

TURISMO, GASTRONOMÍA Y SOSTENIBILIDAD EN SITIOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD. LA PUESTA EN VALOR DE LA GASTRONOMÍA DE LOS PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS COMO ALTERNATIVA TURÍSTICA DE RECUPERACIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LAS CHINAMPAS DE XOCHIMILCO (CIUDAD DE MÉXICO)

José A. Vázquez-Medina¹

Marco Covarrubias²

Alaide Jiménez-Serna³

F. Xavier Medina⁴

Resumen:

Alrededor de 20 millones de personas habitan el área metropolitana de la Ciudad de México, ubicada en el fondo de una cuenca endorreica, originalmente ocupada por un sistema de humedales, hoy desecados en su casi totalidad. En el área de Xochimilco, sin embargo, dentro del perímetro urbano de la Ciudad de México, persiste, y aún hoy en día, un sistema de producción agroalimentaria ancestral único: el sistema de chinampa, también llamado *chinampería*. Es, además, uno de los destinos turísticos internos más importantes de la Ciudad de México.

La producción agroalimentaria de chinampa es un Patrimonio de la Humanidad reconocido por la UNESCO y contribuye a la sostenibilidad tanto del humedal urbano como de la ciudad. En esta propuesta, abordamos la evolución y los intentos de rescate del sistema en los últimos años, especialmente a través del modelo 'chinampa-refugio' en tanto que esfuerzo interdisciplinario para fortalecer las prácticas agroecológicas tradicionales y la restauración ecológica. El modelo ha mejorado la calidad del agua a nivel local, ha aumentado el hábitat adecuado para la biodiversidad acuática nativa y ha favorecido las prácticas agroecológicas tradicionales, mejorando así la calidad y la seguridad de los productos alimenticios. Finalmente, comentaremos las últimas medidas tomadas para intentar que los productos de la chinampa puedan ser puestos en valor, comercializarse y llegar a los consumidores de la Ciudad de México, con un especial énfasis en algunos de los restaurantes de mayor renombre, que puedan servir de bandera y de guía para la recuperación y comercialización de estos productos.

¹ Universidad Autónoma de Occidente. E-mail: jose.vazquez@uadeo.mx

² Universidad del Claustro de Sor Juana. E-mail: mcovarrubias@elclauastro.edu.mx

³ Universidad del Claustro de Sor Juana. E-mail: ajimenezs@d.elclauastro.edu.mx

⁴ Universitat Oberta de Catalunya. E-mail: fxmedina@uoc.edu (autor para correspondencia)

Journal of Tourism and Heritage Research (2023), vol. 6, n° 1, pp. 1-23, Vázquez-Medina, J.A.; Covarrubias, M.; Jiménez-Serna, A. & Medina, F.X. "Tourism, gastronomy and sustainability in world heritage sites. the enhancement of the gastronomy of agroecological products as a tourist alternative for environmental recovery in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City)"

Palabras Clave: Chinampería; agricultura periurbana; turismo gastronómico; valorización; comercialización

TOURISM, GASTRONOMY AND SUSTAINABILITY IN WORLD HERITAGE SITES. THE ENHANCEMENT OF THE GASTRONOMY OF AGROECOLOGICAL PRODUCTS AS A TOURIST ALTERNATIVE FOR ENVIRONMENTAL RECOVERY IN THE CHINAMPAS OF XOCHIMILCO (MEXICO CITY)

Abstract:

Around 20 million people inhabit the metropolitan area of Mexico City, located at the bottom of an endorheic basin, originally occupied by a system of wetlands, today almost completely dried up. In the Xochimilco area, however, within the urban perimeter of Mexico City, a unique ancestral agri-food production system persists, and even today: the chinampa system, also called chinampería. It is also one of the most important internal tourist destinations in Mexico City.

The agri-food production of Xochimilco is a World Heritage Site recognized by UNESCO and contributes to the sustainability of both the urban wetland and the city. In this proposal, we address the evolution and attempts to rescue the system in recent years, especially through the "chinampa-refuge" model, as an interdisciplinary effort to strengthen traditional agroecological practices and ecological restoration. The model has improved local water quality, increased suitable habitat for native aquatic biodiversity, and favored traditional agroecological practices, thereby improving the quality and safety of food products. Finally, we will comment on the latest measures taken to try that the products of the chinampa can be valued, marketed and reach the consumers of Mexico City, with a special emphasis on the local markets, the gastronomic tourism of the area and some selected urban restaurants, which can serve as a flag and guide for the recovery and commercialization of those products.

Keywords: Chinampería; peri-urban agriculture; gastronomic tourism; valorization; commercialization

1. INTRODUCCIÓN

La Ciudad de México cuenta con más de nueve millones de habitantes y conforma el núcleo del Valle de México, una de las zonas metropolitanas más pobladas y densas del mundo, con alrededor de 22 millones de personas (INEGI, 2022). A pesar, sin embargo, de su indiscutible carácter urbano, la demarcación territorial cuenta con casi un 60% de suelos de conservación, que suponen alrededor de 87.000 hectáreas (Pasquier & Monachon, 2022: 23) y que reciben diversos usos, entre los cuales se puede identificar el de la producción agroalimentaria, el residencial semi-rural o el turístico.

En la demarcación territorial de la Ciudad de México, siete de sus dieciséis alcaldías son aptas para la agricultura familiar, tanto urbana como, principalmente, periurbana. Una parte importante del suelo cultivable y de los productos frescos que se producen en la Ciudad provienen de la *zona chinampera*, un área de humedales localizada en las alcaldías de Tláhuac, Xochimilco y Milpa Alta, y que comprende más de dos mil hectáreas. En algunas de ellas se cultivan, principalmente, hortalizas y flores.

La producción agroalimentaria en dicha zona, en parte lacustre y rodeada de canales de agua, proviene de lo que se ha dado en llamar *cultivo de chinampas*. Las chinampas son islotes agrícolas artificiales construidos sobre zonas lacustres del Valle de México, con un registro que data de alrededor de 2.000 años de antigüedad (Ensástiga y Ruz, 2018). Originalmente, dichos islotes eran flotantes; sin embargo, hoy en día las chinampas están fijadas en el terreno y sostenidas por materia vegetal, lodo de la zona lacustre y raíces del árbol conocido como ahuejote (*Salix bonplandiana*), endémico de la zona.

Además de ser una de las regiones agroproductivas más importantes de la demarcación territorial de la Ciudad de México, la zona chinampera cuenta con un componente cultural importante relacionado con las maneras de producción y cultivo ancestral, declaradas como Patrimonio de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés) en 1987 (Inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial del Centro Histórico de México y Xochimilco⁵, ref. 412) y como Patrimonio Agrícola Mundial (Sistemas Importantes de la Producción Agrícola Mundial, SIPAM) en 2018 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés). De la chinampería se ha reconocido no solamente su especialización y su particularidad en el sistema de producción, sino también su carácter destacadamente sostenible, que permite la recuperación del suelo, el mantenimiento del medio ambiente y una alternativa factible (principalmente de carácter familiar, tal y como en relación con los SIPAM destaca Koohafkan, 2021) a la producción agrícola intensiva mayoritaria.

En el área chinampera trabajan cerca de 12 mil personas cultivando principalmente hortalizas y flores, que incluyen 51 especies agrícolas domesticadas y 131 especies de plantas ornamentales (Ensástiga y Ruz, *op. cit.*). Como destacan González-Carmona y Torres (2014), la agricultura que se lleva a cabo en las chinampas aprovecha integralmente el agua de los humedales, la riqueza del suelo y los abonos naturales de los sedimentos, maximizando de este modo los recursos del medio. Estos autores resaltan, además, cómo la disposición de las chinampas crea un espacio versátil que le gana terreno al agua; igualmente, enfatizan la importancia de la tecnología tradicional utilizada, que permite obtener cosechas hasta cinco veces anualmente (Ensástiga y Ruz, 2018), favoreciendo al mismo tiempo los policultivos endémicos locales que confieren identidad al territorio.

La producción chinampera se distingue también por preservar tecnologías agrícolas ancestrales, ya que los agricultores conservan métodos tradicionales de cultivo que han persistido a lo largo del tiempo (Vázquez-Medina, 2022). Igualmente, en las chinampas aún se pueden encontrar cuatro de los cinco principales cultivos cuyo consumo se tiene registrado

⁵ Del área de Xochimilco, lo que se resalta en la inscripción de la UNESCO es, precisamente, la forma de cultivo por chinampas.

desde tiempos precolombinos: amaranto, frijol, calabaza y maíz (Ensstiga y Ruz, *op. cit.*). Estos sistemas productivos vivos y en constante evolución han mantenido intactas hasta hoy las distintas identidades de las comunidades locales gracias a la unificación de valores como la familia, la comunidad, la historia y el sentido de pertenencia a la tierra (Koochafkan, 2021: 166).

