

La vainilla (*Vanilla planifolia*): perfume y sabor de México que conquistó al mundo: I: Historia de la vainilla

TERESITA RODRÍGUEZ LÓPEZ

Posdoctorante, Unidad de Recursos Naturales, Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY). Calle 43, No. 130 x 32 y 34, Col. Chuburná de Hidalgo, 97205, Mérida, Yucatán, México.
teresita.rodriguezlopez@gmail.com

El género *Vanilla* Plum. ex Miller pertenece a un grupo de orquídeas trepadoras, de la familia Orchidaceae. Tiene alrededor de 110 especies de las cuales quince se encuentran en México. En la península de Yucatán se pueden encontrar al menos cuatro especies, entre éstas, la vainilla, *V. planifolia* Andrews, que es sin duda la más importante desde el punto de vista comercial e histórico. Es una de las tres especias (*i.e.* condimento de origen vegetal) de mayor precio en el mundo, solo después del azafrán y el cardamomo, y el kilo llega a tener un costo de entre 800€ y 3.000€ en el mercado internacional, muy por encima del de la vainilla artificial. El 33% de la producción mundial de vainilla natural se destina a la fabricación de perfumes. La historia de su uso se remonta a las culturas Mesoamericanas que además de tener comunicación entre ellas, el conocimiento sobre el manejo de los agrosistemas estaban vinculados a sus ideas religiosas y por ello, planta, religión y agricultura formaban una triada que permitían la conservación de sus recursos naturales.

Palabras clave: Caxi-Xanath, especia, historia, Papantla, Totonacas.

Uno de los principales motivos por los que los navegantes españoles se hicieron a la mar, y llegaron a América, fue porque andaban buscando nuevas especias. La influencia árabe que conformaba su cultura los había hecho dependientes de sabores como el comino (*Cuminum cyminum* L., Apiaceae), la nuez moscada (*Myristica fragans* Houtt., Myristicaceae), el azafrán (*Crocus sativus* L., Liliaceae) y cardamomo (*Elettaria cardamomum* L., Zingiberaceae). España y sus monarcas andaban en busca de nuevas rutas comerciales de especias, el mercado de las especias movió la economía de los siglos XIV hasta el XVII. En ese tiempo, las especias eran llevadas a España desde las Indias (*i.e.* la región que incluía a la mayor parte de lo que actualmente se conoce como el Subcontinente indio y el Sudeste asiático). Las especias en Europa

del siglo XVI al XVIII eran indispensables, no solo para dar sabor a los alimentos, sino también para ocultar olores desagradables debido a la pudrición rápida de la comida (los sistemas de refrigeración existieron y se popularizaron hasta después de la segunda guerra mundial). Así, las técnicas de conservación de alimentos como el secado con sal, la fermentación o los encurtidos, permitían que estos se conservaran más tiempo.

Cuando Hernán Cortés llegó a las costas del Golfo de México en 1521 y fue recibido por Moctezuma con chocolate aromatizado con tlixochitl (vainilla), seguramente su paladar recibió un golpe de sabor. Al regreso a España, Cortés llevaba consigo, además de oro y plumas preciosas, una orquídea a la que ellos denominaron “vainilla” debido a la forma alargada



Figura 1. A. Dibujo de *Vanilla planifolia*, ilustrada en Kohler (1887). B. Página 56 del *Libellus Medicinalibus Indorum Herbis*, Códice de la Cruz-Badiano, donde se muestra el dibujo de tlixochitl [*Vanilla planifolia*], dibujo del centro]. (Imágenes: A. Tomada de Cameron, 2011. B. Tomada de Gómez, 2008).

del fruto (Figura 1A), así como los frutos del árbol del cacao (*Theobroma cacao* L.), ambos productos usados en la elaboración del chocolate. La vainilla y el cacao eran especias y frutos nunca antes probados en Europa, y provocaron un gran interés en los recursos naturales del “Nuevo Mundo” que recién habían encontrado. El rey Carlos V mandó a los frailes dominicos y franciscanos a América, para que documentaran por escrito, los detalles de la cultura, sus riquezas, tanto naturales como materiales, sus usos y todo lo que podría ser de interés para la Corona. Como resultado de este trabajo exploratorio, tenemos los documentos que describen los recursos y las características culturales de Mesoamérica. Uno de los más completos fue “La historia de las Cosas de la Nueva España”, en el que Fray Bernardino de Sahagún en 1540, reporta a la vainilla como Tlixochitl (o flor negra, en Náhuatl). En el Códice de la Cruz Badiano, se encuentra una descripción de

esta planta con su nombre náhuatl y un dibujo detallado de ésta (Gómez, 2008), así como sus formas de uso, y su nombre totonaco Caxi-Xanath (Figura 1B).

