

# La Ciudad que Perfuma al Mundo C O M U N I C A N D O

Orquídea Planifolia (Vanilla)



Papantla

**“Papantla llegó a ser el único lugar en el mundo en donde se producía la vainilla, era costumbre que los productores de este fruto, pusieran a secar sus vainas al sol, colocándolas en inmensas camas sobre las calles de la ciudad, el fruto al deshidratarse empezaba a expedir su agradable aroma, el cual se lograba percibir a kilometros de distancia; llegar a Papantla era una exquisitez olfativa, y por ello, fue llamada “La Ciudad que Perfuma al Mundo”.**

El origen de la vainilla se da en la región del Totonacapan, principalmente en Papantla, que por estar ubicado geográficamente en una franja estratégica entre el Trópico de Capricornio y el Trópico de Cáncer, en la latitud norte, genera el ambiente idóneo para la reproducción de esta orquídea que se convierte en fruta. Es sorprendente como la vainilla se pudo reproducir en la época prehispánica, ello, por el hecho de que no se puede polinizar por sí misma, es necesario juntar la parte femenina con la masculina de la flor, de manera natural, en esa época, este proceso lo realizaban algunos insectos. Cuando este proceso fue descubierto, se empezó a realizar manualmente por el hombre, actividad que fue hecha de manera ritual, pues era una faena propia de las mujeres, en especial de las jóvenes y castas, que se dedicaban a este oficio durante la floración. De hecho, hasta hace poco en la región de Papantla, Veracruz, se podía observar en los campos a cientos de jovencitas con sus vestiduras blancas tradicionales, cueitl (blusa), quexquentl (falda), realizando esta actividad. Por esos acomodos propios del sincretismo religioso, la fiesta de Xanath coincidía con la fiesta católica del jueves de Corpus. Los totonacos utilizaban la vainilla (Xanath en su idioma o Tlilxochitl en náhuatl) para aromatizar el chocolate y otras bebidas. Cuando los mexicas dominan a los totonacos, les piden como tributo este fruto.

A su llegada los españoles lo reciben como obsequio, que por su forma de vaina, llaman vainilla, fruta cuyo olor y sabor llevan a varios países del viejo continente, es entonces, cuando Europa es conquistada por la esencia de la vainilla que solo se producía en la región de Papantla, convirtiéndose en un detonante económico en esta zona. En un principio, se intentó que la vainilla fecundara en países como Inglaterra y España, situación que no se dió, porque no generaban el entorno climático adecuado para su reproducción, y por una situación muy curiosa, como el hecho de que

se desconocía que la vainilla en Papantla era fecundada por avispas de la región y al llevarse la planta a estos lugares, no hicieron lo mismo con los insectos encargados del vital proceso de polinización, por lo que el fruto nunca se dió como se esperaba. Fue hasta que se descubrió el secreto de la polinización, la cual tiene que ser realizada por la mano del hombre, que la logra producir exitosamente. De esta forma, después de ser el único productor, México fue superado por países de Asia menor y de la Polinesia. Ya en este siglo, la producción mundial de vainilla sufrió un rudo golpe con la obtención artificial de un jarabe sabor a vainilla. La vainilla tiene más de 400 aromáticos, producidos una sustancia denominada



# P a p a n t l a

vainillina; es un género con unas 120 especies estimadas la cual se describe como una planta trepadora de la familia de las orquídeas, con flores grandes y con vainas de color negro, de exquisita fragancia. Hasta este momento, hay tres especies comerciales de esta fruta: planifolia, tahitensis y pompona; de las tres, se puede decir que la vainilla planifolia representa aproximadamente del 90 al 95% de la producción comercial. Esta especie tiene su centro de diversidad y área de origen en México. Aunque en la actualidad el mayor exportador de vainilla en el mundo es Madagascar.

La vainilla es un recurso que enfrenta fuertes dificultades, no solo por problemas de calidad, precio y la competencia ante sintéticos, sino que el hábitat de esta rara orquídea está amenazado; la selva tropical, lugar donde radica, enfrenta las tasas más altas de destrucción. La Vainilla, hoy en día, es la segunda especia más cara del mundo despues del azafrán, considerado el saborizante de mayor importancia y el más buscado por las áreas alimenticia y farmacéutica, explotándose al máximo en sus maneras de utilizarse. ■



## NIMBE

AUTOR: NEMORIO MARTÍNEZ PASARON

Blanca como la luna  
Se pierde por la vereda,  
Baja la totonaca a vender,  
lo que al pueblo lleva,

Y en su rostro moreno  
Hay huellas de raza mía  
Canta totonaquita,  
Nimbe princesa mía

Katlein cumale  
- Buenos días comadre -  
Tukuxtaya, kin cumale,  
- ¿Que vendes comadre? -  
paxa xanath, lax tupin  
- tomate, flores, chile verde -  
Y así va la totonaca  
Con rumbo a cachiquin

Katlein cumale,  
Tukuxtaya,  
Kin cumale, paxa xanath, lax tupin  
Y así va la totonaca  
Con rumbo a cachiquin

Hasta chali cumale,  
- Hasta luego comadre -  
Hasta chali dios calli.  
- hasta luiego, ve con Dios -