

## La vainilla (*Vanilla planifolia*): perfume y sabor de México que conquistó al mundo: II: Usos y cultivo

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.rodriquezlopez@gmail.com](mailto:teresita.rodriquezlopez@gmail.com)

El conocimiento sobre el manejo de la vainilla por diferentes culturas, es una noción básica para su rescate, cultivo y conservación. En la Península de Yucatán, a la vainilla se le conoce como siis bik, y han sido tradicionalmente usadas como perfume por las mujeres durante las festividades, sin embargo, no es un conocimiento generalizado entre agricultores jóvenes, por lo que los campesinos actuales la consideran maleza. Su estudio se hace cada vez más importante, en particular, por ser un cultivo de gran valor comercial y por ser originario de México, particularmente de sus regiones tropicales

**Palabras clave:** Conservación, cultura, rescate, siis bik.

**Pérdida de liderazgo de México en la producción de vainilla.** Tras la conquista del pueblo Azteca por los españoles al mando de Hernán Cortés, la vainilla fue introducida a Europa en la década de 1530. Esta especie empezó a formar parte de los jardines botánicos de países como España, Alemania, Francia e Italia. Estos últimos eran los líderes de las especias y las fragancias. Sin embargo, durante mucho tiempo no se logró obtener frutos de vainilla fuera de México, por lo que los habitantes de Papantla en Veracruz, fueron los principales exportadores del fruto curtido y fueron entonces, reconocidos durante tres siglos, como la ciudad que perfumó al mundo. Llevarse solo la orquídea sin considerar el sistema de cultivo en su conjunto, fue lo que retrasó en Europa la aparición de frutos. En 1841, Edmon Albius, un esclavo del Barón Bourbon en la Isla Reunión, situada en el océano Índico al este de Madagascar, fue quien descubrió la polinización manual y a partir de entonces, se popularizó el cultivo de la vainilla en las islas conquis-

tadas por los franceses, llevando a una caída en la producción y exportación de vainilla mexicana. Otro descubrimiento que afectó la demanda de la vainilla, fue que en 1930 se sintetizó artificialmente a la vainillina, principio activo de los frutos de vainilla, con un compuesto sintético elaborado de lignina de coníferas, eugenol y otras sustancias de precio mucho más bajo que la vainillina natural (Soto-Arenas, 2006). Pero si esto fuera poco, en 1980 se introdujo la siembra intensiva de vainilla en Madagascar y otras regiones de África, lo que provocó que México perdiera el liderazgo en la producción, ocupando actualmente el quinto lugar a nivel mundial (Azeez, 2008).

**La vainilla en las Tierras Bajas Mayas.** Hoy día, se considera que la vainilla (*Vanilla planifolia*) está en peligro de extinción en México (Figura 1A). Bajo cultivo, la vainilla está enlistada en la categoría de alto grado de erosión genética (FAO, 1995), mientras que sus poblaciones silvestres, se encuentran en la categoría de Protección Especial (SEMARNAT,



**Figura 1.** A. Flor de *Vanilla planifolia*. B. Planta de vainilla mostrada a partera durante la encuesta sobre usos medicinales (Fotografías: Sara Villanueva Viramontes).

2010) al grado que, en Veracruz, su principal área de cultivo, las poblaciones silvestres se reportan como extintas. Aun cuando la conservación de los recursos fitogenéticos en bancos de germoplasma, es fundamental para reducir la pérdida de diversidad genética y para conservar tanto especies silvestres, cultivares locales tradicionales y variedades mejoradas (Sánchez-Chiang y Jiménez, 2010), también es necesario conocer cómo las comunidades tradicionales se apropian actualmente de sus recursos naturales, así como la historia de esta apropiación.

Considerando a los miembros de la cultura Totonaca como los primeros cultivadores de vainilla, algunos autores han indicado que, probablemente, fueron los mayas quienes usaron por primera vez esta planta. Roys (1931), señala que los mayas llaman “zizbic” (siis bik) a la especie *Vanilla fragrans* Ames o *V. silvestris* Schiede, la cual usaban al menos desde el siglo XIV para tratar heridas y picaduras

de la piel. Otros autores han indicado que su uso fue como planta olorosa (Azeez, 2008; Barrera-Marin *et al.*, 1976; Odoux, 2010). El significado de la palabra siis bik, aún no está completamente claro; así, el maestro en lengua maya Fidencio Briseño menciona, que la palabra *siis* se refiere a algo fresco, mientras que *bik* pudiera ser una derivación del vocablo *bok*, que significa emanar, desprender, así podría definirse que *siis bik* significa “algo que emana fresco” (F. Briseño, com. pers.).

En la obra “Relación de las cosas de Yucatán”, Fray Diego de Landa (1978), reporta las costumbres en los atuendos de los mayas, señalando que “...eran amigos de los buenos olores y que por eso usan ramilletes de flores y yerbas olorosas, muy curiosos y labrados...”. Sin embargo, Fray Diego de Landa no menciona ni dibuja estas plantas. En realidad, hoy día el conocimiento, uso y manejo de la vainilla por la cultura Maya es muy es-



caso. Este vacío de información fue lo que motivó a realizar una estancia posdoctoral en el Centro de Investigación Científica de Yucatán, en la Unidad de Recursos Naturales. El objetivo es conocer y sistematizar el uso histórico y actual de la vainilla silvestre (*V. planifolia*) en la región que comprende las Tierras Bajas Mayas, y para esto, se recurre a la indagación en fuentes primarias, trabajos de paleobotánica, entre otros. Para conocer el uso actual, se realizaron entrevistas y la aplicación de una encuesta a informantes clave (médicos tradicionales, parteras, campesinos y agricultores). Con esto, se pretende generar una base de datos que nos permita rescatar el uso de esta planta y así poder aportar elementos para su conservación.

Hasta el momento se ha encontrado que el término *siis bik*, es también asignado a otras especies nativas de vainilla presentes en la Península de Yucatán, como *Vanilla insignis* Ames. Al parecer, este nombre está asociado a una orquídea cuya flor es aromática y era muy usada en las ceremonias y fiestas entre los mayas para perfumarse. Asimismo, algunas parteras reconocen a la especie para tratar problemas de “aire” y calenturas derivadas del parto. Dentro de la forma de uso, ellas mencionan que toda la planta, tallo y hojas son previamente “sancochadas” (*i.e.* hervidas), pues su uso crudo provoca urticaria, posiblemente debido al contenido de oxalato de calcio. También indican, que la flor era usada antiguamente para perfumarse combinándola con posiblemente, la miel de abeja melipona. La encuesta aplicada entre parteras indicó que seis de cada 10 conocen un uso medicinal y solo dos de cada 10 conocen un uso ceremonial. Pero dos de cada 10 no reconocía la planta cuando ésta le era mostrada (Figura 1B). Este resultado confirma lo que S. Villanueva (com. pers.) menciona sobre una pérdida del

conocimiento de una planta que conquistó al mundo y que ahora, no es reconocida por los habitantes de la zona. Sin embargo, el que aún se recuerde su antiguo uso, como perfume, y que éste sea su principal uso actual por la industria cosmética, es una motivación para seguir investigando esta especie.

## Referencias

- Azeez S. 2008.** *Vanilla In: Parthasarathy V.A., Chempakam B. y Zachariah T.J. Eds. Chemistry of spices*, pp. 287-311. CABI. Oxfordshire, UK.
- Barrera-Marín A., Barrera-Vázquez A. y López-Franco R.M. 1976.** *Nomenclatura etnobotánica maya: una interpretación taxonómica*. Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Centro Regional del Sureste. Colección Científica N° 36, México. 537 pp.
- de Landa D. 1978.** *Relación de las cosas de Yucatán*. 11a ed. Editorial Porrúa, México D.F., México. 252 pp.
- FAO 1995.** *El Estado Mundial de la Agricultura y la alimentación*. Colección FAO: Agricultura, No 28. Roma, Italia. 320 pp. [www.fao.org/docrep/003/v6800s/v6800s00.htm](http://www.fao.org/docrep/003/v6800s/v6800s00.htm)
- Odoux E. 2010.** Developing the Aromatic Quality of Cured Vanilla Beans (*Vanilla planifolia* G. Jackson). In: Odoux E. y Grisoni M. Eds. *Vanilla*, pp. 189-204. CRC Press, Taylor & Francis Group. Boca Raton, FL
- Roys R.L. 1931.** The Ethno-Botany of the Maya, The Tulane University of Louisiana. Publication. No.2. New Orleans, L.A. pp 310.
- Sánchez-Chiang N. y Jiménez V.M. 2010.** Técnicas de conservación *in vitro* para el establecimiento de bancos de germoplasma en cultivos tropicales. *Agronomía Mesoamericana* 21(1): 193-205.



**SEMARNAT. 2010.** NOM-059-ECOL (2010) Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010. Protección Ambiental -Especies Nativas de México de Flora y Fauna Silvestres- Categorías de Riesgo y Especificaciones para su Inclusión, Exclusión o Cambio- Secretaria de Medio Ambiente y

Recursos Naturales (SEMARNAT) Diario Oficial de la Federación. 30 de diciembre de 2010 México D.F. 87 pp. [www.profepa.gob.mx/innovaportal/file/45/1/NOM\\_059\\_SEMARNAT\\_2010](http://www.profepa.gob.mx/innovaportal/file/45/1/NOM_059_SEMARNAT_2010).  
**Soto-Arenas M.A. 2006.** La vainilla retos y perspectivas de su cultivo, CONABIO, *Biodiversitas* 66:1-9.

**Desde el Herbario CICY, 8: 93–96 (23-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/](http://www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/), [webmas@cicy.mx](mailto: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: 23 de junio de 2016. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación.