

Hongos comestibles y hongos tóxicos reconocidos por habitantes tsotsiles de cuatro municipios de los Altos de Chiapas, México

Felipe Ruan-Soto

Becario del Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM, Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y la Frontera Sur. Universidad Nacional Autónoma de México. Calle María Adelina Flores No. 34-A, Barrio Guadalupe. CP 29230, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. Teléfono: +(52) 967 678 28 91 Ext. 110

ruansoto@yahoo.com.mx

Entre las especies de alimentos silvestres recolectadas más importantes por su calidad nutrimental y por su potencial económico se encuentran los hongos comestibles silvestres. Sin embargo, en los bosques también existen especies de hongos que contienen compuestos tóxicos que producen efectos nocivos en la salud si son ingeridos (micetismos), desde una leve intoxicación hasta la muerte (envenenamiento). En la región de Los Altos de Chiapas, México existe una fuerte tradición de recolectar, consumir y comercializar especies de hongos silvestres comestibles. Sin embargo también se han registrado en los últimos diez años varios casos de intoxicación por consumir hongos silvestres tóxicos. El presente trabajo da cuenta de las especies de hongos comestibles que son aprovechadas, su grado de importancia cultural, así como las especies tóxicas presentes y los criterios empelados para su correcta identificación. Se realizaron entrevistas semiestructuradas y estructuradas a población tsotsil de los municipios de San Juan Chamula, Zinacantán, San Cristóbal de Las Casas y Pantelhó, en la región conocida como los Altos de Chiapas, México. La entrevista semiestructurada giró en torno al conocimiento respecto de las especies comestibles y su aprovechamiento así como de las especies tóxicas y los criterios para su reconocimiento. La entrevista estructurada consistió en un apartado con preguntas sociodemográficas y un listado libre de hongos comestibles y tóxicos conocidos por los entrevistados. Las identidades taxonómicas de los etnotaxa mencionados fueron corroborados con base en un catálogo fotográfico y/o mediante la recolecta directa de los ejemplares para su posterior descripción, fotografiado, herborización y determinación. Entre las especies de mayor importancia cultural tenemos el etnotaxa reconocido como *Yuy* que contiene a dos especies del complejo *Amanita caesarea*: *A. hayalyuy* y *A. jacksonii*, el etnotaxa *Yisimchij* que contiene diferentes especies clavarioides principalmente del género *Ramaria* y el etnotaxa *sekum' tul* que corresponden a diferentes especies de Boletáceos pertenecientes a los géneros *Boletus* y *Suillus*. Aunque en general las especies mencionadas son muy similares a las que

mencionan en otras regiones de México, el número de especies mencionadas en promedio por cada entrevistado es menor. Por el contrario, al parecer no existe un conocimiento muy preciso al respecto de los hongos tóxicos. El mantener vivo y ampliamente distribuidos estos conocimientos es esencial para tener un aprovechamiento seguro del recurso fúngico.