

Vainilla

La vainilla, el saborizante más ampliamente usado en el mundo después de los condimentos, debe su nombre al diminutivo de vaina, con que la denominaron los españoles a su llegada a México.

Esta planta fue utilizada y valorada desde tiempos remotos por los grupos que habitaban la costa del Golfo de México, y está ligada a la leyenda de una pareja de príncipes totonacas: de la sangre derramada por la princesa brotó la "cacxixinath" o flor recóndita.

Los aztecas la llamaban "tlilxóchitl" o flor negra, y era muy apreciada, pues le atribuían propiedades medicinales, además de emplearla en la elaboración de chocolate. Según la leyenda, al llegar Cortés a México-Tenochtitlan fue recibido por Moctezuma, quien le ofreció una bebida de chocolate saborizado con vainilla y otras especias.

El género *Vanilla* pertenece a la familia de las orquídeas, e incluye alrededor de cien especies de los trópicos de ambos hemisferios. Sólo tres especies tienen importancia comercial como fuentes de vainilla: *V. planifolia*, *V. pompona* y *V. thaitiensis*.

Vanilla planifolia Andrews (también conocida como *V. fragans* Ames) es la principal fuente comercial de vainilla. Al igual que *V. pompona*, es nativa del sureste de México, América Central, Trinidad y el norte de Sudamérica. Es una liana monopódica trepadora que se fija con la ayuda de raíces adventicias, de tallos verdes y carnosos, hojas lanceoladas y succulentas, y flores verde-amarillentas dispuestas en racimos de diez. Aunque la flor es hermafrodita, un órgano especial, el *rostellum*, hace imposible el contacto del polen con el estigma sin una intervención mecánica, extraña a la flor, que en el medio natural es realizada por insectos, y en las plantaciones obliga a la polinización manual.



El fruto es una cápsula triangular que comunmente mide entre 15 y 20 cms, del cual se obtiene el extracto que por lo regular adquirimos en los almacenes. Al cosecharse las vainas son firmes, gruesas, de color verde amarillento y sin olor; sólo después de ser "curadas" adquieren un color café brillante y su aroma y textura característicos. Durante el curado se completa la madurez de los frutos, asoleándolos o calentándolos en hornos para luego hacerlos sudar y secarlos alternadamente, hasta que han perdido alrededor de un 80% de humedad. El proceso es largo y complicado, y se lleva más de dos meses. Si las vainas han sido bien tratadas, se pueden conservar indefinidamente. El valor de la vainilla depende en buena medida de un correcto curado y empaquetado de las vainas.

La fragancia y sabor de vainilla se deben a la vainillina, la cual se produce por acción enzimática durante el proceso de curado de las vainas. La vainillina se fabrica sintéticamente a costos muy bajos, a partir de productos de deshecho maderables de los molinos de papel, de extractos alquitrán de hulla y de eugenol obtenido del aceite de clavo. Esta producción industrial a precios muy bajos produjo una fuerte caída en el precio del producto natural; sin embargo el producto natural de *V. fragans* es superior, debido probablemente a la presencia de sustancias subsidiarias. El cultivo de la vainilla es muy delicado, ya que requiere de condiciones climáticas muy especiales y de una gran cantidad de atención individual por planta: debe polinizarse manualmente cada

flor durante un periodo de tiempo muy breve, seleccionar y mantener sólo el número deseado de frutos para permitirles madurar, cuidar a las plantas de plagas y enfermedades y cosechar cada fruto cuando se encuentre en un grado de madurez adecuado. Las plantas requieren además de un soporte adecuado para trepar, de abundante materia orgánica y de una proporción adecuada de luz y sombra, ya que los rayos directos del sol la quemar e impiden su crecimiento.

Desde hace ya muchos años, México dejó de ser el principal país productor de vainilla; sin embargo sigue siendo considerado el centro clásico e histórico del cultivo, y el lugar en que tradicionalmente se producen las vainas más finas del mundo.

Consuelo Bonfil S.
Facultad de Ciencias, UNAM

REFERENCIAS

- Correl S. Donovan. 1953. Vainilla- Its Botany, History, Cultivation and Economic Importance. *Ec. Bot.* 7 pp: 291-358
- Parra Quezada, R.A. 1984. La Vainilla. Folleto Técnico Num. 1. Centro de Inv. Agric. del Golfo Centro. INIA, SARH. pp:20
- Purseglove, J. W. 1972. *Tropical Crops: Monocotyledons*. Longman, London pp:397-415. ⊕

