

PATRIMONIO ALIMENTARIO

FASCÍCULO

9

28 DE DICIEMBRE DE 2013

El Cacao

fino aroma de
mi tierra



Come sano,

Pesca

artesanal en
Galápagos



come con identidad

El cacao en el Ecuador

La variedad del cacao nacional en el Ecuador, que se remonta a tiempos inmemoriales, se dio de manera silvestre en la zona de la Amazonía, según estudios científicos recientes. Su cultivo, sin embargo, se registra de manera intencionada desde el temprano período colonial, aunque hay ciertas evidencias aisladas que sugieren su uso en el período prehispánico.

El despegue de la producción de cacao se produjo a mediados del siglo XVIII y su exportación adquirió un particular dinamismo a partir de 1780 hasta la década de 1820, época que ha sido calificada como el primer boom del cacao.

Un siglo más tarde, en la segunda mitad del siglo XIX, particularmente a partir de 1870, se produjo un segundo auge de la producción de la fruta en el mercado internacional. Diez años después, el boom del cacao se intensificó llegando a su clímax hacia 1906 en que el Ecuador ocupó el primer

lugar en producción en el mundo. Durante los veinte años, comprendidos entre 1895-1913, el país se mantuvo como el primer país exportador de cacao al proveer entre el 15-25% de la demanda internacional.

La concentración del suelo en manos de unas pocas familias -grancacao- fue la tónica del momento. El Ecuador se sumió hacia la década de 1920 en lo que se ha llamado la 'crisis del cacao'. A finales del siglo XX se estabilizó con una modesta pero constante producción.



Ec. Rafael Correa Delgado
PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPÚBLICA

Francisco Velasco Andrade
MINISTRO DE CULTURA Y PATRIMONIO

Jorge Luis Serrano
VICEMINISTRO DE CULTURA Y PATRIMONIO
SUBSECRETARÍA DE PATRIMONIO

DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN
MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO

EL TELEGRAFO

Director: Orlando Pérez
Gerente General: Diego Tobar Maruri
Directora Comercial Nacional: Elizabeth Oporto Jeremías
Editora de Especiales: Cristina Izurieta
Redacción: Jaime Centeno y Wellington Molina
Concepto Gráfico: Edgar Jácome
Fotos: Archivo y cortesías

Guayaquil: Av. Carlos Julio Arosemena, km 1,5. PBX (04)2595700; Quito: San Salvador
E6-49 y Eloy Alfaro. PBX (02)2522331; Cuenca: Remigio Tamariz 187 y Solano.
PBX (07)2887817; Ambato: Calle Los Shyris 1260 entre Imbabura y Saraguro, condominio
Mizar, local 1; Teléfonos: (03)2849366 (03)2416036

El Cacao, patrimonio natural y cultural del país

Los usos y saberes en torno al cacao fino de aroma en el Ecuador puede ser considerado un patrimonio intangible del país. Los conocimientos, saberes y prácticas tradicionales relacionados con su cultivo, consumo, transporte y comercialización son parte de un proceso dinámico de construcción histórica y cultural que se ha mantenido constante a lo largo de siglos.

La Unesco en el Informe de Relatoría de la 2da reunión de especialistas del proyecto "La ruta del cacao en América Latina y el Caribe: diversidad cultural para un desarrollo endógeno" (Esmeraldas, 2008), dentro de los acuerdos alcanzados, señala como objetivos de dicha iniciativa los siguientes puntos:

- * Fomentar el conocimiento y valoración de la diversidad cultural de las comunidades y sus territorios vinculados con su recolección, producción y consumo tradicional, resultado de un proceso histórico compartido y dinámico.

- * Fomentar el interés y la solidaridad en torno al patrimonio compartido por distintos pueblos y naciones del territorio americano.
- * Valorar la trascendencia del cacao y su especial producto, el chocolate, en

otras esferas de los saberes populares y académicos: la culinaria, la oralidad, la lengua vernácula, la literatura, la música, las artes plásticas, las artes escénicas y otras expresiones de valor patrimonial (Unesco, 2008).

Desde esta perspectiva, es evidente que cuando hablamos del cultivo del cacao en el contexto no solo ecuatoriano sino americano en general, estamos frente a una práctica que tiene una clara connotación patrimonial que busca ser puesta en valor.



Proceso agrícola, saberes y conocimientos

Un árbol de cacao puede vivir hasta 100 años.

La planta de cacao generalmente se encuentra asociada con árboles maderables y frutales los cuales garantizan la sombra requerida de este cultivo y la humedad del suelo.

Siembra

En las zonas amazónicas existen dos procesos, la primera es la más antigua o tradicional, se utiliza el mejor grano o semilla seleccionado de la cosecha anterior, para ello se escoge la planta que cargó las mazorcas más grandes y sanas.

Se siembra la semilla y junto a esta se coloca una estaca, la cual permite identificar donde fue depositada, dado a que crece la maleza y la plata se confunde fácilmente. Ésta se siembra a 4 m de distancia.

La segunda modalidad de siembra es la que utiliza almácigos o semilleros hechos en fundas plásticas. Después de 4 meses que demora la planta en crecer ésta es sembrada en el terreno que fue previamente preparado.

Limpieza

A la planta de cacao se la cuida, se la limpia y se le aplica la poda de rejuvenecimiento, es común que plantas viejas convivan con las más jóvenes. Según agricultores de la provincia del Napo esta limpieza debe realizarse



por lo menos cada cuatro meses, dos o tres veces al año.

Durante este tiempo, es vital mantener un control estricto de las plagas y enfermedades que frecuentemente se presentan en las plantas de cacao. En esta región amazónica las más frecuentes son: la monilla, el mal de pájaro y la escoba de bruja, además de las moscas y las hormigas que entran a la planta impidiéndole producir flores y frutos, pues la gangrenan por dentro.

Cosecha y secado

La primera cosecha se da a partir de los dos años desde la siembra, siempre y cuando el cultivo haya tenido un buen mantenimiento y limpieza continua.

En la Costa no existe un período establecido en el año para la cosecha, esta puede realizarse desde octubre hasta mayo. En algunos sitios coincide con la Semana Santa. El período de cosecha es la maduración de los frutos. Cuando está maduro, adquiere un color rosado tendiendo a café.

La cosecha en la provincia del Napo se da una vez al año, entre los meses de febrero y mayo. Luego julio y agosto es la etapa destinada a podar y limpiar el



sembrío y también la época en que empieza a florear la planta, mientras que a partir de octubre aparecen los primeros granos, los cuales avanzan en su proceso de maduración hasta el mes de diciembre.

Recolección

Las mazorcas de cacao se las amonтона en varios puntos, la pulpa se la saca con la ayuda de un machete, haciendo un solo corte longitudinal. Una vez sacado el grano en baba, es depositado en recipientes (chalos o baldes) para luego llenar los sacos.

Fermentación y secado

En la caja de fermentación el grano debe permanecer al menos cinco días para que concentre el sabor. Luego es esparcido en los tendales o marquesinas, que son una especie de plataforma hecha de madera o de cemento, sobre la cual se coloca el grano a secar. A veces estos tendales se dejan al aire libre, sin embargo, algunos tienen una especie de techo hecho con plástico o zinc.



Consumo doméstico del cacao

Anteriormente era muy común la tradición de consumir el cacao como parte de la dieta familiar, sin embargo aún existen algunas formas de consumo, como por ejemplo, el chupar la pulpa al momento de la cosecha, costumbre muy popular entre los niños y niñas. Así mismo, algunas personas gustan de comer el cacao verde. Se le parte y es más o menos como comer un pedazo de coco.

