

LA EXPLOTACIÓN DEL CHICLE EN EL CIRCUNCARIBE SIGLO XIX Y XX

Dr. Claudio Vadillo López

ABSTRACT

This article examines how the American Companies of chewingum went from Tuxpan, Veracruz to Yucatán and to Orinoco searching for the resin of chicozapote trees in the Caribbean region. And how to mayas and black Belice workers of Yucatán and Centralamerica learned the technology of extraction of chicozapote resin from de Tuxpan workers. Also the article examines the emergency of a chicle popular culture among the workers in the Mexico southeast.

RESUMO

Este artigo analisa as formas de extração da resina de chicozapote, o látex usado para produzir goma de mascar nos Estados Unidos. As companhias norte-americanas buscaram a resina desde o norte de Veracruz até a Península de Yucatán, e também na América Central, passando pela região caribenha. Chegaram até as margens do Orinoco na procura de uma resina que, além de satisfazer o consumidor de goma de mascar, fosse mais barata. Descreve-se como as companhias norte-americanas, tentando baratear os custos do látex, chegaram até as margens do Orinoco para encontrar uma resina capaz de satisfazer o consumidor americano de *chewingum*. Descreve-se como os maias e negros de Belice aprenderam dos tuxpenos veracruzanos a técnica de picar o chicozapote e

* VADILLO, CLÁUDIO LÓPEZ. Doutor em Antropologia da Pós-Graduação na Escola Nacional de Antropologia e História. Professor-Investigador Titular de Licenciatura de História da Escola Nacional de Antropología e História do Centro Universitário do Sul, Universidade de Guadalajara. México.

como, neste processo, foram forjando as experiências nos seringais, como resultado de uma prática multicultural.

Introducción

En el Circuncaribe¹ los bosques huastecos que bañaban el río Pánuco, al norte de Veracruz, las sábanas boscosas de Cárdenas, Tabasco; la arbolada y pantanosa región circundante a la Laguna de Términos y al Río Candelaria; las intrincadas selvas de Hecelchakán, en el norte de Campeche; las boscosas orillas del Río Hondo al sur de Quintana Roo; las intrincadas selvas de Honduras Británica, hoy Belice; las húmedas selvas del alto Orinoco, son todos territorios que localizados geográficamente en el Circuncaribe formaban un espacio productivo único cuya cartografía se describía con números en los libros de contabilidad de las cuatro empresas que controlaban el 85% del mercado del chicle en 1940: William Wrigley Jr.Co. en Chicago, Illinois 28%; Beach Nit Co. en Canajoharie Nueva Jersey, 30%; American Chicle Co. Nueva York, 23%; Clark Bros, Chewing Co. en Pittsburgh, Pensilvania, 4% (AGEC,1940,13-14).

A partir de 1860 los negociantes² de la chewing gum comenzaron un largo proceso de búsqueda de la planta que les ofrecería la resina, el chicle de mejor calidad y al menor costo posible para abastecer a sus fábricas en Estados Unidos. Fue así como fueron ocupando y abandonando sucesivamente los bosques del norte de Veracruz, de Campeche, de Quintana Roo y explorando los de Centroamérica y Venezuela, hasta que en los años cincuenta descubrieron la manera de producir el chicle químicamente.

En este largo plazo que corrió de 1860 hasta 1950 las empresas chicleras propiciaron un conjunto de procesos productivos, de transporte, migratorios y culturales que impactaron a los habitantes del Circuncaribe y dibujaron en éste una más de sus múltiples facetas históricas: la experiencia chiclera.

La aparición del chicle en el mercado mundial de materias primas

El traslado de las inversiones de las empresas chicleras de los campos de Tuxpan a los de la península de Yucatán, tuvo que ver, por un lado, con la caída de los precios del mercado internacional del palo de tinte y, por otro lado, con la mayor calidad y bajo precio del chicle de la península de Yucatán en comparación al exportado por el puerto de Tuxpan, que había sido el preferido de los compradores norteamericanos en el siglo XIX:

Mientras descendía el mercado de la tintórea se iniciaba en Estados Unidos el ascenso de la demanda del chicle. Las remesas enviadas de los bosques de Veracruz y de Yucatán fueron creciendo gradualmente de escasas 67 toneladas en 1877-78 a 1,100 en 1890-1927. Durante la década de 1890 los precios se cuadruplicaron de 7 a 8 centavos por libra a 36 centavos. De 1901 en adelante se presentó una fase de crecimiento casi continuo hasta alcanzar cerca de 2,200 toneladas en 1906-07 y a 3,200 en 1910-11, mientras que los precios subían otra vez, estimulados por la demanda norteamericana (MACÍAS,2001).

Para 1910 el precio del chicle Tuxpeño está en 0,45-0,46 centavos la libra y el de Laguna, Campeche a 0,44-0,45 centavos la libra (*El Economista Mexicano*,1910).

Para que se tenga una idea de la importancia y demanda del chicle, baste decir que los Estados Unidos del Norte en el año de 1915, importaron la enorme cantidad de 29,913,000 libras de chicle, con un valor en Dllrs de 10,469,550. teniendo México 73% de la producción. Nuestro país produce y exporta por termino medio 6,200,000 libras anualmente , considerándose la producción mundial de chicle en 8,000,000 libras al año, contándose entre los países productores la República de Honduras, la de Guatemala, el departamento de Orinoco de la Venezuela y la Colonia Inglesa de Belice (TOSCANO,1925,2).

La localización de los bosques de chicozapote en México

Desde una perspectiva histórica la distribución geográfica de los árboles productores del chicle, podemos localizarla ya desde 1803 en las poblaciones veracruzanas de Papantla, y las que están en las riveras del río Pánuco, donde habitaron los huastecos y totonacos en la época prehispánica (FLORESCANO,1976,105).

En marzo de 1890, la Secretaría de Relaciones Exteriores envió a los Consulados de México en París, Londres y Nueva York los resultados de una encuesta sobre al cultivo, producción y precio del chicle, realizada por la Secretaría de Fomento, Colonización Industria y Comercio de la República Mexicana.

En este cuestionario no se daba cuenta todavía de las grandes extensiones boscosas de chicozapote en la costa caribeña de la península de Yucatán y se notificaba acerca de la explotación del chicle en Minatitlán, Minzapan, Misantla, Papantla, Espinal, Tecolutla y Gutiérrez Zamora, Jalapa, en Veracruz; San Juan Bautista, Jalpa, Cunduacán, Cárdenas, Nacajuca, Huimanguillo, Macuspana y Frontera, Tabasco; Carmen y Chenes, Campeche, principalmente además de otros lugares de la república mexicana como Colima y Coquimatlán en el estado de Colima; Tlaxco y Huamantla, Tlaxcala; Jaltipan de Morelos; Comitán, Chiapas; Cuicatlán y Zanatepec, Oaxaca; Ario de Rosales, Michoacán (AGN,1890).

El chicle es producido por diversas variedades del árbol del chicozapote que se encuentran extendidas especialmente en nuestro país en Zapotillo (Morelos y Veracruz); Pablo María (Chiapas); Guenda-Xina (Oaxaca); Peruétanio (Colima y Tamaulipas).

En la península de Yucatán se descubrió a fines del XIX que los mejores productores de resina para la elaboración del chicle eran los árboles conocidos como: Zapote de hoja menuda (*Achras zapote*); Zapote de hoja larga (*Achras zapote*); Zapote de hoja ancha (*Achras zapote*); Zapotillo (*Achras zapote*); Chichicaste (*zapote*).

Las exportaciones de chicle a Estados Unidos desde Tuxpan, Campeche y Chetumal.

En 1940 Rafael Castillo Maury, presidente del Comité para el Fomento y Vigilancia de la Producción, Explotación y Exportación de Riquezas Forestales en Campeche, afirmaba que en México se producía el 80% de la producción mundial de chicle que concentraba Estados Unidos y el restante 20% procedía de Guatemala, Honduras Británicas, Colombia y Venezuela.

En 1940, la mayor parte del chicle de Quintana Roo, sale por Belice después de ser concentrado en Chetumal, y es conducido al Canadá, donde existen ciertas franquicias por proceder de un puerto de la colonia inglesa; esto únicamente beneficia al agente de la compañía Wrigley en Belice, presentando el inconveniente para los productores campechanos que se ven obligados a entregar el chicle precisamente en ese puerto de Honduras Británica.

En 1941, de un total de 39 permisionarios autorizados por el Comité Chiclero a extraer la resina de los bosques campechanos el 40% vendía su chicle a la Mexican Explotation Co. y el 60%, incluyendo a The Laguna Co., lo entregaba a William Wrigley Jr. Co (AGEC, 1941, 6).

El monopolio de los compradores norteamericanos se expresaba claramente en el hecho de que ellos fijaban el precio del chicle, como sucedió en 1941, cuando James C. Brydon, apoderado general de Mexican Exploitation Co, y la William Wrigley Jr. Co., impuso la Cláusula V del Contrato Celebrado con el Comité Chiclero, según la cual el pago por la resina sería de \$190 pesos por cada 46 kilogramos -que en Nueva York se vendía a 26 centavos de dólar- tomando por base el 33% de humedad, que se obtiene como resultado de los análisis que se practican en el manejo de la entrega (AGEC, 1941).

La explotación del chicle en el Circuncaribe

En 1946 la producción mundial de chicle tenía la siguiente composición:

PAISES	PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN
México	74.8%
Honduras Británica	16.65%
Guatemala	8.4%
Colombia	0.12%
Venezuela	0.01%
Perú	0.21%
Otros países	0.02%
Total	100.00%

(JIMÉNEZ, 1951, 94).

En América Central las plantas productoras de resina similar al chicle son: Zapotilla (Honduras Británica); Nispero (Antillas, Centramérica, Venezuela y Colombia); Ibán (Nicaragua); Muy (Vera Paz, Guatemala); Muyzapote (República de El Salvador); Kerebe (Costa Rica).

Se sabe, sin embargo, que gran parte del chicle que se registraba como originario de la colonia Inglesa de Belice, era explotado en terrenos mexicanos colindantes con dichos lugares y que era pasado ilícitamente a aquellos territorios. Y que, en realidad lo que se produce en los países del Caribe y Centroamérica son gomas que sirven para adulterar el verdadero chicle.

Los productores mexicanos se quejan de que las gomas adulterantes más conocidas ahora son Mazarandu y Purgo, cuya identificación se hace en el comercio con los nombres de Batata y chicle provenientes del Pendare que se produce en Venezuela. En Colombia, principalmente, existe el "perillo" y la leche "Caspi"; en Nicaragua y Costa Rica, así como en el alto Orinoco, las especies *Mimusops Surienemensis*, Miquel, Globose, Batata y Gaerten que también se cree existe en Venezuela, Guayana Inglesa, en las Islas Trinidad, Filipinas y Hawai.

En Costa Rica, Honduras, Panamá y Nicaragua el chicle se explotó

a partir de 1910, pero para 1921 la producción cesó (PONCE Jiménez, 1972, 10).

En 1940, “la situación geográfica de México, próximo a Estados Unidos, como principal importador de chicle lo coloca en condiciones ventajosas con relación a otros lugares , donde las compañías interesadas en el látex tratan de adquirirlo con mayores ganancias. Según costos obtenidos en Venezuela, el chicle “pendaré”, que en cantidades no mayores de 30,000 kgs ha sido importado cada temporada en los últimos años procedente de los Municipios de Altagracia y Upata, de los Distritos Cedeño y Piar, del estado de Bolívar, tiene precios que no son halagadores, pues 46 kgs, valen 80 bolívares. Además de los 120 bolívares para trasladarlo hasta Ciudad Bolívar; sin contar el considerable aumento de fletes que reporta su traslado desde esa República hasta puertos americanos, “así como que la moneda se cotiza mejor que la nuestra” (CASTILLO,1940,18).

Para sacar el chicle de los bosques del alto Orinoco había que bajarlo de la sierra al puerto fluvial de Ciudad Bolívar y de ahí navegar varios kilómetros hasta la desembocadura del río en el Atlántico en el puerto de Delta Amacuro exactamente en el extremo contrario del principal puerto venezolano de Maracaibo.

La explotación de resinas similares al chicle, tuvo su auge en Colombia y Venezuela en los años de la Primera Guerra Mundial, motivado por el alto precio que el chicle alcanzó, pero su producción declinó en la década de 1930.

En Guatemala, la región productora se localizaba en el departamento del Petén, que es de hecho una prolongación de la región productora de la península de Yucatán.

La explotación del chicozapote se realizaba en Guatemala de la misma manera que en nuestro país. Entrega de grandes concesiones de tierra a permisionarios o contratistas extranjeros o nacionales, empleo de subcontratistas extranjeros o nacionales, empleo de subcontratistas por parte de los mismos permisionarios para la realización de los trabajos y el enganche de trabajadores, quienes

se encargaban de picar el árbol y extraer la resina para la producción del chicle (PONCE Jiménez,1972,9).

En 1951, el especialista Luis G. Jiménez informó,

... que varias empresas y algunas universidades americanas con interés en el chicle, han costado expediciones para explorar muchos países del globo, con el objeto de estudiar y localizar regiones florestales productoras de chicle, además de las ya conocidas, pero hasta la fecha solo encontraron árboles productores de gomas similares pero muy inferiores al chicle, que por ello se emplean como adulterantes del verdadero chicle, en los siguientes lugares: archipiélago Malayo, principalmente en Singapur, Sarawak, Sumatra y Borneo; en Venezuela, Colombia, Nicaragua, Costa Rica, Alto Orinoco, La Guayana Inglesa, las islas Trinidad, las Filipinas y Hawai. Pero que las especies y familias sapotáceas que producen el latex genuino con el que se prepara el verdadero chicle, solamente se encuentran en el territorio de Quintana Roo, los estados de Campeche, Chiapas, Tabasco, Veracruz, Yucatán y otros; en Guatemala, Honduras Británica, Centroamérica y la parte septentrional de la América del Sur; pero lo cierto es que los mercados de los Estados Unidos de América prefieren el chicle mexicano ante todo por su calidad (JIMÉNEZ,1951,29).

Al parecer las dificultades de transporte y la aparición de las gomas sintéticas impidieron que las resinas de Centroamérica y el Caribe entraran a competir con el chicle mexicano como resina base para la fabricación de chewing gum en los Estados Unidos.

Chiclerías y migración en Tuxpan, península de Yucatán, Belice y Guatemala

En los campamentos chicleros de la península de Yucatán, Campeche y Quintana Roo, culminó un proceso de migración que se inició por un lado en Tuxpan y por el otro en Centroamérica.

Hasta antes de que llegaran las empresas norteamericanas en los años veinte, en la península de Yucatán, según, el etnolingüista Jacinto Poot Canul, a la resina del chicozapote la denominaban los mayas Yiits

ya', al chicle cocido Cha' y al chicozapote Ya';

... los antiguos mayas sacaban la resina para uso personal, nunca para comerciar... la resina la usaban para hacer velas que más tarde prendían para los dioses mayas y también les servían para alumbrar sus casas habitación y por otra parte hacían chicle blanco para mascar, en ocasiones especiales como en los cumpleaños o fiestas religiosas según la ocasión (POOT CANUL,1982,82-83).

En Quintana Roo desde fines del siglo XIX algunos comerciantes ya trasladaban chicleros procedentes de Tuxpan como lo indican documentos del Archivo de Notaría del Estado de Veracruz en el que se señala:

Los señores Francisco Escudero, Braulio García y Antonio Peña se obligan con el Sr. Rafael Rodríguez a llevar a terrenos del río Hondo del Estado de Yucatán 200 chicleros para la extracción de chicle de dichos terrenos. El precio de la libra de chicle será de 20 centavos con manutención y 22 centavos sin manutención.-Dos días de cada semana dará carne por la mañana y al medio día y pescado sábado por la noche y 2 raciones de aguardiente para cada hombre. El pago a la familia será mensual. Salen el 20 de diciembre y trabajan hasta el 30 de junio de 1896 (Archivo General de Notarías, Veracruz,1895).

Al final de la década de 1890 el concesionario de tierras Felipe Ibarra Ortoll que se había dedicado con anterioridad al corte de palo de tinte, se convirtiera en el principal propulsor de la exportación de chicle en la península de Yucatán. Este importante empresario obtuvo una amplia concesión forestal que en 1887 le otorgó el gobierno federal para explotar los terrenos baldíos de Yucatán y Campeche y, aunque gran parte de los terrenos concesionados los rentaba a los cortadores de la tintórea, también Ibarra Ortoll explotó directamente el producto. El territorio concesionado comprendía, entre otros lugares, la amplia franja de la costa oriental ocupada por los indígenas sublevados; sin embargo, de acuerdo a un informe de finales de 1889 se aseguraba que sólo desde Holbox hasta Bacallar Chico era donde se cortaba madera con autorización de Ibarra; no siendo así en la bahía de Chetumal, laguna de Bacalar y margen izquierda del río Hondo, que se hacía con el permiso de los mayas sublevados (MACÍAS,2001).

Un segundo momento se iniciará con la explotación comercial de los indígenas cuando,

el general Francisco May obtuvo del Presidente Carranza una concesión para explotar el chicle, fundado en 1920 la primera Cooperativa reotorgando a su vez concesiones para explotarlo y vendía su chicle a la Wrigley de Estados Unidos y al mulato beliceño Turton, que fueron dos de los grandes compradores. El general May llegó incluso a comprar, el barco San José de 48 toneladas para realizar sus negocios lícitos e ilícitos de venta de chicle. En este mismo año, el barco es detenido por las autoridades cerca de Punta Herrero, rumbo a Belice, con un cargamento ilegal de 26 toneladas de chicle. Carga y barco son decomisados por las autoridades hasta que en el año de 1930 éste es devuelto a su propietario (Archivo Estado de Quintana Roo, 1989, 18).

En 1925 se informa que la población trabajadora del territorio de Quintana Roo es flotante, la forman individuos contratados en la Colonia Inglesa y un reducido número de campechanos, tabasqueños y veracruzanos que cada temporada son traídos en número de mil quinientos a dos mil hombres para los trabajos de picado del chicle y corte de maderas, temporada que dura de nueve a once meses y que una vez terminada todos regresan a sus hogares llevando el producto de su trabajo; los hondureños y beliceños, pasan el río Hondo y en la Colonia Inglesa invierten su dinero y sólo vuelven al territorio cuando comienza la nueva temporada de monte.

