Históricas Digital

Patricia Rain

“Vainilla, orquídea dorada de las Américas”

p. 283-290

Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México

VAINILLA, ORQUÍDEA DORADA DE LAS AMÉRICAS

Patricia Rain
Monterey, California

Cuando la vainilla llegó a España, a principios del siglo XVI, era un sabor excepcional y exótico del Nuevo Mundo, del que disfrutaban casi exclusivamente la realeza y la clase pudiente. Casi quinientos años más tarde la vainilla sigue siendo el sabor favorito del mundo. Pero es también un producto que se da tanto por sentado que su nombre suele ser sinónimo de genérico o insípido. Es de conocimiento generalizado que la vainilla se emplea en helados, galletas y el licor llamado Kahlúa; huele maravillosamente y es cara, pero se la puede comprar "baratísima" en México. En realidad la gente se sorprende cuando descubre que la vainilla sigue siendo bastante exótica, incluso si se la juzga con los sofisticados criterios actuales.

La vainilla es el único fruto comestible de la especie de las orquidáceas, la mayor y más antigua especie de flores del mundo, que incluye más de 35 mil variedades. Es, además, uno de los miembros más antiguos de la familia de las orquídeas, cruza de una epífita y una planta con raíces. Sus largas enredaderas, que trepan y se elevan hasta el dosel del bosque tropical, son nativas del estado de Veracruz, en la costa oriental de México, y se extienden hasta Surinam, en el extremo nororiental de Sudamérica.

La pequeña orquídea amarilla florece por la mañana, se marchita al mediodía y muere al atardecer si no es polinizada accidentalmente por insectos o colibríes o intencionalmente por seres humanos que utilizan una varita o estilo de bambú.

La fruta o vaina de la vainilla —que antes de ser curada se parece mucho a un ejote— tiene una estructura molecular tan compleja que, aunque se han aislado más de 150 compuestos que contribuyen a su sabor y aroma únicos, no se han podido definir de manera concluyente algunos compuestos adicionales. Curiosamente, si se toma en cuenta su constitución, la vaina no tiene aroma ni sabor cuando se la cosecha. Es sólo mediante un arduo proceso de fermentación y curado que se la convierte en el saborizante y aromatizante del que disfrutamos en más productos de lo que creemos.

Además, la vainilla es el producto agrícola más intensivo en mano de obra del

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

mundo, lo que hace que su costo sólo sea superado por el del azafrán. Debido a su valor, los países que cultivan comercialmente la vainilla no pueden darse el lujo de emplearla para su propio uso. La vainilla "barata" que se vende hoy en México es en realidad vainilla sintética, la mayor parte de la cual llega en tanques desde Alemania. La pequeña cantidad de vainilla pura que se produce en México se exporta casi por completo y es muy cara.

Los primeros que consideraron que la vainilla era una planta útil y comestible fueron los totonacas, una temprana cultura oriunda de México. Desarrollaron un método para polinizar manualmente las orquídeas y para fermentar y curar las vainas, que utilizaban en su vida cotidiana como medicina, saborizante, afrodisíaco, repelente de insectos y perfume, y que usaban también en ceremonias religiosas. Consideraban que la vainilla era el "néctar de los dioses". Se la empleaba también como moneda, y se la trocaba por productos que no se conseguían a lo largo de la costa de México. Cuando los aztecas dominaron a los totonacas, unos quinientos años antes de la llegada de los españoles, les impusieron como tributo un porcentaje de su cosecha anual, con lo que, esencialmente, les hacían "pagar" para ganarse la vida.

Los aztecas usaban la vainilla en el *chocólatl*, bebida espesa hecha de vainilla, chocolate, maíz y miel, que se servía con cuchara. Moctezuma le sirvió *chocólatl*, la bebida de la realeza, a Hernán Cortés, acontecimiento que documentó Bernal Díaz, uno de los soldados de Cortés y cronista de la expedición a México.

Antes de la llegada de Cortés la vainilla, junto con la cochinilla y el índigo, había sido llevada a España por otros exploradores. Los españoles pensaban que la vainilla era sólo un perfume, no un alimento o un saborizante. Cuando supieron, gracias a Bernal Díaz, que la vainilla era comestible, hacia mediados del siglo XVI construyeron fábricas para elaborar polvo de cacao condimentado con vainas de vainilla. No obstante, no se la utilizó como saborizante hasta que en 1602 sugirió la idea Hugh Morgan, boticario de Isabel I de Inglaterra. Comenzó entonces a tener gran demanda, sobre todo por parte de los franceses. Éstos trataron primero de cultivarla en Europa y establecieron, más tarde, plantaciones en Madagascar, Reunión y las islas Comoros, a fin de contar con sus propias cosechas. Aunque las enredaderas prosperaban y florecían, no fructificaban, y se seguía exportando vainilla de México al Viejo Mundo.

No fue sino hasta 1836 que un científico belga, Charles Morren, fue a México y, gracias a una cuidadosa observación, descubrió que era necesario polinizar la orquídea para que diera fruto. Más tarde, en 1841, Edmund Albius, un esclavo liberto de Reunión, inventó una varita o estilo de bambú para polinizar las flores. Con estos dos pasos México perdió, posteriormente, el monopolio del cultivo y la venta de vainilla en el mundo.

Hacia el comienzo del siglo XX Madagascar, Reunión y las islas Comoros (conocidas como islas Bourbon) eran los mayores productores mundiales de vainilla. Se establecieron asimismo plantaciones de vainilla en Java, Ceilán, las islas Seichelles, Tahití, las Filipinas y en ciertas partes de África. México, sin embargo, siguió siendo

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

La flor y vaina de la planta de vainilla. Manuscrito 4532, Biblioteca Nacional de Madrid

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

un importante productor de vainilla hasta mediados del siglo XX, con especial éxito durante la segunda guerra mundial, cuando resultaba prácticamente imposible importar vainilla de otros lugares del mundo. En los últimos treinta años la baja producción y los altos costos han eliminado a México de la competencia, y es sumamente improbable que logre recuperar un lugar de cierta importancia en el cártel de la vainilla.

Para tener idea de por qué la vainilla es tan intensiva en mano de obra y, por lo tanto, tan valiosa, se hace necesaria una descripción del proceso de cultivo y curado.

La vainilla crece mejor en climas tropicales calurosos y húmedos, entre los 25 grados de latitud al norte y al sur del ecuador; prospera donde la precipitación anual es de 20 a 250 mm, con un periodo de secas de dos meses, que induce el florecimiento de las enredaderas. Crece a partir de esquejes a los que se guía para que trepen por árboles que sirven también para brindar a las ramas protección de la luz solar directa y de los efectos nocivos de los ciclones o huracanes.

Desde el momento en que se planta el esqueje, la vainilla tarda aproximadamente tres años en florecer. Este plazo varía de un lugar a otro, debido a las diferencias de suelos y climas. Las enredaderas saludables producen hasta mil flores, pero sólo se poliniza manualmente del 5 al 30 por ciento, ya que el número óptimo es de unas cien vainas por planta. Si se dan más la planta se agota en los años siguientes.

Tras la polinización, las vainas maduran al cabo de siete a nueve meses. A medida que maduran crecen hasta medir unos treinta centímetros de largo, y parecen ejotes. En el noveno mes se van volviendo amarillas. Para que después tengan un sabor óptimo, es necesario que las vainas permanezcan en las ramas hasta que amarilleen por ambos extremos. Si se las deja demasiado tiempo en la enredadera suelen abrirse y perder sabor… y valor. Las últimas semanas que las vainas están en la planta se las controla diariamente.

El proceso de curado implica cuatro pasos. El primero es marchitar o "matar" las vainas. Esto interrumpe el proceso metabólico natural. Se envuelven las vainas en cobijas mojadas y se las mete a hornos a temperaturas muy bajas durante unos días, hasta que se arrugan, o se las sumerge en agua a 88 grados centígrados, se las blanquea, escurre, empaca en arcones o cajas y se las deja tapadas con una lona varios días.

Luego las vainas pasan un proceso de "sudado". Cada mañana se extienden al sol, durante varias horas, sobre cobijas o esteras de paja; después se envuelven y se deja que suden el resto del día. Esto se hace a lo largo de varias semanas, hasta que se obtienen el aroma y la textura adecuados. Luego se esparcen las vainas al sol varias horas por día durante otros dos meses o más, y finalmente se concluye el secado bajo techo. Por último, se "acondicionan" las vainas seleccionándolas, y se colocan por varios meses en cajas cerradas de madera o de metal.

Este proceso de curado lleva de cinco a ocho meses, y culmina cuando las vainas se empacan y se venden para su exportación. Para entonces se las ha manipulado decenas de veces. En general se requieren de 2.5 a 3.5 kilos de vainas verdes de vainilla

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

para producir medio kilo de vainas curadas, es decir, aproximadamente, ¡60 kilogramos de vainas listas por cada acre de enredaderas!

La mayor parte de las ventas de vainilla se realiza en vainas enteras, más que en extracto, que es preparado en los países que las compran. El proceso de extracción es lento, y requiere un periodo de semanas para obtener un producto terminado de calidad. Se aplican normas estrictas relativas a lo que constituye un extracto, en oposición a un saborizante. La vainilla es el único saborizante que cuenta con un criterio de identidad de la United States Federal Drug Administration (FDA). Éste incluye un mínimo de 35 por ciento de alcohol en el extracto terminado, así como el requisito de utilizar no menos de determinada cantidad de vainas por galón de extracto. El Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms (BATF) de Estados Unidos vigila que se cumpla con la norma. Además, la Flavor Extract Manufacturing Association de Estados Unidos (FEMA) tiene una política tendiente a mantener la calidad y la integridad de los extractos de vainilla y de los saborizantes de vainilla natural. Huelga decir que es una actividad cara, así que aunque los extractos de mejor calidad deben añejarse varios meses después de la extracción, esto no resulta posible para la mayor parte de las empresas comerciales.

El extraordinario valor comercial de la vainilla ha llamado la atención por igual a agricultores y empresarios, como forma de hacerse ricos. Pero el enriquecimiento ha sido un sueño imposible para la mayoría. Lleva tiempo que las plantas de vainilla produzcan, y la cosecha está en constante peligro de ser destruida por las tormentas tropicales. Tradicionalmente los agricultores venden las cosechas a los chinos, que actúan como intermediarios entre los cultivadores y los exportadores. Este paso extra significa menos dinero para todos. En Tahití, Fiji, Tonga y Sulawesi las granjas de vainilla pocas veces tienen más de unos pocos acres de extensión, y la cosecha representa más bien una pequeña industria doméstica. Estos agricultores dependen muchas veces de un intermediario que se ocupe de vender la cosecha. En Indonesia se han creado recientemente cooperativas, lo que para los agricultores representa una evidente ventaja.

Desde hace años el gobierno de Madagascar ha controlado la producción y los precios a fin de eliminar las fluctuaciones del mercado: sobreabundancia un año y escasez al siguiente. Con los crecientes problemas políticos y la hostilidad hacia los extranjeros —especialmente los norteamericanos— a los agentes comerciales les resulta problemático negociar compras con Madagascar. En 1989 este país perdió su posición de principal productor de vainilla y fue superado por Indonesia. Es muy poco probable que esto cambie, ya que Indonesia, que en una época obtenía vainilla de mala calidad, está produciendo ahora vainas de calidad superior a precios más accesibles que los de Madagascar, y no hay que enfrentarse a tensiones ni discordias.

Estados Unidos es el importador mundial de mayor cantidad de vainas. En 1970 Madagascar exportó a Estados Unidos 880 toneladas de vainas de vainilla; Indonesia exportó 111. Para 1991 Madagascar sólo exportó 493 toneladas, frente a 616 de

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

Indonesia. Las demás exportaciones de 1991 fueron: Comoros 128 toneladas, Tonga 55.8, México 12.9 y Tahití 2.6.

Los precios los determinan los países productores, y hay poca negociación posible. Tradicionalmente las vainas de Tahití son las más caras, y las de Java (Indonesia) son las de menor precio. De 1990 a 1991 los precios al mayoreo de vainas curadas en Estados Unidos eran de 8 a 24 dólares por libra (según la calidad del sabor) para las procedentes de Java; de 28 a 30 dólares la libra para las de Tonga; 35 dólares las de Comoros; 37.59 las de Madagascar y 55 dólares la libra por las vainas de Tahití.

Las nuevas plantaciones de Indonesia, Sulawesi y Uganda brindaron prosperidad a agricultores que, durante años, se habían debatido en niveles de subsistencia. Lo mismo ocurrió en Tahití en la década de 1940, cuando la vainilla se convirtió en una cosecha viable para los pequeños agricultores. El problema, desde luego, radica en que a los primeros cultivadores les va bien, lo que induce a otros a cultivar también vainilla y, finalmente, hace que los precios se reduzcan debido a la sobreproducción. Tahití tiene la característica única de producir vainas que procedían originalmente de plantas mexicanas, pero que mutaron o se hibridizaron (nadie parece saberlo con certeza), y que ahora se consideran una especie distinta de vainilla. El tamaño, la forma y el sabor de las vainas tahitianas difieren mucho de los de la vainilla de las islas Bourbon (*Vanilla planifolia*). Esas vainas se han vuelto más populares en los últimos años, lo que les garantiza a los tahitianos la venta de toda su cosecha.

Para concluir, hay una interesante leyenda acerca de la vainilla, que contaron, en los siglos XVII y XVIII, a los europeos que reunían esquejes para llevarlos a sus territorios coloniales. En un principio, los totonacas apoyaron a Cortés durante su conquista de los aztecas. Pero, tras observar los desastres que se produjeron, le retiraron su lealtad. Supuestamente contaron a los europeos que se llevaban esquejes de los bosques tropicales de México que podrían hacer crecer las enredaderas y que éstas florecerían, pero que jamás darían fruto. Era la maldición de Moctezuma, decían, y la venganza por la explotación europea. Aunque finalmente México perdió el control de la producción de vainilla, hay algo único en las vainas que los totonacas siguen cultivando y curando amorosamente. McCormick Schilling llevó a cabo hace poco una degustación utilizando vainas de 120 lugares diferentes. Todos los que participaron en ella escogieron las vainas mexicanas con preferencia a todas las demás. Una muestra de ironía pequeña pero significativa: se puede llevar un producto por todo el mundo, pero no hay sabor como el del terruño.

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

Bibliografía

Encyclopedia of Food Science and Technology, v. IV, New York, John Wiley & Sons, 1991.

Rain, Patricia, *The Vanilla Cookbook*, Berkeley, Celestial Arts, 1986.

The Flavor and Extract Manufacturer's Assoc., *United States Vanilla Bean Imports*, U.S. Department of Commerce, Bureau of the Census, Foreign Trade Division, 1992.

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

DR© 2019. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html