A pesar, sin embargo, de que la *chinampería* cuenta con una importante profundidad histórica que hunde sus raíces en época prehispánica y de que, además, es un sistema altamente efectivo para cultivar en una extensión de terreno limitada, hoy en día se encuentra enfrentada a importantes retos, limitaciones y riesgos. Así, tenemos que, por un lado, las condiciones ambientales y sociales actuales, como la contaminación del agua en algunas partes de los humedales o los vertederos irregulares que pueden encontrarse en la zona, la presión urbanística sobre los suelos de conservación, el abandono de la agricultura, los problemas con la tenencia de la tierra, el cambio de uso de los suelos (urbanización irregular, usos turísticos, canchas de fútbol...), el uso desmesurado de agroquímicos para la intensificación de la agricultura, así como la creciente actividad turística que se lleva a cabo en la zona, y que afecta tanto a turismo local y nacional como extranjero (Griffiths & Bride, 2004), o el aumento del uso de barcas a motor en el espacio protegido, han mermado sustancialmente la visión positiva de los productos chinamperos destinados al consumo humano (Merlín-Urbe et al., 2013; Figueroa et al., 2022), originando un estigma generalizado que desprestigia los productos chinamperos y que se traduce en el rechazo de los mismos entre población tanto de su entorno más inmediato como en general (Vázquez-Mendoza, 2018; Stephan-Otto, 2005).

Todo ello, unido a una precaria situación económica, ha provocado, por un lado, que los pequeños agricultores de la zona tengan un acceso limitado a los mercados de la ciudad y que, en consecuencia, abandonen progresivamente la práctica agrícola, debido al escaso rendimiento que les reporta. Carecen, igualmente, de las tecnologías y de los conocimientos necesarios para agregar valor a sus productos (Covarrubias et al., en prensa) y están expuestos a riesgos para la salud por el uso excesivo de productos agroquímicos (FAO, 2014: 05).

Ante las problemáticas expuestas, cada vez más actores de la sociedad civil han sumado esfuerzos para revitalizar la *chinampería* a través de prácticas agroecológicas que buscan restaurar el ecosistema de los humedales para favorecer una producción agroalimentaria de calidad y que garantice la inocuidad, habilitando a su vez redes alternativas de distribución y nuevos canales y formas de consumo de los productos chinamperos. Además, tal y como señala Bertran (2022: 78), aunque el crecimiento desbordado de la capital mexicana, producto del desarrollo industrial y de diversos proyectos centralizadores, ha provocado la reducción de sus áreas rurales y de conservación, y si bien la urbanización ha ido mermando las zonas productivas, la población dedicada a las actividades agroalimentarias ha persistido.

Organizaciones de la Sociedad Civil, instituciones educativas interesadas en el ecosistema e iniciativa privada, han emprendido acciones articuladas que buscan, además de la recuperación del ecosistema, dinamizar la cadena agroproductiva y la revalorización de los productos chinamperos (Vázquez-Medina, 2022) y cuya intención coincide en sus propósitos con los principios que propone la CEPAL (2016: 150) al referir que:

(...) el desarrollo de la gastronomía regional con ingredientes locales con identidad puede presentar buenas oportunidades para la agricultura familiar que ha conservado y cultivado estos productos para su propia alimentación por siglos, o que es capaz de producir una diversidad de productos nuevos de alta calidad (orgánicos, frescos, etc.).

Así, se trata actualmente de legitimar el valor que tienen los productos y las prácticas relacionados con la chinampería a través del reconocimiento de atributos organolépticos diferenciados de sus productos (Covarrubias et.al., en prensa) así como el estudio de nuevas representaciones alimentarias en torno al valor social, ambiental y cultural que se asocian con ellos y que están encauzados hacia consumidores que se interesan cada vez más por el origen de sus productos (Vázquez-Medina, 2022). Desde esta perspectiva, tiene también especial relevancia el hecho de recuperar, dentro de lo posible, los sistemas agroecológicos ancestrales de la zona, declarados como patrimonio de la Humanidad por UNESCO y como SIPAM por FAO en las últimas décadas. En este sentido, y tal y como destaca Denevan (1995: 21):

Las lecciones agroecológicas que se pueden aprender del estudio de campos y métodos antiguos se derivan tanto de una tecnología *blanda* basada en técnicas de cultivo y en el manejo de suelos y plagas, como de una tecnología dura basada en la modificación del paisaje para mejorar el medio de cultivo aumentando la disponibilidad de agua por drenaje, por control de erosión y por modificación microclimática.

En suma, lo hasta aquí expuesto está contribuyendo no solo a un acercamiento y una reconexión entre productores y consumidores, sino a la creación de nuevos valores de consumo atribuidos a estos productos y que se movilizan dentro de otros procesos sociales más amplios donde podemos destacar al turismo como uno de los fenómenos que han favorecido el (re)conocimiento del entorno y la zona chinampera.

Es oportuno señalar que el imaginario sobre Xochimilco, tanto para un sector importante de los habitantes de la ciudad de México como para los visitantes, se ha constituido principalmente por la creación de un entorno turístico y cómo un centro de ocio dentro de la ciudad. Así, para la mayoría de los habitantes de las zonas centrales de la Ciudad de México, el contacto con Xochimilco suele restringirse a los paseos en trajineras (embarcaciones adaptadas para actividades de recreo grupal) como una de las actividades de ocio preferidas para conocer la zona.

Tal como menciona Pérez-Galicia, el turismo en Xochimilco se generó con fines desarrollistas desde principios del siglo XX, con el fin de incentivar la actividad económica de la región y buscando “un progreso derivado de la actividad económica *per se* y por medio de obras que llevarían la modernidad a la periferia, aunque dejaba de lado los elementos ambientales, mismos que no se veían bajo algún riesgo de deterioro” (Pérez-Galicia, 2018: 01). Sin embargo, la crisis socioambiental, acelerada, entre otras motivaciones, por la actividad turística, devino en el surgimiento de otras maneras de practicar el turismo, enfocadas, como menciona la autora, en lo que se denomina *turismo de conservación* (*ibíd.*), que privilegia el discurso ambientalista sobre la praxis tradicional de ejercer dicha actividad y que se empezó a implementar en Xochimilco en la primera década del siglo XXI (Pérez-Galicia, et.al. 2019). Si bien, el desarrollo de este tipo de turismo es bastante incipiente debido a la complejidad del

arraigo del turismo desarrollista con actividades desestructuradas en el tejido social de Xochimilco, su presencia es cada vez más visible (*ibid*).

En el marco de este tipo de turismo, la promoción de lo agroalimentario se ha convertido en una estrategia de promoción del entorno. Sin embargo se encuentra frenada y ofuscada por diversos factores socioambientales que se han acelerado desde la década de los ochenta, y que juegan en contra (aguas residuales, presión demográfica, cambio de usos de la tierra...). Si bien cada vez son más frecuentes las actividades de turismo experiencial desde el ámbito gastronómico que promueven el consumo de los productos chinamperos, estos se encuentran dirigidos a un sector claramente restringido a un público especializado que se inserta dentro de las élites de la escena culinaria de la Ciudad de México y áreas circunvecinas (Vázquez-Medina, 2022).

De esta manera, el presente artículo tiene por objetivo analizar algunas de las problemáticas sociales y medioambientales existentes actualmente en un área declarada como Patrimonio Mundial como es la de Xochimilco, con una especial atención al turismo en tanto que factor director de determinadas dinámicas, y, desde ellas, observar y matizar las estrategias que se han llevado a cabo en los últimos años para poner en valor los productos chinamperos dentro de la escena gastronómica de la Ciudad de México.

2. LA RELEVANCIA GASTRONÓMICA DE LA PUESTA EN VALOR DE LOS PRODUCTOS CHINAMPEROS EN EL CONTEXTO DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Los sistemas alimentarios han sido definidos como el conjunto de las actividades que forman parte de la producción, de la distribución y del consumo de los productos agroalimentarios y, en consecuencia, son aquellos que conforman los procesos necesarios para la alimentación humana en sociedades determinadas (Malassis, 1979). En este sentido, hay que destacar que, en tanto que sistemas complejos, los sistemas alimentarios implican multitud de actores e intereses, tanto públicos como privados, que participan en la construcción de las cadenas de valor, y que se dan principalmente desde lo local (Feenstra 2002; Friedmann 2007; Marsden & Sonnino 2012).

Bajo este tenor, es oportuno explicar que el valor expresado para ciertos productos tiene a menudo que ver con la toma de conciencia sobre el impacto ambiental en el que se favorece su proximidad para disminuir su huella medioambiental. Así, tenemos la consideración de los «productos locales», cuyos significados, según Brunori (citado en Rinaldi, 2017: 5), podrían tipificarse por la funcionalidad (relacionados con la salud y el sabor); lo ecológico (asociado con la proximidad, el paisaje y la biodiversidad); lo estético (distintividad de la diversidad *versus* lo estandarizado); lo ético (relacionado con la autenticidad y la identidad), y lo político (que apela al cambio en el poder ejercido sobre los patrones de producción y consumo). A ello podríamos añadir, para el caso específico de Xochimilco, lo patrimonial, en virtud del patrimonio cultural inmaterial avalado por instituciones tanto nacionales como supranacionales.

