

# Biodiversidad y condimentos: el orégano de monte

Luz María Calvo Iribián

**F**rente al actual proceso acelerado de deforestación y pérdida de biodiversidad se ha incrementado el interés en los productos forestales no maderables (PFNM) como una alternativa para generar beneficios económicos de los bosques sin comprometer su conservación. Esta estrategia es particularmente importante para Yucatán, ya que sus bosques presentan bajas densidades de especies maderables de importancia económica y el potencial agrícola está fuertemente limitado por las condiciones biofísicas.



*Lippia graveolens*. (Foto: M. Castilla)

El orégano mexicano, *Lippia graveolens*, es uno de los PFNM de mayor importancia económica en nuestro país. Anualmente se cosechan cerca de 4000 toneladas de orégano, principalmente en la vegetación forestal y en algunos cultivos (Huerta, 1997). *L. graveolens* es una especie arbustiva, perenne, de entre 1 y 3.5 m de altura, con un crecimiento relativamente rápido. Se distribuye en los climas semiáridos de México y América Central.

Las comunidades mayas han utilizado tradicionalmente esta especie (Roys, 1931), siendo principalmente mujeres y niños los que llevan a cabo la cosecha. Pese al papel preponderante que juegan las mujeres de comunidades rurales en el manejo, gestión y conservación de la biodiversidad, la información al respecto es muy limitada, especialmente en América Latina.

Utilizando una combinación de metodologías ecológicas y etnobotánicas hemos generado información para la propagación, conservación y manejo sustentable del orégano de monte en Yucatán, la cual será de utilidad para los diferentes usuarios y tomadores de decisiones relacionados con el aprovechamiento de este recurso.

En el Cuadro 1 se presentan las diversas características que hacen de *Lippia graveolens* un PFNM muy atractivo.

**Cuadro 1. Características del orégano de monte (*Lippia graveolens*).**

| Ecológicas   | Culturales  | Económicas  |
|--|---|---|
| Especie nativa de rápido crecimiento y reproducción.       | Uso tradicional con saberes ancestrales asociados.      | Mercado ya existente y con una demanda creciente.       |
| Especie resistente a la sequía y la perturbación.          | Manejo vinculado a grupos sociales de alta marginación. | Componente importante del ingreso familiar.             |
| La cosecha no conlleva la muerte de la planta.             | Alto potencial para un aprovechamiento sustentable.     | Técnicas sencillas de cosecha y procesamiento.          |
| Alta capacidad de recuperación poscosecha.                 |   | Elevado potencial para diversificación de mercado.      |
| Potencial para restauración ecológica de zonas degradadas. |   | Enriquecimiento de acahuales y sistemas agroforestales. |

En las comunidades del noroeste de Yucatán, la temporada de cosecha de hojas de orégano inicia con la época de lluvias una vez que el comprador -por lo general industrias de alimentos- llama y asegura la compra. La cosecha la realizan mujeres y niños, de entre 7 y 65 años de edad, en los montes, parcelas y solares de la comunidad durante una jornada de trabajo que dura de 4 a 7 horas, dependiendo de la lejanía del sitio y del medio de transporte. Efectúan la cosecha a mano sin herramientas y las hojas se transportan en costales cargados generalmente sobre las espaldas. El peso promedio de cosecha de hoja fresca en un día es de 9.6 k por cada cosechador/a. Con base en nuestro trabajo de campo, los viajes de cosecha y las entrevistas realizadas a las mujeres, consideramos que el impacto que tiene la cosecha sobre la planta es bajo. Las cosechadoras toman una serie de medidas para cuidar este recurso, como no quebrar ramas, no desenraizar, no cosechar individuos con flores, no cosechar el total de las hojas. Además, dado que la temporada de cosecha dura únicamente 3 o 4 meses y no coincide con la época de mayor floración y fructificación, las poblaciones naturales tienen altas posibilidades de recuperación.

La cosecha de orégano es tan importante en la economía familiar, que el 90% de las familias en las comunidades estudiadas se dedica a esta actividad. El volumen vendido por unidad familiar durante la temporada de cosecha de orégano (3 a 4 meses) oscila entre 240 y 1040 kilogramos. En términos comparativos representa cerca del doble del ingreso de un padre de familia que labora en la granja avícola local. No obstante, sólo unos cuantos meses se cuenta con este ingreso; y, por otra parte, en las circunstancias actuales la participación de los productores en las ganancias oscila entre el 3 y el 26%, es decir, es muy baja, resultado de la gran diferencia entre el precio al que se les compra el orégano y el precio final de venta al consumidor.

El orégano de monte es un producto que se puede incorporar a la cadena de mercado con un mínimo de inversión de capital. Además, la producción, cosecha y procesado no requiere de muchas habilidades o de tecnología sofisticada.

El aprovechamiento del orégano en Yucatán tiene un gran potencial. Los intentos encaminados a mejorar su aprovechamiento y comercialización favorecerán a grupos de alta marginación.



*Lippia graveolens*. (Fotos: L. M. Calvo, R. Durán)