

“Hasta que sazone el orégano” Conocimientos locales relacionados con la selección y el manejo del orégano en Yucatán

El orégano (*Lippia origanoides*), planta aromática de gran importancia económica y cultural en Yucatán, es manejada tanto *in situ*, en los bosques cercanos a los poblados, como *ex situ*, en huertos familiares y parcelas de cultivo. Las personas cosechadoras determinan que el orégano está "sazón" cuando la planta y sus hojas tienen ciertas cualidades específicas. La cosecha de sus hojas está fundamentada en el conocimiento local que, mediante cambios fisiológicos y morfológicos de la planta, permite identificar el momento óptimo para llevarla a cabo. Dicho conocimiento es crucial para el uso y manejo sostenible del recurso y para diseñar estrategias de conservación del patrimonio biocultural.

Palabras clave:
cosecha, *Lippia origanoides*, planta aromática, recolectores, Verbenaceae.

MANUELA E. SALAS-HERRERA^{1*}, DANIELA A. MARTÍNEZ-NATARÉN^{2,3}, MARÍA TERESA CASTILLO-BURGUETE² Y LUZ MARÍA CALVO-IRABIEN¹

¹Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
Calle 43 # 130 x 32 y 34, Col. Chuburná de Hidalgo
CP. 97205, Mérida, Yucatán, México.

²Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional, Unidad Mérida, km 6 antigua carretera a Progreso, 97310, Mérida, Yucatán, México.

³CONAHCYT, México.

*manuela.salas@estudiantes.cicy.mx

¿Cómo sabes que ese hermoso hongo rojo con puntitos blancos no es comestible? ¿quién te enseñó que si lo comes te mueres? ¿por qué el venado come orégano en el monte? ¿cómo sabes que el orégano agregado al pozole hace que sepa a gloria? Gran parte de las respuestas pueden encontrarse en el conocimiento que durante generaciones se ha ido aprendiendo, a veces de forma dura porque comer el hongo rojo con puntitos blancos seguramente significó la muerte para quien lo consumió. Esa experimentación sensorial ha dado lugar al llamado conocimiento local. El conocimiento local es un conjunto de saberes acumulados, a lo largo del tiempo, por las personas que habitan cierta comunidad o localidad específica, son fruto de la experiencia e interacción diaria con los ecosistemas y especies circundantes. Este conocimiento se transmite de generación en generación y es compartido ampliamente entre los habitantes, constituyendo un constructo mental en torno de su patrimonio biocultural. Vinculado a un contexto ecológico, económico y sociocultural, este conocimiento local requiere una comprensión profunda de la naturaleza y de sus interacciones. A medida que las necesidades y los objetivos de la comunidad y su entorno evolucionan, el conocimiento local se adapta continuamente, adecuándose a nuevos escenarios y modificando las formas en las que las personas



Figura 1. Formas de manejo del orégano. **A.** Manejo *in situ* en monte. **B.** Manejo *ex situ* en parcela. (Fotografías: Manuela E. Salas-Herrera).

usan y manejan la biodiversidad (Toledo y Barrera-Bassols 2008, Onyancha 2024).

Un ejemplo claro está en el conocimiento que las personas cosechadoras de orégano han acumulado a lo largo de seis décadas de interactuar con esta especie. En el noroeste de Yucatán, las personas de diversas comunidades cosechan las hojas de orégano, las secan y venden recibiendo un pago que en ocasiones representa hasta un 40% de sus ingresos en efectivo (Llamas-Torres *et al.* 2022). Por esta razón, es crucial que reconozcan cuándo realizar la cosecha para maximizar el peso de su mercancía y, en consecuencia, de sus ingresos. También es importante para evitar que el impacto de la cosecha provoque una disminución drástica de la abundancia, o peor aún la desaparición de la especie en los montes de sus comunidades.

El orégano (*Lippia origanoides* Kunth, Verbenaceae) es un arbusto aromático, caducifolio, que en el noroeste de Yucatán se maneja principalmente de dos formas: i) *in situ*, en el monte (Figura 1A), donde las familias recolectan sus hojas durante junio a septiembre, que es la temporada de lluvias; y ii) *ex situ*, llevado a cabo en huertos familiares y en parcelas de cultivo (Figura 1B), donde con frecuencia se realiza el trasplante de matitas de orégano de monte a huerto o parcela y también de huerto a parcela. A diferencia del manejo *in situ*, el manejo *ex situ* requiere de mayor intervención humana y un control más intensivo del recurso mediante prácticas como el riego, el deshierbe, la poda y, en algunos casos, la aplicación de abono o fertilizantes, para asegurar una producción de hojas constante a lo largo del año (Llamas-Torres *et al.* 2022).

