

El Niño Vainilla

A menudo se descarta la vainilla como el sabor de la indecisión. Es lo que se elige cuando se tiene miedo de elegir, el recurso de los cautelosos y faltos de imaginación. "Vainilla simple", la llaman, sinónimo de aburrimiento.

Básico.

Seguro.

Durante años, he sentido que tengo algo en común con este sabor menos popular, un símbolo de simplicidad que a menudo se confunde con aburrimiento.

Lo admito: la vainilla es mi sabor favorito de helado. Nada se compara con una pinta de Häagen-Dazs Vanilla Bean o una malteada de vainilla mediana de Joe's Drive-In —la nostálgica heladería a cinco kilómetros de casa de mis padres— en un día de 24 grados y parcialmente nublado.

Es sutil.

¡Caramba!, me encanta la vainilla. Café helado de vainilla, un tubo de bálsamo labial Burt's Bees con vainilla y arce, chai lattes helados con sirope de vainilla, pastel de vainilla con glaseado de mantequilla dorada con vainilla y extracto de vainilla casero en botellas de vidrio acanaladas con lazos rojos alrededor como corbatas, que me regalaba mi tía Karen todos los años por mi cumpleaños.

Y odio —en realidad, desprecio— la vainilla cuando es ácida, azucarada y empalagosa, como ese glaseado espeso que combina tan bien con la vainilla de caja de Betty Crocker. Ambos son el epítome de lo procesado y lo desalmado: reliquias de la década de 1930 producidas en masa a las que los poco ambiciosos se han aferrado por conveniencia, dejando de lado el arte de la repostería por comodidad. La vainilla, reducida a una dulzura preenvasada y almibarada, no proporciona la embriaguez que se supone que debe proporcionar.

Es un atajo.

Es el mismo atajo que se sirve en un Frosty de vainilla de Wendy's, que me hace temblar y toser. La leche en polvo, pastosa y calcárea, se pega al paladar y pide a gritos que la rechaces. Es tan olvidable —a menudo reemplazada por sabores de temporada como Triple Berry, Menta, Caramelo Salado, Especies de Calabaza y Naranja Dreamsicle—, y con razón.

Este famoso representante de la vainilla no lleva vainilla.

Se supone que la vainilla no tiene que ser empalagosa, sino cálida y embriagadora, como las galletas snickerdoodle de mi madre recién salidas del horno en Nochebuena. Se supone que es pura, en una pequeña malteada de vainilla en una primera cita.

Mi primera cita fue en Joe's Drive-In. El chico de la banda me invitó a la malteada de vainilla pequeña y pidió un Blue Goo mediano: un cono de vainilla bañado en una gruesa capa de "frambuesa azul". Pegajoso, empalagoso y extraño. Pero no me importó. Di un sorbo a mi batido y sonreí, porque algo en una heladería tradicional con un niño de ojos color avellana me parecía real.

Se supone que la vainilla es real.

Cuando tenía siete años, mi hermana mayor y yo recibimos una máquina para hacer helados de plástico azul, del tamaño de una pelota de kickball: añadíamos hielo y sal gruesa en un extremo y una simple mezcla de crema, azúcar y extracto puro de vainilla en el otro. Nos sentábamos una frente a la otra con las piernas abiertas sobre el linóleo de la cocina y rodábamos y rodábamos y rodábamos.

Era un trabajo hecho con amor.

A veces el sello no estaba lo suficientemente hermético y se filtraba agua salada en la mezcla, dándole al helado un toque salado. A veces nos daba pereza, y la crema ni siquiera cuajó, dejándonos con tazones de sopa de vainilla en lugar de bolas.

Pero en los buenos días, después de lo que parecían horas y horas rodando, abríamos la tapa y sacábamos justo lo suficiente para dos tazones pequeños. Mi hermana lo arruinaba con salsa de mantequilla de cacahuete, caramelo frío, fudge caliente o, lo peor de todo, gruesas rodajas de plátano con chispitas de colores.

Mi tazón solo contenía helado de vainilla casero, merecido con mucho esfuerzo.

"Qué aburrido eres", decía mi hermana poniendo los ojos en blanco mientras se metía la masa pegajosa en la boca.

No me parecía aburrido. Simplemente me gustaba su auténtico sabor.

