



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

VAINILLA - LA HISTORIA DE LA VAINILLA



La vainilla es una orquídea que parece tener un origen muy antiguo. Se sabe que los Aztecas la utilizaban antes de descubrirse el nuevo mundo, bajo el nombre de "Tlilxochitl" (vaina negra). La leyenda cuenta que Cortés, el conquistador de Méjico, tomó por vez primera con su rival, el emperador Moctezuma, chocolate perfumado a la vainilla servido en tarros de oro. A pesar de las precauciones de los aztecas por guardar en secreto el principio del perfume de esta bebida, fue descubierto y, desde comienzos del siglo XVI las carabelas las traían ya a España entre otras riquezas. De la península ibérica pasó a Francia en donde se consumió mucho en 1604.

En 1658, bajo la pluma de Piso se haya por primera vez el término de vaynilla o pequeña vaina, término empleado por los españoles y en 1703 que el padre Plumier utilizó el nombre de vainilla. La planta se introdujo definitivamente en Europa gracias al jardinero inglés Philippe Miller. Los primeros brotes llegaron a París en 1812 y se desarrollaron pero sin dar fruto. En efecto, la fecundación de la flor se producía naturalmente en Méjico con la intervención de insectos, las abejas trigonas y Meliponas que liban las flores y ésta especie no existe más que en América Latina, El botanista belga, Morren, inspirándose en los trabajos sobre la fructificación de las orquídeas logra obtener en 1836, la polinización de la vainilla en los invernaderos del jardín botánico de Lieja. Dos años más tarde, Neumann, jefe de los invernaderos del jardín del rey en Paris repetía la experiencia.

Los órganos sexuales de la planta están separados uno de otro por una amplia membrana que se opone a su acercamiento. La vainilla es una planta naturalmente estéril. Un joven esclavo de la Reunión, Edmond ALBIUS que trabajaba como jardinero en una plantación, en donde habría aprendido de su maestro BELLIER la fecundación artificial de las calabazas (Joffiat), tuvo la idea de fecundar la vainilla poniendo en relación los órganos macho y hembra de la vainilla en 1861. Edmond ALBIUS acaba de enriquecer una parte de los colonos de la Reunión y luego, los colonos de Madagascar y de Las Comores. Jamás los "avanilladores" de la época (ni de hoy), salvo una minoría, volvieron a conocer el descubrimiento de Edmond ALBIUS, algunos intentaron atribuirlo a los blancos.

Desde la Reunión, la vainilla va a desarrollarse en las otras islas del Océano Índico: Las Seychelles en 1866 y luego Madagascar hacia 1880. En 1924, Madagascar exportaba 300 toneladas de vainilla y, suplantando la producción reunionesa, fue el primer exportador mundial. Fue más o menos en esa época cuando llegó al mercado la vainillina de síntesis.

Hoy día la vainilla se ha convertido en indispensable en el campo de los aromas y perfumes.

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com/>