

EL CACAO EN EL ECUADOR



APORTANDO CACAO AL MUNDO

- El Ecuador posee diversas zonas geográficas, tierras propicias para la agricultura y ganadería, buena calidad de agua, clima estable, lo que permitió al hombre apropiarse de los recursos naturales.
- Uno de esos productos que aprovecho inicialmente recolectándolo y luego en plantaciones, fue el cacao.



ETAPAS CULTURALES



- La ocupación humana en todo el territorio ecuatoriano tiene una antigüedad que supera los 6000 años y continúa hasta la actualidad.
- Las etapas culturales de nuestro país fueron divididas por períodos, culturas y fechas.

PERÍODO	CRONOLOGÍA
REPÚBLICA	1830 - HOY
COLONIAL	1600 - 1830
ENCUENTRO ESPAÑOL	1526
CONQUISTA INCA	1470 - 1533
PRE HISPÁNICO	6600 a. C. - 1700 d. C.

NUESTRO CACAO MILENARIO



- DESDE HACE MÁS DE 4000 AÑOS EXISTEN EVIDENCIAS DEL FRUTO *THEOBROMA CACAO*, PRODUCTO ALIMENTICIO QUE ECUADOR DA AL MUNDO.
- SU ORIGEN Y CONSUMO MÁS ANTIGUO SE ENCUENTRA TANTO EN LA REGIÓN AMAZÓNICA COMO EN LA CUENCA DEL RÍO GUAYAS, EN LA REGIÓN LITORAL.
- SE CARACTERIZA POR SU CALIDAD Y SE DESTACA SEGÚN EL ÁREA GEOGRÁFICA, POR SU AROMA.

PRODUCTOS AGRÍCOLAS PREHISPÁNICOS



- La actividad económica más antigua fue la recolección de productos comestibles, tanto terrestres como acuáticos.
- El hombre se vuelve sedentario cuando domestica plantas y animales que sirven para el sustento de la familia y del grupo.

PRODUCTOS DOMESTICADOS

PRODUCTO	NOMBRE CIENTÍFICO	LITORAL	AMAZONIA
Maíz	<i>Zea mays</i>	X	X
Yuca	<i>Manihot utilisima</i>	X	X
Camote	<i>Batata edulis</i>	X	X
Fréjol	<i>Phaseolus sp.</i>	X	X
Zapallo	<i>Cucurbita sp.</i>	X	X
Ají	<i>Capsicum sp.</i>	X	X
Papa China	<i>Dioscorea trifida</i>	X	X
<u>Cacao</u>	<i>Theobroma sp.</i>	X	X
Aguacate	<i>Persea sp.</i>	X	X
Tomate	<i>Lycopersicum sp.</i>	X	
Maní	<i>Arachis hypogaea</i>	X	
Piña	<i>Ananas sativus</i>	X	
Guanábana	<i>Annona muricata</i>	X	
Tabaco	<i>Nicotiana tabacum</i>	X	
Algodón	<i>Gossypium barbadense</i>	X	

EL CACAO



- En el Ecuador la evidencia del cacao esta desde el llamado período Formativo medio (2000 a. C.).
- La denominación para este producto fue cacao.
- Recién en 1753, el sueco Carlos Linneo le da el nombre científico de *Theobroma cacao*.