La vainilla, después de todo, no es un sabor que te da en la cara. Se revela lentamente: un aroma que perdura en el aire de la cocina, un toque de calidez floral en la lengua después de cada bocado. Producir vainilla es un arte. El proceso de elaboración es meticuloso, implacable y estimulante. La vainilla no se arranca simplemente de una planta o un árbol, como las fresas o los melocotones. Comienza como una delicada orquídea, que florece durante un solo día. Si no se poliniza en esas pocas horas, a mano, nada menos, se pierde la oportunidad. Una vez

cosechadas, las vainas se sumergen en agua caliente, se sudan, se secan y se curan hasta que su fragancia florece. Cada paso requiere paciencia y precisión.

Para un sabor que se descarta como ordinario, se requiere un esfuerzo extraordinario.

Hay significado en los momentos que me han pedido florecer a voluntad, prosperar en condiciones que se sintieron tan fugaces y de alto riesgo como ese único día de floración. Hay elegancia en el crecimiento que conlleva soportar los minuciosos procesos de inseguridad y trabajo silencioso para convertirme en lo que soy: una versión de mí misma que puede ser suave pero resiliente, deliberada de maneras que solo se notan si se persiste lo suficiente.

No me entusiasma el éxito rotundo.

En octavo grado, un chico a veces grosero comenzó a correr el rumor de que tenía una ausencia justificada de la clase de salud cuando hablaban de educación sexual. Después de todo, yo era "inocente", crédula y aburrida.

, neutro y beige, y eso lo explicaría.

La vainilla era mi insulto.

La conquista europea de los aztecas en 1519 trajo esta fragante flor a Europa. Se cultivaba en jardines botánicos de Inglaterra y Francia, pero nunca ofrecía sus valiosas vainas. No fue hasta 1836 que alguien se dio cuenta de que el polinizador natural de la vainilla era la abeja melipona sin aguijón, nativa solo de México. La desesperación por la planta llevó al método de polinización manual de la vainilla, que aún se utiliza hoy en día.

A pesar de la admiración que se le profesaba, la vainilla se usaba de forma peyorativa en la década de 1940. Un artículo de la revista Life de 1942 denunciaba una "política exterior sencilla", y un artículo periodístico de 1954 describía a un atleta como un "desastre sencillo". Antaño buscada y deseada, la palabra se redujo a burlas de patio de recreo.

Lo cierto es que nací y crecí en una familia nuclear, me prohibieron salir con alguien hasta los dieciséis y pasaba cada domingo por la mañana en un banco de roble. Vainilla, de pies a cabeza.

¡Ay!

Dos chicos se rieron de mí en biología. «Es solo una broma tonta», me consoló mi amiga mientras me sonrojaba. No me parecía tonto. Me mortificaba. Odiaba que me vieran así: incompleta, incapaz o ingenua.

Como si ser suave y sutil fuera un defecto, como si ser firme y cálida no fuera suficiente.

Ojalá pudiera decirle a mi yo más joven que la vainilla no es un defecto, es una elección. Una elección deliberada.

Hay valentía en la sutileza, en la reserva. La vainilla no grita para llamar la atención, como el rocky road o el menta con chispas, golpeando la garganta. No pica. Se filtra silenciosamente, calentando el aire con su aroma, sumiéndose en los momentos sin exigir protagonismo.

Me gusta eso de la vainilla.

Su gracia serena es irresistible, inspirando al impaciente el deseo de replicarla. La extracción de la vainilla implica abrir las vainas y remojarlas en alcohol, creando el líquido aromático que tanto nos gusta hoy. Es un proceso de paciencia, que permite que algo se desarrolle lentamente y sin forzar nada. Sin embargo, en un mundo que exige comodidad, el noventa y nueve por ciento de los productos de vainilla contienen una sustancia química producida en laboratorio: la vainillina sintética. Esta parodia, derivada del aceite de clavo y las fibras de corteza de árbol, no requiere el ritual de la fermentación. Un intento hueco de vainilla, carente de complejidad o profundidad. Carece de nutrientes, vitaminas o minerales, a diferencia de la vainilla, la vainilla de verdad.

La vainilla auténtica es auténtica. Es suave.

Es un regalo. El regalo de la vainilla es la paciencia y el descubrimiento de lo que vale la pena.

Me gusta ser sutil y cálida. Me gusta guardar mi profundidad para mí. He aprendido lo que pasa cuando no lo hago: cuando dejo que la gente indague con demasiada facilidad, asumiendo que encontrarán algo profundo. Sabotean demasiado rápido, me dan por sentado, o algo peor. Convierten la calidez en algo almibarado y empalagoso, algo que se te pega al paladar y te deja con náuseas.

No, prefiero permanecer oculta, como las motas negras de una vaina de vainilla en un tazón de helado, silenciosas pero inconfundibles cuando las ves. Una mota puede parecer nada, pero contiene la esencia de todo: un mundo entero condensado en algo tan pequeño que es casi fácil pasarlo por alto.

La vainilla es un amor lento.

Es paciente y constante, esperando a quienes quieren más que la dulzura obvia, como casarse con el chico que te invitó a tu primera cita cuando tenías dieciséis y seis días.

Me gusta cuando la gente se enamora de mí así. Gradualmente, deliberadamente. Porque la vainilla no pide atención, se la gana. Y cuando alguien se toma el tiempo de deleitarse con lo genuino, no lo olvida.

The Vanilla Kid

Vanilla is often dismissed as the flavor of indecision. It's what you choose when you're afraid to choose, the fallback for the cautious and unimaginative. "Plain vanilla," they call it—synonymous with boring.

Basic.

Safe.

For years, I've felt I have something in common with this underdog of flavors, a symbol of simplicity too often mistaken for dullness.

I'll admit it—vanilla is my favorite ice cream flavor. Nothing compares to a pint of Häagen-Dazs Vanilla Bean or a medium vanilla milkshake from Joe's Drive-In—the nostalgic ice cream shop three miles from my parents' house—on a 75-degree, partly-cloudy kind of day.

It's subtle.

Dang it, I *like* vanilla. Vanilla iced coffee, a tube of vanilla maple Burt's Bees lip balm, regular iced chai lattes with vanilla syrup, vanilla cake with a vanilla bean browned butter glaze, and homemade vanilla extract in ribbed glass bottles with red ribbons wrapped around them like neckties, gifted to me from my Aunt Karen every year on my birthday.

And I hate—truly *despise*—vanilla when it's sharp, sugary, and sickly sweet, like the stiff frosting that pairs well with boxed vanilla Betty Crocker. Both are the epitome of the processed and soulless—mass-produced relics of the 1930s that the unambitious have latched onto for the sake of convenience, the art of baking tossed aside for ease. Vanilla, when reduced to a pre-packaged, syrupy sweetness, doesn't provide the intoxication it's meant to.

It's a shortcut.

It's the same shortcut served in a Wendy's vanilla Frosty, making me shiver and cough. The chalky powdered milk inside clings to the roof of your mouth and begs for rejection. It's so forgettable—often replaced by seasonal flavors like Triple Berry, Peppermint, Salted Caramel, Pumpkin Spice, and Orange Dreamsicle—and understandably so.

This famous representative of vanilla doesn't have any vanilla in it.

Vanilla isn't supposed to be nauseatingly sweet—it's supposed to be warm, intoxicating, like my mom's snickerdoodle cookies fresh from the oven on Christmas Eve. It's supposed to be pure, in a small vanilla milkshake on a first date.

My first date was to Joe's Drive-In. The boy from marching band bought me the small vanilla milkshake and ordered a medium Blue Goo—a vanilla cone drenched in a thick, "blue raspberry" coating. Sticky and sickly and foreign. But I didn't mind. I sipped my shake and smiled, because something about an old-school ice cream shop with a hazel-eyed boy felt real.

Vanilla is supposed to be *real*.

When I was seven, my big sister and I were gifted a blue, plastic ice cream maker the size of a kickball—add ice and rock salt in one end and a simple mix of cream, sugar, and pure vanilla extract in the other. We would sit across from each other with our legs spread on the kitchen linoleum and roll and roll and roll.

It was a labor of love.

Sometimes the seal wasn't quite tight enough, and salt water leaked into the mix, giving the ice cream a briny edge. Sometimes we got lazy, and the cream didn't even set, leaving us with bowls of vanilla soup instead of scoops.

But on the good days, after what felt like hours and hours of rolling, we'd crack the lid open and scoop out just enough for two small bowls. My sister would disgrace hers with peanut butter sauce or cold caramel drizzle or hot fudge or, worst of all, thick banana slices and rainbow sprinkles.

My bowl held only homemade, hard-earned vanilla ice cream.

"You're so boring," my sister would roll her eyes as she shoveled goop into her mouth. I didn't think it was boring. I just liked how real it tasted.

