

Investigadores por México en el Jardín Etnobiológico de Oaxaca



El cacao del jaguar

Español (Español)

Theobroma bicolor



imagen: /var/www/html/cedulas-del-jardin/pu

imagen: /var/www/html/cedulas-del-jardin/public

El cacao del jaguar

Xitlali Aguirre Dugua

Secihti/JebOax xitlali.aguirre@secihti.mx |

Cuando hablamos de cacao es común pensar en el chocolate. Sin embargo, en esta ocasión no hablaremos del famoso árbol de cacao con el cual se prepara el chocolate, que se llama *Theobroma cacao*, sino de un pariente suyo llamado *Theobroma bicolor*, conocido como “**pataxte**”, “**cacao del jaguar**”, y en ocasiones como “**cacao blanco**” (McNeil 2009).

Dentro del género *Theobroma* hay 22 especies que crecen en las zonas tropicales húmedas desde México hasta la cuenca del Río Amazonas en Sudamérica, y de ellas sólo hay dos en nuestro país: *Theobroma cacao* y *Theobroma bicolor* (Zarrillo et al. 2018).

Las semillas del **pataxte** también se usan para preparar bebidas, pero de un sabor y valor cultural muy distintos

Las semillas de **pataxte** se sacan de los frutos maduros, que se caen solos del árbol cuando ya están sazones. Las semillas se tuestan y muelen para hacer una pasta. Esta pasta se mezcla con agua y azúcar para elaborar una bebida refrescante, o bien para mezclarla con pasta de cacao, lo cual le añade un sabor y textura especial al chocolate.

El agua elaborada con **pataxte** es importante en las comunidades porque es tradición consumirla al cierre de las reuniones de las autoridades comunitarias. Las semillas de pataxte también son un ingrediente en la elaboración de bebidas tradicionales basadas en maíz y cacao en la costa de Oaxaca (Pérez-Pérez et al. 2025).

El árbol de **pataxte** también es muy valorado en los cacaotales porque crece a gran altura y sus hojas dan la sombra que ayuda al cacao a desarrollarse. El uso como sombra es el más común para esta especie, pero en años recientes se está impulsando el rescate de los usos de sus semillas, sobre todo porque se trata de una especie que se ha ido perdiendo en las huertas a pesar de su valor cultural histórico (Pérez-Pérez et al. 2025).

Si algún día visitas un cacaotal en la región de La Chinantla, en Oaxaca, en el Soconusco en Chiapas o en La Chontalpa de Tabasco, pregunta si tienen árboles de **pataxte**. Podrás reconocerlo gracias a sus grandes hojas, sus flores rojas que crecen en la parte más externa de las ramas (a diferencia de las flores blancas del cacao que se desarrollan en el tronco principal), y su fruto con líneas y canales muy marcados

Bibliografía

- McNeil, C.L. (ed.). 2009: Chocolate in Mesoamerica. Florida: University Press of Florida. <https://floridapress.org/9780813033822/chocolate-in-mesoamerica/>.
- Pérez-Pérez, M.A., Sánchez-Chino, X.M., García-Bautista, M., González-Díaz, A.Á., Ruíz-Montoya, L., Castellanos-Morales, G. 2025: Phenotypic and genetic variation in pataxte (*Theobroma bicolor* Humb. & Bonpl.) from cacao growing regions from southeastern Mexico. Botanical Sciences 103: 858-875. <https://doi.org/10.17129/botsci.3693>

- Zarrillo, S., Gaikwad, N., Lanaud, C., Powis, T., Viot, C., Lesur, I., Fouet, O., Argout, X., Guichoux, E., Salin, F., Solorzano, RL., Bouchez, O., Vignes, H., Severts, P., Hurtado, J., Yopez, A., Grivetti, L., Blake, M., Valdez, F. 2018: The use and domestication of *Theobroma cacao* during the mid-Holocene in the upper Amazon. *Nature Ecology and Evolution* 2: 1879-1888. <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>

Editor responsable: Enrique Scheinvar Gottdiener , escheinvar@gmail.com



Forma de citar:

. El cacao del jaguar v.1.00 *Cédulas del Jardín en lenguas originarias*.

<https://cedulasdeljardin.mxcedula/lxMxJebOax/pataxte> accesado el 12 de mayo de 2026

Versiones previas: *v.1.1*



Licencia. Se concede permiso para copiar, distribuir y/o modificar este documento bajo los términos de la Licencia de Documentación Libre de GNU, Versión 1.3 o cualquier versión posterior publicada por la Free Software Foundation; sin Secciones Invariantes, Textos de Portada y Textos de Contraportada.