

Ka



Ka

W(a)

Kakawa

Kakaw

Cacahoatl

Cacao



Muchas historias
una sola **RAIZ**
Origen que trasciende





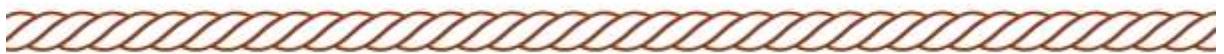


Kakawa

Kakaw
Cacahoatl
Cacao



Muchas historias
una sola RAIZ
Origen que trasciende



TABASCO

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO



PROMOTUR
OMD-TABASCO

Kakawa, kakaw, cacahoatl, cacao. Muchas historias una sola raíz. Origen que trasciende.

Primera edición: 2024

© Diseño de portada y contraportada:

Equipo de la Secretaría de Turismo

Segunda y tercera de forros: Edición digital de la escultura
en madera del artesano Manuel Enrique López Olán.

© Textos: autores.

Los autores son responsables del contenido de sus artículos, la atribución de citas y referencias bibliográficas y los derechos legales por la publicación del material enviado.

© Fotografías / Imágenes digitales

Erick Antonio Hernández Morales / Rosa Elena Rosado Rabelo / Ana Carolina Sosa Hernández / Metamorphosis insectorum Surinamensium / Sectur Tabasco / Nat Geo Image Collection / Worldstandards.eu / Justin Kerr / Tradición es cultura / Gastronómadas / Gobierno de México / Alfonso Azpeitia Morales / Rosa Victoria López Gómez / INIFAP / Arqueología Mexicana / Christopher Villano / Jorge Pérez Saldaña / Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala / Punta Laguna / Secretaría de Cultura / Artes de México, revista bimestral / Rogelio Santiago / Colección Jay Kislak / Agustín Uzárrega / National Geographic / Maya Vase Data Base / Vai Cacao / Museo Nacional de Antropología, Ciudad de México / Mediateca INAH / Grube / Young Museum of Fine Arts / Museo Amparo / Michel Zabé / Massimo di Giuseppe / José Pérez Lara / Pernigotti / Galería F. Cervera / Jorge Pérez de Lara / Raíces / Códice Florentino / Thelmadatter / Joseaqc / Teatro Desmenuzado / Real Jardín Botánico Madrid / The Walters Art Museum Online Collection / Fondo de Cultura Económica / Libro "La verdadera historia del chocolate" de Sophie D. Coe y Michael D. Coe / Códice Borgia / Códice Tudela / Monasterio de Piedra / Diario de Huesca / Arturo Gastón / Enciclopedia Humanidades / Gaceta UNAM / Libertad Digital / Colección gráfica Felipe Teixidor / Bridgeman Images / Ana Valerio / Libro "Chocolate, regalo del edén" de Martha Chapa / Vicente Gómez Montero / Christie's / The National Gallery Uk / Códice Nutall / Biografías y vidas / Félix Lorente / Ricardo E. Ruiz Robles / Museo del Arte / José de Jesús Rodríguez Méndez / Sandy Cristell Jiménez Alcudia / Familia Abreu / Natan Potenciano Pérez / De Tabasco Soy / Diario Rumbo Nuevo / Gobierno del estado de Tabasco / Gabriela Verdejo López / DeliKawa / Kakaw Museo / Camino Cacao / Punto Quebradero / Las Delias / Reyna M. Flores / Diego Torres Sánchez / Cristina Balán Calderón / Pablo Marín Olán / Leydi G. Moreno / Fondo UJAT / Chocolates Wolter / Viri Ponce / Adriell Arturo Sosa Canché / paseo-tabasco.com / Alfonso Castañeda de la O / Antonio Rodríguez de León Pinelo / Choco Museo / Paseando por México / Manuel Antonio Valenzuela Riveroll / Ana Parizot Wolter / Chocolates Quetzalli / Choco Story / Javier Valenzuela Bautista / Laura Esquivel / Carlos Pellicer López / Norma L. Domínguez de Dios / IMDb / Grazia Magazine / Aris Jhobet Pérez López / Doralicia Carmona Dávila / Itzel Márquez López / Eliazar Hernández Arias

D. R. © 2024. Gobierno del Estado de Tabasco.

Secretaría de Turismo.

Fideicomiso de Promoción Turística.

Prolongación Paseo Usumacinta 1504

Col. Tabasco 2000 C.P. 86035

Villahermosa, Tabasco, México.

ISBN: 978-607-69942-1-4

Reservados todos los derechos. Queda prohibida total o parcialmente cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y manipulación de esta obra sin previa autorización del editor, de acuerdo en lo establecido en el Código Penal en materia de derechos de la propiedad intelectual.

Impreso y hecho en México



KAKAWA

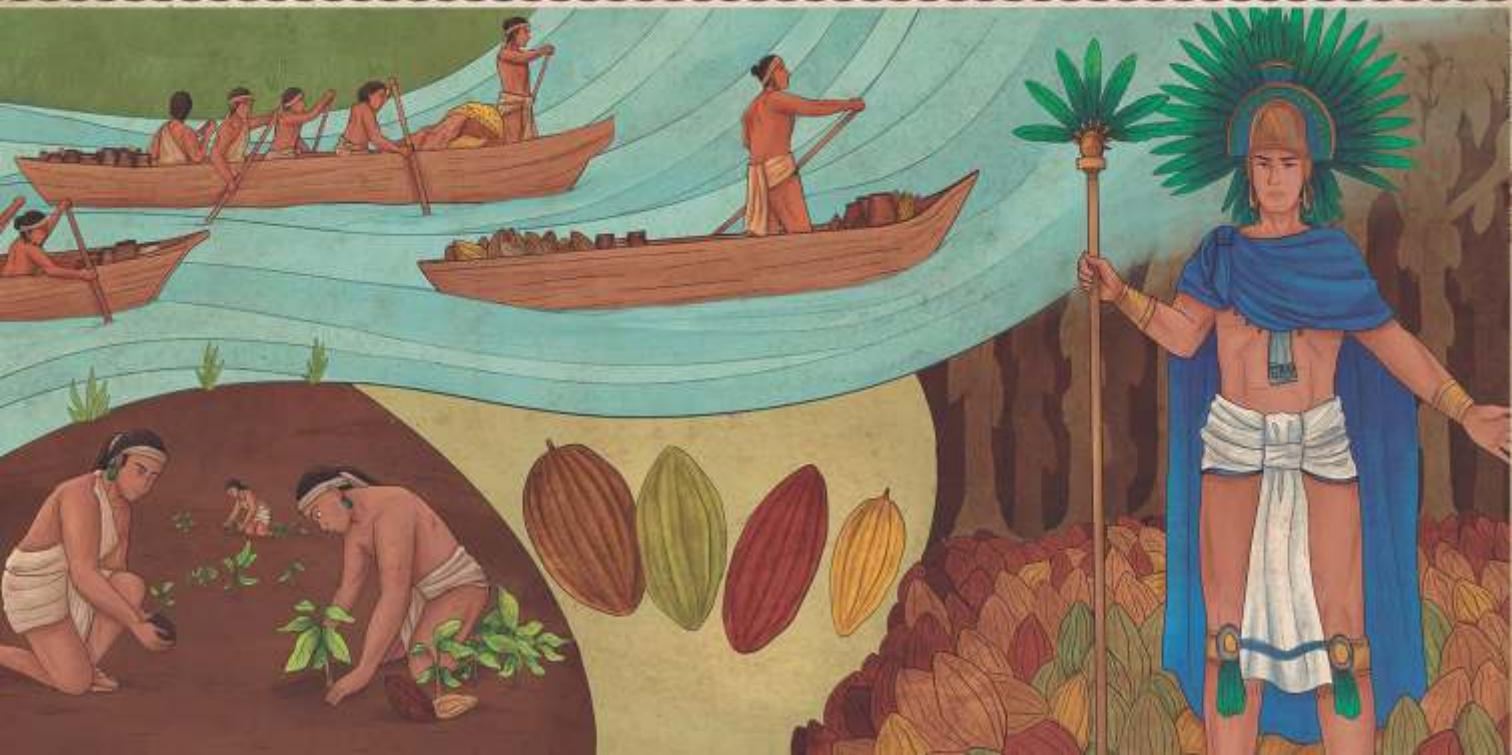
Contando el Origen

Experiencia inmersiva

¡Escanea y
vive la aventura!