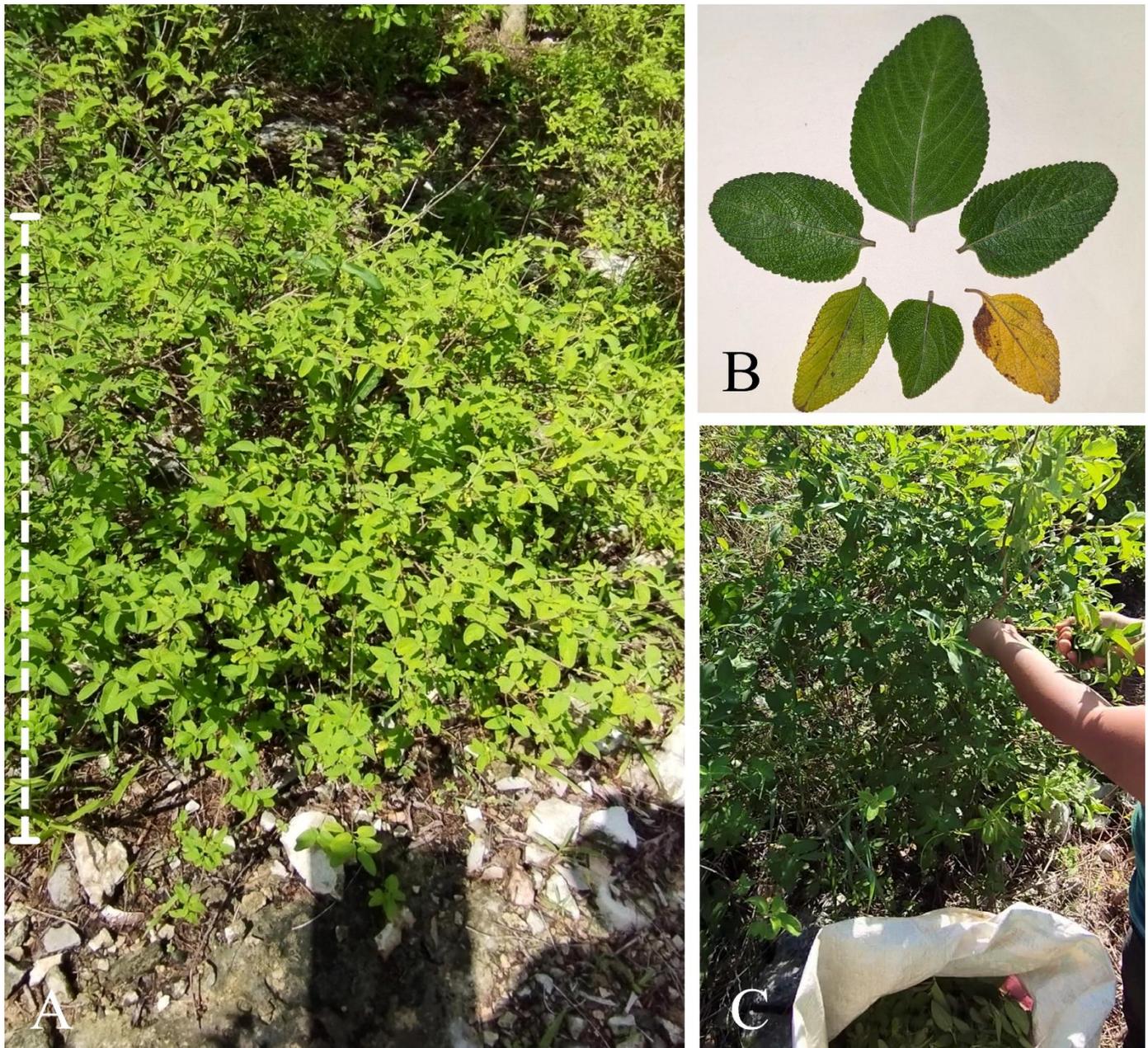


Figura 2. El orégano está sazón. **A.** Planta de orégano con la altura idónea para ser cosechada. **B.** Hojas de orégano sazón, grandes y pequeñas de color verde oscuro a amarillento. **C.** Mujer cosechando las hojas gruesas que se desprenden con facilidad. (Fotografías: Manuela E. Salas-Herrera).