Esta gente para venir o aceptar la contrata, exige anticipos que fluctúan entre \$100 a \$150 pesos en moneda mexicana por cabeza; alimentación o racionamiento cada cuatro meses adelantados, consistente en arroz, frijol, café, azúcar o piloncillo, manteca, maíz, carne salada, tabaco, latería corriente, ropa de manta y sombreros (TOSCANO, 1925).

En otro informe de 1925, se señala que,

... los trabajadores beliceños, negros de escasa inteligencia y que únicamente son útiles para el trabajo del hacha como es el corte de maderas o a usar el machete para desmonte y a trabajos de chicle. No puede encomendárseles ningún trabajo que requería cierto

esfuerzo mental. Rinde muy poco el trabajo de estos negros porque son muy perezosos y el jornal mínimo que puede pagárseles es actualmente el de \$3.00 y eso cuando están cerca de una población pues en pleno campo exigen lo que llaman su ración que generalmente consiste en 7 libras de puerco, salado, 7 cuartos de harina más un poco de arroz y frijol y algunas veces exigen también dos libras de manteca. Esta ración es semanaria. Hay una costumbre muy arraigada entre ellos que es el anticipo para toda clase de trabajo y muchos contratistas han pedido bastante dinero en esos anticipo pues abandonan el trabajo antes de que hayan cubierto sus compromisos. Actualmente los contratistas hacen contratos con ellos conforme a las leyes británicas y de esta manera pueden tener algunas veces mayores seguridades para su dinero. Para una explotación agrícola en grande escala sería completamente anti-económico el usar a estos negros que con raras excepciones se permite pagar su mano de obra a un costo elevado. Todavía peor son los mayas hondureños, pues ha heredado los defectos de las dos razas, estos individuos cuando les conviene son mexicanos o cuando no afirman con toda tranquilidad que son ingleses. En estos individuos no existe el más elemental principio de moral. Son completamente inadecuados para los trabajos agrícolas (LÓPEZ OCAMPO,1925,11).

Existen testimonios sobre la migración de trabajadores mexicanos, provenientes sobre todo de la península yucateca, hacia los trabajos de la chiclería en Guatemala. Chicleros enganchados que atravesaban caminando la selva campechana para introducirse legal o ilegalmente al Petén guatemalteco. El chicle guatemalteco salía del Petén vía Cayo, Belice y de ahí por río a Belice, la capital. También por vía aérea de Petén a Puerto Barrios, Guatemala (PONCE JIMÉNEZ,1972,9).

Los trabajadores de la región, que colonizaron los bosques cercanos al río Mamantel, en el Municipio de Ciudad del Carmen, Campeche, del norte de Campeche y del Río Hondo no conocían de antemano el trabajo de picado del árbol y fueron chicleros provenientes de la región de Tuxpan, Veracruz, traídos por los primeros contratistas quienes les enseñaron el oficio, lo que habla de que la fundación de la cultura chiclera tuvo como una de sus vertientes centrales el aprendizaje de técnicas que llegaron

de otra región del país y de otra tradición cultural: la de la Huasteca veracruzana.

En este sentido la región circundante al puerto de Tuxpan fue fuente de mano de obra especializada, fundamental, para las chiclerías de la región de la península de Yucatán. Lo que se debió a que fue en la vertiente occidental de la Huasteca veracruzana, donde el trabajo de ordeña del árbol del chicozapote había sido organizado mercantilmente desde mediados del siglo XIX, con la demanda de chicle creada en los Estados Unidos de América por la empresa Adams, aunque tenía una tradición de recolección de origen prehispánico.

Para 1890, ya se tienen noticias de Ciudad del Carmen, Campeche en el sentido de que :

se ha sabido que los señores Benito Anizan y Cia. De esta plaza han enviado un comisionista a los Estados de Veracruz y Tamaulipas con el objeto de contratar cierto número de peones para el trabajo del chicle (El Economista, 1890,9).

Y como protagonistas de este proceso de traslado de la experiencia tuxpeña de picado del árbol del chicozapote tenemos los testimonios de Edilberto Ruiz Clausell quien cuenta:

-A los nueve años. Llegue aquí a Escárcega. De aquí no me he movido.

¿Por que vino?

-Porque mis abuelos se trajeron a mis hermanitos. A mis dos hermanitos. Una hembra y un varoncito que viven aquí. Yo me crié en el estado de Veracruz. En Tuxpan, Veracruz. Yo viví en Zapotal. Entonces al traerse a mis hermanitos a los dos años yo me vine para acá con mi mamá y mi hermana.

¿Sus abuelos porque se vinieron?

-Por que ellos fracasaron, ellos de allá eran.

¿De Zapotal?

-Ellos de allá eran de Tuxpan, de pueblitos cercanos. Entonces mi abuelo se quedó aquí a vivir, el vino al chicle, se vino a la chiclería aquí se casó con mi abuelita, mi abuelita era de aquí de Lerma, Campeche. Entonces, al venirse él para acá en la chiclería ahí se

encontró con mi abuelita, se casaron, se juntaron, estuvieron viviendo muchos años, mi mamá creció se casó..

