

# El chicle en Quintana Roo: sus caminos y voces

Raúl Arístides Pérez Aguilar  
Universidad de Quintana Roo

**RESUMEN:** *La recopilación de datos, obtenidos mediante entrevistas hechas a varios chicleros, ha permitido ubicar aproximadamente los campamentos chicleros, así como la posibilidad de rescatar el léxico particular (mediante la aplicación de un cuestionario elaborado con la ayuda de dos de ellos) presente en las faenas de extracción y cocimiento de la resina. Las conclusiones a las que hemos llegado hacen ver que una gran cantidad de estos hatos chicleros se fueron transformando en poblaciones como Los Divorciados o Noh-Bec, que sobrevivieron a los pasos de la selva, y que el conjunto de palabras posee características especiales.*

**PALABRAS CLAVE:** *chicle, léxico, hato, caminos, testimonio.*

**ABSTRACT:** *The collection of data, obtained through interviews with several chicleros, has allowed the approximate location of the chicle camps to be established as well as opening up the possibility of rescuing the special lexicon (by applying a questionnaire developed with the help of two of them) present in the tasks of extraction and decoction of the resin. The conclusions we have reached show that a lot of these tapper groups were formed in towns such as Los Divorciados or Noh-Bec, which survived the steps of the forest, and that the lexicon has special features.*

**KEYWORDS:** *gum, vocabulary, herd, roads, testimony.*

## INTRODUCCIÓN

Lo que hoy día es Quintana Roo fue creado por decreto el 24 de noviembre de 1902 como territorio federal por el entonces dictador Porfirio Díaz.<sup>1</sup> A lo

---

<sup>1</sup> Es necesario aludir a que una de las razones por las que fue creado el territorio federal de Quintana Roo era la necesidad de abrir caminos y desarrollar la infraestructura.

largo de ese mismo siglo había sufrido una serie de transformaciones políticas y territoriales que singularizan su corta historia. El 10 de junio de 1913 desaparece y se anexa a Yucatán, pero dos años después es reintegrado nuevamente como territorio con las mismas características que tenía. El 14 de diciembre de 1931 su extensión es repartida entre los estados de Campeche y Yucatán, sin embargo, el presidente Lázaro Cárdenas le devuelve sus antiguos límites el 11 de enero de 1936. Después de tantas vicisitudes, el 8 de octubre de 1974 se le otorga la categoría de estado libre y soberano por una iniciativa presentada al Congreso de la Unión por el entonces presidente de la República, Luis Echeverría Álvarez [véase Careaga: 1998].

El proceso de poblamiento de esta zona de México tuvo características especiales, ya que en los albores del siglo xx gran parte de los habitantes constituía una población flotante, pues los hombres llegaban sólo durante el periodo de la explotación del chicle (de junio a febrero), y como no hallaban condiciones de vida urbana ni otra forma de trabajo (aunque algunos se dedicaban al corte de maderas de marzo a junio), se regresaban a su lugar de origen, o bien, optaban por Campeche o Yucatán, que ofrecían mayores posibilidades de desarrollo.

Si se atiende a que la población que explotaba el chicle y se dedicaba al corte de madera sirvió para poblar la selva quintanarroense,<sup>2</sup> ¿dónde se hallaban los caminos terrestres —llamados caminos de herradura, veredas de indios o caminos de hacha y machete— que iban de las centrales a los hatos? [Bautista: 1998].<sup>3</sup>

---

ra mínima para fomentar la colonización de la zona y al mismo tiempo pacificar a los mayas rebeldes, procesos que Yucatán no podía costear.

<sup>2</sup> Fue éste un proceso de poblamiento donde privaba una concepción utilitarista de un ecosistema muy rico, lo cual sustentaba el apoyo de actividades extractivas, más que una verdadera gestión del poblamiento de la frontera (para más detalles puede verse el prólogo de Carlos Echarri al libro de Allan Ortega publicado en 2012).

<sup>3</sup> Sobre la hechura de estos caminos, que partían desde Chetumal, Bautista [1998: 23] dice que después de realizar los trámites de rigor “se inicia luego una caravana hacia el interior de la selva, donde se habrán de instalar los hatos chicleros. La forman hombres, algunas mujeres y, en ocasiones, niños, y a ésta se agregan animales, como mulas, cochinos y gallinas, y se hace acopio de todos los utensilios que podrían ser necesarios para la larga temporada. El avance era lento y penoso, realizado en buena parte a golpe de machete, en busca de zonas poco explotadas. Los grupos podían ser desde 25 hasta más de 100 personas, de acuerdo con cada concesión, y la duración de la marcha era de cinco a diez días en el mejor de los casos. Una vez definido el punto central de cada grupo, que debería estar cerca de algún pozo o una aguada, los monteros localizaban los árboles que serían picados y determinaban dónde haría su jacal cada uno de los chicleros. Así daba inicio cada temporada”.

Además de estos hatos estaban las centrales que manejaban los permisionarios<sup>4</sup> y que albergaban a un número mayor de chicleros. En 1955, de un total de 17 cooperativas, aparecen en nómina 1 727 individuos, mientras que en 10 grupos manejados por los permisionarios son un poco más de 1 000 hombres los enlistados. Si se toma en consideración que un hato se conforma de 25 hombres aproximadamente, tendríamos que en la temporada 1955-1956 estos 27 grupos de hombres formaron casi 110 hatos en la selva; y no sólo eso, sino que al ser campamentos, su número se multiplica considerablemente.

Ahora bien, hay que recordar que, en 1929, Moisés Sáenz hizo un recuento de la población durante la temporada chiclera: 8 000 chicleros,<sup>5</sup> 2 000 indios, 2 000 empleados y poca gente más. Es decir, esos 8 000 hombres tuvieron que formar 320 hatos aproximadamente y, si se toma en cuenta su movilidad en medio de la selva, el número se elevaría a casi 1 000 distribuidos en tres sitios diferentes. Establecer la ubicación de esos hatos, si bien no la totalidad de ellos, es uno de los objetivos de este trabajo.

<sup>4</sup> Durante la temporada de 1955 a 1956 algunos de los permisionarios operaban en Felipe Carrillo Puerto, como Juan de la Cruz Centeno, Víctor M. Mendoza y Ruperto Prado; otros más en Mérida, como Humberto Rodríguez y Jorge González Avilés; otros más en Leona Vicario, como Eduardo Rodríguez León. En Central Hidalgo operaban Enrique Vales Monforte y Felipe Álvarez Esperón; en Central Los Reyes, Alonso Martín Lezama, y en la central Kilómetro 50 y Puerto Juárez, Omar Rodríguez.

<sup>5</sup> De ellos dice Salvador Toscano [1920: 8]: “Esta gente chiclera es indiferente a la vida y no se preocupa por el porvenir; todo lo que ganan en la temporada lo gastan inmediatamente en borracheras, y cuando llega la hora de trabajar nuevamente, ya están debiendo regulares cantidades de dinero”. Ramón Beteta [1937: 14] dice que “el contacto con la naturaleza, el trabajo en el campo y la falta de un patrón directo les ha dado [a los chicleros] una psicología de hombres libres, aunque indisciplinados y sujetos a sus vicios y a la presión económica en que viven”. Moisés Sáenz, el subsecretario de Educación Pública, quien visitara Quintana Roo en 1929, habla sobre el origen de los “gambusinos de la selva”, como él los llamó: “Éstos que ahora son chicleros fueron, cuando la bonanza en Tampico, trabajadores de los campos petroleros, o han sido ferrocarrileros, soldados, cargadores, gente sin oficio, habiéndolos tenido todos”. Además de que año tras año “vienen de Belice, por Payo Obispo, cruzando el río Hondo; de Tizimín y Valladolid, procedentes de Yucatán y Campeche; entran por Puerto Morelos y Tancah, los que fueron traídos en barcos especiales fletados en Tuxpan. 6 mil u 8 mil llegan así cada año de Veracruz y Tamaulipas; de San Luis y de Jalisco; de México, Oaxaca, Tabasco, Campeche, Yucatán”. Dice, además, que el chiclero, después de tantos meses de agobiante trabajo en la selva, derrochará su dinero “en una camisa de seda, un par de zapatos amarillos, un sombrero tejana, y una loca y prolongada orgía, desquite de ocho meses de selva y soltería” [véase Careaga, 1998: 148-149].

La población indígena se incorporó a la producción de chicle a través de Francisco May, su jefe,<sup>6</sup> quien la explotó y la integró al mercado capitalista; de ahí que se pueda afirmar que en Quintana Roo el chicle fue el vencedor de la resistencia maya.

Este proceso de poblamiento tuvo dos factores en su contra: la falta de caminos y el tipo de formación de campamentos móviles,<sup>7</sup> que impedían —por la misma condición nómada que exige la explotación del chicle y de la caoba— la formación de núcleos poblacionales, ya que éstos debían tener una central cerca de la costa o del río Hondo, o bien, junto a los pocos caminos que iban a Peto y Valladolid en Yucatán. Debido a las circunstancias de alejamiento del centro del país y a la falta de vías terrestres internas, no se cuenta con datos fidedignos sobre la población total de la zona, y menos aún de los hatos chicleros.<sup>8</sup>

La falta de caminos terrestres ya había sido evidenciada en 1916 por el ingeniero Salvador Toscano, cuando junto con Pedro Sánchez llegó a Quintana Roo al frente de la Comisión Geográfico-Exploradora: “El trabajo era más difícil de lo que a primera vista parecía, por la dificultad de penetrar en el bosque, debido a que no solamente no hay caminos, ni siquiera veredas, siendo indispensable abrir pequeñas brechas para penetrar en el bosque”

<sup>6</sup> Amado Aguirre, jefe de una comisión nombrada por el presidente de la República, Plutarco Elías Calles, para el estudio de Quintana Roo, menciona en su informe que, en 1925, el general Francisco May, cacique máximo de la zona de Chan Santa Cruz (hoy Felipe Carrillo Puerto), obtuvo una utilidad de 40 000 pesos por el chicle vendido por él personalmente [Villa Rojas, 1977: 135]. En 1918 Francisco May fue llevado a la Ciudad de México por el gobernador Octaviano Solís, donde se le reconoció el grado militar. Ahí firmó un tratado de paz con el presidente Venustiano Carranza, quien le dio 20 000 ha en concesión y el ferrocarril que unía las poblaciones de Santa Cruz de Bravo con Vigía Chico en la zona maya.

<sup>7</sup> Estos campamentos se van moviendo conforme se avanza en el monte buscando zapotales o manchones de caoba. Distan tres o cuatro leguas uno de otro aproximadamente. Cuando se agota el recurso se avanza hasta hallar otro sitio propio para continuar con la explotación.

<sup>8</sup> Es lógico pensar que, debido a la falta de un camino transitable, muchos de los hatos chicleros y madereros quedaron sin censarse. En 1910, aparecen por primera vez en los censos 341 habitantes de la Montería de Isla Mujeres; en 1921, se cuentan 204, y 60 en las monterías de Tulum y Playa del Carmen, respectivamente; en Cozumel son 208; en Payo Obispo se hallan 151 pobladores de estos hatos —11 mujeres y 140 hombres—. Más tarde, en 1930, son censados seis hatos chicleros deshabitados en la población de Payo Obispo (hoy Chetumal) y dos en Cozumel. Ya antes, en 1895, habían aparecido censadas 28 cocineras de paso en la zona de Cozumel, y es posible que se tratara de mujeres de los hatos chicleros de las islas del norte del estado, ya que en los barcos no se acostumbraba llevarlas.

[Toscano, 1920]. En 1920 el mismo Toscano describe parte de su penoso andar por esas tierras olvidadas, a las cuales había visitado por segunda vez en enero de ese año, y concluye su informe insistiendo en la necesidad de dotar de vías de comunicación fáciles a la lejana región para lograr que se colonizara pronto y así alejarla de la tutela de la colonia inglesa de Belice.

## EL CHICLE

El chicle, que resulta de la deshidratación de la resina del chicozapote (*Achras zapota*), ya era conocido por los indígenas mayas, quienes lo llamaban *sicté* y lo obtenían extrayendo la resina mediante procedimientos ancestrales,<sup>9</sup> con la cual después preparaban barras blancas que envolvían en hojas de maíz o de otra planta para procurar su endurecimiento. Lo usaban en algunas ceremonias religiosas, también para limpiar la dentadura y principalmente para mitigar la sed [Poot, 1982: 12].

La explotación del chicle en Quintana Roo dio inicio aproximadamente en 1880 con la Compañía de la Costa Oriental y El Cuyo y Anexas, que ocuparon la parte norte del territorio federal. En 1915 comenzó la explotación sistematizada en las zonas sur y norte, pues la parte central del estado se hallaba ocupada por los mayas rebeldes. De manera general, la explotación del chicle en Quintana Roo ha pasado por tres periodos, siendo el que va de 1942 a 1943 el más importante, ya que en él se alcanzó una producción histórica de 3460 toneladas [Ramos Téscum, 1994: 72].

Actualmente en Quintana Roo son 27 cooperativas y 5 secciones las que se dedican a la extracción y comercialización de la resina. Ésta se produce en los terrenos ejidales de los municipios de Felipe Carrillo Puerto y Othón P. Blanco —en el centro y sur del estado, respectivamente— y da ocupación a alrededor de 3500 productores [Ramos Téscum, 1994: 73].

La incomunicación de Quintana Roo con el resto de México por la falta de caminos terrestres fue hasta hace pocos lustros una característica de esta zona de la península de Yucatán.<sup>10</sup> Convertido en una colonia penal llama-

<sup>9</sup> Tal vez el procedimiento sea el mismo que me explicó un chiclero: se hacen las incisiones al árbol y en la base de éste se deposita una palma asada de chit (*Thrinax radiata*), en forma de cono, para concentrar la resma, “Tal vez así le hayan hecho los mayas antiguos que, según sé, ya conocían el chicle” (testimonio de don Ponciano Argüelles).

<sup>10</sup> En *Los caminos de México* [Secretaría de Obras Públicas, 1964] se menciona que entre 1959 y 1963 los trabajos de caminería en México finalmente comunicaron por vía terrestre a Quintana Roo con la capital del país.

da Cuerpo de Operarios en los inicios del siglo xx, Quintana Roo recibía por mar, en barcos de la flotilla del Caribe, desde sacerdotes y periodistas, hasta diputados y políticos disidentes del régimen porfirista. Por mar llegaban los comestibles y las personas, y también por la misma vía salía del país la producción de chicle y de maderas preciosas. No existía otra manera de transportarse hacia y desde Quintana Roo. Así es que, dadas estas circunstancias, el transporte marítimo en el norte y fluvial en el sur tuvieron cierto despunte. Por mar llegaron los llamados “tuxpeños” hacia 1915, quienes, según los conocedores del oficio, llegaron a ser los mejores chicleros de la región; por mar llegaron también los gobernantes y sus comitivas de administración, y por la misma vía llegaron los primeros maestros rurales [Careaga, 1998].

La comisión encabezada por Ulises Irigoyen, que visitara la entidad en 1934, imprimió en su informe las condiciones deplorables que existían en Payo Obispo, “pues en toda aquella zona la falta de medios de comunicación terrestre y marítima, y el estado de abandono de los servicios, mantienen en la más triste condición a los moradores del lugar” [Irigoyen, 1934].<sup>11</sup> Los informes seguían viajando muchos kilómetros para ser evaluados y desarrollados, sin embargo, ninguno de los proyectos se llevó a cabo, y tuvieron que pasar muchos años para que al menos la carretera Chetumal-Peto (iniciada en 1940) fuera una realidad.

Sobre la relación del hombre con los caminos, el profesor Santiago Pacheco Cruz comenta: “La cuestión de caminos no preocupa ni interesa a los indígenas; se sienten muy felices con tener los que conducen a sus milpas. Cuando en las reuniones a las que los convocábamos les decíamos que abrieran caminos, nos respondían sin titubear que estaban mejor así, porque así nadie los molestaba ni importunaba con sus visitas, y si insistíamos, como buenos observadores, decían: ¿por qué el gobierno no manda abrir los caminos que de Santa Cruz conducen a Peto o a Valladolid para darnos el ejemplo...?” [1934: 10].<sup>12</sup> Continuando con el tema, el profesor decía que,

<sup>11</sup> El mismo Irigoyen [1934: 250] relata en sus memorias de viajes lo que vio en Quintana Roo: “lo único bueno que hizo el general Bravo durante su matanza de indígenas fue la construcción de una vía angosta en una distancia de 52 kilómetros. Ésta es la que une al puerto con la apartada villa, y hoy, es la forma de comunicarse más rápidamente con el interior. Todo lo demás son simples brechas y veredas por donde sólo transitan los indios”.

<sup>12</sup> Es justo hacer alusión aquí a la actitud de aislamiento que demostraron estos indígenas, quienes tal vez ya habían olvidado la red de caminos que tuvo la región yucateca en la antigüedad, o bien, nunca la conocieron debido a que desapareció bajo la maleza tropical o a que las piedras con las que estaba construida se utilizaron en la construc-

si se toma en cuenta que para llegar a los pueblos se necesitaban de seis a ocho horas en caballo, se puede concluir que éstos estaban considerablemente distanciados unos de otros, a lo cual se sumaban las dificultades que los arrieros tenían que enfrentar en su jornada diaria, y sin quienes las mercancías no llegaban a los hatos ni el chicle a las centrales. Es decir, sin las arrias no había nada.

Fue en la década de los treinta cuando algunos contratistas introdujeron el avión como medio de transporte en sus negocios de chiclería. A pesar de la pronta propagación del transporte aéreo, las arrias seguían siendo muy útiles para la extracción de la resina, pues había muchos lugares de difícil acceso. Con todo, la actividad chiclera de hecho fue el factor que desarrolló la aviación en el sureste de México.

Pero, ¿cómo eran en realidad estos caminos en medio de una selva que los devoraba ferozmente cuando terminaba la temporada de extracción de la resina y no eran utilizados o ensanchados por los tumbadores de caoba y cedro durante la época de secas? ¿Dónde estaban situados geográficamente y cuántos eran los hatos chicleros en toda la gran extensión que cubre la selva quintanarroense? ¿Qué población tenían? ¿Cómo vivían estos hombres en medio de la selva, que no les ofrecía ni seguridad ni comodidades sino, más bien, peligros y precariedades? La historia oficial no siempre revela la realidad de estos hombres, sus andanzas y caminos, sus angustias y su trabajo.

Para dar respuesta a estas inquietudes hubo que recurrir a la entrevista directa; sólo mediante ella se logró recuperar de la memoria de estos hombres viejos, si no la ubicación exacta de los hatos, al menos una aproximación lo más real posible de ellos. Pude rescatar al mismo tiempo su visión de la selva y de su trabajo<sup>13</sup> ejecutado en medio de ese infierno verde y, asimismo, sus palabras impregnadas de neologismos y significados singulares,<sup>14</sup> palabras que migraron desde Tuxpan, Belice, Guatemala y

---

ción de otros senderos con fines comerciales y no religiosos, como la mayoría de los *sacbeob* de los antiguos mayas. Al asumir esta actitud defendían su territorio de la invasión y la destrucción que provoca la modernidad.

<sup>13</sup> La visión que tienen estos hombres de la “montaña” radica en la valoración de su espacio, tanto por sus características naturales como por su ubicación, para ellos es la Gran Madre, la que todo lo da y la que todo lo quita, a la que se tiene contenta cuando se aprovechan razonablemente sus recursos, porque si la explotación es excesiva, produce huracanes que envía como señales para que el hombre aprenda a respetarla.

<sup>14</sup> Algunas de ellas son verdaderos neologismos en español, usadas solamente por los miembros de esta comunidad lingüística de lengua especializada, un ejemplo es la palabra *shalbec* (del inglés *shoot bag*), usada solamente en el sur de Quintana Roo por

Honduras hasta aquel territorio casi despoblado del sureste mexicano para describir la realidad de un sitio semejante, del que provenían estos hombres rudos.<sup>15</sup> En los mapas 1 y 2 se compendia el intento por mostrar dónde se hallaban estos hatos chicleros, algunos únicos y hoy desaparecidos por la selva, otros, herederos de una mejor suerte.

