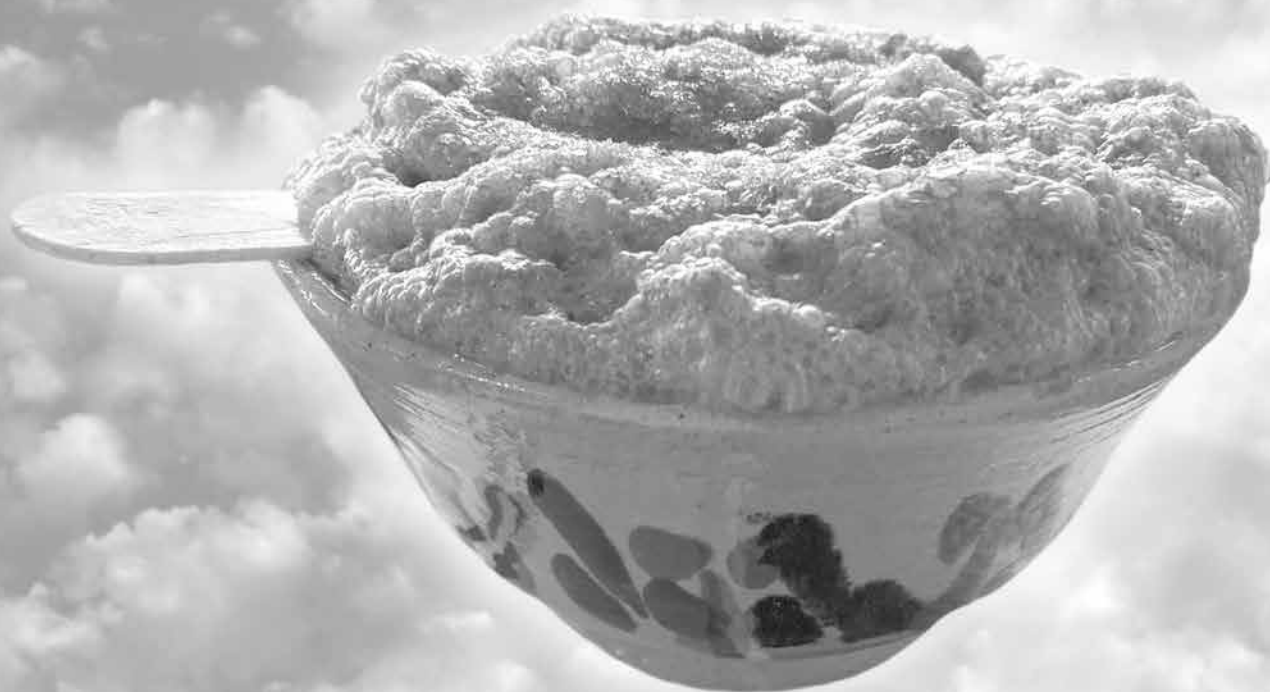


# Los dioses también se alimentan de



GABRIELA CASTELLANOS

# pataxte

Gabriela Castellanos-Morales y Xariss M. Sánchez-Chino

*Resumen: El pataxte es un pariente del cacao que tiene un gran valor cultural. Es rico en nutrientes y compuestos bioactivos, y desde tiempos antiguos se le ha utilizado en la elaboración de bebidas tradicionales y rituales. En México se encuentra asociado a cacaotales y huertos de traspatio en los estados de Tabasco, Chiapas, Oaxaca y Guerrero. No obstante, sus poblaciones se han reducido en varias regiones, lo cual representa un riesgo de pérdida de tan valiosa semilla y de los saberes asociados a ella. Nuestro objetivo es conocer más acerca de este recurso para impulsar su conservación y aprovechamiento.*

