



1080041872

SB307

.V2

FG

1898



BIBLIOTECA PUBLICA  
DEL ESTADO DE NUEVO LEON

---

BREVE TRATADO  
SOBRE EL  
CULTIVO Y BENEFICIO DE LA VAINILLA  
SU AUTOR  
AGAPITO FONTECILLA.

---

En los primeros meses de este año ví un aviso en el periódico oficial de Veracruz, de parte del Ministerio de Fomento, contrayéndose á ofrecer una recompensa en dinero, y la mitad de los ejemplares, al que presentase, en breve tiempo, el mejor tratado del cultivo y beneficio de la vainilla. En esa fecha tenía ya escrito el artículo que publiqué, sobre el modo de perfeccionar el «poscoyón,» sin pensamiento de escribir otra cosa sobre un fruto justamente codiciado; hasta que hace pocos días, viendo que no se ha publicado tratado alguno, y acaso que ni se piensa en ello, me determiné á escribir algo acerca del estado que guardan esos ramos de industria, su importancia y medios de mejorarlos. Contaba para ello con algunos ensayos en el cultivo, la práctica de 18 años en el beneficio y los conocimientos de algunos amigos que me ayudasen. Con estos antecedentes, y sin mira de otra

recompensa que la que se siente en hacer algún bien, emprendí la pequeña obra que ofrezco al público.

Tengo la creencia de que no carecerá de defectos, ya por mi limitada capacidad, y ya por ser la primera, en su clase, que hasta ahora se publica, á excepción de un proyecto del Sr. D. Melchor Ocampo, que dió á la prensa en *El Progreso* de Veracruz, de 22 de Agosto último, y que hace parte de la interesante Memoria que escribió, durante su mansión en Papantla, hace tres años, que por desgracia no ha publicado. En el citado proyecto propone un método nuevo de beneficio, por medio del calor continuo. Tal idea, aunque ingeniosa, que deja traslucir el talento de su autor, tiene para mí los inconvenientes que fácilmente se podrán notar en la lectura del sistema que establezco en este capítulo.

Es de sentirse que el Sr. Ocampo no hubiese estado más tiempo en Papantla, para que por sí mismo hubiera podido hacer un prolijo estudio del cultivo y beneficio de la vainilla; porque con su claro talento, instrucción y gusto por las ciencias naturales, habría escrito un tratado completo; pero ya que esto no ha podido ser, y que es dudoso que su posición y negocios se lo permitan en lo venidero; y como tal vez por ahora, no haya otros hombres de buen entendimiento é instrucción, que quieran dedicarse á un estudio que requiere tiempo y laboriosidad, me he resuelto á emprender esa tarea, superior á mis fuerzas, teniendo de antemano el convencimiento de que dejará mucho que desear; pero á la vez lo tengo de que será de algún provecho.

El haber tenido que pasar por un aprendizaje sin método ni regla fija, atendido únicamente á una gran contrariedad de opiniones, y muchas de ellas absurdas, me ha hecho conocer de cerca, así como de más lejos lo han conocido el Ministerio de Fomento y el Sr. D. Melchor Ocampo, la conveniencia de que se publiquen los conocimientos que hasta ahora se poseen en la materia, y se establezcan reglas para que algunos de los que hay dedicados á estas profesiones, y los que quieran dedicarse en lo sucesivo, tengan un camino seguro que sin tropiezo los conduzca á buen término. Para los últimos será tanto más útil, cuanto que los pocos maestros, que pueden llamarse con propiedad inteligentes, están ocupados en las casas ya establecidas; y tiene que recurrirse por ese motivo á los de escasos conocimientos, que no suelen ser á propósito sino para causar pérdidas de consideración.

Los compradores de ese fruto en Veracruz y Tampico no estarán tan expuestos, como hasta aquí, á llevarse chascos; pues encontrarán en este opúsculo el modo de conocer el estado de la vainilla que quieran comprar, si ofrece garantía de conservación ó no, y el riesgo que corren comprando la que se lleva á vender á esas plazas antes del mes de Abril.