#### LOS CAMINOS DE LOS CHICLEROS

A pesar del tiempo transcurrido, la memoria de los chicleros ha arrojado abundantes testimonios acerca de la localización de los diversos caminos y de los diferentes campamentos o hatos en los que desarrollaron un trabajo que, si bien no los enriqueció, marcó en ellos un modo de vida hoy difícilmente concebible.

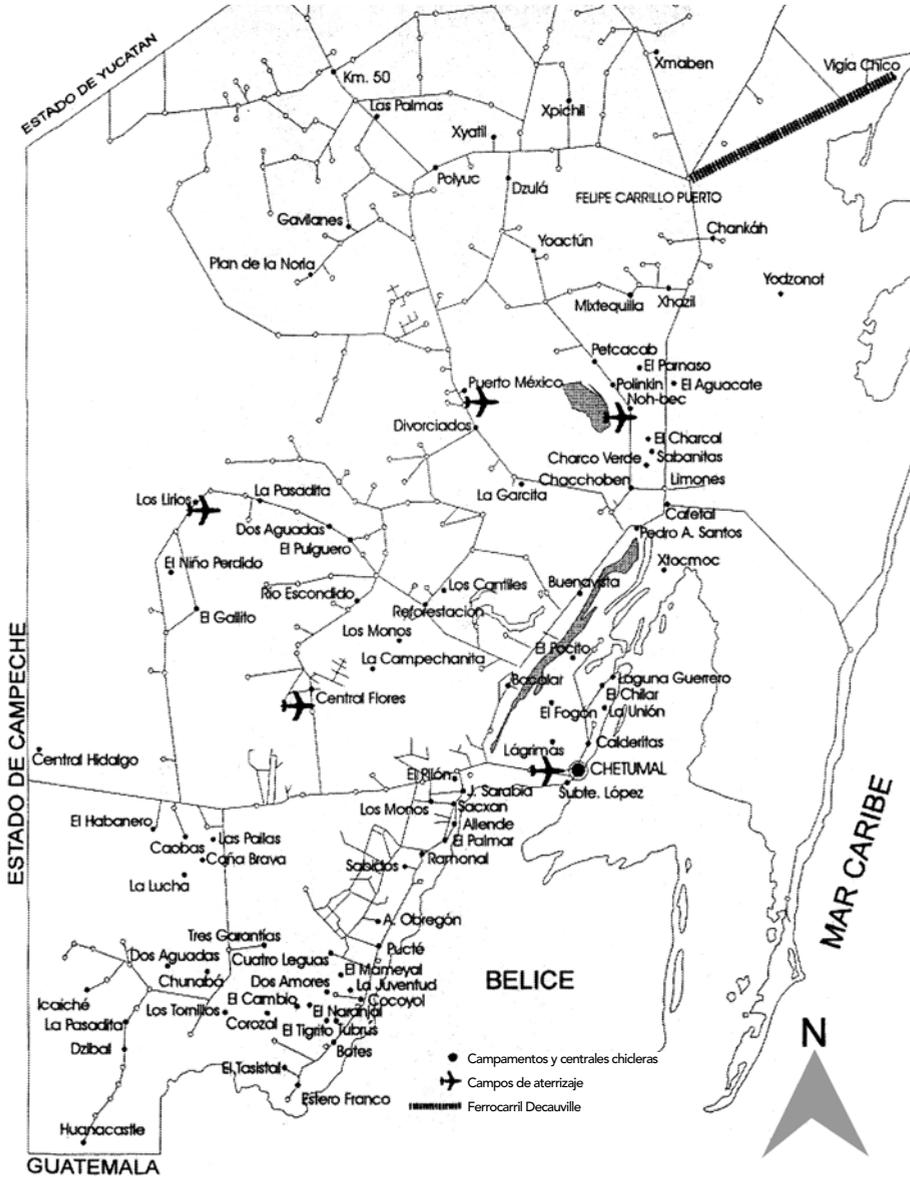
Cedo ahora la voz para que sean ellos mismos quienes den cuenta de los derroteros que siguieron en la ruda tarea de extracción del chicle. El lector puede seguir con atención estos relatos y observar los mapas para ubicar de manera aproximada los hatos que han logrado rescatar de sus recuerdos estos chicleros y arrieros. Dadas las características de este trabajo, presento solamente el testimonio de algunos de estos hombres, testimonios recogidos en Chetumal, Noh-Bec, Felipe Carrillo Puerto y Cozumel durante 1996 y 1997.

---

influencia del creole de base inglesa que usaban los chicleros llegados de Belice; otro es la palabra *guisandero*, que es el 'sitio de la cocina donde está el fuego', la cual se deriva de *guiso* con una *n* interfijal y de significación especializada, ya que en ese sitio no se cocina, sino que se guisa la comida, se calientan tortillas, puesto que el chicle se cocina en el cocinadero. El DRAE registra el significado de esta voz como 'persona que guisa la comida', significado muy distinto al que yo obtuve de los encuestados en Quintana Roo.

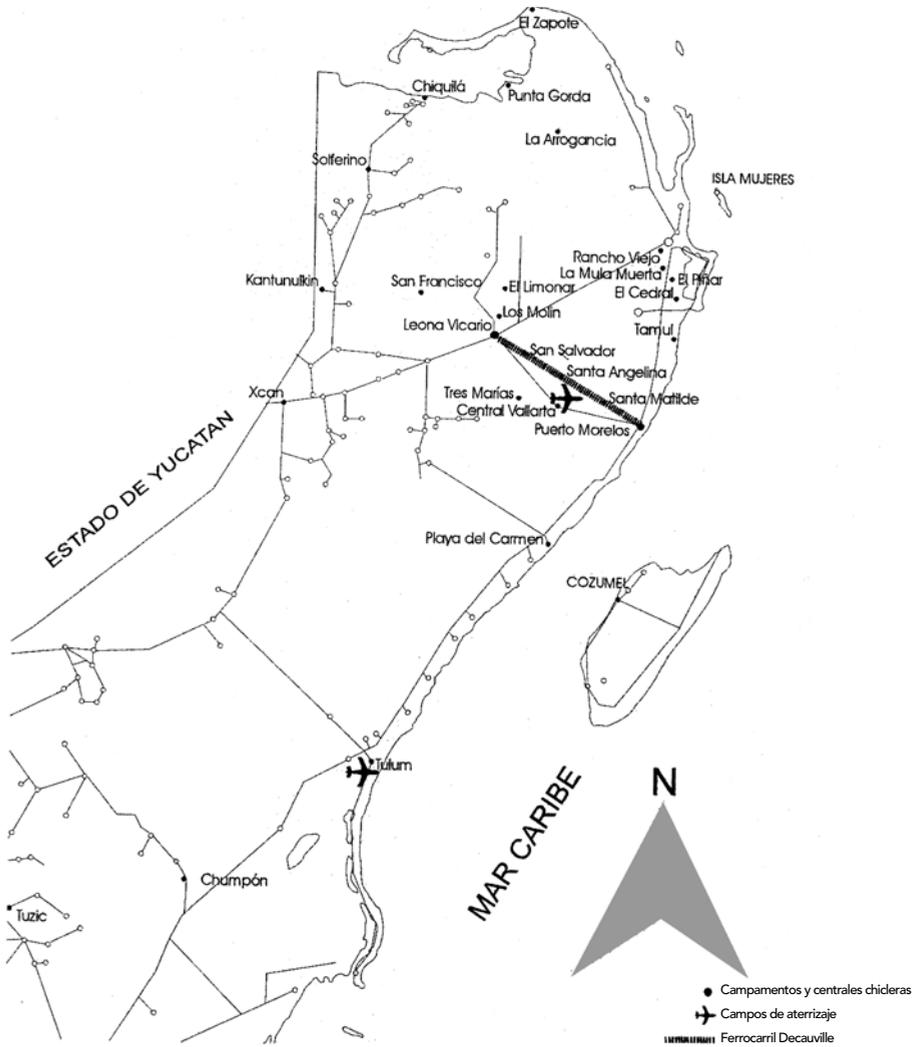
<sup>15</sup> El número 7 del semanario *Colonial Guardián*, publicado en Belice de 1882 a 1907, contiene una nota en la que se habla de las condiciones deplorables en que llegaban los chicleros a trabajar al territorio federal de Quintana Roo, después de largos días de viaje por mar, y de las que imperaban en la mayoría de los hatos que eran abastecidos desde Payo Obispo (hoy Chetumal), donde, además de las tiendas surtidoras de productos, estaban la aduana, las bodegas en las que se almacenaba el chicle y las oficinas de los contratistas. En medio de aquellas lamentables condiciones de vida la lengua transita y llega a Quintana Roo, se asienta y difunde en Cozumel, Payo Obispo, Bacalar, Tihosuco, Chachoben o Xcalak. Con el tiempo su uso se fue generalizando en la región y arraigándose en los habitantes nativos, es decir, las centrales y hatos chicleros fueron los focos de irradiación de estas nuevas voces que designaban realidades nuevas para algunos pobladores. Los dialectos —tuxpeño, hondureño, guatemalteco, beliceño— tuvieron contacto en toda la geografía quintanarroense, se mezclaron y cumplieron con su misión de comunicar.

### Mapa 1 Los caminos del chicle



Fuente: elaboración del autor.

## Mapa 2 Los caminos del chicle



Fuente: elaboración del autor.

