

Cuenca de México, su paisaje y sus recursos perdidos

Ana María L. Velasco L.

DEAS-INAH

Quien contempla el cosmos
admira su propia proyección
(A. López Austin 2008: 25)

En la historia mesoamericana las cuencas hidrológicas han jugado un papel fundamental en el desarrollo de diversas culturas, la que aquí nos ocupa, por su situación geográfica, clima relativamente favorable, su diversidad y riqueza ecológica, fue un motivo de asentamiento, a través de miles de años por todo tipo de sociedades humanas, desde cazadores recolectores, a la actual, que ha minado su caudal biológico, los antiguos lagos y el paisaje que la caracterizó.

En este trabajo expongo aspectos de la vida material relacionados con la apropiación, producción y distribución de los recursos lacustres aunados a la esfera de la cosmología y de la identidad cultural. Se examina la raíz profunda de la cosmovisión en aspectos que se integran el mundo natural y social a través de los especialistas lacustres los *atlaca* y los *chinampaneca*. Y como, a través del tiempo, a pesar de la desaparición de gran parte de los recursos naturales y del paisaje, los pobladores, descendientes de estos especialistas lacustres y de varios pueblos campesinos, que hoy forman los “pueblos originarios del Anahuac”, a pesar de haber tenido que cambiar su forma de vida, siguen manteniendo en sus historias y memorias colectivas una identificación con este medio acuático, a través de una de las manifestaciones culturales más determinantes la comida.

La cosmovisión en el mundo prehispánico:

Cada cultura tiene una particular forma de percibir su entorno pues sus miembros participan de una misma realidad, así le dan un orden a su universo. Este se va transformando a la medida del paso del tiempo, del conocimiento y de la complejidad social, creando, a través de la ideología¹, un modelo compartido que por medio de creencias, mitos y ritos explica su lugar en la

¹ La función social de la ideología es legitimar y justificar el orden establecido y de esta manera permite su reproducción.

naturaleza, el funcionamiento del mundo sagrado y los misterios de la muerte, a esto, se le ha llamado cosmovisión²

De acuerdo a Broda, en la construcción de la cosmovisión interviene “la observación exacta de la naturaleza lo cual incluye a la interacción con el medio ambiente en el que se desarrolla la vida de la comunidad y del hombre en el plano individual” (1996a: 428). En las sociedades prehispánicas este escrutinio además de estar ligado a la religión y a la magia, comprendía, nociones de geografía, clima, botánica, zoología, medicina y astronomía, entre otras cosas; observación que era “sistemática y repetida de los fenómenos naturales del medio ambiente que permite hacer predicciones y orientar el comportamiento social de acuerdo con esos conocimientos” (ibid.). Al observar esta diversidad del mundo, clasificaron las cosas y descubrieron la regularidad de su reproducción y la aplicaron por medio de la ideología a su reproducción social y cultural.

Antiguas culturas como Cuicuilco y Teotihuacán florecieron en las márgenes de los lagos, medio, particularmente favorable, para una milenaria explotación; al desintegrarse estas culturas, otras, como los toltecas y mexicas o aztecas heredaron esta forma de combinar su sustento principal basado en la agricultura, con la explotación de otros recursos fundamentados en la caza, pesca y recolección en múltiples ecosistemas.

La Cuenca de México y su paisaje:

La Cuenca de México es el nombre dado a la reunión de cuatro valles en la parte central del territorio mexicano, con elevaciones mínimas entre 2,150 m.s.n.m. a 2,390 m.s.n.m. en sus valles y de 5,800 m.s.n.m. en los volcanes que la rodean, aunque con una elevación promedio de 2,900 m.s.n.m. de las montañas que la cierran,³ la Cuenca del Valle de México, a la cual nos estaremos refiriendo, es solo una de estas cuatro cuencas. La particularidad que tuvo esta cuenca

² Johanna Broda define a la cosmovisión indígena como “la visión estructurada en la cual los antiguos mesoamericanos combinaban de manera coherente sus nociones sobre el medio ambiente en que vivían, y sobre el cosmos en que situaban la vida del hombre.” (definición que se ha vuelto clásica y que se encuentra en casi todas las obras de esta relevante autora

³ En esta cuenca se hallan las ciudades de Pachuca, Tizayuca, Amecameca, Texcoco, Apan, principalmente, así como casi toda la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, con excepción de la zona perteneciente al municipio de Huixquilucan, esta cuenca está dividida políticamente entre cuatro entidades federativas y estas son de mayor área a menos, Estado de México, Distrito Federal, Hidalgo y Tlaxcala con una pequeña zona en el estado de Puebla.

lacustre del valle de México⁴ fue que estuvo formada por los lagos de Zumpango, Xaltocan, al norte, Texcoco, el lago más bajo y más salobre, al este y los lagos de agua dulce de Xochimilco y Chalco. Ocasionalmente se habla de la laguna de México, pero ello sólo cuando se hace mención al período histórico, ya en la etapa del imperio mexica, en que los indígenas construyeron un dique para evitar la inundación de Tenochtitlan, entre la sierra de Guadalupe, al norte del lago de Texcoco, y el cerro de la Estrella, en el sur del mismo.