Si cuando no se conocía otra vainilla que la de México habría sido de mucho interés tener un tratado que enseñase la marcha que debía seguirse para llegar á la perfección del cultivo y beneficio de ella, ¿cuánto mayor debe ser hoy que tiene una competidora temible en la de Borbón y Java, capaz de reducirla á nulidad, si no se pone remedio? El estado en que una gran parte

de la vainilla llega frecuentemente á Europa demuestra el atraso en que aún se está en el beneficio, y más que todo, el mal que causa el cortarla antes de tiempo; de suerte que si el Gobierno no dicta sobre esto disposiciones acertadas, poco se adelantará con que se perfeccione la industria de ese ramo de riqueza.

Los nombres de que uso son aquellos con que se conocen las cosas en estos cantones.

Los dibujos que acompaño representan con bastante aproximación los bejucos de vainilla. Aunque carezcan de mérito artístico, lo tienen, de otra parte grande, si se considera que el que los hizo posee muy escasos conocimientos de dibujo. Debo por lo mismo consignar aquí mi gratitud á D. Antonio Salgado, que se tomó ese trabajo por consideración á la amistad.

Cuando los españoles descubrieron las Américas, ya los aztecas perfumaban el chocolate con la vainilla. De éstos tomaron aquellos el uso y lo transmitieron á los otros pueblos de Europa. Pocos años después figuraba ese precioso fruto entre los de exportación, y se cree que el primero que se introdujo en España era del Estado de Oaxaca. Se produce en varias partes del Continente, en la isla de Cuba y en otras de las Antillas, como también en algunos lugares de Africa y Asia; y generalmente en todas partes donde haya calor, humedad y sombra, siempre que la temperatura no baje, en el invierno, de los seis ó siete grados del termómetro de Reaumur. Al principio sólo se cosechaba la producida espontáneamente en los bosques, y es de creer que

según su disminución descendente y aumento progresivo de consumo, se fué sintiendo la necesidad de cultivarla, y se distinguió en todo el Estado de Veracruz, que fué el primero y acaso el único que hasta ahora la cultiva en América.

A pesar de haber hecho algunas indagaciones, no me ha sido posible averiguar, ni aun por tradición, la época en que empezó el cultivo, pues únicamente se sabe que data de tiempos atrasados. Por algunos fragmentos que quedan del antiguo archivo de Papantla, se nota que el año de 1760 había ya vainillales cultivados.

El Estado de Veracruz ha sido y es hasta hoy privilegiado por la naturaleza para la producción de la vainilla: en sus bosques se encuentra desde la más fina, que se llama «mansa,» hasta la ordinaria «de mono,» que no tiene uso. En toda su costa, de un extremo á otro, y desde el mar hasta la falda de la cordillera se da bien: los Cantones de Misantla y Papantla son los únicos, puede decirse, en que se cultiva; pues aunque en otros lugares, como Oaxaca, se cosecha alguna en su mayor parte es la que se encuentra silvestre en las montañas.

Veracruz ha surtido á la Europa de ese fruto, sin competencia alguna hasta estos últimos años, en que la de las islas de Borbón y Java ha empezado á figurar de una manera ventajosa. La vainilla, como artículo de lujo, ha estado y está expuesta á notables alterativas; ha tenido épocas de muy alta estimación, y otras de abatimiento: un rumor de guerra en Europa, ó una crisis cualquiera la hacen bajar de precio, así como el

bienestar en aquella parte del mundo, ó aquí una cosecha escasa, la hacen subir; pero en ambos casos es, desde hace muchos años, una de las producciones de valor que se exportan de la República.

Francia es el gran mercado de la vainilla: allí es donde se consume la mayor parte en perfumes, chocolate, helados, etc.; el resto en Alemania, Inglaterra y los Estados Unidos.

En las islas de Borbón y Java, de ocho á diez años á esta parte, se cosechan ya como ochocientos millares; y si sigue aumentando el cultivo, como es probable, á la vuelta de pocos años se cosechará tanta como en México. Aunque esa vainilla es, á juicio de los inteligentes, inferior á la de Papantla y Misantla en su cuerpo y perfume; se vende, sin embargo, de quince á veinticinco francos más la libra. La diferencia consiste en que allí se corta en su más perfecta madurez, por cuya causa llega á Francia negra, jugosa y plateada; en lugar de roja, reseca y sin platear, como va de México, por haberse cortado inmadura.

El verdadero tiempo de la madurez de la vainilla, en estos Cantones, son los meses de Enero, Febrero y Marzo; pero se ha desarrollado una codicia tan extraordinaria de comprar temprano, que desde hace algunos años, á últimos de Septiembre ó principios de Octubre ya suele haber compradores; lo que da por resultado que se concluya la cosecha antes del tiempo en que debiera empezarse: que la vainilla pese una libra menos en el millar, y quede roja y expuesta á alterarse por no haberla dejado nutrir debidamente.

La vainilla, por naturaleza, si se deja llegar á su

madurez, queda negra, jugosa y plateada poco después del beneficio, conservándose muchos años sin alterarse; mas cortada antes de tiempo, le sucede lo que es natural á cualquier fruto que se corta dos ó tres meses antes de su sazón, que no es lo que debía ser. Para que tenga toda la bondad de que es susceptible, debe cortarse según va poniéndose amarilla, pues cortándola toda á la vez, aunque sea en el mes de Enero como acostumbraban hace algunos años, siempre se tendría el resultado de que una gran parte de ella quedase inmadura, porque floreciendo en Marzo, Abril y Mayo, continúa este orden diferencial hasta su madurez, en iguales condiciones. Además, hay otra causa que produce las mismas diferencias, aun en la que ha nacido á un tiempo, y es la más ó menos sombra que dan los árboles en que están los bejucos.

En tiempos anteriores, por una disposición gubernativa estaba encomendado á los subdelegados y después á los jefes políticos cuidar que no se cortase la vainilla inmadura. Cuando ese encargo recaía en sujetos activos y de buenos deseos, evitaban en gran parte los abusos; pero dejaban siempre mucho que desear, por carecer de los elementos necesarios para vigilar y perseguir á los contrabandistas: otras veces obtenían ese empleo personas apáticas que veían tal disposición con indiferencia, y contentándose únicamente con la publicación de ella (que llamaban bando), les parecía haber cumplido; no faltando también algunas que eran las primeras en comprar á trasmano, con infracción de la ley que estaban obligadas á hacer cumplir, por lo cual la disposición vino á caer en un com-

pleto descrédito, derogándola por último el Congreso del Estado.

En el año de 1856, el Gobierno del mismo publicó un acuerdo, también para impedir el corte de la vainilla inmadura. Aunque se ven en él buenos deseos, tiene tantos vacíos y defectos, que lo hacen no sólo inútil, sino altamente perjudicial si pudieran cumplirse sus prevenciones; resultando de ello que haya caído más en descrédito que el antiguo bando.

El que esto escribe tuvo la desgracia de pertenecer á la primera junta que se eligió en Papantla, con arreglo al expresado acuerdo. Por esta razón se abstiene de decir cosa alguna respecto al manejo de ella; pero sí advierte que la que le sucedió, con la experiencia de los sacrificios de dinero y malos ratos que tuvo aquella, aun con algunas autoridades, no hizo otra cosa (y es de presumir hagan lo mismo las que sigan), sino dar certificados de que la vainilla estaba perfectamente madura, aunque se hubiera cortado en Octubre, poniendo de este modo el acuerdo en ridículo, por ser el camino que tienen abierto para verse libres de pleitos judiciales: el mal que de esto resulta es muy grave, como se verá más adelante. No dejaré pasar aquí la ocasión de tributar una muestra de agradecimiento en nombre de mis compañeros D. Juan y D. José García, y en el mío á la Sra. Doña Concepción Danini y á los Sres. D. Juan Bustillo, D. José López, D. Ramón Bustillo y D. Francisco Fuente, por su comportamiento noble y desinteresado en auxiliar con cantidades de alguna consideración, para el pago de los guardas que establecimos á nuestras expensas en los dos años que duró nuestro encargo.

La diferencia del precio de la vainilla que se corta en Octubre y parte de Noviembre, y de la que se corta de 1º de Enero en adelante, es como de tres á nueve. Los que esto sepan, y que los cultivadores, por no esperarse un par de meses más, dan por tres lo que, por experiencia de todos los años, saben que venderían en nueve, calificarán á éstos de idiotas, ó juzgarán que la miseria los obliga á hacer tan grande sacrificio; pero no es ni lo uno ni lo otro, pues tienen entendimiento claro y un bienestar tan poco común, que casi puede decirse no habrá pueblos en la tierra que vivan con el desahogo que el de Papantla, no sólo por la fertilidad de su suelo y la bondad de todas las producciones que se logran con el cultivo, sino porque además en sus bosques se producen espontáneamente abundantes frutos de estimación, de que puede aprovecharse el que los busca.

Para que se tenga un verdadero conocimiento de los motivos, y no se culpe tampoco á los gobiernos, considerando como un abuso del poder dar leyes para reglamentar el uso que debe hacerse de intereses individuales, diré: que la causa de esas ventas es la codicia de unos y la mala fe de otros. La primera vainilla que se vende, generalmente es robada, y como la dan barata, aunque mala, siempre le tiene cuenta al comprador.

Los cultivadores que tienen siembras retiradas de sus casas, cuando saben que ya hay quien venda y compre, la cortan, temerosos de que se las roben, porque les consta por experiencia que luego que empieza ese tráfico, se oyen lamentos de los desgraciados á quienes

en un rato se ha hecho desaparecer el fruto de sus afanes y sudores. Este desorden sigue adelante, multiplicándose los robos aun en los vainillales más atendidos, pero que sus dueños no pueden cuidar día y noche, por tener otras atenciones. Toman, por este motivo, la determinación de cortarla y venderla aun á precio ínfimo por no perderlo todo.

Esta y no otra es la causa de que los cosecheros vendan el fruto de su trabajo á un precio tan desventajoso. Ese tráfico antes de tiempo, tan poco moral como altamente pernicioso á la riqueza de estos Cantones, podría evitarse en su mayor parte con disposiciones acertadas por autoridades de buena voluntad, y de este modo aumentaría un veinte ó veinticinco por ciento el valor de la vainilla, y recobraría en el exterior la estimación que justamente merece por la superioridad de su perfume sobre la de Borbón. Para no ser cansado y porque no es muy propio de este lugar, no me extiendo más en las consideraciones que llevo indicadas, manifestando los males que amenazan á la vainilla de México si el Gobierno no pone remedio.

Antes de tratar del cultivo, daré algunos pormenores que no carecen de interés para los que no estén al tanto de la importancia de ese fruto, su tamaño, peso, variedades y caracteres que lo distinguen. Tomando el término medio de estos últimos veinte años, pasa de dos millones y medio el número de las vainillas que se han recogido en cada cosecha un año con otro. Exceptuando la poca de la costa del Sur de Veracruz, que ascenderá á cien millares poco más ó ménos, el resto es de los Cantones de Papantla y Misantla, la

mitad del primer punto, y la otra del segundo, incluso el Pital.

Los precios que ha tenido en el tiempo indicado, han sido muy varios, desde 22 pesos hasta 140 el millar: según los datos que tengo, sale á 75, á un precio medio un año con otro, y da un valor en Veracruz de 187,500 pesos. En Francia ha tenido las mismas alternativas, pues se ha vendido en ese período desde 32 francos hasta 260 el kilogramo, que también, un año con otro, sale á 129, y da un valor de 1.298,308, que á cinco francos por peso resultan 259,661 pesos.

La vainilla verde más chica pesa 20 libras, la más grande 65 en el millar, y una con otra de 47 á 49: después de seca queda reducido su peso á 8 libras tres cuartas próximamente, como término medio en los años mencionados.

El largo de ella es tan variado como su peso, pues tiene de cuatro y media á once y cuarta pulgadas, siendo la mayor parte de siete y media á nueve y media.

Hay varias clases de vainilla; pero sólo á la mansa seguiré contrayéndome en el curso de este tratado: de las otras únicamente haré mención para que se tenga alguna idea de ellas, porque no se cultivan ni tienen el mérito que la otra.

El bejuco de la mansa crece algunas varas, adherido en partes al árbol que lo sostiene, y suelto en otras formando ondas: su grueso comunmente es de seis líneas; es muy jugoso, redondo, de color verde, con nudos de trecho en trecho, y de hoja alterna, lanceolada y carnosa: la flor es amarilla, de olor suave y agradable.

La vainilla va disminuyendo progresivamente su grueso desde los dos tercios de la parte inferior, y en algunos años desde más arriba hasta el pezón: su forma es imperfectamente redonda, un poco aplanada de un lado, curva hasta el cuello, que por lo común termina en arco: su diámetro varía, cuando está verde, de cinco á diez líneas, aunque la mayor parte tiene de siete á ocho: su piel es delgada y lisa, con dos líneas superficiales, una en cada lado: su color, desde el verde oscuro hasta el amarillo claro, cuando está perfectamente madura; tiene la parte interior llena de semilla menudita, que parece limadura de hierro; y después de beneficiada, reducido su grueso como á la cuarta parte del que tenía, queda de color negro, aceitosa y de un aroma agradable.

De las otras clases consideraré en primer lugar la cimarrona, de la que hasta pocos años hace se cosechaban en Papantla 150 á 200 millares por año; mas como al cortarla maltrataban mucho los bejuco, ha ido disminuyendo hasta 40 ó 45 millares que se cosechan hoy. El bejuco se diferencia del anterior, en que generalmente es un poco más delgado y la hoja más aguda: la vainilla se distingue también de aquella en que es más corta, redonda y delgada: tiene la piel más áspera y dos canales en su longitud bastante marcadas; pesa, cuando está seca, de cinco y media á seis libras en el millar, una con otra; es dura, poco aceitosa, y platea pronto, cuando la cortan en sazón: su valor se considera en algo más de la tercera parte del que se da á la otra.

Sigue la mestiza: el bejuco de ésta sólo se distingue

del de la mansa en tener la hoja más aguda y menos que la cimarrona. De esta vainilla hay dos variedades, las cuales en el aspecto de la piel, forma y líneas de los lados, son un término medio entre la mansa y la cimarrona, siendo la una generalmente más larga que la primera, y la otra más corta y más gorda. Es insignificante la cantidad que se cosecha, y después de beneficiada se confunde con la mansa de tal modo, que pocos inteligentes la distinguen.

La pompona [Segne Xante, plátano vainilla en Totonaco] tiene el bejuco diferente del de la mansa, en ser como una mitad más gordo, más grandes también las hojas y menos agudas: esta vainilla es sobre dos tantos más gruesa que la otra y de forma triangular, pareciéndose un poco á los plátanos comunes cuando no están bien nutridos; tiene el aroma muy agradable, semejándose algo al del anís: algunos indígenas la comen, y en la Habana se le da mucha estimación para usarla en las vasijas donde guardan los puros.

La vainilla de tarro, generalmente considerada como especie distinta, es la misma mansa, delgada y larga, que se cría en los tarrales y en los montes vírgenes donde no le da el sol y el aire.

Las otras que se conocen con los nombres de "puerco" y "mono," se parecen en su forma á la cimarrona, diferenciándose en ser de un color verde subido, más gorda la primera, y más larga la segunda, con un olor que tira al del aceite de palo, no teniendo ni una ni otra uso conocido.

El comercio dividía la vainilla hasta hace pocos años en cuatro clases.

1ª En esta se comprendía la que tiene de seis y media pulgadas hasta la más larga, reuniendo las condiciones siguientes: corta de pescuezo, sana, en regular estado de madurez si es verde, ó negra si es beneficiada; y la rajada que no lo esté sino hasta un tercio y reuniese las otras cualidades. Se subdividía dándole los nombres de terciada á la más corta, primera chica á la siguiente, primera grande á la inmediata, marca menor y marca mayor á las más largas.

2ª Se daba este nombre á la más corta que la terciada, teniendo en lo demás las mismas cualidades, y se contaban dos vainillas por una.

3ª Se llamaba zacate la baja de color de todos tamaños, por inmadura ó pasada de seco; la pescozuda, vana, cueruda, aposcoyonada, toda la que estaba un poco maleada; y la cimarrona de buena ó regular clase; de ésta se contaban tres por una.

4ª El rezacate se componía de la muy corta, de la rajada hasta el pezón, de la muy maleada, muy inmadura y muy reseca, que parece palo, se contaban seis por una. De ésta y de la segunda siempre hay muy corta cantidad.

Ahora se compra y vende, sin distinción de clases, también por cuenta; exceptuando sólo la cimarrona y el rezacate, al que se da un precio ínfimo.

Paso á tratar del cultivo, que aunque todavía deja que desear, ha hecho sin embargo adelantos de alguna consideración.

*Lugares que deben elegirse para plantar los bejucos.*

Las tierras vírgenes son las mejores, sobre todo, siendo vegas ó valles de ríos ó arroyos, donde el terreno es un poco arenoso. En estos lugares el bejuco se desarrolla con lozanía, produce el fruto grande, y se conserva más la humedad que en las otras clases de tierra: circunstancia muy importante, porque en esta costa las aguas son muy escasas desde Febrero hasta Julio. Las tierras cansadas producen poca vainilla y chica, resienten mucho la seca y crían más malezas: tampoco son buenos los terrenos pantanosos, porque el bejuco se pudre con la mucha humedad. El buen resultado de un vainillal depende principalmente del buen lugar que se elija para la siembra; y si no tiene las cualidades que se han indicado, poco ó ningún provecho sacará el cultivador, aunque lo atienda bien. Por tanto debe cuidarse mucho de la elección.

Al elegir el monte se tendrá cuidado de que no haya muchos árboles grandes, y sí muchos chicos; lo uno porque donde hay muchos de aquellos, cuesta más caro que donde hay menos, y lo otro porque tiene el inconveniente de que se romperían ó maltratarían al caer una gran parte de los que hubiese chicos, impidiendo además el nacimiento de otros hasta que no se pudriesen. Para evitar algunos de esos inconvenientes, un año ó cuando menos seis meses antes de preparar el terreno, se cortarán todos los bejucos que haya enredados en los árboles para que se pudran, porque como pasan de unos á otros y se cruzan en diferentes direcciones, los tienen ligados de tal modo, que si no se hu-

biesen cortado con la anticipación necesaria, resultaría que no cayesen aisladamente según se fueran cortando, sino que al contrario los unos quedarían detenidos por los otros, dando el resultado que cuando el peso de unos fuese mayor que la resistencia de los otros, caerían varios á la vez, arruinando los árboles chicos y causando el perjuicio de haber de esperar á que retoñasen ó naciesen otros.

*Meses en que deben cortarse los árboles grandes y preparar el terreno para hacer la plantación.*

Supuestas las advertencias hechas, se cortarán los árboles grandes en Febrero ó Junio, picándoles en seguida el ramaje, para que los arbolitos que hayan cogido debajo queden desembarazados y puedan enderezarse, cortando después las malezas, si no se ha hecho antes. De los árboles que hayan quedado, se cortarán algunos que pueda haber de una vida de menos de diez años; los que sean susceptibles de mucho crecimiento, los que se desnuden de la hoja, y aquellos cuyo tronco pase de una cuarta de diámetro. Como después de hecho esto, los que queden suelen estar repartidos con desigualdad en el terreno, de modo que en unas partes hay pocos y en otras muchos, se cortarán los que estén de sobra, teniendo en cuenta de que de un árbol á otro debe haber de tres á cinco varas, según la naturaleza del crecimiento de cada uno, pues los que son susceptibles de más corpulencia, deben quedar más separados que los que son de menos. En algunos parajes suelen quedar dos ó tres, á una vara poco más ó menos de distancia uno de otro, y hasta un trecho de

seis ó más puede no haber otros: en esos casos se plantará bejuco á todos, sin que sea impedimento el que algunos estén juntos, porque la distancia de los otros les permite estar en desahogo. Donde se encuentren árboles de sobra, se dejarán con preferencia los que no tengan los inconvenientes que se han expresado más arriba, y que no sean de los muy copados, como los naranjos, porque la vainilla los requiere de hoja chica, y sobre todo algo rala, para que pueda gozar de sol y sombra, además de regular ventilación.

Los bejucos que estén muy expuestos á la acción del sol, dan poca vainilla y chica; empiezan por amarillarse y á los pocos años se secan; así como los que tienen mucha sombra nunca engruesan, se mantienen de un verde subido, y por último se enferman. La vainilla que producen es igualmente chica, mal nutrida y tarda en madurar.

Es costumbre entre los cultivadores de más conocimientos dejar en cada estajo de tierra, que se compone de 100 varas por lado, ó sean 10,000 superficiales, de 500 á 600 arbolitos. Si hubiere algunos que por chicos no sean capaces de recibir bejucos, se dejarán para ponérselos cuando tengan la altura correspondiente. Si ni aún éstos hubiere, se plantarán para no desaprovechar el terreno; sin embargo, pocos serán siempre los casos en que esto se ofrezca. Los nuevos arbolitos que van creciendo después de plantado el vainilla, se dejarán, de cinco á seis varas distantes uno de otro, porque éstos se crían más robustos que los anteriores.

Algunos cultivadores de Papantla han adoptado la práctica de hacer vainillales en terrenos cultivados