

Oiga, señor Ramírez Acuña: ¿esa mano firme para quién va a ser? ¿Nomás para los políticamente incorrectos?



Nuevo frente legal contra Gil: afronta cargos por abuso de autoridad y desacato

□ En su gestión prevaleció “un círculo vicioso de corrupción”, denuncia ex directora jurídica de Hacienda □ Demandan en la Permanente a Calderón agilizar las pesquisas sobre manejo irregular de las aduanas y mal uso de información de los contribuyentes

R. GONZALEZ, C. PEREZ Y R. GARDUÑO ■ 24

Anuncia Daniel Ortega gratuidad de los servicios de salud y educación

■ 32

Censuró Abascal el libro *Benito Juárez en puño y letra*

□ Debió publicarse en la conmemoración del bicentenario del prócer oaxaqueño

ARTURO GARCIA HERNANDEZ ■ 4a

columnas

ASTILLERO • JULIO HERNÁNDEZ LÓPEZ	4
MEXICO SA • CARLOS FERNÁNDEZ-VEGA	28
NAVEGACIONES • PEDRO MIGUEL	48
ANTROBIOTICA • ALONSO RUVALCABA	11a

opinión

MIGUEL MARÍN BOSCH	22
RENÉ DRUCKER COLÍN	22
OCTAVIO RODRÍGUEZ ARAUJO	23
ADOLFO SÁNCHEZ REBOLLEDO	23
JOHN SAXE-FERNÁNDEZ	27
ANGEL GUERRA CABRERA	32
NORA PATRICIA JARA	40
ALINE PETTERSSON	45
OLGA HARMONY	6a
MARGO GLANTZ	7a

Chicle, el blanco jugo de la selva

Organizados en cooperativas, campesinos de QR extraen la savia del chicozapote, usada para elaborar goma de mascar

■ ANGELICA ENCISO L.

ENVIADA /1

NOH BEC, QR. Es el fin de una obra: Mario escribe las iniciales de su nombre en el bloque de chicle natural de 10 kilogramos, al término de una ruda jornada que comenzó a las seis de la mañana. Esas letras y el sello del ejido son la identificación del sitio preciso del cual sale una parte del látex mexicano que será consumido en forma de goma de mascar en los mercados japonés y europeo, pero representa tan sólo 2 por ciento del comercio mundial de ese producto, que asciende a alrededor de 250 mil toneladas.

De los árboles de chicozapote, que

tienen hasta 30 metros de altura, se extrae el chicle natural. Se encuentran en el sur de México, en la región conocida como el Gran Petén, selva mediana perennifolia, con una superficie de 2 millones de hectáreas, donde representan 25 por ciento del techo de la selva.

Mario camina en medio de una selva que aún se está recuperando, luego de que hace 40 años “fue un quemadal”, porque se incendió. Por eso hay vegetación muy joven, aunque existen chicozapotes con cicatrices antiguas y algunos más ya están entregando su riqueza interior en bolsas de lona cubiertas de cera.

Pero el hombre de 40 años duda, dice

que esta zona no le conviene, que hay pocos árboles y se camina mucho. “Todavía no está buena”, resume.

Recorre con la vista un tronco, mientras Esteban Mex, viejo productor de chicle, regordete y con la piel rojiza, decide tomar un machete y comienza a quitar la corteza al primero que encuentra: “cualquiera es bueno”.

En medio de la selva se escucha a lo lejos una máquina. “Son los forestales, ahí andan trabajando. Parece que no hay animales, ¿verdad? Como si fuera un desierto, pero nos están observando: jaguares, jabalíes y culebras”, dice Mex, quien inunda con su voz las penumbras de la vegetación y alienta a Mario para que se suba al árbol que ha elegido.

La palabra chicle proviene del náhuatl *tziictli*. Se extrae del chicozapote, que se encuentra en Campeche, Quintana Roo y Guatemala. Todavía se le ve cerca de alguna caoba, o al lado del chechén –rozarlo con la piel causa quemaduras– y del chaca –que cura las heridas que provoca el anterior.

El silencioso Mario se coloca las puyas o picos en las botas de hule, para apoyarse con ellas en el tronco y así escalarlo. Amarrado al árbol con un lazo de unos 12 metros de extensión, comienza a trabajar. Con destreza machetea sobre la corteza, formando unas venas en forma de “v”, por las cuales comienza a deslizarse un líquido blancuzco.

“Antes se hacían campamentos en la montaña: había cocinera, teníamos agua y ahí dormíamos. Cuentan que había uno que era conocido como el *campamento de la presumida*, porque había una cocinera que no hacía caso a ningún pelado, pero cuando llegaba el patrón se pintaba y se ponía muy mona, pero el jefe ni siquiera la volteaba a ver”, cuenta Mex.

Se refiere a la época en que la explotación del látex era privada y había grandes latifundios, antes de que se hiciera el reparto agrario y se formaran las cooperativas. De ahí no sólo se extraía el líquido, sino también las maderas preciosas de la región.

El proceso de extracción comercial del chicle comenzó a finales del siglo XIX, aunque el auge se dio durante la Primera Guerra Mundial, cuando su consumo se expandió por todo el mundo.

El periodo de trabajo de los chicleros es entre junio y febrero. Esta actividad les deja ganancias de unos 500 pesos al día. Sin embargo, el riesgo que enfrentan es grande: pueden sufrir caídas y mordeduras de víboras, aunque pocos tienen accidentes, ya que la práctica los ha convertido en maestros.

“Cuando empieza la temporada está difícil, pero después de un mes el cuerpo ya se acostumbra, se encallan las manos y las nalgas; es como andar trabajando en el suelo”, dice Alfonso Valdez, de 67 años, quien trabaja en la zona de Calakmul, Campeche.



El chiclero Mario Hernández Silva, miembro de una cooperativa de ejidatarios, extrae la savia de un árbol en la comunidad quintanarroense de Noh Bec ■ José Carlo González