

Retour à la page d'accueil des articles : <http://segura.epig.free.fr/artesp.htm>

Retour à la page d'accueil du site : <http://segura.epig.free.fr/index.htm>

Dominique Chatté y Nathalie Pernet fueron eslabones esenciales de la financiación del trapiche de las comunidades de la región de Nimla'ha'kok ya que coordinaron las conferencias de André Segura en los colegios e institutos de su región (la de Dole y Besançon) a raíz de las cuales se consiguieron los fondos necesarios para construir el trapiche y comprar todo el equipo para que funcionara.*

**Conferencias que tuvieron lugar en 2007 y precedentemente en 2001 y 2003 (<http://segura.epig.free.fr/plaques.pdf>)*

Toulon, a 12 de mayo de 2010



Nathalie Pernet navegando sobre el río Usumacinta (México) agosto de 2006

Este relato lo dedico a mi querida amiga, Nathalie Pernet, profesora de Español en el Instituto Nodier de Dole, fallecida prematuramente el pasado mes de marzo de 2010. Además de amiga, fue también una valiosa compañera de trabajo que supo ver de inmediato los retos de la acción de EPIG en país kekchi y que me siguió, que nos siguió en aquella maravillosa aventura de la solidaridad.

Hasta siempre Nathalie

Hélène

§§§§§§§

El trapiche o el color de la panela

Hélène Luke



Victor Humberto en el cañaveral “Motor”?

- Es un apodo. Se llama Pedro.
Se ríen.
- ¿y por qué le pusieron “Motor”?

- Y ustedes ¿Cómo se llaman?
- ¿Qué? ¿Los nombres? ¿Quiere saber los nombres?
- Pues sí, la verdad es que yo tengo intención de escribir algo sobre lo que estamos viendo hoy con el trabajo de la caña.
- Pues yo soy Víctor Humberto, y éste es Ismael.
- Bueno, eso lo sabía. ¿Y los demás? ¿y él?
- ¡Él es “Motor”!
- ¡”Motor”! ¿Cómo puede llamarse

Carcajada general entre los siete patojos que le van dando la vuelta a la espesa masa que va cociendo en el gran perol hirviente y humeante que va expandiendo alrededor vapores de caramelo y miel.

- Bueno, no vamos a explorar lo del “Motor”.

Son Víctor Humberto, Ismael, Roberto, Marcos, Antonio, Fidel y Pedro y van trabajando como demonios desde la mañanita para permitirnos apreciar el procesamiento de la caña de azúcar. Entre risas y gritos de alegría voy descubriendo nombres y apodos: “Señal”, “Maradiaga”, “Bets”, “Candado”, “Bimbo”, “el Padre” y pues “Motor”. Sus miradas son francas, directas, sus



risas contagiosas y su eficacia increíble. Son **Ismael y Fidel van filtrando el jugo que cuece en el perol** jóvenes de Peña Blanca.

Nosotros, André Segura, presidente de EPIG, y yo, Hélène Luke, vicepresidenta, estamos con ellos desde las ocho de la mañana. Al bajar de la comunidad de Peña Blanca (región de Nimla’ha’kok) cogimos con José (también natural del lugar) el carro (pick up) que los jóvenes alquilaron para ese día, martes 13 de abril a fines de permitirnos apreciar el cómo funciona el trapiche que EPIG decidió financiar en 2008. El día anterior, Ismael presentó las características de la realización del proyecto señalando la dificultad principal que estriba en la falta de vehículo para transportar la caña recién cortada por ellos para procesarla y fabricar las panelas, que son como panes con forma de paralelepípedos de masa azucarada procedente del jugo cocido de la caña de azúcar.



Cargando un tronco desde el fondo de la quebrada

Desde lo alto del pick up contemplamos el paisaje verde circundante cuando de pronto se impone en éste un cañaveral donde finos y musculosos brazos armados de machetes van tallando las cañas de azúcar. Se oyen los machetazos. Al pararse el vehículo, André se sube al cañaveral para ver el trabajo de cerca y sacar fotos, pero tiene que retroceder amenazado por enjambres de peligrosas abejas. Los patojos siguen cortando, los machetazos son fuertes y hienden el aire. Uno de ellos, Ismael, se va bajando y se reúne con nosotros en el camión, pues, mientras sigue la zafra, él nos

va a llevar a visitar la segunda secadora de cardamomo de Peña Blanca que ubicaron unos cuantos metros más abajo. Allá, en el local de la secadora que construyeron sobre un terreno adquirido gracias a los beneficios de la primera secadora, y que van a sembrar con cardamomo y caña, el joven, primogénito de nuestro querido amigo José María, nos explica cómo se procesan las cerezas de cardamomo, cómo hay que quedar pendiente de la máquina mientras se va secando el producto, alzando cuando es necesario la temperatura del horno que se alimenta con leña.

Pero no nos demoramos mucho en eso pues ya sabemos cómo se consigue el sabroso pergamino y regresamos al lugar de la zafra. Ya bajaron los patojos las cañas de azúcar y constituyeron los pesados fajos: cada uno pesa 100 kilos y cada uno de los siete jóvenes va a cargar en los hombros un fajo y depositarlo en el camión. ¿Cómo pueden tener tanta fuerza? André intentó



Víctor Humberto va alimentando el fuego

sublevar, tan siquiera mover, un fajo echado en el mismo suelo y ¡no lo consiguió! Ellos

no son muy altos, son delgados, con musculatura fina. Nos impresiona un montón su vigor. Sólo uno de ellos, Ismael, lleva un cinturón para protegerse el cuerpo, los riñones.

Se van a destrozar, pienso, angustiada.

Ya cargado el camión, nos subimos también y alcanzamos el trapiche, en borde de carretera donde, sin perder tiempo el trabajo de descarga empieza. Duele verlos llevar a hombros tal carga, y qué alivio cuando la depositan en el interior del trapiche junto a la máquina que va a moler cada junco de caña merced al potente motor que empieza a vibrar. Inmediatamente, Pedro o Antonio han dispuesto en el lugar adecuado un como

vertedero donde jugo comienzan a pisan las cañas. precioso néctar en contenido van el perol filtrándolo aire libre, fuera del es como una



enormes cantidades de correr conforme se Cae a chorros el una palangana cuyo trasladando a turno en a la vez. Este se sitúa al trapiche, justo delante, enorme y pesada fuente

de metal que descansa en un **Víctor Humberto catando la masa** hueco que se hizo en la tierra y que también alberga un horno por debajo. Observamos que están perdiendo tiempo en la operación y que se ahorrarían el tiempo y el trabajo del transvase de ser algo más largo el vertedero para alcanzar directamente el perol. Dicho perol, uno lo limpió rasgando unos restos de azúcar pegados a sus paredes y barriéndolo con palmeras recién cortadas en los bajos próximos. Ahora se trata de alimentar al horno situado bajo el gran perol. Víctor Humberto empieza a echar trozos de leña pero pronto escasean y dos o tres de ellos corren hacia la quebrada del otro lado de la carretera; los seguimos para ver lo que van a hacer, quedándonos parados, por supuesto, en lo alto de la quebrada. Pero ellos ya están en el fondo, oímos sus gritos, sus risas, esa franca



algarabía que no deja de acompañar las tareas más penosas. De pronto surgen cabezas morenas y vemos cómo van subiendo hacia nosotros cargando a hombros troncos enteros,

¡árboles enteros! que han tallado a machetazos y que arriba del todo junto al perol, van a trocear a hachazos en palos que servirán para seguir alimentando el fuego en el horno.



Ya se va vertiendo la mezcla azucarada en el cajón de madera

Otros vigilan la cocción, ya no sé quiénes, pues van alternando en las tareas naturalmente como si no fuera necesario allí tener a un jefe o a un capataz para indicar a unos y a otros qué hacer ni en qué momento. Todos lo saben y lo hacen como si fuera la cosa más evidente del mundo. Se encadena el trabajo armoniosamente. Todos son jefes, todos saben hacerlo todo, y cuándo, y cómo.



Quedamos pasmados por su energía, su organización, la fuerza vital que mana de esa combinación de brazos y cabezas. Le pregunto a Víctor cómo consiguieron dominar tan bien tal tarea y él me explica que durante una semana vino un señor a capacitarlos. ¡Una semana! y parece que se lo saben todo integralmente. Son profesionales ¡qué va! artistas de la panela.



El arte de llenar los moldes

Para nosotros se va a interrumpir la función que, como espectadores de algún extraordinario espectáculo vamos contemplando desde dos hamacas que cuelgan en la parte trasera y que resultarán ser las fundas de la maquinaria. Se va a interrumpir porque, como lo han previsto todo y nosotros- han comprado de amigos” de Nimla’ha’kok, vecina casa nos han calentado. sabrosos trozos de pollo, tortillas de maíz negro. ¡Qué



cuidan de sus huéspedes – camino en el comedor “Los platos preparados que en la Allá vamos para almorzar frijoles, huevos, arroz y rico todo!

Cuando regresamos al trapiche sigue la olorosa cocción que va cobrando color de caramelo dorado. Al lado del perol, Antonio, Marcos o tal vez sea Fidel han dispuesto un cajón rectangular de madera que han limpiado cuidadosamente otra vez con una escobita de palmas recién cortadas. Otros dos van

añadiendo jugo de caña al contenido del perol hasta que se finaliza la cocción mezclando, aligerando la masa y filtrándola una y otra vez para librarla de cualquier residuo. Hace un calor tremendo junto al perol.



Víctor Humberto va probando el producto con un palito de madera que hunde en un cacharro de agua fría para determinar cuándo habrá que verter la masa azucarada en el cajón y de ahí en los moldes de madera de seis huecos cada uno que han ido preparando

Las panelas ya desmoldadas están enfriando rociándolos con agua.

Por fin, “Motor” y “El Padre” van vertiendo la masa en el cajón e inmediatamente de van llenando los moldes. Este trabajo le toca a Víctor Humberto, “Señal” y lo hace con una suerte de pala de forma cuadrada y con destreza como si llenara moldes de pasteles luchando a la vez contra golosas abejas. Sacan cincuenta y cuatro panelas moldeadas así que se van a transportar dentro del trapiche donde se van a dejar enfriar antes de desmoldarlas y de echarles cal para que se solidifiquen. También se ha rescatado alguna miel líquida bien sabrosa.



Se acabó el procesamiento de las cañas. Se echan por turno los jóvenes a las hamacas o beben un traguito de refresco mientras unos van limpiando el local, barriendo los desechos de los fajos y lavando la maquinaria. Cada cosa quedará en su sitio, las hamacas se volverán fundas que taparán máquina y motor para protegerlos.

¡Fantástico! ¡Quedamos pasmados! Fue extraordinario ver cómo desde la zafra se llegó a obtener las panelas. El trabajo fue continuo desde la mañana, intenso, preciso, cuidadoso, puntuado por las palabras intercambiadas vivamente y las risas alegres de esos fuertes y valientes jóvenes. Estamos maravillados por lo que hemos visto. Ahora sí que sabemos que debemos apoyarlos con la compra de un carro. Nos han explicado que de poder trasladar más caña la hubieran procesado en el mismo perol y

hubieran podido, por cierto con un poco más tiempo, duplicar o más aún la producción. Es obvio: necesitan un carro para traer más caña. Con lo que hemos observado también vemos que necesitan un moto sierra para cortar los palos y trocear la madera, y más cinturones para protegerse. Esa es una realidad que se impone por sí sola.



Fue muy emocionante ver tanto ardor, tanto empeño en el trabajo. Presiento que un porvenir mucho mejor que el presente les pertenece ya con tal que los apoyemos un poco. Es urgente. Nos sentimos orgullosos de ellos y agradecidos por ese extraordinario día que nos hicieron vivir. También se nos ocurre que si procesan más caña sacarán muchas más panelas; la actividad, tan penosa y exigente, entonces sí se volverá rentable, y así a lo mejor los



jóvenes de Kuxpemech, involucrados inicialmente en el proyecto y quienes renunciaron, desanimados, frente a la dureza de la tarea, vendrán a unirse a ellos reforzando el actual equipo, lo que permitiría trabajar aún más, relevando equipos. Tal vez sea esto un sueño, pero qué sueño tan bonito.

Eso lo escribo en los aires en el vuelo que me regresa a Europa y en las nubes es permitido soñar de esta manera. Sobre todo a sabiendas de que a nosotros en EPIG, nos será posible concretar este sueño si así lo decidimos. ¡Ojalá!

Vuelta al informe sobre la misión: <http://segura.epig.free.fr/rapmis10.pdf> ;

A la página “asamblea general”: <http://segura.epig.free.fr/10agepig.htm> ;

Al informe a los colegios y liceos : <http://segura.epig.free.fr/rapet10.htm>