

Cartografía de Sabores

Vainilla



Vainilla / Kuo li gm (ujmi de Oaxaca)

La vainilla proviene de la orquídea planifolia, originaria de México y conocida como una de las especies más caras del mundo después del azafrán. También es utilizada en las industrias de la chocolatería, repostería y perfumería, entre otras.

Sus frutos se dan en forma de vainas con un tamaño que va de los diez a los veintitrés centímetros de largo. Para su beneficiado o transformación, son recolectadas cuando aún están verdes, pues deben ser *quemadas* y, posteriormente, pasar por un proceso de secado durante dos o dos meses y medio, hasta que toman un color negro o café oscuro. Es por esta complejidad en sus cualidades y en su tratamiento que actualmente nuestro país ocupa el cuarto lugar en su producción mundial.

Hasta ahora se conocen aproximadamente ciento diez especies de vainilla, de las cuales quince son originarias del antiguo territorio mesoamericano y nueve de ellas están en nuestro territorio.



SISTEMA DE TRANSPORTE COLECTIVO

DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

TRABAJAR con las INVISIBLES

Culturas Populares Oficial
 @dgcpopulares
 culturas.populares

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



GOBIERNO DE MÉXICO

CULTURA
 SECRETARÍA DE CULTURA

Arturo Elías García González

Campesino y maestro beneficiador de vainilla de Tuxtepec, Oaxaca

Uno de los recuerdos más presentes que tengo de la vainilla es cuando íbamos a reuniones en las que se hablaba chinanteco; aunque yo no tuve la oportunidad de aprender a hablarlo, me gustaba mucho escuchar cómo se dialogaba acerca de la vida de la comunidad, de la vainilla y de la importancia que tiene para nuestra identidad.

Mi primer recuerdo en la plantación de vainilla, a la cual nosotros le llamamos *milpa*, fue a los quince o dieciséis años, cuando comencé a colaborar en el proceso de secado y beneficiado. Estos procesos son importantísimos porque son los que determinan la calidad, aroma y brillo de la vainilla. A los diecinueve años comencé una plantación en Cerro Verde, un municipio de San Felipe Usila, en Oaxaca; ahí comencé a sembrar vainilla.

En la cultura chinanteca, el uso que se le dio a la vainilla fue cosmético: se pone una vaina en aceite de hueso de mamey y se utiliza para dar brillo y aroma al cabello. Actualmente, a partir de las nuevas recetas, combinaciones y sabores, es que la vainilla se utiliza sobre todo en postres.

Es importante que los jóvenes regresen al campo, a la milpa, no sólo porque es una actividad económica, sino porque en ella está nuestra salud. Sin el campo, sin nuestras semillas, no tendríamos identidad.

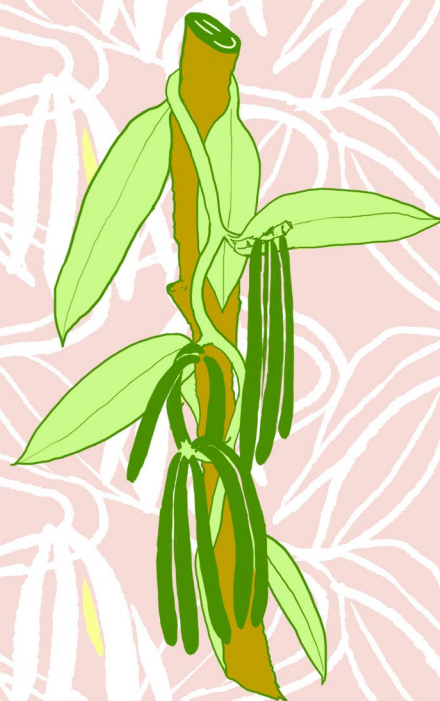


Ilustración vainilla: Emmanuel Peña.

ARROZ CON LECHE Y VAINILLA DE LA CHINANTLA

INGREDIENTES

- 1 taza de agua
- 1 litro de leche
- ½ taza de arroz
- ½ vaina de vainilla
- 1 rajita de canela
- 4 cucharadas de azúcar
- Pasitas al gusto

PREPARACIÓN

- Cocer el arroz en el agua e incorporar la canela y la vainilla.
- Agregar la leche, una vez que se haya consumido el agua, hasta que el arroz se esponje. Mover constantemente, hasta que se alcance la cocción.
- Retirar del fuego y vaciar en un recipiente para servirse.
- Se puede decorar con las pasas.

El jujmi o chinanteco se habla en veintiún municipios del estado de Oaxaca y en siete del estado de Veracruz. Cuenta con 138 741 hablantes y tiene un riesgo no inmediato de desaparición.*

Somos lo que comemos. Hablamos lo que somos. Hablar lo que comemos da gusto. Nuestro deseo es que esta cartografía le dé ruta a su gusto.

* Fuente: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI).