



EMMA ROMEU

LA VAINILLA

De Papantla a Papantla: el regreso de un cultivo



El pasado siglo México fue el mayor productor mundial de la famosa vaina. Mujeres totonacas en la polinización.

Fotografías cortesía del Archivo General del Estado de Veracruz.

Viene de la portada

LA MIGRACIÓN no se detuvo, la vainilla siguió viaje a las islas del Océano Índico, hasta arribar —a mediados del siglo XIX— a la mayor de todas, Madagascar. La actual República Malgache llegó a convertirse, mucho tiempo después, en el mayor productor mundial de la famosa vaina.

La especie más cultivada es *Vanilla planifolia*, oriunda de México y del norte de América Central. Esta orquídea se cultiva en nuestro país, principalmente en el húmedo y cálido clima del norte de Veracruz (Papantla, Gutiérrez Zamora, Tecolutla, Martínez de la Torre, etc.) que produce casi 95% de toda la vainilla

mexicana. Otros estados productores son Oaxaca y Puebla, con pocas hectáreas cultivadas, aunque existe un interesante plan de desarrollo en territorio oaxaqueño, en Usila.

En los cultivos mexicanos se han utilizado diferentes “tutores”, o árboles vivos, donde la orquídea trepa y se va acomodando. Los tutores han sido tradicionalmente árboles de pequeño tamaño como el cocuite, el pichoco y la chaca; y ahora también el naranjo, que según experiencias de algunos campesinos del municipio Martínez de la Torre resulta un magnífico sostén. El cultivo de la vainilla requiere de verdadera atención, “la vainilla es celosa” —suelen decir los campesinos— “el continuo pasar de la gente puede perjudicarla”, “hay que cuidarla de las enfermedades, juntar materia orgánica al pie de la planta para que sus raíces encuentren buen alimento, estar atento para cuando abra la flor polinizarla...” Porque en este cultivo la polinización a mano es necesaria, si se quieren garantizar los frutos. Alrededor de marzo o abril la planta florece. Las flores crecen en racimos, conocidos como macetas, y cada planta produce de 10 a 15 macetas. Las macetas tienen un promedio de 10 a 20 flores, de las cuales se abren

una o dos cada mañana, para morir en la tarde; al día siguiente se abren otras más. De cada maceta deben polinizarse cinco o seis flores para garantizar solamente tres o cuatro frutos, y así cuidar de no agotar la energía de la planta, lo que podría debilitarla y volverla muy sensible a las enfermedades.

Según un decreto presidencial, el 15 de noviembre es la fecha en que se comienza a permitir el corte de la vaina. Esta medida pretende proteger del robo de los frutos a sus cultivadores, pero no significa que esa sea precisamente la fecha óptima. Algunos beneficiadores aseguran que si se dejara la vaina en la orquídea —al menos 15 días más— su principio activo, la vainillina, y los otros componentes que influyen en el sabor del fruto, aumentarían considerablemente, con lo que se lograrían vainas de mejor calidad en el proceso de fermentación y desecación que constituye el beneficio. Otros apasionados de la vainilla aseguran que cada año debería definirse la fecha apropiada para el corte.

El mercado de la vainilla natural es variado: pastelerías, fábricas de refrescos, industrias del helado, consumo casero, confección de bebidas y licores, etc. En México entre los mayores com-

Tras la llegada de los europeos la vainilla comenzó un largo peregrinar: a España, a Inglaterra, para continuar más tarde hacia los jardines botánicos franceses

pradores de vainas de vainilla está la empresa Coca Cola. Un dato curioso es que la Coca Cola —que compra el fruto beneficiado en Papantla— procesa directamente las negras vainas para hacer el extracto que emplea en sus concentrados. Otras empresas compradoras de vaina beneficiada, aunque en muchísima menor escala como la H. Konhstamm de México, producen de vez en cuando extracto de vainilla natural para la venta.

