

DOS LAGOS EN EXTINCIÓN

Y LOS ESFUERZOS POR SALVARLOS



DR. PEDRO MEDELLÍN MILÁN
Profesor Investigador de la UASLP
pmm@uaslp.mx

*Publicado en Pulso, Diario de San Luis
Sección Ideas, Pág. 4a del jueves 30 de enero de 2003
San Luis Potosí, México.*
URL: <http://ambiental.uaslp.mx/docs/PMM-AP030130.pdf>

Hace 500 años México tenía dos lagos saludables que prestaban excelentes servicios ambientales, culturales y económicos a la población circundante. El Lago de Xochimilco formaba parte de la zona lacustre el Valle de México, cuna de muchos pueblos fundadores de nuestra nación y del imperio Azteca. Era una cuenca cerrada con cinco lagos, incluyendo el “mar interior” de Texcoco, que fueron secados paulatinamente después de la llegada de los españoles para abrir paso a pastizales y caminos para las carretas. La cuenca se abrió artificialmente y se inició el drenado de los lagos. La laguna de Chapala es parte de la cuenca del Lerma, es el lago más grande de México y el tercer lago más grande de Latinoamérica, pero el río Lerma y la laguna de Chapala alimentan la cuenca más intensamente explotada de México, con serios errores de manejo. Ambos lagos son motivo de enorme preocupación ahora y requieren mucha atención y esfuerzo para evitar el desastre. Hoy platicaremos de este esfuerzo, basados en parte en dos artículos de la revista National Geographic (NG, febrero 2003) y en dos reportes que fueron presentados en el último congreso internacional de la AIDIS (Asociación Internacional de Ingeniería y Ciencias Ambientales) en Cancún 2002.

LA LAGUNA DE CHAPALA

La laguna de Chapala ha ido disminuyendo rápidamente su volumen en los últimas décadas debido a dos factores principales: a) El cada vez más disminuido aporte del río Lerma; y b) El uso intensivo del agua del lago por agricultores y comunidades circundantes y para el abastecimiento doméstico e industrial y de servicios de la

ciudad de Guadalajara. Actualmente el lago “vive una de sus peores crisis” dice NG, pues está “al 20% de su capacidad total”. También reporta que el Senado de la República declaró en lago como “Zona de Restauración Ecológica y Reserva de Aguas”. El deterioro del lago es un caso típico (nada de sorpresas) de mal manejo de una cuenca. Por ejemplo, gracias principalmente a la erosión agrícola, el lago recibe “930,000 toneladas de sedimentos al año”, sus aguas son de mala calidad, ha perdido varias especies nativas de peces y podría desaparecer fácilmente. Los efectos ambientales son ya y serían aún más graves en toda la región por falta de agua, pérdida de humedad, aumento de la temperatura y destrucción de la riqueza acuática en general.

¿SE PUEDE SALVAR?

En el congreso de Cancún, se presentaron dos propuestas, ambas del sector oficial y totalmente contrapuestas. Un investigador del Instituto Mexicano de Tecnología del Agua (IMTA) dijo que su desaparición no tenía remedio y que a lo mejor no estaba tan mal porque eso dejaría paso a un área importante de tierras agrícolas. Teorizó que las medidas económicas nada podrían hacer para evitar la destrucción. Obviamente no sabía nada de cuestiones ambientales ni de economía. El otro, un investigador de la Comisión Nacional del Agua, presentó un programa de recuperación muy interesante, apoyado por fuentes alternativas de agua para la ciudad y los agricultores, medidas económicas y labores de conservación en el lago. Todo esto era, según sus cálculos, probadamente viable. Fue una buena presentación y todos esperamos que tuviera la razón, como parecía.

XOCHIMILCO

Xochimilco es mucho más pequeño que Chapala, pero tiene probablemente más tradición y riqueza histórica y cultural. Es la cuna de las Chinampas, el sistema de cultivo indígena que es altamente productivo e ingeniosamente integrado a la ecología del lago. También requiere una gran cantidad de trabajo para sacar lodo del fondo y construir surcos que sobresalen del agua y en los que se hace la siembra. El lago era alimentado por manantiales, pero su sobre explotación para extraer agua para la Ciudad de México lo secó completamente en 1951. Después se le empezó a alimentar con aguas negras de la ciudad y se recuperó parcialmente, pero a costa de la destrucción del hábitat por contaminación. “Entonces murieron los peces, la gran rana *Montezumae*, las almejas y el ajolote (*Ambystoma Mexicanum*), una suerte de salamandra endémica de la zona. A partir de ese año, no cocinaron *michimole* y dejaron de practicar el *acalli*, un ejercicio de remo prehispánico. El pato canadiense y las garzas dejaron de pasar por ahí y los chinamperos tomaron empleos en la capital. Muchos de los niños de esa

generación, ahora adultos que rondan los 60 años de edad, se convirtieron en maestros de primaria” dice Alejandra Xanic en el artículo de NG.

Ahora la gente está luchando por su conservación y es un hecho que el lago se queda. La duda está en el grado de restablecimiento, pues “el 87% de las chinampas están abandonadas y sobreviven unos 2,900 chinamperos no menores de 60 años de edad”. Pero se están logrando cosas importantes entre el jefe de la delegación Juan González Romero, un exchinampero, un grupo de profesores jubilados del Patronato Auténtico de Xochimilco, la asociación Voces del Agua formada por 300 campesinos y toda la gente del lugar, aunado a la declaratoria de la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, que está ligada a la del Centro Histórico de la ciudad. También, a través de sus ricas tradiciones están logrando integrar más y más a los jóvenes y a los niños. Son formas y formas de hacer las cosas.



Visita la página de la
Agenda Ambiental
de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí

<http://ambiental.uaslp.mx/>

La información y opiniones contenidas en los artículos y demás publicaciones disponibles en las páginas de la Agenda Ambiental de la UASLP, son responsabilidad exclusiva de los autores, y se publican con base en el principio universitario del libre examen y discusión de las ideas.

Derechos Reservados ® 2003 por los autores señalados.

Excepto que se indique lo contrario, este material puede ser reproducido y distribuido por cualquier medio físico electrónico, sólo sujeto a los términos y condiciones establecidos en el Open Publication Licence, v 1.0 o posterior (la última versión está disponible en <http://opencontent.org/openpub>).

Los derechos comerciales siguen siendo de los autores.

Copyright © 2003 by the authors listed above.

Unless otherwise specified, this material may be reproduced and distributed in whole or in part, in any medium physical or electronic, only subject to the terms and conditions set forth in the Open Publication License, v1.0 or later (the latest version is available at <http://opencontent.org/openpub>).

Commercial print sale rights are held by the authors.