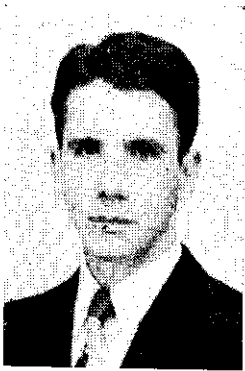


Origen y tipos de cacao

Jorge Mora Urpí.



El cacao es una planta dicotiledónea que pertenece al

Orden: Malvales
 Familia: Sterculiaceae
 Tribu: Buttneriaceae
 Género: Theobroma.

A este género pertenecen unas 20 especies, de las cuales, si nos atenemos a lo expuesto por Cheesman, se considera el *T. cacao* Lin. como la única especie cultivada comercialmente.

Origen:

Pittier se refirió al cacao conocido vulgarmente con el nombre de "Calabacillo" como *T. leiocarpa* y al "Criollo" como *T. cacao* y supuso que los cacaos cultivados eran el producto de la hibridación entre estas dos especies.

Cheesman a su vez así lo creyó en un principio, pero luego le pareció que esta teoría no coincidía con sus observaciones y concluyó de que en realidad se trataba de una sola especie *T. cacao* de la que, los descritos como *T. pentagona* y *T. leiocarpa*, no eran más que formas. Naturalmente dentro de esta especie incluye el Criollo, el cual a su vez subdivide en dos clases: "Criollo de Centro América" y "Criollo de Sur América", así como también el "Forastero Amazónico" y explicando el origen del complejo "Trinitario" como resultado del cruzamiento entre estos dos últimos grupos.

Holdridge más tarde, por su parte, considera que en realidad el *T. cacao* no existe, sino que el cacao cultivado es en realidad el resultado de la hibridación del *T. pentagona* y *T. leiocarpa*, pasando así a considerar también al Criollo como uno de los segregantes de tal hibridación y por lo tanto incluyéndolo dentro del complejo conocido por Trinitario. Para Holdridge el cacao cultivado en Centro América durante la época Pre-Colombina fue el *T. pentagona* o Lagarto, el cual fue llevado a Sur América por los españoles en donde se hibridizó con el *T. leiocarpa*, introducido luego el producto de este cruzamiento en Centro América desplazó al *T. pentagona* por su mayor productividad.

Como se puede apreciar, el origen



T. pentagona o "Lagarto"

del cacao cultivado es un asunto aun oscuro, pues lo dicho anteriormente no ha pasado de ser teorías a las que les falta comprobación y dejan más de una duda en nuestras mentes. Tanto Cheesman como Holdridge suponen dicho centro de origen en la América del Sur, el primero en la cuenca superior del Amazonas, en un triángulo que comprende parte del Brasil, Ecuador y Colombia y el segundo en algún lugar de Venezuela; sin embargo, según referencias, el país en que se puede observar la mayor variabilidad de la población cacaotera es México. Siendo así que según la teoría de Vavilov, una especie es originaria del lugar en que aparezca el mayor número de genes dominantes; ¿cómo explicar esta contradicción, cuando el propio Dr. Baker, miembro de la expedición de Trinidad que visitó Colombia durante 1953, dice que por la poca variabilidad observada deduce que estuvieron muy lejos del centro de origen del cacao, habiendo recorrido ellos parte del área señalada por el Dr. Cheesman como probable centro de origen?

Ahora bien, ¿cómo explicar, por medio de la teoría del Dr. Cheesman, el hecho de que fuesen únicamente los indios centroamericanos los que conociesen el cultivo de esta planta o por lo menos los que más y mejor lo cultivaban, beneficiaban y preparaban? Holdridge explica esto con su teoría, pero queda por demostrar que era realmente el *T. pentagona* el cacao cultivado en Centro América y no otro, como el Criollo. Fernández de Oviedo, quien conoció bien Nicaragua y Guanacaste, entre otros lugares, durante la época de la conquista, nos dice que el cacao era planta muy estimada por los indios de esas regiones

y nos muestra en su libro *Historia General y Natural de las Indias* un dibujo de un fruto de cacao en la que tres líneas parecen indicar tres surcos, lo que confirmaría que se trata de *T. pentagona*. Sin embargo es tan confuso que en realidad no se pueden sacar conclusiones de ahí y por el contrario el cacao que hoy encontramos silvestre en esas regiones corresponde al tipo Criollo y no al Lagarto, pero en todo caso es probable que este cacao fuese cultivado por los indios puesto que aparece entre algunas plantaciones, especialmente si consideramos, dada la forma de consumir los indios el chocolate, que este cacao es de magnífica calidad y no les resultaría tan amargo.

Al ser cultivado, de todas maneras, bien pudo al menos hibridizarse con otros tipos y contribuir a la formación del actual cacao. Al considerar la posibilidad de que fuese el Criollo el cacao cultivado por los indios, ¿por qué no puede existir también la posibilidad de que Pittier tuviese parte de razón?; aunque como los anteriores no alcanza a despejarnos todas las dudas. Pero en este caso, ¿cómo explicar la aparición de *T. pentagona* entre algunas plantaciones? Y aun es mayor esta duda con referencia a la teoría de Cheesman, pues encontramos que además en algunas poblaciones aparecen bastantes árboles de *T. leiocarpa*, lo que pareciera indicar que estas dos especies o subespecies, según quien las considere, han contribuido con plasma suyo en la formación del cacao Trinitario que ahora cultivamos.

Tipos:

De lo expuesto anteriormente sólo podemos deducir una cosa en que todos están de acuerdo, y es la de que

el cacao conocido con el nombre de Trinitario es un híbrido, siendo éste el cacao cultivado en Centro América y parte de Sur América. Pero quedan dos tipos de cacao que son cultivados y que no todos están de acuerdo en incluirlos dentro del complejo Trinitario; se trata del Forastero Amazónico, el cual ocupa la mayor área de cacao cultivada en el mundo, y del Criollo que aún es cultivado puro en algunos países. Para Cheesman estas dos últimas formas mencionadas son bien definidas.

Debido a la enorme heterogeneidad de las poblaciones cacaoteras y a lo oscuro de su origen, la distinción de diferentes tipos se puede decir que es realmente un caos, no existiendo ni una sola variedad de cacao descrita como tal. Las descripciones se han realizado considerando grupos de cacaos que muestran mazorcas de formas semejantes entre sí, pero rara vez iguales, dando lugar en ocasiones a dudar

sobre a cuál grupo pertenece una determinada planta.

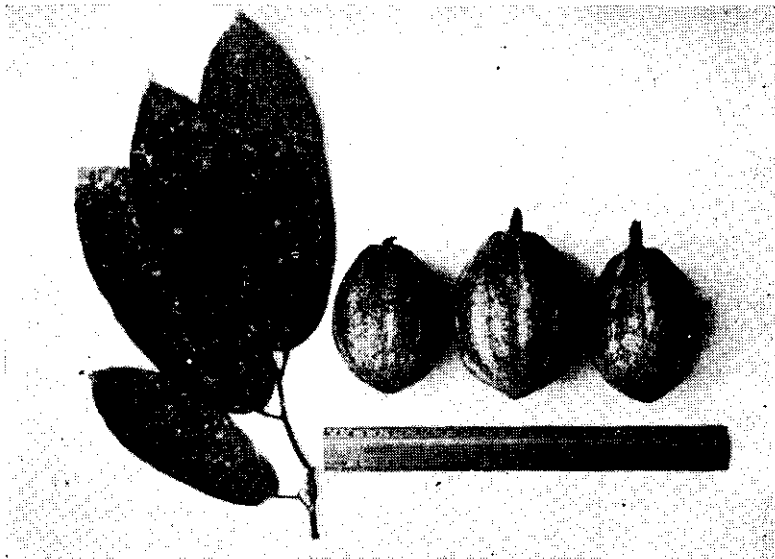
La primera agrupación, aunque bastante empírica, es la expuesta por Van Hall en el siguiente esquema:

- 1) Criollo
- 2) Forastero
 - a) Anjoleta
 - b) Cundeamor
 - c) Amelonado
 - d) Calabacillo.

Al visitar una plantación de cacao fácilmente podremos observar que existen todos los tipos y formas de transición entre ellos, no pudiéndose decir en ocasiones a qué tipo pertenecen algunas mazorcas.

Cheesman más tarde hace una revisión de esta clasificación y los reagrupa de la siguiente manera:

- 1) Criollo
 - a) Criollos Centroamericanos
 - b) Criollos Suramericanos



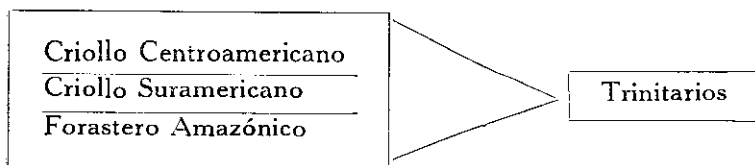
T. leiocarpa o "Calabacillo"

2) Forastero

a) Forastero Amazónico
(No criollos)

b) Trinitario (Híbridos).

Explicando el origen del Trinitario de la siguiente manera:



DESCRIPCION DE LOS TIPOS

1). Criollo

Las características consideradas como típicas de este grupo son: superficie del fruto muy rugosa, surcos profundos, a veces 5 surcos son más profundos que los otros 5, cáscara del fruto delgada, termina en punta aguda y curva, largo y angosto, con "cuello de botella", semillas redondeadas con color de los cotiledones blanco o violeta muy claro generalmente con el interior blanco. El Criollo Suramericano es menos puntiagudo que el Criollo Centroamericano y sin "cuello de botella". Una forma de fruto liso ocurre entre las plantaciones de Venezuela y Java llamado "Porcelano", el cual parece ser comparable a la forma de leioarpa ocurrente en las plantaciones de Criollo Centroamericano. El color del fruto puede ser tanto morado como verde. A pesar de lo dicho anteriormente en realidad el carácter criollo más importante es el de semilla blanca, pues nosotros hemos recolectado en Costa Rica formas de criollo de "concha" lisa, surcos muy superficiales, sin "cuello de botella", punta muy corta, pero eso sí, presentando siempre semilla blanca y "concha" muy delgada. Pero aun este carácter de semilla blanca parece no ser exclusiva del Criollo pues en una ocasión se recogió en la región del Río Frío, un

Calabacillo de cotiledones de interior blanco y exterior violeta muy claro. Otras veces hemos colectado mazorcas que exteriormente son típicamente Criollos e interiormente de semilla púrpura. Todo lo cual parece indicar que aun el criollo es bastante heterocigota. Otro carácter que se considera típico del Criollo es el de no ramificar formando horquetas como los demás cacaos.

Este cacao, con el pentagona, dan la mejor calidad de chocolate.

2). Forastero Amazónico

Se caracteriza por sus frutos de superficie lisa, surcos superficiales, ápice redondeada, no presenta constricción de "cuello de botella", forma oval, fruto de color verde o blanco. Los cotiledones de la semilla son de color púrpura, de forma aplastada y pequeña. El árbol es vigoroso y la "concha" de los frutos es muy gruesa con una capa de madera en su interior, siendo dura para "quebrar" y poco el contenido de semillas, contrario de lo que sucede con el Criollo.

Con respecto a estos dos grupos, Criollo y Forastero, surgen algunas incógnitas tales como, cuándo, cómo, dónde se diferenciaron. Están suficientemente diferenciados para clasificarlos como subespecies diferentes?

3). Trinitarios

Definido por Cheesman como "grupo de mezclas". Es un complejo que muestra enorme variabilidad.

En la clasificación de Van Hall el término Forastero es usado más o menos como sinónimo de Trinitario y por lo tanto los grupos, los cuales son realmente los más indefinidos de todos los descritos, citados en esa clave, son no más que tentativas para tratar de establecer una diferenciación entre los caracteres dominantes dentro de la población segregante. Vamos a describirlos por ser su uso muy popular:

a) Angoleta. Frutos: largos, rugosos, sin "cuello de botella", grandes, cáscara o concha gruesa y profundamente surcada, muy cercano al Criollo en sus características. Semillas: ligeramente aplastadas y de color púrpura claro.

b) Cundeamor. Frutos: largos, con "cuello de botella" característico, surcos menos profundos y menos rugosos que en el Angoleta. Semilla color púrpura.

c) Amelonado. Es el más común de los trinitarios. Frutos: grandes, ovalados, superficie casi lisa pero se notan bien los surcos, sin "cuello de botella", cáscara gruesa. Muy semejante en sus características al Forastero Amazónico. Semilla: pequeña, aplastada, color púrpura. Se dice que es más resistente al sol y a las enfermedades que el Criollo.

d) Calabacillo. Frutos: los más redondeados y los más lisos del grupo, surcos muy superficiales y no muestra "cuello de botella". Semillas: púrpuras muy oscuras, muy aplastadas. Es el más lerdo para fermentar y el que se reputa como más resistente a enfermedades, rústico y adaptable. Es considerado como un tipo de cacao primitivo.

4). T. pentagona

Conocido también como cacao Lagarto, fue, según Holdridge, el cacao cultivado en Centro América y México en la época Pre-Colombina. Se dice que la variabilidad de esta subespecie o especie era muy pequeña. La mazorca sólo tiene 5 prominentes costillas y es muy rugosa, pudiendo ser de color morado o verde. Los cotiledones son blancos, la semilla es grande y redondeada. El fruto es típico distinguiéndose perfectamente de todas las otras formas, su contenido de semillas escaso. Puede considerarse como un tipo primitivo de cacao. Ya se dijo que su calidad, con la del Criollo, es la mejor.

5). T. leiocarpa

Conocido también como Calabacillo, aunque en Costa Rica se llama también Calabacillo o Matina a una forma parecida a ésta más alargada y segregante de la población de Trinitarios. Prácticamente fue descrito al hablar del Calabacillo dentro del Forastero. Su fruto es casi esférico, sus surcos apenas se notan y prácticamente desaparecen hacia el ápice. Semilla muy aplastada y púrpura oscuro. Fue encontrado silvestre en Surinam, pero asimismo aparece en las plantaciones en Guatemala y en Costa Rica; también donde es bien conocido es en la región de Upala con el nombre de "Calavera de Mono", siendo estimado por la gran cantidad de frutos que produce; sin embargo ahí no se observa la resistencia a enfermedades que se ha dicho que posee este cacao, pues hay ocasiones en que pierde la totalidad de la cosecha por *Phytophthora*.