

NOTICIA

SOBRE

LA PRODUCCION Y EXPLOTACION DE LA VAINILLA

en el Distrito de Ario (Michoacán)

POR EL SR. D. JUAN MEDAL

socio corresponsal en Pátzcuaro.

La vainilla: esta planta de la familia de las orquídeas, se produce en la dilatada cordillera de la Sierra Madre, que se extiende sobre las costas del mar Pacífico en este Distrito.

Según las muestras de los ejemplares que hemos examinado, pueden considerarse tres variedades bien caracterizadas: vainilla fina (*vainilla planifolia*), Andrews; vainilla corriente (*vainilla pompons*), Seheed, y la vainilla conianona ó bastarda, como la llaman algunos autores.

El origen del cultivo de la vainilla en el Distrito, data desde el tiempo de la monarquía azteca; los hechos históricos comprueban suficientemente que los tributos que los pueblos pagaban á los reyes mexicanos situados en las costas del mar del Sur, lo hacían en producciones peculiares de esos climas. Evidente es también que los mexicanos transmitieron á los españoles el uso de la vainilla con el del chocolate, que era perfumado con varios aromas, y entre éstos con el de este precioso vegetal. Pero la falta de costumbre en el uso de esta bebida entre las familia emigradas de la Península, hizo que bien pronto se disminuyese la cantidad de excitantes para la confección en el chocola-

te, sustituyéndolos con el de la canela para dar importancia á este artículo y deprimir el consumo de la vainilla.

Pero la demanda de ésta en Europa tomó incremento, y entonces los españoles no continuaron haciendo el comercio de este producto sino para venderlo en los mercados extranjeros, y cayó en un completo desuso en el país, siendo muy especialmente en las intendencias de Veracruz y Oaxaca, donde se localizó su cultivo por entonces.

El antiguo reino de Michoacán, no teniendo terrenos á propósito para la producción de la vainilla, no conocieron sus habitantes su cultivo, y de aquí proviene que después de la conquista, con la nueva división territorial y la falta de conocimientos de los intendentes en este ramo en el litoral del Distrito, se abandonase por completo la industria de esta producción. Hoy es tan pequeño el número de libras anuales que se extraen de esas localidades, que de la vainilla de primera clase es de trescientas libras, á razón de un peso; de las otras variedades es mucho menor, por el poco estímulo que de ellas se hace.

Las causas principales que han motivado su decadencia ya se han expresado; pero á esto hay que añadir la morosidad de los habitantes en extender su cultivo, así como la falta total de consumo, el poco cuidado en su recolección y, finalmente, la degeneración de la especie, por lo cual es tan común confundir allá mismo las variedades y mezclar unas con otras para entregarlas así en los mercados, que hacen perder su mérito y se reputa este artículo procedente de Michoacán de mala clase.

Generalmente toda la cantidad de vainilla que se produce en el Distrito, es exportada á México, á Morelia y pocas veces al Interior.

Se trae en manojos de una y media libras, envueltos en hojas de estaño ó en lienzo para evitar la evaporación de su aceite esencial á causa del calor excesivo de esos lugares.

El comercio de la vainilla se hace á cambio de efectos en los ranchos mismos donde se recoge, por los comerciantes de fuera, que acuden en los días de feria de las poblaciones inmedia-

tas, y en lo común, los indígenas que comercian en toda la Tierra Caliente, son los que especialmente hacen esta compra en los últimos meses del año. Sería por lo mismo muy costoso y de pocos resultados, pretender hoy hallar una utilidad segura en el comercio en grande de este producto, antes de establecerse y regularizarse de nuevo su cultivo.

Los medios más á propósito para obtener su desarrollo en el Distrito serían:

Formar una junta particular de propietarios en la congregación del Carrizal, que es el punto más inmediato á la costa. Dar á ésta todos los datos concernientes al cultivo de esta planta, sirviendo como base principal el reconocimiento de los terrenos adonde la temperatura *local* reúna las condiciones de ser cálida, húmeda y estar expuestos los sitios hácia el Poniente, á fin de que la acción solar no sea completamente tan directa sobre la vida vegetativa de esta planta, que por su propia naturaleza requiere poco calor á las horas de la temperatura máxima del día, para conservar en la época de su madurez mayor cantidad de aceite esencial.

Seguir en el sistema de su plantación el uso de hacerla por *estacas*, procurando que éstas sean de un tejido leñoso tierno y bien desarrollado en su principio para obtener vigorosos brotes.

Proponer la manera de mejorar las especies, bien sea por medio del cultivo, ó adquiriendo sarmientos de las variedades más excelentes de los Estados de Veracruz y Oaxaca, siendo de preferirse del Departamento de Misantla, por ser la vainilla que más se ha estimado en los mercados europeos hasta hoy.

Conceder á los individuos que se dedicasen á este cultivo, la merced de exonerarlos de todo impuesto en esta industria mientras adquiere creces en su desarrollo.

Facilitar por medio de una publicación anual, el conocimiento cercano de los adelantos y cantidad exportada en el Distrito, para impulsar así su consumo y su demanda en el transcurso del tiempo.

Los impuestos que reporta son los de las tarifas aduanales;

y como aquí habrá sido un caso excepcional que este producto haya pagado su alcabala, no hay datos en la oficina de la introducción de una gran cantidad para su exportación.

El método más adecuado y económico de que la agricultura puede disponer en las regiones de la Tierra Caliente para el cultivo y beneficio de esta planta, es la reproducción por medio de estacas. Estas deben cortarse en plenilunio por los meses de Febrero y Marzo, en cuyo período las funciones de la fecundación se han terminado, y las yemas ó embriones quedan entonces más expeditos para su crecimiento en la nueva vida, en el período siguiente de su desarrollo.

El tamaño más regular y generalmente acostumbrado de las estacas es de dos tercias á una vara castellana, uniéndolas después á los árboles con ligaduras de bejuco ó de alambre. La especie de vegetales arbóreos á que se adhieren, son por lo común los resinosos y balsámicos, que son tan abundantes en los espesos é impenetrables bosques de la cordillera occidental de la Sierra Madre. A los dos años y meses el fruto de la vainilla comienza á producirse, dando cada mata de veinte á treinta vainas. Muy particularmente el rendimiento anual de este producto, se hace mayor cuando se ha tenido el cuidado de hacer la limpia ó poda de las otras plantas que podrían oponerse á su libre y espontáneo desarrollo. En consecuencia, tomando en consideración lo que antecede y suponiendo que al hacer un plantío de vainilla se economice la extensión de terreno en que se debe hacer su plantada, para introducir una gran baja en los gastos de recolección, el costo de beneficio y cultivo de unos cien piés, según el cálculo de varios prácticos, es de sesenta á setenta pesos hasta comenzar á fructificar la vainilla. Para esto se tiene presente la escasez de brazos y lo caro de los jornales en esas regiones.

El producido al fin de los tres años, es de 2,500 vainas por término medio, y el tamaño regular de éstas es de 18 á 20 centímetros de largo por un centímetro 60 milímetros de ancho en el momento de su recolección.

Juzgando que el precio á que se venda el millar sea á razón de treinta á cuarenta pesos, ó que la libra se expendiese á un peso, daría un total líquido de 150 pesos, ó lo que es lo mismo, cada pié habría producido anualmente un peso cincuenta centavos de un modo aproximado.

Así, pues, es de conjeturarse que si el cultivo de la vainilla se impulsa en el Distrito, los más felices resultados satisfarían á cualquier empresario en el espíritu de su especulación. Así también el comercio á su vez habría obtenido un elemento más para su existencia mercantil.

ÍNDICE DEL TOMO II.

	Páginas.
Actas de la Sociedad, de Julio de 1888 á Junio de 1889.....	355
<i>Aguilar Santillán Rafael.</i> Apuntes para el estudio de las lluvias en México.....	97
——— Reseña de los trabajos de la Sociedad durante el año de 1887.....	5
Aumento que tuvo la Biblioteca de la Sociedad en el año de 1887.....	13
Ídem ídem en 1888.....	363
Coordenadas geográficas de la Baja California.....	238
Donaciones hechas á la Sociedad.....	18 y 373
Estadística. (Véase Medal).	91
<i>Herrera y Gutiérrez Mariano.</i> Preparación del ácido sebáico.....	120
Lluvia anual en la República Mexicana.....	132
<i>Marroquín y Rivera Manuel.</i> Investigación acerca de los errores que pueden cometerse en la medida de un ángulo, por causas independientes del instrumento.....	186
<i>Medal Juan.</i> Apuntes estadísticos sobre el Distrito de Ario.....	379
——— Noticia sobre la producción y explotación de la vainilla.....	261
Meteorología. (Véase Aguilar).	233
<i>Orozco y Berra Juan.</i> Adiciones y rectificaciones á las efemérides sísmicas mexicanas.....	253
——— Apuntes para la historia del territorio de la Baja California.....	178
——— Efemérides sísmicas mexicanas durante el año de 1888.....	143
<i>Peimbert y Manterola Julio.</i> Los Tres Reinos de la Naturaleza. Sus aplicaciones á la ciencia agrícola.....	25
<i>Pérez Miguel.</i> Determinación del volumen, del peso y del centro de gravedad de una columna toscana.....	289
<i>Puga Guillermo.</i> Reseña de la topografía y geología de la Sierra de Guadalupe.....	10
<i>Ramírez Santiago.</i> Biografía del Sr. D. Manuel Ruiz de Tejada.....	7
Química. (Véase Herrera).	5
Seismología. (Véase Orozco y Berra).	123
Sociedades é Institutos corresponsales de la Sociedad.....	10
Socios honorarios y corresponsales.....	7
Trabajos presentados por los socios.....	5
<i>Vargas Galeana Vicente.</i> El revelador de hidroquinona para las placas de gelatino-bromuro de plata.....	123
Adición al índice del Tomo I.	
<i>Fernández Vicente.</i> Informe relativo á la colecta de aves hecha en Silao.....	542

