

La riqueza botánica del Río Grande

Tomás Martínez Saldaña¹

Estevan Arellano²

*Dales a conocer a los tlaxcaltecas
la empresa en la que han de participar
por órdenes de nuestro rey Felipe II
y del virrey Luis de Velasco³*

Introducción

La investigación antropológica contemporánea ha dado un aporte sustantivo para el conocimiento de la cultura del agua. En toda la cuenca del Río Grande pero en especial en Nuevo México hay pueblos que encuentran su origen y estructura social alrededor de una presa o de una acequia, sistemas que tienen en común el ubicarse en lo que se ha denominado Aridoamérica y que consisten en aprovechamientos y manejos hidráulicos intensivos de regadío en pequeña escala con los que se forman huertos de pluricultivo y monocultivo. El manejo social y técnico del agua y de biota constituye una herencia transnacional común denominada en Nuevo México *the acequia culture* y en México el “pequeño riego”, manejo social y técnico que tiene como orígenes la cultura mesoamericana, la cultura europea y la cultura del desierto; herencia transnacional en lo cultural y ecológico porque existe en una sola región histórica y se encuentra en una misma cuenca hidráulica: la del Río Bravo-Grande y de sus afluentes: Río Chama, Río Pecos, Río Conchos, Río Florido, Río San Pedro, Río Salado, Río Sabinas.

En resumen, la perspectiva del estudio de la herencia cultural del riego en la zona de Santa Fe y Albuquerque ha permitido abrir un nuevo campo al estudio de la expansión cultural mesoamericana, ya que ha aparecido claramente que la cultura material de la pequeña irrigación sobrevive tanto en la tecnología como en el germoplasma, en la herbolaria y en la fruticultura, así como en las tradiciones de

organización social visibles en los calendarios agrícolas y festivos de la ancha zona fronteriza.

La colonización agrícola

El camino real que comunicó durante más de trescientos años desde la ciudad de México hasta Taos, Nuevo México, extendiendo un puente entre la capital del Virreinato de la Nueva España y toda su extensión septentrional, implicó el traslado de personas, animales, implementos agrícolas, habilidades, tecnologías y todo lo que encierran las culturas. Se ha estudiado este traslado pero poca atención se ha puesto en una riqueza ignorada: los recursos genéticos de plantas y animales que llegaron con los colonizadores; en especial las hierbas, frutales, arvenses y matorrales que son parte del paisaje actual. Por esto se puede decir que la colonización exitosa y perdurable fue la agrícola ya que, aunque había sido precedida por militares, colonizadores, gambusinos, cazadores y misioneros ninguno tuvo éxito hasta que se incluyó a agricultores en la colonización.

Al salir a cinco puntos en la Gran Chichimeca en 1591, los colonos tlaxcaltecas llevaron consigo la riqueza botánica de Mesoamérica incorporando de igual manera el aporte europeo adaptado al nuevo mundo. Los tlaxcaltecas, indios madrineros que modificaron la civilización al norte a través de la agricultura, la ovinocultura y la defensa militar, llegaron en un plan coordinado a San Esteban en Saltillo, Coahuila, a Venado y San Miguel de Mesquitic en San Luis Potosí, a Colotlán, Jalisco y a San Andrés del Teúl y Chalchihuites en Zacatecas. De este último punto salió el capitán protector de los indios tlaxcaltecas, Don Francisco Sosa Peñalosa, para unirse a Don Juan de Oñate. En su incursión a Nuevo México éste último se trajo un número no definido de familias tlax-

1 Profesor investigador titular Colegio de Postgraduados, Texcoco, México.

2 Universidad de Nuevo México.

3 Juan Tecpa Munive, *La profecía de Xicoténcatl Axayacatzin se ha cumplido: época colonial: novela histórica de Tlaxcala, Gobierno del Estado de Tlaxcala*, Instituto Tlaxcalteca de la Cultura-Colegio de Historia de Tlaxcala, México, 2002.