**Palabras clave:** cacao blanco, pataxte, *Theobroma*, rescate, valor biocultural.

## Maayat'aan (maya): K'ujó'obe' ku tséentikuba'ob xan yéetel pataxte

*Kóom ts'íibil meyaj: Le pataxte u láak' le kakawó', jach k'ajóola'an yéetel k'a'ana'an tu kuxtal kaaj. Jach ku t'a'ajkuntik máak tumen yaan ba'ax ts'áaik u múuk je'ex nutriente'ob bey xan le ku ya'alal compuesto'ob bioactivo'ob, yéetel ts'o'ok u yúuchtal suuk u k'a'ana'ankunta'al ti'al u meeta'al uk'ul yéetel u yuk'ulil k'uub. Tu noj lu'umil Méxicoe' ku ch'íijil ich u páak'alil kakaw yéetel ich p'áak'al yaan paach naajo'ob tu péetlu'umilo'ob Tabasco, Chiapas, Oaxaca yéetel Guerrero. Ba'ale' táan u bin u xu'upul ti' jejeláas kúuchilo'ob, u k'áat u ya'ale' ku béeytal u ch'eejel le néek' jach k'a'ana'ana' yéetel tuláakal ba'ax k'ajóolta'an yo'olal. Ba'ax kek kaxtike' k ma'alob k'ajóoltik yo'olal bix k kanáantik yéetel k k'a'ana'ankuntik.*

**Aantaj t'aano'ob:** sak kakaw, pataxte, *Theobroma*, ka'a kanáan, k'a'ana'an yóok'olkaab yéetel ich kaaj.

## Bats'i k'op (tsotsil): Jpojvanejetik ch-abtejik ta spojel li bats'i iximetike

*Smelolal vun albil ta jbel cha'bel k'op: Li pataxte'e ko'ol sts'unubal xchi'uk li kokove lek ich'bil ta muk' ta talel jkuxlejal. Lekil ve'lil xchi'uk lek poxil sventa bek'talil, vo'ne xa stunel talel sventa spasel uch'bolaletik xchi'uk ta xtun sventa sk'anel lekilal xchi'uk jtetik. Ta México oy yosilaltak bu stak' ts'unel xchi'uk ta spat xokon na jech k'ucha'al estaroetik ta Tabasco, Chiapas, Oaxaca xchi'uk Guerrero. Taje, jutuk xa no'ox ta xich' ts'unel ta jujusep osilaletik, oy sk'opalal ta xch'ay xa batel li sat sts'unubale xch'uk ko'ol ta xch'ay xa batel k'usitik nabil ta stunesele. K'usitik yan to ta jk'antike ja' sna'el k'u yelan kuxul ti sat te' li'e sventa sabel smelol mu xljaj o batel xchi'uk xu'uk to ta jtunestike.*

**Jbel cha'bel k'opetik tunesbil ta vun:** sakil kokov, pataxte', Sve'el li totiletike, skoltael, yich'el ta muk' k'usi na'bil ta sat te' li'e xchi'uk k'u yelan nitil tsakal ta talel kuxlejal.

“Esta será la comida: el maíz, las pepitas de chile, el frijol, el pataxte, el cacao”.

*Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché.*

Su popularidad en el mundo no es gratuita: ya sea en barra, bebidas calientes o frías, repostería u otras experiencias gastronómicas, es difícil sustraerse de las delicias del chocolate. Este alimento de origen milenario se obtiene de la semilla del árbol del cacao (*Theobroma cacao*), una planta que cuenta con unas 20 hermanas y primas cercanas y lejanas, las cuales se han clasificado en el género *Theobroma*; las raíces griegas de esta palabra aluden al “alimento de los dioses”, aunque, ¡cómo no!, varias especies son aptas para el consumo humano.

Estas plantas se distribuyen en las zonas tropicales de Sudamérica y en Centroamérica, y en México tenemos tres: el cacao de montaña (*Theobroma angustifolium*), el cacao propiamente dicho (*Theobroma cacao*) y el pataxte (*Theobroma bicolor*). Quizá por su importancia comercial y alimenticia, el cacao ha sido el más estudiado en comparación con sus parientes, de los que poco o nada sabemos, tal como sucede con el pataxte (*T. bicolor*), el tema del presente artículo.

## Características del pataxte

El cacao ha sido domesticado, por lo que depende completamente del trabajo huma-



Abuelo pataxte.

GABRIELA CASTELLANOS

no para reproducirse y sobrevivir; se cultiva con fines comerciales y se le reconoce ampliamente porque es la materia prima para elaborar el chocolate, además de ser el ingrediente principal de bebidas como el pozol, el tascalate y la cacahuada, entre muchas otras formas de consumo. En México son famosos los chocolates de Oaxaca, Chiapas y Tabasco; y este último estado es el principal productor de las semillas. En cambio, el cacao de montaña es silvestre, es decir, que se desarrolla sin intervención humana. Crece en la selva o monte en una zona que va de Panamá a Chiapas en México, cerca de la frontera con Guatemala.

