



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

[Give to AgEcon Search](#)

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

EL CACAO (*Theobroma cacao* L.) EN NAYARIT COMO PROPUESTA DE AGROTURISMO

CACAO (*Theobroma cacao* L.) IN NAYARIT AS A PROPOSAL FOR AGROTOURISM

Aguilar-González, L.^{1*}

¹Universidad de Guadalajara. Centro de Investigación e Innovación Gastronómica. Av. Juárez No. 976, Edificio de la Rectoría General, Piso 5, Col. Centro, Guadalajara, Jalisco. México. C. P. 44100.

*Autor de correspondencia: laura.aguilar@cuc.udg.mx

ABSTRACT

The appreciation for cacao and its cultural symbolism in Mesoamerica have been a matter of deep interest since ancient times; its use is known by iconographic evidences and its halo of mysticism is interpreted in legends, myths and rituals of ancient cultures. However, their study analysis has geographically privileged the areas where the majority of ethnohistorical data on their origin or domestication of the plant are known, in the case of Mexico in the Chiapas and Tabasco region, in most Central American countries and in South America in the Amazonian valleys, while talking about the presence of this fruit in western Mexico - the state of Nayarit, the northern boundary of the cocoa belt of the world - has been a little studied subject. In this ethnohistorical approach to cocoa in western Mexico, the foundations are proposed to create agrotourism products in the tourist municipality of Bahía de Banderas, Nayarit and the appreciation of cocoa and chocolate as a part of the ancestral cuisine of Mexico that could be integrated into the value chain of local gastronomic tourism.

Keywords: cocoa, cultural symbolism, ethnohistory, agrotourism, gastronomy.

RESUMEN

El aprecio por el cacao y el simbolismo cultural en Mesoamérica han sido una cuestión de profundo interés desde tiempos ancestrales; se sabe de su uso por evidencias iconográficas y se interpreta su halo de misticismo en leyendas, mitos y rituales de culturas antiguas de México y Centroamérica. Sin embargo, su análisis de estudio ha privilegiado geográficamente las zonas donde se conocen la mayoría de los datos etnohistóricos sobre su origen o domesticación de la planta, en el caso de México en la región de Chiapas y Tabasco, en la mayoría de países centroamericanos y en Sudamérica en los valles amazónicos, mientras que hablar de la presencia de este fruto en el occidente de México - estado de Nayarit, límite norte de la franja cacaotera del mundo - ha sido un tema poco estudiado. En esta aproximación etnohistórica sobre el cacao en el occidente mexicano, se analiza la propuesta para crear productos de agroturismo en localidades rurales del municipio de Bahía de Banderas, Nayarit y se dimensiona el aprecio del cacao y el chocolate como parte de la cocina ancestral de México, elementos que podrían integrarse a la cadena de valor del turismo gastronómico local.

Palabras clave: cacao, simbolismo cultural, etnohistoria, agroturismo, gastronomía.

Agroproductividad: Vol. 11, Núm. 8, agosto, 2018, pp: 89-93.

Recibido: febrero, 2018. **Aceptado:** julio, 2018.



INTRODUCCIÓN

Del cacao

se ha escrito desde distintos ángulos, la mayoría sobre historia y antropología, más recientemente en el campo de la nutrición y en el rescate de la gastronomía ancestral, por ejemplo, los usos culturales del cacao a través de bebidas prehispánicas que siguen vigentes, sin dejar de profundizar sobre la carga simbólica que en tiempos actuales vuelve a tomar bríos.

Durante cientos de años, el cacao y los alimentos elaborados con él, significaron para los pueblos mesoamericanos un elemento sagrado y parte de su vida ritual. Aparece en representaciones de distintas épocas y regiones, en vasos policromos, códices, relieves, mitos y leyendas del libro Popol Vuh o de la cultura tolteca. Ahora, transcurridos miles de años, este fuerte simbolismo ha migrado de otra manera —también profunda— a las recientes ceremonias de cacao y festivales culturales del chocolate que se organizan en México, Centro y Sudamérica, promoviendo el rescate de un simbolismo cultural del cacao que poco a poco gesta un movimiento social a favor de su preservación.

Un común denominador al conocer personas y colectivos que promueven la cultura del cacao en la actualidad, es que observan un profundo respeto hacia los pueblos originarios que lo siguen integrando en sus rituales, y a partir de esto, surgen rituales contemporáneos (aunque no pertenezcan a dichas comunidades) con determinadas coincidencias, como la ofrenda de cacao en sus ceremonias. Como ejemplo están las comunidades Wixáricas de Jalisco y Nayarit, lugares donde no se cultiva el cacao, pero se sigue observando la presencia del chocolate como parte del ritual.

Con las implicaciones simbólicas que narra la historia, queda claro porqué se le ha utilizado (y se vuelve a retomar) como objeto ritual. Así que, explorar las evidencias etnohistóricas del árbol del cacao implica hacer un viaje por la geografía desde México hasta Sudamérica e interpretar que los registros arqueológicos argumentan pruebas contundentes sobre los usos culturales del cacao: vasijas en sitios de la cultura Olmeca con evidencias químicas de que se utilizaron para consumirlo en el período entre 1800 y 1000 A. C. Una distancia de casi cuatro mil años de permanencia en las manifestaciones culturales desde el mundo prehispánico hasta el tiempo presente, sin pasar por alto los estudios de Richardson *et al.* (2015) que sostienen la teoría botánica sobre

la presencia del cacao en los valles amazónicos desde hace 10 millones de años y de una manera metafórica aluden que la humanidad vive en “la era del chocolate”, por lo que en este artículo se valora y considera el gusto del chocolate en los paladares de todos los confines, como caso de estudio de la simbiosis cacao-turismo y su potencial de agroturismo para comunidades rurales de Nayarit.

REFERENTES TEÓRICOS

El agroturismo es una de las modalidades del turismo en espacios rurales, como el turismo rural, el ecoturismo y el turismo de aventura, entre otros. La Organización Mundial del Turismo lo define como “actividad que se realiza en plantaciones agrarias, donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, comida y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios”, citado por Barrera (2006), y aunque no es una disciplina regulada, cada vez cobra más fuerza y permite valorar el trabajo de pequeños agricultores, custodios no solo del paisaje sino también de la cultura que se crea alrededor de él.

Se ha visualizado desde hace tiempo por instituciones y organizaciones como una alternativa para reactivar las zonas rurales, y en palabras de Blanco y Riveros (2010) se trata de “una actividad recreativa incluida dentro de las modalidades de turismo en espacios rurales, donde se pueden articular una o varias de las fases relacionadas con la producción agropecuaria, además de la agroindustria, la artesanía o la gastronomía”. En esta misma fuente se considera que es una modalidad del turismo rural, un producto distinto, ya que mientras en el turismo rural se presta atención al disfrute de la vida rural y el contacto con sus pobladores, el agroturismo ofrece actividades específicas de las plantaciones rurales como la siembra y cosecha de cultivos variados, usos y costumbres alrededor de la vida campirana, manejo agroforestal, elaboración de alimentos, etc.

Santiago (2013) aborda el concepto de “agroecoturismo”, ya que turismo rural o agroturismo no son suficientes para calificar a las actividades de ecoturismo, como observación de aves, insectos o reptiles, senderos, visitas a jardines, lagunas, etc. Cuando se habla de turismo rural, no quedan dudas de la interacción humana con ese medio. Sin embargo, al hablar de ecoturismo el impacto humano se considera mínimo. Se habla pues, de varios conceptos que podrían generar confusión, pero son

diferenciados entre sí, compartiendo un común denominador: el territorio rural.

METODOLOGÍA

Para efectos de esta investigación se ha considerado un análisis sobre el potencial de Bahía de Banderas, Nayarit, para desarrollar productos turísticos en base al cultivo del cacao. Se trata de una investigación cualitativa, según Denzin y Lincoln (1994) es multimetódica con un enfoque interpretativo hacia su objeto de estudio. Por otra parte, Taylor y Bogdan (1986) la consideran como: aquella que produce datos descriptivos a través de las palabras de las personas, habladas o escritas y la conducta observable.

Se utilizó la técnica de recolección de información a través de entrevistas estructuradas con siete agricultores, un líder social de la comunidad y dos directivos municipales relacionados con el desarrollo económico, turístico y rural de la localidad, con el fin de conocer su percepción sobre el agroturismo, así como investigación documental etnohistórica sobre el cacao en Nayarit para dimensionar las posibilidades de emprendimiento en la localidad rural.

EL CACAO EN NAYARIT

Mientras que los registros mesoamericanos antiguos ubican al centro y sureste del país con evidencias del cacao, en la zona occidente como Jalisco y Nayarit hay pocas referencias históricas sobre el uso que pudieron dar al cacao las sociedades prehispánicas noroccidentales, y aun siendo pocas no dejan de ser importantes. Un ejemplo de esto es el trabajo de investigación que realizan los arqueólogos Mauricio Garduño, Investigador del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) Nayarit y Michael Mathiowetz de la Universidad de Riverside, California. Ellos han puesto en marcha un camino de exploración etnohistórica que contribuirá al entendimiento de la presencia del cacao por esos lares en tiempos prehispánicos y la relación que hoy guarda el cacao con los usos actuales a través de colectivos locales-regionales que están proponiendo nuevos valores culturales para regresar al cacao su lugar en la historia del occidente mexicano (Figura 1).



Figura 1. Un cacaotal típico en el estado de Nayarit, México.

Entre 1956 y 1970, se inició una investigación etnográfica y arqueológica sobre la zona central costera de Nayarit, a través del Departamento de Antropología de la Universidad de California en Los Ángeles (UCLA), cuyo objetivo era estudiar la posición geográfica estratégica que tuvo la sociedad prehispánica de esta zona y su relación con las rutas comerciales hacia el norte del país, incluyendo la región que hoy es Nuevo México, Estados Unidos.

El arqueólogo Clement Meighan realizó una serie de excavaciones en la zona de Amapa, municipio de Santiago Ixquintla, Nayarit, donde estudió asentada una civilización conocida como la sociedad de Aztatlán. El fruto de su trabajo fue dado a conocer en los años 70, aunque el acervo fotográfico derivado de su investigación permaneció guardado en las bóvedas del Museo Fowler de la Universidad de California. Recientemente los arqueólogos Mathiowetz y Garduño retomaron el estudio de los archivos fotográficos y encontraron información valiosa sobre vasijas cilíndricas descubiertas en el centro ceremonial de El Cañón del Chaco, Nuevo México, que les hace sugerir hipotéticamente que los restos de cacao encontrados en esas vasijas pudieron provenir de la región central de Nayarit. Se trata pues, de una aportación trascendente sobre la presencia del cacao en esta región entre 800-1000 años D.C.

Respecto a otros documentos, hay mapas o gráficos que ubican las zonas cacaoteras de Mesoamérica y en ellos aparece Nayarit como un área de cultivos dispersos: la Revista Arqueología Mexicana en su número especial dedicado al cacao y el chocolate (2012), un gráfico del Museo Kakaw de Chiapas, que contempla Nayarit como zona de cacao (Castellanos, 2017), donde figuran los pueblos prehispánicos de esta zona occidental que tributaban el fruto a los aztecas, y finalmente el emblemático libro "La verdadera historia del chocolate" de Coe y Coe (1999). integra un gráfico destacando esta región también.

Entre otras lecturas, un documento que permite encontrar una conexión (cuando menos metafórica) entre el cacao del centro y sureste mexicano y el de la región

occidental, es el que documenta Artes de México en su colección de libros sobre el cacao. Reyes (2013), escribe una interesante narrativa de cómo el cacao fue llevado a la antigua Aztlán, muchos años después de que las tribus mexicas habían visto florecer su cultura en el centro de Mesoamérica y en el afán de regresar a la tierra de sus ancestros, llevan plantas, ropas de algodón y cacao como muestra de su riqueza. Ciertamente no se ha demostrado científicamente dónde fue la mítica Aztlán, aunque la teoría más referida habla de la posibilidad de que ese pueblo madre hubiese estado en la Isla de Mextaltitán, Nayarit (en la región ancestral de Amapa) desde donde se fortalecían los enlaces culturales con el norte de Mesoamérica.

Como se menciona anteriormente, los estudios que hablan sobre el cacao en la región nayarita y las manifestaciones ancestrales de su uso o producción agrícola son limitadas, aunque sí hay referencias documentadas en tiempos de la Colonia (1550-1552), como se menciona en el libro "Nayarit, costa y altiplanicie en el momento del contacto" (Anguiano, M s/f). En la zona costera de Valle de Banderas, Valle de Zacualpan y Jaltemba había heredades de cacao, aunque su cultivo no era a gran escala, ya que requería grandes cantidades de riego y en todo caso el riego era utilizado más para el maíz desde tiempos prehispánicos.

Carlos Munguía (1997) quien fuera Cronista de Puerto Vallarta menciona en sus escritos que, a principios del siglo XX, en el Valle de Banderas, Nayarit, se practicaba una agricultura de policultivo entre el que se incluía el cacao. Hoy en día, 100 años después, en la región de ese Valle, sólo se pueden encontrar árboles de cacao en jardines domésticos y se hace referencia sobre un arroyo conocido como "Arroyo del Cacao" ubicado en la abundante Sierra de Vallejo, lo cual podría ser indicador de que hubo presencia del árbol en tiempos añejos.

También se sabe que, a principios de 1800, una familia alemana sembró cacao en los pueblos de Jalco y El Llano (cerca de Tepic) y que fue a principios del siglo XX cuando empezaron a desaparecer las plantaciones del árbol en toda la región, desconociéndose la causa de ello, y quedando solamente pocos árboles de traspatio en Bahía de Banderas, Compostela y San Blas.

Por otra parte, en San Andrés Comiata y otras comunidades indígenas Wixáricas de Jalisco y Nayarit se conserva el uso del cacao —aunque ahí no se produce—, quienes

lo preservan en sus rituales como parte de las ofrendas. El carácter ceremonial del cacao sigue vivo también en pueblos originarios mayas de Guatemala y cada vez es más común que se difundan a través de personas activas que fomentan la cultura del cacao participando en festivales del chocolate, compartiendo trabajos académicos, promoviendo talleres de elaboración de chocolate artesanal u organizando ceremonias ritualistas con el cacao. Es así como buscan preservar la tradición de la cocina ancestral pero sobre todo, desean rescatar el uso del fruto como parte de una cosmogonía antigua que se sigue transmitiendo de generación en generación.

Respecto a la región Bahía de Banderas, es un escenario natural común para dos destinos turísticos, Puerto Vallarta y Riviera Nayarit; ambos con una clara vocación turística y agrícola para crear las condiciones de cultivo del cacao y su aprovechamiento como recurso para sumarse al turismo gastronómico ya que Nayarit es la frontera norte de la franja cacaotera del mundo al ubicarse en los 20 grados latitud norte, un ecosistema ideal para las plantaciones del árbol de cacao.

CONCLUSIONES

La dupla gastronomía y turismo (hoy en día tan apreciada) sería una simbiosis adecuada para proponer la creación de productos innovadores que permitan a los agricultores de Nayarit ser partícipes de la cadena de valor del agroturismo. Las primeras entrevistas con los agricultores de la zona fueron en relación a la posibilidad de cultivar cacao e invitarles a conocer sobre la importancia histórica de la presencia del cacao en Nayarit, familiarizarse con el concepto de proyecto agroturístico y crear una propuesta de turismo gastronómico a partir del fruto de este árbol.

En las pláticas con ellos, se recopilaron opiniones y definieron varios objetivos que podrían cumplirse innovando de esta manera con productos turísticos experienciales: Crear una experiencia turística educativa centrada en la cultura del cacao de la región de Bahía de Banderas, incentivar el cultivo de plantaciones de cacao en el municipio, desarrollar seminarios informativos sobre el cacao para agricultores, organizar un colectivo de artesanos del cacao en la región, vincular al sector turístico y organizaciones sociales para el desarrollo de nuevos proyectos agroturísticos, implementar programas culturales sobre el cacao para niños y promover la gastronomía local a base de otros alimentos ancestrales como el capomo, el amaranto, maíz y el pataxte.

El emprendimiento de productos agroturísticos tendría otra fortaleza: la cercanía con un destino turístico a través de dos marcas: Puerto Vallarta y Riviera Nayarit, ambos destinos conurbados comparten una misma realidad socioeconómica y reciben alrededor de 4 millones turistas al año. Para efectos de este análisis se consideró este dato y multiplicar por el 3% que sugiere la OMT como tendencia de turismo rural en el mundo por lo que la demanda actual de este segmento del turismo sería de 120,000 visitantes al año.