*Ponciano Argüelles*

Trabajó en el chicle de 1928 a 1955 en varios lugares de Quintana Roo. Se inició cerca de lo que hoy es Cancún en varios campamentos, como La Mula Muerta, El Pifiar y El Agua Apestosa, por el rumbo de un rancho llamado Buenaventura, donde trabajó con un contratista que metía alrededor de 500 hombres y los distribuía en unos 20 campamentos. De este rancho salía un camino de herradura, y a siete u ocho kilómetros estaba La Vega, donde estuvo el Banco de Londres, y de ahí salía otro camino hasta llegar a un lugar llamado Taamul, que estaba como a una legua de Paamul. De Leona Vicario salía una vía de ferrocarril que tenía cuatro estaciones: San Salvador —a nueve kilómetros—, que fue campamento chiclero, Santa Angelina —central chiclera—, Santa Matilde y Puerto Morelos. Trabajó también en Tres Marías, Los Molín, El Calabazar y El Limonar, cerca de Leona Vicario; también en Moctezuma, donde estaba la central de los hermanos Baduy, quienes metían de 400 a 500 hombres que buscaban el rumbo de La Arrogancia y sacaban el chicle por Punta Gorda, que también era central de estos dos hermanos. En el sur, trabajó en Laguna Guerrero como trabajador libre. Por ese rumbo estuvo en Xtocmoc, a donde se llegaba por un camino en la orilla de la laguna de Bacalar; ahí estuvo en los campamentos El Fogón, Santa Cruz Chico y Buenavista. Más al sur trabajó en Estero Franco, Central Flores y Los Lirios, estos dos últimos lugares tenían pista de aterrizaje.

La avanzada edad de este hombre (81 años) confirma, por un lado, un tipo de vida sano en la selva y la convicción de permanecer en ella desarrollando este rudo trabajo; y por el otro, una experiencia de vida amplia que recorrió gran parte del territorio quintanarroense, y lo más importante, una memoria brillante que compendia lo más destacado de este andar montaraz.

*José Cáceres*

Trabajó en el chicle como 40 años, y para ir a sacarlo tenía que caminar 15 o 16 kilómetros diariamente del trabajador al hato, ida y vuelta. El chiclero tiene su propio rumbo y casi nunca se pierde. Estuvo en Central Flores, Los Cantiles y Río Escondido; luego en Laguna Guerrero, Juan Sarabia, Polinkín y El Parnaso. De ahí trabajó en la central El Pulguero y en los campamentos Dos Aguadas, El Gallito, La Pasadita y finalmente en Los Lirios. Ahora todos son pueblos y tienen carretera, pero en ese entonces era pura brecha de mula. Luego estuvo en Cocoyol en dos campamentos: El Mameyal y Dos Amores; y en Sacxán en el campamento llamado Los

Monos. En ese tiempo decían que había unos 3 000 chicleros en el monte, y sin duda así era, porque un solo contratista metía 300 hombres y éstos movían sus campamentos cuando se acababa el chicle y todo lo llevaban tres o cuatro leguas adelante; sólo las casas o hatos se quedaban y se volvían a usar por otros chicleros cinco o seis años después, o por los tumbadores de caoba, aunque muchos desaparecieron porque el clima cambió y ya no llovía como antes, por lo que no había agua.

La experiencia de este hombre no sólo hace ver las condiciones que existían en Quintana Roo hace varias décadas en cuanto a caminos y otras vías de comunicación, las cuales acarreaban precariedades notorias en las viviendas y formas de vida, aunque también muestran la valentía de la gente para sobrevivir en un medio hostil, sin vacunas y con un promedio de vida bajo.

#### *Isidro Quiterio*

Trabajó con su padre en Belice y Guatemala. De Cocoyol caminaba entre la selva más o menos una semana, pasando por La Unión, Blue Creek y Dos Lagunas, que era el primer campo aéreo en el departamento de El Petén en Guatemala. Trabajó en Cocoyol en los campamentos Tubrús, La Llorona, El Cambio, El Corozal, El Naranjal, La Juventud y Aguada Seca. También en El Pílon y Cuatro Leguas en el ejido de Juan Sarabia y Pucté, respectivamente.

Este hombre fue el que ayudó mucho en la elaboración del cuestionario, pues su plática estaba llena de términos propios de la lengua de los chicleros. Con paciencia y espíritu de colaboración, sus comentarios fueron la semilla que estructuró el conjunto de preguntas que luego pudieron aplicarse a otros temerarios chicleros.

#### *Gabriel Córdoba*

Trabajó casi 30 años, primero como arriero y luego sacando chicle. Recuerda claramente el campamento El Pocito, que estaba a tres leguas de Laguna Guerrero, al oriente estaba El Chilar, luego La Unión, Lágrimas, El Toro y Los Cocos. Luego laboró en Ramonal, a cinco leguas del cual estaba la primera hornada, que se llamaba El Ramonalito, allí se le daba de comer a las bestias un árbol que se llama ramón; a 12 leguas estaba Central Balito, luego Hauactal, después Sabanita, que era la última central de la cooperativa Quintana Roo. Luego trabajó en Chacchoben, Noh-Bec, Petcacab y Polinkín, de donde salía el chicle en avioneta rumbo a Peto para la com-

pañía Wrigley. Estuvo en Tres Garantías, Botes, Agua Blanca y Chunabá, de donde salía un camino para Dos Aguadas, y cerca de ahí estaban los campamentos Las Galeras, El Naranjal y El Tasistal, de este último salía un camino hacia Estero Franco. Cerca de Tres Garantías está Los Tornillos, de ahí al poniente se llegaba a La Pasadita y Dzibal, donde había mucho lagarto y cacería. Trabajó también en Las Palmas y Polyuc, cerca de Kilómetro 50 (hoy José María Morelos), de esa central había 9 leguas hasta El Llano Grande, y de ahí 7 a El Plan de la Noria, 12 leguas a Puerto México y 10 a Los Lirios. Adelante de Puerto México está el bajo de El Tecolote, de donde se puede llegar a La Garcita. Hacia abajo está Las Pailas y El Huasteco. Cerca está el bajo de La Invencible y de ahí se llega a Central El Mexicano. A veces salía de Santa Cruz Chico al Kilómetro 50 y caminaba durante cuatro días, dormía primero en Noh-Bec, Yoactún, Polyuc y finalmente en el Kilómetro 50. En total eran 20 leguas. Cuando pegó el ciclón Janet en 1955, caminó desde Caña Brava hasta San Antonio Soda entre el lodo y la muerte. En el ejido de Caobas estuvo en Las Pailas, Caña Brava, El Habanero y Dzibal. De la zona de Carrillo Puerto conoció Xhazil, Hazil, El Porvenir, Los Divorciados, La Gloria y La Sabanita. De Bacalar pasó a La Garcita, como a dos leguas de Los Lirios hay un campamento que se llama Los Lirios Viejos, y de ahí pasó a El Niño Perdido, donde había lagartos. A 22 km de Xtoctmoc estaba La Virtud, y de San Antonio salía un camino para un campamento que en 1950 se llamaba Reforestación y Pozo San Pedro.

Con 73 años, este hombre señaló en un mapa, durante varias sesiones, todos los hatos que conoció en las varias décadas que se desempeñó como arriero y chiclero. La señalización no resultó fácil de hacer, y a él se debe la ubicación —aproximada— de los campamentos chicleros, hoy día tragados por la espesura de la selva.

### *Rogelio Forbes*

Se salía de Chetumal en barco rumbo a Bacalar, pasando por los arroyos. Ahí trabajó en Xtoctmoc, El Cenote, Charco Verde, Las Tortugas, Petcacab, Polinkín, Los Monos y El Charcal. Además, de Santa Cruz Chico salían la Petronila, Fanchote y Santa Elena, que eran barcos que llevaban el chicle hasta Chetumal. También estuvo en La Campechanita, Los Tornillos y Central Hidalgo, ya casi pegado a Campeche y a Guatemala. Generalmente se trabajaba de mes a mes y medio en cada sitio, y cuando se acababa el zapote se cargaba con todos los tiliches y se iba a otro lugar.

Hoy hombre de ciudad, ayer franco chiclero, este personaje hizo ver en su plática las grandes necesidades que la gente tenía en este rincón de

México, la precariedad de una preparación profesional para la vida y el gusto por el trabajo montaraz. De todo ello parece haber extraído una gran enseñanza: “nosotros sólo estamos de paso, la selva seguirá dando lo que sabe dar y el hombre sabrá hasta dónde recoger este regalo”.

Los anteriores testimonios —que son sólo una mínima parte de los recogidos— permiten rescatar una forma de vida hoy ya inexistente, y además son la prueba fehaciente de la intrahistoria de los caminos y génesis de varias poblaciones quintanarroenses.

Los estudios económicos e históricos resumen en pocas líneas distancias de varios kilómetros entre un ható y la central, por ejemplo: “el chicle se concentraba en Carrillo Puerto para luego ser transportado a Vigía Chico y Cozumel, Quintana Roo, así como a Peto, Yucatán” [Ponce, 1990: 7]. Sin embargo, ¿de qué zona y cómo se obtenía la resina, cómo se transportaba el chicle, en qué forma, en cuánto tiempo y en qué condiciones? Sólo los arrieros o los mismos chicleros pueden responder estas preguntas, algunos de los cuales dan respuestas muy detalladas, incluso con la descripción topográfica de la región o los quintales que soportaba cada bestia.

Ahora bien, ¿por qué los hombres llaman caminos de cruces a las vías que transitaban? Al mencionarlos no están aludiendo a los ramales o entronques de dichas vías, sino a las cruces que quedaron allí sobre los cadáveres de varios de ellos en pleno corazón de la selva. Las muertes eran por varias causas: caídas de los árboles originadas por el corte accidental de la lechuguilla que soportaba al chiclero o mordeduras de víbora, pero principalmente por pleitos entre el personal.

“Hubo muchos accidentes —según testimonio de Francisco Puc—, muchos chicleros quedaron enterrados en la selva: los mordía una culebra o se les cortaba la soga, o entre ellos se mataban por alguna mujer, la cocinera u otra. Yo vi muertos de caída y a mano de otro; les poníamos su crucecita y se le daba parte al jefe de campo”. Cuenta Herrera [1946: 156] que los indios de Quintana Roo “viven en jacales aislados uno del otro, o a distancias a veces de varios kilómetros y solamente unidos por un “picado”, es decir, por una vereda que sólo ellos transitan y en la que sólo han doblado las ramas de las hojas”, pues en el territorio no hay ferrocarriles ni caminos; la selva ocupa la mayoría del territorio.

