

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	LOS RÍOS	Cantón	VINCES		
Parroquia	ANTONIO SOTOMAYOR (CAB. EN PLAYAS DE	Urbana		Rural	X
Localidad	HACIENDA RANCHO GRANDE				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona					
		X (Este)	636050	Y (Norte)	9814130
				Z (Altitud)	12

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



COSECHA CACAO FINO DE AROMA. (PROPIEDAD FAMILIA CAICEDO BUSTAMANTE)

Fotografía: N/A 2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	COSECHA DE CACAO FINO DE AROMA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVAS TRADICIONALES
Detalle del subámbito	N/A - ACTIVIDADES PRODUCTIVAS AGRÍCOLAS

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Quienes actualmente se dedican al cultivo del cacao fino de aroma con la aplicación de técnicas tradicionales recuerdan cómo se efectuaba la recolección de los frutos en los tiempos de sus padres y abuelos. Los métodos anteriores se han sostenido en el tiempo en algunos aspectos más que en otros.

No existe un período establecido en el año para esta actividad, se acostumbra realizarlo entre octubre y mayo. En algunos lugares la cosecha coincidía con Semana Santa (Mina Bustamante, Rancho Grande, Los Ríos, 2012). Aun cuando no es abundante durante todo el año, suele ser recolectado cuando está maduro cada 15 días en pocas cantidades; una interlocutora de Cuatro Mangas indica que especialmente entre enero y marzo, cuando el invierno es normal y moderado, -ni mucha agua, ni mucho sol- es cuando el fruto madura bien y las cosechas son más abundantes. La cualidad del invierno incide en la cantidad y calidad del fruto a recoger, por ejemplo, demasiada agua y sol, le da la “quemazón” o también puede afectarle la “monilla” que es una especie de plaga. El fruto dañado se manifiesta en forma de bola “grandota” y pesada pero sin pepa, lo que es conocido como “maceta”, ese fruto por tanto no sirve y se lo desecha.

Las analogías con lo sucedido dos siglos atrás en estos aspectos, muestran la fuerza que imprime la tradición en la cosecha del cacao fino de aroma, lo que lo legitima como bien patrimonial. Según lo narra un viajero inglés que observó el proceso en el siglo XIX, no hay diferencia actualmente con lo que sucedía hace dos siglos: “Las dos principales cosechas de cacao se realizan en junio y diciembre, pero muchos plantadores prefieren recolectar las vainas en cualquier época del año en que alcancen la madurez.” (Stevenson, [1829] 1994: 378). Lo que marca entonces el período de cosecha es la maduración de los frutos, estado que se evidencia por la coloración de la cáscara que adquiere un tono rosado tendiente al café, o cuando está amarilla.

Las plantas en su etapa de crecimiento requieren de menor esfuerzo: la poda del “badejón o barejón” que es un tipo de rama improductiva; la limpieza del terreno unas cuatro veces al año; el control de la sombra y el riego, de ser necesario. La cosecha, por el contrario, supone una intensa actividad concentrada que demanda mayor contingente humano.

La recolección inicia con la bajada o tumbada de los frutos, que se realiza con las poladeras, instrumentos largos, fabricados de diversos materiales, generalmente de cañas finas y flexibles como nigüito, caña guadúa u otros géneros livianos. En algunos casos, pueden ser también de metal. Este instrumento consta de una palanca en cuyo extremo se coloca un podón, especie de hacha pequeña, en forma de triángulo, que sirve para desprender la mazorca. La interlocutora de Cuatro Mangas indica que también puede ser una cuchilla que se “embute en la caña”.

La poladera dispone de una, dos o tres cañas de embones, es decir, extensiones que le permiten alargar su radio de alcance de acuerdo a la altura del árbol que se cosecha. Si se trata de un árbol muy alto -como se conoce existían antiguamente- se requieren unos tres embones para alcanzar los frutos altos. En el caso de árboles bajos, no se requeriría más de un embone. El embone no tiene punta; solo la palanca tiene la punta pequeña de metal que es la que corta el tallo del fruto del cacao. El embone, al ser un carrizo largo y flexible, permite su manipulación de mejor manera, porque, se requiere destreza para aplicar bien la palanca y evitar hacer el corte en otro sitio, que podría afectar el brote de otra fruta; es necesario saber en dónde se corta y reconocer el estado de madurez del fruto.

Una vez que las mazorcas han sido desprendidas de los árboles se las coloca en un chalo, o canasta; estos se han sustituido cada vez con más frecuencia por saquillos de yute o de plástico o incluso por tachos de plástico: “...los que van recogiendo el cacao, lo van lanzando en el chalo atrás, porque el chalo va en las espaldas. En época de cosecha el chalo viene lleno.” (Livingston Ullón Gómez, Rancho Grande, 2012).

Las mazorcas son arrumadas en algún lugar en la misma huerta formando un pilo, allí el sacador procede a cortar las mazorcas y extraer el fruto del cacao en estado de baba, las cáscaras son dejadas en el terreno y sirven como abono. En la actualidad, se emplea el machete, aunque en otros lugares el instrumento de corte es hecho de caña guadúa y se llama “lata de caña guadúa”, de esta manera no se daña al fruto. El racimo de cacao se lo coloca en un “tacho” de plástico, antes se los ponía en una batea de madera (Bustamante, Rancho Grande, 2012).

