

# Quepos con aroma a vainilla

*Durante una gira por el Pacífico Sur de nuestro país, aprendimos cómo de la bella flor de una orquídea se obtiene la vainilla, considerada como la reina de todas las especias del planeta y la segunda más cara después del azafrán.*

○ MIGUEL A. BARBOZA/EDITOR  
APOYO LOGÍSTICO: ROBERT MIRANDA  
● FOTOGRAFÍA: GERMÁN FONSECA

Cuando se nos habla de Quepos, en lo primero que pensamos es en sus paradisíacas y famosas playas de Manuel Antonio, y nuestros padres y abuelos recordarán la prosperidad que se vivió aquí mientras operaba la compañía bananera. Pero Quepos, la cabecera del cantón sexto de Puntarenas, Aguirre, es más que eso. Hoy es un verdadero paraíso donde encontramos muchas especias y entre ellas destacan la vainilla, la pimienta, la canela y la jamaica, entre otras. Hasta Villa Nueva, a 200 kilómetros de la ciudad capital, llegamos muy temprano para recorrer una plantación de vainilla, única en su género en América, que es visitada por estudiantes e investigadores de Estados Unidos y de Europa. Desde que ingresamos a la finca y pasamos cerca de la bodega, nuestro olfato percibió el rico y hasta

sensual y mágico aroma de la vainilla. Una vez que iniciamos el recorrido por la extensa plantación, las flores de esta especia de la familia de las orquídeas nos volvió a regalar esa rica y estimulante fragancia.

Henry Karczynski, pionero en Costa Rica en el cultivo de la vainilla en forma orgánica, fue el guía de este recorrido por su finca, que hace unos 20 años era solamente un potrero abandonado y de suelos compactos, en el que no penetraba casi ni una gota de agua. Hoy, aquí no solo encontramos una gran variedad de especias, sino también árboles maderables, frutas exóticas, plantas medicinales, ovejas, cabras y hasta un lago con varias especies de peces.

Esta finca funciona bajo el concepto de agricultura sostenible y todo lo que aquí se produce está libre de insumos químicos. Gracias a esto, fue certificada en 1992 por la Asociación para el

Mejoramiento de Cultivos Orgánicos (OCIA, por sus siglas en inglés).

Sin duda, este lugar es un edén y un ejemplo de cómo se pueden obtener alimentos de máxima calidad respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra mediante la utilización óptima de sus propios recursos, sin necesidad de emplear productos químicos ni de destruir la naturaleza.

## La reina del sabor

La vainilla (“Vanilla planifolia”) es la vaina de una orquídea muy perfumada que se puede usar en vaina o en extracto. Con esta especia podemos darles sabor y aroma a muchos platillos, ya sean dulces o salados. También se usa mucho en perfumería, en bebidas, en helados, en aromaterapia y en muchos otros productos.

La planta de la vainilla es de tallos trepadores que pueden superar hasta los 20 metros de alto; se encuentra en zonas

*La vainilla y sus extractos y esencias están entre los más importantes saborizantes naturales usados en la industria de las bebidas y de las confituras.*



Solo el 10 por ciento de la vainilla que se encuentra en el mercado mundial es natural; el resto es sintética.



LA VAINILLA se obtiene de la orquídea "Vanilla planifolia". Crece en el trópico y fue descubierta por los indios totonacas que habitaban Papantla, Veracruz.



FLOR DE la "Vanilla planifolia", cultivada en la finca Villa Vanilla, ubicada a 11 kilómetros al este de Quepos, en las faldas de la cordillera del Pacífico Central.



LA POLINIZACIÓN debe hacerla el hombre, ya que una lengüeta impide el contacto entre el órgano femenino y el masculino.

tropicales como Quepos, en el sur del país y en el Atlántico.

En Villa Vanilla, lugar que visitamos, existen más de 50 variedades distintas de vainilla, pero para fines comerciales solo se cultiva una híbrida que trajo exclusivamente Henry Karczynski desde la isla de Madagascar, el lugar donde se produce la mayor cantidad de vainilla del planeta y de una calidad excepcional. Existen unas 100 especies de orquídeas, y de estas, solo tres se explotan para cultivar. La más famosa es la Bourbon, originaria de la isla Reunión, que se cultiva en gran escala en este lugar así como en Madagascar y en Comores.