EVIDENCIAS ARQUEOLÓGICAS



EN LA REGIÓN AMAZÓNICA



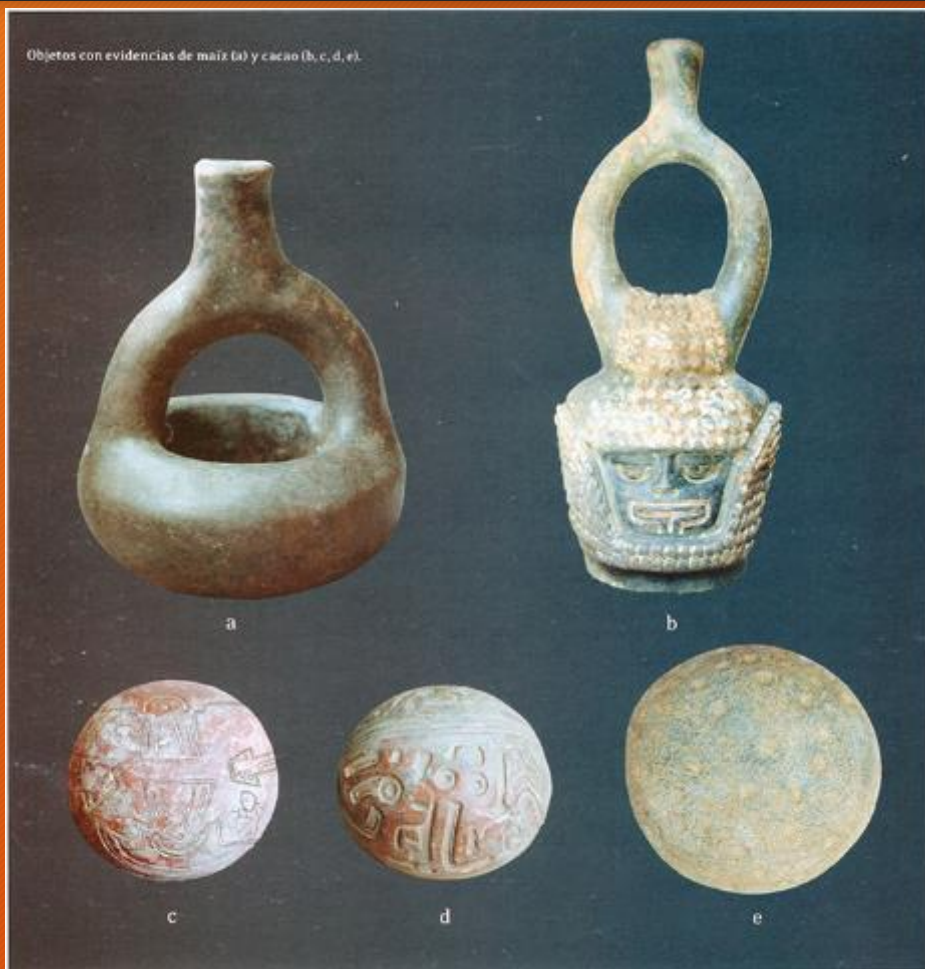
- Una evidencia de uso de cacao, está en la región amazónica ecuatoriana, provincia Zamora Chinchipe, cantón Palanda, lugar Santa Ana, sitio arqueológico “La Florida”.



EL SITIO PALANDA



LAS EVIDENCIAS DEL CACAO

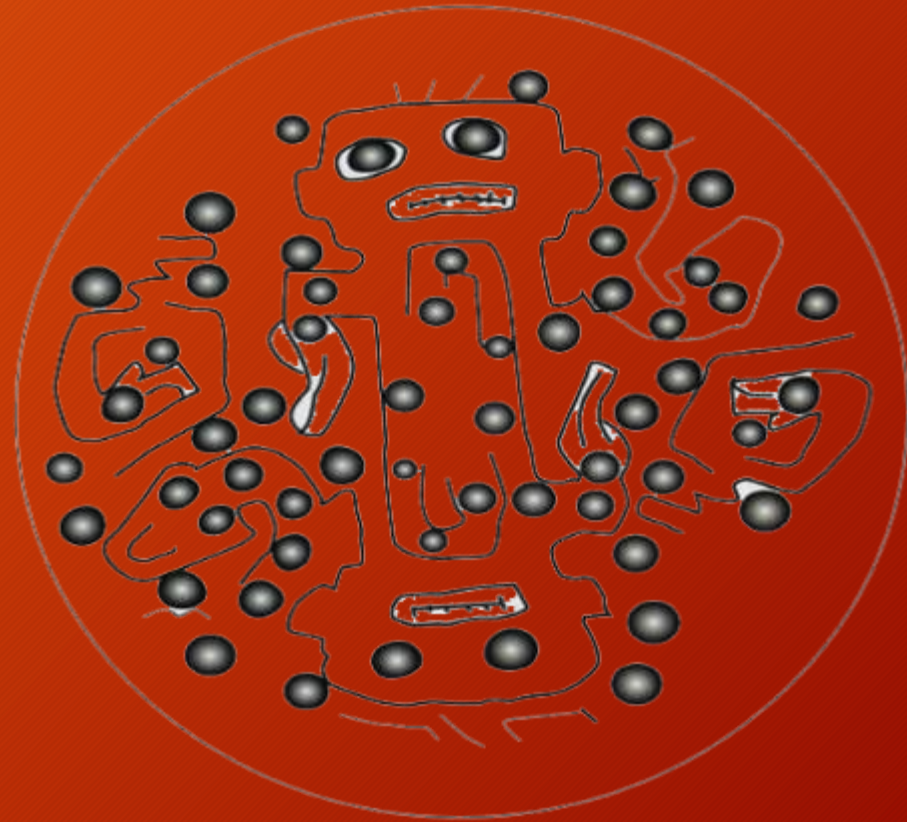


- La evidencia de cacao se recuperó en cuatro objetos, una botella con caras antropomorfas y tres cuencos de piedra muy elaborados. El análisis del contenido en los objetos que se recuperó, fue analizado y comparado, con muestras de cacao de Tropiclab Inc. de USA.

