

El aprovechamiento del orégano en las comunidades rurales del sureste de Coahuila

The use of the orégano in the rural communities of the southeast of Coahuila



***Carmen Leticia Ayala-López**

Profesora e investigadora del Departamento de Sociología. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Calzada Antonio Narro 1923. CP 25315. Buenavista, Saltillo, Coahuila, México. Email: cayala.uaaan@gmail.com (*Autor responsable).

RESUMEN

Esta investigación tuvo como objetivo documentar aspectos relacionados con el aprovechamiento del orégano en una comunidad rural localizada en la región sureste del estado de Coahuila. En ella se abordaron los siguientes aspectos: el proceso de extracción y secado del orégano, el tiempo que se le dedica a esta actividad y la forma como se comercializa el producto. Se usó un enfoque cualitativo y la entrevista semiestructurada como instrumento para recabar información, la cual se aplicó a cinco informantes clave que se dedican a la colecta y comercialización del orégano. Los entrevistados aseveraron que el aprovechamiento del orégano (*Calamintha potosina*) en Santa Rosa data de 1980, y que cada año la colecta inicia a finales del mes de junio y se prolonga hasta los meses de septiembre y octubre; señalaron, además, que durante este lapso llegan a reunir entre 100 y 150 kg de hoja seca de orégano por temporada, que comercializan en el propio ejido o en ciudades cercanas, y que otra forma de comercializarlo es como planta en maceta. También indicaron que la sobreexplotación de este recurso y el hecho de que algunas personas extraen toda la planta, está ocasionando que disminuyan las poblaciones silvestres de orégano.

Palabras clave: extracción, comercialización, impacto social

SUMMARY

The research aimed to document aspects related to the use of oregano in a rural community located in the southeast region of the State of Coahuila. It dealt with aspects related to the oregano extraction and drying process, the time devoted to this activity, and how to market the product. We used a qualitative approach and the semi-structured interview as a tool to gather information; this interview was carried out to 5 key informants who are dedicated to the collection and commercialization of oregano. The interviewees asserted that the use of oregano in Santa Rosa dates from 1980 and that the collection begins at the end of June and lasts until September and October; during this period they reach between 100 and 150 kg of dry leaf oregano per season which they market in the ejido itself or in nearby cities, another way to market it is as a potted plant. Overexploitation of the resource and the fact that some people extract the whole plant are causing the populations of wild oregano to decrease.

Key words: extraction, marketing, social impact



INTRODUCCIÓN

Las zonas áridas y semiáridas de México ocupan más de la mitad del territorio nacional. En estas regiones el rango de la temperatura varía de 40° C en verano, a -10° C en algunas noches invernales y, además, la incidencia errática de las precipitaciones es menor a los 300 mm. Aun así, poseen gran cantidad de recursos que tradicionalmente aprovechan sus habitantes, pues contribuyen a crear empleo y activan la economía local, según González (2012). De entre las plantas silvestres más utilizadas destacan: la candelilla (*Euphorbia antisiphilitica*), la lechuguilla (*Agave lechuguilla*), el mezquite (*Prosopis* sp.), el pino piñonero (*Pinus cembroides*), el guayule (*Parthenium argentatum*) y el orégano (*Lippia palmeri* y *Lippia graveolens*).

El orégano se distribuye de manera silvestre en 24 estados del territorio mexicano, de los que Chihuahua, Durango, Tamaulipas y Coahuila, seguidos por Zacatecas, Querétaro, Hidalgo y Baja California Sur son los principales productores (García, 2012). En el país se obtiene una producción anual de hoja seca de orégano mexicano de 6,500 toneladas, de las cuales 90% se destina al mercado de exportación (Villavicencio, Cano, Torres y Prieto, 2012, p. 40); en el mercado internacional compite con el *Origanum vulgare*, una especie aromática de Turquía (INIFAP, 2012). En Puebla se impulsa a productores de orégano en los municipios de Xochitlán, Todos los Santos, Tlacotepec de Benito Juárez y Molcaxac. En Hidalgo, 13 comunidades de Cardonal y Tlahuiltepa domestican el orégano desde hace más de 50 años, y cubren la cadena productiva desde la reproducción de las plantas en vivero, hasta el cultivo de matas en huertos, lo que le da un valor agregado (García, 2012). De igual manera, Coahuila tiene plantaciones comerciales de orégano en predios de los municipios de Parras de la Fuente, General Cepeda y Ramos Arizpe (Villavicencio, Ramírez, y Berlanga, 2007), aunque esta planta se encuentra en poblaciones silvestres en comunidades rurales del sureste del estado –entre ellas, el ejido Santa Rosa, localizado a 112 km de la ciudad de Saltillo–, cuyos pobladores han visto al orégano como un medio de subsistencia. Pese a su importancia social y económica, esta actividad no se ha documentado debidamente, por lo que el presente estudio pretende generar información del proceso de aprovechamiento y comercialización del orégano en el ejido Santa Rosa, municipio de Saltillo.

El orégano forma parte de la vasta diversidad florística que posee la zona desértica y semidesértica de México, donde se conocen 40 especies de este recurso, pertenecientes a las familias botánicas *Lamiaceae*, *Fabaceae*, *Asteraceae* y *Verbenaceae*; en esta última se ubican las especies: *Lippia palmeri* y *Lippia graveolens*, consideradas las de mayor importancia gracias a sus características aromáticas. Esta planta es arbustiva con una altura que va de 1.50 a 2.00 m, que se desarrolla en forma natural en suelos pedregosos, a altitudes de 1800 a 2500 msnm. Se distribuye principalmente en los estados de Chihuahua, Durango, Tamaulipas y Coahuila, que es donde se concentra 50% de los permisos de aprovechamiento (Figura 1).

A lo largo de la historia, los recursos naturales representan una importante fuente de ingresos y empleo para las comunidades rurales de las zonas áridas y semiáridas, cuyas condiciones climáticas son poco favorables para practicar la agricultura y la ganadería a gran escala. Algunas plantas forman parte de la vida cotidiana de los habitantes de las zonas rurales, quienes además de utilizarlas para autoconsumo, extraen de ellas medicamentos, saborizantes y aromas (Comisión Nacional Forestal 2009). La productividad de estas plantas, sin embargo, varía en función de la zona ecológica y de la población presente en el área, como sucede con el orégano, que lo colecta 90% de los pobladores de diversas comunidades rurales del noreste de Yucatán, donde cada unidad familiar cosecha entre 240 y 1,040 kg por temporada, lo que genera un ingreso que, comparativamente, representa el doble de lo que obtiene un padre de familia que labora en una granja avícola de la región.

En la zona oreganera de Jalisco, la producción de hoja seca varía de 0.102 a 0.389 ton/ha, en tanto que en San Luis Potosí es de 0.019 a 0.030 ton/ha, y en Durango fue de alrededor de 1628 t en el 2007, lo que generó un ingreso de 14 millones 653 mil pesos. De igual manera, esta especie se ha recolectado en Coahuila desde la década de los ochenta, de la cual 90% se obtiene en zonas silvestres. Recientemente, Villavicencio *et al.* (2010) reportan que los municipios de Parras de la Fuente, General Cepeda y Ramos Arizpe aportan la mayor producción de orégano (700 toneladas), y en la Comarca Lagunera se producen anualmente hasta 1,000 toneladas de orégano, aunque este volumen varía según la presencia e intensidad de las lluvias, y la demanda del mercado nacional e internacional.



Figura 1. Estados productores de orégano (*Lippia graveolens* H.B.K) en México.

Diversos autores sugieren que el uso del orégano tiene su origen a partir de la necesidad de conservar los alimentos por más tiempo, o bien para eliminar o disminuir olores desagradables, aunque ahora se utiliza como condimento de platillos típicos tanto nacionales como internacionales. En las comunidades rurales se aprovecha como especia en diversos alimentos: sopas, menudo, pozole, guisados, papas, adobos, entre otros, y como planta curativa en forma de té: contra la gripe, para problemas respiratorios y mezclado con yerbabuena, contra lombrices.

En la industria, el orégano es una planta muy apreciada como condimento, por sus propiedades aromáticas. El principal producto derivado de su hoja es el aceite esencial (Cano y Villavicencio, 2012), el cual se utiliza como esencia y como fijador de perfumes en el ámbito de la cosmética, así como para la fabricación de jabones y productos de aromaterapia. También se emplea como fijador y saborizante en la industria refresquera, licorera y farmacéutica; en la fabricación de aceite para la aeronáutica y para la limpieza de piezas automotrices, y en la elaboración de veladoras. Al igual que la hoja seca de orégano, el aceite esencial tiene como mercado principal Estados Unidos de Norteamérica, Italia y Japón, y se comer-

cializa en un promedio de 170 dólares por litro, dependiendo de su calidad (Ríos, 2010).

METODOLOGÍA

El presente estudio –tipificado como no experimental transaccional, con enfoque cualitativo–, se efectuó de junio a octubre del 2014, en una comunidad del sureste de Coahuila (Figura 2). La investigación se realizó en tres etapas: en la primera se hizo una investigación documental para conocer las circunstancias en que se extrae y comercializa el orégano; en la siguiente se entrevistó a las personas que colaboraron en el estudio, y, finalmente, se realizaron cuatro recorridos en la época de colecta.

El ejido Santa Rosa se localiza al sureste del municipio de Saltillo, Coahuila, a una distancia aproximada de 112 km de la ciudad de Saltillo. Se ubica en las coordenadas 101°6' de latitud norte y 24°39' de longitud sur, a una altura de 2,240 msnm. Comprende una extensión de 2,066.2 km² donde habitan 129 personas: 56 hombres y 73 mujeres (INEGI, 2010).

La principal actividad económica de la comunidad es la producción de maíz de temporal, y en

menor proporción la de frijol; además, como actividades secundarias se practica la caprinocultura a pequeña escala, la recolección de piñón y orégano, y la venta de piedra laja y postes.

Para el acopio de información se utilizó como instrumento una entrevista semiestructurada compuesta por 30 ítems, con los cuales se abordaron las variables de estudio: el proceso de extracción y secado del orégano, el tiempo que se le dedica a esta actividad, además de la forma de comercialización.

La entrevista se aplicó a cinco informantes clave que se dedican a la colecta y comercialización del orégano, los cuales fueron identificados en el primer acercamiento que se tuvo con la comunidad. Las entrevistas se grabaron para obtener los datos proporcionados por los informantes, y posteriormente se transcribieron y analizaron.

RESULTADOS

Las familias campesinas, además de practicar la agricultura y la ganadería con fines de autoconsumo, también aprovechan los recursos disponibles en la región que habitan: piedra laja, semillas, frutos secos, hongos y animales silvestres, pues con ello obtienen ingresos con los que complementan sus necesidades económicas. En este apartado se presenta el análisis de la información derivada de las entrevistas administradas a quienes colaboraron en el presente estudio.

En relación con el perfil de las personas dedicadas a la colecta de orégano, los entrevistados aseveraron que la mayoría son casados, con instrucción primaria, y que de ellos dependen económicamente dos o tres personas; su edad oscila entre los 35 y los 64 años, y según señalaron el aprovechamiento del orégano lo iniciaron de manera complementaria, cuando supieron que lo podían vender.

Por otra parte, expresaron que el aprovechamiento del orégano en Santa Rosa data de 1980, y que durante la temporada de recolección participan 28 personas (70% de los varones mayores de 18 años). Esta actividad la realizan durante un lapso de tres a cuatro meses: inicia a finales de junio y se prolonga hasta los meses de septiembre y octubre, tiempo durante el cual acuden a la colecta dos o tres días a la semana, a partir de las seis de la mañana hasta las cinco de la tarde. El peso promedio de cosecha de hoja fresca en un día es de 3 a 4 kg.

De acuerdo con la información recabada, el corte de las ramas de orégano se hace a 10-15 cm de la

base de la planta, cuando ésta alcanza una altura de 25-30 cm, lo cual favorece la regeneración de rebrotes a los 15 días después del corte, y la recuperación de la parte aérea de la planta después de dos meses. A pesar de que el corte de las ramas se ejecuta manualmente, 60% de los entrevistados señalaron que algunas personas extraen toda la planta. Asimismo, aseguraron que durante la temporada de recolección salen en grupos de dos o tres personas, montados en burros o mulas, y realizan un recorrido de 5 km, y al regresar, llevan lo colectado al sitio de secado. De acuerdo con lo expuesto por los entrevistados, la colecta la practican únicamente los varones, en tanto que el proceso de secado lo llevan a cabo las mujeres y niños (Figura 3).

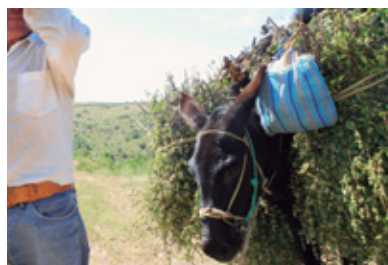


Figura 3. Participación de la familia campesina durante el proceso de secado del orégano.

Aunque 20% de los informantes señaló que para secar el orégano cuelgan las ramas cerca del fogón de la cocina, 80% de los entrevistados externó que el proceso de secado se realiza generalmente al frente de las viviendas de los recolectores. El follaje se extiende sobre costales y se expone al sol de dos a tres días, y durante este lapso se remueve el material para que el secado sea uniforme y así evitar su sobreexposición al sol.

Una vez seco el material colectado, se hacen montones y se realizan golpeteos sobre ellos para desprender las hojas de los tallos; posteriormente, las hojas se criban para separar los pequeños tallos que pudieran quedar. Al término de esta actividad, las hojas se colocan en bolsas de hule con capacidad para 2 a 5 kg de orégano deshidratado. Los informantes señalaron que pueden colectar entre 100 y 150 kg de orégano por temporada; una pequeña parte del producto es para autoconsumo y el resto para comercializar.

