían del norte de Mesoamérica, llegaron a la Cuenca de México aproximadamente en el siglo XII, instalándose alrededor del lago de agua dulce y salada, rodeados por amplias zonas de bosque de donde obtenían su sustento; caza de mamíferos y aves migratorias, pesca, recolección de plantas, semillas e insectos y luego la agricultura, esta última practicada en zonas de riego y de temporal, la primera practicada en medio de los lagos por medio de las técnicas de chinampa en la cual se construían camellones y ocupando los innumerables manantiales para regar sus tierras. Estos cultivos se complementaban con la agricultura que necesitaba de la lluvia, ubicada en terrenos planos y en las faldas de las elevaciones montañosas, aplicando la técnica de terrazas agrícolas construidas en las faldas de los cerros que rodeaban a los cuerpos de agua.

Recordemos que, dentro de las primeras impresiones de los cronistas europeos sobre el paisaje de la Cuenca de México, ellos señalan la existencia de centros urbanos erigidos sobre islas dentro del lago y grandes avenidas que comunicaban a los diversos pueblos que lo rodeaban, las obras hidráulicas que controlaban los cuerpos de agua y aprovechaban el agua de los manantiales y el gran número de canoas que circulaban.

Por su parte, el fraile Torquemada nos dice que todas las faldas de estas sierras que cercan esta famosísima ciudad, refiriéndose

a Tenochtitlán, son labranzas. En este mismo sentido, Clavijero posteriormente escribe que el sistema de milpas permitía cultivar las faldas de las montañas y su productividad era elevada debido al trabajo intenso en la siembra.

Así convivían dos tipos de agricultura en la Cuenca, que se combinaban y complementaban mutuamente y proporcionaba excelentes resultados productivos, las chinampas en el lago y las terrazas en los cerros que rodeaban a las zonas cubiertas de agua, ambas técnicas de cultivo respondían a la necesidad de ganar terreno al lago que cubría un amplio territorio y la otra, la de aprovechar la mayor cantidad de agua disponible con fines agrícolas. Podemos decir que había

varios tipos de terrazas, unas que aprovechaban directamente el temporal, sus escurrimientos y almacenamiento, y aquellas que se mantenían por la presencia cercana de algún manantial o río.

En este sentido Ángel Palerm nos habla que, en la época prehispánica, existían sistemas de irrigación relativamente pequeños, originados en los manantiales permanentes, por lo general al pie de la montaña alta. El agua era capturada en su mismo nacimiento, usando con frecuencia “cajas” para regular el flujo enviado por los canales y también a veces para elevar el nivel del agua y regar mayor cantidad de tierra. Estos sistemas de riego están combinados con obras muy extensas de aterrazamientos con fines agrícolas. Estas tierras escalonadas se construyeron en muchas partes de Mesoamérica incluyendo Milpa Alta y Xochimilco.



Réplica en miniatura de un sistema hidráulico con sus terrazas agrícolas, localizado en el paraje de Tenene, Piedra Larga, límite Milpa Alta- Xochimilco. Desde él se ve salir el Sol en el cráter del Popocatepetl durante el solsticio de invierno. Saulo Alquisira Zavala

Los xochimilcas son de los primeros grupos nahuas en llegar a la parte sur de la Cuenca de México alrededor del 1100 después de Cristo, para los pobladores de Milpa Alta hay menos datos de su origen, pero por lo regular se hablan de ser chichimecas y anteriormente toltecas, lo que sí se puede ver es que convivieron ambos pueblos relativamente en paz y quizás aceptada una subordinación al Estado xochimilca durante muchos años. En términos geográficos, aparentemente no se presentan fronteras y más bien sus divisiones son de índole cultural y político, su paisaje terracedo de ambos pueblos se ve desde distintos puntos de cada uno de ellos.

El territorio de los xochimilcas inicia en lo que se conoce como el Lago de Xochimilco, con sus principales centros urbanos en sus islas y su peculiar forma agrícola de producir sus alimentos bajo la técnica de chinampas, que le permitía obtener hasta cuatro ciclos de cultivo al año, principalmente de vegetales, verduras, plantas medicinales y de ornato y flores, cuyo perfume, que se desprende en las noches, fue captado por los primeros cronistas europeos, quienes relataron el suceso. El extenso cuerpo de agua permitía la pesca de moluscos, peces, tortugas, ajolotes, ranas, serpientes y la caza de aves migratorias como patos y garzas que permitían también la posible existencia de una producción de artículos de plumas.

Sin embargo, Xochimilco no solo fue lago, y es poco conocido que también fue montaña, donde se practicaba la caza y la recolección de semillas y leña, insectos, hongos y producción de pulque y en lo que fue un extenso bosque que se extendía desde las orillas del lago hasta cubrir todo el territorio montañoso de Milpa Alta. En este amplio territorio la forma de ocupar el suelo con fines agrícolas fue a través de la construcción de terrazas agrícolas para aprovechar la abundante agua de temporal, aprovechando las intensas lluvias que todavía en la actualidad se producen en la región sur de la Cuenca de México, y ocupando los intermitentes ríos, escurrimientos de agua y manantiales existentes.

Al hablar de terrazas no nos podemos enfocar solamente a lo que sucede en la geografía de Milpa Alta y demás pueblos sureños de Morelos, también en Xochimilco se ocupó esta técnica combinada con la chinampa, por ejemplo, en el sitio arqueológico de Cuahilama ubicado en donde inicia el bosque y donde se labraron hermosos relieves que nos comunican la forma de ver el mundo de los xochimilcas, se terracedó todo el cerro y algunos biólogos proponen que, en ellas, se cultivaban plantas medicinales.

En Milpa Alta se talaron grandes extensiones de bosque para liberar tierra para cultivo agrícola, los cerros se terracedaron para

ganar terreno al territorio y se trabajaron creando plataformas escalonadas en las faldas de los cerros, se construyeron bardas no muy altas con pequeñas piedras volcánicas medianamente trabajadas que limitaban sus superficies para mantener la humedad y prevenir el deslave. Se construyeron escaleras para comunicar los niveles y drenajes para dirigir los flujos de los torrentes de agua de lluvia y sus escurrimientos, se hicieron caminos de piedra que comunicaban las zonas de cultivo para acceder a ellas o para sacar el producto de la siembra, en muchos de estos accesos peatonales se construyeron cercas de piedra para separar espacios con diferentes actividades.

Las bardas que limitaban las terrazas eran gruesas y en algunos casos eran tan anchas que se podía circular arriba de ellas, y se podían utilizar como caminos que las comunicaban, había también pequeñas entradas entre una y otra, en algunos casos se presentaban huecos en las paredes y en sus bordes se construían pequeños recintos con un acceso y en ocasiones con ventanas, a estos cuartos pequeños se les conocen como tecórbitos, que hasta el momento no se ha podido saber su uso, pero las hipótesis más repetidas, es que eran refugios para la tormenta, que servían para guardar herramientas y semillas, que eran pequeñas capillas donde se instalaban las esculturas de deidades agrícolas, puntos de vigilancia del territorio y ocupados como temazcales o instrumentos astronómicos y calendáricos siguiendo el sol en el horizonte.

Dentro de las terrazas de un sitio se construían viviendas unifamiliares y colectivas de los que trabajan la tierra, con patios, habitaciones en la cima de las lomas, también se instalaban altares y en el centro se ubicaban pirámides, plataformas y palacios reales, todo esto comunicado por accesos peatonales. A lo largo de los caminos que comunicaban las diferentes instalaciones se labraban petroglifos con formas geométricas, cruces punteadas que servían para ubicar emplazamientos urbanos, réplicas en miniatura de montañas terracedas, con sus sistemas hidráulicos formados con pocitos y canales, y pequeñas escaleras que simbolizaban templos, todos estos petroglifos ocupados en rituales de fertilidad y como puntos de observación de puestas y salidas del sol en puntos importantes del paisaje, registrando fechas anuales importantes. Todas estas instalaciones y construcciones nos hablan de la existencia de un Estado bien organizado y capacitado para dirigir un complejo plan que permitía la actuación de grupos de trabajadores ocupados en los procesos constructivos de grandes extensiones de terrenos terracedos y con este fin la tala de bosques. •



Cultivo de fresas orgánicas en la parcela del Señor Mario. Tonatiuh Vera Balanzario CORENADR

Tláhuac: principal productor de hortalizas

Mario Galicia Romero Productor de hortalizas en San Andrés Mixquic mariogaliciarome30@gmail.com

Sí hablamos de la producción de hortalizas en el suelo de conservación, no podemos dejar de lado al pueblo de San Andrés Mixquic, debido a que entre sus habitantes hay personas que como yo, nacimos y crecimos en familias campesinas que nos inculcaron el amor por la agricultura.

Desde nuestra infancia, tuvimos un contacto muy cercano con cada elemento a nuestro alrededor, desde la tierra que conforma la parcela, hasta el agua de los canales que nutre y da vida a los cultivos. Aprendimos a trabajar de manera manual a través del uso del azadón y la yunta, a identificar las temporadas de secas y de lluvia, conocimos el uso que tiene el lodo del fondo de los

canales y las consecuencias que tiene la degradación de la tierra. En el campo aprendimos a amar a la tierra, a respetarla y cuidarla porque de ella obtenemos nuestros alimentos. Nos hicimos conscientes de que la enseñanza que nos inyectaron nuestros abuelos y nuestros padres, no sólo es una herencia, sino que es una tradición que tenemos en las venas, que ya traemos en la sangre; es lo que nos define como productores y trabajadores del campo.

El ser productores desde niños se vuelve un papel importante porque no sólo se nos prepara para ser generadores de alimentos naturales, sino que también nos convierte en guardianes del suelo de conservación, cuya responsabilidad es transmitir los conocimientos necesarios que aporten

soluciones amigables a esta ardua tarea de conservación y cuidado del medio ambiente.

Es a partir de estos recuerdos que reflexiono hoy día sobre la situación actual que atraviesa la producción hortícola en el pueblo de San Andrés Mixquic, ya que con la entrada de la modernidad y los adelantos tecnológicos las prácticas agrícolas se han visto trastocadas y modificadas al grado de afectar tanto la calidad del suelo y del agua, así como de nuestro medio ambiente. La introducción de tractores, agroquímicos y pesticidas han dañado mucho a la tierra, porque no sólo la erosionan, sino que también crean nuevas enfermedades y plagas más resistentes.

Por eso, para hacer frente a esta situación, considero que debemos retroceder a la forma de cultivo de hace 40 años, volver a la agricultura tradicional, a la agri-

cultura de conservación. Para que nuestros suelos se compongan debemos de utilizar de nuevo la yunta, volver al almacigo, al placahual, al chapín, sacar nuestras plantas como nos enseñaron nuestros padres. Reutilizar el material vegetal para renovar las chinampas, evitando materiales como la Urea, que si bien produce hortalizas de manera rápida, al final son productos que crecen y se ofrecen enfermos. Asimismo es de gran importancia involucrar a las nuevas generaciones, enseñarles a los niños este amor a la tierra, educarlos a producir sus alimentos respetando el medio ambiente, el entorno donde viven, transmitirles esta pasión por cuidar y preservar el entorno natural que los rodea.

Además para mantener la tradición agrícola en el Pueblo de Mixquic creo que lo más importante es enseñarles bien a nuestros hijos, aunque sean o no profesionistas, esta tradición hermosa que es la producción de alimentos para la ciudad de México. Mostrarles que se puede llevar a cabo una agricultura limpia, libre de químicos foliares y granulados, en la cual se deje de lado el uso de insecticidas que además de ser perjudiciales para nuestros suelos, se vuelven dañinos para el consumo humano. Educarlos desde la enseñanza básica para que puedan producir sus propios alimentos, impartirles los conocimientos básicos de la producción hortícola para que más adelante

sigan llevando a cabo esta tradición que tanto nos distingue como demarcación.

Por otro lado, otra de las acciones que debemos de implementar para que Mixquic siga siendo reconocido como un importante proveedor de hortalizas, es trabajar de la mano con el Gobierno de la Ciudad de México así como con las instancias encargadas del cuidado y preservación del medio ambiente; ya que la conjunción de su conocimiento técnico con nuestro saber tradicional puede generar estrategias de trabajo que fortalezcan la calidad de nuestros productos así como la preservación y transmisión de nuestros saberes tradicionales.

Finalmente, aprovecho la ocasión para invitar a los lectores a que no permitan que la mancha gris absorba las áreas verdes y rurales de nuestra ciudad, que apoyen y difundan el trabajo de campesinos que como yo, buscan alternativas de producción que no sólo ofrezcan productos naturales, sino que le regresen a la tierra un poco de lo mucho que nos ha dado. Que siembren la semilla del amor al campo en los niños y jóvenes para que ellos en un futuro puedan seguir disfrutando de los beneficios ambientales que pueblos como San Andrés Mixquic pueden ofrecer.

Trabajemos en conjunto para fomentar la economía campesina, cuidemos nuestros recursos naturales y sigamos caminando a un futuro en donde la agricultura de conservación sea el modelo de nuestra subsistencia. •

Otra de las acciones que debemos de implementar para que Mixquic siga siendo reconocido como un importante proveedor de hortalizas, es trabajar de la mano con el Gobierno de la Ciudad de México así como con las instancias encargadas del cuidado y preservación del medio ambiente.



El chile como método agroecológico para combatir plagas. Tonatiuh Vera Balanzario CORENADR



Variedad de cultivos sembrados con técnicas agroecológicas. Tonatiuh Vera Balanzario CORENADR

Retos de la producción hortícola en las zonas de riego de Tláhuac



Deshierbe manual de verdolaga en el Ejido de Mixquic, Tláhuac. Lizet Marín Jurado

Jorge Alberto Arrazate Argueta Facilitador del Cambio de la Dirección de Capacitación para la Producción Sustentable en la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (CORENADR), arrazate.argueta@gmail.com

En la Ciudad de México se tiene una superficie aproximada de 31,076 ha en suelo de conservación, distribuidas principalmente en las Alcaldías de Xochimilco, Tláhuac, Milpa Alta, Tlalpan, Cuajimalpa y La Magdalena Contreras. Donde, Tláhuac es la principal productora de hortalizas con cerca de 6,500 toneladas anuales (SIAP, 2021), se destaca la producción de brócoli, romero y lechuga. En

la zona de riego podemos diferenciar dos grandes sistemas de producción, en chinampas y humedales en tablas, lo cual hace compleja su forma única de producción.

El sector agrícola en el mundo se enfrenta, como lo han citado diversos autores, a grandes retos, como el de producir más en menor espacio ante el inminente aumento de la población y el cambio climático que ya son una realidad que amenaza las cosechas

de los agricultores. Dos grandes retos que el país ha abordado en su camino hacia la autosuficiencia agroalimentaria.

Sin embargo, debido a las particularidades del suelo de conservación de la Ciudad de México, hoy en día la producción de alimentos en Tláhuac se enfrenta a cuatro grandes retos particulares para la producción de alimentos:

1. Degradación de los suelos agrícolas. La disminución



Parcelas ociosas en la Zona Chinampera de San Pedro Tláhuac. María Catalina Saavedra Yáñez

de la materia orgánica de los suelos ha provocado que se alojen cantidades altas de sales, principalmente sodio, lo que ha provocado la pérdida de fertilidad de los suelos y el abandono parcial o total de la unidad de producción. Por lo que es necesario promover actividades que contribuyan a la recuperación de estas parcelas, a través de enmiendas minerales, incorporación de materia orgánica y fortalecer el uso de productos agroecológicos (bioestimulantes), como parte de un manejo integrado de los suelos salino-sódicos.

2. Disponibilidad de mano de obra limitada. La forma de producción de hortalizas en la región demanda una gran cantidad de jornales, principalmente para actividades como el cuadro, deshierbe y riego que se realizan manualmente. Sin embargo, cada vez es más difícil encontrar gente que quiera realizar esas labores en las cercanías, porque los jóvenes ven el trabajo campo como un sinónimo de pobreza y migran hacia la zona urbana en busca de oportunidades.
3. Disponibilidad del agua de riego. El sistema de riego rodado en melgas es una de las prácticas que ha sobrevivido a través de los años por los beneficios que esta otorga en el lavado de las sales de los suelos. Sin embargo, hoy en día, esta práctica es una de las principales causas del desabasto de agua para la producción de hortalizas. Por lo

que es necesario promover la adopción de otras técnicas de riego que contribuyan al uso eficiente del agua. Un ejemplo de ello es el implementado en el Ejido de San Pedro Tláhuac, donde se estableció un riego por goteo para el cultivo de cebollas, cultivo con alta demanda de este recurso.

4. Abandono de las tierras de cultivo. Debido a la baja rentabilidad de esta actividad, muchos de los productores de hortalizas complementan sus ingresos con otro empleo u oficio para vivir dignamente. Esto ha llevado a que las nuevas generaciones no vean al campo como una opción de vida, lo que ha derivado en el abandono de parcelas.

Dada la importancia de esta zona como la principal área de producción de hortalizas de riego de la Ciudad de México, así como por los servicios ambientales que brinda al alojar diversas especies, captura de carbono y ser un área de recarga de mantos acuíferos, es importante seguir impulsando esta actividad a través de programas diseñados a las necesidades de la zona.

El programa Altepeltl Bienestar ha contribuido en la mejora de estos sistemas productivos a través de asesoramiento y reconstrucción del tejido social con la conformación de las Comunidades de Aprendizaje Campesino (CAC) que están permitiendo realizar mejoras productivas a través de la agroecología y mejorando la organización de los productores para dar solución a problemáticas en común. •



Riego rodado en melgas en el Ejido de Mixquic, Tláhuac.

El sector agrícola en el mundo se enfrenta, como lo han citado diversos autores, a grandes retos, como el de producir más en menor espacio ante el inminente aumento de la población y el cambio climático que ya son una realidad que amenaza las cosechas de los agricultores.