ESCUDILLA



1-17E101-13-6013



CUENCO



TAZÓN



BOTELLA CON CARAS HUMANAS



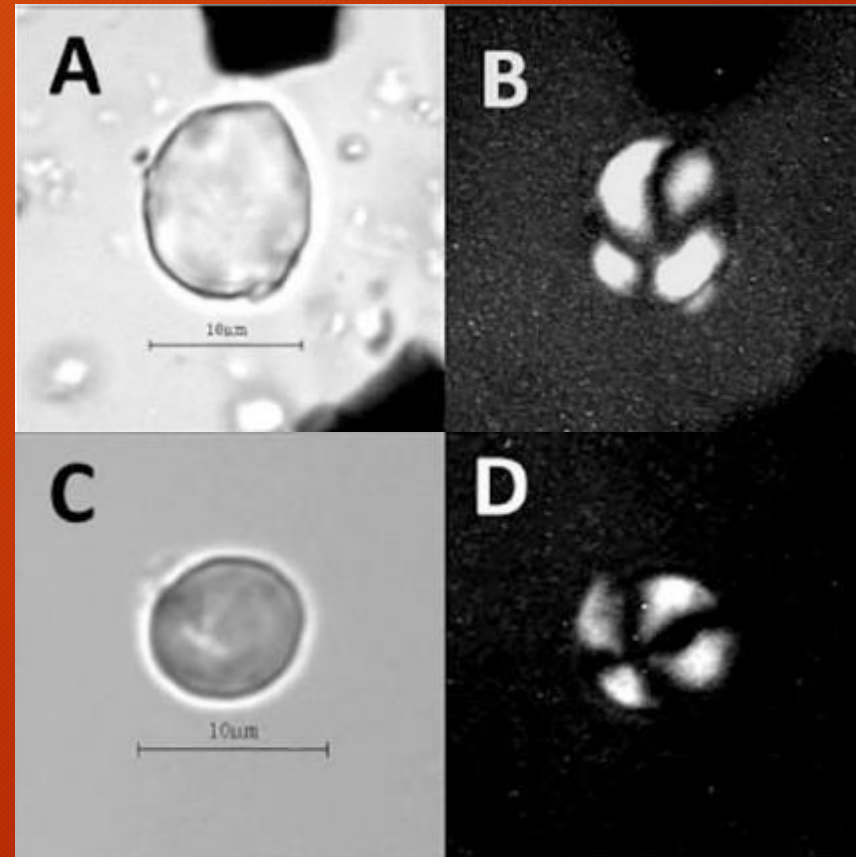
- El vertedero tiene forma de asa de estribo, el cuerpo tiene dos caras humanas opuestas y diferentes, a los costados presenta valvas de concha Spondylus. La parte inferior de la botella es anular.
- Fue empleado para almacenar líquido en usos ceremoniales y se destaca por la ornamentación.