El principio

En una pionera investigación sobre la prehistoria, en el sureste de la Cuenca de México, Christine Niederberger (1987:30-31) demostró como en Zohapilco, entre 6000 a 4500 a.C. (fase cultural Playa), en un lugar al piedemonte del cerro de Tlapacoya y en las riveras de lo que fue el lago de Chalco, en la parte meridional de esta Cuenca, sus habitantes ya eran sedentarios durante todo el año (sedentarismo precoz), a pesar de estar en una etapa preagrícola. Esto se debió al apogeo bioclimático que prevaleció en ese tiempo, debido a que hubo un gran equilibrio en la biocenosis del sur de la Cuenca por lo que la naturaleza fue pródiga proporcionando a estos hombres, una gran abundancia y disponibilidad de recursos pertenecientes a diferentes ecosistemas, ellos diversificaron la utilización de los recursos naturales al explotar los pisos ecológicos que se presentan en los diversos altozanos de la Cuenca y sobre todo aprovecharon los que provenían de los lagos, comenzando así una tradición milenaria.

Para 1250-600 a.C. los diferentes grupos humanos ya agricultores, se insertaron, con otros grupos sociales⁵ establecidos por toda la cuenca, a un contexto cultural panmesoamericano, ya que compartieron con otras regiones, determinados rasgos del pensamiento plasmados en creencias (la cosmovisión) y en productos suntuarios (encontrados en contexto arqueológico), lo que se muestra en los símbolos gráficos formalizados en artefactos de utilidad ritual, en las prácticas mortuorias, así como ciertos dispositivos técnicos de reproducción de recursos; sobre todo, los relacionados con los hábitos alimenticios dominantes. En ellos destaca la influencia del

⁴ La historia que ha llevado a la desecación de buena parte de la superficie de las masas acuosas que formaban parte de este sistema, se podría decir que dio comienzo en la época prehispánica, cuando los indígenas construyeron las islas artificiales denominadas chinampas, en las lagunas, con el propósito de ganar tierras para el cultivo y habitación como, en el caso de México-Tenochtitlan. En el siglo XVII, ya durante el virreinato, la capital de la Nueva España, al ser objeto de incontables inundaciones, motivó la construcción de obras de drenaje que, continuadas por los sucesivos gobiernos en la época del México independiente, han llevado a la desaparición casi total de los cinco lagos que componían este sistema. Hoy sólo quedan unas cuantas reminiscencias de ellos.

⁵Que se instalaron en sitios hoy conocidos arqueológicamente como Ayotla, Zacatenco, Ticomán, Cuicuilco, Tlatilco, entre otros.

gran cereal, sagrado de los indígenas, que es el maíz; así como otros productos agrícolas, entre los que se encuentran la calabaza, el frijol, el amaranto y el chile. A pesar de su predominio agrícola, continuaron utilizando los otros recursos aún más antiguos, resultado de la apropiación programada de la naturaleza, que provienen, como dicen los informantes de Sahagún de “lo que el agua produce”

A este respecto no sólo hay un acervo de información en el contexto arqueológico; sino que la hay también en los códices y las fuentes escritas postconquista y que demuestran la existencia de toda una cultura lacustre que pervivió por milenios, hasta casi la mitad del pasado siglo y cuya influencia ha marcado a generaciones de habitantes mesoamericanos de esta Cuenca de México, a este tipo de información hemos acudido para referirnos a los hombres dedicados a la explotación de los recursos de los lagos.

Los atlaca:

Cuando los mexica, herederos de esta tradición lacustre a la que nos hemos referido, se establecieron en la Cuenca de México en el siglo XIV la enriquecieron con su propia historia, pues ellos de acuerdo al mito, en su vida en Aztlan, un islote en medio de un lago, además de dedicarse a sembrar en “camellones” o chinampas, fueron los tributarios de los azteca, sus déspotas señores, a quienes había que abastecer de productos provenientes del “lago de la luna”, allí eran conocidos como *mexitin atenca* (mexitin que viven a la orilla del agua) o *mexixiquilcuani* o comedores de plantas [como] “berros”. Según Cristóbal del Castillo (1908: 58 y 82-83)⁶ los *mexixiquilcuani* suministraban a sus señores (con gran pesadumbre) de: pescados (*michin*), ranas (*cuéyatl*), el residuo endurecido del agua o excremento de piedra: el alga espirulina (*tecuilatl*), el gusano rojo de la laguna (*Izcacahuitli*), el bollo de gusanillos (*ocuiltamalli*), la torta de mosquillos de agua (*axaxayácatl tlaxcalli*), la torta seca hecha del huevo y pupa del mosco acuático (*acocolin ahauhtli*) hoy reconocido como el caviar mexicano. Entre las aves tributaban: patos diversos (*canauhtli*), ganso de frente blanca (*tlalalácatl*), grulla (*tocuilcóyotl*, una zancudilla acuática (atizticuilotl) llamada en México chichicuilotte, el ave picuda (*yacatzintli*), ave posiblemente de la familia de los podicipédidos, así como, *apopotli* que puede tratarse de un alga, un ave buceadora o “pecesillos que gustan nadar profundo”. A sus

⁶ La identificación de las especies y traducción, véase la tesis de quien esto escribe y para comparación ya que no todas las especies coinciden el trabajo de Gabriel Espinosa: “El embrujo del lago”

opresores debían proporcionarles además blancas plumas de pelícano (*atotlin*) y rosadas de la garza espátula (*tlauhquechol*). De acuerdo a esta narración y otras más que hemos consultado, los futuros mexica, debieron relacionarse muy cercanamente y de forma objetiva a este medio acuático, para proporcionar estos recursos, debieron elaborar formas sociales para interactuar con la naturaleza, creando para la organización del trabajo diferentes especialidades, como se verá más adelante.

