

antes con otras siembras, dejando los arbolitos que van naciendo ó retoñando, y luego que tienen la altura conveniente, les plantan bejucos: otros después de quemada la maleza de las rozas, siembran á cordel, de tres en tres varas de distancia, la semilla de los arbolitos más á propósito para el caso, que son: los que no crezcan mucho, tengan la hoja chica, no muy espesa y germinen pronto. A los dos años y medio en que ya por lo común tienen como dos varas y media, se hace la plantación; mientras esto se verifica, ocupan el terreno con siembras de maíz.

De este último modo los vainillales quedan muy lindos, y aunque tiene sus partidarios, debe preferirse el que he indicado hablando de los terrenos vírgenes, porque los otros tienen, para mí, el inconveniente de que la tierra ya cultivada ha perdido una parte de su fertilidad.

En Misantla, donde generalmente están más adelantados en el cultivo, hacen uso de dichos terrenos vírgenes.

Modo de plantar el bejuco.

Preparado el terreno de una ú otra manera, se harán las plantaciones en la luna menguante de Marzo ó Julio, que según la opinión de los cultivadores, son los meses más á propósito. Se empezará por abrir una zanjita al pie de cada árbol: éstos tendrán, si es en monte virgen, de cuatro varas para arriba, dejando los más chicos hasta que crezcan lo suficiente, que será de tres varas á tres y media, por criarse más robustos que los anteriores. Si es en terrenos cultivados, puede ha-

cerse la plantación cuando los árboles tengan de dos á tres varas; porque como no tienen cosa que les estorbe, crecen pronto. Las zanjitas empezarán desde una cuarta ó una tercia del árbol, en línea recta á su pie, teniendo cuatro dedos de ancho y otros tantos de profundidad: en seguida se cogen los bejucos, cortados en pedazos de una vara ó cinco cuartas, y lo menos con tres botones sin reventar, para que de ellos salgan los retoños; se cortarán las hojas de los dos nudos inferiores y se pone esa parte en cada zanjita, tapándola con la tierra que se sacó de ella, bien desmenuzada, de modo que queden cubiertos los bejucos un poco más de lo que ocupen los dos nudos, echando encima una poca de basurita de la que hay en el suelo. La parte que quede fuera de la tierra, se alzarán al pie del árbol, amarrándose á éste con dos pedazos de bejucos delgados que abundan bastante en los montes, ó de otra materia cualquiera.

Concluida la plantación, á los seis meses, se cortarán las malezas, ó cuando menos se abrirán veredas, y amarrarán á los árboles los retoños que no hayan tomado buena dirección, desviándose de ellos: se plantarán bejucos en los que hayan crecido, lo que he expresado arriba, y se repondrán algunos que pueden haberse secado.

Esto mismo se continuará haciendo cada seis meses, hasta que el vainillal comience á dar vainilla, que es á los tres años; de aquí en adelante se cortan las malezas una vez al año, cuando se va á recoger el fruto, haciendo veredas en el intermedio, á los seis meses, para ir alzando las guías que cuelguen por haberse separado del árbol: se corta una parte del ramaje de los

que puedan dar mucha sombra, y si eso no fuere bastante, se pica alrededor el tronco de algunos que estén sin bejuco, para que se sequen.

Esto es el uso común de plantar los vainillales, entre los cultivadores más aventajados. Aunque hay muchos que no ponen más de un bejuco á cada árbol soy de opinión que sean dos; porque no se estorban cosa notable uno de otro, particularmente desde que pierden el pie, porque las muchas fibras que nacen de ellos se extienden bastante en la circunferencia del árbol dando más fruto que si se plantara uno solo; y finalmente, porque si alguno de ellos se pierde, queda el otro. También soy de parecer que las zanjitas tengan una cuarta de ancho. en lugar de cuatro dedos, porque facilitaría al bejuco extender sus raíces con más libertad, y si en lugar de poner los dos en una zanjita, se abriesen dos de éstas, una á cada lado del árbol, y en cada una se pusiese un bejuco, resultaría, á mi juicio, un bien; pues aunque es cierto que después que pierden el pie, no se estorban, no lo es menos que hasta que llega ese tiempo se desarrollan más vigorosamente que estando juntos.

Las razones que dan los cultivadores para asegurar que la plantación debe ser en menguante, no me han dejado satisfecho, tanto menos, cuanto que he plantado algunos bejuco en luna creciente y no he advertido diferencia de éstos á los otros; pero como aquella opinión poco ó nada perjudica, estoy porque se respete, hasta que repetidos ensayos hagan conocer lo que hay de cierto. También he plantado otros, en distintos meses del año, sin hallar más semejanza sino

que muchos de los plantados en Abril y Mayo se secan por falta de agua; así como en Octubre, Noviembre y Diciembre, el frío retarda la germinación y atrasa á los que nacen. El corte de las malezas de los vainillales debe hacerse con cuidado para no maltratar algunos bejuco que suele haber desviados de los árboles.

Costo de un vainillal, y algunas observaciones sobre su fructificación.

Esto se calcula en 20 pesos por cada estajo, hasta que quede plantado, y en 50 cuando empieza á dar vainilla. La primera que da es á los tres años, según he manifestado en otra parte, y no pasa de 300 á 400: á los cuatro, de 1,000 á 1,500: á los cinco, de 2,000 á 3,000, y de allí en adelante va disminuyendo anualmente hasta los nueve ó diez años en que, por lo común, ya da poca vainilla. Hay tierras que producen más y otras que producen menos, y como término medio, un año con otro, se considera que cada estajo da un millar desde los tres á los nueve ó diez años expresados. De los cuatro á los seis el vainillal está en todo su desarrollo, dando más y mayor vainilla: después de los nueve ó diez, y en algunos parajes antes, ya generalmente no tiene cuenta á los dueños seguirlos cultivando, pues si bien es verdad que hay bejuco en algunas tierras que continúan dando fruto por espacio de muchos años, son en corto número, y el cultivador, que no quiere perder el tiempo y el dinero, al ver que el fruto no le recompensa sus trabajos, prepara otro terreno, corta el bejuco y vuelve á plantar nuevamente en los términos que llevo referidos.

Hay bejucos que cuando están en todo su vigor producen 85 vainillas, y algunos hasta 200 ó más, pero éstos son muy raros. Cuando la cosecha es abundante, se ven muchos bejucos con varios racimos, y algunos de éstos hasta con 14 ó 16 vainillas, las cuales siempre son algo más desmedradas que las de los bejucos que se han cargado menos. He visto vainillas que desde el primer año que han empezado á dar fruto, producen á razón de varias vainillas por cada bejuco, á la par que otros, por los malos terrenos en que están sembrados, rinden casi nada.

En la actualidad la cosecha del Cantón de Papantla, en un año regular, asciende á millón y medio de vainillas, y á otro tanto próximamente la de Misantla, con la de las márgenes del rio Nautla.

Se produce también por la semilla, pero tarda mucho más tiempo en fructificar, que plantando el bejuco. Este comunmente prende, aun dejándolo tirado sobre la tierra y otras veces fijándolo á un árbol, sin que toque en ella, con tal de que tenga sombra y humedad.

A los cuatro ó cinco años de plantado, y á veces antes, se le pudre el pie á más ó menos altura del suelo; pero para esto ya han crecido con anterioridad, de más arriba de la parte que se va á secar, algunas fibras, que adheridas al árbol han bajado á tomar alimento de la tierra, substituyendo por este medio la raíz perdida de una manera ventajosa, por no estar tan expuestas á romperse. Esto, y que un bejuco cortado á alguna altura del suelo no se seque, ha dado lugar á que generalmente se crea que toman alimento del árbol;

pero en mi concepto es un error. El bejuco por su naturaleza está sujeto á que se pudra pronto su pie y sea reemplazado por las fibras que llevo referidas.

He hecho la experiencia algunas veces de cortar los bejucos á una vara ó más de la tierra, y á los pocos días han nacido de su parte inferior dos ó más fibras directamente á ella, para substituir por este medio la falta del pie. El bejuco es muy jugoso, y cuando le falta la raíz, obedeciendo á una ley de su naturaleza, procura reemplazarla, pero á su propia costa, sin tomar cosa alguna del árbol, como lo acredita el que mientras está en el desempeño de ese trabajo, si tarda algún tiempo, se marchita algo. Si las fibras llegan á la tierra antes que el bejuco se haya enjutado, se repone después; mas si sucede al contrario, que su fuerza no alcanza á llegar, continúa marchitándose hasta que se seca.

Otra prueba de ello es, que he plantado bejucos al pie de estacas secas para amarrarlos, en parajes donde había la correspondiente sombra, y allí se han producido lozanos y vigorosos, como si estuvieran en los mejores árboles. Otras pruebas podría dar, pero éstas me parecen bastantes para convencer que el bejuco no toma del árbol más que la sombra y el apoyo para mantenerse en el aire.

Sin embargo de la facilidad con que prende el bejuco y recobra su pie perdido, se secan algunos, ya porque la semilla no esté fresca y sana, ya por estar estropeada, ó por el mucho sol ó sombra á que se hallen expuestos.

Aunque se cree comunmente que la vainilla crece y

engorda hasta hallarse próxima á su madurez, no es así, pues de los dos y medio á los tres meses de nacida en adelante, ya no hace más que conservarse sin aumentar sus dimensiones. Por las experiencias que he hecho en dos años, midiendo varias vainillas de diferentes bejucos, he obtenido el resultado de que unas desde mediados de Junio y otras desde últimos del mismo, no han crecido ni engrosado cosa alguna.

Los bejucos echan mucha flor, pero la mayor parte aborta. Los que tienen 50 ó 60, frecuentemente no producen sino cuatro ó seis vainillas, y aun después de estar éstas bien desarrolladas, se caen algunas y otras se amarillan y rajan antes de tiempo, por algún padecimiento del bejuco, manteniéndose sin embargo en él. De aquí toman pretexto algunos para decir que en Octubre, Noviembre y Diciembre ya está la vainilla madura y debe cortarse: sin tener en cuenta que esa apariencia de madurez proviene de enfermedad, como lo acredita su falta de nutrición, sintiéndose fofa al tacto, sin tener la macidez de la madura. Esa vainilla, después de beneficiada, es la que se llama rezacate.

La estampa 1^a representa un bejuco recién plantado; la 2^a otro con vainilla y flores á principios de Junio, y la 3^a uno, á últimos de Febrero.

Terminado el sistema que debe seguirse en el cultivo, trataré ahora del beneficio, cosa más difícil de lo que á primera vista parece; pues los que creen que, con un método en la mano, ya pueden beneficiarla sin tener ejercicio, se equivocan, como se equivocarían los estudiantes de medicina que creyesen encontrar en la práctica las enfermedades como las han visto en los libros;



Fig. 1.



Fig. 2.



Fig. 3.

sin embargo, el método será muy útil á muchos de los que están dedicados ó quieran dedicarse al beneficio de ese fruto.

Beneficiar vainilla dejándola con demérito, una por exceso de sequedad y otra por no tener la que debe, es cosa bien fácil; pero en uno y otro caso sufren perjuicios de consideración los interesados. Dejarla en estado de conservarla jugosa y con el mayor peso posible, es la perfección del beneficio y el fin que debe procurar siempre el maestro. Esto se conseguirá más fácilmente cuando la vainilla se corte madura; pero cuando es al contrario, como generalmente sucede, desde hace muchos años, el arte debe suplir hasta donde sea posible á la naturaleza, y esto sólo puede conseguirse en fuerza de laboriosidad y sólidos conocimientos.

A fin de que se pueda conocer el tacto fino que para esto se necesita, basta decir que á los maestros de mejor reputación se les pasa algunas veces de sequedad y otras se les empioja ó engarra una gran parte de vainilla, cuando no es toda, antes ó después que concluyan su beneficio: bastan tres ó cuatro minutos más ó menos de sol para que suceda lo uno ó lo otro.

Para separar las maleadas de la sana, se necesita también mucho cuidado y buena vista, porque con pasarse alguna es bastante para que se enmohezcan, emplumen ó engarren en poco tiempo varios mazos.

En Misantla han estado más adelantados que en Papantla, hasta pocos años hace, en el cultivo y beneficio de la vainilla, y aun hoy lo están en lo primero, según lo llevo manifestado en otro lugar, pero no así

en lo segundo: en esto han hecho adelantos en Papan-tla de alguna consideración en los últimos años, y aventajan hoy á los misantecos en la regularidad é igualdad con que la secan y en la separación de tamaños y clases. Los cosecheros comunmente no saben beneficiar la vainilla, por cuya razón la venden verde á los especuladores, que la benefician, valiéndose de maestros todos los años.

Modo de beneficiar la vainilla.

Lo primero que debe hacerse es preparar una pieza en la casa, que sea amplia, seca y bien ventilada: se colocarán en ella las armazones arrimadas á la pared ó en otros lugares donde no estorben mucho: los entrepaños (que los vainelleros llaman camillas, con cuyo nombre seguiré designándolos) serán de varitas ó cañas secas, distando unos de otros una tercia, para que tengan desahogo, y dándoles un ancho de dos, á fin de que quepan dos carreras de vainilla. Estas armazones serán para que sirvan muchos años, y de armar y desarmar con facilidad: tendrán los pies derechos, que pueden ser de la forma de una escalera, un poco más enchos de abajo que de arriba: los pies que correspondan á la pared un poco más cortos que los otros, para que las armazones se recuesten en ella y no estén expuestas á caerse hacia delante: pueden hacerse también sin los pies delanteros, con tal que estén bien asegurados los otros, así como los atravesaños. Al barrer esa pieza, cuando haya vainilla, se hará con cuidado para no levantar polvo.

Dispuesta la pieza del modo indicado, la vainilla que se vaya comprando ó trayendo de los vainillales, se revisará lo más pronto que se pueda, apartando y despezonando (á lo que también llaman despícar) al mismo tiempo la rajada; aquella á la cual se esté poniendo negra la parte leñosa, que está pegada al pezón; la amarilla, y toda la que tenga alguna lesión por golpe, retorcedura del pescuezo ó rozadura. Esta operación de revisar la vainilla verde se hará todos los días, si es posible, ó cuando menos cada dos, á fin de que ninguna se lacre por alguna pequeña contusión que no se haya visto antes. Es conveniente ir la despezonando, según llevo indicado, porque si bien no se debe dar lugar á que alguna se malee por descuido, tampoco es bueno despezonarla antes de tiempo, porque en ese intermedio se cree, y no sin fundamento, que toma alguna substancia del vehículo que la unía al bejuco, y además va enjutándose de la acuosidad que contiene. Tampoco es bueno ponerla negra antes de las veinticuatro horas después de despezonada, porque necesita de ese tiempo para expeler por el pezón la cantidad de agua que le sobra, y no podría efectuarlo si luego que se despezonó se pusiese negra, por cerrársele los poros de esa parte con el cocimiento, en cuyo caso quedaría blanda, á no ser que estuviese perfectamente madura, pues entonces contiene poca acuosidad.

La que no se haya despezonado, se pondrá en las camillas, con el fin de que vaya enjutándose de la humedad que trae del campo, porque de ponerla amontonada en el suelo y en lugar poco ó nada ventilado, como muchos acostumbran, resulta que algunas vai-

nillas se malean y otras se pudren, teniendo además que despezonarlas antes de tiempo.

La que se encuentre despezonada al revisar la verde, cuando se recibe, es conveniente ponerla negra en el mismo día, para no dar lugar á que algunas se pudran del pezón; pero si no se puede, se juntará con la que se va despezonando, y al día siguiente se pondrá negra, bien sea al sol ó al horno.

Para hacerlo del primer modo, se dispondrá en el patio un asoleadero ó tendal, situado en el costado de la casa que dé al Mediodía, con el piso un poco inclinado para que corran las aguas llovedizas. Si no hubiere patio, se levantará una pared de Oriente á Poniente, y si esto no se puede, se suplirá la falta con frazadas ó petates. La pared debe tener el largo que ocupe el tendal, con tres ó cuatro varas de altura, ó más si se puede, porque cuanto más alta sea será mayor la reflexión del sol sobre la vainilla.

Cuando se tienda al sol, que será la despezonada el día antes, se cubrirá con petates toda la extensión del tendal que se ha de ocupar, poniendo encima de ellos frazadas obscuras, sobre las cuales se tenderá siempre la vainilla verde, porque como es sabido, los colores oscuros ayudan mucho á que los cuerpos se calienten.

Se empezará la operación formando carreras de izquierda á derecha, desde la orilla de la pared, tomando puñados de vainilla con la mano derecha, la cual irá soltándola, y con la izquierda se acomoda, procurando que los pezones queden hacia el Mediodía, y los cuerpos bien sentados sobre la frazada, porque la parte que no lo esté, no se calentará lo que debiera.

El cajón en que se ha de sudar la vainilla se pondrá al sol para que se caliente; y debe tener el tamaño necesario para que encierre toda la que se ha tendido. Para las grandes cantidades habrá cajones de tres cuartas ó poco más por lado y otro tanto de alto, montados sobre cuatro ruedas pequeñas para que puedan moverse con facilidad. No conviene que sean de mayores dimensiones, para que no incomode su altura al tiempo de servirse de ellos, y para impedir que se estropee la vainilla que queda debajo con el peso que tendría encima.

Hecho ésto, se estará pendiente del sol. Cuando la vainilla esté ya soasada, lo cual se conoce por el color acanelado que toma, está bien caliente para meterla á sudar; advirtiéndose no obstante que algunas veces sin tomar ese color tiene el calor suficiente para recibir el sudor, que debe darse, si hay temor de que el sol se oculte, y esperándolo se pierda la ocasión.

Una vez en buen estado la vainilla para sudar, se pondrá el cajón en el sitio conveniente del tendal: en seguida se cubre toda la superficie interior con unas frazadas, que se habrán calentado al sol, procurando que los extremos de ellas caigan sobre los bordes de aquel, lo suficiente para poderlas doblar después sobre la vainilla: acto continuo se empieza á recoger por la última carrera, tomando la que quepa en las dos manos, y metiéndola en el cajón en el menor tiempo posible, se acomodará toda con cuidado y con los pezones hacia el centro, porque esta parte es la más delicada y debe atenderse con esmero, no sólo porque no se maltrate, sino porque el calor es mayor en el cen-