¿Y que hacía usted de niño. En que se entretenía?

-En trabajar en la agricultura. Desde que llegue yo ahí compramos unos ganaditos, los traíamos apersogados allá. Y yo me puse a trabajar con mi abuelito. A trabajar en la agricultura. A hacer tumbas, desmonte y hacha, hacha y machete. Se rozaba primero abajo el monte, luego ya se tumbaba ha hacha. Mi trabajo mío, mi abuelito tumbaba los árboles grandes y yo era, los despuntaba, o sea los desarmaba, los brazos gruesos los tumbaba él con el hacha y yo a picar con el machete, todo a picar. Eso era lo que hacía yo.³

Testimonios de antiguos contratistas chicleros de la región de Dzibalchen y Hopelchen en el norte de Campeche, cuentan que,

... en aquella época la gente chiclera de Campeche era poca, en comparación con la cantidad de gente que se necesitaba para meter al monte, el primer estado que nos surtía, por decirlo así, de hombres era el de Veracruz. Entonces íbamos a Alamo, Cazonas, Tuxpan, toda la Mesa de Metantoyuca, ahí se conseguía muy buena gente para trabajar chicle porque antes que se trabajara chicle en Campeche, se trabajo en Veracruz, pero los montes de Veracruz eran pocos comparados con los de Campeche y se acabaron y la gente de Tuxpan se veía necesidad a trabajar...se les embarcaba en Tuxpan y/o Veracruz y se les traía embarcados, unos hasta Campeche, otros bajaban en Champotón y la canoa los llevaba hasta Canasayab, en Canasayab, con vía Decauville los transportábamos 86 km hasta la zona chiclera. La Gloria y de ahí con arrias se distribuían en las distintas centrales: Villahermosa, Placeres, Río Desempeño, Buenfil. Ya cuando hubo servicio de avión todos se les concentraba en Campeche y en avión se repartían. De Tuxpan calculo venían unos 1 200 chicleros, tan sólo entre Antonio del Río y Nevares traían 1 000 hombres, además el Sr. Baeza, Ciricaco Sosa, Nicolás González, Manuel García traían gente de Tuxpan, aunque en menor escala... otro lugar que tenía muy buena gente eran los tabasqueños de Tenosique y de Balancán, especialmente, venían muy buenos chicleros; pero también de la región de Campeche había chicleros, del Camino Real, Hopelchén, fue cuna de magníficos chicleros, Dzibalchén, Chunchintok, Xmaben, Pachuitz, no mucha

gente, pero sí grupito de buenos chicleros...Champutón también tenía muy buenos chicleros...Sabancuy...muy buena gente...los yucatecos más bien trabajaban montes de Quintana Roo y muchos tuxpeños trabajaron allá. Muchos tuxpeños se quedaron acá e hicieron su familia (PONCE JIMÉNEZ,1972,73-74).

En estas descripciones, encontramos que los trabajadores chicleros migrantes que llegaron del norte de Veracruz a las aguadas de la península de Yucatán, enseñaron la técnica de picado del chicozapote a los mayas caribeños, fueran estos de Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Guatemala y Honduras y también a los negros beliceños, pues ni en la zona sur de México, ni en el pasado inmediato de sus pobladores había la experiencia de extracción masiva de la leche blanca de éste árbol, tanto porque en la región geográfica no había comunidades que realizaran esta labor como porque en todo caso, la tradición maya emprendía el trabajo con el chicle como una actividad de recolección esporádica de la resina que, brotando de los árboles, quedaba adherida a su corteza o en las hojas que quedaban esparcidas por el suelo selvático.

La cultura del trabajo de los chicleros

Las peculiaridades de la cultura del trabajo chiclero entre tuxpeños, mayas y negros centroamericanos son el resultado de la conversión de una vieja actividad de recolección en un proceso de trabajo, una organización productiva de carácter capitalista.

Este hecho es todavía palpable en 1940 cuando Eusebio Coronado afirma:

-Los tuxpeños usaban espolones en las botas para subir a los árboles y los mayas se subían a pie limpio. Los mayas se subían a árboles grandes donde el ancho de la corteza permitía labrar escalones donde sostenerse.⁴

Un informe de 1890 explica detalladamente que la extracción del chicle se realizaba de forma diferente en las regiones de Veracruz y de Yucatán:

HUASTECA VERACRUZANA

Haciéndole al palo con un machete varias incisiones anchas como de dos o tres pulgadas de profundidad, en forma de espiral, desde el principio de las primeras ramas hasta cerca del pie para recoger la savia, la cual se cuece después en un caldero y se forma una marqueta de más o menos peso y tamaño.

PENINSULA DE YUCATAN

Sangrándolo o hiriendo la corteza cerca del tronco para que por ese conducto escurra la resina. Sólo las señoras que gustan hacer uso de él lo mandan extraer y se vende en ataditos pequeños.

(AGN,1890,65, 81,82).

Se observa, desde el punto de vista cultural, la adquisición de elementos técnico-productivos que no chocan, sino que se adaptan perfectamente a las tradiciones rurales de los trabajadores que se hicieron chicleros; y también, va a introducir costumbres alimenticias y de diversión que eran desconocidas en la zona sur de México, que fueron traídas por los tuxpeños y asimiladas por los trabajadores peninsulares y por las compañías norteamericanas. Entre ellas, la comida enlatada y el baile llamado comúnmente “zapateado”, ambos propios de la vida cotidiana del norte del país hasta ese momento de contacto.

Sin embargo, los chicleros que habitaron en la península de Yucatán en los años 20s 30s y 40s, del siglo XX mantuvieron sus tradicionales relaciones con la naturaleza regional, la siguieron habitando y transformando de acuerdo a procedimientos de sobrevivencia de muy antigua raigambre.

Cuando se comenzó a extraer el chicle para convertirlo en goma de mascar para la venta en Estados Unidos, al modificarse el contexto económico, social y cultural de la recolección natural del chicle, cambió radicalmente la relación del productor con el árbol del chicozapote, cambió el sentido y significado de su contacto humano con el bosque; las tradicionales labores de recolección se convirtieron en trabajo de extracción de chicle y adquirieron un carácter histórico capitalista que no tenían anteriormente.

Los chicleros fueron moldeando una cultura regional de perfil pluricultural: mestizo, maya, afrocaribeño. Tenían costumbres rurales y tradiciones forjadas por sus antecesores en el trabajo agrícola milpero y en el corte de maderas y palo de tinte; pertenecían, además, a los sectores sociales desposeídos de la región, al sector de la población sobre cuya explotación se habían levantado los grandes negocios de las maderas y el palo de tinte en el siglo XIX.

Fue con este patrimonio cultural y social que los chicleros poblaron las aguadas, los bosques de chicozapote, el habitat del sur de México, el Caribe Mexicano, y dieron un sentido humano y social nuevo fundando centrales chicleras cerca del río Candelaria, en Hopelchén, junto al río Hondo, en el Petén, etc.

En la coexistencia cotidiana en el trabajo chiclero, poco a poco, a pesar de las diferencias de lengua, de color de piel se fraguó una identidad y una percepción respecto al trabajo que se resume en la afirmación de Don Simón Torres que dice :

-Me gustaba y me gusta, [el trabajo de chiclero] porque es un trabajo que desde que amanece no tengo que pensar que voy a hacer, que voy a comer, que voy a beber, nada, no debo y como voy pagar, ahí desde que amanece no hay más que ir a darle a los zapotes a chiclear, un trabajo flamantísimo ese, así viejo como estoy todavía, si volvieran a regresar los tiempo todavía, porque estoy viejo pero estoy muy potente para trabajar. Pero ya se acabó, ya los ejidos solamente le dan una poquedad para que trabajen allá, el asunto monetario es un problema con ellos allá, no tienen equipo pa trabajar, por eso esas zonas que le cuento por allá bien lejos, están buenisimas para trabajarlas, buenisimos están esos montes, si esos tiempos volvieran a regresar, en esos montes por allá iría.⁵

En suma, la experiencia de la explotación del chicle en el Circuncaribe, fue posibilitada por la demanda norteamericana de la resina del chicozapote para producir chewingum. Dando como resultado, además, la emergencia de una cultura popular chiclera cuyo núcleo fundamental está en las selvas de la península de Yucatán y Centroamérica pero que posiblemente, y eso habría que investigarlo, llegó a extenderse

hasta el mismo río Orinoco, siguiendo la ruta de todos los parajes donde se establecía un campamento chiclero.