En este sentido, resulta prudente establecer algunas de las acepciones que contiene, territorialmente, la puesta en valor de los productos alimentarios. Como afirma Salas (2021), la creación del valor de un alimento puede entenderse como la construcción de una serie de representaciones que permiten la asociación territorial, la visibilidad de la identidad y las prácticas específicas que se circunscriben a ciertos productos, en los cuales los capitales simbólicos y económicos pueden ser intercambiables y donde emergen ciertos significados a partir de las diferenciaciones mismas.

En este sentido, como afirma Richards (2002), la gastronomía en su conceptualización debe necesariamente considerar los modos de producción y adquirir un sentido de localidad y de regionalidad. Asimismo, como afirma Santich (2007), el concepto de gastronomía necesariamente implica hablar de valores sociales, históricos y culturales. La misma Santich (en Scarpato, 2002), dentro de la conceptualización de gastronomía (en su concepción anglosajona de la academia asumida como *Gastronomy Studies*), asume que ésta tiene que poner especial interés en:

“...la producción de los alimentos, y la manera en que estos son producidos, la economía política, el propio tratamiento de los alimentos: su almacenaje, transporte y transformación; su preparación y la manera en qué se cocinan; las comidas y sus maneras de comer, la propia química de los alimentos; la digestión y los procesos fisiológicos en los que está relacionada la alimentación; las preferencias alimentarias, sus costumbres y sus tradiciones.”⁶ (Santich, en Scarpato, 2002: 52)

Por lo anterior, consideramos que la gastronomía puede tener injerencia en todas las etapas del sistema alimentario, y presta igual atención a la producción que a la preparación y al consumo. Asimismo, y como lo han discutido antropólogos e historiadores de la alimentación como Mintz (2003), Pilcher (2001) o Gabaccia (1998), la gastronomía también puede construir un territorio a partir del reconocimiento de sus sabores y la aceptación de las formas de preparación. Bajo esta premisa, el territorio también puede construirse a partir del sentido de pertenencia de un espacio determinado que se expresa a través de los significados que se le confieran a la gastronomía, y que implica desde los modos en que los alimentos se producen, hasta la forma, las normas y las representaciones de su consumo.

Sin embargo, la multiplicidad de actores que forman parte de los distintos eslabones de la cadena es importante, y abarca también buena parte de sectores e intereses de la sociedad civil. En este sentido, el área de Xochimilco es compleja, y confronta intereses encontrados, como pueden ser los de los residentes, los productores, los promotores turísticos, los comerciantes y vendedores, los restauranteros, los ecologistas, los académicos, los visitantes y turistas...

⁶ Nuestra traducción

3. EL TURISMO AGROALIMENTARIO COMO ALTERNATIVA Y COMO DETERMINANTE DE LA PUESTA EN VALOR DE LOS ALIMENTOS

Casi por consenso, en la literatura científica y en los reportes de instancias especializadas como la Organización Mundial del Turismo y gobiernos federales se afirma que el turismo gastronómico y, más específicamente, aquel que se interesa por lo agroalimentario, supone diferentes beneficios para la sociedad receptora (Armesto y Gómez, 2004:), entre los cuales sobresalen las acciones de conservación, valorización y salvaguarda del patrimonio culinario; la transmisión de las recetas ancestrales; la creación de mecanismos para la transmisión de conocimientos relacionados con la producción de alimentos con identidad territorial; la conservación de las formas de agricultura tradicional o el establecimiento de figuras de protección de productos y/o platillos. En este sentido, se considera que la gastronomía tradicional ayuda a comprender el patrimonio inmaterial, la cultura gastronómica y el consumo local de un destino (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2016).

Como señala Gascón, los productos agroalimentarios ligados al territorio tienen la peculiaridad de ser elaborados/producidos a baja escala, ligados a condiciones geográficas específicas, forman parte habitualmente de las tradiciones locales y configuran la identidad de las sociedades rurales (Gascón, 2019). El turismo gastronómico es, siguiendo a este mismo autor, una modalidad de turismo posfordista que valora la especificidad de la experiencia alimentaria, a menudo expresada en productos arraigados en el territorio y de elaboración limitada, busca diferenciarse de visiones estéticas de la gastronomía y se contrapone con la masificación promovida por la agricultura moderna (Gascón, 2018, 2019). Representa, igualmente, una oportunidad para redescubrir la diversidad del patrimonio gastronómico, después de que la predominancia de la industria alimentaria haya socavado la diversidad local, reivindicada hoy en día desde las perspectivas culturales (Bogataj, 2019: 55). Es, así, y tal y como afirma Barrera (2009, citado en Thomé-Ortiz, 2015) una modalidad del turismo destacadamente rural, basada en productos locales, que parte del carácter patrimonial del alimento en el contexto comercial contemporáneo, donde la singularidad cobra un alto valor, asociado con su origen e historia. Y ello además de ser una actividad lúdica y educativa, que expresa la cadena agroalimentaria *de la tierra a la mesa* (Barrera y Bringas, 2008, citado en Thomé-Ortiz, 2015).

En este sentido, podemos decir que el turismo agroalimentario puede permitir una reestructuración productiva del medio rural, a partir de la revaloración de las interfaces económicas, sociales y ecológicas del alimento, desplegadas como capital turístico. En este sentido, Leal (2015) sostiene que los productos agroalimentarios transmiten identidad, tradición, la cocina y, en general, aquello que representa un sistema de producción particular de un territorio. Moreira (2006), por su parte, afirma que valorar y preservar la gastronomía de una determinada comunidad o región, presupone apreciar que es en la agricultura local donde se encuentra el origen de los productos utilizados y que, por tanto, experimentar la comida típica o auténtica de un territorio implica una actitud activa y un contacto con la población local, con sus modos de vida propios, y puede proporcionar una experiencia de contacto cultural más directo que otro tipo de prácticas turísticas.

Igualmente, no podemos tampoco olvidar que, como señala al respecto el mismo Gascón, el patrimonio-mercancía sería entonces el resultado de una racionalidad económica que lo

transforma en una industria de valores añadidos y lo presenta a los ojos del mercado como un objeto consumible (Gascón 2018).

En el caso de la Ciudad de México, como menciona Pérez-Galicia et. al. (2019: 91):

“es posible apreciar que en la periferia urbana rural del sur la geografía brinda escenarios únicos, habitados por pueblos y barrios originarios que brindan servicios complementarios para los visitantes. Estos servicios complementarios son aprovechados por las agencias turísticas (públicas o privadas) para promover nuevos segmentos, entre los que destacan el ecoturismo, turismo de aventura, gastronómico, de festividades, rural y vivencial. Estos dos últimos destacan por desarrollarse en comunidades donde la actividad económica primordial es la agricultura, de modo que los visitantes se integran en prácticas propias de la población, que pueden ir desde la preparación de la tierra hasta la transformación del producto”

Como señala la autora, en algunos países, esta modalidad turística tiene como finalidad proporcionar confianza en la agricultura, lo cual resulta de utilidad en esta época en la que se ha generado un creciente rechazo hacia los productos producidos con agroquímicos, de modo que los agricultores se benefician tanto de la visita como de la imagen que crean (Pérez Galicia et. al., 2019:72). El caso del turismo es particularmente interesante, ya que, desde diferentes perspectivas, se encuentra relacionado con diversas de las problemáticas de la zona: la presión demográfica, la contaminación de las aguas, el cambio del uso del suelo en el área agroproductiva y de las chinampas en particular, el abandono de la actividad agroalimentaria y el cambio de actividad socioeconómica por parte de la población local. Desde esta perspectiva, y atendiendo a todo lo expuesto, dependiendo del tipo de turismo al que nos refiramos, éste puede formar parte, bien del problema, bien de una eventual solución al mismo.

4. METODOLOGÍA

El presente texto se fundamenta a partir de una serie de entrevistas en profundidad con distintos actores territoriales del área de Xochimilco: chinamperos, académicos, restauranteros, promotores turísticos y turistas relacionados con el área de Xochimilco.

Asimismo, hay que destacar que este trabajo se articula principalmente desde la perspectiva de la antropología de la alimentación, teniendo en cuenta que los métodos utilizados a partir de ésta presentan sus propias características, perspectivas y aplicaciones (Macbeth y MacClancy 2004; Messer 2004).

Así, en esta investigación se adopta un enfoque holístico y abierto derivado de la experiencia vivida entre los sujetos del estudio (Tierney y Ohnuki-Tierney, 2012), poniendo el foco especialmente en la alimentación en su sentido más amplio y en los fenómenos relacionados con ésta, como son la presión turística o las oportunidades que el turismo puede aportar, su relación con el medioambiente, o la puesta en valor misma de los productos chinamperos en el ámbito alimentario y gastronómico local de la Ciudad de México.

