

D

NATURALEZA

Entre los bosques húmedos de las verapaces ha sobrevivido en forma silvestre la planta de la vainilla, que algunas comunidades de campesinos buscan colocar en el mercado mundial.

◀ Cultivo alternativo ▶

El aroma de *che'sib'ik*

TEXTO FRANCISCO MAURICIO MARTÍNEZ
FOTO CARLOS SEBASTIÁN

Durante todas las mañanas de marzo, abril y mayo, Antonio Yat Icó, con su escalera sobre el hombro, esperó con avidez el momento justo cuando los pétalos de las orquídeas *che'sib'ik* se abrieran. No podía dejar escapar ese momento, por-

que este suceso no se volvería a repetir y le resultaría imposible colocar el polen en el pistilo para fertilizar la planta.

Después de realizar esta minuciosa tarea, en la cual empleaba un minuto por orquídea, continuaba buscando más que hubieran "reventado" esa mañana. Esto lo hacía entre 500 y mil 500 veces al día. A escasos metros de él, otros jóvenes *q'ech'ies* hacían lo mismo. "Hay que aprovechar porque sólo una vez se abren y si

no, se pierden", dice el campesino quien, se ha vuelto experto en esta labor.

En los bosques de Alta Verapaz y sur de Petén desde hace varios siglos, crece una orquídea amarilla que los campesinos del lugar llaman *che'sib'ik*, pero que en todo el mundo se conoce como vainilla. Esta planta siempre ha sido utilizada por los *q'ech'ies* para mezclar con el cacao y así producir sus bebidas rituales que consumen durante sus ceremonias, ▶

D NATURALEZA

► como por ejemplo, el *Paaba'nk*.

La historia de la vainilla, que los aztecas llamaban *tlilxochitl* en lengua náhuatl, se remonta a la era prehispánica, cuando los pueblos de esta región la preparaban con otras especies para hacer brebajes medicinales y así curar enfermedades de los riñones, vejiga, tos y fiebre. No obstante su utilidad, en los relatos históricos sólo se menciona su existencia de manera esporádica en los territorios de Guatemala, Panamá y Veracruz, México.

De vuelta al ruedo.

Durante siglos este producto ha crecido, casi de manera silvestre en algunos lugares del norte del país. Sin embargo, desde 2002, algunos campesinos de 27 comunidades de Alta Verapaz, buscan cultivar la vainilla y convertirla en un producto alternativo en la región. Saatoloox, Nimlajacoc, Chinamococh, Tonzul Ucula, Samanzana, son algunas

de las aldeas que esperan obtener beneficios de su cultivo y comercialización.

Los productores están muy optimistas y esperan producir el próximo año sus primeros quintales, lo cual resulta, inicialmente, muy poco si se compara con lo que anualmente exporta Madagascar, que es el mayor productor mundial: mil 500 toneladas. “Estamos felices porque no es un cultivo que venga de afuera, sino que es nativo de nuestra región”, dice Darío Ramírez, uno de los promotores del cultivo.

La vainilla es quizá la segunda planta más cara en el listado de las especias, después del azafrán. Sin embargo, ha sido poco explotada, (Mé-

xico, por ejemplo, produce 20 toneladas al año) debido a que enfrenta fuertes dificultades, no sólo en la exigencia de estándares de calidad y precio, sino que, sobre todo, “a que nos hemos acostumbrado a consumir la vainilla sintética”, agrega Ramírez.

En el mundo existen, aproximadamente, 120 especies de vainilla de las cuales solamente la *planifolia*, *tahitensis* y *pompona* son comerciales. De estas tres, la primera es la que se da en las verapaces y representa entre el 90 y el 95% de la producción comercial mundial.

Esta especie es una planta trepadora que desarrolla un tallo carnoso de color verde oscuro que en zig zag, se va adhiriendo a los troncos y ramas que encuentra a su paso. En las verapaces a

En los bosques de Alta Verapaz, desde hace varios siglos, crece una orquídea que los campesinos llaman *che'sib'ik*, pero que el mundo conoce como vainilla.



Darío Ramírez, uno de los promotores del cultivo, sostiene un racimo de vainas de *che'sib'ik*, previas al proceso de secado.

“No es un cultivo que venga de afuera, sino que es nativo de nuestra región”.

Darío Ramírez, promotor del cultivo.

“Para realizar esta tarea las mujeres resultan ideales por su tino”.

Leonel Ponce, Vicepresidente de Asoc.

estos troncos les llaman “tutores” y regularmente son de palo de pito y madre cacao. “En tres años puede llegar a medir entre 12 y 15 metros de largo”, indica Ramírez.

Dura de polinizar

Sin armar mucho revuelo ni utilizar tecnología de punta, esta planta es una

de las pioneras de la fertilización artificial, ya que desde hace más de 200 años los productores del mundo lo hacen manualmente. Este proceso se ha hecho necesario dado que es escasa la abeja capaz de polinizar la vainilla y con esto lograr su propagación. “Para realizar esta tarea las mujeres resultan ideales por su tino”, dice Leonel Ponce.

Producción

> El líder mundial en producción de vainilla es Madagascar, ya que produce más del 80% de la demanda mundial, y Estados Unidos es el principal consumidor.

> El kilo de vainilla beneficiada, en el mercado internacional, llegó a tener el precio de US\$300 (Q2 mil 400) al principio de este siglo. Sin embargo, actualmente se vende entre US\$50 (Q400) y US\$100 (Q800).