Estas tres islas se ubican en África y hasta aquí llegó la vainilla, que fue descubierta en México por indios totonacas que habitaban Papantla, Veracruz. (Ver página ??).

#### **Cultivo y producción**

Aspectos muy interesantes y hasta misteriosos forman parte de la producción de la vainilla. Uno de ellos, y quizá el que más llama la atención, es que la flor no puede ser fecundada naturalmente, por cuanto una pequeña lengüeta impide que los órganos femeninos y masculinos se comuniquen.

La polinización aquí y en el resto del mundo debe hacerla el hombre manualmente, lo que

representa un trabajo muy minucioso. Este proceso, así como el largo período en que las vainas deben estar almacenadas, hacen que el precio de la vainilla sea tan alto.

Una vaina tiene un valor de alrededor de €700 en Costa Rica, y en Estados Unidos el precio llega a alcanzar hasta los \$7. En nuestro país, dos vainas en un tubo de vidrio cuestan alrededor de €3.000. Y volviendo a la polinización, esta debe hacerse muy temprano y en la fecha precisa en que se abre la flor. Antes del mediodía, la flor empieza a cerrarse, y si no se poliniza ese día, se pierde. Este proceso es muy sencillo y son segundos

*La polinización aquí y en el resto del mundo debe hacerla el hombre manualmente, lo que representa un trabajo muy minucioso.*



PARA POLINIZARLA se utiliza una espina de peijibaye, que ayuda a liberar el polen.



UNA VEZ QUE se libera el polen, se retira la espina y se presiona la flor para que ocurra la fecundación.



A LOS NUEVE MESES de fecundación, se empieza la recolección de las vainas. Esto ocurre en nuestro país entre noviembre y diciembre.

lo que se requieren (ver fotos). Con la ayuda de una espina de peijibaye o algo similar, se deben manipular las flores una por una. Con ese sencillo instrumento se levanta la lengüeta que está dentro de la flor, con lo que se libera el polen; luego se extrae la espina y se presiona para efectuar la fecundación.

Según explica Karczynski, a partir de este momento se debe esperar nueve meses para recolectar la vaina, que mide entre 15 y 20 centímetros de largo. Se sabe que está lista para desprenderla de la mata cuando las puntas se ven amarillas o cuando sueltan un aceite.

El período de floración comprende desde

marzo hasta mayo, y la recolección se da entre noviembre y diciembre.

### Secado y almacenamiento

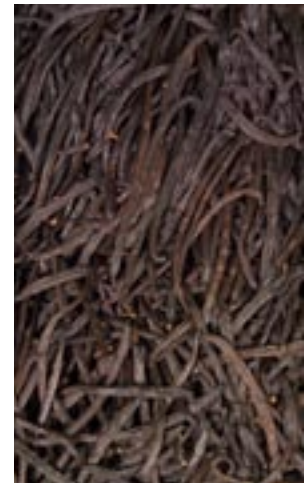
Una vez que se recogen las vainas en unas canastas de bejuco natural, estas se sumergen en agua hirviendo por dos o tres minutos. Este paso es el curado y tiene como fin detener el proceso de oxigenación y dar así paso a los cambios que llevarán a la formación de los constituyentes aromáticos. El segundo paso de este proceso consiste en depositar las vainas en cajas herméticamente cerradas, y al día siguiente ya han adquirido un color café. A partir de aquí y por un período de 30 días, las vainas se secan a



EL SECADO se inicia al día siguiente de que las vainas fueron sumergidas en agua hirviendo y almacenadas por toda una noche.



DESPUÉS DE 30 DÍAS de secado, las vainas deben almacenarse en cajas especiales por un período de cuatro meses, aproximadamente.



DESPUÉS DE CUATRO MESES en bodega, esta vainilla ya está lista para exportarse y también para el mercado nacional.



CON LA MARCA Rainforestspices se comercializa en Costa Rica la vainilla en vaina y en extracto, producida orgánicamente en la finca Villa Vanilla.



LA VAINILLA se reproduce por esquejes. Su vida útil va más allá de los 20 años y, en algunos casos, hasta por 50 años.

*La vainilla (“Vanilla planifolia”) es la vaina de una orquídea muy perfumada, y la podemos usar en vaina o como extracto.*

temperatura ambiente en los patios, claro, siempre y cuando haya buen sol; de lo contrario, se hace en un horno especial que diseñó Karczynski.

Otro de los pasos es el almacenamiento por unos cuatro meses. Durante este período, las vainas alcanzan el aroma y el sabor deseado, gracias a la presencia de la vainillina, uno de los componentes de la vainilla.

La vainillina también puede ser producida sintéticamente. Según Henry, solo el 10 por ciento de la vainilla que se encuentra en el mercado mundial es natural; el resto es sintética.

Tras ese período en

bodega, las vainas están listas para salir al mercado, especialmente a los Estados Unidos, que es el mayor comprador de Karczynski.

En cuanto al mercado nacional, la vainilla en vaina y en extracto se adquiere en tiendas donde venden souvenirs, en Bio Salud y en Comercio Alternativo, en Cedros de Montes de Oca.

De acuerdo con este ejemplar empresario, su deseo es que el tico tenga más acceso a este producto natural y orgánico. Para ello, busca una empresa que lo pueda distribuir en distintos puntos del país.

La empresa de Karczynski

funciona de manera similar a una pequeña cooperativa. Aquí se recibe vainilla de productores de la zona, a quienes él les suministra la misma especie de su finca.

Ellos deben cultivarla en forma orgánica, con el fin de que cumpla con los estándares exigidos por la certificadora internacional. Usted puede visitar Villa Vanilla para conocer cómo se cultiva esta especie.

Aquí hay dos cabañas y se realizan tours con guía. Puede llamar al teléfono 779-1155 o escribir a [vanilla@racsa.co.cr](mailto:vanilla@racsa.co.cr).

También lo invitamos para que visite su página web en la dirección [www.rainforestspices.com](http://www.rainforestspices.com).

# Un sueño sabroso y aromático

Desde su infancia, Henry Karczynski soñaba con tener una finca, pero no sabía de qué tipo ni adónde estaría. Muchos años pasaron para darse cuenta de qué era lo que quería y cómo lo concretó. Por cuestiones profesionales, en 1977 llegó a Costa Rica como miembro del Cuerpo de Paz de los Estados Unidos. Aquí se desarrolló como asesor en el campo agrícola y un día se preguntó cómo él trabajando en esto, no poseía una finca para predicar con hechos. Esta inquietud lo llevó hasta Villa Nueva de Quepos, donde adquirió un potrero abandonado, donde hoy tiene su

finca, que es visitada por estudiantes e investigadores de Estados Unidos y de Europa. Ellos vienen aquí para aprender cómo se cultiva la vainilla en forma orgánica. Recuerda que en 1987 inició los primeros cultivos de vainilla. Con sus frutos pagó las deudas adquiridas y dos años después tuvo problemas a raíz una situación climatológica anormal que afectó al país. Pese a eso, no se desanimó y siguió luchando contra viento y marea. En 1992 las cosas cambiaron y se dio el lujo de iniciar las primeras exportaciones de vainilla a Estados Unidos, y desde entonces, año tras año sus cosechas les dan

sabor y aromas a miles de estadounidenses.

En 1996, Karczynski y decenas de productores de vainilla de Quepos y de la Zona Sur del país volvieron a perder sus cultivos a causa del huracán César. Esta crítica situación lo motivó a estudiar más a fondo el cultivo de esta especia y de la agricultura sostenible.

A raíz de su aprendizaje, empezó a efectuar modificaciones en su finca y hoy esta funciona bajo el concepto o modelo biodinámico, es decir, que todo lo que aquí hay se aprovecha para diferentes actividades, y además, no se utilizan productos químicos.