Un instrumento utilizado tradicionalmente por los sacadores en el proceso de extracción del fruto era la “costilla de vaca”, funcionaba como una cuchareta (Ubilla, Vinces, 2012). La interlocutora de Cuatro Mangas indica que ésta servía para sacar el “magüey o desmagüeyar la mazorca” que es el corazón del cacao, aunque ahora también se usa una cuchara común de metal como las de comer. En la actualidad, la “costilla de vaca” está en desuso. Arturo Calle comenta que se trataba de una costilla grande, cuyo lado delgado se afilaba para que funcionara como un machete, mientras que el de mayor grosor servía para sostenerlo con la mano. En ocasiones, en dicho extremo se colocaba una piola para amarrarla a la muñeca y de esta manera evitar que se caiga (Abdón Calderón, 2012).

Esta práctica de sacado no difiere mayormente al proceso empleado antaño, dos siglos atrás, como nos lo dejó saber el viajero que ilustró los hechos entonces:

“Cuando se recogen las vainas de los árboles, se llevan en grandes cestos a un lugar limpio y se ponen en hojas de plátano. Los que tienen a cargo la separación de las pepas de las vainas, usan un instrumento pequeño en forma de cuchillo, de hueso o madera dura, y con él hacen dos incisiones en la corteza, y entonces las arrojan a otras personas, que son las encargadas de sacudir las pepas, las que se dejan cubiertas con hojas de plátano durante tres o cuatro días, pero no más, período en el cual se esparcen para que se sequen; y cuando están perfectamente secas, se llevan a algún lugar preparado de antemano, en donde se pone el mayor cuidado en evitar que se mojen o se fermenten, lo cual ocurre si se almacenan sin estar del todo secas.” (Stevenson, [1829] 1994: 378-379).

Para su traslado, el cacao extraído era colocado en las "árguenas" -sacos similares a las alforjas- que eran cargados por acémilas y trasladados a los tendales para separar manualmente las pepas del magueño (estructura interna, similar a una tuza). En la actualidad, se transporta el tacho al lugar destinado para proceder al proceso de separación manual de las pepas. Rubén Caicedo, comenta que cuando hay mucho cacao y no se dispone de espacio para extenderlo, se lo deja en los mismos saquillos y allí se fermenta pues pasan dos días hasta que se pueda separar las pepas (Rancho Grande, 2012).

La árguenas son utilizadas hasta la actualidad en Rancho Grande, (Los Ríos, 2012). Se menciona que antiguamente se elaboraban del cuero de toros grandes que después de secarlo, se doblaba por sus extremos formando dos bolsas dispuestas equidistantemente. En años más recientes, se confeccionaban en caucho o lona y se las conseguía en las zonas de producción de cacao. La particularidad de esta suerte de alforja radica en que sus extremos son de fácil apertura para descargar el cacao en el sitio determinado para ello. Se indica que debe ser manejado con destreza, pues el descargue debe ser efectuado simultáneamente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		Aunque en general se identifica un período de cosecha entre octubre y abril, no hay un tiempo fijo. La cosecha depende de que los frutos estén maduros.
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

INDIVIDUOS

Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
Javier Salinas	agricultor	46	hacienda la concepción
Rubén Caicedo	agricultor	78	Rancho grande
Juan ASanza	agricultor	56	Nueva unión
Livington Ullón gómez	ing. Agrònomo	38	Rancho Grande

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
Esta etapa es importante en la producción del cacao, pues los cuidados que se ponen en ella tienen el objetivo de que el fruto no se estropee al momento de bajarlo del árbol; así también evita dañarlo con los instrumentos que se emplean, pues las plantas de cacao duran muchos años, se menciona que una vez sembradas su producción puede durar hasta 70 años o más.	Manifestaciones Vigentes	X
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	

Sensibilidad al cambio

Se mantienen las mismas prácticas tradicionales. Los cambios se presentan más en el uso de nuevas herramientas como el machete y la irrupción en el mercado de los nuevos materiales con que se fabrican los instrumentos de cosecha, tal como el caucho para las alforjas o árguenas, el plástico en los "tachos o baldes" en sustitución del chalo o canasta, la cuchara de metal por la "costilla de vaca", etc.	Alta	
	Media	
	Baja	X

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CAICEDO, RUBÉN	RANCHO GRANDE	997805469	MASCULINO	78
BUSTAMANTE, MINA	RANCHO GRANDE	997293009	FEMENINO	78
ASANZA, JUAN	CIUDADELA LAS MSESRCSEDES, NUEVA UNIÓN	980865948	MASCULINO	56
SALINAS, JAVIER	HACIENDA LA CONCEPCIÓN, VINCES	994616156	MASCULINO	46
UBILLA, LUIS	MUNICIPIO DE VINCES	997293009	MASCULINO	0
ULLÓN GÓMEZ, LIVINGTON	HACIENDA RANCHO GRANDE	992277857	MASCULINO	38

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES

N/A

ELEMENTOS ACTUALIZADOS

N/A

10. OBSERVACIONES

Stevenson, W.B, 1994, [1929]" Narración histórica y descriptiva de veinte años de residencia en Sudamérica" Quito,

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora	MC_SBENITEZ_NC		
Registrado por	RODRÍGUEZ ROJAS EUGENIA	Fecha de registro	25/11/2012
Revisado por	LÓPEZ PAREDES GLORIA GUADALUPE	Fecha de revisión	23/07/2015
Aprobado por	LÓPEZ PAREDES GLORIA GUADALUPE	Fecha aprobación	23/07/2015
Registro fotografico	EUGENIA RODRÍGUEZ		

Anexos Fotográficos



Cosecha de cacao separación del maguey (Propiedad familia
Fotografía: N/A, 2015

En blanco
Fotografía: N/A, 2015

En blanco
Fotografía: N/A, 2015

En blanco
Fotografía: N/A, 2015

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-12-08-51-000-12-007816_1.jpg IM-12-08-51-000-12-007816_2.jpg IM-12-08-51-000-12-007816_3.jpg IM-12-08-51-000-12-007816_4.jpg		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA