

EL POLEO

recurso forestal no maderable de los bosques templados de Oaxaca

TOMÁS ORTEGA ORTEGA*, VERÓNICA VÁZQUEZ GARCÍA*,
LAURO LÓPEZ MATA* Y EMMA ZAPATA MARTELO

Los pueblos indígenas de México albergan en sus territorios altos niveles de biodiversidad.¹ Han desarrollado conocimientos detallados sobre especies vegetales que aprovechan como alimento, medicina, ornamento o como materiales para construcción. Entre las especies que se han empleado desde tiempos prehispánicos se encuentran diversos recursos forestales no maderables, esto es, especies de plantas o sus productos que no son utilizados con fines maderables. En la mayoría de las comunidades rurales e indígenas de México su aprovechamiento para uso doméstico y comercial es una práctica vigente.

Entre las especies vegetales más reconocidas y utilizadas a nivel nacional se encuentran las medicinales, ornamentales, aromáticas, alimenticias, frutillas, exudados, resinas, entre otros.^{2, 3, 4} La diversidad de recursos forestales no maderables se distribuye a lo largo de los distintos ecosistemas del país. Los matorrales xerófilos albergan 41% de ellos, los bosques templados 24% y las selvas 23%.⁵ Los que se encuentran en los bosques templados son particularmente diversos debido a la variación de condiciones ambientales que se registra en estos ecosistemas.⁶

La contribución alimenticia, medicinal y económica de los recursos forestales no maderables incide en el bienestar familiar de las comunidades forestales de México, como sucede en el caso de *Satureja macrostema*, conocida con el nombre de “poleo”, que crece en los bosques de encino, pino-encino, pino y oyamel en las regiones montañosas de los estados de Oaxaca, Guerrero, Jalisco y Michoacán.⁷ ⁸ Es una planta arbustiva de la familia Labiatae, con olor a menta, de uno a dos metros de alto, con tallos erectos, ramas arqueadas, hojas de uno a cuatro centímetros de largo con ápice agudo, aserradas,



base redondeada, con flores solitarias o en grupos de colores rojas o anaranjadas.⁸ En la medicina tradicional de los pueblos purépechas, el té de poleo se ha usado para combatir infecciones intestinales, evitar o aliviar cólicos, como excitante de los movimientos gástricos y como un eficiente aperitivo si se toma en ayunas o antes de los alimentos. Socialmente lo han considerado símbolo de fertilidad por eso lo utilizan en las bodas.⁹

El poleo, *Satureja macrostema*.



Para las bodas, mayordomías y el año nuevo, los tallos de poleo se arreglan en pequeños ramos combinados con orquídeas.

Fotos: © Tomás Ortega Ortega

Usos del poleo en San Miguel Mixtepec

En las diferentes comunidades zapotecas y mestizas que integran la región de los Valles Centrales, la Sierra Norte y Sur de Oaxaca, la especie tiene usos rituales, ornamentales, medicinales y alimenticios. Se aprovecha y comercializa de manera local y regional. Los principales sitios de venta son los mercados-plaza distritales y municipales de la región.

El municipio de San Miguel Mixtepec pertenece a Valles Centrales de Oaxaca, pero geográficamente se encuentra en la Sierra Sur del estado. El 92.12% de su territorio está cubierto por bosque,¹⁰ lo que favorece la presencia de distintos tipos de recursos forestales maderables y no maderables, entre ellos el poleo.

En San Miguel Mixtepec, el poleo crece entre los 2345 y 2900 msnm. Se distribuye de manera discontinua, bajo cobertura de dosel cerrada, en suelos ligeramente ácidos y ricos en materia orgánica. Forma parte del sotobosque en parajes de encinares, o en bosque de pino-encino y en menor proporción en bosque de pino.

El aprovechamiento de la planta es regulado mediante acuerdos comunitarios establecidos en la asamblea general de comuneros. Estos acuerdos se aplican a todas las localidades (agencias y núcleos rurales) que integran el municipio. Para acceder al recurso hay que solicitar autorización al Comisariado

de Bienes Comunes. Las personas externas al municipio están excluidas del acceso y sólo pueden entrar si pagan una cuota. En este caso la cosecha se hace bajo la supervisión del Consejo de Vigilancia. Estos mecanismos de regulación buscan proteger a la especie mediante el control de su extracción, evitando así la sobreexplotación local del recurso.

La cosecha se realiza de acuerdo con los saberes tradicionales: se cortan los tallos que estén bien desarrollados, en crecimiento vegetativo, cuya longitud varía de 50 cm a un metro. El corte se hace con la mano porque esto favorece el rebrote de la planta. Se evita al máximo cosechar tallos en floración para proteger la fase reproductiva y asegurar el desarrollo y maduración de semillas que garanticen la reproducción natural de la especie. Durante los primeros meses de lluvia se disminuye la cosecha para permitir el crecimiento y desarrollo de los rebrotes y tallos. Esta disminución permite la conservación, mantenimiento y reproducción de las poblaciones de poleo en su hábitat natural porque coincide con las etapas fenológicas de la planta. El rebrote ocurre en los meses de mayo y junio con lo cual se inicia también el desarrollo de hojas nuevas. El crecimiento vegetativo del poleo se intensifica a partir de julio y se extiende hasta noviembre, justo al inicio de la floración.¹¹

Las festividades en las que se usa el poleo en San Miguel Mixtepec son bodas, mayordomías, año nuevo, celebraciones navideñas y día de muertos. Para las bodas, mayordomías y el año nuevo, los tallos cosechados se arreglan en pequeños ramos de cinco a seis tallos cada uno, combinados con orquídeas. Éstos se reparten entre las y los invitados después de la celebración religiosa o en un momento especial definido por el anfitrión. Para las celebraciones navideñas y día de muertos los arreglos con poleo adornan los altares católicos; en particular la fiesta de año nuevo coincide con el ingreso de nuevas autoridades. En este caso las actividades de organización, acceso, cosecha, arreglo y reparto se desarrollan bajo la responsabilidad de los topiles municipales. Tal instrumentación funciona con un sentido de integración comunitaria.¹² La repartición del poleo se acompaña con tejate, una bebida tradicional zapoteca.

La especie forma parte de la medicina tradicional de la comunidad. Se utiliza en té para aliviar males estomacales, fiebres y cólicos menstruales. Se ingiere durante el trabajo de parto y alivia la resaca o cruda ocasionada por el consumo excesivo de bebidas embriagantes. Los usos medicinales del poleo son importantes, ya que la planta no cuesta y está disponible para el cuidado de la salud familiar.

Para los usos alimenticios se aprovechan las hojas y tallos tiernos, tanto verdes como secos. Se utilizan para condimento, verdura, té y agua de tiempo. El uso alimenticio más importante entre la población es el té, empleado como sustituto del café o en ocasiones combinado; se encuentra al alcance familiar, su sabor es agradable, limpio y es considerado benéfico para la salud. Como condimento se utiliza para dar sabor a los frijoles y tamales de frijol; también se consume como verdura con tortilla, para lo cual se utilizan las hojas tiernas sazonadas con sal en forma de taco. Esta característica de consumo ubica al poleo como un tipo de quelite y posiciona al bosque templado-frío como una fuente alternativa de alimentos no cultivados.

Dada la utilidad del poleo, su mercadeo sigue dos rutas importantes: trueque y venta. En la primera se intercambia por productos de consumo doméstico y en la segunda por dinero en efectivo. A su vez, esta última puede tomar dos formas: venta de manojos sin un encargo previo (venta por oferta) o atender pedidos específicos (venta por pedido).

Las dos formas de mercadeo la realizan principalmente las mujeres. Los hombres se encargan de la cosecha, transporte y carga.

En su forma de trueque, los manojos de poleo se intercambian por tortillas, pan, hortalizas, frutas y bebidas de maíz. La mayoría de los productos intercambiados son para consumo inmediato. Esto es importante ya que la heterogeneidad orográfica del territorio

municipal no favorece la autosuficiencia en maíz. Mediante el trueque, las mujeres mixtepecanas aportan variedad a la dieta familiar y obtienen productos derivados del maíz que no se encuentran en su localidad.

La venta por oferta es realizada por mujeres. Cuando se expende bajo esta modalidad, la calidad (frescura y longitud adecuada) del poleo es una característica importante para su buena comercialización. El precio de los manojos va de \$ 2.00 a \$ 15.00. La variación en los precios y en los ingresos obtenidos depende del tamaño del manajo y de la oferta, ya que existen comunidades de otros municipios que también la comercializan.

Cuando la dinámica de venta es por pedido, los clientes(as) buscan a los vendedores(as) en los mercados-plaza para hacer el encargo. La compra se garantiza con un anticipo de \$ 50.00 o \$ 100.00, dependiendo de la cantidad solicitada. Ahí establecen

El aprovechamiento del poleo es regulado mediante acuerdos comunitarios establecidos en la asamblea general de comuneros.



el acuerdo de cuándo y dónde se hará entrega del producto. Este tipo de venta presenta mejores oportunidades para las y los habitantes de San Miguel Mixtepec, porque las cantidades solicitadas en ocasiones son grandes (hasta 10 brazadas), con la posibilidad de exigir mejores precios, además de que la venta es segura. Sin embargo, se realiza de forma esporádica. Los precios por tercio varían de \$ 50.00 a \$ 300.00, según de la temporada.

El trueque y venta del poleo se lleva a cabo en los mercados de Ayoquezco de Aldama, Santiago Apóstol, Zimatlán, Ocotlán y ciudad de Oaxaca, con mayor presencia durante los meses de septiembre a diciembre, periodo en el que hay una mayor demanda de la planta y alcanza la calidad necesaria para su comercialización.

El poleo es una planta de gran valor cultural para las y los habitantes de las comunidades que con-

forman el municipio de San Miguel Mixtepec. Las condiciones ambientales ahí presentes favorecen la presencia de la especie en los complejos montañosos del municipio. La regulación local y las prácticas tradicionales de aprovechamiento ayudan de forma importante en su conservación.

La repartición del poleo en las diferentes festividades incrementa el sentido de pertenencia de esta comunidad zapoteca. Los usos medicinales y alimenticios contribuyen a la salud, nutrición y tradición culinaria de la localidad. El trueque de la planta por diversos productos del campo diversifica la dieta de las familias mientras que su venta permite la obtención de ingresos monetarios. Por todo esto, el poleo es un recurso forestal no maderable multifuncional cuyo aprovechamiento incide en el bienestar físico y espiritual de las y los habitantes del municipio.

Los hombres sólo se dedican a la cosecha, transporte y carga del poleo.





Bibliografía

- ¹ Boege, E. 2003. *Protegiendo lo nuestro manual para la gestión ambiental comunitaria, uso y conservación de la biodiversidad de los campesinos indígenas de América Latina*. México, Instituto Nacional Indigenista.
- ² Alexiades M.N. y P. Shanley. 2004. "Productos forestales, medios de subsistencia y conservación: estudios de caso sobre sistemas de manejo de productos forestales no maderables", en M. N. Alexiades y P. Shanley (eds.), *Productos forestales, medios de subsistencia y conservación: estudios de caso sobre sistemas de manejo de productos forestales no maderables*. Jakarta, Centro para la Investigación Forestal Internacional, pp. 1-22.
- ³ López, C., S. Chanfón y G. Segura. 2005. "La riqueza de los bosques mexicanos más allá de la madera: experiencias de comunidades rurales", en C. López, S. Chanfón y G. Segura (eds.), *La riqueza de los bosques mexicanos: más allá de la madera*. México, SEMARNAT, pp. 11-15, 145-150.
- ⁴ Schreckenberg, K. y E. Marshall. 2006. "Los PFM y las mujeres. ¿Mejora el ingreso y la posición social?", en E. Marshall, K. Schreckenberg y A. C. Newton (eds.), *Comercialización de productos forestales no maderables. Factores que influyen en el éxito*. Cambridge, PNUMA WCMC, pp.: 83-95.
- ⁵ Instituto Nacional de Ecología. 2009. *México: Cuarta Comunicación Nacional ante la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático*. México, SEMARNAT/Instituto Nacional de Ecología.
- ⁶ Challenger, A. y J. Soberón. 2008. "Los ecosistemas terrestres", en J. Soberón, G. Halfter y J. Llorente-Bousquets (comps.), *Capital natural de México*, vol. I: *Conocimiento actual de la biodiversidad*. México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, pp. 87-108.

- ⁷ Turner, B.L. 2008. "Taxonomic status of *Clinopodium macrostemon* (Lamiaceae)", *Phytologia* 90(3):411-413.
- ⁸ Rzedowski, J. y G. Calderón de Rzedowski. 2010. *Flora fanerogámica del Valle de México*. México, Instituto de Ecología/Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- ⁹ Aguilar Ramírez, J.M. 2002. *Especiación recombinacional y relaciones filogenéticas en *Satureja macrostema* var. *laevigata**. Tesis de doctorado. Área de Ciencias Agrícolas y Forestales, Universidad de Colima, Tecmán Colima, México. 140 p.
- ¹⁰ Instituto Nacional de Estadística y Geografía. 2005. *Pronuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. San Miguel Mixtepec, Oaxaca, clave 20271*. México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- ¹¹ Aguilar, R.M., H.M. Muñoz, M. Hernández, M.A. Bello y R. Salgado. 2005. "Observaciones fenológicas de *Satureja macrostema* (Benth.) Briq., en dos localidades de Michoacán, México", *Revista Ciencia Forestal en México* 29(96):91-109.
- ¹² Ramírez Reyes, N. 2009. "Los roseros de Ocotlán de Morelos Oaxaca, México. Anticipación y coexistencia", *Gazeta de Antropología* 25 (1): 1-14.

Para las celebraciones de día de muertos los arreglos de poleo adornan los altares católicos.

* Colegio de Postgraduados, Estado de México; lauro@colpos.mx; vvazquez@colpos.mx y laurolopezmata@gmail.com