Vanilla, after all, isn't a flavor that smacks you in the face. It reveals itself slowly—an aroma that lingers in the kitchen air, a hint of floral warmth on your tongue after each bite. Producing vanilla is an art form. The process for producing it is meticulous, unforgiving, and exhilarating. Vanilla isn't just plucked from a plant or tree, like strawberries or peaches. It starts as a delicate orchid, blooming for a single day. If it's not pollinated in those few short hours—by hand, no less—the opportunity is lost. Once harvested, the pods are plunged into hot water, sweated, dried, and cured until their fragrance blooms. Each step requires patience and precision.

For a flavor dismissed as ordinary, it demands extraordinary effort.

There is meaning found in the moments I've been asked to bloom on command, to thrive in conditions that felt as fleeting and high stakes as that single day of flowering. There is elegance in the growth that comes with enduring the painstaking processes of self-doubt and quiet labor to become what I am—a version of myself that can be soft yet resilient, deliberate in ways you only notice if you linger long enough. I don't thrive on loud success.

In the eighth grade, an occasionally rude boy started a rumor that I had an excused absence from health class when they covered sex ed. After all, I was "innocent" and gullible and boring, neutral, and beige and that would explain it.

Vanilla was my insult.

The European conquest of the Aztecs in 1519 brought the fragrant flower to Europe. It was cultivated in botanical gardens throughout England and France but it never offered up its valuable pods. It wasn't until 1836 that someone noticed vanilla's natural pollinator was the stingless *Melipona* bee, native only to Mexico. Desperation for the plant led to the hand-pollination method for vanilla that is still in use today.

Despite the admiration for it, vanilla was being used as a pejorative by the 1940s. A 1942 *Life* magazine article reports a "plain vanilla foreign policy," and a 1954 newspaper article described an athlete as a "plain vanilla scrub." Once sought after and desired—the word was reduced to playground taunts.

What is true is that I was born and raised in a nuclear family, forbidden to date until I turned sixteen, and spent every Sunday morning in a hard, oak pew. Vanilla, through and through.

Ouch.

Two boys giggled at me in biology. “It’s just a dumb joke,” my friend comforted me as my cheeks flushed. It wasn’t dumb to me. I was mortified. I hated being seen that way—incomplete, incapable, or naive.

As if being soft and subtle was some kind of defect, as if being steady and warm wasn’t enough.

I wish I could tell my younger self that vanilla isn’t a flaw—it’s a choice. A deliberate choice.

There’s bravery in subtlety, in reservation. Vanilla doesn’t scream for attention, like rocky road or mint chip, hitting the top of your throat. It doesn’t sting. It seeps in quietly, warming the air with its scent, folding itself into moments without demanding the spotlight.

I like that about vanilla.

Its quiet grace is irresistible—giving the impatient a desire to replicate it. The extraction of vanilla involves splitting the beans open and soaking them in alcohol, creating the aromatic liquid we love today. It is a process of patience, allowing something to develop slowly and without force. Yet, in a world that demands convenience, ninety-nine percent of vanilla products contain a lab-produced chemical: synthetic vanillin. This mockery, derived from clove oil and tree bark fibers, doesn’t require the ritual of fermentation. A hollow attempt at vanilla, void of any complexity or depth. It lacks any nutrient, vitamin, or mineral, unlike vanilla—real vanilla.

True vanilla is authentic. It’s gentle.

It’s a gift. The gift of vanilla is patience and the discovery of what’s worthwhile.

I like being subtle and warm. I like keeping my depth to myself. I’ve learned what happens when I don’t—when I let people dig too easily, assuming they’ll find something profound. They taste too quickly, take me for granted, or worse. They twist the warmth into something syrupy and cloying, something that sticks to the roof of your mouth and leaves you feeling sick.

No, I’d rather stay hidden—like the black specks of a vanilla bean in a bowl of ice cream, quiet but unmistakable when you notice them. A speck might seem like nothing, but it holds the essence of everything—an entire world condensed into something so small it’s almost easy to miss.

Vanilla is a slow love.

It’s patient and steady, waiting for those who want more than the obvious sweetness, like marrying the boy who took you on your first date when you were sixteen and six days old.

I like when people fall in love with me that way. Gradually, deliberately. Because vanilla doesn’t ask for attention—it earns it. And when someone takes the time to revel in the genuine, they don’t forget it.