5. EL TURISMO EN EL ÁREA DE XOCHIMILCO: ENTRE EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y LA SOSTENIBILIDAD

Puede considerarse que el área de Xochimilco tiene desde antiguo una identidad particularmente destacada dentro del contexto general de la Ciudad de México, anteponiendo el hecho de ser “xochimilcos” antes que “chilangos” (Eakin et al., 2019). La alcaldía de Xochimilco es todavía hoy una delegación culturalmente activa y con una visible identidad expresada hacia su pasado: manifestaciones religiosas complejas y de gran magnitud; una gastronomía local basada en la tradición, y un calendario festivo que articula diversas expresiones sociales con una importante profundidad histórica y un significativo arraigo cultural.

Sin embargo, durante las últimas décadas y de manera continuada, la presión demográfica desde las zonas centrales de Ciudad de México hacia la periferia urbana se ha traducido en la invasión de canales, parcelas agrícolas y las chinampas en las que antes casi solo había agricultura tradicional. A partir especialmente del último medio siglo, esta urbanización, en gran parte informal y a menudo sin servicios, se ha incrementado más que notablemente. Como señalan Eakin et al. (2019), a pesar de las prohibiciones de uso residencial del suelo en las áreas protegidas de la zona, se estima que el 25% del área de humedales protegidos está actualmente urbanizado. Además, solo el 17% de las chinampas se consideran hoy en día activas.

Ante este panorama, la calidad del agua se ha convertido en una preocupación cada vez más acuciante. A pesar de la inversión desde el gobierno de la ciudad, de los planes del gobierno de la República (como por ejemplo el Plan de rescate Ecológico de Xochimilco, PREX, ya a finales de la década de los ochenta) y la atención internacional, el entorno de los humedales está en rápido declive. Las percepciones de degradación ambiental son importantes y crecientes por parte de los residentes en el área (Narchi y Canabal, 2016) y de la Ciudad de México en general; el contexto político es de incertidumbre, apatía y angustia, con mucho debate y poca cohesión sobre el mejor camino a seguir (Eakin et al., 2019).

Todo este panorama de presión urbanística se ha visto, además, acompañado de una intensificación productiva de la agricultura, con un aumento significativo del uso de agroquímicos para aumentar la producción, así como de un importante incremento de la actividad turística que ha incrementado su afluencia de manera sostenida con el paso del tiempo.

Tal y como señala Paez (2009), la mayoría de los visitantes a Xochimilco son visitantes locales, es decir, residentes de la Ciudad de México que se acercan el fin de semana a Xochimilco. Sin embargo, y aunque este turismo procede mayoritariamente de la capital mexicana, va contando con una presencia cada vez mayor de visitantes de otros estados de la República y, cada vez más frecuentemente, de turistas extranjeros. En este sentido, las designaciones como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1987 y la inscripción como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) por la FAO en 2018 han tenido un cierto efecto llamada que ha incrementado la demanda y la presión. Tal y como comentaba un informante, el discurso patrimonial ha sido apropiado por los propios actores de la localidad: “Somos patrimonio, y eso a esas gentes (los turistas) les interesan”.

Así, turistas locales, nacionales e internacionales visitan durante todo el año los canales de Xochimilco para navegar, comer y beber en las trajineras decoradas con vivos colores, y que hoy forman ya una parte ineludible del paisaje lacustre y del imaginario de ocio de la Ciudad de México. Tal y como destaca una de las páginas promocionales de estas embarcaciones en tanto que producto turístico:

Sabemos que cuando los turistas viajan a la ciudad de México, los primeros lugares que van a escuchar son: Zócalo, la catedral, castillo de chapultepec, museo de antropología y por supuesto las trajineras. Aunque no lo parezca las trajineras es de los sitios más visitados dentro de la ciudad, tienen diferentes actividades dentro del canal y una historia que si quieres conocer a fondo se te recomienda que contrates los servicios de un guía turístico, no te preocupes si tienes compañeros que no hablen español ya que estos guías suelen dominar el idioma inglés. Al visitar este hermoso lugar, lo primero que vas a notar son los hermosos colores con los que son decoradas las trajineras, el excelente ambiente y la belleza del lugar te hechizaron.⁷

Según Revollo-Fernández (2015), más de 1.200.000 turistas locales, nacionales y extranjeros visitaban anualmente los canales de Xochimilco en 2012. Actualmente, en un escenario donde la pandemia por COVID-19 ha ido en constante decremento y se ha regresado a las actividades previas, se calcula que son ya alrededor de dos millones los visitantes del área (Freeman, 2022).

Como señala Paez (2009), la oferta turística de Xochimilco se da principalmente por parte de la iniciativa privada. Entre ella, los propietarios de las populares trajineras de los canales xochimilcos. En este sentido, Freeman (2022) nos describe:

Dirigidos por gondoleros, los coloridos botes turísticos conocidos como trajineras navegan a lo largo de un canal bañado por el sol. Pasan junto a mariachis que dan serenatas en sus propios botes y vendedores que venden bocadillos en canoas de madera. Esta escena de carnaval se desarrolla la mayoría de los fines de semana en Xochimilco (...), un sitio Patrimonio Mundial de la UNESCO y un destino popular para los turistas en el sur de la Ciudad de México. El 11% de la biodiversidad del país se puede encontrar en este humedal de 6.400 acres atravesado por 105 millas de canales prehispánicos. Este es un hecho que pocos de los aproximadamente dos millones de turistas y visitantes chilangos (argot para los residentes de la Ciudad de México) que visitan en un año normal, saben antes de abordar las trajineras para un crucero por la tarde.

1. “... El mundo de lanchas”

Xochimilco cuenta con 11 embarcaderos, de los cuales Nativitas, Zacapa y las Flores Nativitas son, junto con el de Cuemanco, considerados como los más tradicionales y los de

⁷ Xochimilco, lugar para visitar en tu visita a la Ciudad de México: <https://trajinerasxochimilco.info/2021/05/21/xochimilco-un-lugar-emblematico-para-el-turismo-dentro-de-la-ciudad-de-mexico/>. Mantenemos el texto tal cual aparece en la página web.

mayor infraestructura, pudiéndose encontrar en esta zona restaurantes, venta de artesanías y estacionamiento.⁸ Tal y como puntualiza uno de nuestros informantes, promotor turístico, embarcaderos grandes, como el de Zacapa, cuentan con alrededor de 80 trajineras. Se calcula que el número total, entre todos los embarcaderos, supera las 500 embarcaciones.

Como comenta uno de nuestros informantes, chinampero: “Antes, se conformaba aquí la chinampería de ningún motor de lancha”. Sin embargo, hoy en día, este es:

El mundo de lanchas, más que nada, ¿No? Un mundo de motores (...) Según la Delegación (se) cuida; es un lugar protegido, tengo entendido. Pero pues ¿qué pasa?, si está protegido, debe haber siquiera algunas señales de que no vayan rápido, ¿no? (...) Oye, bájale, porque esas personas van en un bote, pues que es muy liviano (...) No debe de pasar eso, ¿no?.

El turismo que acogen las trajineras, especialmente los fines de semana, es conocido por ser un turismo de celebración (de “borrachera”, como afirman algunas de las personas entrevistadas) en el cual grupos de personas, jóvenes en buena parte, abordan las trajineras con comida, bebidas alcohólicas y aparatos de música. La oferta de estos productos y servicios también se encuentra provista por los mismos guías como servicios complementarios, para redondear el carácter festivo de la visita. En palabras de un agricultor y pescador chinampero: “Pues es un *desmadre* (...) Todo el tiempo es pura fiesta. Se les va en puro tomar y... (...)”.

Es interesante el hecho de que, para la gente de la comunidad local, el turismo sea considerado como una fuente importante de distorsión social y de desechos sólidos en el humedal, debido a la falta de conciencia ambiental de los visitantes, a quienes se les permite “hacer cualquier cosa por algunos pesos” (Rubio, Figueroa & Zambrano, 2020: 213). Como nos decía un informante entrevistado, chinampero de la zona:

Ahí va su basura, su bolsa negra de basura, y ahí anda flotando. Entonces los campesinos, nosotros, tratamos luego de sacar y hacemos lo que más podemos, pero... Pues en esta situación, a veces, no podemos... Nosotros tratamos de cuidar porque vemos que aquí se respira tranquilidad, aquí se quitan los nervios, aquí se quita el hambre, rico, se come, de lo más rico que se pueda comer, para mi, y para mi familia.

Pero, añade:

Toda su basura va a los canales. Ahí va, al agua (...) *Les vale madre todo* (...).

Sobre las trajineras y las lanchas, refiere igualmente:

Por ejemplo ellos, pues es su trabajo, los alquilan nada más, pero... (...) Yo estoy lavando mis verduras, y qué es lo que hace una ola cuando echas tus verduras, lechugas, para que las enjuaguen de la tierra (...), y entonces qué pasa cuando pasa una ola, ¿qué te deja después de esa ola? Todo quebrado, todo enlodado, y ya no sirve. Ellos la pasan bien *suave* porque ellos están ganando, nada más de su viaje, mil pesos, y yo quisiera ganarme esos mil pesos nomás *p'a* no estar aquí trabajando, pero no se puede. Todo es válido (...) Yo no digo nada, nada más simplemente, pues respeto. Respeto.