Al llegar a la Cuenca (o regresar según otra interpretación histórica) se convirtieron en *atlaca* u hombres del agua. (Velasco: 1995, 1996, 1998, 2000, 2006) y también conocidos como navegantes, apelativo que no sólo se dio a este grupo sino a otros, que estaban establecidos, como se describió anteriormente, y que habitaron en la cuenca milenariamente, entre ellos destacan los chinampaneca, o sembradores de camellones que fabricaban sus islas agrícolas, que no flotantes, en medio de los lagos y que por su forma alargada, se les ha denominado también camellones.

Como se puede advertir con estos ejemplos, la cultura lacustre milenaria, ha formado por su persistencia, parte de la historia de esta Cuenca como un proceso de larga duración. Todos los miembros de esta colectividad, denominados *atlaca* por su manejo de la naturaleza y en su trato social, integraron “representaciones colectivas y crearon pautas de conducta en los diferentes ámbitos de acción” (López Austin 2001:62), estos elementos que integran o regulan las concepciones que la conforman, son (como explica López Austin), resistentes al cambio, por lo que forman parte de: “el núcleo duro de la cosmovisión”.

Actividades, gremios y dioses:

En el México prehispánico, las ciudades y pueblos tenían una división territorial basada en calpullis o barrios, que poseían, para su subsistencia, determinada cantidad de tierras y aguas, si es que estaban situados junto a los lagos. Muchos de estos calpullis se agrupaban por especialistas de un oficio en común, gremios que debían su existencia, al favor de un dios protector, en éste, los hombres proyectaron su entorno acuático y sus hábitos sociales.

A lo largo de las riberas de los 5 o 6 espejos lacustres de la cuenca (dependiendo de la época y la fuente), se extendieron, como los mexica, los *atlaca*, de diferentes grupos y etnias constituidos en diversos calpullis, su integración al paisaje y a la naturaleza⁷, se debió al

⁷ Para esta parte, me fundamento en mi propia tesis de maestría así como un artículo sobre los *teteoipalnemohuani* y el trabajo de Gabriel Espinosa, como, es un tema demasiado conocido para quien esto escribe, la información precisa la remito a la bibliografía.

milenario conocimiento ecológico sobre este ámbito y se reflejó en su cosmovisión, pues el supuesto equilibrio natural logrado se debió a los diversos rituales y prácticas religiosas destinadas a este fin. Sus divinidades, a las cuales les atribuían funciones sociales que ellos mismos desempeñaban, les suministraban los organismos vinculados a cada especialidad acuática, distribuida en una geografía ambiental que dependía de la abundancia o tipo de recurso que había en cada lago. Ya que unos eran de agua dulce o salobre y de eso dependía el tipo de recurso natural.

Como la mayoría de los *macehuales* o gente común, del México prehispánico, los *atlaca* debían labrar la tierra (Monzón: 47), la agricultura⁸ que ellos practicaban, podía ser en chinampas, terrenos irrigados o de temporal, dependiendo del tipo de terreno en donde se localizaba el calpulli, o se podían combinar diferentes sistemas.

La explotación lacustre dependía de las dos épocas bien marcadas del año *xopan* o tiempo de lluvias y *tonalco* o estiaje. La cacería de aves por ejemplo se efectuaba durante (*tonalco*) primordialmente, desde fines del otoño y en el invierno (Espinosa, Velasco), cuando llegaban las aves migratorias. Para *xopan* los lagos ampliaban su nivel y extensión y había abundancia florística, los *atlaca* se dedicaban entonces a recolectar “sabandijas” o alimentos dañinos –como los denominaron los españoles (incluso Francisco Hernández: III, 39), entre los que había insectos, algas, algunos reptiles y anfibios (Espinosa, McGregor, Velasco) era también la mejor temporada para pescar.

Otros, por la calidad de sus aguas y terrenos, recolectaban salitre o Nitrato de Potasio (*tequesquite*) y/o producían sal, actividad preferente de la temporada seca (Espinosa, Velasco).

Había también quiénes se disponían a hacer exhaustivo acopio de plantas acuáticas comestibles y dedicarse a la fabricación artesanal basada en tules, carrizos y otras espadañas. Para la época colonial esta actividad se intensificó, pues la vegetación acuática y semiacuática servía de alimento de los ganados introducidos.

Los *atlaca* vendían también agua cristalina por los pueblos y ciudades, que recolectaban de los diversos y abundantes manantiales que había. Muchos, sobre todo las mujeres de los *atlaca*, vendían en los *tianguis* o mercados lo que recolectaban, pescaban y cazaban, los hombres (Velasco).

⁸ Espinosa (:266) en su notable libro opina que la vida agrícola nace en la Cuenca subsumido en el modo de vida lacustre, el cuál lo “amamanta y anima

Interrelación *calpulteotl-atlaca*:

Los dioses protectores de los *atlaca* y de los *calpulli*, los *calpulteteotl*, no sólo personificaban a la naturaleza, sino que también eran sus salvaguardas, a algunos númenes se les atribuyó el invento de los oficios o de los instrumentos de trabajo y otros más personificaban al mismo instrumento como las flechas para cazar patos.