En el cementerio de Noh-Bec, Manuel Mejido, un reportero de un diario capitalino, descubrió una lápida en la que puede leerse: “Aquí yace Aquiles Fuentes López, muerto a manos de Gregorio Hernández el 19 de marzo de 1936”, que es el sumario de un pleito entre chicleros, uno de tantos que allí ocurrían [Bautista, 1998: 26].

Otro camino que a veces tomaba la vida de un chiclero era la locura; el mismo Beteta [1937: 22-23] cuenta una historia que le fue referida cerca del río Hondo. Según le contaron, un hombre se extravió al perseguir a un pavo de monte y “ocho días después se presentó a uno de los hatos un hombre macilento, con la faz desencajada, perdida la razón, que llevaba en su puño un pavo de monte totalmente corrompido”. Este hombre resultó ser pariente lejano de la madre de quien esto escribe, quien le refirió la anécdota muchos años antes de que la hallara documentada en el texto de Beteta.

#### LAS VOCES DE LOS CHICLEROS

Las historias de estos gambusinos de la selva podrían prolongarse para tratar de descubrir los misterios de estos caminos montaraces. Baste con mencionar que, amén de lo realizado por estos hombres en materia de comunicación en la selva tropical de Quintana Roo, su lenguaje especializado ha producido términos de gran vitalidad entre ellos. Formas lingüísticas como *trabajadero*, *chiclerada*, *guisandero* y *picadero* son neologismos en nuestra lengua acuñados por estos hombres en su necesidad diaria de comunicación, y que, si bien no son registrados por el *Diccionario de la Real Academia Española*, son de uso común en la región, uso que es alimentado en gran medida por la lengua maya que, en calidad de adstrato, ha influido en el nivel léxico otorgándole a esta habla un colorido y matiz especiales.

En la recopilación de los materiales lingüísticos se empleó el método conocido como “palabras y cosas”, que parte de la idea de la migración de una lengua a otra, o de un dialecto a otro, de las palabras y las cosas que denominan, de modo tal que el grupo social o el pueblo que las recibe enriquece a la vez su lengua y su cultura material.<sup>16</sup> Es así que, mediante la

<sup>16</sup> El método etnográfico “palabras y cosas” (*Wörten und Sachen*) ha sido muy útil en las tareas para desentrañar la historia de la lengua, y ha sido usado en los trabajos de geografía lingüística para saber, por ejemplo, cómo la palabra *blank*, de origen germánico, logró desplazar el uso de *albo* en la España del siglo VIII, o cómo el grecismo *spatha*, en franca competencia lingüística, sacó de la lengua del pueblo a *gladius*. Con este mismo procedimiento se ha podido saber de qué manera la voz mozárabe *kone-lyo* fue reemplazada por la castellana conejo en Toledo hacia 1100 d. C. a pesar de la gran población mozárabe que habitaba la ciudad. Del mismo modo, en este estudio puede apreciarse la suerte de voces, como *shalbec*, que significa ‘bolsa grande en la que el chiclero lleva todo su equipo de trabajo’, que proviene del inglés *shoot bag*, asentada solamente en el sur de Quintana Roo y llevada al norte de río Hondo por los chicleros beliceños con la pronunciación peculiar del creole de base inglesa que se habla en ese

pregunta indirecta —que consiste en describir lo que se desea saber cómo se denomina en el habla local a fin de que el informante comprenda lo que se le está preguntando y pronuncie el nombre correspondiente sin sugerirle respuesta alguna— obtuve una lista de formas que sobrepasa las 150 denominaciones, las cuales me han permitido acercarme a la idiosincracia, costumbres y peculiaridades del grupo social que forman los chicleros.<sup>17</sup>

Apoiado por los mismos chicleros, y excavando en sus recuerdos, estos hombres convirtieron el escaso cuestionario que me servía como guía de entrevista en un cuestionario de extensión considerable. Dicho cuestionario fue modificándose —a veces en cada entrevista surgían nuevas denominaciones— hasta formar una unidad homogénea que cubre todas las actividades del rudo trabajo en el monte. La coherencia de esta guía de cuestiones se basa en que está estructurada en varios campos semánticos que permiten conjuntar, de manera ordenada y sistemática, palabras y fenómenos seme-

---

país centroamericano, o bien, como *chuzo*, que significa ‘herramienta que se pone el chiclero en los pies para poder escalar el árbol con facilidad’, documentada en Cozumel y llevada hasta esa isla hacia 1915 por los chicleros llamados tuxpeños (de Tuxpan, Veracruz), y que en Chetumal significa *espolón*. En estos dos ejemplos podemos ver cómo las palabras llegaron a Quintana Roo junto con la cultura que las envolvía y lograron enriquecer el lexicón de los habitantes nativos y de otras regiones que ya se hallaban explotando la selva. Esta situación de palabras migrantes es clara si vemos que en Cozumel los chicleros encuestados no usan la palabra *shalbec* como en Chetumal, sino *costalia*, y que en Chetumal prefieren utilizar la palabra *espolón* en vez de *chuzo*, la que se emplea en la isla.

<sup>17</sup> La singularidad de esta comunidad lingüística reside en su léxico especializado, de él podemos extraer las siguientes características: formaciones por apócope: *chamol* por *chamolsóchil*, conservación de la antigua *h* aspirada: [xáto] por [háto]. En cuanto a la formación de palabras podemos encontrar *picamonte*, *jalayegua*, *enconchar*, *encallar*, *enchiclar*, *enganchar*, *enfardelar*, *desconchar*, *despalmar*, *contrayerba*, *chiclerada*, *trabajadero*, *picadero*, *cocinadero*, *guisandero*. Podemos hallar también la dislocación de sentido por proximidad espacial, o similitud material o funcional en la palabra *chamol*, ‘vara de madera con que se mueve el chicle al cocerse’, forma en la que se nombra no el objeto, sino el material (*chamolsóchil*) con que está hecho. Hay, asimismo, nuevas denominaciones por metáforas: *chivo*, ‘bolsa en que se echa la resina del árbol’. La semejanza formal con un chivo es el rasgo semántico que encuentro en esta denominación, pues los encuestados comentaron que cuando la bolsa está llena “parece un chivito”. *Corte abotonado*, ‘corte cerrado’. La relación semántica con botón (que cierra algo) es evidente, pues al practicar el corte abotonado se cierra éste en la parte abierta o no picada del árbol. Existen varias voces de probable origen indígena: *chicle*, *zapote*, *champa*, *majagua*, *colmoyote*, *nauyaca* y otras provenientes de otras lenguas y adaptaciones fonéticas: *queque*, ‘panecillo’; *garnil*, ‘bolsa’; *shalbec*, ‘bolsa’. Y finalmente otras sin precisar, como *chipiar*, ‘quitar la corteza del árbol’; *fobló*, ‘especie de pan hervido’; *xate*, ‘planta que se usa en el cocimiento del chicle’.

jantes en cuanto a su significado. No creo que sea el momento de debatir sobre la utilidad que tienen los cuestionarios en la investigación dialectal, pero sí puedo afirmar que la guía con cuestionario da unidad a la conversación. Es más, la veracidad y exactitud de los datos lingüísticos que se pretende obtener se logra más fácilmente con un cuestionario, pues así el informante sabe desde el principio lo que se pretende de él. La siguiente nómina, presentada en campos semánticos, muestra la vitalidad y singular uso<sup>18</sup> de las palabras en esta lengua especializada.

#### ENGANCHE, MONTEO Y HATO

Al llegar la época de lluvias a Quintana Roo comenzaba la temporada del *chicle*.<sup>19</sup> Los *capataces*<sup>20</sup> andaban en busca de chicleros para *engancharlos*.<sup>21</sup> Cuando los conseguían (cosa que no era rara, pues la temporada del corte de caoba ya había concluido y los hombres no tenían trabajo) les daban un *anticipo*,<sup>22</sup> el *administrador*<sup>23</sup> les abría una cuenta en la bodega de la *central*,<sup>24</sup> en donde podían adquirir víveres para su familia, y les entregaba el *quincenal*<sup>25</sup> para que cubrieran sus gastos más urgentes antes de irse a la montaña. Cuando el chiclero era soltero sólo se abastecía en la bodega del *campamento*.<sup>26</sup>

<sup>18</sup> Cuando digo singular uso me refiero al de ciertas formaciones *sui generis*, como *cocinadero*, 'sitio del hato donde se cuece el chicle'; y *guisandero*, 'hornilla donde se guisan los alimentos'. Ambos términos son derivados de *cocinar* y *guisar* respectivamente, y aunque parece ser que han especializado su significación, no se puede asegurar que en el *cocinadero* no se guise y en el *guisandero* no se cocine. Lo que sí es seguro es que el chicle no se guisa, sino que se cocina, y ahí radica precisamente la especialización de ambos verbos, que contagian con su significado especializado a las palabras que designan los sitios en los que se lleva a cabo la acción expresada por ellos. Es decir, en el *cocinadero* se cocina, en el *guisandero* se guisa.

<sup>19</sup> Producto que se obtiene del cocimiento de la resina del chicozapote.

<sup>20</sup> Persona que, además de distribuir el trabajo en el campamento, se encargaba de apuntar la cantidad de víveres y utensilios de trabajo que le pedían, y de recibir el chicle ya cocido que se producía. También se le llama *jefe de campo* y *encargado de campamento*.

<sup>21</sup> Acción de contratar o apalabrar al chiclero para el trabajo de la temporada.

<sup>22</sup> Dinero que el administrador le proporciona al chiclero antes de iniciar la temporada de explotación de chicle.

<sup>23</sup> Persona que administra el dinero de la central.

<sup>24</sup> Sitio donde se concentra el chicle llevado por las arrias desde el campamento y que es transportado en barco o mula. También en ella están los víveres que son surtidos por los barcos y repartidos por los arrieros en los hatos.

<sup>25</sup> Dinero que se le da a la familia del chiclero cada 15 días.