En este marco favorable, la Bahía de Banderas tiene la oportunidad de insertarse y con ello regresar a sus tierras fértiles el cultivo del cacao, así como ser protagonista de su resurgimiento cultural.

LITERATURA CITADA

- Arias J. 2013. Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los "Imaginarios Alimentarios" en el simbolismo del cacao en México. Academia de Estudios Sociales e Históricos. Ciudad de México.
- Barrera E. 2006. Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola. CINTERFOR-OIT. Montevideo, Uruguay.
- Blanco M., Riveros H. 2003. El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local. Lima. PE, IICA-PRODAR. 33 p.
- Blanco M., Riveros H. 2010. El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. IICAM Desarrollo de los agronegocios y la agroindustria rural en América Latina y El Caribe: Conceptos, instrumentos y casos de cooperación técnica. San José, Costa Rica.
- Budowski G. 2001. Modalidades agroturísticas y sus limitaciones. Recuperado de: <https://www.ots.ac.cr/bnbt/31855.html>
- Castellanos H. 2016. Kakaw, la bebida de los dioses mesoamericanos. Museo y Chocolatería Cultural de San Cristóbal de las Casas. Recuperado de: <http://www.kakaw.org/recursos/kit/kakaw01.pdf>
- CETM. 2012. Compendio Estadístico del Turismo en México. México.
- César A., Arnaiz E. 2006. Turismo rural, modelos y propuestas. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, México.
- Coe S., Coe M. 2006. La verdadera historia del Chocolate. Fondo de Cultura Económica. Ciudad de México.
- Crown P. Hurst W.J. 2008. Evidence of cacao in the Prehispanic American southwest. Department of Anthropology. New Mexico State University. Albuquerque, New Mexico.
- Denzin N, Lincoln Y. 1994. Introduction: entering the Field of Qualitative Research. In: Denzin N.K., Lincoln Y.S (Eds.). Handbook of Qualitative Research. Sage: London, UK.
- Díaz del Castillo B. 1986. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. México: Editorial Porrúa. Ciudad de México.
- Espinoza R., Verduzco M. C. 2017. Neoruralismo, una visión integradora para el desarrollo local comunitario. En Chávez R.M, Sánchez Y., Fortes S. De campesinos a empresarios: experiencia turística del ejido El Jorullo. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, México.
- Espinoza R., Cornejo J., Bravo M., Verduzco M. 2018. Los emprendimientos sociales turísticos. Nuevos esquemas para el desarrollo del turismo en el ámbito de las comunidades rurales en Bahía de Banderas. Turpade %: 1-16.
- Hernández A. 2013. Chocolate: Historia del Nahualtismo. Estudios de Cultura Náhuatl 46: 37-87.
- Montecinos A. 2016. Turismo gastronómico sostenible. Centro empresarial gastronómico hotelero. México.
- Munguía F.C. 1997. Panorama histórico de Puerto Vallarta y la Bahía de Banderas. Puerto Vallarta. Secretaría de Cultura, Jalisco, México.
- Palafox A. 2005. Turismo, teoría y praxis. Plaza y Valdez. Ciudad de México.
- Prufer K., Hurst W.J. 2007. Chocolate in the underworld space of death: cacao seeds from an early Classic mortuary cave. Ethnohistory 52: 273-301
- Rzedowski J. 2006. Vegetación de México. Primera Edición Digital. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Ciudad de México.
- Richardson J., Whitlock B., Meerow A., Madriñán S. 2015. The age of chocolate, a diversification history of *Theobroma* and Malvaceae. Front. Ecol. Evol. 3:120. doi: 10.3389/fevo.2015.00120
- Santiago H. 2013. Ecoagroturismo y agroecoturismo, conceptos integradores de la actividad turística en el medio rural. Congreso virtual internacional de Biología y Agronomía. Universidad del Mar. México.
- Taylor S., Bogdan R. 1986. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Buenos Aires. Paidós. México.
- Vela E. 2012. El cacao y el chocolate. Arqueología Mexicana 2012. Edición especial No. 45. Ciudad de México.