La crisis del agua y saneamiento en las megaciudades

Flor Yunuén García Becerra Profesora-investigadora de University of Northern British Columbia june.garcia-becerra@unbc.ca

La crisis de agua y saneamiento (AyS) en la Ciudad de México (CDMX), sigue los patrones usuales de las megaciudades a nivel global y específicos en Latinoamérica. Se ha estimado que para el año 2050, 19 de las 32 megaciudades, que son aglomeraciones urbanas de más de diez millones de personas, enfrentarán escasez de agua (He et al. 2021). Este escenario se acentúa en América Latina, que tiene la mayor proporción de habitantes en megaciudades del planeta, representando aproximadamente el 20 por ciento, y es la región en desarrollo con la tasa más alta de urbanización y el crecimiento demográfico más rápido (Goytia 2022). La expansión de megaciudades latinoamericanas tiende a afectar la provisión de servicios públicos, que cuentan con infraestructuras deficientes y con dificultades financieras (Goytia, 2022). Esto se acentúa para los servicios centralizados de AyS, ya que su expansión es limitada en un número cada vez mayor de ciudades y megaciudades bajo estrés hídrico severo (Hyde-Smith 2022; Kehoe y Nohoudian 2022), como es el caso de la CDMX. Por lo que, entre los problemas principales de desarrollo sustentable que enfrenta la CDMX, la falta de agua sosten-

nible es el más grave (Soto 2007; CDHDF 2018).

Un componente importante de la crisis de agua en las megaciudades latinoamericanas, son sus sistemas de saneamiento, que son principalmente a base de desagüe y alcantarillado (Beard et al. 2022). Incluso cuando se implementan soluciones de “saneamiento mejorado”, es decir, instalaciones de alcantarillado entubado según lo definido por OMS-UNICEF (2021), las aguas residuales crudas a menudo se vacían en cuerpos de agua cercanos o canales de drenaje de aguas pluviales (Weststrate et al., 2019; Beard et al. 2022). Si bien estas son soluciones “mejores” para el usuario directo, generan un mayor riesgo de contaminación para la población en general e incapacitan la infraestructura local natural que proporciona agua limpia (Beard et al. 2022; Tellman et al. 2018).

La provisión de servicios de AyS en las megaciudades no sigue el ritmo de la urbanización (Hyde-Smith 2022). De hecho, la infraestructura de saneamiento sin alcantarillado aumenta a nivel mundial al doble de la tasa de conexiones de alcantarillado (OMS-UNICEF 2021). Esto, a pesar de que, la infraestructura gris centralizada tiende a ser parte del ideario de desarrollo socioeconómico, y se considera la solu-

ción tecnológica convencional, ya que su implementación se percibe como predecible, económica y cómoda, al menos a corto plazo. Sin embargo, es deseable buscar nuevas vías de desarrollo urbano resiliente, como soluciones descentralizadas formales tales como la cosecha de agua de lluvia, para la provisión de agua limpia y los humedales construidos (HC) para el tratamiento de agua residual y su reutilización segura en sitio. De esta forma, las soluciones de AyS en sitio pueden abordar las vulnerabilidades inherentes del sistema actual, proporcionar ahorros de costos a largo plazo y, en última instancia, promover nuevas trayectorias de desarrollo (Tellman et al. 2018).

Es importante destacar que el diseño, implementación, mantenimiento y adopción de las estrategias de AyS descentralizadas son temas científicos de vanguardia. Esto es porque los sistemas en sitio requieren “hacerse a la medida” de las comunidades donde se ponen en marcha. Para que estas estrategias se lleven a cabo exitosamente, es necesario tener un conocimiento profundo de los sistemas locales de gente-agua. Para la CDMX, esto es aún más crítico ya que sus comunidades urbanas y rurales tienden a ser altamente heterogéneas y sus percepciones y usos de sus espacios dependen en gran medida de los contextos socioculturales locales (Paul y Nagendra 2017; Pérez y Hack 2021).



San Mateo Tlaltenango.



Prototipos instalados.

Abordando los retos de saneamiento mediante el reúso seguro de agua en la CDMX (proyecto piloto)

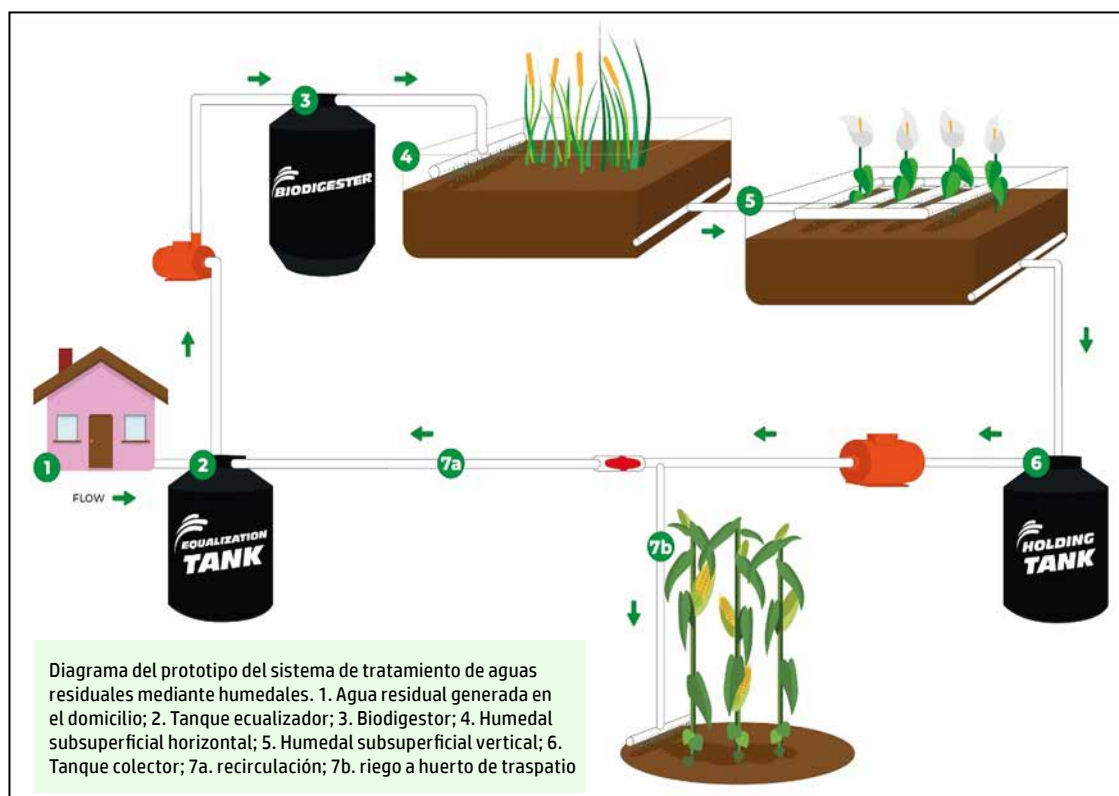
Dada la necesidad de desarrollar tecnologías de AyS adecuadas para la diversidad de localidades en la CDMX, del 2018 al 2021 se realizó un proyecto piloto para estudiar el desempeño social y tecnológico de un prototipo. El prototipo tiene como fin el tratamiento de agua residual doméstica para la reutilización segura de esta agua tratada en sitio. Este prototipo cuenta con un nivel de madurez tecnológica 5, es decir está en una etapa de validación de uso y no es aún un sistema totalmente probado y desarrollado. De tal forma, que el objetivo de este proyecto era generar lecciones aprendidas basadas en evidencia para el desarrollo del sistema tecnológico que responda a las particularidades y necesidades específicas socioculturales y ecológicas en entornos de la CDMX donde no existe servicios formales de drenaje, alcantarillado y tratamiento de aguas residuales.