Entre los diferentes gremios especializados se encontraban los *petlanamacac* y *otlachiuhquinamacac*⁹ que eran los “oficiales” de hacer y vender petates, cestos, cuerdas y asientos fabricados con vegetación acuática; su dios patrono era *Napatecuhtli*, el “Señor de los cuatro lugares”, que hacía crecer juncias y espadañas y controlaba todo lo que se desarrollaba en los lagos (Sahagún).

Tlaloc, suprema divinidad de los campesinos, representaba la fecundidad agrícola “era el señor de las verduras y las frescuras”, su otro nombre *Xoxouhqui* “el verde” se relacionaba con la germinación de las plantas pues suministraba la lluvia, niebla y humedad. Como otras deidades, era ambivalente, pues enviaba granizo, rayos, inundaciones, sequías y diversas enfermedades. Su vínculo con *Tlaltecuhli* divinidad de la tierra es muy estrecho, lo que sirve para identificarle con cerros, montañas y el *Tlalocan*, el lugar que estaba lleno de meteoros y riquezas como semillas, animales y hombres, al que se accedía por las cuevas.

Este numen es un claro ejemplo del dios que presentaba diversos atributos que podían ser agrupados en pocos o muchas divinidades, pues (como ha explicado A. López Austin), se daba un proceso de fusión y fisión común en algunos dioses, pues puede hacerse referencia tanto a una sola deidad que abarca todos los aspectos y atributos o desdoblarse, en varias con aspectos diferentes y la forma en que se vinculan puede verse en los mitos, la organización política y la iconografía. Entre las divisiones de este numen había diferentes deidades relacionadas al ambiente acuático, denominadas *Tlaloque*

Uno de éstos “*tlaloque*” es Huixtocihuatl “mujer de la sal” a quién los *Iztacnamacame* o *iztatlacame* y los *tequixquinamacame*, vendedores y productores de sal y tequesquite, debían su producción, se creía que era hermana de Chalchiuhtlicue, la de la falda de jade.

A los *xoquiiacanamacame* o vendedores de pescado, *Opochtli* “el zurdo” era uno de los desdoblamientos de Tlaloc, este numen les dio los instrumentos para pescar y cazar a los hombres, mientras que a *Amimitl* (la flecha de agua), se le encomendaban las aves acuáticas

⁹ Los nombres de los especialistas provienen del libro X del Códice Florentino.

según se dice en su himno sacro (Garibay: 1958: 114), era como la flecha de *Mixcoatl* (numen de la cacería por excelencia) “la que sigue la pista a los patitos” .

Atlahua otro tlaloque era la deidad, de los que habitaban la “región de las chinampas” (Sahagún), era el dueño del agua (“*atlauaquetl*”) según Seler, (citado por León Portilla: 141) o el Sr. del lanzadardos según Garibay (1958: 213), por referencia a su nombre (*atlatl*), era el numen de Chalma.

Se le consideraba el Sr. del carrizo y de la caña usada como dardo. Junto con Amimitl, los dos eran patronos de Cuitlahuac pueblo sureño y de la región de la *Chinampatlalli* (Sahagún, *Primeros Memoriales*, citados por Garibay 1958: pp115 y 214 y Clavijero: 156-157) en donde uno, era el dios de la pesca.

Al parecer todos eran dioses muy locales pues en los *Primeros Memoriales* se dice que “...no se sabe en que forma hacían su fiesta, no se sabe bien, los que lo saben son los habitantes de la región de las chinampas” (cita de Garibay *ibid.*: 115)

*Cihuacoatl*¹⁰, era diosa de varios pueblos chinampanecas, entre ellos los habitantes de Chalman, Culhuacan y Xochimilco, pueblos que poseían gran parte de las aguas de lagos más fértiles, los de agua dulce, en donde, por sus condiciones ecológicas, culminó este sistema agrícola de la chinampa. Esta deidad era asimismo, la protectora de los floristas o *xochimanque*, muchos de ellos pertenecientes a esta región, por eso a Xochimilco el único pueblo lacustre que queda, se le denomina “milpa de flores”. Se le conocía así mismo como *Quilaztli* la deidad que “cuida la germinación de las verduras”. (Garibay, 1958:138).

Los aguadores (*a atlacuique*), pescadores y demás, que tenían sus “granjerías en el agua” (Sahagún *Historia General...* I:173) debían también su protección a *Chalchiuhtlicue* y la festejaban cuando su fiesta caía, en la fecha *ce atl* (uno agua), del calendario prehispánico o *xiuhpohualli*. Una forma aún más antigua de esta deidad probablemente es *Chalchiuhmatlatl*, denominación dada por los *axoteca*, al agua; que posteriormente con otras comunidades mesoamericanas¹¹ (Chimalpahin, 1991:99) formaron al grupo de los *chalca*, que “se situaron a orillas del agua” (*ibid.*:67). Debió ser junto con una de las diosas más importantes de la región de los lagos *Cihuacoatl* del sur. Esta diosa en su falda de esmeraldas o turquesas (que es lo que significa su nombre) llevaba todo lo que en los lagos se producía.

¹⁰ En el panteón mexica se le consideraba la madre del dios tribal Huitzilopochtli en su advocación como Coatlicue.