caltecas de Santa María de la Paz de la Nueva Tlaxcala, pueblo adyacente a Chalchihuites, quienes fundaron San Miguel de los Naturales en 1604, ubicación en donde en años posteriores se estableció un grupo de colonos españoles provenientes de San Gabriel y que, en 1610, fundaron la Villa de Santa Fe del Nuevo México. Este proceso tuvo la mayor relevancia en la colonización del norte y occidente de la Nueva España, desde lo que ahora es una parte de la región colotleca de los cañones, ubicada entre Jalisco, Zacatecas, Durango y Nayarit, hasta los cañones del Río San Juan en la tierra de los Yutes.⁴

Así, podemos imaginar que en el Nuevo México se encuentra una parte de la riqueza ignota dejada como herencia por los colonizadores tlaxcaltecas. Para su búsqueda y recuperación habrá que trabajar con el fin de que una vez más sirva a los habitantes y se recupere una parte de los recursos genéticos que tanto ayudaron a la supervivencia colonial y a la conformación del *hispano homeland*. Para ello, las fuentes etnohistóricas señalan los sitios donde se tienen noticias del éxito agrícola tlaxcalteca y que han ayudado a establecer las correlaciones con las prácticas tradicionales supervivientes de riego y cultivos frutales, como es el caso de los diversos pueblos ribereños de la llanura del Río Grande en cuyos huertos todavía se encuentran venerables árboles centenarios de duraznos, albaricoques, membrillos, así como alguna parra escondida en algún patio como la que está en el claustro de la parroquia de San Felipe de Albuquerque. Una vez más, la persistencia del manejo de germoplasma tradicional entre usuarios de riego del Río Chama y Pecos (con aprovechamientos de fruta cuyo material genético es muy antiguo: manzana mexicana, albaricoque bolita, capulín, durazno, membrillo) permite vislumbrar una vinculación histórica de la expansión agrícola mesoamericana desde tiempos de la colonia, recursos genéticos llegados desde la colonización a partir de 1598 por el Camino Real de Tierra Adentro.

Uno de los supuestos básicos para el estudio de la expansión botánica en Nuevo México es la capacidad agrícola de los tlaxcaltecas y su adaptación a nuevos territorios que en general eran deficientes en humedad. Bajo las nuevas condiciones productivas los tlaxcaltecas tuvieron que generar tecnologías para modificar topográficamente los suelos agrícolas, así como la captación de lluvia; tuvieron que ingeniárselas para recrear técnicas de manejo de agua allí

4 Se cuenta en la actualidad con una excelente documentación sobre la guerra chichimeca, disponible desde 1999, gracias al Dr. Alberto Carrillo Cázares.



Presa y bocatomina de la acequia de La Ciudad derivando agua del río Montemorelos para riego de huertos de naranjos, 1923, Montemorelos, Nuevo León. AHA, Aprovechamientos Superficiales, caja 1407, expediente 19239, inventario AS-06-6030.

donde no se podía generar un control hidráulico en zonas de riego intensivo. Lograron sistemas ingeniosos que todavía subsisten, en especial en el manejo ribereño de sacas de agua y en la construcción de pequeñas presas, canales y terrazas como las que se pueden encontrar en la parte alta del Nuevo México. El manejo tecnoambiental y el desarrollo de sistemas hidráulicos fueron indispensables para el milagro agrícola tlaxcalteca en la región, milagro que todavía es visible en los sistemas de riego del Alto Río Grande y de la zona ribereña.⁵

Otro supuesto es que estos colonizadores trajeron y modificaron el germoplasma mesoamericano y europeo mestizado después de setenta años de manejo en su nativa Tlaxcala. Los campesinos colonizadores pusieron en práctica sus conocimientos milenarios, ahora conocidos como etnobotánicos, del manejo del uso del suelo, de las plantas transportadas y nativas, poniendo a prueba su poder de adaptación y transformación en el nuevo hábitat escaso de humedad, sin subestimar los cambios sufridos en plantas y animales originales de Mesoamérica y los hallazgos y aprendizaje en el manejo de la extraña biota regional. Las comunidades sobrevivieron gracias a su empeño comunal y al apoyo oficial que por dos años se comprometía a subsidiarlas con alimentos y ganado. De ellas, las más exitosas fueron aquellas que se acomodaron al proceso de colonización, como lo fueron las fundaciones que sirvieron de postas, mesones o provee-

5 Debemos mencionar que gracias al Tratado Guadalupe Hidalgo de 1848 muchos privilegios, usos y costumbres en la administración del agua se conservaron por setenta años o más, lo que constituye una oportunidad única de encontrar sistemas de riego surgidos de Mesoamérica cuyas raíces son mexicanas a pesar de haber diferido a partir de 1850.

doras de alimentos para las villas españolas de Santa Fe, Albuquerque, El Paso y Santa Cruz, lugares en donde sin duda encontramos la herencia agrícola mesoamericana.

El conocimiento de la riqueza botánica se basa en la recuperación con instrumentos taxonómicos de plantas, de suelos, de climas, de donde se derivan análisis de especies y sus relaciones bióticas, su estudio topológico, información que como fuente heurística genera tipologías de ecotipos y de sistemas agrícolas. Con estos datos se construyeron modelos de uso, usufructo y manejo de sistemas agrícolas silvopastoriles. Estos datos se contraponen a la información contemporánea, buscando así imaginar el aprovechamiento que se pudo haber logrado en 1591 con los patrones derivados de cultura mesoamericana de finales del siglo XVI y otros elaborados en el proceso de adaptación al medio circundante en un proceso que duró cuatrocientos años y que incluyó plantas nativas desde el desierto chihuahuense hasta las montañas Rocallosas.⁶

Las fuentes etnohistóricas también han señalado los sitios donde se tiene noticia del éxito agrícola tlaxcalteca y han ayudado a establecer etnográficamente las correlaciones con las prácticas tradicionales supérstites de riego y cultivos frutales, como es el caso de los diversos pueblos que conformaron la provincia de las fronteras de Colotlán, tanto por palpables restos arqueológicos como sistemas de cultivo, terrazas, bancales o monumentos hidráulicos como presas, bordos, acequias, puentes, así como por diversos patrones de asentamiento de pueblos, villas, caseríos, presidios, barrios y el establecimiento de conventos, capillas o cementerios. Las acequias y el agua que llevan han llegado a simbolizar el espíritu de una comunidad multicultural y su nexos con la tierra. Así, desde el siglo XVII hasta finales del siglo XVIII, la agricultura y el riego fueron instrumentos de colonización que vinieron a asentar el proceso ganadero y minero ya iniciado en la región norteña novohispana. Todavía existen las acequias, los bordos, las higueras, las nogaleras y viejos viñedos a la usanza tlaxcalteca, tal como existen hoy en Bustamante, Nuevo León, o en Parras de la Fuente, Coahuila. No hay que olvidar que para el siglo XVIII existían tlaxcaltecas en medio de los pueblos texanos como agricultores, hierberos y médicos naturistas, y que enseñaron la

agricultura llevando consigo las semillas del maíz, del frijol, del chilacayote, del tejocote y del aguacate.

Acequia madre en el Valle de San Bartolomé, hoy Valle de Allende, Chihuahua



Foto tomada por Tomas Martínez Saldaña, trabajo de campo 2002.

Es trascendente señalar que la expansión no se limitó a la frontera novohispana, sino que abarcó las provincias y territorios que con el apoyo del estado español conformaron una amplia red de navegación y comercio en el Lejano Oriente. De este conocimiento se ha privilegiado sólo el estudio del comercio de mercaderías preciosas que venían de Asia (y con ello la producción de plata que en la región se genera en forma tardía pero sumamente importante por la cantidad

⁶ Los estudios del ciclo agrícola anual y del periodo de cultivo de especies perennes, las prácticas de riego y manejo de suelo, además del análisis de germoplasma de las diversas especies, han constituido el mejor aporte al conocimiento del proceso de colonización agrícola del Nuevo México.