NOTAS

- 1 Tiene una extensión de 2500 km de longitud norte-sur y de 3500 km oeste-este; su superficie se calcula en 4 300 000 km cuadrados. se extiende entre los 97° y 59° de longitud oeste, con el fondo del golfo de México como punto occidental y la isla de Barbados como el más oriental. en el norte está delimitado por 30° de latitud norte y en el golfo de Darién como punto meridional se ubica a los 7° de latitud norte. al norte, el mediterráneo americano limita con las costas de Louisiana; al noreste, con los litorales de la península de Florida y por las grandes Antillas (y Bahama); al sur, con los bordes de Venezuela, Colombia y Panamá; al oeste con los litorales de México y Centroamérica; y al este con las pequeñas Antillas. Johanna Von Grafenstein Gareis, *Nueva España en el Circuncaribe, 1779-1808, Revolución, competencia imperial y vínculos intercoloniales*, México, Centro Coordinador y Difusor de Estudios Latinoamericanos, UNAM, 1997.
- 2 “El chewin gum fue inventado por James Adams vio mascararlo a Antonio de Santa Ana durante su exilio en Nueva York en 1860. Adams mascó el chicle y no le encontró ningún gusto, pero si una notable propiedad como estimulante de la salivación. Entonces pensó en agregarle azúcar y sabores. Animado por el resultado se trasladó a Tuxpan, Ver. Para estudiar el árbol de donde provenía el chicle. Con datos suficientes regresó a su país e inició su negocio tan sólo con cincuenta y cinco dólares. Posteriormente con otros socios fundó la fábrica Adams Chewing Gum.Co. ya en 1914 la negociación contaba con un capital de 10 millones de dólares”
- 3 Entrevista realizada por CVL a Edilberto Ruiz Clausell en Matamoros, Escárcega, Campeche, 27 de marzo de 1998.
- 4 Entrevista realizada por CVL a Eusebio Coronado, Campeche, 2 de julio de 1997.
- 5 Entrevista realizada por CVL a Simón Torres, Escárcega, Campeche, 26 de marzo de 1998.

BIBLIOGRAFIA

- AGEC, Ramo del Chicle, Comité para el Fomento y Vigilancia de la Producción, Explotación y Exportación de Riquezas Forestales de Campeche, Caja por Asuntos 1938-40, Serie Explotación, Exp.031.5/2, 41/42, *El Chicle*, Rafael Castillo Maury, Campeche, Octubre 15, 1940.
- AGEC, Ramo del Chicle, Comité para el Fomento y Vigilancia de la Producción, Explotación y Exportación de Riquezas Florestales de Campeche, Caja por Asuntos 1938-1940, Serie Explotación, Informe del Comité Chiclero al secretario de Agricultura y Fomento, 12 de junio de 1941.

- AGEC, Ramo del Chicle, Comité para el Fomento y Vigilancia de la Producción, Explotación y Exportación de Riquezas Forestales de Campeche, Oficialía Mayor, Informe de actividades desarrolladas al 15 de enero de 1941, Hoja, 4.
- AGN, Fomento, Obras Públicas y Agricultura, Caja 8, Expediente 33, Chicle, 1890.
- ARCHIVO GENERAL DE NOTARÍAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, Notario Jacinto Rocha, Notaría Pública .Num.2 Tuxpan, 1895, 15 de Agosto-Diciembre, Tuxpan 12 de Noviembre de 1895.
- ARCHIVO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO, Ramo Penal, Exp.8/937) Chenaut Victoria, Migrantes y aventureros en la frontera sur, SEP, CIESAS, 1989.
- CASTILLO, Maury, *El Chicle*, Campeche, 15 de octubre de 1940, AGECE, Fondo Chiclero, Caja Para Asuntos 1938-40, Serie Explotación, Expediente 031.5/2, 41/42, Trabajadores, Chicleros de The Laguna Corporation.
- El Economista Mexicano*, México, Enero 22, 1910.
- El Economista Mexicano*, México, Abril 19, 1890.
- FLORESCANO, Enrique; SÁNCHEZ, Gil Isabel, *Descripciones Económicas regionales de Nueva España, Provincias del Centro, Sudeste y Sur, 1766-1827*, SEP-INAH, México, 1976.
- JIMÉNEZ, M. Luis G, *El Chicle*, Explotación Forestal e Industrial, Imprenta Manuel Casas, México, 1951.
- LÓPEZ OCAMPO, Rafael, *Estudio Agrícola de Quintana Roo*, Payo Obispo, CESU, UNAM, Fondo Amado AGUIRRE, Gobernador del territorio de Quintana Roo, abril de 1925.
- MACÍAS, Gabriel, *Las maderas de La Costa oriental de Quintana Roo*, Inédito, 2001.
- PONCE JIMÉNEZ, Martha Patricia, *La Montaña Chiclera, Campeche: vida cotidiana y trabajo (1900-1950)*, CIESAS, Cuadernos de la Casa Chata, México, 1972.
- POOT CANUL, Jacinto, *El Chicle y los Mayas de Quintana Roo*, SEP-INI, Colección Etnolingüística 30, México, 1982.
- TOSCANO, Salvador, *SUBCOMISIÓN de Estudios Florestales, Caza y Pesca del territorio de Quintana Roo*, Quintana Roo, México, 14 de abril 1925.
- TOSCANO, Salvador; RODRÍGUEZ, Juan D, *Informe de la Segunda SUBCOMISIÓN para el estudio de Territorio de Quintana Roo*, Quintana Roo, México, 1925.