Uno de los usos más tradicionales que se le da al orégano en la comunidad es como condimento de platillos típicos: pozole, menudo, papas y guisos con diversos tipos de carne. También se utiliza para regularizar el ciclo menstrual y como tisana en el tratamiento de enfermedades respiratorias.



Figura 4. Multiplicación del orégano en macetas.

Por otra parte, de acuerdo con la información proporcionada por los entrevistados, la mayoría de los recolectores almacenan las bolsas de orégano destinadas a la comercialización, hasta la llegada de los compradores, quienes fijan el precio de compra, el cual oscila entre 40 y 170 pesos el kilogramo, dependiendo de la oferta y la demanda del producto. Otros campesinos, en cambio, venden el orégano tanto en Saltillo, Coah. como en Concepción del Oro, Zac., en sobres de 10 g, a un precio de venta de 20 pesos. Cabe mencionar que también comercializan las plantas en maceta, que venden a 15 pesos

cuando son para familiares, y a 25 cuando se trata de compradores externos.

Es conveniente señalar que los entrevistados, al momento de realizar la colecta, observaron una disminución en las poblaciones de orégano, lo cual, desde su percepción, ha sido ocasionado por la sobreexplotación y extracción completa de las plantas. Conscientes de que estas acciones pueden agotar el recurso en la región, tratan de contrarrestarlas al res sembrar el orégano que emerge naturalmente en sus parcelas a través de diferentes métodos: separan desde la raíz los tallos más vigorosos y los colocan en macetas (Figura 4), para después de un mes trasplantarlos a cielo abierto; cubren con tierra las ramas más largas para que arraiguen –proceso de seis meses–, y una vez que esto sucede, cortan las ramas y las plantan, para que en un lapso de tres a cuatro meses estén listas para cosecharlas, y han tratado de producir la planta a través del germinado de la semilla, pero no han tenido éxito.

CONCLUSIONES

La especie de orégano encontrada en el ejido Santa Rosa es *Calamintha potosina*; su aprovechamiento impacta social y económicamente a los pobladores de esta comunidad, ya que complementa el ingreso familiar durante la temporada de colecta del producto.

Los campesinos buscan insertarse directamente en la comercialización del producto, ya sea ofertando la hoja o la planta, tanto localmente como en ciudades cercanas.

Se ha observado una disminución de las poblaciones silvestres de orégano debido a la sobreexplotación y a la extracción de la planta completa, debido a que la mayoría de los colectores desconocen la forma adecuada de cosechar el orégano y su aprovechamiento de manera sustentable.

LITERATURA CITADA

- CANO, P. A. y G.E.E. Villavicencio (2012). Cultivo de orégano, opción productiva para las zonas semidesérticas. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Desplegable para productores No. 28.
- COMISIÓN NACIONAL FORESTAL (2009). Paquete tecnológico para la producción de orégano (*Lippia* spp.).
- GARCÍA, V. N. A. (2012). Aprovechamiento de orégano silvestre (*Lippia* spp.), en la comunidad de Tesila, El

- Fuerte, Sinaola. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma Indígena de México.
- GONZÁLEZ, M.F. (2012). *Las zonas áridas y semiáridas de México y su vegetación*. México. 1ª edición. pp. 147.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA, Geografía e Informática. 2010. Censo de población y vivienda.
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, Agrícolas y Pecuarias. (2012). Cultivo de orégano, opción productiva para las zonas desérticas. Desplegable para productores No. 28. Noviembre, 2012.
- Ríos, R. R. (2010). Comparación de los perfiles de flavonoides de orégano (*Lippia graveolens* HBK. s.l.) de varias poblaciones del Estado de Durango. Tesis de Maestría. Instituto Politécnico Nacional. Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional. Durango.
- VILLAVICENCIO, G. E., O. Ramírez, A. Cano y C. Berlanga. 2007. Orégano, recurso con alto potencial. Revista Ciencia y Desarrollo, el conocimiento a tu alcance. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología [en línea]. <http://www.conacyt.mx/comunicacion/Revista211/Articulos/Oregano/Oregano.swf>.
- VILLAVICENCIO, G. E., P. A. Cano, C. X.G. García (2010). Metodología para determinar las existencias de orégano (*Lippia graveolens* H.B.K) en rodales naturales de Parras de la Fuente, Coahuila. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.
- VILLAVICENCIO, G. E., P.A. Cano, E.L.M. Torres, R.J.A. Prieto, (2012). Metodología para el establecimiento de áreas productoras de semilla de orégano (*Lippia graveolens* HBK). En: *Memoria VII Reunión Nacional de Innovación Forestal*. Madrid, A. R.E. y Prieto, R.J.A. (compiladores). Querétaro. P. 40