Aunque en general parecería ser que al interior de las familias se consumía poco chocolate algunos interlocutores del cantón Archidona provincia del Napo, recuerdan que sus padres utilizaban unas tablas de caña para secar el cacao al que luego lo tostaban y molían en el molino, le añadían



panela o azúcar y formaban una especie de bola de la cual luego rallaban el chocolate para hervirlo con agua o con leche. Sin embargo, esta no era una costumbre de todos los días y solo se preparaba si sobraba cacao de la venta.

Es interesante destacar que por lo menos en 13 comunidades del sector de Santa Rita en el cantón Archidona, están promoviendo retomar el consumo de chocolate a través de talleres que buscan desterrar el consumo del producto que se compra ya preparado.

Saberes medicinales del cacao en la Amazonía

En la región amazónica sus habitantes usan el cacao como un antiinflamatorio, sirve para curar tumores e hinchazones de la piel; para su efecto, se ralla o raspa la cáscara cuando el cacao está aún tierno y esa especie de emplasto se coloca directamente sobre la parte afectada.

Según habitantes de la comunidad de Serena (Tena), provincia del Napo, la baba del cacao tiene también la propiedad de 'chupar' el tumor. Para las cortaduras o heridas de machete este mismo emplasto es colocado sobre la parte afectada que, en primera instancia, detiene la hemorra-

gia y luego de un par de días cura la herida.

Muchas personas hierven las hojas del cacao para bañar a las mujeres que dan a luz, ya que es cálido y ayuda a reponer a la persona.

El cacao sirve también para curar la artritis, para ello se tuesta la pepa, se muele y se le agrega agua. De esta mezcla sale una manteca conocida como manteca de cacao, la cual se frota en las zonas donde se concentra el dolor.



Ritualidad

En las provincias de la Amazonía existen prácticas rituales que nos remiten a la íntima vinculación con la naturaleza que solían tener las sociedades selváticas. "De acuerdo a nuestra concepción del mundo consideramos que todos tienen vida, nuestros yachaks dicen que hay vida al interior de la chakra, hay espíritus, así es la armonía de la naturaleza para poder mantener el equilibrio", añade un habitante de Archidona en la provincia del Napo. De acuerdo con el testimonio de este interlocutor, durante la siembra en el tiempo de sus abuelos, siempre se pedía a la Pachamama -Madre Tierra- y a Dios sus bondades para que la cosecha del fruto sea buena. Esta costumbre, por cierto, no era exclusiva del cacao y se ha mantenido como una tradición

hasta el presente para el momento de sembrar cualquier producto. Asociado a este rito de carácter más bien religioso, se mantenía otro que tiene que ver más con la interrelación directa entre el ser humano y el medio ambiente y es que luego de sembrar el cacao estaba prohibido comer ají, así como bañarse porque, de lo contrario, la planta no brotaba bien.

Al parecer, esta creencia se mantiene hasta ahora, lo que no hace sino confirmar la persistencia de la tradición que se manifiesta en una gama de prácticas, que van mucho más allá de los saberes y de los conocimientos, y tienen que ver con esa doble dimensión que manejan las sociedades amazónicas, en las que el mundo natural que los rodea, con su rica carga de seres míticos y espirituales está claramente presente en la vida cotidiana de las personas, con quienes establece una íntima relación que es permanentemente alimentada a través de esos comportamiento rituales.



Comercialización

El cacao se lo comercializa directamente del productor al comerciante. Ya sea en baba o seco, depende del acuerdo que lleguen entre el comprador y el vendedor.

El cacao, en baba, se lo vende a través de organizaciones asociativas de las cuales forman parte, como socios, los propios agricultores.

Las comercializadoras recogen el producto en la zonas productoras durante los tiempos de cosecha, y cada quince días compran el cacao directamente de manos de los agricultores.

Este método facilita y asegura al productor la venta de la fruta, pero también le permite a las comercializadoras imponer condiciones como que las plantaciones de cacao sean mantenidas de manera totalmente orgánica y que las pulpas que adquieren sean de primera calidad.