Se seleccionó como caso de estudio a San Mateo Tlaltenango (SMT), un pueblo originario del Desierto de los Leones, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos. SMT es

una comunidad periurbana, que cuenta con espacios urbanos, rurales y de suelo de conservación. En este pueblo se generan anualmente alrededor de 4.5 millones de metros cúbicos de aguas residuales y generalmente se vierten sin tratamiento a barrancas y ríos. Estas descargas directas han provocado que los ríos y manantiales del pueblo, los cuales son fuente de agua potable para los habitantes, se contaminen por estar en contacto directo con agua de mala calidad. Así SMT presenta un alto grado de vulnerabilidad y precariedad en sus servicios de AyS.

En el proyecto piloto, se colaboró con tres domicilios para implementar un prototipo por casa y validarlos. Estos domicilios son representativos de los tipos de tenencia de tierra en el pueblo: ejidal, comunal y pequeña propiedad. Los domicilios cuentan con actividades agrícolas de autoconsumo o venta. Se diseñaron dinámicas lúdicas y de comunicación asertiva para involucrar a los colaboradores del proyecto, que son los habitantes de los domicilios. Los colaboradores fueron introducidos al proyecto piloto y a la tecnología de los HC para tratamiento de aguas residuales mediante talleres informativos.

Continúa en línea...



SANTA MARÍA TEPEPAN, PUEBLO ORIGINARIO

La participación de mujeres originarias en las prácticas religiosas

Desiree Bonardel Chaparro

Historia de origen

En la Ciudad de México existen 141 pueblos originarios, ellos aluden a su raíz histórica mesoamericana y al reconocimiento de sus derechos como parte de la Historia, y el pueblo de Santa María Tepepan es uno de ellos.

Tepepan, como los pobladores reconocen a su pueblo, se encuentra inmerso en el crecimiento urbano. Está ubicado al norte de la Alcaldía de Xochimilco, en la parte más baja de la serranía que bordea el oeste de la región acuífera, cuya cumbre más cercana es la del cerro de Xochitepec a 2,495 m.s.n.m. Al ser uno de los 14 pueblos de la región, posee una historia sobre su origen y sus tradiciones.

Tepepan en náhuatl significa "sobre el cerro", y en lo alto del pueblo se encuentra la Parroquia de Santa María de la Visitación. Existen varias versiones orales por parte de los habitantes actuales sobre el origen de su pueblo y parroquia, una versión dice que se construyó sobre la imagen prehispánica de Tonantzin. Otra, la más conocida, cuenta que unos viajeros llevaban consigo a la Virgen de los Remedios, y que estos se detuvieron a descansar en un cerro, pero cuando quisieron seguir el camino no pudieron levantar la imagen, lo que significaba que ella decidió quedarse ahí, por lo tanto, se construyó un templo para ella. Sin embargo, la versión oficial plantea que Tepepan surgió cuando fray Pedro de Gante erigió una ermita y se llevó a varios habitantes xochimilcas para formar el pueblo, aunque se dice que ya había habitantes en esa región antes de la llegada de los franciscanos.

Tepepan pertenecía a un marquesado durante la época colonial y comprendía el territorio concedido por la Corona española a Hernán Cortés el 6 de julio de 1529, en reconocimiento de sus servicios. Este Marquesado duró hasta el 13 de mayo de 1811, cuando surge la guerra de Independen-

cia. Asimismo, como parte de la colonización, los habitantes integraron a su vida nuevas creencias que se mimetizan con su propia cultura, como la mayordomía. El pueblo se fundó en el siglo XVI durante la época colonial y en la actualidad cumple con las características que definen a un pueblo originario.

Mayordomía y comisiones

La mayordomía de la Virgen María de la Visitación es una organización religiosa heredada de la colonia y de la que en la memoria histórica de los habitantes de Tepepan no existe una fecha clara de su origen, los ancianos de 80 años aproximadamente cuentan que desde que eran pequeños sus padres tenían mayordomía, el origen podría estar en el siglo XVI o XVII, cuando los franciscanos fundaron el pueblo.

En la mayordomía existen distintas maneras de participar en el ciclo anual de festividades. Para la fiesta patronal pueden hacerlo en la organización más antigua y heredada de los antepasados de los nativos que son las Mayordomías; o también en la organización más actual, con posible formación hace 30 años por las Comisiones. Estas organizaciones sociales son sustentadas y apoyadas por el pueblo, y la iglesia no tiene control sobre ello.

La mayordomía lucha por subsistir, a falta de participación por parte de algunos pobladores quienes no se interesan en la participación comunitaria. Influenciados por distintos factores externos como el embate urbano, los partidos políticos, nuevas religiones, o desinterés de las nuevas generaciones que no conciben la relación de reciprocidad con su Santa. Sin embargo, la mayordomía y las comisiones generan estrategias para no desaparecer y la participación de las mujeres es parte fundamental en ese proceso de lucha y resistencia que produce nuevas significaciones en la vida comunitaria del pueblo.

Mujeres originarias: roles, generaciones y participación religiosa

La vida de los pueblos originarios tiene detrás un trasfondo histórico que viene desde la cosmovisión mesoamericana y la colonización española, en donde la vida comunitaria se regía por su relación simbólica con el mundo al que veían de forma anímica. El sistema agrícola estaba vinculado fuertemente con la religión, en donde los roles de mujeres y hombres formaban parte de una dualidad que funcionaba por sus creencias, como el mismo origen, pues las deidades eran duales, es decir, existía una concepción dual masculina-femenina que hacía funcionar la vida de los mesoamericanos.

