

## ***Entre la luna y el bijao: Saberes ancestrales que transforman la cosecha del cacao en Ecuador***

El cacao es uno de los mayores tesoros del Ecuador. No solo por su relevancia en la economía nacional, sino porque encierra siglos de historia, cultura y tradición. Cada mazorca representa mucho más que un fruto: es la memoria viva de los pueblos que, desde hace miles de años, lo sembraron, cuidaron y lo convirtieron en parte esencial de su vida cotidiana.



Los hallazgos arqueológicos en Palanda, provincia de Zamora Chinchipe, demuestran que hace más de cinco mil años las culturas Mayo-Chinchipe ya conocían y valoraban el cacao. Este descubrimiento confirma lo que muchos productores sienten con orgullo: que el cacao nació en esta tierra, y que desde entonces ha conectado al Ecuador con el mundo.

Hoy, varias de esas prácticas ancestrales continúan vigentes en comunidades como la Asociación ASOPROACARORG, en Jujan, provincia del Guayas. Representada por Mary Llerena y Miguel Mayorga, esta asociación mantiene viva una herencia de saberes transmitidos de generación en generación. En sus fincas, la cosecha del cacao sigue un ritmo distinto: no lo marca el calendario, sino la luna. La luna llena, cargada de humedad,

no es propicia para cortar el fruto; en cambio, durante el cuarto menguante, el grano alcanza la firmeza y serenidad necesarias para lograr su mejor calidad. Los productores saben que existe una ventana ideal de aproximadamente diez días al mes —entre el tercer día después de la luna llena y dos días antes de la luna nueva— en la que el cacao alcanza su punto perfecto de equilibrio en sabor, aroma y nutrición.



Luego llega el arte del desgrane, un proceso que refleja la conexión entre el ser humano y la naturaleza. Con el costillar de una vaca —una herramienta sencilla, pero profundamente



simbólica— los productores separan las pepas del fruto con cuidado y respeto, evitando dañarlas y preservando su pureza. Posteriormente, las semillas se trasladan a la fermentación, donde son cubiertas con hojas de bijao que las envuelven como una cuna verde. Este paso, heredado de los abuelos, permite conservar el calor y otorgar al cacao un aroma característico y natural que ninguna máquina podría reproducir.

Más que simples técnicas agrícolas, estas prácticas representan un legado cultural que fortalece la identidad y el sentido de comunidad. Cada acción —desde observar la luna hasta cubrir las

semillas con hojas de bijao— refleja respeto por la tierra y gratitud hacia quienes, con sabiduría y paciencia, transmitieron estos conocimientos. Para las familias de Juján, cada cosecha es más que una tarea productiva: es un homenaje a sus abuelos y abuelas, guardianes de una tradición que ha perdurado a lo largo del tiempo y que hoy continúa guiando su relación con la naturaleza.

En un contexto global que exige sostenibilidad y responsabilidad ambiental, estas tradiciones se convierten en una guía valiosa. Enseñan que es posible producir respetando los ciclos de la naturaleza, honrando el conocimiento ancestral y reconociendo que detrás de cada grano de cacao existen historias, familias y un profundo sentido de pertenencia.

El cacao, más que un cultivo, es un símbolo de identidad nacional y un puente entre la memoria de los antepasados y el futuro de las nuevas generaciones. Mientras la luna continúe marcando el ritmo de la cosecha, el costillar libere las semillas y el bijao las proteja, el espíritu del cacao seguirá vivo —fuerte, orgulloso y profundamente humano— recordándonos que en cada fruto se conserva la esencia del Ecuador.



***Foto grupal: Asociación ASOPROACARORG***

***Fotografías: ASOPROACARORG***

***Elaboración del texto: Fundación ProducerPlus y ASOPROACARORG***

## ***Between the Moon and the Bijao: Ancestral knowledge that transforms cocoa harvesting in Ecuador***

Cocoa is one of Ecuador's greatest treasures. It is important not only for the national economy, but also because it holds centuries of history, culture, and tradition. Each cocoa pod is more than a fruit — it is a living memory of the people who, thousands of years ago, planted it, cared for it, and made it part of their daily lives.

Archaeological findings in Palanda, in Zamora Chinchipe's province, show that more than five thousand years ago, the Mayo-Chinchipe culture already knew and valued cocoa. This discovery confirms what many farmers proudly believe: that cocoa was born in this land, and since then, it has connected Ecuador with the world.

Today, several of those ancestral practices remain alive in communities such as the ASOPROACARORG Association, in Jujan, Guayas province. Represented by Mary Llerena and Miguel Mayorga, this association keeps alive a legacy of knowledge passed down through generations. On their farms, the cocoa harvest follows a different rhythm — it is not the calendar that guides them, but the moon. The full moon, filled with humidity, is not a good time to harvest; instead, during the waning moon, the beans reach the firmness needed to achieve the best quality. The producers know there is an ideal window of about ten days each month — between the third day after the full moon and two days before the new moon — when cocoa reaches its perfect balance of flavor, aroma, and nutrition.

Then comes the art of removing the beans from the pod, a process that reflects the connection between people and nature. Using a cow's rib — a simple but deeply symbolic tool — farmers gently remove the cocoa beans without damaging them, keeping their purity. Afterwards, the beans are placed to ferment, covered with large bijao leaves that wrap them like a green cradle. This step, inherited from their ancestors, helps keep the heat inside and gives the cocoa a natural, special aroma that no machine could ever reproduce.

More than just farming techniques, these practices are a cultural legacy that strengthens identity and community. Every action — from observing the moon to covering the beans with bijao leaves — shows respect for the earth and gratitude to those who, with patience and wisdom, shared their knowledge. For the families of Jujan, each harvest is more than productive work; it is a tribute to their grandparents, guardians of a tradition that has endured through time and continues to guide their relationship with nature.

In today's world, where sustainability and environmental responsibility are essential, these traditions serve as an important guide. They teach that it is possible to produce food while respecting natural cycles, honoring ancestral knowledge, and remembering that behind every cocoa bean there are stories, families, and a deep sense of belonging.

Cocoa is more than a crop — it is a national symbol and a bridge between the memory of the ancestors and the future of new generations. As long as the moon continues to mark the rhythm, the rib opens the pods, and the bijao protects the beans, the spirit of cocoa will remain alive — strong, proud, and deeply human — reminding us that within each fruit lies the essence of Ecuador.

*Photographs by: ASOPROACARORG*

*Text by: ProducerPlus Foundation and ASOPROACARORG*