

La vanille mexicaine dans la philatélie.

par Aida Téllez-Velasco, Institut de Biologie, Jardin Botanique.
Université Nationale Autonome du Mexique
Membre du Postal Club



La vanille (*vanilla planifolia*) est une orchidée qui son origine dans les forêts tropicaux du Mexique, de l'Amérique central et peut-être dans les Antilles.

Avant l'arrivée des Espagnols en Amérique, le peuple Totonaque de la région de Veracruz à l'Est du Mexique considérait la vanille comme une plante sacrée et un objet d'adoration. Il l'appelait Xanath. Elle était donnée aux Aztèques pour le commerce et aussi comme paiement des impôts. Les Aztèques appelaient la vanille 'Tlixochitl', et la considéraient comme une manière de donner du parfum à la boisson de cocoa, donnée à la noblesse et aux guerriers. Jusque au 19ème siècle les Totonagues étaient les principaux producteurs de la vanille ; après cette époque les Français ont trouvé la manière de la pollinisation manuelle de la vanille.

Le conquistador Hernan Cortez a transporté, vers 1519, des plants d'Amérique vers l'Europe, et au 17ème siècle la vanille est devenue une des plantes de grande valeur à travers toute l'Europe. Les cours d'Angleterre et de France étaient le plus grandes consommatrices de vanille.

La vanille est une plante grimpante qui utilise ses racines pour s'accrocher aux arbres, mais cela n'endommage pas ces derniers. La plante est verte, charnue, avec une tige cylindrique de 1 à 2 centimètres de diamètre. Les feuilles qui s'agrandissent comme une nacelle sur la tige sont épaisses, cireuses et poussent à différents niveaux de la tige.

Les fleurs sont pâles et vertes ou jaunes avec une taille de 7.5 cm de longueur. Elles apparaissent comme un racème de 15 à 20 fleurs à partir de mars jusqu'en mai dans l'hémisphère nord, ou de septembre à décembre dans l'hémisphère sud. Des nombreuses fleurs éclosent en même temps, et sont ouvertes pendant 5 à 6 heures, mais elles meurent si elles ne sont pas pollinisées. Dans le secteur commercial, la pollinisation des fleurs se fait à la main. L'ovaire près de la base de la fleur grandit et devient un fruit. Les fruits pas mûrs ressemblent à un grand haricot vert et ils ont presque une section transversale de forme triangulaire de 15 cm de longueur et 15 à 20 mm d'épaisseur. Quand le fruit atteint sa croissance maximale, trois mois après la pollinisation de la fleur, elle peut peser 25 g. La récolte des gousses se fait en novembre de façon artisanale, le processus de déshydratation ou séchage, commence. Pendant le long processus de séchage, les gousses vertes changent et elles deviennent presque noires. Le métabolisme des enzymes augmente l'huile essentielle, la vanilline, et développe l'arôme typique et la saveur de la vanille.

La vanille se vend sous différentes formes: les gousses sont vendues entières, en poudre, ou encore comme un mélange de poudre et sucre. L'essence de vanille est produite avec 35% d'alcool mélangé avec du sucre et un fixateur.

La vanille est la seule orchidée élevée pour donner un parfum et un arôme, et non pour des raisons décoratives. Elle est utilisée dans un grand nombre d'industries comme l'alimentaire, les boissons alcoolisées, les boissons sucrées, les produits pharmaceutiques, les produits de beauté, les parfums et l'industrie du tabac. On dit qu'elle a des effets thérapeutiques.

La vanille est un des symboles du Mexique dans le Monde, et elle est apparue, avec l'illustration de la fleur et du fruit (*Tlixochitl Vanilla Planifolia*), sur un timbre émis en 1980 par les services de la poste du Mexique.

Le Comité National du Mexique pour la Lutte contre la Tuberculose et les Maladies respiratoires a publié en 1973-74 une série timbres à but caritatif mais sans valeur postale ayant pour thème les fleurs du Mexique. Parmi elles, il y avait l'orchidée de la vanille.