Las relaciones de género cambiaron con la llegada de los españoles, el desprendimiento del tejido simbólico dual de hombres y mujeres por la introducción de la religión católica con la imagen mariana de la Virgen, trajo consigo una concepción distinta del ser mujer para los pueblos originarios. Se introduce en el imaginario de las mujeres a través del mito mariano los símbolos y las representaciones genéricas que deben asumir, es decir, las mujeres son moldeadas en su subjetividad a través de la Iglesia. Por lo tanto, su misma participación en las prácticas religiosas y su reconocimiento se desarrolla dentro de una organización social, económica, política, religiosa y cultural en donde hombres y mujeres tienen diferentes atribuciones normadas por la construcción social del género, en donde existen relaciones de poder y que, en el caso del pueblo originario de Santa María Tepepan, dichas atribuciones culturales están mezcladas de la religión cristiana y mesoamericana. Este entendimiento habita en el cuerpo de las mujeres y rige las normas y las reglas, que serán entendidas de formas similares y transformadas de acuerdo a las experiencias de vida de cada generación, la cual tiene un proceso diferente de aprendizaje sobre la vida y los saberes. Esto influ-



Mayordoma con la Virgen y pueblos invitados a la fiesta. Desiree Bonardel

ye en la forma de ver el mundo, ejercer su participación en las mayordomías y comisiones y su religiosidad dentro del pueblo; *¡Uy! mi esposo nunca me dijo nada de salir a la iglesia, ahí no le dicen nada a una, y gracias a eso conocía otras mujeres, y yo ando solita de arriba abajo, yo nada más le digo a mi esposo ya me voy, o ya llegué (ríe) él no dice nada, ya es grande y mientras haya futbol ni se mueve del sillón y ni me molesta. Yo no puedo estar encerrada, yo siempre ando buscando que hacer, a quién ayudar, como mi virgencita, y ahí ando de arriba abajo y gano mi dinerito de buena fe* (mujer, 77 años).

Para esta mujer originaria, la Virgen le permite acceder a un espacio público que es aceptado por el pueblo; ella cumple con su posición de madre, esposa y abuela dentro del hogar y enseña a las mujeres de su familia a honrar a la Virgen, gana prestigio entre los habitantes y su voz es escuchada, su conocimiento del mundo lo adquiere de los símbolos y las creencias que se le dieron desde la infancia. Las mujeres generan desde sus propias vivencias, en este caso se ve el acceso al espacio público de las mujeres de manera positiva en la participación femenina. Las mujeres devotas no solo participan en el pueblo originario de Tepepan como mayordomas y partícipes de la fe cristiana, también están las rezanderas que acompañan a los mayordomos y mayordomas en los rosarios. Son de edad adulta, entre los 60 y 70 años, cantan y enseñan los rosarios o dan clases de catecismo a los niños del pueblo. También están las hermandades, las Dolorosas y las Guadalupanas, con mujeres de entre 50 y 60 años.

La participación de las adultas mayores y de las adultas es mayor que la de las jóvenes, se les ve constantemente en las misas, talleres y encuentros organizados por la iglesia. La colaboración de las jóvenes se halla en las clases

del catecismo, muchachas de entre 18 y 20 años que le enseñan a las niñas y niños, y se les ve activamente participando dentro de la iglesia. También está la comparsa de chinelo de Tepepan en donde la participación de los niños y las niñas es muy concurrida *"Vamos a brincar con el Niñoapa, con nuestra Virgen, a Chalma, siempre estamos brincando"* (Mujer, 25 años).

Para que la vida religiosa del pueblo subsista, la participación de las mujeres es fundamental y su participación en el ciclo ritual de Tepepan, el compromiso o servicio fortalece su permanencia y existencia en su pueblo a través de los lazos de reciprocidad e intercambio que generan con la Virgen. Las mujeres que participan en la mayordomía y las comisiones tienen distintas formas de sentir y entregar su servicio a la Virgen, para algunas significa ejercer un liderazgo social y servir de ejemplo ante el pueblo, como interlocutoras de su santa, lo que les genera respeto dentro del hogar, el pueblo, la mayordomía y las comisiones. Los originarios se expresan hacia ellas como "las mayordomas", aunque los rituales oficiales dentro de la mayordomía son para el varón, de esta manera el reconocimiento del pueblo significa estatus, donde ellas demuestran su espiritualidad y construyen respeto.

Tepepan es un pueblo originario que sobrevive ante el despojo territorial y cultural, pero que gracias a la participación de hombres y mujeres resisten con sus tradiciones, y es en este caso de estudio que el papel activo de las mujeres en las prácticas religiosas mantiene la cohesión del pueblo desde sus enseñanzas heredadas de la colonia con raíz mesoamericana, característica de los pueblos originarios.

La mayordomía, como sus prácticas, son muestra de la resistencia de los habitantes por mantener su identidad en un pueblo inmerso en la gran ciudad. •

La mayordomía de la Virgen María de la Visitación es una organización religiosa heredada de la colonia y de la que en la memoria histórica de los habitantes de Tepepan no existe una fecha clara de su origen.

Los núcleos agrarios como dueños y guardianes del bosque: San Lorenzo Acopilco

Gabino Sandoval Baltazar Representante de los Bienes Comunales de San Lorenzo Acopilco **Alfonso Sandoval Baltazar** Coordinador de proyectos en el Suelo de Conservación

Al poniente de la Ciudad de México, dentro de la alcaldía Cuajimalpa de Morelos y colindando con el Estado de México, se localizan los Bienes Comunales de San Lorenzo Acopilco. Con Resolución Presidencial sobre Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales de 1992 y publicada en el Diario Oficial de la Federación el mismo año, se le reconoce y titula correctamente una superficie de 1,608-63-61.45 hectáreas, cuenta con un total de 2,345 comuneros, que contempla el censo comunal básico.

Los Bienes Comunales de San Lorenzo Acopilco se encuentran dentro del suelo de conservación (SC), que es la zona que, por sus características ecológicas, provee servicios ambientales necesarios para el mantenimiento de la calidad de vida de los habitantes de la Ciudad de México. La comuni-

dad cuenta con cobertura forestal (bosque de oyamel y pino) donde la mayoría de la superficie forestal corresponde al bosque de oyamel.