⁸ cf. <http://www.xochimilco.cdmx.gob.mx/los-embarcaderos/>

El mismo informante nos señala también la “ausencia de la autoridad pública”, de policías o vigilantes que resguarden o velen por la conservación del sitio.

Esta visión contrasta con la de los promotores turísticos, que destacan su propia vigilancia, tanto sobre la seguridad de los pasajeros, como sobre el hecho de que no se lance nada al agua ni se ensucien los canales: “Es nuestro medio de vida, *güey*. No nos vamos a ir a la fregada (...)”. Sin embargo, también se afirma en alguna otra ocasión que: “Uno no tiene mil ojos, pues (...)”.

Un hecho a destacar es la propia percepción, desde lo local, de que el turismo es un mal que hay que padecer, ya que “da de comer a muchas familias” y, finalmente, es un elemento más (pero no el más importante), que influye en la contaminación de los canales. Un chinampero agroecológico de Xochimilco nos refería: “No es lo que está matando el agua”. La contaminación “no viene del turista”; viene de “las aguas negras de la gente (...) de los agroquímicos”, de los “vertederos que están fuera de norma”; “De todos nosotros, pues (...)”.

Para el caso de la recuperación medioambiental del ecosistema chinampero, distintas instituciones de educación superior de la Ciudad de México han articulado proyectos de intervención e incidencia. Destacan aquellos que han intentado restablecer la calidad del agua de los canales de Xochimilco, como parte de acciones complejas de recuperación del sistema chinampero y como un medio de vinculación entre productores y consumidores (Figuroa et al., 2022). En este sentido, es significativo, a nivel productivo, el establecimiento de lo que se ha dado en llamar “chinampas-refugio”.

El modelo “chinampa-refugio” fue creado para fortalecer las prácticas agroecológicas tradicionales y la recuperación ecológica de los canales alrededor de las chinampas, promoviendo el trabajo colaborativo con los productores de las chinampas para mantener las prácticas agroecológicas tradicionales y establecer filtros rústicos en los canales para excluir especies de peces exóticos invasores, como la tilapia y la carpa, que dañan el hábitat de otras especies y la estructura de las chinampas mismas. Se restaura la red alimentaria original, mejorando la calidad del agua del sitio específico, así como la funcionalidad ecológica del sistema (Figuroa et al., 2022). Sin embargo, dicho sistema afecta todavía a muy pocas chinampas y está restringido a una zona muy limitada del área común. El trabajo es lento, y en buena parte se encuentra todavía “todo por hacer”.

Según Rubio, Figuroa y Zambrano (2022), para la población local, los problemas socioecológicos más importantes son: la gestión gubernamental inadecuada, percibida como la causa principal de todos los demás problemas; la contaminación del agua, asociada con la basura vertida en los canales y las aguas residuales de los asentamientos irregulares; la pérdida de producción agrícola, provocada por los aspectos tales como la falta de mercados o la percepción negativa de la agricultura, que inhibe la formación de nuevas generaciones de campesinos, y la expansión de las chinampas rentadas para el turismo o como canchas de fútbol; la pérdida de la identidad lacustre provocada por la migración; la profesionalización de las generaciones más jóvenes; y el fracaso de los proyectos de conservación, atribuido a una inadecuada asignación de subsidios y proyectos relacionada con la corrupción política, que a su vez empeora las desigualdades locales y los conflictos dentro de la comunidad, porque “siempre benefician a los mismos grupos de gente” (Rubio, Figuroa y Zambrano, 2022).

Por el contrario, para los representantes gubernamentales y las ONG, los problemas socioecológicos más destacados fueron la urbanización como un proceso asociado a la falta de coordinación institucional para regular la tenencia de la tierra de las chinampas; la pérdida de la agricultura causada por las insuficientes ganancias de los campesinos y la expansión de canchas de fútbol como actividad más lucrativa; la contaminación del agua vinculada a asentamientos irregulares, el uso de agroquímicos de invernaderos y vertederos de basura; y el fracaso de los proyectos de conservación, que atribuyeron a insuficientes recursos financieros que inhiben resultados tangibles, así como a los desafíos derivados de trabajar con lo que denominan como “una comunidad conflictiva” (Rubio, Figueroa & Zambrano, 2020: 213).

6. EL CAMBIO SOCIAL EN XOCHIMILCO: ENTRE LA AGRICULTURA Y LAS ACTIVIDADES DE OCIO

Una constante en las declaraciones de nuestros informantes es el hecho de referir que las chinampas se están abandonando, y que a los jóvenes ya no les interesa trabajar en la agricultura.

Más que nada, los viejos de acá, los que eran, ya..., que trabajaban el campo, ya no existen. Se acabó. Somos otras generaciones. Ya los de hoy, ¿qué hacen?... Pues no... (...)

Como destacan nuevamente Rubio, Figueroa & Zambrano (2020) en relación con los cambios sociales que está sufriendo el área de Xochimilco, uno de los más importantes es el hecho de que los jóvenes ya no se interesan por las actividades productivas tradicionales. Aquellos que han podido permitirse dar una educación superior a sus hijos y no imaginarlos volviendo a trabajar en los campos, lo han hecho; en parte porque se considera un trabajo pesado y mal pagado, y en parte también porque existe una percepción general negativa de la agricultura, como una ocupación socialmente inferior y “atrasada”.

Pescadores y campesinos, la mayoría de los cuales reconoce disfrutar de su trabajo, a menudo responden negativamente a la idea de que sus hijos trabajen en su misma actividad, ya que les gustaría que “tengan mayores aspiraciones para sus vidas”. Señalan igualmente que a los jóvenes ya no les importan las chinampas y prefieren trabajar donde puedan ser dueños de su tiempo libre, no como en la agricultura, que es una actividad de tiempo completo (cf. Rubio, Figueroa & Zambrano, 2020: 213).

Tal y como expresa uno de nuestros informantes, chinampero:

Ya los de hoy, ¿qué hacen? (...) Cuando aquí... Trabajando ahorita como yo, mi hijo, ¿cuánto le puedo pagar yo a mi hijo? 150 ó 200 pesos, cuando allá (en las trajineras) les van a pagar 800, 1000 pesos. Oiga... Y no van a trabajar las horas que son. Ellos van a estar descansando, *namás* llevan (turistas), una hora, y ya. Entonces eso también... (les lleva a) no respetar el lugar. Pos eso es un trabajo de burros, que lo hagan los demás. Yo los he oído. Que lo hagan los demás...

El sector turístico, ligado a las trajineras y al transporte de visitantes por los canales, está ofreciendo a la población local posibilidades económicas que las actividades tradicionales,

como la agricultura, ya no ofrecen. Los usos de las chinampas se están transformando. Cada vez menos se dedican a la agricultura, y más se están transformando en espacios para el ocio (visitas turísticas, espacios para comer y beber o celebrar reuniones de amigos o familiares...) o se están rentando como canchas de fútbol. Son usos del suelo relativamente "nuevos", que "dejan mucho más" y "hay que trabajar menos".

Así, poco a poco, y tal y como mencionan nuestros informantes, las actividades agrícolas se van abandonando en favor de otras actividades más lucrativas, entre las cuales aquellas relacionadas con el turismo y con el ocio ocupan un lugar cada vez más relevante. "Todo va muy rápido (...) Yo creo que esto (la agricultura) no va a continuar".

7. LUCES Y SOMBRAS DE LA PUESTA EN VALOR GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS LOCALES DE ÁREAS RURALES PERIURBANAS

El turismo existente hoy en día en Xochimilco es un turismo principalmente local, precedente de la Ciudad de México y, en menor medida, del Estado de México. Se trata de un turismo en parte familiar, aunque con un importante volumen de grupos de visitantes, principalmente jóvenes, que buscan la fiesta y la celebración ("la borrachera", como lo definen algunos de nuestros informantes) en las trajineras y en sus recorridos por los canales, aunque también en las chinampas alquiladas durante el día para este fin.

Los intereses encontrados entre la presión turística y el abandono de la actividad agrícola en las chinampas son conocidos y se ponen de manifiesto rápidamente al abordar el tema con los informantes, especialmente con aquellos residentes que se dedican a la producción agroalimentaria ("¿Qué hacemos, pues?"). Sin embargo, la puesta en valor de los productos agroalimentarios locales de las chinampas que se ha llevado a cabo en los últimos años, así como de la cocina tradicional de Xochimilco, está operando, muy lentamente, aunque de manera que parece firme, un cambio en las percepciones.

Como destacan Pasquier y Monachon (2022: 25), existe una idea generalizada sobre la poca relevancia del sector agropecuario de la Ciudad de México. No obstante, si se lograra consolidar la transición a la agroecología, que ya han iniciado muchos productores por sus propios medios, y ampliar sustancialmente su extensión en el territorio, esta zona tendría un potencial importante para la construcción de alternativas alimentarias más sostenibles en la ciudad. Una estrategia de este tipo podría generar sinergias positivas tanto con el cuidado y conservación de las áreas de suelo de conservación urbanas, como con la oferta alimentaria para la ciudad.