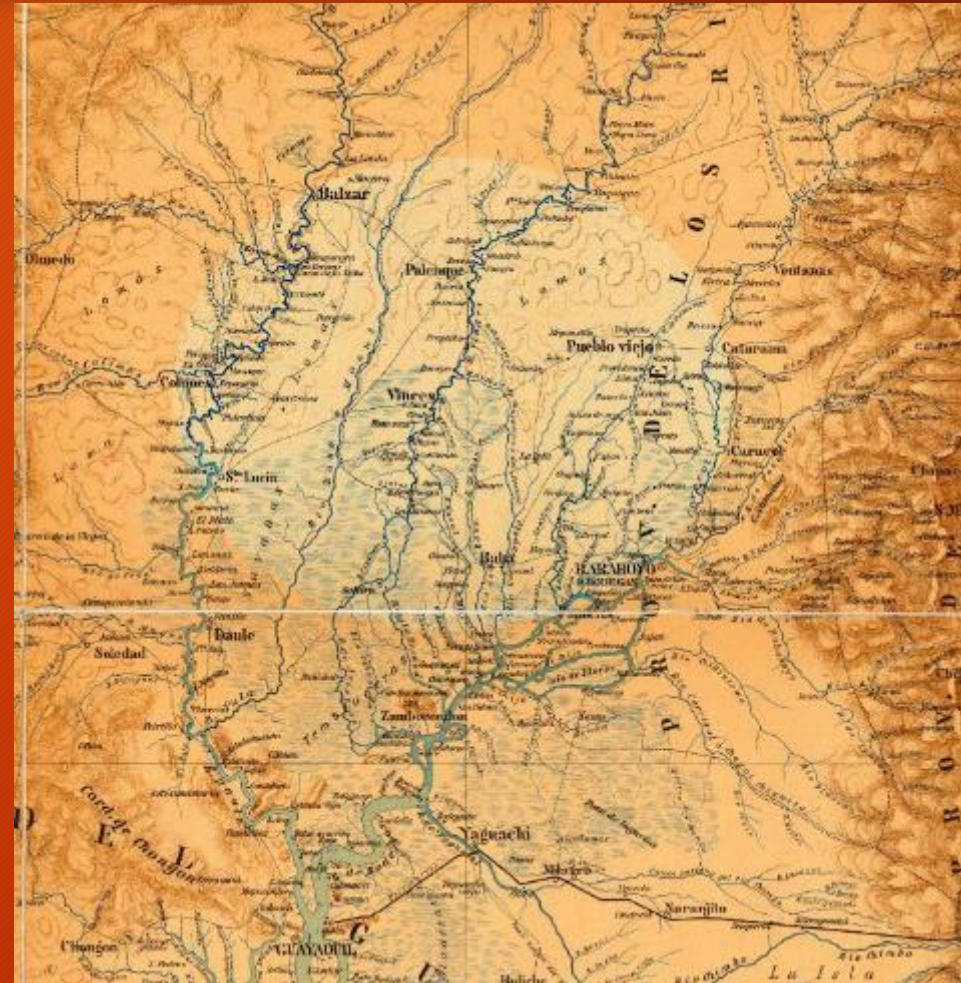
LA MUESTRA DE PALANDA



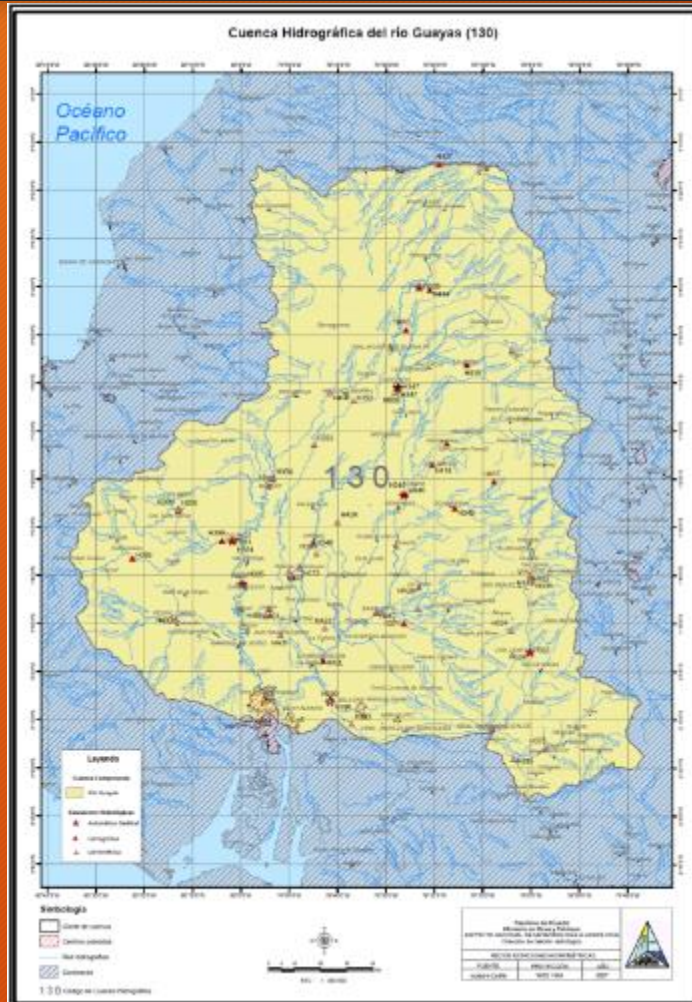
- Los gráficos A y B corresponden a gránulos de almidón de cacao para el sitio Palanda.
- Las imágenes C y D, registradas en laboratorio, sirvieron para comparar e identificar al *Theobroma cacao* de la región amazónica.



EL CACAO EN LA CUENCA DEL RÍO GUAYAS



EL CACAO DE LA CUENCA DEL RÍO GUAYAS



- “La cuenca del río Guayas tiene un área aproximada de 34.500 km². El área de la cuenca ocupa el 12,57% del territorio nacional, la población que vive en esta rica región es el 39,37% del total de la población nacional.” (SENAGUA-DED, 2009).
- De esta cuenca se exporta cacao desde épocas aborígenes, y a la llegada de los íberos, por más de 400 años.

EL CACAO EN EL LITORAL



Los expertos ceramistas de la cultura Chorrera (1500 a. C.), plasmaron en barro al hombre los cuales fueron representados con tatuajes, vestidos y ornamentos, representaron a la fauna tanto de tierra como aves, moluscos y crustáceos, pero también representaron los productos agrícolas domesticados.

Botella silbato fitomorfa, representa mazorcas de cacao.