TABASCO
MEMORABLE





Carlos Manuel Merino Campos
Gobernador del estado de Tabasco

José Antonio Nieves Rodríguez
Secretario de Turismo del estado de Tabasco
Coordinación general

Landy Patricia Aguilar Palafox
Editora

Cristina Balán Calderón
Diseño, diagramación, composición, formación
y corrección de estilo

Personal de la Secretaría de Turismo
Diseño de portada y contraportada

Norma L. Domínguez de Dios
Corrección de estilo

**Landy Patricia Aguilar Palafox, Vicente Gómez Montero,
Pablo Marín Olán, Arturo Dagdug Peralta,
Rodolfo Uribe Inieta, Alfonso Azpeitia Morales,
Norma L. Domínguez de Dios, Cristina Balán Calderón
y equipo de la Secretaría de Turismo**
Autores de contenido

ÍNDICE

• Presentación. Carlos Manuel Merino Campos	11	
• Agradecimientos. José Antonio Nieves Rodríguez	13	
• Prólogo. José Antonio Nieves Rodríguez	17	
• Theobroma Cacao. Origen y descripción de la palabra. *	21	
• Historia de una semilla. **	25	
• El cacao y sus variedades. De América para el mundo.*	29	
• Las mujeres continúan la tradición. Entrevista a Maricel Presilla. **	37	
• ¿Cuándo, dónde? Trazando las rutas del cacao.*	43	
• El regalo de los dioses.**	47	
• El simbolismo del cacao. Elemento vital en las culturas mesoamericanas. *	53	
• El cacao como ofrenda prehispánica. **	59	
• El cacao: un sistema cultural mesoamericano Entrevista a Massimo De Giuseppe. **	67	
• La otra ofrenda. **	73	
• El valor del cacao. Uso como moneda, alimento y remedio medicinal. *	83	
• La bebida. Del cultivo al placer. *	87	
• De Tabasco al Monasterio de Piedra. El vínculo eterno del cacao. Arturo Gastón.	91	
• El viaje a Hibueras. **	95	
• El cacao es nuestra sangre. Entrevista con el chef Joel Torrijos. **	105	
• La primera taza. **	109	



Obra: Rosa Elena Rosado Rabelo

ÍNDICE

- Una historia de conquista y sabores. 117
Un David que conquistó a un Goliat. *
- El cacao tras la conquista. Vientos de cambio en Tabasco. * 123 
- Cacaocultores de Tabasco. 141
Patria del cacao, cuna del chocolate ancestral.
Equipo de la Secretaría de Turismo en colaboración
con Arturo Dagdug Peralta
- La ruta del cacao al chocolate. 153
Primera ruta agroturística de México. *
- Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate. 159
La confluencia entre historia, tecnología,
naturaleza y arquitectura. Pablo Marín Olán 
- Chocolate. Historia de un festival. 171
Equipo de la Secretaría de Turismo
- Banco del Cacao. Dinámica del trueque y área de resguardo 193
del cacao. Equipo de la Secretaría de Turismo
- El chile chontal, la raíz del sabor. 199
Cómo lo realizó el chef Alfonso Castañeda de la O. **
- Chocolate y sociedad. 209
Rodolfo Uribe Iniesta 
- Los museos del chocolate. La dulce cultura del cacao. 219
Cristina Balán Calderón
- Día Nacional del Cacao y el Chocolate. 233
Un largo proceso legislativo. Norma L. Domínguez de Dios
- El chocolate y el cacao en el arte. 237
Norma L. Domínguez de Dios
- Esa bebida de la que no sé su nombre. ** 243
- Conclusión 249
José Antonio Nieves Rodríguez 

* Landy Patricia Aguilar Palafox

** Vicente Gómez Montero

Fachada de la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate. Villahermosa, Tabasco, México.
Foto: Pablo Marín Olán