obtenida), aunque poco o nada se han estudiado los requerimientos alimenticios, los avíos y los envíos de alimentos, la llegada de nuevos productos de consumo, así como el canje de colonos tlaxcaltecas y asiáticos que sirvieron de sostén y refuerzo militar y técnico en la colonización agrícola.⁷ Hubo otro efecto de este comercio desde Asia y es que produjo la vinculación de ferias en donde Taos, Nuevo México, era el último punto de la cadena de comercialización que nacía en Filipinas, llegaba a Acapulco, seguía a San Juan de los Lagos y pasaba a Saltillo, y de allí hasta otros puntos más al norte hasta Taos. Además esa ruta tuvo un exitoso tornaviaje al traer a América el plátano, el mango, el tamarindo y quizá el arroz y otras exquisiteces como fueron las deseadas especias de oriente; así el comino, la pimienta, el clavo, la nuez moscada, fueron parte del comercio transnacional que se generó desde Acapulco a partir de 1565, gracias a la devoción del fraile agustino Urdaneta y a la pericia del capital de Legaspi.

Queda por analizar el conocimiento de la estructura familiar, comunal, de los pueblos regionales y de los migrantes hispanos, en especial de los vascos organizadores del territorio norteño, ya que han ido apareciendo en la literatura, algunas reminiscencias de la estructura social existente en Tlaxcala en el momento de la salida. Estamos hablando de mayordomías, cofradías y hermandades, que muestran una notable semejanza con la estructura social existente en Tlaxcala en 1590.

La riqueza botánica en la cocina

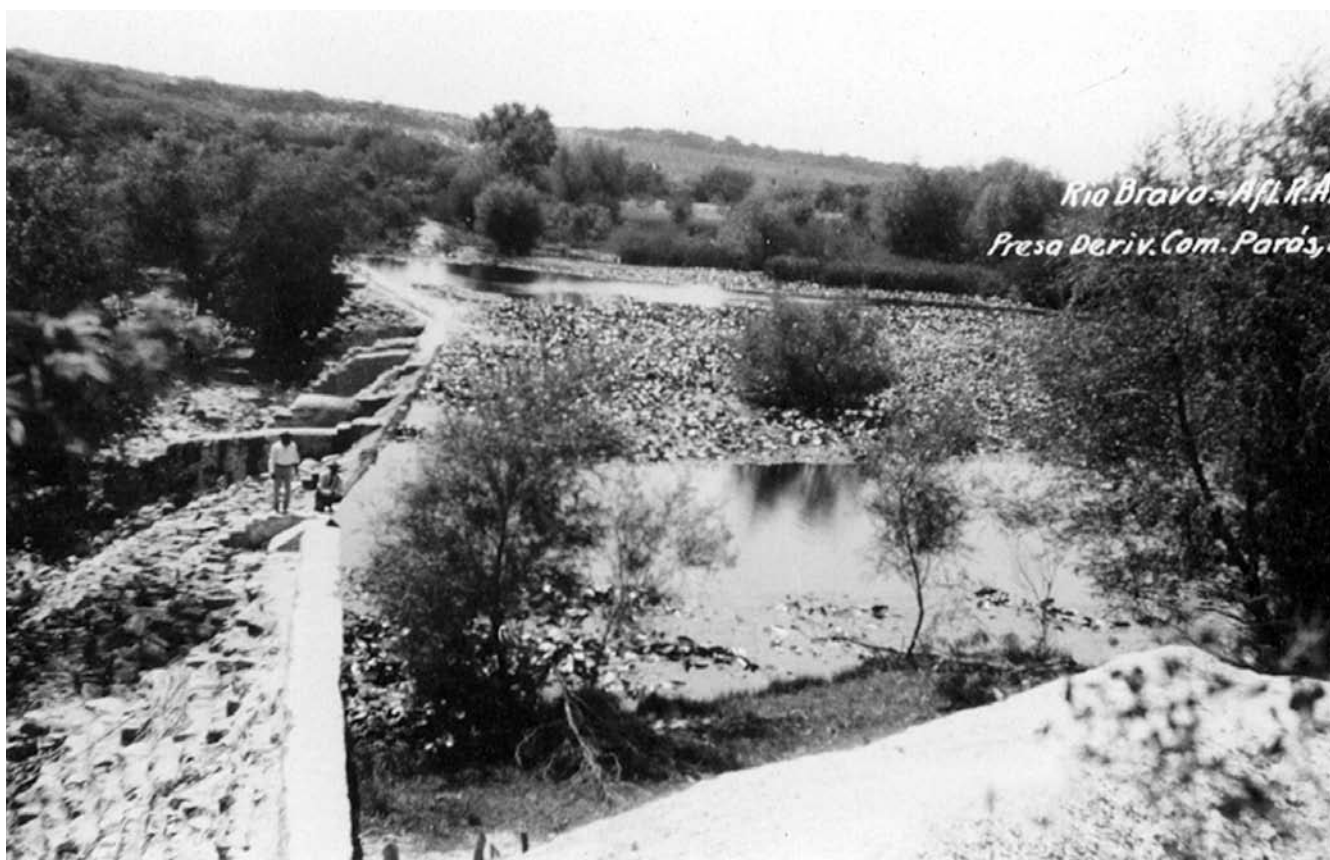
La primera revolución agrícola realizada en el mundo se logró antes de la revolución técnica de la industria gracias a las nuevas plantas provenientes de América: el maíz, el frijol, las papas. La fruticultura nativa era rica: tenía el aguacate, los zapotes y chichzapotes, diversas ciruelas, capulines, el nogal americano y otras variedades perdidas de fruta tropical que poco se difundieron, como la guanábana, la guayaba y el mamey. A esta rica tradición se añadían productos deri-

