

Urgen a salvaguardar la red de chinampas

YANIRETH ISRADE

La declaratoria capitalina que reconoce como patrimonio biocultural las terrazas agrícolas de las zonas cerriles de Xochimilco, Tláhuac, Milpa Alta e Iztapalapa constituye una responsabilidad, no un premio, advirtió Fernando Chiapa Sánchez, investigador de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM).

Esta distinción, la primera en su tipo de la capital, fue publicada el pasado 6 de junio en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

“No es en realidad un premio; lo comentábamos con la Secretaría de Cultura: es una responsabilidad.

“Si estás declarando esto, te estás comprometiendo a cuidarlo. Es lo mismo que sucede con la UNESCO. Todos piensan que entre más sitios patrimonio mundial se tengan, mejor, pero lo mejor es la responsabilidad y el compromiso con el mundo para conservarlos”, puntualizó el arquitecto la tarde del miércoles durante la presentación del libro *Las chinampas: Patrimonio Mundial de la Ciudad de México*.

El coautor del título, coordinado por Alberto González Pozo, destacó la simbiosis entre las terrazas y las chinampas, zonas de cultivo ancestrales que recorren a las laderas de los cerros, en el caso de las primeras, y ancladas en los lagos, en lo que se refiere a las segundas.

“Todas las recargas de los mantos acuíferos, toda la riqueza ecológica del suelo, viene de los escurrimientos de las terrazas. Si las terrazas se siguen urbanizando ¿de dónde vamos a lograr la recarga?”, previno durante la presentación, llevada a cabo en la Casa de Cultura Jesús Reyes Heróles, en Coyoacán.

“La riqueza del suelo chinampero, característico de esta zona del sur, se debe a su composición mineral (derivada) de los aluviones que bajaban de los campos”, expuso, por su parte, Gabriel Castro, también coautor.

A pesar de los reconocimientos que las chinampas tienen, como parte del nombramiento de Xochimilco como Patrimonio Cultural de la Humanidad, constituyen uno de los ecosistemas más frágiles, reveló Chiapa Sánchez.

“Se sigue urbanizando”, alertó, “cada vez tenemos menos agua y de menor calidad, se siguen cerrando los

apantles y, sin la red canchales y, sin la red canchales fina, las chinampas no existirían. Serían campos de fútbol”.

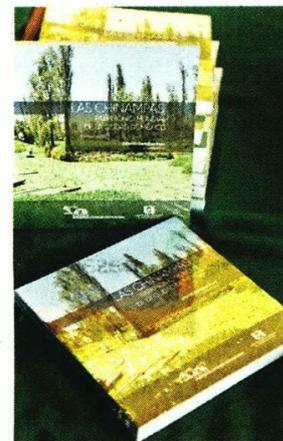
En ningún lugar del mundo hay chinampas, enfatizó a su vez la historiadora y cronista Ángeles González Gamio, también en la presentación.

“Es una creación totalmente de nuestro País, que tiene miles de años: un tesoro exclusivo de México, y lo tenemos descuidado, olvidado, abandonado, deteriorando.

“Debería estar (el libro) en la mesa de trabajo, en el buró —si leen en la noche— de todos los gobernantes de México, tanto de Ciudad de México como de la Federación; la Presidenta (Claudia Sheinbaum) debería leerlo todas las noches para darse cuenta de este patrimonio valiosísimo, del descuido que tenemos, y crear un plan de Estado para salvar esto, porque ellos (los autores) nos están diciendo cómo”, dijo la cronista.

La arqueóloga Blanca Paredes, otra de las ponentes, definió a las chinampas como uno de los más sobresalientes métodos de cultivo ancestral, heredadas de la época prehispánica, mientras González Pozo calificó a los chinamperos como héroes que preservan las tecnologías ancestrales, sin renunciar a los nuevos recursos disponibles, que adaptan a su cultura tradicional.

Las chinampas: patrimonio de la Ciudad de México, publicación de la UAM-Xochimilco y la Universidad Autónoma de Aguascalientes, difunde en su segunda edición un estudio en el que se emplearon métodos de catalogación y caracterización para mostrar el estado en que se encuentra este legado biocultural.



Edgar Medel

El libro es editado por la UAM-X y la Autónoma de Aguascalientes.



Edgar Medel

Especialistas en salvaguarda presentaron la segunda edición del libro *Las chinampas: patrimonio de la Ciudad de México*.