¹¹ los olmeca, *xicallanca*, *quiyahuizteca* etc

A estos númenes protectores o *calpulteteo* se debía en opinión de López Austin (1973: 77-78) “la existencia de la comunidad que dependía de su acción protectora... la vida, la salud y la capacidad productiva...” Por eso estas divinidades fueron consideradas *ipalnemohuani*, “por lo que todo vive” (Velasco 1999 citando a León Portilla y Garibay)

Seguramente para los *atlaca* y los *chinampaneca* no debió haber sido fácil combinar el trabajo agrícola con los ciclos impuestos para la reproducción natural de la fauna y flora acuáticos, su propia cosmovisión debió incluir un concepto del medio más rico y variado, así como los múltiples procesos fundamentales relacionados con la producción, el espacio, la manera en que se percibe y efectúa el trabajo, así como su interrelación con la naturaleza. Lo que de alguna manera se percibe en este rico panteón.

Estas divinidades, entidades o metáforas como les denomina Pastory (:63)¹², con sus características y atributos especiales, estaban interrelacionados y emparentados entre sí, con la naturaleza y los seres humanos. Interrelación que debió favorecer la creación de obligaciones y reciprocidades rituales y materiales entre dioses, hombres y pueblos. Aun en la actualidad esta relación persiste, pero reelaborada y reinterpretada a través del cristianismo debido a la compleja vida ritual que mantienen hasta el presente los pueblos originarios del sur de la cuenca¹³.

Una muestra fehaciente sucede en Iztapalapa, antiguo pueblo chinampero, en que a algunos santos patronos de los barrios se les asoció con parte de los recursos naturales y a los antiguos oficios a los que nos hemos referido y que los habitantes de la región y sus descendientes, desempeñaron, antes y después de la conquista. Podría decirse, incluso que algunos santos reemplazaron a algunos de los *tlaloque*¹⁴ como es el caso del barrio de san Pablo el Ermitaño, que se confunde en este pueblo con Pablo “el simple” el cuál era conocido por ser “el que teje y desteje cestos” (asociado igualmente a san Antonio Abad); también está el barrio de Santa Bárbara, la mártir de Heliópolis que agrupada con Santa Catalina de Alejandría, es la patrona de albañiles y canteros (otro oficio tradicional en el pueblo), de los juegos pirotécnicos, la pólvora y de los salitreros. San Pedro es otro barrio, que para la mayoría es el patrón de los

¹² “...el dios no era necesariamente una persona; era el nombre o la metáfora dada a un aspecto de la naturaleza”, incluso podría decirse que las relaciones entre las divinidades eran metafóricas

¹³ Andrés Medina (1990, 2007) entre otros, menciona en diferentes trabajos el complejo sistema de reciprocidades que mantienen estos pueblos que sobrevivieron al embate colonial y posteriormente al urbano, pues en su evidente y complejo sistema de rituales católicos mantienen correspondencias entre pueblos y barrios a través de sus santos epónimos.

¹⁴ Entre los que estaban los protectores de los trabajadores de la sal, de los tejedores de petates y canastos así como de los pescadores y cazadores de fauna lacustre entre otros.

pescadores, en esta población se le asocia más a la lluvia, como dijo un informante de 74 años: “es el que da el agua, es el que abre las llaves del cielo para que caiga el agua”, en este barrio, el día del santo (29 de junio), se adorna la iglesia y se hace una procesión con cañas de maíz (que provienen del aún pueblo semi-campesino de Tláhuac), lo que tal vez podría ser un remanente de su pasado agrícola. Los santos protectores de los pueblos de Culhuacan e Iztapalapa son dos Cristos aparecidos en cuevas por lo que tienen una notoria asociación con Tlaloc.

Estos santos y otros de barrios y pueblos comarcanos, dan lugar a que bajo su culto, haya una alianza entre sus fieles lo que posibilita una gran cohesión e identificación entre ellos, su patrono, el lugar en que habitan y su entorno.

La comida:

Para comprender un sistema alimentario opina Armelagos (: 108) se debe conocer como los recursos se extraen del medio y la forma en que se organizan las sociedades para extraer los necesarios, a fin de mantener y reproducir la población, o sea tanto su tecnología como su sistema social; y también implica conocer su ideología, como son actitudes, ideas, creencias. Aspectos que hemos procurado considerar en este trabajo, ahora, como complemento se examinarán más cerca algunos de los recursos comestibles lacustres y su relación con los hombres del agua.

Entre los recursos más abundantes y preferidos estaban las aves acuáticas, pues eran una primordial fuente de proteínas. Como se ha dicho, durante el invierno migraban miles de ellas atraídas por este ecosistema. En números conservadores Espinosa (:255) ha calculado que en esta temporada, muy bien se pudieron haberse cazado en tiempos poco antes de la Conquista, más de un millón de aves.

Entre las casi 100 especies que había de diversas familias y géneros de aves, los patos y gansos, eran los más demandados debido a que antes de emprender su regreso al norte del continente, estaban bien cebados, con una buena cantidad de grasa acumulada para sostener la energía necesaria en su viaje. La grasa de estas aves debió ser muy apreciada ya que no abundaba en el México prehispánico¹⁵ por tener pocos animales domésticos.