El hecho de que los mismos agricultores sean socios hace que se sientan más cómodos vendiendo su producto, ya que adquieren beneficios como capacitaciones y recepción de semillas.

Variedades

Las variedades de cacao fino de aroma que se cultivan mayormente en la zona de Tena, Archidona y Arosemena Tola, en la provincia del Napo, son dos y se distinguen por su color rojo o amarillo, aunque en ambos casos la pepa es café. Según habitantes de la zona, el cacao de color rojo tiene también la hoja roja y su sabor es un poco más fuerte -ácido-, mientras que el cacao amarillo tiene las hojas verdes.

El cacao silvestre, en cambio, tiene la cáscara verde y amarilla.

Pesca artesanal en Galápagos

La pesca artesanal es el único tipo de actividad pesquera que está permitida dentro del área de las 40 millas náuticas de la Reserva Marina de Galápagos (RMG). Las personas dedicadas a esta actividad deben cumplir con una serie de regulaciones, como el calendario pesquero, las épocas de veda determinadas para cada especie, el tamaño permitido para algunas especies, las artes de pesca permitidas, entre otras.

Los pescadores artesanales frente a estas circunstancias naturales han desarrollado técnicas especiales para su labor, en directa relación con cada una de las especies como son: la langosta, el langostino, el mero, la can-

chalagua, el bacalao y el brujo. Actualmente, y después de años de trabajo y procesos de adaptación, los habitantes han conformado organizaciones gremiales o cooperativas en las tres principales islas del archipiélago: Santa Cruz, San Cristóbal e Isabela. Los de San Cristóbal son los más numerosos, en esta se concentra la flota pesquera artesanal de las islas. Isabela, por su parte, tiene una población pequeña (cerca de 2.000 habitantes), y casi todos los pobladores están directa o indirectamente relacionados con los pescadores. Finalmente Santa Cruz es el eje comercial de las islas, en donde se concentra la mayor cantidad de turismo de Galápagos.





Arte de la pesca

Las siguientes técnicas desarrolladas para la pesca artesanal son las únicas que están permitidas y reconocidas en el Reglamento Especial de Pesca de la Reserva Marina Galápagos. Cada una tiene su respectiva especificación.

a) Pesca con anzuelos: está dotada de anzuelos de hierro, acero y materiales como polipropileno, poliestireno, nylon, perlón, dacrón, etc.

Línea de mano: Es el arte de pesca tradicional conocido como empate, un anzuelo muy simple construido con cabuya procesada y tejida por los mismos pescadores, posee un peso que consiste en un tubo de hierro lleno de plomo y varía de acuerdo a la profundidad de la captura.

El Empate de Fondo sirve para la pesca de bacalao, mero, camotillo, plumero, brujo, pargo, blanquillo y vieja; el empate con luz o bolita se lo utiliza en San Cristóbal para la pesca noc-

turna de pargo; el empate de media agua sirve para la captura de picudos y atunes.

Palangre: Se la utiliza para la captura de especies grandes como atunes, tiburones, dorado, etc. Posee de 50 a 100 anzuelos dependiendo de la capacidad de la embarcación.

Troleo (pluma o arrastre): Consta de un señuelo fabricado de cuernos de vaca, tiene una forma elíptica que en su parte inferior lleva sujeto dos anzuelos, con el que se capturan especies como atún aleta amarilla, albacora, bonito, sierra y barracuda.

b) Pesca con redes: Las redes están hechas a base de dacrón, perlón o nylon, pueden ser utilizadas desde una embarcación o a pie.



Redes pasivas, redes de enmalle o trasallo: Estas son superpuestas y se despliegan en un lugar fijo entre mareas.