En el caso de Xochimilco, y con la implantación lenta pero progresiva del modelo "chinampa-refugio", así como la acción colectiva generada por distintos actores de la sociedad civil que promueven actividades de recuperación medioambiental donde el turismo de conservación como una estrategia de concienciación ecológica, se está consiguiendo una cierta recuperación de las prácticas agroecológicas tradicionales y una mayor sostenibilidad ecológica de los canales alrededor de las chinampas. Promoviendo el trabajo colaborativo con los productores chinamperos, se restaura la red alimentaria original, mejorando la calidad del agua del sitio específico, así como la funcionalidad ecológica del sistema (Figuerola et al.,

Journal of Tourism and Heritage Research (2023), vol. 6, n° 1, pp. 1-23, Vázquez-Medina, J.A.; Covarrubias, M.; Jiménez-Serna, A. & Medina, F.X. "Tourism, gastronomy and sustainability in world heritage sites. the enhancement of the gastronomy of agroecological products as a tourist alternative for environmental recovery in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City)"

2022), y consiguiendo asimismo productos de buena calidad y locales cuya puesta en valor es un reto importante hoy en día dentro de la escena gastronómica de la Ciudad de México (Covarrubias et al., en prensa).

Tal y como afirma uno de nuestros entrevistados, chef en un conocido restaurante de la Ciudad de México:

Son productos locales, de la propia Ciudad de México (...) que son únicos, que probablemente no vas a encontrar siempre (...) Que solo hay en esa temporada (...) Productos que son cuidados, que podemos saber de voz del propio agricultor, pues que no tienen ningún pesticida, o que la semilla fue cuidada... Ese tipo de cosas, ¿no? Por supuesto que en ocasiones, pues no vas a tener la perfección en ese producto, que puedes encontrar con otro proveedor, ni tal vez la estandarización en tamaño o en forma... o como en temporalidad, que sabemos que va a estar limitada, pero (sabes) que va a ser de buena calidad, pues... Un producto bueno.

Sin embargo, este sistema afecta todavía a pocas chinampas, es costoso y lleva tiempo. Queda, pues, todavía mucho camino por recorrer.

Pero, aunque los cauces de recuperación medioambiental y socioeconómica se encuentran de algún modo establecidos y algunos primeros resultados empiezan a atisbarse, el camino no es ni puede ser, por el momento, fácil. En primer lugar, no todas las chinampas se han acogido a una producción agroecológica y siguen regando con aguas negras y usando grandes volúmenes de pesticidas y agroquímicos en una producción intensificada que busca más la productividad que la calidad del producto.

Por otro lado, aquellos chinamperos que sí han emprendido dicha transición agroecológica, son productores locales, pero a menudo no son comerciantes y, en algunos casos, aunque vendan sus productos, no lo hacen necesariamente dentro de los cauces económicos habituales. Buena parte de ellos no están dados de alta en la seguridad social, no pueden emitir facturas, tienen problemas para transportar sus productos fuera de su territorio e incluso, en determinados casos, no disponen ni siquiera de una cuenta bancaria. La relación con empresarios restauranteros que demandan como requisito *sine qua non* determinadas estructuras básicas en sus relaciones comerciales (emitir facturas, cobros y pagos mediante entidades bancarias, seriedad y constancia en los suministros, transporte garantizado...) no son fáciles, y hacen indispensables tanto formaciones prácticas y específicas como asesoramientos profesionales que permitan llevar a cabo dichas actualizaciones (Covarrubias et al., en prensa).

Asimismo, la puesta en valor gastronómica de estos productos de la chinampa, realzando sus particularidades más positivas (localidad, estacionalidad, patrimonio cultural, tradición, agroecología, etc.) conlleva también un inevitable aumento relativo de los precios, tanto de la producción como de su comercialización para los consumidores en general o en los restaurantes. Y dicho aumento de los precios se corresponde tanto a las particulares características de producción y de comercialización como a la puesta en valor gastronómica de dichos productos. Este hecho implica también que estos elementos queden fuera del alcance de amplias capas socioeconómicas de población de la misma Ciudad de México, que no pueden permitirse este tipo de alimentos y que se ven obligadas a comprar en base al precio, y no en relación con la calidad real o percibida de los productos.

8. "ESTO TIENE SABOR": ¿NUEVOS RUMBOS TURÍSTICOS PARA XOCHIMILCO A TRAVÉS DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS?

De cualquier modo, nuestros propios informantes productores (agricultores, pescadores) y restauranteros tradicionales locales, comienzan a atisbar también interesantes cruces relacionados con determinados tipos de visitantes y con el consumo *in situ* de sus productos en el territorio mismo de Xochimilco.

Yo trato de vender en Xochimilco. Sí, pues siempre ha sido... (...) Yo digo, soy de Xochimilco... Ya mucho antes nos comentaban nuestros abuelos, pues como se vendía el charal,⁹ cómo salían con sus latitas, cómo vendían los acociles¹⁰, la gente de todos los estados le estoy diciendo, no solamente de Xochimilco, y de otros países, llegaban y con sus platitos y comían y consumían, ¡qué bonito! La misma gente que viene de otros países, cuando nos llega a visitar a Xochimilco lo que quiere ver es un pescado, quiere verlos en el agua, una culebrita, quieren ver... Entonces consumen, quieren consumir lo de aquí

Determinados turistas llegan a Xochimilco con el interés y la intención de consumir los productos locales *in situ*, en los mercados, pero también directamente a los productores, o bien en los restaurantes tradicionales de la zona. Como nos explica el mismo informante:

Y cuando prueban, ¿qué pasa? Dicen: ¡Oye, esto tiene sabor! ¡Esto tiene... Todavía su jugo! No está seco como lo que como... ¿De dónde lo trajiste? ¿De dónde lo...? ¿Cómo lo haces o cómo lo preparas? Y les digo... ¡Pues lo fui a cazar! (risas) Entonces, así mucha gente (...). Vienen, y pues están comiendo, de lo del pueblo.

Este interés, si bien no es nuevo, parece haberse incrementado en los últimos años, especialmente a partir de las transformaciones agroecológicas de determinadas chinampas, de la organización o asociación de varios productores en cooperativas o asociaciones¹¹, y de la venta de los productos de la chinampa en determinadas redes de alimentación alternativas (RAA), ferias y mercados de productores de la capital mexicana. Dichos aspectos parecen haber redundado en un cierto cambio (aún discreto y lento, pero existente) de perspectiva de los consumidores en relación con los productos del área de Xochimilco. Unos consumidores que visitan la zona y que se muestran interesados en probar los platillos y productos, y en adquirirlos.

Antes no, pero ahora la gente pregunta. ¡Y dónde puedo comprar estos... lechugas, o coles? Y qué ricas estas zanahorias. Y algunos ya vienen sabiendo, y te dicen: "Yo eso lo probé y quiero comprar. ¿Dónde lo venden?"

Y no solo el producto, sino también los platillos que se elaboran con ellos. Como nos comentaba esta cocinera tradicional xochimilca y propietaria de un conocido restaurante:

⁹ *Chirostoma*, peces lacustres de pequeño tamaño endémicos de Xochimilco.

¹⁰ Camarones lacustres endémicos de Xochimilco.

¹¹ Según Cotler, más de un 70% de las personas implicadas en la producción agroalimentaria en suelos de conservación de la Ciudad de México afirman pertenecer a alguna organización o movimiento, ya sea cooperativa, asociación, fundación o incluso empresa (Cotler, 2022: 36).

La cocina tradicional en Xochimilco se basa en los productos que hay en la chinampa. En la chinampa encontramos una variedad de vegetales. Entre ellos están los quelites¹² (que) forman parte de la cocina tradicional lacustre en la Ciudad de México. Nosotros, a través de generaciones, en mi caso ya son cinco generaciones, y ya incluyo a mi nieta, seguimos preparando platillos tradicionales (...) a base de estos quelites (...) romeritos, pipián verde, lenguas de vaca (...) Podemos seguirnos extendiendo, porque me vienen a la cabeza tantos platillos... Es tan extensa la cocina tradicional de Xochimilco como puede ser el extenso territorio que todavía tenemos y que queremos conservar.

Y como un entrevistado, visitante desde la Ciudad de México, nos decía en relación con este mismo restaurante: “Para los que vienen a visitar Xochimilco y ya hicieron su paseo en canoas en el embarcadero de Nativitas, es el lugar al que hay que ir”. Y más adelante, añade: “Los tradicionales romeritos, quelites, ensaladas de nopales... Difícil decir cuál platillo es más delicioso. Un lugar para saborear la verdadera comida tradicional mexicana de las chinampas. Además, integra entre sus proveedores a productores locales de la zona y productores orgánicos. Una maravilla”.

