

Vainilla, un cultivo con carisma

La vainilla es una orquídea mexicana, descubierta por los totonacas como una de sus plantas más importantes y extendieron su uso en toda Mesoamérica. Fue conocida como xahnat, hasta que los mexicas le dieron el nombre de tlilxóchitl.

En la región Totonaca, la vainilla representaba un símbolo cultural, más allá de su uso como condimento o saborizante, fue un elemento fundamental del comercio, de manera similar al cacao e incluso era uno de los tributos que exigían los mexicas a los pueblos conquistados.

En la época prehispánica la vainilla desempeñaba un papel fundamental y su

aprovechamiento a partir de las plantas silvestres era muy respetado, por ello, antes de entrar al bosque a recolectarla, pedían permiso para mostrar su agradecimiento a Ki Mi Ekolo, o Quihuipolo, el dios del monte.

Uno de los productos de origen mexicano más preciados en el mundo precisamente es la vainilla, su peculiar pero delicioso aroma, la complejidad que requiere su producción, la tradición que implica su cultivo actualmente y cómo, a pesar del gran valor comercial que tiene, hay poca gente interesada en sembrarla y se ha alejado de ella.

2000 Agro habló con personal de la Fundación Pedro y Elena Hernández, AC,

para conocer cómo iniciaron un trabajo de recuperación en la producción sustentable de esta orquídea en el norte de Veracruz, su región endémica.

“La vainilla tiene un tema cultural, carismático, su cultivo es de origen prehispánico, es una orquídea que crece en la selva y requiere de mucho cuidado, mano de obra y cariño”, explica Alberto Labastida, director general de la Fundación. “Pero también tiene una demanda muy grande en el mundo, con un precio atractivo que no se resuelve con superar oferta y demanda, sino mediante una estrategia de desarrollo comunitario y de conservación de la naturaleza.”