

El orégano

Me dispongo a disfrutar de un buen plato del tradicional pozole –del náhuatl *pozolli* que significa “espumoso”- que se come en nuestro país, agregándole los ingredientes que realzan su sabor, un poco de rábano y de cebolla picada, lechuga rebanada, unas gotas de jugo de limón y una pizca de orégano. Este último, es un ingrediente ampliamente utilizado en el arte culinario de muchos países del mundo así como sus aceites esenciales.

Con el nombre de orégano se conocen en la República Mexicana aproximadamente 40 especies de plantas herbáceas pertenecientes a cuatro familias botánicas. La característica que distingue a la mayoría de estas especies es su extraordinario poder saborizante, fácil de percibir cuando se añaden sus hojas frescas o secas, o sus extractos y concentrados acuosos, a un sinnúmero de productos alimenticios frescos, procesados y envasados. El aroma y sabor que los diversos tipos de orégano proporcionan a los alimentos los hacen agradables al olfato y al paladar y favorecen su digestión. Además, poseen notables propiedades medicinales que se explican por la extraordinaria y compleja composición química que tienen, lo que las hacen aún más importantes y apreciadas. Sin embargo, y a pesar del conocimiento que se tiene sobre estas plantas, se sabe muy poco sobre su historia de extracción y procesamiento en nuestro país, por ello nos hemos adentrado en un día en la vida de un recolector de orégano.

Llegamos por la mañana a la casa de don Maximino Sánchez, ubicada en un paraje en los límites territoriales entre los estados de Jalisco y Zacatecas. Don Chimino, como le conocen sus amigos, de piel blanca pero dorada por el sol y de ojos azules enmarcados con un rostro que dejar ver las huellas del paso del tiempo, es recolector de orégano desde hace muchos años y nos ha invitado a ir a la zona en donde lleva a cabo su colecta. Después de unos minutos de camino en el coche llegamos al borde de una cañada que, en esta temporada de lluvias, ofrece una vegetación con distintas tonalidades de verde, propio de la época del año, de donde sobresalen algunos cactus muy altos de forma tubular y algunos árboles de tallo rojo conocidos como “palo mulato”. La vista, que se extiende hasta el horizonte, es fenomenal desde la orilla del precipicio.

Comenzamos a bajar hacia el fondo de la cañada por una vereda muy empinada y un poco peligrosa, al final de la cual nos encontramos en un pequeño valle en donde había un campamento improvisado con apenas un plástico negro que fungía como techo y, debajo de éste, un par de tiendas de campaña y varios costales hacinados llenos de orégano –Por este camino es por donde subimos, sobre nuestras espaldas, los costales que llegan a pesar hasta 15 kilos y siempre cargamos de dos a tres costales por vez –comenta don Chimino al tiempo que llegamos al campamento.

Ahí conocimos a don Ángel Torres y a su hijo Enrique quienes también participan en la cosecha. Después de una breve charla y unas cuantas risas tomamos camino hacia la zona en donde se encontraban recolectando, un lugar de extensas colinas cubiertas con una alfombra verde de vegetación,

bordeadas por las paredes rocosas que forman la cañada. Al llegar al área, don Max, don Ángel y su hijo Enrique, toman sus “rozaderas”, una especie de oz de metal muy afilada, y comienzan a cortar los arbustos por la mitad –De esta manera damos oportunidad a la planta para que se regenere y no se acabe este recurso y, así, podamos venir a aprovecharla nuevamente en un año o dos – explica don Max quien trabaja varios predios, algunos suyos y otros rentados, intercalándolos uno con otro en diferentes temporadas de cosecha.

Las plantas de las diferentes familias de orégano mexicano se encuentran en estado silvestre en regiones áridas y semiáridas de al menos 24 estados de la República. Sus principales hábitats están en suelos generalmente pedregosos de cerros, laderas y cañadas entre los 400 y 2000 metros de altitud, aunque se le haya en mayor abundancia entre los 1400 y 1800 metros de altitud. La mayor producción de orégano para fines comerciales es la de género *Lippia*, cuyas especies más abundantes en México son *Lippia berlandieri* y *Lippia graveolens*, siendo en los estados de Durango, Guanajuato, Jalisco, Querétaro, San Luis Potosí y Zacatecas en donde se concentra la mayor producción.

El día y la cosecha van transcurriendo y, así, entre nopales y laderas se van formando las “brazadas” de orégano que después se juntan en una sola, para formar una pila más grande sobre un plástico, en donde se deja secar al sol por lo menos un día y, si el tiempo es lluvioso, se cubre con otro plástico para evitar que se moje y se extienda más el tiempo de secado.

Posteriormente, con un madero se golpea la pila de orégano para separar la hoja de los tallos, y el resultante se limpia a mano para quitarle la mayor cantidad posible de “basuritas” que pueda llevar –La hoja tiene que estar bien seca, limpia y de color uniforme porque de lo contrario baja mucho más su (ya de por sí bajo) precio de compra. Si el producto es bueno nos lo pagan a \$8.00 pesos el kilo y de acuerdo con su calidad puede bajar hasta los \$5.50 pesos y, de ser así, ya no resulta ni el esfuerzo invertido – añade don Ángel mientras van llenado los costales que han de llevar al campamento. De esta manera los recolectores van cosechando la planta día tras día hasta terminar con el área previamente establecida.

Las labores de recolección, procesamiento primario, envasado y comercialización del orégano son muy complejas en lo que se refiere a las relaciones entre recolectores, acaparadores, intermediarios, mayoristas, detallistas, procesadores y empacadores. Este proceso produce ganancias inequitativas entre los actores que participan especialmente por la diferencia de precios del orégano entre el productor y el consumidor, llegando a costar hasta de \$500.00 pesos o más el kilo puesto en los anaqueles por alguna marca comercial.

Por tratarse del aprovechamiento de un recurso forestal no maderable es necesario contar, como lo hace don Chimino, con un permiso expedido por la autoridad competente y que, en este caso, le corresponde a la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales SEMARNAT, sin embargo de las 14000 toneladas recolectadas anualmente, se estima que tan solo la mitad, que se

exporta a Estados Unidos principalmente, se encuentra regulada por las dependencias oficiales, en tanto que la otra mitad se extrae de forma clandestina y se exporta a diferentes países bajo aranceles falsos, de los que no se tienen datos precisos del precio obtenido.

Una vez procesado, envasado en costales y habiendo una buena cantidad de éstos, don Chimino lleva el orégano a su casa para almacenarlo hasta que termine la temporada de cosecha, al final de la cual, llevará entonces todo su producto obtenido a los centros de acopio regionales en donde recibirán, él y su gente, su pago por el esfuerzo de su trabajo.

En los centros de acopio, el orégano recibe un primer tratamiento industrial de selección de la hoja por tamaños en cribas de diferentes calibres, limpieza y envasado y, posteriormente, es vendido, a precios mucho más elevados que los pagados a los productores, a un siguiente comprador.

De esta manera es como el orégano llega hasta nuestras manos, ya sea como ingrediente en algún alimento procesado, como extracto en envases pequeños para diferentes usos o en su forma natural para utilizarlo de la manera en que más nos convenga, como por ejemplo yo, para saborizar mi pozole.

Fuente

Huerta, C. 1997. Orégano mexicano: oro vegetal. CONABIO. Biodiversitas 15:8-13