El hecho, por otro lado, de que la zona haya sido inscrita como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y destacada como SIPAM por la FAO, puede tener también su influencia. En este sentido, tenemos que para las ciudades Patrimonio Mundial, el patrimonio culinario puede ser un factor diferenciador en la elección de un destino. Así, como destacan Hernández-Rojas et al. (2022), la satisfacción con la cocina tradicional tiene un efecto más importante sobre la lealtad que la satisfacción con el destino en sí mismo, por lo que hacer de la gastronomía tradicional de una ciudad Patrimonio de la Humanidad un factor fundamental atrae turistas y fomenta la repetición en las visitas. Asimismo, la importancia de la tradición gastronómica se ha demostrado efectiva para la satisfacción con los restaurantes tradicionales. Este hecho parece confirmar el papel del turismo y la gastronomía en el mantenimiento de la cocina local a través de restaurantes de gastronomía tradicional (y podemos añadir aquí de las producciones locales) especialmente en Ciudades Patrimonio de la Humanidad. Tal y como expusimos anteriormente en relación con la declaración de uno de nuestros informantes: “Somos patrimonio, y eso a esas gentes (los turistas) les interesan”.

9. CONCLUSIONES

A lo largo de este artículo hemos puesto de manifiesto determinados aspectos que nos llevan a reflexionar sobre las relaciones entre las producciones agroecológicas periurbanas locales en la Ciudad de México y algunas iniciativas llevadas a cabo para poner en valor los productos chinamperos del área de Xochimilco; y todo ello en conjunción con determinados aspectos distorsionadores que afectan al territorio y que todavía siguen siendo un importante obstáculo para los productores, pero también para los residentes del área en general.

Entre dichos factores, podemos encontrar de manera bastante significativa el de la presión turística, el cual, si bien no es considerado tan incisivo como otros (presión demográfica y residencial, principalmente irregular, contaminación de las aguas, vertederos...), sí que supone

¹² hierbas silvestres comestibles.

un elemento fuertemente presente que impone su idiosincrasia tanto al medio ambiente (contribución a la contaminación de las aguas, principalmente con vertidos sólidos) como a la estructura social existente (abandono de la producción agroalimentaria y dedicación al sector turístico, mejor pagado y con menor dedicación) o al cambio del uso de los suelos (usos turísticos y festivos de las chinampas, conversión en canchas de fútbol...).

En los últimos años, particularmente, se está observando un cambio social, medioambiental y productivo real en la formas de vida de los productores agroalimentarios de las chinampas de Xochimilco. Hemos asistido a aspectos clave de transformación, como el establecimiento de las chinampas-refugio, la limpieza de las aguas, recuperando fauna y flora, la obtención de producciones inocuas y locales, el tránsito de algunas unidades productivas hacia la agroecología, la puesta en valor de los productos obtenidos o la búsqueda de cauces socioeconómicos para su comercialización en la misma Ciudad de México. Dichos aspectos parecen estar marcando nuevas vías de producción, pero también nuevas visiones desde la perspectiva de los consumidores, que en algunos casos están empezando a variar sus visiones negativas sobre esta área de la ciudad, y donde el turismo y sus nuevas maneras de ejercerlo, parece estar apuntalando estas iniciativas.

Los productos chinamperos agroecológicos de Xochimilco son producidos localmente en una área rural periurbana de la propia capital mexicana, con unos modelos de producción tradicionales y ancestrales reconocidos como patrimonio de la Humanidad y como sistemas productivos singulares de gran valor, y todo ello en un entorno paisajístico destacable. Todos estos aspectos son propicios para poder hablar de un tipo de visitante o turista que, más allá de las típicas excursiones en trajinera por los canales y más allá de la fiesta y de las celebraciones, puede estar interesado por los productos y las especialidades gastronómicas tradicionales de la zona. Un tipo de visitante procedente en su mayor parte de la Ciudad de México, aunque no únicamente -tal y como nos comentaba uno de nuestros informantes, pueden proceder también de otros estados, o del extranjero-, y que conoce ya de algún modo las producciones locales xochimilcas (a través de las redes alimentarias alternativas, los mercados de productores y las ferias, los restaurantes...), y empieza a considerarlas como sostenibles y de calidad. Por otro lado, el papel del Patrimonio Mundial ligado a la producción agroecológica y gastronómica de las chinampas y de la cocina tradicional local, puede jugar también un papel en la atracción de otro tipo de turismo de base más cultural, e incluso en alguna incipiente fidelización del mismo.

Es cierto que no podemos atrevernos a hablar (todavía) de un turismo gastronómico en sí mismo, pero sí de ciertas dinámicas que pueden favorecerlo. No podemos tampoco ir mucho más allá de los indicios de cambio que parecen estar produciéndose en la zona. La imagen de los productos de esta área en la Ciudad de México todavía es muy mejorable, y las producciones agroecológicas de las chinampas-refugio son todavía poco conocidas, además de ser más caras, en general, que el resto de producciones disponibles en el mercado. Por otro lado, la imagen del turismo de borrachera, festivo y de fines de semana también marca bastante la visión que se tiene de la zona, y si bien no es un impedimento para la llegada de otros tipos de turismo, más interesados en los productos y platillos tradicionales y locales y de base más cultural, sí que es un cierto lastre y un obstáculo para nuevas aproximaciones a la zona, desde nuevas perspectivas.

Journal of Tourism and Heritage Research (2023), vol. 6, n° 1, pp. 1-23, Vázquez-Medina, J.A.; Covarrubias, M.; Jiménez-Serna, A. & Medina, F.X. "Tourism, gastronomy and sustainability in world heritage sites. the enhancement of the gastronomy of agroecological products as a tourist alternative for environmental recovery in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City)"

A pesar de ello, algunos cambios se están observando ya. El aumento de la presencia de las redes alimentarias alternativas, y con ellas la de los productores agroecológicos xochimilcos en la Ciudad de México, además de los mercados de productores, los restaurantes y otros espacios, hacen cada vez más cercanos y conocidos los productos locales de los suelos de conservación de las áreas periurbanas. En el caso específico de Xochimilco, y en tanto que espacio muy visitado desde la Ciudad, la aparición y/o el afianzamiento de un determinado tipo de turismo, más concienciado con la inocuidad, con el cuidado y con la localidad de los productos, con su calidad y con la sostenibilidad, puede acabar teniendo, a medio y largo plazo, un cierto papel en la transformación del medio. Un papel que puede acabar siendo significativo en el establecimiento de sensibilidades necesarias para crear nexos, cada vez de más corto recorrido, entre productores y consumidores.

BIBLIOGRAFÍA

- Armesto, X. A.; Gómez, B. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. *Cuadernos geográficos*, 34, 83-94.
- Arroyo-Lambaer, D.; Zambrano, L.; Rivas, M. I.; Vázquez-Mendoza, D. L.; Figueroa, F.; Puente-Urbe, M. B.; Espinosa-García, A. C.; Tapia-Palacios, M. A.; Mazari-Hiriart, M.; Revollo-Fernández, D.; Jiménez-Serna, A.; Covarrubias, M. & Sumano, C. (2022) Identifying Urban Agriculture Needs and Challenges for the Implementation of Green Labeling in Xochimilco, Mexico, *Frontiers in Sustainable Cities*. 4, 103. <https://doi.org/10.3389/frsc.2022.892341>
- Bartlett, P. (2011). *Campus Alternative Food Projects and Food Service Realities. Alternative strategies. Human Organization*, 76 (3), 189-203.
- Bertran, M. (2022) Aspectos socioculturales de los sistemas alimentarios alternativos de la Ciudad de México. La mirada de los productores sobre la sustentabilidad. In: Pasquier, A., Monachon, D. (Coord.) *Rumbo a una alimentación más sustentable en la Ciudad de México. Realidades, retos y propuestas*. Ciudad de México, UNAM, 77-83.
- Björk P. & Kauppinnen-Räisaänen, H. (2016) Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194. Doi: [org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214](https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214)
- Bogataj, J. (2019). Gastronomic tourism: an opportunity to discover the diversity of local and regional cultures. En: Kumar, S. *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Oxon, UK, Routledge, 55-61.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). (2016) *Encadenamientos productivos y circuitos cortos: innovaciones en esquemas de producción y comercialización para la agricultura familiar. Análisis de la experiencia internacional y latinoamericana*. Santiago de Chile: Organización de las Naciones Unidas.
- Cotler, H. (2022) Transitando hacia una producción agrícola sustentable en el suelo de conservación (Ciudad de México). In: Pasquier, A., Monachon, D. (Coord.) *Rumbo a una alimentación más sustentable en la Ciudad de México. Realidades, retos y propuestas*. Ciudad de México, UNAM, 33-40.