La comunidad se rige por las leyes y normas del tribunal agrario y dependencias relacionadas con el ámbito nacional agrario. La máxima autoridad es la Asamblea General de Comuneros; son representados por un representante comunal propietario, elegido por los mismos comuneros, dándole la capacidad jurídica y legal para representar a la comunidad.

En los bosques de la comunidad se realiza la silvicultura de conservación, para lo cual, mediante el apoyo otorgado por la Dirección General de la Comisión de Recursos Naturales, a través del Programa Altépetl Bienestar, se realizan actividades de protección y fomento forestal en beneficio del bosque comunal. Las actividades que se realizan en el bosque son:

- Se llevan a cabo recorridos en suelo de conservación para la detección, prevención y combate de incendios forestales. Además, se hace el acondicionamiento de caminos, para tener en óptimas condiciones la superficie de rodamiento, para reducir el tiempo de arribo de las brigadas al combate de los incendios forestales, así como aumentar la vida útil de los vehículos de trabajo.
- Limpieza de brechas cortafuego, en donde se retira todo el material combustible depositado en ellas, para que puedan cumplir su función de impedir el avance del fuego, siendo una actividad para protección de los recursos forestales del bosque comunal.
- Recolección de basura en zona boscosa, que consiste en la colecta y retiro de todo residuo sólido, en el área comunal, donde hay la mayor afluencia de paseantes y en los límites con el área urbana, con la finalidad de mejorar las condiciones del bosque y establecer una mejor belleza escénica.
- Reforestación para incrementar la cobertura arbórea, que consiste en la apertura del suelo con ayuda de un azadón, para realizar la cepa, donde es colocado el brinzal para posteriormente realizar la plantación.
- Uno de los principios de la comunidad es conservar la biodiversidad presente en el bosque comunal para las futuras generaciones, para lo cual es fundamental conocer la biodiversidad, especialmente en lo referido a fauna y evaluar periódicamente las variaciones que ésta sufre debido tanto a factores naturales como antrópicos.
- Recorridos en senderos y brechas. Dada la afluencia de algunos visitantes al área boscosa comunal, se realizan recorridos para la detección y prevención de ilícitos ambientales.
- El monitoreo consiste en revisar periódicamente un bosque para medir la densidad y estimar la distribución de plagas y/o enfermedades. Esta herramienta permite observar su evolución y así mismo

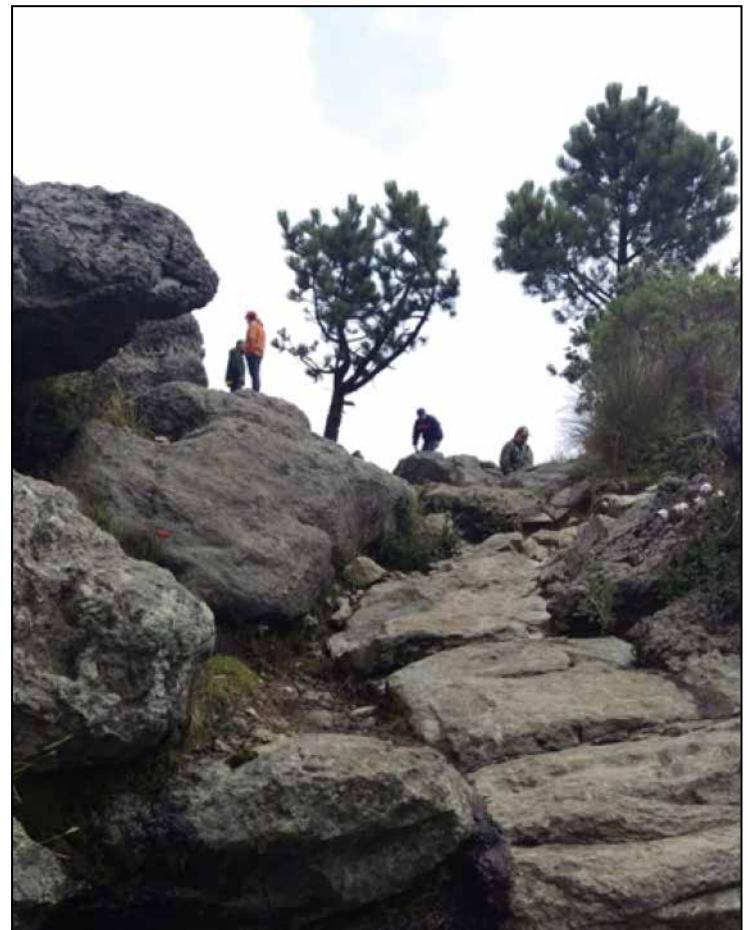


Recolección de basura en zona boscosa. Representación Bienes Comunales San Lorenzo Acopilco

dar el seguimiento oportuno para evitar repercusiones en la producción del bosque.

Todas estas acciones que se llevan a cabo son en beneficio de nuestro bosque, con la intención de cuidarlo y preservarlo ya que, además de los beneficios que nos presta existe el valor identitario

que nos liga a él ya que, desde antaño hemos convivido en la tranquilidad del bosque y ahora, derivado de todas las problemáticas ambientales, sociales, políticas y otras, se ve amenazada esa tranquilidad. Por lo cual realizamos acciones que contribuyan a su cuidado para que nuestros hijos y sus hijos puedan disfrutarlo. •



Recorridos en senderos y brechas para la prevención y detección de ilícitos ambientales. Representación Bienes Comunales San Lorenzo Acopilco



Combate de incendio forestal. Representación Bienes Comunales San Lorenzo Acopilco



Monitoreo en el bosque. Representación Bienes Comunales San Lorenzo Acopilco



El plebiscito en Chile: un acercamiento desde los territorios rurales

Bárbara Jerez Henríquez Doctora en Estudios Latinoamericanos barbara.jerez2020@gmail.com
Ricardo Bustamante Pizarro Periodista ricardo.contenidos@gmail.com

Comprender las razones del amplio rechazo al texto redactado por una inédita Convención Constitucional en Chile, requiere no solo análisis profundos y autocríticas, sino que de tiempo. Tiempo para decantar las ideas y aclarar la nebulosa de pesar que se instaló en el 38% de los que apoyamos la opción Apruebo, en especial cuando hace dos años, casi el 80% de los chilenos y chilenas dieron el sí a una nueva Constitución, dando por superada la Carta Magna heredada de la dictadura de Pinochet.