Al pataxte (*T. bicolor*) se le considera semidomesticado porque, aunque poco, ha sido intervenido por la mano humana. Su distribución se extiende desde Ecuador, Perú y Colombia, hasta los estados de Chiapas, Oaxaca, Guerrero y Tabasco, en México. Se le conoce también con los nombres de cacao blanco, mocambo, árbol jaguar y balam-te', dependiendo de la comunidad en la que se encuentre.

Se le puede hallar como árbol de traspatio, o como parte de los cacaotales en donde proporciona sombra. Sus frutos o mazorcas se parecen a los del cacao, aunque son más duros y rugosos, aterciopela-



Fruto de pataxte.

dos y de colores brillantes de amarillos a verdes. Se reconocen por lo menos cuatro variedades de acuerdo con la forma, rugosidad, dureza, tamaño y coloración del fruto. Cuando maduran, las mazorcas se desprenden del árbol y caen al suelo de donde se recogen para consumirlas.

Son árboles de crecimiento rápido, tanto que en algunos sitios comienzan a producir frutos desde una edad de 2 o 3 años. Son muy altos y llegan a alcanzar entre 20 y 30 metros, lo que equivale más o menos a un edificio de entre seis y diez pisos. Sus flores son rojizas y sus hojas ligeramente aterciopeladas y más redondeadas que las del cacao; las más jóvenes tienen forma de corazón. Junto con el cacao, es una planta de interés cultural porque su consumo y uso en rituales se remonta a los tiempos prehispánicos, prácticas que todavía se conservan en muchas de las culturas de Mesoamérica.<sup>1</sup> Pero a pesar de su importancia, podría estar en peligro. En nuestros viajes de colecta nos hemos enterado de que se le ha talado por creer que afecta al cacao y le provoca moniliasis (enfermedad causada por hongos); incluso hubo campañas en algunos estados para eliminar el pataxte.

Es una historia similar a la que sucedió en otras zonas —sobre todo en Guate-

<sup>1</sup> Según el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Mesoamérica abarca desde la mitad meridional de México hasta la península de Yucatán, y se extiende a Guatemala, Belice, Honduras, El Salvador, Nicaragua y Costa Rica.



Flor de pataxte.

mala y Honduras—, donde al parecer ya no abunda como antes. Sin embargo, algunas comunidades muestran interés en recuperar y conservar estas semillas ancestrales. Al mismo tiempo, algunos grupos de investigación han comenzado a analizar su potencial agroindustrial, pues podría ser un producto alternativo o complementario del cacao.

### Del patio al paladar

El pataxte tiene un gran valor nutritivo. Su consumo nos aporta 47% de grasas que, además de ser mayormente insaturadas (contribuyen a la salud cardiovascular), favorecen la textura cremosa de esta semilla. Además, contiene 15% de carbohidratos que le dan un sabor dulcecito y representan energía para nosotros. Por si fuera poco, nos ofrece 21% de proteínas, fundamentales para el metabolismo humano. Con el pataxte nuestro cuerpo recibe metilxantinas —alcaloides estimulantes que nos provocan sensación de bienestar y que también se encuentran en el chocolate, el café y el té— y polifenoles, benéficos para la salud porque actúan como antioxidantes<sup>2</sup> y antiinflamatorios.

Las semillas de *T. bicolor* también son llamadas cacao blanco. Para obtenerlas, primero se abre el fruto, se extraen las semillas y luego se lavan para retirar la pul-

<sup>2</sup> Para saber más de este tema, te invitamos a leer “Alimentos antioxidantes de cinco estrellas”, de Mónica Navarro Meza, en *Ecofronteras* 65, <https://goo.su/lzSgS>

pa amarilla y de textura algodonosa, o bien, sin retirar la pulpa, se recolectan en el suelo en recipientes especiales o cajones para su fermentación y después se lavan. Durante este proceso hay un cambio de acidez y se desarrollan sabores, aromas y colores que hacen más atractivo el producto final. En ambos casos se secan al sol y se tuestan, ¡y quedan listas para su consumo!

