

# Vanilja/Vanilla planifolia

Viimeinen atsteekkihallitsija Montezuma lahjoitti 1500-luvulla **Vanilla planifoliam** kuivattuja papuja espanjalaisille, ja nämä veivät niitä maapallon toiselle puolelle Intian valtameren saarille. Niistä tuli tuottoisa hyödyke. Vaniljauute on nykyäänkin tärkeä mauste modernissa keittiössä, ja sitä käytetään esimerkiksi jäätelössä.



Kuva 1 Ulkonäkö peittää. *Vanilla planifolia* on ainoa kämmekkä, jota viljellään ruokien maustamista varten. Kuivatut ja fermentoituneet vaniljatangot maistuvat epäilyttävästä ulkonäöstään huolimatta miellyttävän makeilta.

## PITKÄ SATO

---

Turistit kuljeksivat torilla tai nousevat portaita, jotka johtavat Madagaskarin pääkaupungin Antananarivon puutarhoihin. Joka puolella heitä ahdistelevalta naiset ja lapset, jotka ojentelevat kuivettuneen näköisiä oksia sisältäviä muovipusseja. Hinta on jopa turisteille epätavallisen korkea. Vaniljatangot kuuluvat maailman kalleimpiin mausteisiin siksi, että niiden tuottamiseen kuluu pitkä aika.

Kun tieto aseistettujen miesten saapumisesta Kiiri Montezuman korviin vuonna 1519, mahtava asteekkihallitsija ja hänen neuvonantajansa pitivät sitä merkinä jumalansa paluusta. Montezuma oli hallinnut valtakuntaansa 17 vuotta pääkaupungistaan Tenochtitla'nista (se oli viisi kertaa Lontoon kokoinen) ja pitänyt tunnollisesti huolta käärmejumala Quetzalcoatlin lepyttelemisestä säännöllisillä ihmisuhreilla suuressa porrastempelissä.

Montezuma käski kerätä kaupungin arvokkaimpia lahjoja vaaleaihoisia jumalia varten ja tarjosi näiden johtajalle Hernán Cortésille maansa herkullisinta juomaa **chocolatlia**. (Vieraat murhasivat hänet pian tämän jälkeen.) Juoma oli suurimmaksi osaksi jauhettua kaakaota, mutta siinä oli mystisiä makuja, jotka oli eurooppalaisille aivan tuntemattomista eksoottisista kasveista, kuten annatton siemenistä<sup>1</sup>, chilistä ja erittäin harvinaisesta vaniljasta.

Siirrytään kovaonnisen Montezuman ajasta nykypäivän Floridaan Yhdysvalloissa, Sydneyhin Australiassa tai Wellingtoniin Uudessa-Seelannissa - näissä maissa syödään eniten jäätelöä maailmassa. Suosikkimaku on vanilja, joskin Uudessa-Seelannissa **hokey pokey** eli vaniljan ja toffeen yhdistelmä on hyvä kakkonen. Ihmisten on vaikea erottaa aito vanilja keinotekoisesta eräissä ruoissa, mutta testien mukaan jäätelössä ero on selvä.

Vanilja sisältää yli 250 vaikuttavaa ainesosaa, muun muassa vanilliinia, joka saa aikaan tutun, vastustamattoman maun. Vanilja on niin kallista, ettei sitä voi käyttää ylettömästi, mutta toisaalta sillä on niin tunnusomainen maku, että sitä löytää suklaasta, vaniljakastikkeesta ja jopa parfyymeista ja hammastahnoista. Sitä on käytetty aromaterapiassa, ja vaniljatuoksuisilla kangastilkuilla

---

<sup>1</sup> <https://fi.wikipedia.org/wiki/Annatto>

tehdyt kokeet osoittavat, että vanilja voi jopa vähentää suklaanhimoa.

Miksi vanilja on niin kallista? Vastaus löytyy viljelystä. Etelä-Amerikassa vaniljatanko (tai palko) muodostuu sen jälkeen, kun mehiläiset tai kolibrit ovat pölyttäneet kämmekkä **Vanilla planifoliam** kukat. Montezuman ennen aikainen kuoleman jälkeen espanjalaiset yrittivät pitää vaniljatuotannon yhtä tarkasti omissa käsissään kuin suklaantuotannon. He käyttivät niitä perinteisten **churrojen** maustamiseen - nämä uppoaistettut leivonnaiset kastettiin usein paksuun kaakaon.

1800-luvun alussa vanilja oli levinnyt Mauritiukselle ja sieltä Indonesiaan, Bourbon-saarille, Tahitille ja Madagaskarille. Viljelijöillä oli kuitenkin ongelma: vaaleanvihreillä kämmeköillä ei ollut uudessa ympäristössä luontaisia pölyttäjiä. Jokainen kasvi täytyi pölyttää käsin käyttämällä kukkaan työnnettävää terävää tikkua. Sitten siemenpalot saivat kypsyä köynnöksessä 6-9 kuukautta ennen kuin ne korjattiin, aseteltiin aurinkoon kuivamaan ja lopuksi käärittiin erityisiin villapeitteisiin fermentoitumisen nopeuttamiseksi. Seuraavien kuukausien aikana palot saivat kypsyä ilmatiiviissä metallilaatikossa.

Vaniljan hinta ja sadonkorjuun vaikeudet panivat vauhtia sopivan korvikkeen etsimiselle. Tehtävä osoittautui vaikeaksi, sillä maailmassa kulutettiin suunnilleen 5,5 miljoonaa tonnia vaniljaa joka vuosi. Vaihtoehtoisia vaniljan lähteitä etsitään koko ajan - esimerkiksi neilikkaöljystä<sup>2</sup>, ligniinistä<sup>3</sup> (puussa esiintyvistä yhdistelmistä) ja maabakteerista, jonka uskotaan muuttavan kemikaalit vanilliiniksi. Katukaupustelu Madagaskarilla voi loppua piankin.

---

<sup>2</sup> <https://fi.wikipedia.org/wiki/Neilikka%C3%B6ljy>

<sup>3</sup> <https://fi.wikipedia.org/wiki/Ligniini>



Kuva 2 Tahiti



Kuva 3 Madagascar



Kuva 4 Mauritius



Kuva 5 Indonesia



Kuva 6 kolibri



Kuva 7 vanilja

---

## JÄINEN VANILJA

Jäätelöä nautittiin Englannin kuninkaallisessa hovissa jo 1600-luvulla. Sitä alettiin maustaa vaniljalla 1780-luvulla, jolloin Thomas Jefferson kehitti oman reseptinsä. Nancy Johnson keksi käsikäyttöisen jäätelökoneen 1840-luvulla, ja jäätelömarkkinat kasvoivat moninkertaisiksi 1800-luvun loppuun mennessä.

---

**ALKUPERÄALUE**

**Meksikon ja Keski-Amerikan**

	rannikon sademetsät
<b>TYYPPI</b>	trooppinen köynnöskämmekkä
<b>KORKEUS</b>	jopa 30 metriä
⊗	<b>RAVINTOKASVI</b>
⊗	lääkekasvi
⊗	muu hyötykasvi
⊗	<b>KAUPPAKASVI</b>
<p><b>Makeaa. makeaa on tämä ihmiselo.</b>  <b>WILLIAM JOHNSON CORY<sup>4</sup>, "MIMNERMUS IN CHURCH",</b>  <b>1858</b></p>	

<sup>4</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/William\\_Johnson\\_Cory](https://en.wikipedia.org/wiki/William_Johnson_Cory)