Precisamente el triunfo del rechazo al nuevo texto dejó aparentemente en 'cero' el proceso constituyente iniciado en 2020, manteniendo la actual Constitución, pero sabiendo que el mandato popular votado en el plebiscito de entrada de todas formas se mantiene el requerimiento de un nuevo texto con validación ciudadana.

El ejercicio de entender la desaprobación al borrador de nueva Constitución se hace más complejo en territorios rurales, donde el apoyo al rechazo fue aún mayor que en las grandes ciudades. Entre algunos aspectos importantes a considerar encontramos las desiguales condiciones estructurales

de vida en que habita la ruralidad en el país, habitada a una robusta centralización político-administrativa del Estado y sus servicios, lo que se extiende a todos los ámbitos del desarrollo humano y económico. Ello se suma a la falta de sinergia con los sectores rurales por parte del nuevo texto constitucional y su constante apelación a demandas territoriales más de corte identitario transversal que fruto de una expresión popular que hiciera sentido común en la población rural.

Si bien la Reforma Agraria chilena pudo terminar con la figura del latifundio e inquilinaje que se extendió por casi toda Latinoamérica, esto fue mermado por la llamada Contra-reforma agraria que instauró el régimen de Pinochet, que desmanteló gran parte de estas políticas, restituyendo tierras a privados, empresarios y colonos provenientes de Europa, así como despojando a comunidades indígenas de los territorios que les había devuelto el gobierno de Salvador Allende. Sin contar la fuerte represión y asesinatos contra el campesinado y sus dirigentes.

Todo ello dejó una herida en las comunidades rurales con una herencia histórica de recelo y miedo a las transformaciones sociales, en

medio de una cultura conservadora ampliamente cultivada por los grandes hacendados y grupos empresariales (agrícola, forestal y frutícola, especialmente), los que han esparcido su influencia política, económica y cultural a punta de clientelismo y patronaje, fomentando relaciones patriarcales, clasistas y racistas (anti-mapuche) en toda la estructura social rural.

No deja de ser un factor en ese sentido, el creciente rol que ha jugado los distintos credos evangélicos y su auge en la ruralidad, especialmente conservadores en temas como el aborto y derechos sexuales y reproductivos -que garantizada el nuevo texto-, además de las expandidas prácticas clientelares y despolitizadoras ejercidas históricamente por una buena parte de las autoridades municipales.

Sin embargo, todo lo anterior no explica la totalidad del resultado. Un gran actor en este análisis es

el marco de amplia intervención territorial desplegada por la derecha política y económica en las zonas rurales, especialmente en la zona centro-sur de Chile, ampliamente presente en los medios de comunicación locales.

En ese contexto, los errores no forzados y otros flagrantes por parte de ex convencionales independientes y de izquierda durante el proceso constituyente fueron aprovechados y maximizados por la derecha para iniciar, desde el año 2021, una potente campaña del terror a nivel comunicacional, que abarcó desde los grandes medios masivos hasta las más recónditas radios rurales donde pagaron propaganda contra el Apruebo para sembrar mentiras y dudas en la población, especialmente en temáticas que los identificaba o interesaba.

De hecho, el principal gremio empresarial agrícola, la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA) financió una gran campaña comunicacional en contra del borrador constitucional, lo que creemos tuvo una clara repercusión en el votante rural, mintiendo de rechamente respecto a la propiedad privada, la imposibilidad de qué cultivos podrían sembrar los campesinos o impedir el uso de fertilizantes así como sobre el acceso al agua, y las supuestas amenazas al empleo rural.

Por otro lado, las performances de algunos ex convenciona-

les independientes de izquierdas dejaron mucho que desear e instauraron el declive del respaldo ciudadano a la Convención, derrotero iniciado por el caso de un ex convencional que admitió no tener cáncer, enfermedad con la cual había basado su campaña siendo un manifestante más en las calles durante el estallido social, y por lo cual ganó gran apoyo popular. Mientras que en materia de contenidos, temas como la justicia indígena y la plurinacionalidad fueron esgrimidos como banderas de lucha discursiva por sectores de izquierda con mayoría en este órgano, como una forma identitaria de refundar el país, lo que junto a un mal manejo comunicacional y escaso despliegue territorial, terminaron por ahuyentar a la población y a los sentidos comunes fuertemente chilenizados, que vieron cómo sus preocupaciones más básicas (seguridad pública, migración, propiedad privada, entre otros) no eran priorizadas en el texto constitucional.

Otro factor relevante es la precaria educación cívica, la vulnerabilidad social y pobreza de las zonas rurales, lo que se conjuga con la falta de conectividad vial como de acceso a Internet y nuevas tecnologías, lo que alejó aún más el debate constitucional de sus habitantes. O que incluso hizo creer que territorios denominados como 'zonas de sacrificio ambiental', donde se concentran gran cantidad de industrias contaminantes, fueran a votar masivamente por el Apruebo, dada su condición, cuando terminaron apoyando al Rechazo. Precisamente estas zonas rurales presentan gran cantidad de activistas y agrupaciones socioambientales, no obstante, se sobredimensionó su real representación y popularidad en esas comunas, lo que nos hace detenernos y dar un mejor análisis al concepto de movimiento social y sus niveles de identificación en la población.

Pese a todo, la conciencia de la necesidad de una nueva Constitución que garantice derechos sociales, en un proceso quizás más acotado, sigue vigente en la mayoría de la ciudadanía. La cual no se identificó con el menosprecio o superioridad moral que expresaron algunos ex convencionales, que solo le hablaron a sus audiencias convencidas, y que -creemos- terminaron rechazando más por forma que por fondo el borrador constitucional. El mandato de una nueva Carta Magna continúa y Chile la sacará adelante, es tiempo de aprender de este camino recorrido. •

Si bien la Reforma Agraria chilena pudo terminar con la figura del latifundio e inquilinaje que se extendió por casi toda Latinoamérica, esto fue mermado por la llamada Contra-reforma agraria que instauró el régimen de Pinochet