Ahora bien, gracias a este vínculo entre el conocimiento local y las actividades de desarrollo socio-económico, las personas cosechadoras saben cuándo y cómo utilizar las hojas del orégano para asegurar su calidad, así como su regeneración. Además, realizan prácticas de manejo que les permiten seguir usando el recurso a largo plazo, como, el dejar las

flores y semillas al cosechar, para promover la propagación de nuevas plantas. O bien, no romper las ramas, ni arrancarlas, y tampoco cosechar hojas en plantas muy pequeñas o enfermas (Calvo-Irabién 2010, Llamas-Torres *et al.* 2022).

Para entender cómo las personas identifican cuándo las plantas de orégano están en el momento

óptimo para la cosecha, preguntamos a las personas usuarias de este recurso en localidades del noroeste de Yucatán ¿cómo saben cuándo una planta de orégano está lista para ser cosechada? En las entrevistas la respuesta más frecuente fue que la planta debe estar "sazona", o bien "hasta que sazone el orégano", y ¿qué significa eso exactamente? ¿cómo podría yo saber cuándo la planta está "sazona"?

Las descripciones dadas por mujeres y hombres que cultivan y cosechan esta especie, nos llevó a entender que, para identificar una planta de orégano que esté "sazona", las personas se fijan en varias características. En el tamaño de la planta, se aseguran de que no sea menor a los 60 centímetros, o se encuentre en un estado muy tierno o juvenil, para evitar que muera al ser cosechada (Figura 2A). Las hojas deben ser de un color verde oscuro, o incluso amarillento, indicando que las hojas de la planta están en una etapa de desarrollo ideal para ser cosechadas (Figura 2B), también que deben ser las hojas más gruesas o de textura dura, para que se desprendan fácilmente del tallo al ser jaladas, sin romperlo (Figura 2C). Aunque mencionaron que las hojas grandes son preferibles, también cosechan hojas pequeñas si son gruesas, porque así pesan más, y finalmente es por kilo de hojas secas que les pagan su cosecha.

Todos estos conocimientos locales, se encuentran tras la frase "hasta que sazone el orégano" y permiten que lleguen hasta nuestras cocinas las hojas del orégano que dan sabor y aroma a tantos platillos de la gastronomía mexicana, entre ellos el pozole, ya que, si el trasto con orégano molido falta en la mesa comienzan las preguntas ¿y el orégano? ¿dónde está el orégano? ¿a poco no hay orégano? ¿no hay? ¿no se midieron! El pozole sin orégano no está completo, porque le falta esa alma aromática y sabrosa que le dan esas hojitas.

Por eso, el conocimiento sobre las cualidades idó-

neas del orégano para la cosecha es tan relevante, porque orienta prácticas de uso, manejo y selección que respetan el ciclo natural de la especie, aseguran que la recolección se realice en el momento adecuado para maximizar ganancias, y el orégano permanezca en el tiempo, ya que la especie sigue siendo productiva y valiosa para las comunidades que dependen de ella.

Agradecimientos

A las personas que amablemente accedieron a las entrevistas y compartieron sus conocimientos y experiencias sobre la cosecha del orégano. A Rosa Grijalva y Guadalupe Carrillo por su apoyo en el trabajo de campo y laboratorio.

Referencias

- Calvo-Irabien L.M. 2010.** Biodiversidad y condimentos: el orégano de monte. *Biodiversidad y Desarrollo Humano en Yucatán*. Durán R. y M. Méndez (Eds). CICY, PPD-FMAM, CONABIO, SEDUMA, 353-354 pp.
- Llamas-Torres I., Grijalva-Arango R., Porter-Bolland L. y Calvo-Irabien L.M. 2022.** Impacto del manejo in situ-ex situ del orégano mexicano (*Lippia origanoides* Kunth) en el noroeste de Yucatán. *Botanical Sciences*, 100 (3): 610-630. <https://doi.org/10.17129/botsci.2994>
- Onyanha O.B. 2024.** Indigenous knowledge, traditional knowledge and local knowledge: what is the difference? An informetrics perspective. *Global Knowledge, Memory and Communication*, 73: 237-257. <https://doi.org/10.1108/GKMC-01-2022-0011>
- Toledo V. y Barrera-Bassols N. 2008.** La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Eds. *Icaria*, Barcelona. 230 pp.

Desde el Herbario CICY, 16: 169-173 (29-agosto-2024), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 110, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editores responsables: Rodrigo Duno de Stefano, Patricia Rivera Pérez y Lilia Lorena Can Itzá. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 29 de agosto de 2024. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.