



Elaboración del carbón vegetal en sistema de pozo, en la Hacienda General Treviño, municipio de Cadereyta Jiménez, Nuevo León.

EL OFICIO DE CARBONERO

1.2

ELABORACION DEL CARBON VEGETAL EN CHABETE

La letra de una canción popular dice, para saber quien es quien hay que escuchar lo que dicen los corridos, y algo tienen de cierto, pues para conocer quien es quien tienes que escuchar las versiones de los demás.

Y yo tuve que escuchar diversas y muy variadas opiniones sobre la elaboración del carbón vegetal en *chabete*.

Cada persona que daba su versión, le imprimía su sello personal, y con un poco de psicología, te dabas cuenta, si el productor elaboraba el producto por negocio o por necesidad. La mayoría de las personas lo elaboran para ganarse el sustento de su familia, pero también los hay que lo hacen no solo por negocio.

Este es el caso de una extraordinaria persona, que cuando le expliqué el motivo de la visita, y

Jesús Leal Sepúlveda, elaborando carbón vegetal en chabete, hacienda El Mezcal, Cadereyta.



Vigilando el chabete con 5 días de prendido. Hacienda el Mezcal.

los objetivos de plasmar su versión de cómo elabora su producto, para que no se pierda con el tiempo, como ya se han perdido muchas cosas que nuestros antepasados realizaban para poder subsistir, por que las nuevas generaciones, no muy lejanas, ya no van a poder tener este producto por razones ecológicas. Don Jesús Leal Sepúlveda, es el nombre de esta gran persona, que narra sus vivencias, de como aprendió de su padre el oficio que todavía a sus 75 años lo apasiona. En su expresión se nota la emoción y el afán de hacerlo mejor cada día.

Es por eso, que digo, que es una extraordinaria persona, pues quien habla así de un oficio, que es tan rudo, que lo ha realizando durante toda su vida, y que lo seguirá elaborando el resto de sus días. No encuentro otro adjetivo para ese gran hombre.

En la Hacienda EL Mezcal, municipio de Cadereyta Jiménez. N. L. es el lugar donde tiene su domicilio Don Jesús, y además en este momento tiene un *chabete* puesto. Hace tres días que lo incendió. Y a las orillas del mismo me narra el proceso, paso por paso, de la elaboración del carbón vegetal, pero da el carbón de la mejor

calidad, pues según Don Jesús son varios los detalles y los pasos que se deban de seguir cuidadosamente para que un carbón salga de buena calidad, dejando a un lado el comercialismo, pues aunque tenga necesidad de ganar dinero, el dice: para mí es mas fuerte la necesidad de que mis productos salgan como me enseñaron mis padres a hacerlo, y como a mí me nace que sigan conservándose de muy buena calidad.

- Los pasos a seguir son los siguientes:

Empecemos primeramente cortando la leña, y el acarreo al lugar que tienes destinado y limpio para levantar el *chabete*, cuando tienes la cantidad de leña que piensas poner, se va acomodando en círculo dándole forma de un cono invertido cuando acomodas toda la leña en la forma ya dicha pasamos a lo segundo, se corta zacate u hojas de caña y se tapa la leña de la mejor manera pues enseguida se le cubrirá con tierra perfectamente, solo dejando sin tapar la parte de arriba, pues por esa parte se le pondrá fuego.

Se debe tener mucha precaución en el tapado pues de esto dependerá de la buena marcha del proceso de la elaboración que durará ocho o nueve días dependiendo del buen desarrollo que siga el mismo.

Terminando el proceso el tapado con tierra, se pone una escalera para subirse a la parte de arriba, donde con una pala se le arrojará lumbre que aparte se tenía preparada, cuando ya te das cuenta que el fuego se ha propagado en forma adecuada, se empieza a tapar la parte descubierta con pedazos de leña que ya tenías preparados, a esos pedazos se les llama taquetes, el proceso es el mismo leña, paja y tierra.

Después de finalizado y encendido el *Chabete* tu labor solo consistirá en la vigilancia, cuidando que no salga mucho humo, pues entre menos salga más días tardará en quemarse y eso le dará una buena consistencia al carbón, si lo dejas que salga mucho humo, más rápido saldrá el producto, pero no con la calidad que debe llevar, pues cuando la persona lo prende la braza no durará por no tener la consistencia adecuada.

La importancia que tiene de que cuando lo tape lo haga de la mejor manera, eso lo ayudará en la tarea de vigilancia, pues no tendrá el trabajo de que a cada instante le estén poniendo paladas de tierra.

De todas maneras después de tapado se le hacen unos agujeros por los lados para que faciliten su encendido.

Cuando ya pasaron cinco días de que está prendido ya podemos apurarlo un poco ¿Y como se apura Don Jesús?- Pues se le hacen agujeros para que le penetre más el aire y se apure más, pero sin descuidar que sea demasiado pues echaría a perder todo lo realizado.

Ya terminado el proceso de quemado, después de los 8 o 9 días o más dependiendo de la cantidad, se ralla, el rallado no es otra cosa, que quitar la tierra por los lados para que penetre el aire y se enfríe más rápido, se realiza con un palo largo y con punta. Para después poner el carbón en costales o arpilleras.

La mayoría de las personas que se dedican a la elaboración de este producto, al destaparlo y que todavía no se termina bien de apagarse lo apagan con agua, para su rápido envasado, pero ese procedimiento le resta calidad al producto, pues lo correcto sería apagarlo con tierra para que se conserve la calidad

Estos detalles no cambian la apariencia del carbón y el cliente no se da cuenta, pero los que elaboran el producto, si saben que eso le resta calidad.

Cuando se cumple con el procedimiento se obtiene un carbón de óptima calidad.

Si a eso le agregamos que la leña sea de los árboles especiales que tenemos en la región se complementa la buena elaboración de un producto de calidad.

¿Cuáles son esos árboles? El ébano, huizache, mezquite, brasil, chapote, chaparro prieto, encino, etc.

Gracias Don Jesús por esa charla tan amena y tan llena de optimismo, ojalá que Dios lo conserve como hasta ahora con esa forma de ver la vida. Al terminar de escuchar salgo con 20 años menos.