Redes activas, redes de cerco o chichorro: Estas son lanzadas o desplazadas por personas u embarcaciones sobre las especies objeto; **Red de cerco artesanal de playa,** son desplegadas en aguas poco profundas hasta cerrarla contra la orilla de la costa, es usada para la captura de lisas, róbalos dorados, diablas, también para capturar carnadas como sardinas, ojenes y caballitas; **Red de cerco artesanal,** su tamaño varía considerablemente y se despliega en aguas profundas. Es operada por una embarcación madre y otra de servicio.

c) Pesca de buceo: Esta pesca se la realiza mediante el uso de aire comprimido o buceo a pulmón.

Buceo apnea de resuello o libre: El buzo solo usa sus pulmones para la captura de especies invertibrados como la langosta, churo, pulpo y pepinos, principalmente.

Buceo con aire comprimido: El buzo obtiene aire por medio de una manguera que le suministra aire compri-



mido desde un compresor que se encuentra a bordo de la embarcación. El pescador puede permanecer sumergido por largos períodos de tiempo (de 3 y hasta 8 horas) operando en aguas de hasta 35 metros. Se utiliza para la captura de langosta y pepino.

d) Pesca peatonal: Consiste en la captura manual de especies de invertibrados marinos intermareales que quedan accesibles durante la marea baja diurna y nocturna. Esta pesca opera para la extracción de quitones (canchalaguas) churo, pulpo, entre otras.



Proceso de la extracción

Canchalagua

Esta actividad es catalogada como pesca pedestre, ya que se la realiza a pie, en las rocas de la orilla del mar, preferentemente cuando baja la marea. La canchalagua es un molusco de 5 cm, con una concha en forma de caparazón de color negro, la pulpa o comida es blanca. Este molusco es uno de los emblemas de las islas ya que la especie solo se la encuentra en esta zona.

La recolección se la hace en las noches, ya en el puerto, con la ayuda de una cuchara, se retira la pulpa y está lista para el comercio o el consumo interno.

Seco-salado

El periodo de pesca salada (bacalao salado) comienza por septiembre y octubre y finaliza en marzo o abril, en Semana Santa. Las faenas de pesca duran 14 días. Una vez capturado, el pescado pasa por el proceso de abertura, salación y salmuera, después se embolega. Esta es la rutina diaria hasta cumplir la cantidad requerida para regresar al puerto y entregar al comerciante.

Pesca fresca

Esta se la realiza todo el año en Galápagos. Hay variedades de peces que han sido capturados por muchos años como el bacalao, el brujo, el mero, el blaquillo, el camotillo, la vieja, entre otros.

En Galápagos existen dos sistemas de embarcaciones, las mayores que salen de 12 a 15 días a faenas en altamar y regresan con la pesca blanca y salada. Y las de fibra, que salen a diario en la mañana y regresan en las tardes. Cada proceso tiene su método de extracción.



Langosta

La extracción de la langosta se la realiza tanto en el día como en la noche. Para poder capturarlas se necesita de un equipo sofisticado de buceo. Las langostas habitan en cuevas, para poder sacarlas los buzos se introducen en espacios muy reducidos, y con ayuda de una vara capturan a su presa.

Si el buceo es en la noche no es necesario introducirse a los huecos, ya que las langostas salen a comer. El buzo utiliza linternas para ver con claridad. El buceo dura entre 5 y 6 horas, algunos lo hacen dos veces al día. Una vez terminado el trabajo, en el mar empieza la limpieza y procesamiento de las langostas.

Comercialización



En las islas Galápagos, la pesca artesanal representa el segundo ingreso económico más importante después del turismo. En el caso de la isla Isabela la mayoría de sus habitantes se dedican a esta actividad, por otro lado la flota pesquera más grande está en San Cristóbal. Estos dos son los polos comerciales más importantes de las islas.

La comercialización depende también del tipo pesca, por ejemplo el bacalao seco-salado se traslada desde los puertos de las islas Galápagos hasta el Ecuador continental. Los pescadores empacan el producto en sacos de plástico y lo entregan al intermediario, quien es el encargado de su transporte hasta el mercado de mariscos La Caraguay en Guayaquil. Este traslado tarda alrededor de once días y su deshidratación un mes aproximadamente. El consumo del bacalao aumenta las primeras semanas de marzo debido a las

festividades de Semana Santa.

En la Isla San Cristóbal es mayor la venta de la canchalagua, el churo, el pulpo y el pepino de mar, a diferencia de Santa Cruz e Isabela.

En la comercialización, el pescador no vende directamente el producto, este lo entrega a las pescaderías o al comerciante y cobra su dinero después de dos o tres días y lo reparte con su tripulación. En San Cristóbal también existen lugares donde se expenden mariscos como mero, norteño, palometa, cagaleche, albacora, pez espada, huajo, camotillo, vieja, brujo, ojón, cabrilla, zapatilla y lora.

Por efectos de las regulaciones especiales de conservación para la Reserva Marina de Galápagos, los pescadores artesanales están posicionados y asegurados en su economía en relación a los pescadores del continente, quienes han podido crear redes de comercialización aparentemente justas y equitativas.



Sabores gastronómicos en Galápagos

La cocina en Galápagos, por lo general, utiliza como producto principal los obtenidos de la pesca artesanal; posee una variedad de mezclas y fusiones de sabores.

Los principales elementos comestibles que se obtienen del mar son la canchalagua, el pulpo, el churo rojo y blanco, la langosta, el bacalao. También existen otras especies como el mero(familia del bacalao) de carne suave y apropiada para el grill; el brujo es un pescado no marisco.

El bacalao es un producto de mucha importancia en las islas y es uno de los ingredientes principales en la fanesca. La cocina de Galápagos se adapta a los ingredientes y al ambiente. Un chef migrante de Esmeraldas explica. "En el caso de nosotros que venimos de la provincia verde, acá la cocina es

muy diferente, por lo cual preparamos los platos de nuestra tierra, pero con ingredientes que podemos conseguir en la isla". Prepara el encocado de camarón, de canchalagua, ceviche y cazuela.

En resumen, los mariscos que se consumen en las islas Galápagos presentan dos características que las ratifican constantemente, la primera es el sabor marisco que lo mitigan con diferentes aliños, y por otro la frescura de los productos.

Producir, consumir y difundir nuestro patrimonio alimentario permite revalorizar y conservar nuestra identidad.



Arroz con bacalao



Ingredientes:
1 libra de bacalao seco el que se debe remojar previamente, 2 libras de arroz, 1 cebolla paiteña, 1 tomate de riñón, 2 dientes de ajo,

1 ají, 1/2 libra de fréjol, 2 cucharadas de aceite achote, sal y comino al gusto.

- Preparación:**
1. Lavar bien el bacalao y cortarlo en trocitos pequeños. En una olla hacer un refrito, luego agregar los frijoles y el pescado; sofreír un rato.
 2. Agregar el arroz lavado, mezclar todo y cubrir con agua hasta dos centímetros por encima del arroz. Añadir sal y dejar cocinar hasta que esté listo el arroz.

CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL DEL PLATO

Nutrientes	número	no	bajo	medio	alto
Proteína	1				x
Vitaminas	2		x		
Grasas y carbohidratos	3				x

Clasificación predominante 1,3

Ceviche de canchalagua

Ingredientes:

30 canchalaguas, 1 tomate riñón, 1 pimiento verde, 1 cebolla perla, 8 limones, 1 rama de cilantro, 1 cucharada de mostaza, 1 cucharada de salsa de tomate, sal y pimienta.

Preparación:

1. Limpiar las canchalaguas y colocarlas con jugo de limón en un recipiente por una hora.
2. Luego añadir la cebolla, el tomate, el pimiento y el cilantro. Finalmente, agregar a la preparación sal, pimienta, mostaza y salsa de tomate.

CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL DEL PLATO

Nutrientes	número	no	bajo	medio	alto
Proteína	1				x
Vitaminas	2			x	
Grasas y carbohidratos	3		x		
Clasificación predominante		1			