vados de la de Aridoamérica que incluía los productos de la recolección como los mezquites, las tunas, las nueces, los garambullos, las pitayas, las pitahayas y los piñones.

No se puede hablar en particular de una herencia única de la mezcla de productos mesoamericanos y europeos a lo largo de los siglos; la herencia agrícola tlaxcalteca no dejó un patrón común en el norte sino regiones diferenciadas. Existen en el país innumerables mezclas, resultado de productos locales, del clima, de la presencia específica de alguna orden religiosa o de un grupo de colonizadores como campesinos españoles o colonizadores tlaxcaltecas que dejaron su impronta local de una o de otra forma. Los jesuitas facilitaron el cultivo del trigo y de la caña de azúcar, difundiendo el pan rústico y de sal entre los pueblos y los presidios del norte novohispano; los frailes dominicos gustaban del chocolate; los humildes franciscanos facilitaron la difusión de las cabras y todo tipo de hortalizas y frutales; los frailes hacendados, los agustinos, propiciaron el cultivo comercial a donde llegaban. También los colonizadores españoles llevaron sus productos como el trigo y el ganado a donde se establecían, y los colonizadores tlaxcaltecas, esos soldados campesinos fronterizos, llevaron consigo una cultura culinaria mestiza trascendente porque explica la frontera norteña moderna. Por ejemplo, en la actualidad existen pueblos hortícolas que viven de la vinculación con los pueblos cercanos: así Colotlán vende sus productos en Fresnillo; Parras y Bustamante ahora producen nueces y uvas. Es por ello que llama la atención que en Nuevo México una parte de la economía asociada a los acequias sobreviva por los mercados especializados de Santa Fe y Albuquerque, ciudades que son imanes de productos perecederos cuyos costos exceden por mucho el costo del mercado pero que son consumidos y apreciados por su calidad, por su manejo orgánico y sobre todo por la vinculación con una cultura regional neomexicana.

Tanta fue la influencia mesoamericana en el norte, que en la cocina hay platillos del norte de México que tienen su correlato regional en Nuevo México: por ejemplo, la "sopa", dulce tradicional de Nuevo México, se encuentra tanto en Durango como en Chihuahua con el nombre general de capirozada; de igual forma encontramos el "green chili stew" aparejado con el caldillo duranguense; los "chicos" en Nuevo México (granos de maíz tierno cocido en el elote, deshidratado y desgranado) son los chuales del Norte de México. Un platillo mesoamericano traído al norte y también transformado por el uso de los ingredientes norteños es el tamal, que se encuentra en toda la región de influencia meso-

⁷ El estudio de la Nao de China, el comercio con Asia y el impacto en la región de las fronteras de Colotlán es algo que todavía está por hacerse. Para este propósito hay que recordar como puerto importante a San Blas, cuya defensa y abasto dependían en parte de la región colotleca. Es conveniente también recordar que el comercio derivado de la Bonanza de Bolaños y la capacidad de mercadeo libre de alcabalas dado en privilegio por la corona española a los tlaxcaltecas, auspiciaba que se dedicaran al comercio, a la arriería y al contrabando.



Presa de la Comunidad de Parás en el río Álamo, afluente del Río Bravo, 1928, Parás, Nuevo León. AHA, Aprovechamientos Superficiales, caja 297, expediente 7052, inventario AS-01-1170.

americana. Los tamales norteños, característicos de Coahuila y Nuevo León, están hechos de masa, manteca de puerco, carne, chile ancho colorado, tomate, comino, pimienta y sal, y se envuelven en hojas de maíz. Otros tamales llevan pinole de maíz como en Nuevo León o el tamal perdido de San Luís Potosí, que lleva los ingredientes ya conocidos más cecina y polvo de hornear. En Tamaulipas se encuentran los tamales “chillan” que llevan siete variedades de chiles, los tamales de puerco que son más delgados y los tamales de carne seca. Un elemento más que se encuentra de común denominador en las zonas donde los tlaxcaltecas se establecieron es la producción y fabricación de dulces de leche de cabra y nuez y diversas frutas, así como la deshidratación de frutas naturales. El dulce de membrillo es el más característico de todos. Con lo anterior estamos señalando que el modelo tlaxcalteca de colonización implicaba la fruticultura de muy diversas especies.

No podemos terminar este ejercicio sin mencionar la viticultura como parte de esta colonización agrícola. La primera vid que llegó al Camino Real de Tierra Adentro es la vid perteneciente a la especie *Vitis vinífera*, denominada Misión, esto porque se empezó a cultivar en las misiones francisca-

nas. Se supone que vino de la Mónica, una variedad común en España. En 1531 se hizo un esfuerzo especial de mandar mugrones y raíces a la Nueva España. Años después, cuando la corona trató de prohibir la producción de vino, ya fue muy tarde. Tal prohibición data del siglo XVII, precisamente el siglo en que se empezaron a sembrar viñas en El Paso del Norte y cuando ya se plantaban en Parras, Coahuila. Probablemente no se plantaron los primeros mugrones en el Paso del Norte hasta el año 1659, cuando Fray García de San Francisco fundó la misión de Nuestra Señora de Guadalupe de los Mansos, mientras que en Santa María de las Parras, la producción de vinos quedó en manos de cofradías de grupos tlaxcaltecas que produjeron vino en gremios hasta la secularización de la Reforma de 1857, llevando su tecnología hasta el Nuevo México. Sin embargo, en las primeras décadas del siglo XX, la combinación de crecimiento poblacional y la salinización del suelo (ésta última la consecuencia imprevista de la construcción de obras hidráulicas para controlar las inundaciones estacionales del río), prácticamente dio fin la a vitivinicultura, industria que había florecido durante casi dos siglos y medio al norte del camino real.

Conclusiones

El estudio de la fruticultura del Camino Real nos lleva a reconocer la riqueza botánica, gastronómica y cultural que se encuentra en la parte nuevo-mexicana del camino el día de hoy, teniendo como antecedente el conocimiento de la cultura del agua y de la agricultura asociada a ella. La herencia común del pequeño riego –que hasta ahora ha estado oculta a las miradas de académicos e investigadores, e inclusive ha escapado al manejo técnico de su caudal –nos muestra una vez más que no sólo aportó una forma sustentable de riego y una persistente organización social, sino toda una gama de productos alimenticios que forman parte de la actual cocina de Nuevo México, con sus innegables antecedentes ancestrales indígenas, mesoamericanos y españoles. Queda a las nuevas generaciones el privilegio de conservar y transformar esta herencia en el manejo del agua, de la agricultura y de la cocina, para que pueda extenderse a una población en crecimiento y convertirse en un tesoro para su descendencia, compartirse con los vecinos y ofrecerse a los viandantes que disfrutan de la brisa fresca en el bosque ribereño del Río Grande.