Los insectos fueron otros recursos profusos de los lagos, al igual que las algas, ambos, llegaban a ser tan copiosos, que grandes colonias eran barridas por los *atlaca* con salabres y o se

¹⁵ La grasa que más se consumía era de semillas, por eso la chía, el girasol y las “pepitas” de calabaza eran ingredientes necesarios en la cocina. Los animales domésticos usados como alimento eran el perro y el *huexolotl* (guajolote o pavo), pero por lo general eran comidos en comida festiva y ritual.

recogían con una especie de pértiga. Flotaban en una especie de nata que luego según el caso, se secaban al sol para conservarse o se preparaban frescos en guisos. Según Julieta Elorduy los indígenas en la actualidad, conocen tan bien el comportamiento de los insectos que los buscan y escogen el momento apropiado, para su recolección, seleccionándolos de una manera organoléptica, es decir por sus características de tamaño, color, olor, sabor y textura. Para recolectarlos (una economía en su búsqueda según la autora) se espera el momento en que existen mayores densidades de población.

Tanto en la actualidad como en la antigüedad se ha practicado “sembrar” insectos, al habilitar el medio con las condiciones propicias para su reproducción, este es el caso del *ahuauhtli*, los huevos de un *corixido* y sus pupas, este insecto ponía sus huevecillos (ovoposición) en haces de plantas acuáticas unidas en cuerdas puestas en los lagos por los hombres, técnica de origen prehispánico que sigue en uso (Rojas, Velasco, Ancona, Kennedy)

En el caso de la avifauna palustre, aún para los años 40 del siglo pasado Apenes y Linné entre otros, señalan las mismas técnicas antiguas, prehispánicas e instrumentos de caza. Al presente su cacería está prohibida pues son muy pocos los lugares a donde arriban o habitan estos volátiles como en el lago Nabor Carrillo, Xochimilco, Zumpango, o la Presa de Guadalupe por nombrar los sitios más importantes.

Se ha hecho mención especial de estos recursos debido a que son los que aún perduran en la mesa de los descendientes de los antiguos *atlaca*, antes la dieta de éstos, y de otros campesinos según la descripción de los *Primeros Memoriales* elaborados en el S. XVI por Sahagún y sus informantes, era mucho muy abundante y variada.¹⁶

La cocina

A pesar de la paulatina desecación de los lagos principiada por el cosmógrafo del rey Enrico Martínez a principios del S. XVI (y que no ha concluido, ya que se cierne la constante amenaza de la desaparición de los lagos que aún persisten) y que continuó hasta la época ya independiente, se siguieron saboreando patos, gallaretas, cercetas, chichicuilotos, ahuauhtli o caviar mexicano, acociles (pequeños camaroncillos), *iztacmichin* (pescado blanco), charales (pequeños peces), ranas, ajolotes y muchas otras cosas, Guizados y aderezados con pepitas de

¹⁶ Para datos más concretos véase la bibliografía de quien esto escribe, algunos textos pronto serán publicados.

calabaza y diferentes tipos de chile, cocidos con tequesquite en vez de sal, y sazonados con plantas mesoamericanas como: epazote, papaloquelite, romeritos quintoniles, huauhzontle, tomates y jitomates, entre otros. Se les incorporaron los nuevos ingredientes y sabores traídos del Viejo Mundo y de América del Sur, como papas, cacahuates, naranjas, ajos, cebollas, clavo, canela, pimienta, orégano, etc., así dietas y tradiciones culinarias distintas se fusionaron, creándose variedad de sabrosos platillos innovados por diestras mujeres novohispanas: indias, mestizas, mulatas y criollas que crearon la cocina mestiza que hoy disfrutamos.

En la época colonial e independiente ciertos productos básicos, como el maíz y el trigo, fueron controlados por españoles y los criollos, pero los productos lacustres comestibles, aunque gustaban a los españoles, siguieron siendo, en general, producidos y regulados por los productores, ellos mismos los llevaban, como en la época precolombina directamente a los consumidores, se vendían en los mercados o directamente en las calles, aún hay personas ancianas que recuerdan el famoso grito de “se meercan chichicuilotitos”.

Aunque hubo por parte de españoles y mulatos el interés de pescar y cazar en los lagos, el control del espacio y lo que en él había, lo tuvieron casi siempre los habitantes de los pueblos lacustres, a pesar de cierta presión de parte de los primeros por la posesión de estos espacios, como lo demuestran los múltiples litigios coloniales al respecto.

Algunos estudiosos han opinado que el poco interés que hubo de apropiarse del territorio lacustre por parte de españoles y luego por mestizos y criollos se debió en gran parte a la gran cantidad de trabajo que se necesita para hacerlo producir, como es el caso de las chinampas, la recolección de plantas y de “alimañas”. Lo que más codiciaron, fueron los derechos para cazar patos, extraer forraje de los lagos y obtener sal o salitre para la elaboración de pólvora. Posteriormente en la época independiente, durante el Porfiriato (Aboites 1994) y luego con los gobiernos postrevolucionarios, el interés principal era desecar los lagos como sucedió con el de Chalco, con el propósito de aumentar los campos de cultivo, y por creer que estos pantanos fueron fuente de enfermedades y miasmas; como sucedía en el área de Chimalhuacan donde descargaban algunos drenajes capitalinos. El tiro de gracia fue dado a mitad del pasado siglo al crecer la hambrienta mancha urbana devoradora de chinampas, lagos, manatales y montañas.

Actualmente en el lago Nabor Carrillo en Texcoco, y lo que queda de en los reducidos pantanos de Xochimilco, Tlahuac y Mizquic aún conservan en su medio natural charales,

ajolotes, ranas y culebras de agua y diversas aves, sobreviviendo en situaciones precarias debido a la contaminación, falta de agua de buena calidad y reducción de su hábitat.

Epílogo

Lo que acabó con una tradición de siglos fue la pérdida del ecosistema lacustre, sin embargo la autoidentificación a este medio se ha hecho a través de la resistencia, que mantienen los hoy autonombrados “Pueblos Originarios del Anáhuac”, lo cual se aprecia notoriamente a través de la vital celebración de los ciclos festivos, sobre todo religiosos, que como dice Andrés Medina (s.f.), aluden a antiguas ceremonias agrarias, pero también como hemos visto, a las costumbres de larga duración relacionadas al medio ambiente, que evocan su memoria histórica, y sobre todo, a través de la comida. Estos recursos alimenticios lacustres, forman parte, de eso que como opina Mintz (:24) “la antropología estudia, porque la gente conserva empecinadamente prácticas del pasado, aún bajo presión y repudia otras conductas”. Pero a diferencia de lo que este autor demuestra respecto a su estudio del azúcar, que pasó de producto suntuario o rareza a un producto común en la Inglaterra victoriana. Los productos lacustres han llevado un camino inverso y de cotidianos, “prosaicos” y ordinarios como fueron calificados, e incluso repudiados (como el caso del *tecuiltatl*), hoy son rarezas (de acuerdo a Diana Kennedy) y son costosos y difíciles de conseguir, por lo que se han vuelto alimentos suntuarios.

A pesar de esto, muchos pueblos del Anahuac siguen participando en este sistema alimentario heredado de la región de los lagos, ciertos platillos aún se comen; en Xaltocan, donde degustan guisados hechos con acociles, *ahuauhtle*, ajolotes y ranas. En Zumpango el romerito que crece en suelos húmedos, aún salitrosos, de antiguas riberas lacustres lo siguen usando en diferentes guisos. En Culhuacan sus habitantes han hecho un rescate de recetas de comida lacustre y organizan al igual que en Iztapalapa festividades en donde se guisa comida lacustre, y en Santa Marta Acatitla, Santiago Acahuatepec y otros se acostumbra comer pato en ciertas festividades, Diana Kennedy ha rescatado recetas de insectos lacustres en Chimalhuacan, y si se sigue hurgando encontraremos que esta tradición sigue viva en otros lugares de la Cuenca, formando por a tanto, una muestra viva de su persistente memoria histórica que le liga y da continuidad a su propio pasado, en el que sus ancestros fueron los antiguos *atlaca*.

BIBLIOGRAFIA

Aboites, Luis y Ricardo Garibay: *Las otras aguas*, CIESAS-IMTA, México, 1994

Alvarado Tezozomoc, Hernando. *Crónica Mexicana*, notas de Manuel Orozco y Berra, Ed. Leyenda, México, 1944

Armelagos, George. “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales” en *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, (Janet Long coordinadora), pp. 105-129, UNAM./IIH, México, 1996

Broda Johanna “Calendarios, cosmovisión y observación de la naturaleza” en *Temas Mesoamericanos*, (S. Lombardo y Enrique Nalda coord.). INAH. (Colección Obra Diversa), pp. 427-469, México, 1996.

Chimalpahin, Cuauhtlehuauhtzin. *Memorial Breve acerca de la fundación de la ciudad de Culhuacan*, edición, estudio, paleografía y traducción de Víctor M. Castillo Farreras, UNAM. IHH (Serie de Cultura Náhuatl, Fuentes: 9), 1991, México.

Espinosa, Gabriel. *El embrujo del lago, el sistema lacustre de la Cuenca de México en la cosmovisión mexicana*. UNAM./ IHH., IIA (Serie Historia de la Ciencia y de la Tecnología: 7), México, 1996

Informantes de Sahagún (2). *Veinte himnos sacros de los nahuas*, Angel Ma. Garibay K. (versión, introducción, notas y apéndices), UNAM/ IHH, Fuentes Indígenas de la Cultura Náhuatl, Seminario de Cultura Nahuatl, (Informantes de Sahagún 2), México, 1958

-----*Ritos, sacerdotes y atavíos de los Dioses*, Seminario de Cultura Náhuatl, León Portilla Miguel. (Introducción, paleografía, versión y notas). Fuentes Indígenas de la Cultura Nahuatl, UNAM/IIH, (Textos de los informantes de Sahagún: 1), México, 1958

Garibay, Angel Ma.vid. Informantes de Sahagún

Gibson, Charles. *Los Aztecas bajo el dominio español (1519-1810)*, SXXI, México, 1967.

Good, Catherine. “Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero: expresión de un modelo fenomenológico Mesoamericano” en *Estudios de Cultura Náhuatl*, UNAM/IIH vol. 36, pp. 87-113, México, 2005

Heyden Doris y Ana María Velasco “aves van, aves vienen, El guajolote, la gallina y el pato” en *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, (Janet Long coordinadora), pp. 237-253, UNAM./IIH, México, 1996

Kennedy, Diana. *México una odisea culinaria*, Plaza Janés, México, 2001

León Potilla, Miguel véase Informantes de Sahagún

Linné, Sigvald. *El valle y la ciudad de México en 1550, relación histórica fundada sobre un mapa geográfico que se conserva en la biblioteca de la Universidad de Uppsala*, Esselte Akriebolag, Suecia, 1948

López Austin, Alfredo, *Hombre-dios. Religión y política en el mundo náhuatl*, UNAM, México, 1973.

-----“El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana” en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, (Johnna Broda y Félix Báez-Jorge eds.), FCE, (Biblioteca Mexicana, serie historia y antropología), pp. 47-65, México, 2001.

-----“Los mexicas ante el cosmos” en *Arqueología Mexicana, La religión Mexica*, Ed. Raíces, vol. XVI, no.91, pp. 21-35, México, 2008.

-----“Las razones del mito. La cosmovisión mesoamericana” en *Dioses del Norte y Dioses del Sur*, (López Austin y Luis Millones), Editorial ERA, pp. 17-144 México, 2008

Maarten Jansen. “Una mirada al interior del templo de Cihuacóatl. Aspectos de la función religiosa de la escritura pictórica” en *Libros y escritura de tradición indígena. Ensayos sobre los códices prehispánicos y coloniales de México*. (Carmen Arellano Hoffmann, Peer Schidt, Xavier Noguez coord.), El Colegio Mexiquense, A.C., Universidad Católica de Eichstätt, pp.281-325, México, 2002.

McGregor, R. “Los insectos en la dieta de los antiguos mexicanos” en *Historia general de la medicina en México*, (A. López Austin y Viesca compiladores.) UNAM-Academia Nacional de la Medicina, v.1, pp.17-159, México, 1984

Medina Andrés “La arqueología y etnografía en el desarrollo histórico mesoamericano” en *Etnoarqueología*, primer coloquio Bosch-Gimpera, (Yoko Sugura y M. Carmen Serra ed.), IIA/UNAM. México, 1990.

-----“Los Pueblos Originarios del sur del DF. Una primera mirada etnográfica” en *La Memoria negada de la Ciudad de México y sus pueblos originarios*, IIA/UNAM, UACM, pp.29-124, México, 2007.

Mintz Sydney W. *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, S. XXI, México 1985.

Muñoz, Camargo Diego. “Descripción de la ciudad y provincia de Tlaxcala...” en *Relaciones Geográficas del siglo XVI: Tlaxcala*, (Edición de René Acuña), (Etnohistoria, Serie antropológica 53) UNAM/IIA, México, 1984

Monzón, Arturo. *El calpulli en la organización social de los Tenochca*, Publicaciones del Instituto de Historia, (Primera Serie 14), México, 1949

Niederberguer, Christine *Paleopaysages et archeologie pre-urbaine du basin de México*, Collection Etudes Mésoaméricaines I, II, Centre d'Etudes Mexicaines et Centroaméricaines, México, 1987

Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, ed. Facsimilar de 1888, Porrúa, México 1986

Olivier, Guilhem. *Tezcatlipoca, burlas y metamorfosis de un dios azteca*, FCE, (Sección de Obras de Antropología), México, 2004

O'Mac, Scott. "Yacatecuhtli and Ehecatl-Quetzalcoatl: Earth-Divers in Aztec, Central Mexico" en *Ethnohistory*, American Society of Ethnohistory 38: 1 Winter 1991

Pastory, Esther. *Aztec Art*, Harry Abrams Publishers, N. Y. 1983

Ramos Elorduy, Julieta. *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*, Limusa, México, 1982

Rojas Rabiela, Ma. Teresa. "La cosecha del agua en la Cuenca de México", *Cuadernos de la Casa Chata*, CIESAS-INAH, no. 116, México, 1985

Sahagún, fray Bernardino). *Códice Florentino. Manuscrito 218-20 de la Colección palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana*, ed. Facs., Secretaría de Gobernación, AGN. 3 vol. México, 1979.

-----*Primeros Memoriales*, edición facsimilar fotografiada por Fernand Anders, University of Oklahoma Press., con la cooperación de Patrimonio Nacional y la Real Academia de la Historia, Madrid, Oklahoma, 1993.

-----*Historia general de las cosas de la Nueva España*, A. López Austin y J. Quintana (estudio, paleografía, glosario y notas), CONACULTA, (Cien de México), 3v. México, 2002.

Velasco Ana Ma. L.. *La utilización de los recursos naturales en la Cuenca de México*, tesis de maestría, ENAH. México, 1998

-----"Teteoipalnemohuani: Los dioses por los que el hombre vive" *Chalchihuite. Homenaje a Doris Heyden*, (Beatriz Barba de Piña Chan y Ma. de Jesús Rodríguez Shadow eds.), INAH-Colección Científica. pp. 167-189, México, 1999

-----"Aspectos histórico culturales" para el *Plan de Manejo del Cerro de la Estrella en Iztapalapa* (PIACE-INAH), inédito, 2007.

-----"El paisaje y la cosmovisión en la región de Iztapalapa" en *Cosmovisión mesoamericana y Ritualidad agrícola*, estudios interdisciplinarios y regionales. (Johanna Broda y Alejandra Gámez coordinadoras), UAP, Puebla, 2009.

-----“La historia y la cultura de la comida lacustre entre los pueblos originarios de a Cuenca de México “ en *Comida, cultura y modernidad en México, perspectivas antropológicas e históricas.* (Catharine Good y L Corona coord.) INAH, pp. 129-150, México 1911