<sup>26</sup> Sitio donde se levantan los hatos y se establece temporalmente la población trabajadora.

Las bodegas se hallaban en las centrales de la ribera del río Hondo; en ellas, aparte de los víveres, se concentraba el chicle, que era llevado hasta Chetumal en barcos y entregado a la Federación de Cooperativas, una institución fundada en 1940.

El *capataz*, llamado también *jefe de campo* o *encargado de campamento*, era la persona que *enganchaba* a los *chicleros* y los presentaba al *administrador*, quien era el que conseguía las *refacciones*<sup>27</sup> para los *hatos* a su cargo. El mismo *capataz* hacía las labores de *monteo*<sup>28</sup> y la de escoger el sitio en el que se levantaría el *campamento*.

El *campamento* debía estar cerca de alguna *aguada*<sup>29</sup> o *laguneta*,<sup>30</sup> nunca en el *monte blanco*,<sup>31</sup> sino en el *zapotal*,<sup>32</sup> que generalmente se hallaba en plena *montaña*,<sup>33</sup> después de los *bajos*. Si no era posible colocarlo cerca de la *aguada*, se contrataba un *aguador*.<sup>34</sup>

Una vez avituallados, los *chicleros* iban a *chiclear*.<sup>35</sup> Partían de la *central*, no sin antes disfrutar de una gran fiesta que ellos mismos organizaban para despedirse de sus familiares, ya que pasaban varios meses en la *montaña*. Muchos de ellos nunca regresaban.

Generalmente los *chicleros* partían dos o tres días antes de que lo hicieran las *cocineras*<sup>36</sup> y los *arrieros*.<sup>37</sup> Con sus machetes *picamonte*,<sup>38</sup> afilados con piedra de *mollejon*,<sup>39</sup> los que iban al frente abrían brechas que ensanchaban los de atrás, transformándolas en *camino de herradura*<sup>40</sup> para que por ellos transitaran las *arrias*.<sup>41</sup> El *capataz* iba al frente, y él era quien dirigía la

<sup>27</sup> Cantidad de dinero que la Federación de Cooperativas enviaba al administrador para que comprara lo necesario.

<sup>28</sup> Acción de buscar en el monte el sitio ideal para desarrollar los trabajos de extracción de la resina del chicozapote.

<sup>29</sup> Depósito natural de agua en la selva.

<sup>30</sup> Laguna pequeña pero más grande que la aguada.

<sup>31</sup> Monte donde no hay árboles de chicozapote por oposición al zapotal.

<sup>32</sup> Conjunto de árboles de chicozapote que puebla la selva. No tiene una extensión determinada.

<sup>33</sup> Lugar donde trabaja el chiclero durante la temporada. Se le llama así por su relación con monte, no porque se esté haciendo referencia a un terreno con cierta elevación.

<sup>34</sup> Persona encargada de surtir de agua al campamento.

<sup>35</sup> Acción de producir chicle desde la extracción de la resina hasta su cocimiento.

<sup>36</sup> Mujer encargada de preparar los alimentos en el campamento. Generalmente se prefería una mujer de edad que no despertara apetitos sexuales entre la chiclerada.

<sup>37</sup> Persona encargada de conducir los grupos de mulas.

<sup>38</sup> Tipo de machete usado para abrir brechas en la selva.

<sup>39</sup> Piedra utilizada para afilar los machetes.

<sup>40</sup> Acceso abierto en la selva por los propios chicleros para que por él transiten las arrias.

<sup>41</sup> Conjunto de mulas, cinco de carga y una de silla, conducido por el arriero.

caravana pedestre. Desde ese momento empezaba su labor de *monteo*, se orientaba con el sol y por la luz sabía la hora del día, escuchaba el croar de las ranas para localizar *aguadas*. Caminaban varias leguas hasta llegar al lugar elegido.

Una vez en el sitio que se destinaba para instalar el *campamento*, el *capataz* distribuía las tareas, ayudaba a tumbar los árboles para construir las *champas*,<sup>42</sup> etc. El camino de la *central* al *campamento* duraba varios días, pero una vez que habían llegado era necesario ponerse a trabajar para recibir a los que faltaban.

Lo primero que se instalaba era la *champa* para la cocina. En ella se hacían los *guisanderos*:<sup>43</sup> uno a ras del suelo para las ollas grandes y otro más arriba para echar las tortillas, freír, etc. En la misma cocina se hacía el cuarto para la *cocinera*, y éste era el único en todo el *campamento* que tenía paredes de guano.

También se levantaba el *cocinadero*<sup>44</sup> para cocinar el *chicle*; en él se instalaba la *hornilla*<sup>45</sup> de barro para que la resina recibiera el calor con uniformidad, y a veces se disponía de lugares para asentar los *depósitos*<sup>46</sup> en sus bases, procurando que los *cobucones*<sup>47</sup> no llegaran al suelo con el fin de evitar que la resina se humedeciera.

Hechos la cocina y el *cocinadero*, se iniciaba la construcción de los *hatos*<sup>48</sup> para que la *chiclerada*<sup>49</sup> durmiera; antes lo había hecho en los *arrimaditos*,<sup>50</sup> que eran casas provisionales de fácil fabricación.

En cuanto llegaban las primeras *arrias* al *campamento*, éste tomaba vida, pues era la cocinera quien muchas veces movía a los *chicleros*. Se descargaba a las bestias, se les daba de comer y de beber y descansaban los *arrieros*.

<sup>42</sup> Construcción con techo de palma y sin paredes usado para dormir.

<sup>43</sup> Sitio de la cocina donde está el fuego.

<sup>44</sup> Es una champa pequeña asentada dentro del campamento para cocinar el chicle.

<sup>45</sup> Lugar donde se asienta la paila para cocer la resina. Se estructura con tres piedras medianas puestas en triángulo.

<sup>46</sup> Bolsas de lona donde el chiclero concentra diariamente el chicle extraído.

<sup>47</sup> Cada uno de los extremos inferiores de los depósitos.

<sup>48</sup> Champa o cobertizo de huano sin paredes. También se aplica al conjunto de champas que conforman el campamento.

<sup>49</sup> Grupo o conjunto de chicleros.

<sup>50</sup> Construcción provisional; consiste en un arco rectangular que se levanta en el monte y se cubre de guano de pezón (pata) ancho, de tal modo que el guano forma una especie de techo que llega hasta el suelo. Del palo horizontal el chiclero cuelga su hamaca y ahí pasa la noche.

Las *arrias* salían de la *central* con los víveres cada 15 días e iban haciendo escalas cada *hornada*<sup>51</sup> en los *parajes*<sup>52</sup> rumbo al *hato*. En ellos, si las *arrias* eran bastantes, a veces había un *ramonero*,<sup>53</sup> si no, los mismos *arrieros* *ramoneaban*<sup>54</sup> y alimentaban a las bestias con *ramón*,<sup>55</sup> cubrían la mercancía con los *trapoles*<sup>56</sup> y descansaban. Al día siguiente continuaban. Cuando el *patacho*<sup>57</sup> era muy grande, se contrataba un *jalayegua*.<sup>58</sup>

Las *arrias* eran el único medio de transporte, y muchas de ellas se perdieron con todo y cargamento al ser arrastradas por la corriente. Hoy los *chicleros* se transportan en bicicletas, van a su *trabajadero*<sup>59</sup> y regresan el mismo día con su *chivo*<sup>60</sup> lleno; por ello el *hato* ha ido desapareciendo del paisaje del *zapotal*.

#### UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS

Los utensilios los proporcionaba la Cooperativa y eran abonados a la cuenta de los *chicleros* (menos los *espolones*<sup>61</sup> y el *machete*, que sí eran de su propiedad). Al terminar la temporada devolvían el equipo a la Cooperativa y ésta les regresaba su dinero.

Las herramientas que usaba el *chiclero* en su tarea diaria eran: la *costalía*,<sup>62</sup> los *machetes moruna*<sup>63</sup> y *pando*,<sup>64</sup> bien *despalmados*,<sup>65</sup> la *lazadera* o

<sup>51</sup> Tiempo que se hace desde la central hasta el primer paraje.

<sup>52</sup> Cada una de las champas construidas en la orilla de los caminos de herradura para descargar las bestias, darles de comer y descansar.

<sup>53</sup> Persona encargada de darle de comer ramón a las bestias.

<sup>54</sup> Acción de darles de comer ramón a las bestias.

<sup>55</sup> Forraje (*Brosinum allicastrum*) que comen las bestias durante el trayecto de la central al campamento. En maya se denomina *ox*.

<sup>56</sup> Mantas con las que se cubren las mercancías que llevan las arrias para protegerlas de la lluvia.

<sup>57</sup> Conjunto de 30 mulas aproximadamente.

<sup>58</sup> Persona que jala la yegua que va al frente del patacho.

<sup>59</sup> Sitio de la selva donde trabaja el chiclero.

<sup>60</sup> Bolsa con capacidad de 10 o 12 kilos en la que el chiclero transporta la resina desde el trabajadero al campamento. En ella se vacía el contenido de la bolsa recogedora.

<sup>61</sup> Herramienta de hierro que se pone el chiclero en los pies para poder escalar el árbol con facilidad.

<sup>62</sup> Bolsa grande en la que el chiclero lleva todo su equipo de trabajo. En el sur de Quintana Roo también le llaman *shalbec*, y más comúnmente *garnil*.

<sup>63</sup> Tipo de machete angosto y largo usado para picar el árbol de chicozapote.

<sup>64</sup> Tipo de machete curvo que se usa para picar el árbol de chicozapote. Mide por lo general 70 cm de largo y 6 o 7 de ancho.

<sup>65</sup> Referido al machete muy filoso.