CASA UNIVERSITARIA DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

La confluencia entre historia, tecnología, naturaleza y arquitectura.

por Pablo Marín Olán

Introducción

Cuando se recorre la ciudad de Villahermosa, Tabasco, el turista podrá encontrar paisajes urbanos disímiles que van desde parques que encapsulan vegetación nativa y exuberante, como el majestuoso Parque Museo de La Venta, pasando por callejuelas adoquinadas con reminiscencias arquitectónicas del *art nouveau* y sus característicos colores pasteles, hasta construcciones disociadas de su entorno, como si trataran de negar todo rastro de lo que fue una modesta villa de pescadores y comerciantes durante el siglo XIX. Los contrastes, como en toda urbe, forman parte de la configuración de una ciudad y su territorio, pero también dejan ver capas de tiempo, texturas y colores que conforman la identidad de un pueblo.

En el amasijo cultural de la ciudad sobresale una planta que sobrevivió a inundaciones, sequías y explotación irracional en la época colonial; su nombre, *Teobroma cacao*. Así, después de que la ciudad experimentara lo que se conoció como “desarrollo modernizador” y la fisonomía cambiara, el tabasqueño siguió vinculado al cacao, no solamente por motivos culturales, sino también alimenticios, pues el grano está presente en bebidas como el chorote y el pozol. A pesar de su gran importancia en la época precolombina, donde fue la única moneda comestible, así como su popularización en la época colonial, donde llegó a reunir a las principales cortes europeas para su degustación, hasta la época moderna, este exquisito grano inmortalizado por su nombre científico *Theo* [Dios] y *broma* [alimento] (Ruz, 2023), no había sido dignificado en una construcción que alojara su memoria viva, esa memoria ligada profundamente a los sentidos y que provoca recuerdos aparentemente extintos, sensaciones adormiladas y reavivamiento del sentido del gusto.

Es así como la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate (CUCCH) es la materialización de la historia antigua del alimento de los dioses, pero



Jardín interior de la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate. Foto: Pablo Marín Olán

también una historia viva que sirve para recordarnos nuestro origen negado y al mismo tiempo encarna ese espíritu lúdico y curioso del tabasqueño a través de videojuegos tropicalizados, sala inmersiva, juegos de mesa con pantallas táctiles y temáticas locales. Este breve escrito relata algo de la historia que rodea la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate, pero también busca transmitir las experiencias y vivencias durante su recorrido.

Inmersos en Babel

En los textos bíblicos se narra la historia de la ciudad de Babel, se dice que toda la tierra tenía una sola lengua y unas mismas palabras, y aconteció que los hombres dijeron “vamos, edifiquémonos una ciudad y una torre, cuya cúspide llegue al cielo; y hagámonos un nombre.. y han comenzado la obra,



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO

"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



Cacao

Alimento de dioses

Bajo árboles frondosos que lo protegen con su sombra, el árbol del cacao crece en México y en los bosques húmedos tropicales del mundo; alcanza de 4 a 8 metros de altura y produce bayas alargadas, "mazorcas", que contienen de 30 a 40 semillas cubiertas de una pulpa blanca, dulce y comestible. Su nombre científico *Theobroma cacao* L., significa en griego alimento de los dioses.

El cacao es patrimonio biocultural del estado de Tabasco, como parte de su ambiente, le ha dado identidad a su población desde tiempos ancestrales.

A través de la Casa Universitaria Cacao y Chocolate, se rinde un homenaje a este regalo de Tabasco para el mundo. Con ello, se espera contribuir a la investigación y divulgación de esta planta, para su protección y conservación.

Disfrute de este viaje sensorial a través de la transformación del cacao en aromas, sabores y conocimientos invaluable.



y nada les hará desistir ahora de lo que han pensado hacer [...] Ahora pues, descendamos y confundamos allí su lengua, para que ninguno entienda el habla de su compañero” (Unidas, 1994).

La digresión anterior muestra que, para llevar a cabo una obra disruptiva, es necesaria la participación de las mentes más brillantes que aporten su talento y energía para lograr tal fin. Pero esto no siempre concurre de la manera más armónica, reunirse con científicos cuyo nivel de especialización es mayor, supone un gran desafío, pues al igual que la torre de Babel, se habla una sola lengua, pero el nivel de especialización y saberes propios de los campos disciplinares propicia que se hablen muchas; a veces, confusas entre ellas mismas. Por lo anterior, “la planeación del proyecto de la CUCCH consumió el 70 por ciento de los trabajos; fueron incontables reuniones entre científicos de diversas áreas: química, ingeniería, arquitectura, informática, diseño gráfico, comunicación, entre otros” (Mondragón, 2024). Parte de estos esfuerzos fueron publicados en la obra coordinada por Zequeira & Beauregard (2023), donde el lector encontrará temas relacionados con el cacao que van desde la historia, agroecología y distribución, hasta textos especializados como los compuestos químicos involucrados en el aroma y el sabor del cacao; todos ellos imprescindibles para

contextualizar la propuesta de la CUCCH.

Cuando el visitante lleva a su nariz los diferentes aromas del cacao y el chocolate que se exhiben en una de las salas del recinto, sabrá que detrás de esas esencias hay un trabajo científico de los profesores de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, quienes partieron de la idea de que “el olfato y el gusto son activados al interactuar con sustancias con las que se pone en contacto y esta interacción se lleva a cabo mediante el estímulo que provocan las moléculas de estas sustancias en células específicas denominadas receptores; gracias a ellos ahora sabemos que además de los polifenoles, el grupo de los alcaloides de las xantinas contribuyen al sabor amargo característico del cacao y sus derivados (Gómez Rivera et al., 2023). Por otra parte, existen otros saberes insertos en cada rincón de la casa; por ejemplo, el hermoso trabajo de infografías que realizó la diseñadora Leidy G. Moreno, que requirió la lectura de trabajos sobre iconografía maya que el lector curioso puede encontrar en Carter & Matsumoto (2020). La lista y trasfondos de cada espacio de la CUCCH podría parecer interminable; para darse una idea de ello, la planeación de “la obra consumió el 70 por ciento del tiempo, mientras que el 30 por ciento restante fue destinado a la ejecución de esta” (Mondragón, 2024), lográndose inaugurar en diciembre de 2023.



Foto: Pablo Marín Olán



Tascalate

- Cacao • Maíz
- Achiote

📍 Chiapas



Bupu

Significa "espuma"

- Cacao • Piloncillo
- Flor de mayo

📍 Oaxaca

Popo

- Cacao • Canela
- Arroz • Chupipe

📍 Veracruz



Chilate

- Arroz molido
- Cacao tostado
- Canela

📍 Guerrero

Sabores interminables

El cacao desde tiempos prehispánicos dejó en las bebidas una herencia variada de exquisitos sabores, con una semilla tan versátil como tradicional en diferentes regiones del país.



Tanchuca

- Espumosa bebida
- Maíz • Semillas de cacao • Pataxte

📍 Oaxaca



Chocolate

Bebida amarga

- Cacao • Pimienta
- Achiote • Clavos de olor o chile

📍 Herencia prehispánica al mundo

Pozol / Chorote

- Maíz
- Cacao tostado

📍 Tabasco y Chiapas



Tejate

- Maíz • Cacao
- Hueso de mamey
- Rosita de cacao

Uso ceremonial

📍 Oaxaca



FUENTES: Vela E. (2012). Las bebidas del cacao. En: Arqueología Mexicana, 45:72-75
 Vela E. (2012). Bebidas Indígenas actuales. En: Arqueología Mexicana, 45:76-77
 Gomez-Martínez V. (2011). Bebidas del cacao. En: Artes de México, 103:63

Infografía:
 Leydi G. Moreno





Antigua fachada de lo que hoy es la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate. Foto: Fondo UJAT

Arquitectura y dignificación de lo nuestro

Si el transeúnte que visita la ciudad para conocer la catedral continúa su trayecto caminando por la calle 27 de Febrero con dirección al centro, encontrará en su ruta casas abandonadas, lotes baldíos y viviendas antiguas intervenidas, no siempre con buen atino. En medio de este paisaje urbano, aparece de forma disruptiva la CUCCH; aquí lo disruptivo no se refiere a la suntuosidad o extravagancia, sino a la dignificación arquitectónica de la vivienda tabasqueña. La fachada, el primer encuentro con el sentido de la vista, se registra en la memoria del tabasqueño como familiar, un diseño sobrio con ventanas y puerta de madera protegidas con herrajes de figuras simples de color negro; el color, aunque no propio de los típicos usados en el *art nouveau*, es una recreación del color original hallado en el estudio estratigráfico que hizo el Instituto Nacional de Antropología e Historia sobre las diversas capas de pintura halladas en las paredes originales. Su techo, un tejado sobrepuesto con tejas estilo Marsella, deja espacio para apreciar en un tercer plano el logo distintivo de la casa y el escudo universitario.

Cuando uno revisa los diversos bocetos arquitectónicos, se encuentran trazos a mano alzada con anotaciones, tachones, referencias, todo ello propio del impulso creativo para tejer conceptualmente una propuesta; los trazos representan una narrativa que intenta imitar el ciclo de una espورا, ese cuerpo microscópico unicelular o

pluricelular que se forma con fines de dispersión y supervivencia por largo tiempo en condiciones adversas; así, la idea comenzó a tomar forma y dejó entrever el concepto inspirado en la resiliencia. Pero esta abstracción no fue suficiente para los creadores de la CUCCH, había que situarse en el terreno, observar las trayectorias del sol, los vientos dominantes; aquí, una vez más los saberes populares de los habitantes del trópico cobraron sentido. Así, por ejemplo, se sabe que el sol sale del Este y se oculta en el Oeste, por ello las construcciones antiguas se orientaban hacia el Norte, este simple hecho hace más frescas las casas porque se aprovechan los vientos alisios; esas brisas verpertinas que dieron pauta para crear la costumbre tabasqueña de “salir a tomar el fresco”.

Ahora bien, una vez que la abstracción se nutrió de los saberes populares como el arriba referido, llegó el momento de que las ideas tocasen el suelo sin que éstas se rompiesen en el contacto; para ello fue menester realizar los estudios de las condicionantes, una radiografía del terreno que presentaba, como muchas cosas en la naturaleza, una forma caprichosa. El perfil de la propiedad tenía un desnivel mayor a cinco metros, fue un verdadero reto al equipo de trabajo, pero, finalmente, se logró edificar la estructura no sin múltiples contratiempos propios de este tipo de proyectos.



Fachada demolida para dar paso a la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate. Foto: Fondo UJAT

La recepción

Al ingresar al recinto, el sentido de la vista cede terreno al olfato, es imposible mantenerse imperturbable ante el olor a cacao recién tostado, una sensación agradable comienza apoderarse de los otros sentidos; la profunda inhalación no se completa, pues ya el personal del museo se acerca con una sonrisa, aquella misma sonrisa dibujada en el rostro de los marchantes que comercian en los mercados de la región dispuestos a brindarte sus mejores viandas; así, el visitante se doblga ante el aroma a chocolate y la calidez humana, una dupla que sirve de antesala a los demás sentidos que se despiertan al internarse en la primera sala, la interactiva.

Sala interactiva. Tropicalización de lo arcade

Al llegar a la sala de juegos, el visitante encontrará

dos grandes pantallas táctiles con videojuegos precargados. Cuando uno abre el videojuego *come cacao*, se visualiza una ardilla comiendo mazorcas de cacao perseguidas por cuatro boas, su depredador natural en los cacaotales. Los que alguna vez nos divertimos con el videojuego de Pacman, un verdadero hit aparecido en la década de los años ochenta del siglo pasado y desarrollado por Toru Iwatani para la empresa Namco, podrá constatar que la interfaz es muy similar, quizá porque se encuentra inspirada por el método GoToxy; un método en programación que podríamos desglosarlo básicamente en lo siguiente: GoToxy= Go to (x, y), que significa ir a la coordenada (x, y). Lo básico del videojuego, como casi todos los juegos llamados arcade, radica en el juego simple, repetitivo, de acción rápida; aunque con una limitada calidad gráfica, característica de los juegos arcade, pero cumple de igual manera la condición recreacional de los antiguos videojuegos de las consolas.



Videjuego arcade *come cacao*,
en la sala interactiva de la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate.
Foto: Pablo Marín Olán



Recorrido por una hacienda cacaotera usando gafas de realidad virtual.
Foto: Pablo Marín Olán

Si los videojuegos *come cacao* o *cacha cacao* no son de interés, el visitante puede explorar la *choco trivia*, el *choco memorama* o las *choco letras*. Todos ellos inspirados en juegos populares, de mesa y familiares, con la salvedad de que cuentan con una interfaz gráfica tropicalizada. Si deseas hacer una pausa después de jugar, es recomendable escuchar la historia animada *El duende y el cacao*, puesta en escena a través de una pantalla reflejada sobre un fondo oscuro. La historia hunde sus raíces en relatos de la tradición oral tabasqueña, que pueden hallarse en textos basados en evidencias arqueológicas que han explorado la conexión del cacao con la planta de maíz y divinidades mayas (McNeil, 2006) o en otros manuscritos de corte etnográfico como los realizados por Van Broekhoven (1995). Si bien la narrativa del relato que encarna el duendecillo de la animación digital se aleja por momentos de las narrativas encontradas en los textos con bases etnográficas y arqueológicas, es comprensible, pues

finalmente es un relato y como toda narrativa está sujeta a variaciones.

Un ejemplo de lo anterior son los relatos que registró Van Broekhoven (1995) al pedirle a los niños y jóvenes indígenas que representaran en sus dibujos las historias contadas por sus padres y abuelos, este ejercicio mostró las variaciones que sufren los relatos cuando pasan de una generación a otra, pues todo relato se actualiza con elementos propios de su contexto y tiempo. Así, la tierra fue representada en un plano horizontal; en la parte superior indicaron que estaba el cielo, como una jícara volteada, por la que transita el sol, la luna y las estrellas; debajo del plano horizontal hay otra tierra que pertenece a los duendes *mkab* (dueño de la tierra) que viven en los árboles huecos. Algunos elementos que adornan el relato siguen presentes, pero las variaciones del mismo se corresponden a sus contextos.



Yo que de Tabasco vengo
con nudos de sangre maya,
donde el cacao molido
dio nuevo sentido al agua...

Romance de Tilantongo (fragmento)
Carlos Pellicer Cámara

Sala inmersiva

Después de que el sentido de la vista ha conmovido a los demás sentidos a través de la experiencia lúdica, el visitante es llamado a la calma, es hora de sentarse en una banca colocada en medio de la sala inmersiva. Se apagan las luces y de las cuatro paredes aparecen enormes pantallas que nos invitan a sumergirnos en la maravillosa experiencia de sentirnos inmersos en un cacaotal, viendo las experiencias de los campesinos que cultivan el cacao, y los diferentes procesos que le acompañan hasta convertirse en chocolate. Las hermosas tomas cinematográficas y el sonido dejan abierta la invitación para tener una experiencia sensorial más intensa y preparar un viaje rápido a las haciendas cacaoteras ubicadas en la Chontalpa tabasqueña.

El visitante atento encontrará en esta sala inmersiva no sólo hermosas imágenes, sino un guion que nos lleva y trae de la curiosidad a la

reflexión. Por ejemplo, después de mostrar las tomas aparece un dato: “existen cerca de 40 mil hectáreas de cacao que benefician a 30 mil productores”. La cifra nos parecería enorme, pero en realidad no es así, nos deja ver, por el contrario, que cada productor destina 1.33 hectáreas de cacao, un número ínfimo comparado con la superficie destinada a la ganadería. Por otra parte, en el agrosistema del cacao pueden encontrarse 392 especies entre plantas, hongos, arañas, insectos, anfibios, aves, reptiles y mamíferos (Mata Zayas et al., 2023). Si el cacao nos ofrece bondades ecológicas y económicas ¿por qué los cacaotales se han abandonado paulatinamente si es un cultivo que podría servir como un sistema de conservación biológica compatible con los modos de vida de las comunidades rurales? Al salir de la sala se agolpan muchas interrogantes que dejan al visitante meditabundo, un estado que te deja preparado para pasar a la chocolatería donde se pueden degustar diferentes tipos de productos.



Sala inmersiva de la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate.

Foto: Pablo Marín Olán



Jícara labrada de la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate. Villahermosa, Tabasco, México.
Foto: Pablo Marín Olán

El balcón, testigo de lo variopinto

Al llegar a la última planta del recorrido, el visitante tendrá una vista panorámica donde podrá divisar Plaza de Armas, la calle 5 de Mayo y un caserío variopinto; lejos de ser una vista poco agradable, el paisaje urbano se torna reflexivo por las capas de tiempo sobrepuestas en las construcciones; lo variopinto nos invita a reflexionar sobre la constante negación de nuestro origen, el desplazamiento entre naturaleza y ciudad, de la apremiante necesidad de dignificar las viviendas sin renunciar a nuestras raíces. Mientras ocurren estas cavilaciones y se inicia el descenso por la parte lateral, se experimenta la sensación de haberse desplazado por una cinta de Moebio. Se divisan muy cerca un par de colibríes, algo inusual en pleno centro de la urbe, recuerdo entonces la presencia de las plantas que pasaron inadvertidas durante el recorrido, me regreso y comienzo a observarlas, son hermosas plantas del género *Heliconia*, la más extraña la *Heliconia rostrata*, pues crece en las márgenes de las selvas húmedas y, a diferencia de su pariente la *Heliconia caribaea* cuyas flores almacenan agua, la *Heliconia rostrata* almacena néctar, y por ello es una de las favoritas de los colibríes.

Mientras veo alejarse a la pareja de colibríes, recuerdo que esta ave entre los mayas se le consideraba como mensajero de los dioses, pues podría transportar los deseos y pensamientos de un lugar a otro; y quizá la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate sea ese colibrí que lleve el mensaje de que es posible la coexistencia entre arquitectura, tecnología, naturaleza y memoria viva.



Chocolatería de la Casa Universitaria del Cacao y el Chocolate.
Foto: Pablo Marín Olán

Carter, N., & Matsumoto, M. (2020). The Epigraphy of Ancient Maya Food and Drink. In *Her Cup for Sweet Cacao. Food in Ancient Maya Society* (pp. 87-123). University of Texas Press.

Gómez Rivera, A., Lobato, C., & López Rodríguez, R. (2023). Compuestos químicos involucrados en el aroma y el sabor del cacao y derivados. In C. Zequeira & G. Beauregard (Eds.), *El cacao tabasqueño: de los olmecas a nuestro tiempo* (1a ed., pp. 99-106). Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Mata Zayas, E. E., Díaz-López, H., Cadenas-Madrigal, C. et. al.(2023). Biodiversidad asociada al agrosistema de cacao. In C. Z. Larios & G. B. Solís (Eds.), *El cacao tabasqueño: de los olmecas a nuestro tiempo* (pp. 75-85). Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

McNeil, C. (2006). *Chocolate in Mesoamerica. A cultural history of Cacao* (C. McNeil, Ed. 1a ed.). University Press of Florida.

Mondragón, R. (2024). *Casa universitaria del cacao y el chocolate* [Entrevista]. Secretaría de Investigación, Posgrado y Vinculación; Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Ruz, M. H. (2023). Chocolate: avatares coloniales de un don mesoamericano. In C. Zequeira Larios & G. Beauregard Solís (Eds.), *El cacao tabasqueño: de los olmecas a nuestro tiempo* (1a ed., pp. 31-54). Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Unidas, S. B. (1994). Génesis. La Torre de Babel. In *Santa Biblia. Antigua versión de Casiodoro de Reina* (1569) (pp. 13). Sociedades Bíblicas en América Latina.

Van Broekhoven, L. (1995). *La tradición oral de los Yokoyinikób de Tamulté. Costumbres, Creencias, Cuentos y Continuidad* [University of Leiden]. Holanda.

Zequeira, C., & Beauregard, G. (2023). *El cacao tabasqueño: de los olmecas a nuestro tiempo* (C. Zequeira & G. Beauregard, Eds. 1a ed.). Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.