

Epazote

CONDIMENTO Y MEDICINA

Una planta aromática y saborizante de uso común en México, cuyo centro de origen aún no se ha identificado.

Nuestro paladar mexicano identifica fácilmente el olor y el sabor del epazote. El mole de olla, los frijoles o las quesadillas de requesón, por mencionar algunos platillos, no serían lo mismo sin unas hojitas de esta hierba aromática.

El epazote es una planta nativa de México y crece en muchas partes del país, pero se desconoce su centro de origen, es decir, el lugar más probable en donde los humanos empezaron a manejarlo y aprovecharlo.

Decididos a ubicarlo, investigadores de la UNAM utilizan diversos métodos que además les permitirán saber en qué sitio es posible saborear la mayor cantidad de variedades de epazote.

El epazote crece en suelos ricos en materia orgánica, nitrógeno nítrico y suficiente humedad. Se propaga por semillas.

Florece y fructifica en verano y a mediados de otoño. Cuando crece entre cultivos anuales, como el maíz, realiza su ciclo de abril a diciembre.

Se ha utilizado en México desde épocas prehispánicas.

Además de ser importante en la cocina mexicana, se usa como planta medicinal para combatir problemas digestivos y parásitos intestinales.

Fuente: CONABIO

Nombre científico del epazote:

Dysphania ambrosioides,

de la familia Chenopodiaceae, a la que pertenecen también los quelites, el huahuzontle, el romerito y la espinaca. En lengua náhuatl se le llama epazotl, que significa hierba olorosa. Los aceites esenciales causantes de su olor y sabor están en las glándulas de la planta.

Más información en: <http://web.ecologia.unam.mx/oikos3.0/index.php/articulos/epazote>

¿Cómo y por qué ubicar el centro de origen?

Quienes no estamos inmersos en el estudio de las plantas, nos preguntamos por qué un grupo de científicos busca el centro de origen de una especie vegetal domesticada como el epazote.

Hilda Flores-Olvera, del Instituto de Biología, Daniel Piñero, del Instituto de Ecología, Mariela Méndez y Rafael Lira, de la Facultad de Estudios Superiores Iztacala, emprendieron esa búsqueda porque ubicarlo nos refiere al lugar en donde se encuentran los recursos genéticos de la planta, explican los científicos de la UNAM en el artículo titulado "Domesticación y botánica del epazote, un condimento y medicina tradicional de México".

Ese hallazgo, además de ayudar a conservar la especie en caso de peligro de extinción, "permitiría entender cómo se obtuvo el conocimiento cultural alrededor de ella y el impacto de las comunidades humanas sobre dicho recurso natural", agregan los autores.

Para identificar al probable centro de origen del epazote, los investigadores utilizan varias estrategias, desde recorrer zonas en donde crece naturalmente o se comercializa hasta describir las formas de cultivo y los usos en diferentes lugares.

"El epazote se distribuye de manera natural a lo largo de toda

América — escriben los investigadores en el artículo publicado en la revista *Oikos*—, pero se cree que las poblaciones del norte del continente son introducidas, mientras que las de México son nativas".

Actualmente la planta se cultiva comercialmente en el norte y centro de nuestro país; en varias partes del mundo ha sido introducida como cultivo y sus semillas se venden.

"Diversos autores han propuesto que la distribución natural actual del epazote se ha extendido debido a la acción humana, pero no se ha demostrado". El único estudio que aporta evidencia al respecto —precisan— es el de Isabelle Blanckaert y varios de ellos que realizaron en Santa María Tecomanavaca, Oaxaca, en donde detectaron formas distintas y variantes genéticas de la planta que se asocian a un mayor o menor uso de manejo tradicional de cultivo.

Algunas de las variantes tienen mejor sabor y menores proporciones de compuestos químicos de defensa, lo que sugiere que existe un proceso de domesticación incipiente en esa zona".

El hallazgo los motivó a profundizar la investigación aplicando análisis genético fino y otros métodos modernos, que les permitirán estar más cerca de localizar el centro de origen de una de nuestras mejores plantas para darle sabor al caldo. "Además, sabremos en qué lugar es posible saborear la mayor cantidad de variedades de epazote", concluyen los investigadores.



Texto: Claudia Juárez
Diseño: Adolfo González

Esríbenos a cienciaunam@unam.mx
o llámanos en el D.F. al 5622-7303