*lechuguilla*,<sup>66</sup> la bolsa *aparadora*,<sup>67</sup> la bolsa *recogedora*,<sup>68</sup> el *chivo*, el *depósito* y los *espolones*. En la *costalía* además llevaba cerillos, un poco de petróleo, el *lunch*<sup>69</sup> y la cantimplora. Sobre toda la ropa llevaba la *manga*.<sup>70</sup>

#### EXTRACCIÓN DE LA RESINA

Para empezar el corte hay que limpiar alrededor del árbol, quitarle muy bien los sesgos de palo. Se preparaba la base del tronco, se *chipeaba*<sup>71</sup> la *cáscara* para hacer la *cuchara*<sup>72</sup> hasta que apareciera el *sámago*.<sup>73</sup> Una vez *desconchado*<sup>74</sup> el palo, se empezaba a *picar*,<sup>75</sup> se le practicaban dos cortes al tronco y rápidamente, con un corte hacia arriba en la base, se hacía la *cuchara* en la que se colocaba la bolsa *aparadora*, la cual pendía de un clavo de madera puesto en el propio tronco.

Se *tronqueaba*<sup>76</sup> el árbol en *brazadas*.<sup>77</sup> Luego, el *chiclero* echaba mano de la *lazadera* para escalarlo. El *espejo de corte*<sup>78</sup> debía ser exacto en tamaño y profundidad para que la resina del árbol escurriera bien. Había que tener

<sup>66</sup> Cuerda con la que el chiclero se ata por la espalda al árbol y sube a él.

<sup>67</sup> Bolsa de regular tamaño que se adhiere a la base del árbol para que caiga en ella la resina de los cortes.

<sup>68</sup> Bolsa con capacidad de 12 kg en la que se concentra el contenido de las aparadoras.

<sup>69</sup> Comida para todo el día.

<sup>70</sup> Tipo de sobretodo de fabricación casera e impermeable al agua. Se hace de paños de manta cruda cosida a mano y cubierta con hule.

<sup>71</sup> Acción de raspar la cáscara del árbol para hacer la cuchara.

<sup>72</sup> Especie de lengüeta hecha con un corte de abajo hacia arriba en la base del árbol y en el que se inserta el borde superior de la bolsa aparadora y se asegura con un clavo de madera.

<sup>73</sup> Parte del árbol que recibe el corte para que por ella escurra la resina.

<sup>74</sup> Se refiere al árbol al que se le ha quitado la cáscara o concha con el machete para que aparezca el sámago.

<sup>75</sup> Acción de practicar incisiones en el árbol para extraer la resina. Algunos tipos de picado son: *lengüeta*, que consiste en hacer incisiones en una sola faja longitudinal del árbol que abarque únicamente la tercera parte de la circunferencia de éste; *picado pluma* o *espinas de pescado*, que consiste en un canal vertical al que concurren los cortes oblicuos, y finalmente el *picado espiral*, en el que las incisiones se efectúan alrededor del árbol.

<sup>76</sup> Acción de picar el tronco del árbol. Esta acción comprende desde poner la bolsa aparadora hasta trabajar (picar) el tronco del árbol; luego el chiclero se ata con la lazadera para empezar a picar más alto.

<sup>77</sup> Cada una de las líneas de corte que se le practican al árbol.

<sup>78</sup> Corte practicado en el sámago y que brilla al otro día debido a que refleja —como un espejo— los rayos del sol.

mucho cuidado al cortar, pues a veces el machete se *enconchaba*<sup>79</sup> y se corría el peligro de que, al dar el siguiente golpe, se resbalara y cortara la *lazadera*, lo que significaba caer al vacío y no vivir para contarlo. Cuando se terminaba de trabajar el tronco, se pasaba a las ramas para *florear*<sup>80</sup> el árbol y hacer que la madera *coleara*,<sup>81</sup> aunque esto pudiera provocar la muerte de la planta a pesar de estar *samaguda*.<sup>82</sup>

Si el árbol ya había sido trabajado y no parecía haber *encallado*<sup>83</sup> aún, se le podía hacer por la otra cara un *corte abotonado*<sup>84</sup> o un corte de *manito de lagarto*.<sup>85</sup> Así era la labor de *picar* del *chiclero*. La técnica no ha cambiado, pues se sigue utilizando la misma que se empleaba desde hace 40 o 50 años. Cuando el *chiclero* terminaba con un árbol se pasaba a otro, y así sucesivamente desde las cinco de la mañana hasta las cinco o seis de la tarde.

Cuando terminaba de *picar* empezaba a recoger y a vaciar el contenido de las bolsas *aparadoras* en otra más grande llamada *recogedora*, y de ésta pasaba la resina al *chivo*, que no es más grande pero sí más fácil de cargar.

A veces comía en su *picadero*,<sup>86</sup> al cual ya le había hecho su *doblado*,<sup>87</sup> *amordazaba* su *chivo*<sup>88</sup> y partía del *trabajadero* rumbo al *campamento*.

En cuanto llegaba, vaciaba el *chivo* en el *depósito* de su *hato* o en el *cocinero* e iba hacia la cocina. Ahí comía en las mesas de *majagua*<sup>89</sup> y se refrescaba en la *aguada*.

<sup>79</sup> Acción en la que se queda en el machete algún residuo de la concha del árbol.

<sup>80</sup> Acción de picar el árbol completamente, desde la base hasta las ramas más altas.

<sup>81</sup> Acción en la que escurre toda la resina del árbol. A la última que escurre se le llama *colita*.

<sup>82</sup> Árbol que tiene gran cantidad de sámago.

<sup>83</sup> Se refiere al árbol de cuyo tronco han ido desapareciendo las huellas de los cortes hechos en la corteza.

<sup>84</sup> Corte que se practica en el árbol por la parte donde no fueron cerradas o terminadas las brazadas hechas en su otra cara.

<sup>85</sup> Corte que se le hace al árbol por los costados cuando ya ha sido trabajado por delante y por detrás. Consiste en dos cortes a la izquierda y dos a la derecha de forma casi vertical para que la resina descienda más rápido.

<sup>86</sup> Vereda o el rumbo donde se está trabajando en la extracción de la resina.

<sup>87</sup> Tipo de señal de orientación que consiste en doblar las ramas de ciertos arbustos por donde transita el *chiclero* para indicar su rumbo y no perderse en el monte.

<sup>88</sup> Acción de tapar con barro y hojas húmedas la boca de la bolsa llamada *chivo*.

<sup>89</sup> Árbol que partido en bejucos tiene varios usos. Una variedad de él es la *majagua palencana* o *majagua blanca*, del cual se obtiene una madera dócil que se utiliza en el campamento *chiclero* para hacer estantes, bateas, mesas y bancas.

## EL COCIMIENTO DE LA RESINA

El chicle resulta de la deshidratación de la resina del chicozapote,<sup>90</sup> por lo que hay que cocinarla. Esta labor se realizaba generalmente los sábados y los domingos.

Su proceso de cocimiento es el siguiente: la *paila*<sup>91</sup> se llena hasta dos tercios de su capacidad y se pone a fuego lento en el *cocinadero*. Se vigila el *chicle* hasta que se dé el punto de cuajado (cuando se ve un color ahumado amarillento en la espuma). Se gira despacio el *chamol*,<sup>92</sup> introduciéndolo 20 o 25 cm en la espuma; se acelera el movimiento hasta que la resina esté cuajada, luego se mete el *chamol* hasta el fondo de la *paila* y se mueve parejo para que reviente el hervor; entonces se empieza a girar de manera más lenta pero constante. Conforme se cuece el *chicle* el fuego se debe ir bajando.

Una vez cocido el chicle, la *paila* se retira de la hornilla de barro y se coloca sobre tres estacas para que se enfríe, procurando que no roce el suelo. Más tarde, aún caliente, el *chicle* se vacía sobre una manta con jabón. Ahí el *chiclero* se encarga de hacer pelotas más o menos del tamaño de una *marqueta*.<sup>93</sup> Luego toma el *marquetero*,<sup>94</sup> que ya ha sido enjabonado, y enmarqueta el chicle aplastándolo con los puños y alisándolo con las manos jabonosas. Finalmente le imprime sus iniciales. El *contratista*<sup>95</sup> también pone las suyas. Así continúa hasta que *enmarqueta* todo su *chicle*.

Esta ardua labor, que se realizaba en el *cocinadero*, es la más delicada, pues el *chicle* debe quedar con el grado de humedad requerido por la Cooperativa.

Durante el cocimiento participaba toda la *chiclerada*. A veces era el mismo *capataz* quien daba el punto de cuajado. Cuando el *chiclero* no sabía cómo dárselo, sus compañeros le decían, en tono de burla, “toma tu *xate*”,<sup>96</sup>

<sup>90</sup> Árbol del que se extrae la resina para producir el chicle. La variedad que se explota en la región es *Manilkara zapota*. Existen diferentes tipos de árbol: uno es el *zapote huesudo*, que tiene poca resina y cáscara gruesa; el otro es el *zapote morado*, que tiene mucho *sámago* y, por lo tanto, es rendidor en cuanto a la producción de chicle.

<sup>91</sup> Cazo grande donde se cuece el chicle en el *cocinadero*.

<sup>92</sup> Vara de madera dura que se utiliza para mover el chicle cuando se está cociendo.

<sup>93</sup> Trozo de chicle ya cocido con un peso aproximado de 10 kilos.

<sup>94</sup> Rectángulo de madera donde se echa el chicle ya cocido.

<sup>95</sup> Persona que solicitaba permiso a la Federación de Cooperativas para explotar chicle en terrenos nacionales o ejidos. Firmaba un contrato con esta Federación, pero no era socio de ella.

<sup>96</sup> Yerba usada para evitar que la resina se derrame al cocerla.

que es una raíz usada en el cuajado. El cocimiento duraba varias horas, a veces había movimiento en el *cocinadero* toda la noche del sábado.

#### TRANSPORTE

Las mismas *arrias* que llevaban los víveres al *hato*, transportaban de regreso el *chicle* ya cocido. El *pesador*<sup>97</sup> se encargaba de pesar los *quintales*<sup>98</sup> producidos, aunque a veces lo hacía el *capataz*. Se cargaba a las bestias con el *chicle enfardelado*<sup>99</sup> y se partía el *patacho*.

En la *central*, el *chicle* era recibido por el *pignorador*,<sup>100</sup> quien después de *desenfardelarlo*<sup>101</sup> realizaba el *cale*<sup>102</sup> (ahora existen laboratorios para medir la humedad), lo pesaba, hacía el *romaneo*<sup>103</sup> y lo destinaba a la bodega, donde el *enfardelador*<sup>104</sup> lo *enfardelaba* en *quintales* (ahora en kilos) para su exportación.

#### COMIDA Y RIESGOS

La *chiclerada* se alimentaba muchas veces de carne del monte: como faisanes (*Crax rubra*), cojolites (*Penelope purpurascens*), pavos (*Meleagris ocellata*), venados (*Mazama americana*), jabalíes (*Tayassu tajacu*), jahuilla (*Tayassu pecari*) y *kitán* (*Pácarid warf*), tepescuintle, armadillo, etc. También comía productos enlatados de importación o guisos como el *fobló*,<sup>105</sup> de origen beliceño. La

<sup>97</sup> Persona encargada de pesar el chicle en el campamento.

<sup>98</sup> Unidad de peso utilizada por los chicleros y que equivale a 46 kilos.

<sup>99</sup> Se refiere al chicle hecho fardo.

<sup>100</sup> Persona responsable ante la Federación de Cooperativas de recibir, pesar, verificar la humedad y calar el chicle en la central. Destinaba el chicle para la bodega. Era asalariado, no socio, y recibía una bonificación por cada kilo de chicle.

<sup>101</sup> Deshacer el fardo del chicle.

<sup>102</sup> Acción de medir la humedad del chicle por medio de una incisión en el producto.

<sup>103</sup> Acción que comprende, al menos, dos más: pesar el chicle y levantar el informe; ambas actividades eran realizadas por el pignorador o el administrador.

<sup>104</sup> Persona encargada de hacer los fardos de chicle.

<sup>105</sup> Tipo de pan de sal hervido en caldo de res. "Es comida de gente de color", comentaron algunos.

cocinera hacía el pan: *caprichos*,<sup>106</sup> *queques*,<sup>107</sup> *fritas*,<sup>108</sup> *hojarascas*,<sup>109</sup> tortillas de harina, etcétera.

La montaña tiene sus peligros. Abundan los insectos, como la mosca chiclera,<sup>110</sup> el colmoyote,<sup>111</sup> el rodador,<sup>112</sup> el chaquiste<sup>113</sup> y otros más. También hay víboras, como la *cuatro narices*,<sup>114</sup> la *barba amarilla*, la de cascabel y la coralillo. Por fortuna los *chicleros* conocen muy bien la *contrayerba*<sup>115</sup> y el *viperol*.

Cumplida la temporada, el *chiclero* regresaba a la *central* y cobraba. A veces dilapidaba sus haberes en parrandas, lo que ocasionaba que tuviera que pedir el *anticipo* de la siguiente temporada, o bien, que se dedicara al corte de la caoba.

## CONCLUSIONES

La fuerza física de los *chicleros* no sólo ha quedado estampada en los caminos —hoy desaparecidos— que abrieron a golpes de hacha y machete, sino también en los pueblos —antes hatos— que fundaron, la fuerza mental continúa en su lengua, especializada como herencia lingüística que ha pasado a formar parte del léxico de muchos habitantes de esta región mexicana, de los distritos norteros de Belice y del Petén guatemalteco, de donde provenían varios de estos hombres.

La escasez de vías de comunicación y los peligros del monte dieron a estos hombres un tipo de vida que, para quien no puede internarse con ellos en la selva y conocer el entorno que los rodeaba durante la temporada de extracción y cocimiento de la resina, es difícil de entender. “Estas calles

<sup>106</sup> Pan de dulce en forma de concha.

<sup>107</sup> Pan de sal o de azúcar de origen beliceño. Es redondo, ancho y pequeño, adornado con minúsculos agujeros que se hacen con un tenedor.

<sup>108</sup> Tortilla de harina de trigo, dulce y gruesa, partida por la mitad y frita en aceite; también llamada *fried jack*.

<sup>109</sup> Tortilla grande y fina que se fríe y se baña con azúcar.

<sup>110</sup> Insecto que pica a los *chicleros* y causa infección en la piel.

<sup>111</sup> Díptero grande, de extremidades largas, que al picar deposita una larva o gusano blando, retorcido, corto y grueso.

<sup>112</sup> Especie de mosquito diminuto, llamado así porque al llenarse con la sangre que chupa, rueda y cae como la sanguijuela. Se le llama igual en Cuba.

<sup>113</sup> Insecto pequeño y negro que pica la piel y causa mucha comezón.

<sup>114</sup> Víbora de activa ponzoña mortal, también llamada *nauyaca*.

<sup>115</sup> Bejuco que machacado y hervido, o sólo masticado, es un excelente antiviperino que protege de la mordedura de la *nauyaca* o *cuatro narices*.

deberían ser de oro”, me comentó uno de los chicleros entrevistados refiriéndose a la gran cantidad de dinero que obtenían al final de la temporada. Sin embargo, muchos lo dilapidaron en borracheras y luciendo su soltería con las mujeres que los esperaban ansiosas en las centrales. De esas andanzas sólo queda el recuerdo, de las otras en medio del monte, permanecen varios asentamientos que hoy son pequeñas poblaciones que se sostienen de la milpa y del comercio. De su lengua, aún se usan varias palabras que han traspasado las fronteras sociales de este grupo y se han impregnado en el léxico disponible de varios sectores de la sociedad actual.

De su visión de la selva y de su trabajo cotidiano, he logrado rescatar estos versos que narran la hermandad que estos gambusinos de la selva entablaron con su entorno.

Cuando salimos de Tuxpan  
para esta tierra afamada,  
qué gritería tan brusca  
formaba la chiclerada.

Versos que sintetizan el sentimiento de varios hombres distantes de su tierra natal, viviendo en medio de una selva que tal vez les entregó anticipadamente sus riquezas y que todavía hoy muestra las huellas de la extracción. Selva que, cubriéndolos con la espesa red de entramados, borró del mapa los caminos y los hatos, los que hoy sólo existen en medio de la espesura de otros andamios más amables y lúcidos: los de la memoria.

#### BIBLIOGRAFÍA

**Aguirre, Amado et al.**

1925 *Informe que rinde al C. Presidente de la República el Jefe de la Comisión nombrada por el mismo para hacer el estudio del Territorio Federal de Quintana Roo, México*, Imprenta de la Dirección de Estudios Geográficos y Climatológicos.

**Archivo General del Estado de Quintana Roo**

1940 *Memoria del Primer Congreso de Cooperativas del Territorio de Quintana Roo*, Chetumal, s/e.

**Bautista, Francisco**

1998 “De Payo Obispo a Chetumal, 1930-1955”, en Martín Ramos (coord.), *Payo Obispo 1898-1998, Chetumal*, México, Universidad de Quintana Roo/H. Municipio Othón P. Blanco, pp. 11-66.

**Beteta, Ramón**

1937 *Tierra del chicle*, México, Departamento Autónomo de Periodismo y Publicidad.

**Bustillos, Antonio**

1974 *El saché de los mayas*, México, Costa-Amic.

**Careaga, Lorena (comp.)**

1998 *Quintana Roo. Textos de su historia*, México, Editora Norte-Sur.

**César Dachary, Alfredo**

1983 *Estudios socioeconómicos de Quintana Roo. Sector agropecuario y forestal (1902-1980)*, México, Centro de Investigaciones de Quintana Roo.

1984 *Estudios socioeconómicos de Quintana Roo. El territorio y la población (1902-1983)*, México, Centro de Investigaciones de Quintana Roo.

**Chenaut, Victoria**

1989 *Migrantes y aventureros de la frontera sur*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS).

**Escobar, Armando**

1986 *Geografía general del estado de Quintana Roo*, México, Fondo de Fomento Editorial del Gobierno del Estado de Quintana Roo.

**Herrera, Horacio**

1946 *Monografía del río Hondo*, México, Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística.

**Irigoyen, Ulises**

1934 *Caminos*, México, Imprenta Mundial.

**Lara, Luis Fernando**

2006 *Curso de lexicología*, México, El Colegio de México.

**Lara, Luis Fernando e Isabel García**

1979 *Investigaciones lingüísticas en lexicografía*, México, El Colegio de México.

**Menéndez, Gabriel**

1936 *Álbum monográfico de Quintana Roo*, México, s/e.

**Ortega, Allan**

2012 *Una frontera en movimiento. Migración, fecundidad e identidad en el sur de Quintana Roo y norte de Honduras Británica (Belice), 1900-1935*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia/El Colegio de México.

**Pacheco, Santiago**

1934 *Estudio etnográfico de los mayas del ex territorio de Quintana Roo*, Mérida, Yucatán, s/e.

**Pérez, Raúl**

2000 "Léxico de los chicleros en Chetumal", *Nueva Revista de Filología Hispánica*, vol. 50, pp. 15-41.

**Ponce, Martha**

1999 *La montaña chiclera. Campeche: vida cotidiana y trabajo (1900-1950)*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS).

**Poot, Juventino**

1982 *El chicle y los mayas de Quintana Roo*, México, Instituto Nacional Indigenista.

**Ramos Díaz, Martín**

1998 "Estampas de frontera. Entretenimiento y fiestas cívicas en Payo Obispo", en Martín Ramos (coord.), *Payo Obispo 1898-1998*, Chetumal, México, Universidad de Quintana Roo/H. Municipio Othón P. Blanco, pp. 123-155.

**Ramos Téscum, Salvador**

1994 "La actividad chiclera en Quintana Roo", *Caribe*, núm. 3, octubre-diciembre, pp. 69-75.

**Secretaría de Obras Públicas**

1964 *Los caminos de México*, México, s/e.

**Toscano, Salvador**

1920 "El señor Ing. Salvador Toscano y su visita a Quintana Roo", *Semanario Mercurio*, t. III, núm. 68, 13 de marzo, pp. 1-8 y 10.

**Villa Rojas, Alfonso**

1977 "Los mayas en el actual territorio de Quintana Roo", *Enciclopedia Yucatanense*, t. VI, México, Edición Oficial del Gobierno de Yucatán, pp. 31-62.