EL TRABAJO que desarrolla Henry Karczynski en suelo costarricense, es reconocido y alabado en muchos países.

También inició la diversificación, y fue así como introdujo la canela, la pimienta, la jamaica y el *ylang ylang*, cuya flor da una semilla de la cual se extrae el aceite utilizado como base en perfumes famosos como el Chanel. Henry nació en Alemania y un mes después su familia se trasladó a Chicago. Aquí estudió administración de negocios y desde los 28 años de edad trabaja en proyectos de desarrollo agrícola. Ha estado en 12 ciudades de Centroamérica y del Caribe con organizaciones no gubernamentales.



EN VILLA VANILLA también se cultiva la pimienta, una especia muy usada en la gastronomía mundial.



LA JAMAICA es otra de las especias que se cultivan en Quepos.



KARCZYNSKI inició hace pocos años el cultivo de la canela y ya la está comercializando.

# Una herencia mexicana

*Esta rica esencia usada en la gastronomía y en muchos productos de belleza, se extrae de la orquídea "Vainilla planifolia".*

FOTOGRAFÍA: GERMÁN FONSECA

Cuando se habla de México y de su gastronomía, lo primero que uno piensa es en el chile y en el maíz, pero sin temor a equivocarme, pocos lo podrían asociar con la vainilla.

¿Y por qué? Aunque no lo crea, hay una estrecha relación entre ese país y esta rica y cara especia, pues es originaria nada menos que de México. Allí la conocieron los españoles y luego, junto con el cacao, la llevaron al Viejo Continente, de donde se empezó a difundir por todo el mundo.

De acuerdo con investigaciones, fueron los indios mexicanos totonacas los que descubrieron la vainilla, precisamente en Papantla (Veracruz), donde el emperador azteca Montezuma se la presentó al conquistador español Hernán Cortés.

La vainilla es una planta trepadora de la familia de las orquídeas ("Vainilla planifolia"), con flores



grandes y con vainas de color negro, de exquisita fragancia.

Los antiguos pobladores mexicanos llamaban a la vainilla de forma distinta. Unos la conocían como "tlilxochitl" ("tíltic", 'negro', y "xochitl", 'flor'), en referencia al color del fruto, y los totonacas la llamaban "Xanath".

El actual nombre, obviamente, también alude al fruto, que es una vaina de unos veinte centímetros de largo.

En la región de Veracruz, la vainilla, que en el dialecto de los indios totonacas significa "flor recóndita", fue una de las plantas de mayor importancia, lo que se manifiesta en la serie de tradiciones religiosas en

torno a Xanath, en las que participaba todo el pueblo.

De hecho, para ellos Xanath era un símbolo, representaba el centro de su cultura. Es algo similar a lo ocurrido en otras culturas –como los mayas, los teotihuacanos o los toltecas–, quienes hicieron del maíz uno de los símbolos más importantes de su civilización.

## Usos variados

La vainilla contiene grasa, azúcar, ceras y resinas que la vuelven rica en proteínas y nutrientes. Su uso más difundido es como aromatizante y como saborizante.

Tanto en la cocina como en la aromaterapia, la vainilla es un ingrediente que no puede faltar. La vainilla casi no tiene

usos medicinales, pero se utiliza como un digestivo suave, que regula y estimula el apetito. Su efecto afrodisíaco era aprovechado por los hindúes, quienes usaban su dulce fragancia para crear un ambiente propicio para una relación sexual exitosa y deliciosa. Su esencia tiene un poder relajante, que facilita el dejarse llevar por la pasión.

Aparte de México y recientemente en Costa Rica, la vainilla se cultiva en las islas de Madagascar y Reunión. También se produce, pero en cantidades pequeñas, en Tahití.

FUENTES:  
[HTTP://WWW.VAINILLA-MOLINA.COM/MX/ESP-LAVAINILLA.HTML](http://www.vainilla-molina.com.mx/esp-lavainilla.html)  
[HTTP://ORBITAL.STARMEDIA.COM/~WEBVAINILLA/HISTORY.HTML](http://orbital.starmedia.com/~webvainilla/history.html)