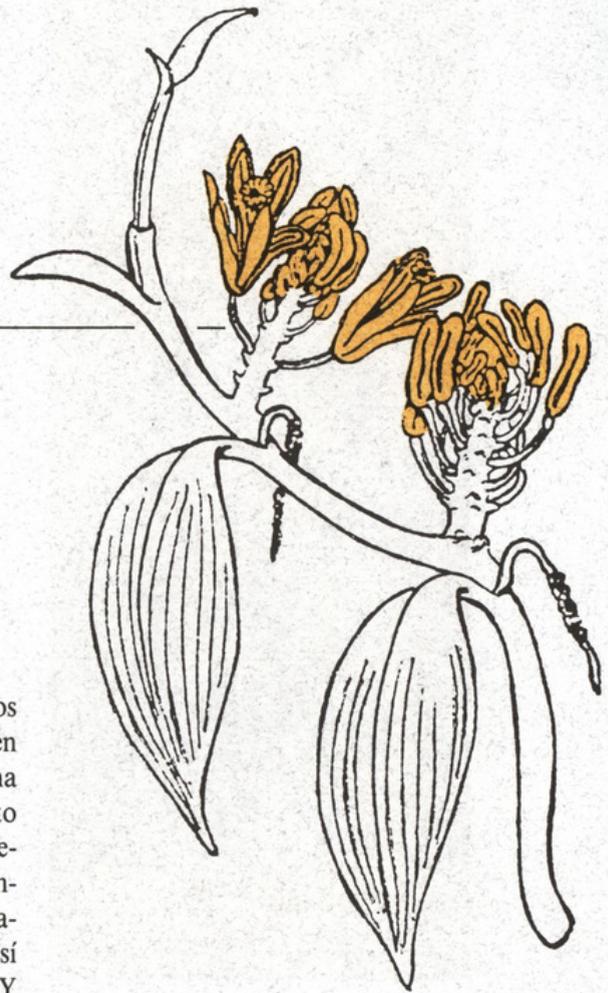
En México la producción y consumo del extracto natural son muy bajos. El precio de la vaina no puede competir con el de otros saborizantes artificiales que utilizan en su fórmula la vainillina sintética, con sabor y olor semejantes a la vainilla, pero extraída mediante ciertos procesamientos químicos del eugenol (un componente de la esencia del clavo de olor), o de la coniferina presente en algunas coníferas, o de otros productos.

No obstante, el sabor y olor de la vainilla natural continúa siendo superior y único, por lo que aún mantiene un mercado muy específico. Tal es el caso de ciertas exquisitas pastelerías que se niegan a usar el producto sintético, e incluso aseguran tener dificultades para encontrar un apropiado extracto de la vaina prepa-

rado en México. Algunos de estos profesionales pasteleros prefieren comprar directamente la vaina beneficiada, y ante el alto costo de la misma han empezado a relacionarse con el cultivo. En cambio, las grandes industrias de galletas, panes, pasteles y helados sí utilizan la vainillina sintética. Y es ese realmente el sabor de vainilla que llega a todo México, el de la vainillina sintética que, por cierto, no se produce en el país.

La vainilla obtenida mediante la aplicación de principios de biotecnología es un tema que está poniendo nerviosos a todos los productores de la vaina. Se trata del cultivo de células de vainilla en una solución especial, rica en nutrientes, que daría lugar a una masa celular con el sabor de la vainilla. En tal caso la vainillina, junto con los otros componentes que le dan a la vainilla su exclusividad, podrían obtenerse en laboratorio, sin el arduo trabajo que supone todo el proceso de cultivo y beneficio del valioso fruto. Al parecer las investigaciones en este sentido continúan, pero aún no hay noticias de que sus resultados puedan sustituir realmente a la vaina natural.

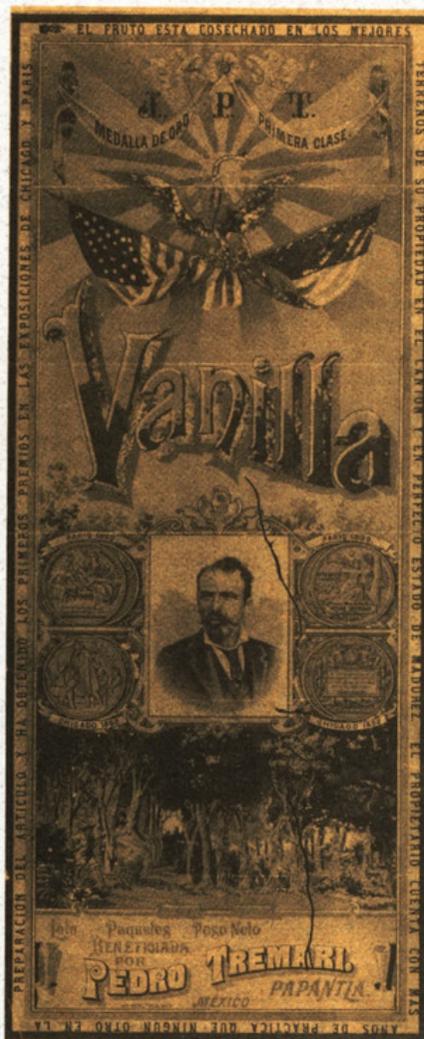
En el mercado internacional la demanda de vainilla natural proviene principalmente de Francia, y su afamada repostería, Alema-



Rama con flor de la vainilla.

nia, Canadá, Japón, y otros; aunque el máximo importador es Estados Unidos, que consume más de la mitad de la producción mundial, para utilizarla —según comentan algunos autores— en la industria del helado. La tendencia de ciertos países a regresar a los productos naturales es un factor importante para el cultivo de la olorosa vaina.

Cuando se revisa la literatura acerca de los principales productores de vainilla, la información sobre México con frecuencia no pasa de ser una pincelada histórica. Paradójicamente las grandes producciones de “tlilxóchitl” no están ubicadas en ningún territorio cercano al sitio de donde es oriunda la planta, sino en las islas del Océano Índico: Madagascar, Reunión, Comoras, y también en Indonesia. Últimamente nuevos productores como Uganda, Tahití y Samoa han entrado al mercado con precios tan bajos que están alarmando, y al pare-



La vainilla Papanteca obtuvo premios internacionales por su calidad durante el siglo pasado. Etiqueta conmemorativa.

cer haciendo cambiar de estrategias, a los exportadores tradicionales.

Este cultivo tuvo indudablemente mejores tiempos en México. Se dice que las primeras exportaciones mexicanas de vainilla beneficiada las realizó un francés, a principios del siglo XVIII. Ya a finales del XIX las técnicas de beneficio, mediante el secado en hornos, y al sol, la fermentación y el sudor de la vaina habían llegado a perfeccionarse tanto, que se cuenta que los productos de Papantla, presentados en la renombrada exposición de París de 1889, obtuvieron medalla de oro.

En esa época México enfrentaba la competencia de las islas del Índico, aunque seguía manteniendo una importante entrada económica por concepto de la exportación de la vaina por el puerto de Veracruz. Allá por los años cuarenta de este siglo las ventas de vainilla al extranjero aumen-

Siguió viaje al Océano Índico, hasta arribar a Madagascar

taron considerablemente, hasta alcanzar valores respetables, sobre todo si se tiene en cuenta que la vainilla no es un cultivo de grandes magnitudes. Los pocos cientos de toneladas que se produjeron por aquellas fechas resultaron una buena cifra, que contrasta con la de los años sesenta y setenta, cuando los niveles de exportación llegaron a ser ínfimos, casi nulos. En la década de los ochenta, los precios del mercado mundial volvieron a favorecer a la vainilla, y se comenzaron a rescatar los cultivos. La producción actual mexicana es del orden de las treinta toneladas, mientras que el consumo de vainilla en el mundo es de unas 2 000 toneladas anuales, aunque algunas fuentes indican que existen más de 2 500 toneladas de demanda sin satisfacer.

El mercado internacional apenas toma en cuenta la producción mexicana, debido a su poca magnitud y a sus fluctuaciones. Si esta aumentara y se estabilizara, seguramente contaría con un mercado fijo. Comentan algunos beneficiadores de Gutiérrez Zamora, que ha habido importantes solicitudes de países como Japón, Holanda, etc, que no pudieron cubrirse.

Conviene por lo tanto reflexionar: ¿qué producto agrícola

tuvo un precio de más de 15 nuevos pesos el kilogramo en noviembre de 1994?, ¿qué producto después de beneficiado llega a costar hasta 85 dólares el kilogramo como es el caso de la vainilla orgánica? Actualmente el promedio del rendimiento nacional es bajo, alrededor de 200 o 250 kilogramos de vaina verde por hectárea, pero si se efectuaran planes de producción adecuados las ganancias podrían resultar considerables.

Además del aspecto económico, deberían tomarse en cuenta otras ventajas. En la forma mexicana de cultivo, la vainilla está asociada a árboles vivos, vegetación que aporta su propia materia orgánica al suelo y evita la erosión, a la vez que permite la recarga de los acuíferos. Los vainillales, bosques de árboles vestidos con la olorosa orquídea son, además, un refugio para la fauna —aves, reptiles, insectos—, así como también para otras plantas silvestres.

Sería muy útil llevar a cabo estudios y controles permanentes de las plagas y enfermedades que atacan a los vainillales, y tratar de encontrar soluciones más biológicas que las enormes cantidades de insecticidas y plaguicidas que esparcen sobre los cultivos. Una noticia interesante es que ya existe



Las técnicas tradicionales de beneficio y empaque han pasado de una generación a otra.

El beneficio de las vainas requiere de varias etapas de secado al sol.

Foto: © Fulvio Eccardi.

un ejido, el 1o. de Mayo, de Papantla, Veracruz, en camino de recibir acreditación internacional como productor orgánico de vainilla, tarea que requiere mucho esfuerzo. Sin embargo, la diferencia en el precio de la vainilla orgánica beneficiada, en comparación con la no orgánica, es un buen estímulo para esta comunidad, que también habla de los beneficios de este tipo de producción para el entorno.

México aún posee el mejor tesoro de la vainilla: su base genética. Nuestros vainillales podrían ser considerados extensos huertos madre, si se comparan con las plantaciones de los países grandes productores, donde la diversidad está compuesta generalmente por unos cuantos clones. No obstante, sería importantísimo impulsar la creación de verdaderos huertos madre dentro del país, para garantizar la supervivencia y propagación de los mejores individuos. También es necesario crear bien cuidados bancos de germoplasma, que garanticen la conservación de la diversidad genética del género.

Las especies silvestres de vainillas mexicanas todavía no han sido suficientemente estudiadas para conocer sus potencialidades. En nuestros bosques puede estar la información genética necesaria

que contribuya al mejoramiento de los cultivos, a aumentar su productividad e incrementar la resistencia a las enfermedades.

V. planifolia, y las otras vainillas de México esperan nuevas acciones.

Fuentes consultadas

Anand, N. y A.E. Smith, *The Market for Vanilla*, Tropical Development and Research Institute, Londres, 1986.

Boletín Técnico de la Dirección General de Economía Agrícola, 1979. Compendio de Documentos de la III Convención Nacional de Vainilleros, Papantla, Veracruz, agosto 1991.

Curti, E., *Manual para el cultivo de vainilla en la región de Papantla*, Veracruz, México, 1989.

Diario Oficial, 8 de marzo de 1983, Decreto que Reglamenta la Explotación, Comercio y Beneficio de la Vainilla.

Grande J. y T. Palacios, Distrito de Desarrollo Rural, Secretaría de Agricultura, Martínez de la Torre, Veracruz. Comunicación personal, 1995.

Hoeltgen D., "Madagascar pierde terreno en el mercado de la vainilla", en revista *Ceres*, FAO, 1994, pp 9-12.

Larios, R., Comunicación personal, 1995.

Lawler, L.J., "Ethnobotany of the Orchidaceae", en J. Arditti, *Orchid Biology*, reviews and perspectives III. Cornell Univ. Press, Ithaca, 1984.

Manual de producción de vainilla en el estado de Veracruz, Folleto para productores No. 3, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, 1992.

Medinilla, R. y J. Múgica, Estudio de factibilidad técnico económica para la instalación de un beneficio de vainilla en el municipio San Felipe Usila, Oax. Informe Asociación Agrícola Local de Productores de San Felipe Usila, Oaxaca, 1994.

Martínez, M.L., Industrialización primaria de vainilla. Informe CONAFRUT, 1989.

Nigel, J.H. Smith, *et al.*, *Tropical forest and their crops*, Cornell University, EUA, 1992.

Purseglove, J.W. *et al.*, *Spices*. NY, Longman, 1981, pp. 664-735.

Rafi Communique, Carolina del Norte, EUA, junio 1989.

Rafi Communique, Carolina del Norte, EUA, julio 1991.

Soto Arenas, M.A., Comunicación personal, 1995.

Empresas entrevistadas: H. Konhstamm de México, Gerencia de Producción, D.F.; Coca Cola, Planta de Concentrados, D.F.; Pastelería El Globo, Gerencia de Fabricación, D.F.; Pastelería La Balance, Gerencia, D.F. Helados Bing, Gerencia de Investigación y Desarrollo, D.F.; Casa Beneficiadora de Vainilla "Arzani", Gerencia, Gutiérrez Zamora, Veracruz; Casa de Venta de productos de vainilla "Maratea". Papantla, Veracruz; Ejido 1o. de Mayo, Poza Rica, Veracruz; Familia Acosta Carmona, Martínez de la Torre, Veracruz.



1995. "La vainilla de Papantla a Papantla : el regreso de un cultivo."
Biodiversitas 1, 10–13.

View This Item Online: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/201075>

Permalink: <https://www.biodiversitylibrary.org/partpdf/192725>

Holding Institution

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)

Sponsored by

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)

Copyright & Reuse

Copyright Status: In copyright. Digitized with the permission of the rights holder.

Rights Holder: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)

License: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Rights: <https://biodiversitylibrary.org/permissions>

This document was created from content at the **Biodiversity Heritage Library**, the world's largest open access digital library for biodiversity literature and archives. Visit BHL at <https://www.biodiversitylibrary.org>.