

La Vainilla, Nuestra Dama Mexicana



La vainilla llamada en náhuatl Tlixóchitl, era uno de los tributos que exigían los pueblos Aztecas a los pueblos conquistados del territorio Este. Otros nombres con los que se le conocen son Xanath y flor negra.

Su origen data de años atrás, pues los Mayas y posteriormente los Aztecas enriquecían una bebida espesa hecha a base de cacao con la flor y era ofrecida a nobles y guerreros. Esta bebida era conocida como *xocoatl*.

Es por esto que los Totonacas producían la vainilla y se la facilitaban a los aztecas. Quienes la produjeron hasta mediados del siglo XIX, pues para ese entonces los franceses la empezaron a cultivar inseminando artificialmente las flores gracias al conocimiento Totonaca.

Como es de esperarse en los pueblos antiguos, la vainilla forma parte de una leyenda Totonaca, la cual relata que, Teniztli, el tercer rey totonaco, consagró a su bella hija Tzacopontziza (Lucero del Alba) al servicio de Tonacayohua, la diosa de la siembra; aunque ella había hecho votos de castidad, conoció al príncipe Zkotan-Oxga (Joven Venado), y se enamoraron. Joven Venado raptó a Lucero del Alba pero los sacerdotes se dedicaron a buscarlos y cuando los apresaron, los degollaron y le ofrecieron sus corazones a la diosa Tonacaohua.

En el lugar del sacrificio brotó un arbusto y a su lado creció una orquídea que una mañana se cubrió de flores de exquisito aroma. Así fue como la sangre de los príncipes se transformó en arbusto y orquídea. De la sangre de una princesa nació la vainilla, que en Totonaco es llamada Caxi-Xanath, lo que significa Flor Recóndita.

Las bondades del elixir mexicano hicieron que los españoles decidieran llevarla a su país en donde la utilizaban en la confección de perfumes y también para aromatizar el chocolate como lo hacían los

MARTHA SÁNCHEZ

indígenas mexicanos; la planta salió rumbo a Inglaterra por el año 1800, para continuar más tarde hacia los jardines botánicos franceses. La migración no se detuvo ahí, ya que la vainilla siguió su viaje hacia las islas del Océano Índico y a mediados del siglo XIX llegó a Madagascar.

De manera natural la vainilla se localiza en las selvas o bosques lluviosos de América Central y partes del sur de México, Guatemala, Belice y Honduras. Pero actualmente es una planta que se cultiva, pues difícilmente se encuentra ya en su forma silvestre.

El primer productor de esta orquídea en México es el estado de Veracruz, especialmente los municipios de Misantla, Martínez de la Torre, Tecolutla, Gutiérrez Zamora, Cazes, Papantla (el más conocido a nivel mundial), Coyutla, Chumatlán y Coxquihui, en donde se cultiva el 80%; mientras que el restante proviene de los estados de Oaxaca, Puebla y Chiapas.

Los expertos creen que la vainilla de Papantla es la de mejor calidad en el mundo entero.

La región de Totonacapan, en los estados de Veracruz y Puebla, incluye parte de la zona central norte de Veracruz, la loma oriental de la Sierra Norte de Puebla y una pequeña porción del Estado de Hidalgo. El Totonacapan es bien conocido en México por varias razones. Primero, porque alberga las ruinas del Tajín, así como muchos otros sitios arqueológicos de gran importancia histórica. Además fue, durante muchos años la exportadora y productora número uno de vainilla en el mundo.

Esto se debió a que en este lugar se encontraban los agentes polinizadores necesarios para su proliferación, los cuales son: las abejas meliponas y una especie de colibrí. Y es que es importante mencionar que las flores se auto-fertilizan, pero la fecundación natural requiere de la intervención de polinizadores como lo pueden ser insectos especializados que sólo están presentes en los densos bosques de América Central, como las abejas y colibríes. Los cuales obtienen su néctar y llevan a cabo la polinización.

MARTHA SÁNCHEZ

De todos modos la mejor polinización es la manual con la que se obtiene el resultado óptimo es por eso que al ser un proceso aun artesanal su precio mínimo oscila alrededor de los \$850 el kilo de vainas de vainilla en México y a partir de los 135 USD en el extranjero.

Bajo el nombre botánico de *Vainilla planifolia*, un género de orquídea colgante, la cual produce un fruto del que se obtiene el saborizante llamado vainilla.

La obtención de un especia con aroma exquisito es consecuencia del cultivo y preparación, ya que se requieren largos y minuciosos cuidados, lo que la hace uno de los productos agrícolas más caros del mundo. De hecho es el segundo ingrediente más caro después del azafrán.

La vainilla necesita un clima cálido y húmedo, algunos apoyos en donde pueda colgar y cierta sombra. Se trabaja principalmente bajo tres técnicas de plantación que son:

1. En invernaderos
2. Intercalando con otros cultivos como puede ser la caña de azúcar.
3. En la zona baja del bosque, usando troncos de árboles como soporte.

Producir vainilla es algo que requiere paciencia. Sin la mano del hombre, la flor no puede ser fecundada. Este delicado proceso, añadido a la preparación de las vainas de vainilla, limita la cosecha mundial (apenas 1.600 toneladas en años prósperos). Esto resulta demasiado escaso, dada la demanda creciente de la vainilla. Lo que lleva a la alza los precios de la misma.

La fecundación se realiza de flor en flor aún en estos días, tal como lo descubrió Edmon Albius. Se debe hacer a tempranas horas de la mañana ya que las flores tienen una vida muy breve de apenas unas horas al despertar del día y en época seca entre marzo y abril, pues la lluvia perjudica la formación del fruto.

MARTHA SÁNCHEZ

La flor se sostiene con mucho cuidado y con un instrumento puntiagudo se rasguña ligeramente el capuchón que envuelve a los órganos sexuales masculinos así obtener el contacto adecuado para la polinización.

Tras la fecundación, se transforma dando lugar al fruto de la vainilla. Esta es una cápsula alargada, una vaina carnosa que cuelga y alcanza una longitud media de 12 a 25 centímetros. Después madura gradualmente entre ocho y nueve meses tras la floración y va tornándose negra con los días, despidiendo un fuerte aroma.

Las vainas frescas sin olor aún tienen un diámetro de entre 7 y 10 milímetros. Estas contienen una serie de semillas miniaturas que son liberadas al cortar la vaina por la mitad.

A partir de esta polinización tarda nueve meses en producirse la vaina verde que se cosecha entre diciembre y enero. Una planta puede producir un kilo que es entre 50 ó 60 vainas de vainilla.

La transformación de los frutos a una especie suave y aromática necesita de un proceso metódico. El método más simple también llamado “preparación directa” es aquel en donde se deja madurar la vaina alternando exposiciones al sol y a la sombra, sólo que en este caso el resultado no es de buena calidad. Es por eso que se prefiere usar la “preparación indirecta” el cual consiste en dar un choque brusco que de alguna manera “mata” a la vaina y es seguido por una secuencia de operaciones de transformación, secado y clasificación. Y por lo tanto es un proceso prolongado pues dura cerca de diez meses para conseguir el producto final conocido como palo o vaina de vainilla.

Para llevar a cabo el choque brusco al cual se le conoce coloquialmente entre los productores como “matar” a la vaina se necesita de hacerla pasar por el horno.

Le sigue la **Deshidratación**, en donde las vainas son colocadas rápidamente entre mantas de lana en cajas de gran tamaño por un lapso de doce a catorce horas, pues si se mantienen en calor pierden agua, se desarrollan enzimáticamente y adquieren ese color negro chocolate con el que las conocemos.

MARTHA SÁNCHEZ

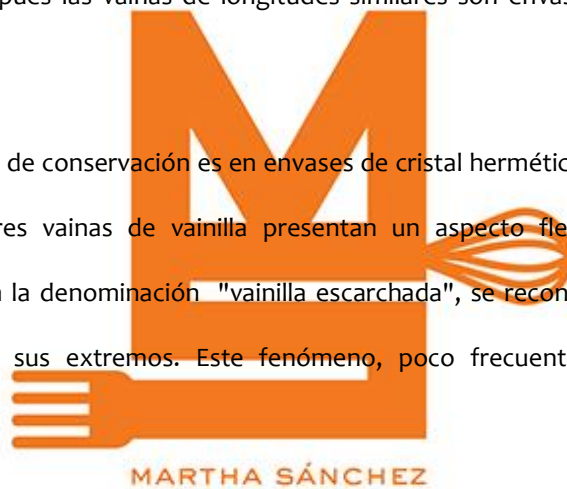
Después el **Secado** que se lleva entre dos y seis semanas, según la calidad que se requiera. Primeramente se seca sobre bastidores con el calor del horno a 65°C, después al sol y al último bajo la sombra.

La **Colocación de troncos** es el refinado el cual se realiza durante ocho meses y son troncos de madera revestidos de papel pergamino y revisados previamente para evitar que tengan algún tipo de moho que contamine las vainas. Este proceso es donde se desarrolla de manera exponencial su aroma.

Una vez teniendo estos procesos se procede al **Calibrado**, en donde las vainas se clasifican según su longitud, ya que las más largas son mucho mejor cotizadas.

Y finalmente el **Embalaje** pues las vainas de longitudes similares son envasadas en paquetes o en su defecto metidas en sacos.

Una de las mejores formas de conservación es en envases de cristal herméticos y guardarlos en un lugar fresco y seco. Las mejores vainas de vainilla presentan un aspecto flexible y brillante. Las más aromáticas, conocidas con la denominación "vainilla escarchada", se reconocen por un ligero velo de cristales que aparece en sus extremos. Este fenómeno, poco frecuente, se produce durante el almacenamiento.



La vainilla se usa en diferentes ramas de la industria, por ejemplo en la agroalimentaria representa entre un 80 y 85% de la demanda mundial. Entre ellas se incluye la chocolatería, la heladería y la industria refresquera.



Así mismo se usa en la cocina salada, su incomparable aroma y su sabor han desatado la imaginación empleándose principalmente para aromatizar aceites.

Su fragancia es única, por lo que es muy usada también en perfumería, siendo la base o simplemente un componente en distintos perfumes tanto femeninos como masculinos. Las últimas encuestas han arrojado que un alto porcentaje de hombres desean que su pareja huela a vainilla ya que es el aroma más sexi.

MARTHA SÁNCHEZ

Se dice que tiene efectos afrodisíacos, es por eso que en la antigüedad los Hindúes hacían uso de su dulce fragancia para crear un ambiente propicio para una relación sexual exitosa. Ya que contiene una sustancia con poderes relajantes. Y es por ello que es aceite esencial para hacer masajes o tés, además de su poder digestivo.

La vainilla sacude el cansancio, lo que le da energía al cuerpo y hace olvidarse de la depresión o melancolía.

Retomando el tema gastronómico, las vainas de vainilla se cortan por la mitad a lo largo para raspar la pulpa interior formada por diminutas semillas en forma de puntos negros que se integran a líquidos como leche o almíbares.

Esas vainas ya raspadas se pueden seguir empleando para la confección de “azúcar vainillado” que no es más que azúcar con vainas de vainilla clavadas y dejadas en reposo por un lapso mínimo de un mes. Una elegante y perfumada manera de endulzar un café.

El extracto de vainilla, derivado de la maceración de las vainas en alcohol, es el saborizante natural preferido por excelencia y que combina sin error con todos los sabores. La vainilla es universal.

Aceites infusionados, polvos de vainilla, licores son sólo algunos derivados de nuestra Flor Negra.

Les comparto la receta de un postre mexicano con raíces conventuales, Flan de Queso al perfume de Vainilla. Para acompañarlo, una copa de licor de Vainilla Xanath.



m@chefmarthasanchez.com

Flan de Queso al Perfume de Vainilla

Ingredientes

Para 6 personas aproximadamente

Para el caramelo del flan

Azúcar 100 gr

Vaina de vainilla ½ pza

Para el flan de queso

Leche condensada 1 lata de 390 gr

Leche evaporada 1 lata de 400 ml

Huevo 4 pzas

Queso crema 300 gr

Leche entera 200 ml

Vaina de vainilla 2 pzas

Material de trabajo

Cuchillo mondador

Molde de rosca

Licudora

Cazo



Modo de preparación

1. Calentar a fuego medio un cazo. Una vez, caliente agregar poco a poco el azúcar moviendo con una pala de madera hasta que se transforme en un caramelo dorado claro. Retirar del fuego.
2. Inmediatamente, abrir con ayuda de un cuchillo la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y raspar la pulpa interior. m@chefmarthasanchez.com
3. Agregar la pulpa al caramelo y reservar la vaina raspada.
4. Con precaución, vaciar el caramelo en el molde de rosca.
5. En el vaso de la licudora combinar los tres tipos de leche, el queso a temperatura ambiente, huevo y la pulpa de las dos vainas de vainilla la cuál se extraerá de la misma forma que se describe en el paso 2. También reservar las vainas.
6. Vaciar los ingredientes que se licuaron dentro del molde que ya tiene el fondo de caramelo.
7. Precalentar el horno a 200°C durante 15 minutos.
8. Insertar una charola en el horno donde se colocara el molde o los moldecitos con el flan.
9. Llenar la charola con agua sin que sobrepase la mitad de altura del molde.
10. No cubrir con papel aluminio los moldes.
11. Hornear durante 40 minutos a 160°C.

MARTHA SÁNCHEZ

12. Si el agua llegara a evaporarse se debe agregar más. El agua que se agregue posteriormente debe ser caliente.
13. Retirar de cocción y enfriar a temperatura ambiente
14. Desmoldar una vez que el flan se enfrió.
15. acompañar la rebanada bañada con el caramelo y decorando con la vaina de vainilla raspada que se reservó durante el proceso de elaboración de la receta.

Fuentes

- Buenrostro, M., Barros, C. “La Cocina Prehispánica y Colonial”. Ed. Tercer Milenio. México, 2001.
- De la Cruz, M, “Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis”. Ed. Fondo de Cultura Económica. México, 1991.
- Varios, Artes de México “Los Espacios de la Cocina Mexicana”. Edición Especial. Revista núm. 36. México, 1997.
- Agradecimiento a la Chef Sabina Álvarez M. por el apoyo en esta investigación.



m@chefmarthasanchez.com