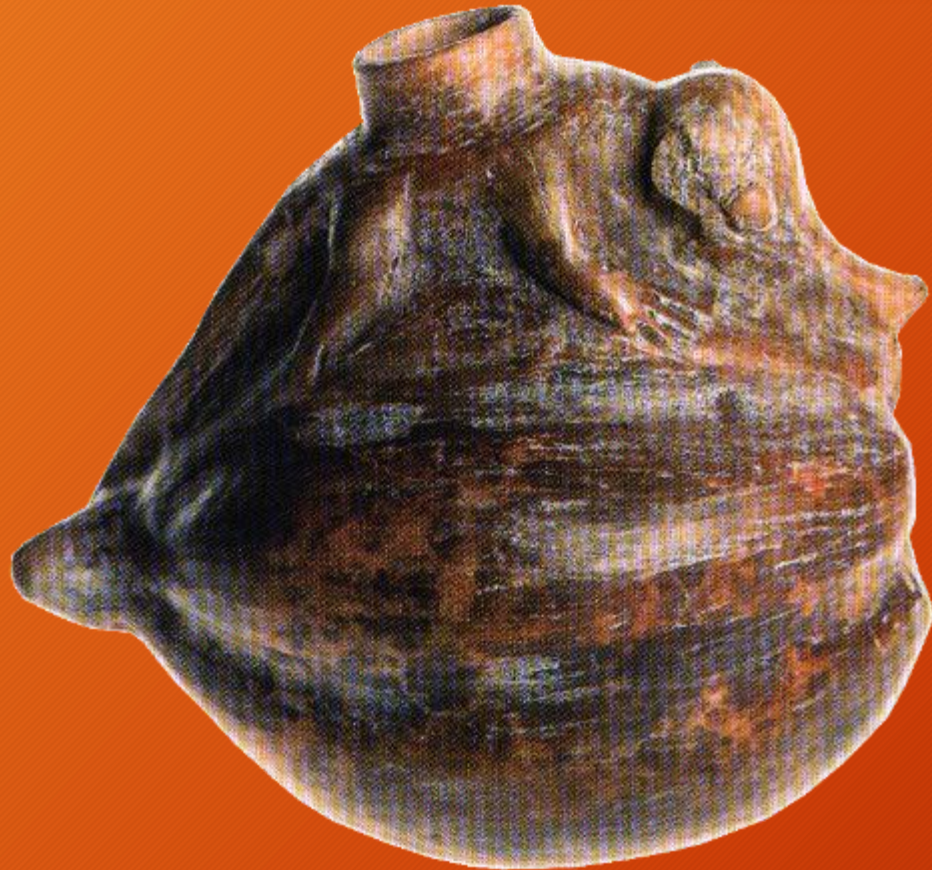
EL CACAO EN EL LITORAL



La botella silbato, doble comunicante y con asa de vertedero alto, erosionada con restos de pintura roja, pertenece a esta cultura; representa dos mazorcas de cacao que corresponden al mencionado como *cacao de Guayaquil*, nombrado por Juan Tafalla en 1799-1808, y que hoy llamamos Nacional, el cual se encuentra en la cuenca media y alta del río Guayas, río antes llamado de Guayaquil.

Botella silbato fitomorfa, representa mazorcas de cacao.

OTRAS EVIDENCIAS ARQUEOLÓGICAS



- Otro recipiente, esta asociado a la transición cultural Chorrera-Bahía (500 a. C.), corresponde a un recipiente fitozoomorfo, representa a una cusumbo (Nasua) sobre un recipiente que es una mazorca de cacao.

PIPA DE CERÁMICA



- Estas pipas en su mayoría corresponden a la cultura Jama Coaque II.
- el tabaco (*Nicotiana tabacum*), también fue usado desde la época antes de la llegada de los españoles, las pruebas son el uso de pipas de cerámica de diferentes diseños (humanas, manos) encontradas y asociadas cronológicamente al período de Integración (500 d. C.).

PIPA DE CERÁMICA



- Esta pipa llamativa, representa una mazorca de cacao del tipo *Theobroma bicolor*, mencionado también como Bacao o Pataste.

EL CACAO EN LA ÉPOCA COLONIAL



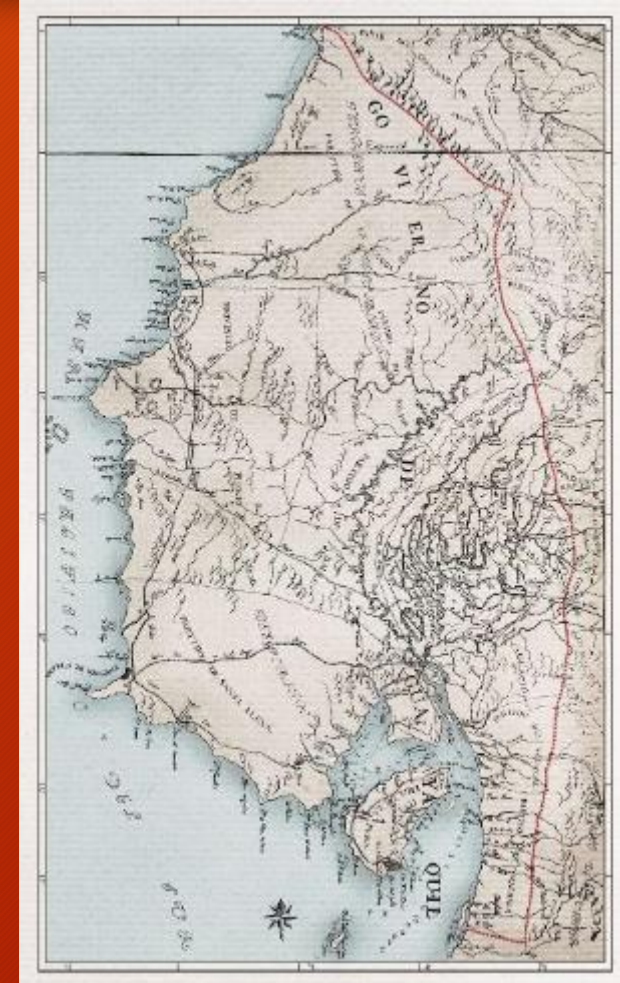
El cronista Diego de Trujillo, quien acompañó al Gobernador Francisco Pizarro en 1530, relató para el año 1531 que:

“Estuvimos en la tierra de Puerto Viejo más de dos meses. Había maíz, pescado y fruta de tierra, papayas. Había miel, hecha de maíz. Es tierra muy seca, que con el sol se abren unas grietas en la tierra, y por algunas partes es tierra de montaña. Y hay cacao de lo de México, aunque poco.” (1988: 195).

GOBERNACIÓN DE GUAYAQUIL

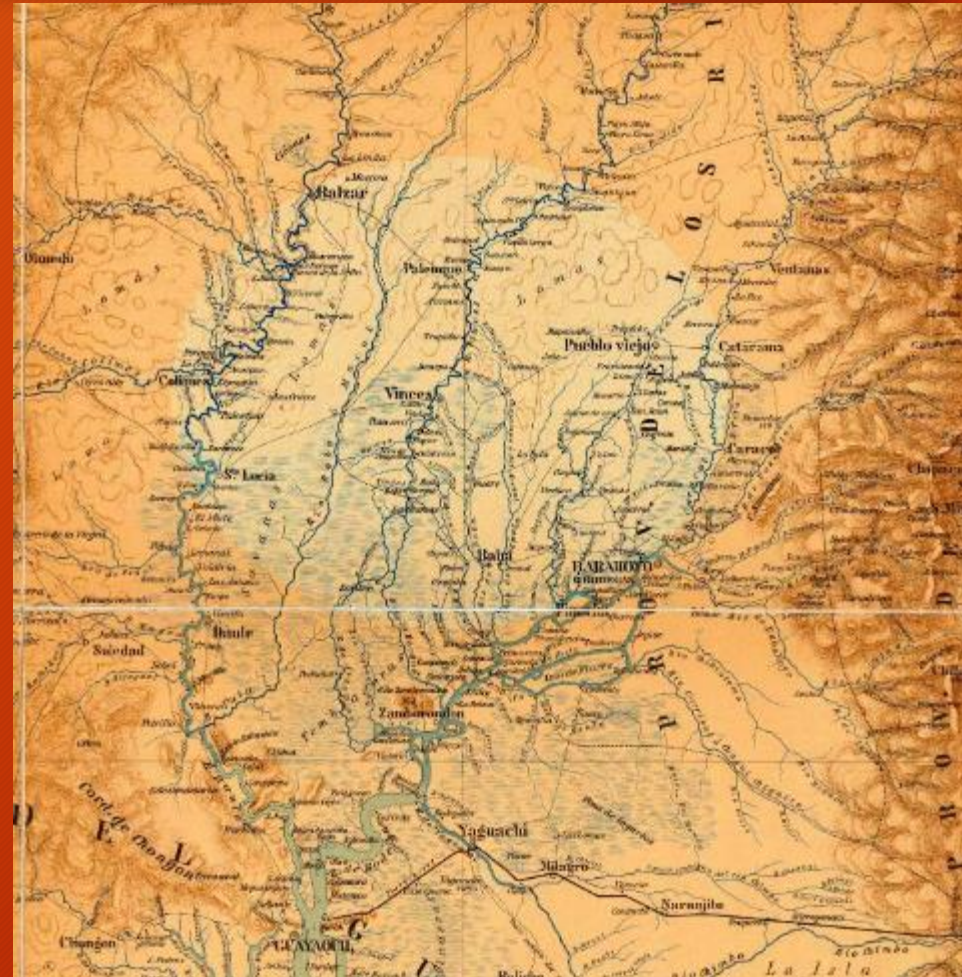


- Para el año 1605, la Descripción sobre la denominada Gobernación, relata que “... se divide en dos partes: la de la ciudad de Guayaquil con los pueblos de indios de su distrito, y 2ª, la de la ciudad de Puerto Viejo con sus pueblos de indios. Esta gobierna un Teniente puesto por el Gobernador de Guayaquil.” (1973: 64)