El origen Totonaca de la vainilla: Mucho antes que llegaran los españoles a América, ya en la región de Papantla, Estado de Veracruz, habitaba el pueblo Totonaca. Según relata la leyenda popular, los primeros reyes Totonacas ordenaron construir templos a sus dioses, entre estos a Tonacayohua, la diosa de la siembra y los alimentos. Esta diosa tenía a su servicio doce jóvenes que desde niñas hacían votos de castidad. El tercer rey, Teniztli, consagró a su bella hija Tzacopontziza (Lucero del Alba), al culto de Tonacayohua. Tiempo después, el príncipe Zkotan Oxga (Joven Venado), se enamoró profundamente de Tzacopontziza, a pesar de saber que tal sacrilegio estaba penado con la muerte. Lucero del Alba fue raptada por Joven Venado y al ser descubiertos por los ofendidos

sacerdotes, fueron degollados en el lugar y sus corazones sirvieron de ofrenda a la diosa. Así, en el lugar del sacrificio, brotó un arbusto y junto a su tallo, comenzó a crecer una orquídea trepadora. Una mañana la planta se cubrió de pequeñas flores y el sitio se impregnó de un exquisito aroma. Los sacerdotes y el pueblo no dudaron en creer que la sangre de los príncipes se había transformado en árbol y orquídea. Su sorpresa fue mayor, cuando las florecillas se convirtieron en largas y delgadas vainas que despedían un exótico perfume, como si el alma inocente de Lucero del Alba se prodigara en fragancias. Esta orquídea fue declarada planta sagrada y se elevó como ofrenda divina, hasta los adoratorios totonacos, quedando ligada a la cultura agrícola del pueblo. Así, de la sangre de una princesa nació la vainilla, que en totonaco fue llamada Caxi-Xanath, que significa “Flor Recóndita”.

Hoy día, se reconoce a la región de Papantla como el centro de origen del cultivo de la vainilla y a los Totonacos, como sus primeros cultivadores y beneficiadores (Damirón-Velázquez, 1994). La técnica del beneficiado, o fermentación del fruto, necesaria para liberar el olor y sabor característicos de la vainilla, es un conocimiento que el pueblo totonaca resguardó por muchos años. Esta técnica tiene una duración de tres a seis meses y consiste en una serie de procesos de curtido y secado al sol de los frutos, hasta obtener un color oscuro y arrugado. Fueron estos frutos beneficiados los que los Totonacos pagaron como tributo a sus conquistadores, los aztecas, quienes llamaron a la vainilla Tlilxochil. Se ha estimado que la vainilla pudo estar sometida a procesos de selección humana ya hacia el 3400 AC (Bory *et al.*, 2008; Lubinsky *et al.*, 2008). Así, durante 700 años, los Totonacos cuidaron una orquídea delicada y conocían la complejidad en su crecimiento y

desarrollo. Algunos autores mencionan que en los sitios donde colectaban las vainas, también aprovechaban la miel de la abeja melipona debido a que se creía que ésta era su polinizador (Soto-Arenas, 2009). Los Totonacos además procuraban una serie de micorrizas indispensables para su desarrollo. Así, las plantaciones de cacaotales asociadas a sistemas apícolas y la orquídea de vainilla, indican el gran conocimiento en sistemas silvoagrícolas que poseía la cultura Totonaca.

Referencias

- Bory, S., Lubinsky, P., Risterucci, A.M., Noyer, J.L., Grisoni, M., Duval, M.F. y Besse, P. 2008.** Patterns of introduction and diversification of *Vanilla planifolia* (Orchidaceae) in Reunión Island (Indian Ocean). *American Journal of Botany* 95(7): 805-815.
- Damirón-Velázquez R. 1994.** La vainilla y su cultivo. *Veracruz Agrícola*. Dirección General de Agricultura y Fitosanitaria. Gobierno del Estado de Veracruz. Veracruz, México. 50 pp.
- Cameron K.M. 2011.** Vanilla Orchids: natural history and cultivation. Timber Press Inc. Portland, Oregon, U.S.A. 212 pp.
- Gómez I. 2008.** *Vanilla planifolia*, the first Mesoamerican orchid illustrated, and notes on the La Cruz-Badiano Codex. *Lankesteriana* 8: 81-88
- Kohler F. E. 1887.** Medizinal Pflanzen In: Naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte: Atlas zur Pharmacopoea Germanica, Volume 1. Gera-Untermhaus, Germany. 170 pp.
- Lubinsky P., Bory S., Hernández J., Chul-Seung K. y Gómez-Pompa A. 2008.** Origins and dispersal of cultivated Vanilla (*Vanilla planifolia* Jacks. [Orchidaceae]). *Economic Botany* 62(2): 127–138.

Soto-Arenas M.A. 2009. Recopilación y análisis de la información existente sobre las especies mexicanas del género *Vanilla*. Primer reporte inter-

medio a CONABIO. Herbario de la Asociación Mexicana de Orquideología A.C., Instituto Chinoín A.C. México, DF. 76 pp.

Desde el Herbario CICY, 8: 89–92 (16-Junio-2016), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editor responsable: Ivón Mercedes Ramírez Morillo. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 16 de junio de 2016. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación.