

Vainilla: la orquídea de México para el mundo

Las plantas, desde tiempos remotos, han sido símbolos importantes de distintas culturas. Algunas merecen nuestra atención por su belleza, otras por su delicado aroma y unas más por su enigmático sabor. Muchas leyendas nos hablan de estos atributos y de su origen, muchas veces fantástico, pero no por ello menos interesante.

México, en este caso, es una tierra llena de plantas y flores que nos cuentan historias. Probablemente, partiendo incluso de la era prehispánica, nuestro país sea uno de los lugares que más utiliza plantas en su día a día, como ornato, como un ingrediente para nuestros platillos o incluso por sus atributos medicinales, y por eso tienen un lugar muy importante en nuestra cultura. Desde la flor del cempasúchil, por ejemplo, que alumbra el camino de nuestros difuntos, la nochebuena que nos acompaña en las fiestas familiares o aquella flor de una orquídea que brinda un sabor muy particular el paladar: la vainilla.

La vainilla se ha convertido en un regalo muypreciado de nuestro país al mundo. Su origen mítico nos remonta a la historia de la hija del rey Totonaca Tenitztlí tercero, quien por su bella apariencia fue llamada Tzacopontziza, que quiere decir “Lucero del Alba”. Por su belleza, fue dedicada y ofrecida al culto de Tonocayohua, diosa de la siembra y los alimentos.

Pasaron los años y la joven totonaca atrajo la atención de un joven príncipe de nombre Zkatan-oxga, “Joven Venado”, hasta el punto de enamorarse de ella, actitud que, por la consagración de Tzacopontziza a la diosa, era considerada un sacrilegio que era castigado con la muerte.

Una tarde, la joven fue a atrapar tortolitas fuera del templo para ofrecérselas a la deidad. El enamorado “Venado” aprovechó la situación y la raptó. Huyeron muy pocos metros hasta que se les presentó un monstruo que los rodeó en llamas y los obligó a regresar. La pena por el atrevimiento fue grave. Los sacerdotes que custodiaban el templo ni siquiera les permitieron defenderse. Los jóvenes fueron degollados y sus cuerpos llevados hasta el adoratorio. Se llevó a cabo el ritual de sacrificio: los corazones fueron sustraídos, la sangre se derramó y, como un mal presagio, la hierba alrededor de la estructura de piedra comenzó a secarse. Ahí, una planta nació y junto a ella se posó una orquídea exuberante, como si los amantes hubiesen renacido abrazados. De esa unión surgió una flor que rápidamente de la que brotó un fruto largo y delgado, que al madurar expedía un olor exquisito: la vainilla.

En plano histórico, se sabe que la vainilla era una planta muy apreciada por los aztecas, quienes la llamaban tlixóchitl o flor negra, por sus atributos medicinales y porque le brindaba un sabor delicioso al chocolate, aunque también se considera que los mayas fueron los primeros en cultivarla de manera formal. Es una flor nativa de Veracruz, y su cultivo requiere

un cuidado muy especial, ya que su distintivo aroma y sabor sólo surge si se cosecha de la forma correcta.

En la actualidad, la vainilla es el saborizante más utilizado en el mundo, y uno de los más valiosos sólo por debajo del azafrán. La creciente demanda por este producto orilló a la industria a hacer a un lado el proceso artesanal de cosecha y optar por la opción sintética, que si bien imita bien el aroma y sabor de la flor original, existe una diferencia abismal entre un extracto natural y uno artificial, elevando los costos del primero.

La vainilla tiene un estrecho vínculo histórico y cultural con México. A pesar de que ya se cultive en otras latitudes del mundo, la vainilla mexicana se distingue del resto por su sabor y aroma, trayendo consigo una historia de la tierra que la ve crecer, de las civilizaciones que le rindieron tributo con leyendas y una dulce sensación que aporta enormemente a nuestros platillos y bebidas.

Los próximos 26 de mayo y 2 de junio, Fundación Herdez realizará un ciclo de conferencias con degustación en torno a la vainilla: *Xanath. Vainilla: herencia perfumada de los olmecas*. En éste participarán expertos de distintas áreas que, desde su enfoque, nos hablarán de la relevancia que tiene esta flor no sólo para México sino para el mundo entero.

Los costos por asistir a las conferencias son los siguientes: 900 pesos para público general; 750 pesos para estudiantes y profesores; 500 pesos por asistir a una sola conferencia.

El ciclo se llevará a cabo en la sede de Fundación Herdez, ubicada en la calle de Seminario 18, en el Centro Histórico de la Ciudad de México.

Para conocer más sobre las actividades y publicaciones de Fundación Herdez, visita www.fundacionherdez.com.mx y sus redes sociales:

- [Facebook](#)
- [YouTube](#)

Acerca de Fundación Herdez

Fundación Herdez, A.C. es una asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país. Fue fundada en la ciudad de México en 1988 por don Enrique Hernández-Pons. La sede se encuentra en el Centro Histórico y su campo de acción abarca toda la República Mexicana. Sus objetivos responden a una visión institucional cuya misión y estrategias están orientadas a la realización de proyectos sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.

CONTACTO DE PRENSA

Pablo Navarrete



pablo.navarrete@another.co