

2025-10-09

Mujeres luchan por preservar las milenarias islas de cultivo en CDMX

Autor: Associated Press

Género: Nota Informativa

<https://radionet.com.mx/mujeres-luchan-por-preservar-las-milenarias-islas-de-cultivo-en-cdmx>

Xochimilco. "Vamos a cerrar los ojos y vamos a pedirle permiso a nuestra madre agua para que nos permita navegar con tranquilidad", dice Jasmín Ordóñez mientras la barca atraviesa un canal estrecho. A ambos lados se erigen como vestigios arqueológicos las chinampas, las islas que construyeron los aztecas hace miles de años para cultivar en lo que hoy es Ciudad de México.

Mientras avanzan a un ritmo que contrasta con el tráfico frenético de la capital a unos pocos kilómetros, Jasmín habla de las dificultades que tuvo para ser propietaria de una chinampa.

"Nos quedamos sin tierra porque a mi abuela no le tocó. En ese entonces, la mayoría de las tierras quedaron en manos de los hombres". A su lado escucha atenta Cassandra Garduño, con su poblada y larga melena ondeando en el aire limpio. Ella tampoco heredó la chinampa de su abuelo.

Hoy ambas forman parte de un pequeño pero creciente grupo de mujeres que ha comprado peso a peso una chinampa para cultivar de forma sostenible y preservar un ecosistema que cada día está más amenazado por el desarrollo urbanístico, el turismo masivo y la contaminación del agua.

Abrirse paso en este mundo de hombres no fue fácil. En las chinampas de Xochimilco y San Gregorio Atlapulco apenas se ven mujeres trabajando la tierra.

"Las chinampas se heredan de hombres a hombres porque se entiende que son ellos los que tienen las capacidades físicas para trabajarlas", dice Cassandra. El barro va manchando su camisa rosa pálido, a juego con sus botas. Sabe que ese uniforme despierta miradas burlonas entre los chinamperos de siempre, pero lejos de enfadarle le hace gracia.

Algunos vieron con recelo cómo volvía a San Gregorio en 2021 para dedicarse a la chinampería, tras años lejos de allí. Se había ido a estudiar diseño a la universidad y después empezó a trabajar en una organización dedicada a la conservación, con la que pasaba largas temporadas en Ecuador luchando para proteger mantarrayas y tiburones.

Hasta que un día regresó y le impactó la degradación de su propia tierra: los niveles de los canales cada vez más bajos, el agua cada vez más contaminada, las chinampas cada vez más abandonadas.

"Ahí fue donde empecé a hacer conciencia de: 'Tú eres parte de este espacio. Y una parte de tu responsabilidad es salvaguardarlo'".

Compartir el conocimiento

Cuando terminó de pagar su chinampa después de más de un año ahorrando, no se esperaba el estado en el que se la encontraría. "Encontramos pedazos de sillones, televisiones, caguamas, pedazos de vidrio, zapatos, pañales...". Entonces comenzó una tarea titánica para limpiar el terreno, reabrir canales y empezar a cultivar.

Entre los vecinos había desconfianza. "Decían: 'A ver, esta niña nunca ha bajado a este paraje, nadie la conoce. Y ya llegó a hacer lo que ella quiere'", recuerda.

Pero Cassandra sabía mucho más de lo que se imaginaban. Lo había aprendido desde pequeña, cuando correteaba por la chinampa de su abuelo, "un paraíso" lleno de flores.

Con él descubrió que el lodo del fondo de los canales es el mejor fertilizante porque contiene las cenizas ricas en minerales de los volcanes que rodean a la Ciudad de México. Que sembrar una variedad de cultivos permite que las heladas no destruyan toda la cosecha. Que las flores atraen a los insectos para que no se coman las coles o el kale.

"En las chinampas puedes tener cultivos muchísimo más intensivos que en otros espacios agrícolas. Aquí puedes tener hasta ocho rotaciones por año, que en otros sistemas si acaso podrías tener dos o tres", explica. Por ello, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) reconoció a la chinampería como uno de los sistemas agrícolas más productivos del planeta.

Hoy en el terreno de Cassandra hay un crisol de colores: del verde pálido de los brócolis al amarillo vívido de las caléndulas.

Ese conocimiento que heredó de su abuelo y que se ha ido pasando entre chinamperos de generación en generación ahora lo está compartiendo con la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Desde 2016 ayuda al Instituto de Biología asesorando a otros agricultores que quieren recuperar estas prácticas agrícolas tradicionales que, a su vez, preservan el ecosistema.

Arrodillada junto a una cama de cultivo, Cassandra le aconseja a Jasmín elevarla para que no se inunde con las lluvias. Jasmín toma nota.

Compró esta chinampa hace tres años y ahora está buscando obtener la Etiqueta Chinampera, el sello ecológico que otorga la UNAM a productores que, entre otras cosas, mantienen el uso del lodo como fertilizante y no utilizan agroquímicos. Con esa etiqueta, sus productos pueden venderse a mejores precios en las tiendas asociadas con la universidad.

Ya son 16 los chinamperos que han obtenido esa etiqueta, cuatro de ellas mujeres, dice Diana Laura Vázquez Mendoza, del Instituto de Biología de la UNAM. "Son pocas las mujeres que hay en la chinampería, pero lo que busca también este proyecto es incentivar eso, que las mujeres también retomen sus chinampas y produzcan", dice.

Limpiar los canales

En las chinampas apoyadas por la UNAM se instalan biofiltros elaborados con diferentes plantas acuáticas que limpian el agua e impiden el paso de carpas y tilapias. Esas especies invasoras fueron introducidas en los canales de Xochimilco en los años 80 con la idea de proveer una fuente de alimento a las comunidades locales, pero se convirtieron en depredadoras del más distinguido de los habitantes de este ecosistema: el ajolote.

Hoy en día, ese anfibio que ha despertado fascinación desde las culturas precolombinas está al borde de la extinción en la vida silvestre por culpa de esas especies invasoras, pero también por una suma de factores que cada día está contaminando más: la descarga de aguas negras por el crecimiento urbano en la zona, el turismo masivo y el uso de agroquímicos en muchas chinampas que abandonaron las técnicas tradicionales, explica la experta de la UNAM.

"Las chinampas son un agroecosistema artificial que se creó para abastecer de alimentos en la época prehispánica a toda la población. Y eso perdura hasta el día de hoy", dice. "Entonces la forma de conservar Xochimilco es conservar también la chinampa". Según la bióloga, hay estudios que cifran en unas 16 mil las chinampas que tienen el potencial de volver a ser espacios agrícolas.

Pero un paseo por el área un domingo cualquiera deja claro que cada vez son menos las chinampas dedicadas a la agricultura. Cada fin de semana, cientos de personas llegan hasta aquí a jugar al fútbol en chinampas convertidas en canchas o a emborracharse a bordo de las trajineras que navegan los canales con la música a todo volumen. Esas actividades son mucho más rentables para los propietarios de la tierra, que abandonan una agricultura que cada día paga menos.

El impacto de esa transformación en los humedales es evidente: allí se han encontrado desde metales pesados como hierro, cadmio y plomo hasta grasas, aceites, detergentes y pesticidas, según un estudio del biólogo Luis Bojórquez Castro, de la Universidad Autónoma Metropolitana.

La mayor parte de ellos, según su análisis, provienen de las plantas de tratamiento que vierten sus aguas semitratadas en Xochimilco y de las chinampas que utilizan agroquímicos.

Conservar Tenochtitlán

"Miren la claridad del agua", dice Jasmín mientras mete la mano en el canal donde tiene instalado su biofiltro. Tiene claro que para preservar este ecosistema lo más importante es cuidar de sus cuerpos de agua. "Porque sin agua, ¿qué hay para las próximas generaciones?", se pregunta. "Por eso estamos aquí, para decir: 'Nuestras abuelas no tuvieron tierra, pero ya estamos de regreso. Las mujeres estamos aquí defendiendo esto que es el legado de nuestros ancestros'".

Este sistema de humedales es el último resquicio de lo que alguna vez fue la gran Tenochtitlán, la capital del Imperio Azteca construida sobre los cinco grandes lagos que cubrían el Valle de México. Aunque hoy en día lo que queda de la zona chinampera representa únicamente el 3 por ciento de la extensión original de aquellos lagos, Xochimilco sigue siendo clave para la estabilidad y la supervivencia de Ciudad de México.

Si la zona chinampera desapareciera, la temperatura promedio de la capital podría subir hasta dos grados, según el biólogo de la UNAM Luis Zambrano. El área también ayuda a reducir inundaciones en la temporada de lluvias, supone un depósito natural de dióxido de carbono y es el hogar no solamente del ajolote, sino de cientos de otras especies, como las serpientes acuáticas, las garzas o la rana de Tláloc.

"¡Fíjate en los pájaros de cabeza roja en la laguna!", exclama Cassandra con asombro casi infantil. Ya está atardeciendo y va conduciendo de regreso a casa por un camino de tierra. Para ella, este sigue siendo el paraíso que veía de niña en la chinampa llena de flores de su abuelo.

Uno que quiere conservar a toda costa y que, para hacerlo, está segura de que hacen falta más mujeres como ella y su amiga Jasmín.

"Algo que me emociona mucho es que a lo mejor en 10 o 15 años no seamos Jasmín, Cassandra, Claudia... sino que seamos 35 ó 45", dice. "Y que, a partir de un trabajo compartido entre mujeres y hombres, podamos hacer lo que queremos todos, que es conservar lo que tenemos el mayor tiempo posible."