Journal of Tourism and Heritage Research (2023), vol. 6, nº 1, pp. 1-23, Vázquez-Medina, J.A.; Covarrubias, M.; Jiménez-Serna, A. & Medina, F.X. “Tourism, gastronomy and sustainability in world heritage sites. the enhancement of the gastronomy of agroecological products as a tourist alternative for environmental recovery in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City)”

- Covarrubias, M., Vázquez-Medina, J. A., Jiménez-Serna, A. & Medina, F. X. (en prensa) Strategies for maximizin the gastronomic value of the chinampero products from Xochimilco area in Mexico City. Experiences from a higher education institution, *International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Denevan, W. M. (1995) Prehistoric agricultural methods as models for sustainability, *Advances in Plant Pathology*, 11, 21–43.
- Diario Oficial de la Federación (2013) PROGRAMA Sectorial de Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Alimentario 2013-2018. Gobierno de la República: México.
- Eakin, H., R. Shelton, J. Siqueiros-Garcia, L. Charli-Joseph, & D. Manuel-Navarrete. (2019) Loss and social-ecological transformation: pathways of change in Xochimilco, Mexico. *Ecology and Society*, 24(3),15. <https://doi.org/10.5751/ES-11030-240315>
- Ensástiga, E., & Ruz, N. (2018) «El Sistema Agrícola Chinampero de la Ciudad de México, México», *Patrimonio, Economía y Educación para la paz*, XII, 246-25.
- Feenstra, G. 2002. “Creating space for sustainable food systems: lessons from the field”. *Agriculture and Human Values*, 19, 99-106.
- Figueroa F, Puente-Uribe MB, Arteaga-Ledesma D, Espinosa-García AC, Tapia-Palacios MA, Silva-Magaña MA, Mazari-Hiriart M, Arroyo-Lambaer D, Revollo-Fernández D, Sumano C, Rivas MI, Jiménez-Serna A, Covarrubias M, & Zambrano L. (2022) Integrating Agroecological Food Production, Ecological Restoration, Peasants’ Wellbeing, and Agri-Food Biocultural Heritage in Xochimilco, Mexico City. *Sustainability*, 14(15), 9641. <https://doi.org/10.3390/su14159641>
- Friedmann, H. 2007. Scaling up: Bringing public institutions and food service corporations into the project for a local, sustainable food system in Ontario, *Agriculture and Human Values*, 24, 389–398.
- Gabaccia, D. (1998), *We are what we eat. Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press
- Gascón, J. 2018 Turismo, agricultura y alimentación: de la teoría del enlace a la patrimonialización de la gastronomía, en Medina, F.X. y Leal-Londoño, M.P. (eds) *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*, Gijón: Trea, 15-32.
- Gascón, J. 2019. Turismo y transformación del espacio rural. En: Cañada, E. *El turismo en la geopolítica del mediterráneo*. Barcelona, Alba Sud. 41-45.
- González-Carmona. E. & Torres, C. (2014), La sustentabilidad agrícola de las chinampas en el Valle de México: caso Xochimilco. *Revista mexicana de agronegocios*. 34, 699-709.
- Griffiths, R. A. & Bride, I. (2004) *Aztecs and Axolotls: Integrating Tourism and Conservation at Xochimilco, Mexico City. Second Annual Report 2003-2004*. Canterbury, Durrell Institute of Conservation and Ecology, University of Kent. <https://www.darwininitiative.org.uk/documents/DAR11018/4125/11-018%20AR2%20-%20edited.pdf> (acceso: 21 de noviembre de 2022).

Journal of Tourism and Heritage Research (2023), vol. 6, nº 1, pp. 1-23, Vázquez-Medina, J.A.; Covarrubias, M.; Jiménez-Serna, A. & Medina, F.X. “Tourism, gastronomy and sustainability in world heritage sites. the enhancement of the gastronomy of agroecological products as a tourist alternative for environmental recovery in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City)”

- Hernández-Rojas, R., Huete-Alcocer, H. & Hidalgo-Fernández, A. (2022) Analysis of the impact of traditional gastronomy on loyalty to a world heritage destination, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100585, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100585>.
- Koohafkan, P. (2021) The importance of food and agricultural heritage systems in achieving sustainable development goals. In: Medina, F. X. & Macbeth, H. (eds.) *Mediterranean Diet: From Health to Lifestyle and a Sustainable Future*. Enfield-Londres, The International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF).
- Leal Londoño, M. P. (2015) *Turismo gastronómico. Impulsor del comercio de proximidad*. Barcelona: Editorial UOC.
- Malassis, L. (1979). *Économie agro-alimentaire: économie de la consommation et de la production agroalimentaires*. París: Cujas.
- Macbeth, H. & MacClancy, J. (2004) Introduction. How to do anthropologies of food. In: Macbeth, H. & MacClancy, J. (Eds.), *Researching Food Habits. Methods and Problems*: Oxford: Berghahn, 1-17.
- Marsden, T. K. y Sonnino, R. 2012. Human health and wellbeing and the sustainability of urban–regional food systems, *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 4, 427– 430.
- Merlín-Uribe, Y.; González-Esquivel, C.E.; Contreras-Hernández, A.; Zambrano, L.; Moreno-Casasola, P. & Astier, M. (2013) Environmental and Socio-Economic Sustainability of Chinampas (Raised Beds) in Xochimilco, Mexico City. *International Journal of Agricultural Sustainability*, 11, 216–233.
- Messer, E. (2004) Food, culture, political and economic identity: Revitalizing the food systems perspective in the study of food-based identity. In: Macbeth, H. & MacClancy, J. (Eds.), *Researching Food Habits. Methods and Problems*: Oxford: Berghahn, 181-192.
- Mintz, S. (2003) Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Ciudad de México., Ediciones de la Reina Roja
- Moreira, R.(2006) Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos. *Actas del Tercer Congreso Internacional de la Red SIAL*. Jaén: ALter
- Narchi, N. E. & Canabal, B. (2016) Percepciones de la degradación ambiental entre vecinos y chinamperos del Lago de Xochimilco, México. *Sociedad y ambiente*, 12: 5-29 (Consultado: 28 de noviembre de 2022) http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-65762016000300005&lng=es&tlng=es.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2017). Guía para el desarrollo de Mercado de Productores. Ciudad de México, FAO.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2014). Ciudades más verdes en América Latina y el Caribe. Un Informe de la FAO sobre la agricultura urbana y periurbana de la región. Roma, FAO.
- Paez Medina, L P. (2009) Centro de interpretación de la cultura chinampera y el patrimonio alimentario de Xochimilco. *Acciones concretas para el mejoramiento de la actividad turística en Xochimilco*. Tesis de maestría. Barcelona, CETT-UB.

Journal of Tourism and Heritage Research (2023), vol. 6, nº 1, pp. 1-23, Vázquez-Medina, J.A.; Covarrubias, M.; Jiménez-Serna, A. & Medina, F.X. "Tourism, gastronomy and sustainability in world heritage sites. the enhancement of the gastronomy of agroecological products as a tourist alternative for environmental recovery in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City)"

- Pasquier, A. & Monachon, D. (2022) Construyendo caminos colectivos hacia la sustentabilidad alimentaria en la Ciudad de México. In: Pasquier, A., Monachon, D. (Coord.) *Rumbo a una alimentación más sustentable en la Ciudad de México. Realidades, retos y propuestas*. Ciudad de México, UNAM, 19-29.
- Pérez, A., Pérez, E. Delgad , G.J. (2019) La configuración turística de las periferias urbano-rurales mediante estrategias gubernamentales. El caso de Xochimilco, Ciudad de México. *Investigaciones Turísticas*, 17,126-148.
- Perez, A. (2018). *El turismo periférico en el suelo de conservación de Xochimilco, del turismo de desarrollo al turismo de conservación*. Tesis doctoral del programa en Diseño y Estudios Urbanos: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Pilcher, J. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad Mexicana. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Richards, G.(2002) "Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption", en A. Hjalager & G. Richards (ed.) *Tourism and gastronomy*: 3-20. Londres: Routledge.
- Rinaldi, C. (2017). Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability* 9(10), 1748. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Salas, M. C. (2021) Cananea (Sonora) y Sonoita-Elgin (Arizona) como nuevas feografías vitivinícolas. *Globalización, territorio y creación de valor*. Tesis doctoral. Hermosillo: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *The Journal of International humanities*. 5(6), 3-58.
- Scarpato, R.,(2002) Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. En. Hjalager, A.-M y Richards, G.(eds.) *Tourism and gastronomy*. Londres: Routledge.
- Stephan-Otto, E. (2005), *Xochimilco hoy: una realidad insustentable*. Ciudad de México: UNAM.
- Thomé-Ortiz, Humberto. (2015). Turismo agroalimentario y nuevos metabolismos sociales de productos locales. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(6), 1373-1386. Recuperado en 09 de diciembre de 2022, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000600018&lng=es&tlng=es.
- Tierney, R. K. & Ohnuki-Tierney, E. (2012) Anthropology of Food. In: Pilcher, J. (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford, Oxford University Press.
- Vázquez-Medina, J.A. (2022) Tradiciones sustentables: la revalorización de la chinampería en el ámbito de la gastronomía en la Ciudad de México. In: Conde-Caballero, D., Mariano, L. y Medina, F.X. *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas*. Barcelona: Icaria, 41-60.
- Vázquez-Mendoza, D. (2018), *Etiqueta Chinampera: una herramienta para la conservación de Xochimilco y el axolote*, Ciudad de México, México. Tesis de Licenciatura, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México.