> Se estima que la demanda mundial de vainilla es de aproximadamente mil 600 toneladas y que, aunque México fue alguna vez el primer productor, actualmente produce unas 20 toneladas.

> Madagascar produjo mil toneladas en 2002, 600 en 2003 y mil 700 en 2004, lo cual produjo que los precios se desplomaran.

> Los problemas que afectaron a Madagascar fueron un ciclón, en 2000, y la crisis política del 2002.

Otros productores significativos son Indonesia, Tahití, Comoros, isla de la Reunión y posiblemente Guatemala en los próximos años.



Vainilla procesada.

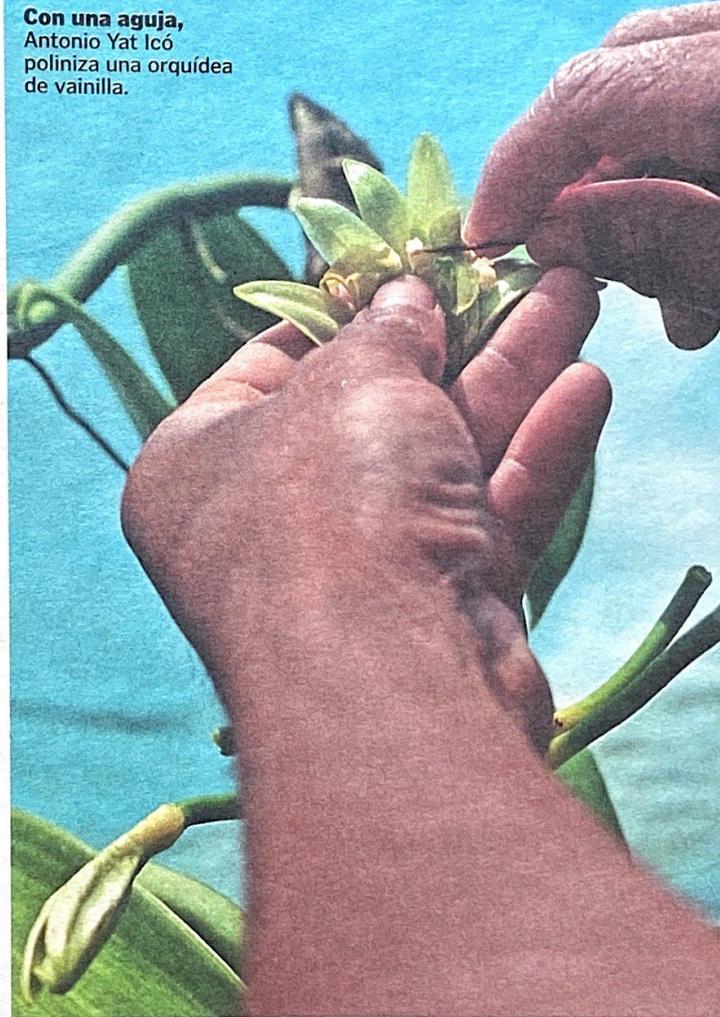
vicepresidente de la Asociación de Productores de Alta Verapaz.

En los países que producen grandes cantidades, como Madagascar e islas Reunión, es común observar a las mujeres montadas en escaleras para realizar la polinización; lo mismo sucede en Tahití, Hawaii, y México, que aportan alrededor del 10% de la producción. Este ejemplo lo están principian-do a seguir las mujeres de Alta Verapaz y algunas comunidades del sur de Petén, aunque los hombres son quienes generalmente se encargan de esta tarea.

Para asegurar una buena cosecha, desde las 6 horas, los fertilizadores buscan las orquídeas que esa mañana han abierto sus pétalos y con una aguja larga levantan el rostelo (membrana que no deja pasar el polen) "con lo cual facilitan que éste se adhiera al estigma", explica Ramírez.

Deben hacerlo con celeridad, pues al llegar el mediodía se habrán cerrado las orquídeas. Los agricultores lo hacen con el mismo entusiasmo con que, actualmente, esperan exportar los primeros quintales de su producto.

Con una aguja, Antonio Yat Icó poliniza una orquídea de vainilla.



Gracias, Edmond

Un niño esclavo descubrió la polinización manual.

Aunque el suceso se registró a cientos de kilómetros, hace dos siglos, los cultivadores de vainilla están muy agradecidos con el descubrimiento que un día hizo Edmond Albios, un esclavo de 12 años.

Este niño descubrió el proceso de industrialización por medio de la polinización manual de las flores. Esto sucedió en la isla Reunión cercana a Madagascar.

Debido a esto, en la década de 1860 esta región ya producía el doble de la cantidad de vainilla que México vendía, por lo que Francia dejó de comprar el producto de este país.

Un largo proceso

Las primeras vainas de este cultivo se recogen tres años después de haberse sembrado cuando comien-

zan a volverse amarillos.

Se colocan agrupados bajo cobertizos protegidos de la lluvia, sufriendo así una fermentación parcial.

Después de este paso se exponen al sol durante dos meses o a secado mecánico hasta que adquieren un color pardo castaño y se desarrolla el principio aromático.

Se seleccionan según la longitud de las vainas y se les empaca al vacío. La duración total del proceso de postcosecha es de alrededor de seis meses.

La planta permanece en producción entre seis y 10 años y produce entre mil y mil 500 kilogramos de vainilla verde por cada hectárea, lo cual representa de 200 a 300 kg de vainilla seca.

El proceso de preparación del extracto comercial dura otros seis meses.