PLANTACIONES EN GUAYAQUIL

- En relación al área comprendida como Guayaquil, se informa que “Los árboles mansos frutales de la tierra, que tienen en las huertas y chacarras, son nicayabales, aguacateles, cacautales (cacantales), pacages (que llaman guabas), guayzuis, caimitos, palmas de coco y de dátiles,” (Ibíd.: 64)



EL CACAO DE GUAYAQUIL S. XVII



- A fines del siglo XVI, el comercio creció de manera vertiginosa, entre México y las tierras del Mar del Sur, debido a la abundancia de plata que salía de las minas de Potosí. ...
- ... No solamente plata peruana, sino vino, cacao, mercurio y otras mercancías se vertían al norte en reciprocidad cuando el Perú se desarrolló en el siglo XVII”, (1979:43)



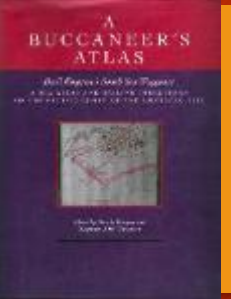
CORSARIO WILLIAM DAMPIER 1684



- “El Cacao crece en ambos lados del río arriba de la ciudad. Es una pequeña nuez, parecida a la nuez Campeachy: Yo pienso es la más pequeña entre las dos; ellos producen tanto Cacao aquí como para atender a todo el Reino de Perú; y mucho de este se envía a Acapulco, y desde allí a las Islas Filipinas.” (1968: 110)

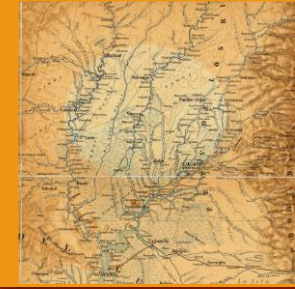


ME AGRADA EL CACAO DE GUAYAQUIL



- “Mi digno compañero, el señor Ringrose, elogia a la mayoría de las pepas de Guayaquil; supongo, porque tenía poco conocimiento del resto; por estar íntimamente familiarizado con él, conozco el curso de sus viajes y experiencia: pero estoy convencido, si hubiera conocido el resto tan bien como pretendía haberlo hecho, [...]”

VARIEDADES CACAO DE GUAYAQUIL



JUAN TAFALLA (1799 - 1808)

“Los botánicos prestaron atención a varias plantas cultivadas, especialmente a los frutales, siendo el cacao el producto de su mayor ocupación.

Describió dos especies de cacao en Guayaquil, *Theobroma* ¿Huazuma? Y *Theobroma* (cacao).

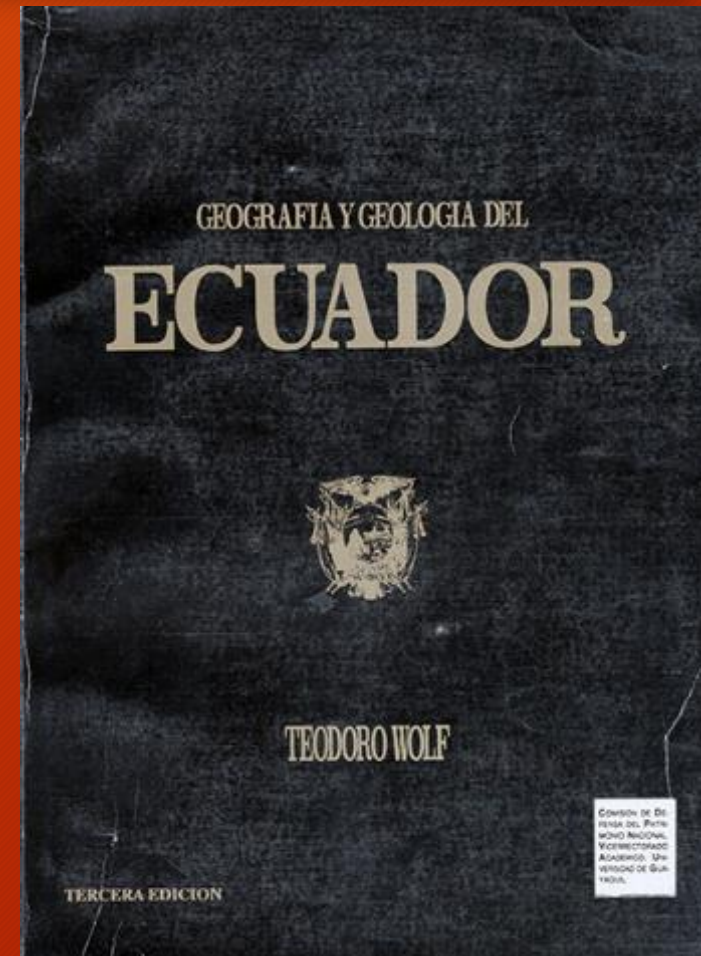


VARIEDADES CACAO DE GUAYAQUIL

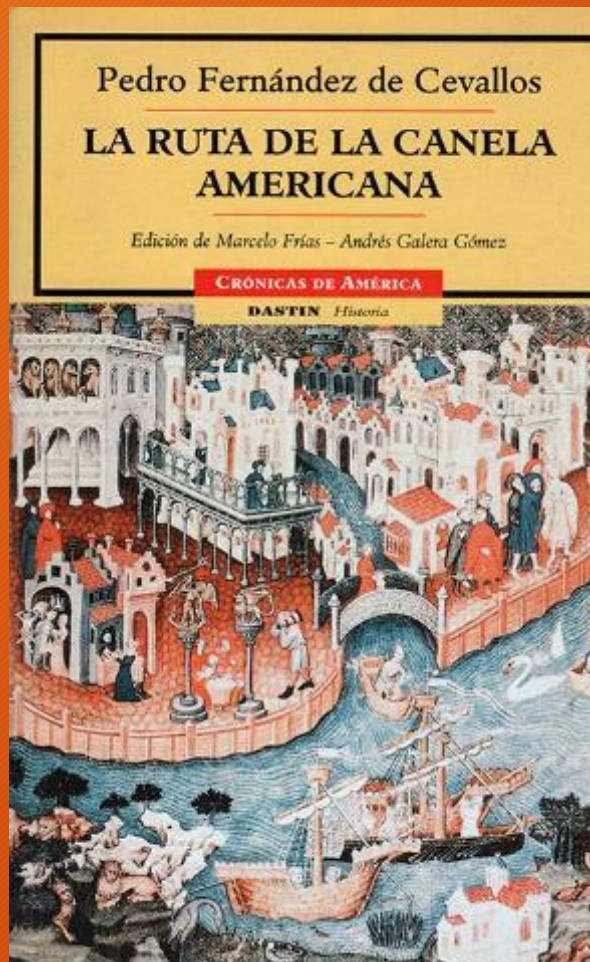


TEODORO WOLF (1892)

“Pero lo cierto es que el Ecuador bajo, por sus condiciones naturales conviene a este árbol como pocos países del mundo, y además poseemos algunas especies indudablemente silvestres e indígenas, como el Cacao Blanco (*Theobroma bicolor*) y el Muricumbe.” (Pp. 270)



VARIEDADES CACAO DE AMAZONÍA - 1777



PIEZA 3ª. — DOCUMENTO 1

107

Cacao

Cacao

A más del regular se dan otras dos especies de éste, aunque diferentes en sus figuras y tamaños. El uno llamado *Quela*, que vi sin fruto por no ser su tiempo. Es elevado y dicen lo da más grueso y que tiene su caja dura como la cáscara del coco, de mal olor, aunque el grano blanco y de muy buen gusto. El otro, que es parecido al regular en la planta, se diferencia en el tamaño del grano que es tan pequeño como la almendra, tan blanco y oleoso como ésta y mucho mejor que los otros; que todos se dan en el monte sin beneficio ni cultivo y se propagan de la semilla que los pájaros y otros animales arrojan, y si se sembrasen a mano con orden, y en sitios desahogados, se daría en abundancia, como el arroz que se coge a los seis meses siempre que lo siembran.

VARIEDADES CACAO DE AMAZONÍA



110

LA RUTA DE LA CANELA AMERICANA

Frutos

algodón No reconocen ni cogen otros que el algodón que necesitan para las mantas de que se visten, algún maíz, achiote³³ para pintarse, tabaco de especial calidad y, en mucha abundancia, plátanos y yucas, que es lo que les mantiene, haciendo de éstas masatos que puestos en agua queda una especie de chicha que beben todo el día aunque no les embriaga. Y si cogen algún pescado, que es el más bocachico, es con bastante trabajo y no les satisface. Pero si se aplicasen a siembras tendrían en mucha abundancia la caña, de que vi alguna; *Maíz* *chicha* *yucas* *Cacao* el cacao, de que hay uno u otro árbol en el monte y no le dan otro uso que el chuparle cuanto está en sazón; arroz y los más que se logran en toda la montaña y cordillera y son propios de su temperamento.

GRACIAS

Javier Véliz Alvarado - Arqueólogo - 2021