En nuestras exploraciones hemos encontrado que el pataxte se utiliza en bebidas muy antiguas, como el popo del sur de Veracruz y norte de Oaxaca, el chocolate-atole de Oaxaca, el chilate de Guerrero, y el pozol de pataxte en Tabasco. También se le consume como semilla tostada o garapiñada, combinado con cacao en barras parecidas a las del chocolate y en mazapanes endulzados con miel, mientras que la pulpa se aprovecha para elaborar congeladas y agua fresca. Actualmente su producción es baja, por lo que no es común hallar esta lista de productos; aparte de que sus frutos y semillas están disponibles apenas un par de meses al año, en general entre octubre y noviembre. Respecto a su sabor, es menos amargo que el del cacao. Si tenemos la fortuna de encontrarlo, sin duda se trata de un tesoro para disfrutar.





Popo preparado con pataxte.

## Origen del pataxte en México

Sobre la llegada del pataxte a México se han planteado dos hipótesis. La primera es que se encontraba de forma nativa y los mayas promovieron su cultivo y consumo; es por esto que solo se le ha encontrado asociado a asentamientos humanos. La segunda hipótesis es que fue traído a las hoy tierras mexicanas (tal vez junto con el cacao) desde Sudamérica por diversos grupos humanos. Para resolver esta pregunta, en El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), Unidad Villahermosa, estamos analizando las relaciones entre los pataxtes y cacaos

distribuidos en distintas partes de México, y sus propiedades alimenticias. Hasta el momento hemos recorrido los estados de Tabasco, Chiapas y Oaxaca para coleccionar sus frutos, semillas y hojas. En nuestros viajes, hemos tenido la fortuna de platicar y compartir con varios productores que nos han contado del aprecio que tienen por esta semilla, del manejo que le dan y de sus esfuerzos por recuperarla, donde actualmente la están sembrando en viveros y reparten las plantas entre la comunidad.

Los resultados de este estudio, que aún está en desarrollo, nos van a permitir iden-

tificar los sitios donde más se cultivan el pataxte y sus parientes en México, saber si existen diferencias genéticas entre sus variedades que se han identificado con base en las características de los frutos, y relacionar esta diversidad con aspectos del ambiente, como la precipitación, o del manejo que le dan los productores, por ejemplo, el intercambio de semillas. Hablamos de una diversidad que se relaciona con la capacidad de los organismos para responder a los cambios ambientales que están ocurriendo a nivel mundial, por lo que conocerla permite una mejor protección de nuestros recursos. En este sentido, rescatar los alimentos tradicionales y conocer su composición nutricional, los beneficios de su consumo y su riqueza, promoverá su revalorización y su supervivencia ante el escenario actual de cambio climático, que seguramente afectará los cultivos.

Los estudios sobre el pataxte abonan a la conservación de la biodiversidad y a la de nuestros saberes; perder las variedades ancestrales (llamadas también criollas o nativas) significaría la desaparición de las tradiciones en torno a ellas. La diversificación en los productos que consumimos localmente y un aprovechamiento sostenible promueven una dieta rica y nutritiva, y afianza la soberanía alimentaria. Además, el conocimiento sobre la diversidad en cultivos respalda la seguridad alimentaria al promover su permanencia en el mediano y largo plazo. ☞

## Bibliografía

- Gálvez-Marroquín, L. A., Reyes-Reyes, A. L., Avendaño-Arrazate, C. H. et al. (2016). Pataxte (*Theobroma bicolor* Humb. & Bonpl.) especie subutilizada en México. *Agroproductividad*, 9(1), 41-47.
- McNeil, C. (ed.). (2006). *Chocolate in Mesoamerica, a cultural history of cacao*. Florida, EE. UU.: University Press of Florida, Gainesville.
- Rendón Aguilar, B., González Soto, G., Oble Delgadillo, M. L. et al. (1998). *Theobroma bicolor* Humb. & Bonpl. (Sterculiaceae, "Cuapataxtle") en el Municipio de Ayutla de los Libres, Guerrero. Composición Florística de los huertos y aspectos etnobotánicos. *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, (63), 75-84.
- Tinajero-Carrizales, C., González-Pérez, A. L., Rodríguez-Castillejos, G. C. et al. 2021. Comparación proximal en cacao (*Theobroma cacao*) y pataxte (*T. bicolor*) de Tabasco y Chiapas, México. *Polibotánica*, (52), 135-149.