

Prácticas tradicionales de aprovechamiento de los Hongos Silvestres Alimenticios en Zongozotla.

Ponencia

Corona González Shahin Marnay; Ángel Moreno Fuentes

Facultad de Ciencias, UNAM; Laboratorio de Etnobiología Universidad Autónoma de Hidalgo

shahincorona@gmail.com 5535711761; amoreno@uaeh.edu.mx 5545194992.

Introducción. El presente trabajo es de corte etnomicológico, se desarrolló en la Sierra Norte de Puebla en Zongozotla, donde habitan personas pertenecientes al grupo étnico totonaco.

Objetivos. El principal objetivo consistió en describir el conocimiento local acerca de los Hongos Silvestres Alimenticios (HSA) aprovechados así como describir y comparar las prácticas de aprovechamiento y manejo asociadas, para determinar si existen prácticas que favorezcan la producción de hongos consumidos en la localidad.

Método. Zongozotla se encuentra ubicada en un intervalo altitudinal de 720 a los 2,300 msnm; presenta bosques de pino-encino y mesófilo de montaña. La principal actividad económica es el cultivo de café, con lo que se ha trastocado la vegetación original de la zona. Para la obtención de información se realizaron entrevistas semi-estructuradas y recorridos guiados de campo. Los ejemplares fúngicos fueron registrados fotográficamente, descritos en fresco y deshidratados para su preservación. La determinación taxonómica se realizó siguiendo procedimientos estandarizados de observación de estructuras macroscópicas y microscópicas; se revisaron claves y descripciones especializadas para cada género.

Resultados. Se registró el aprovechamiento local de 22 taxa de HSA, 20 se determinaron a nivel de especie y 2 hasta género, que están Incluidos en 11 géneros: siete corresponden a *Russula* y cuatro a *Auricularia*, mientras que *Cantharellus*, *Amanita* y *Scleroderma* están representados por dos especies; por último, los géneros *Pleurotus*, *Favolus*, *Gymnopilus*, *Lactarius*, *Schizophyllum* y *Ustilago* están representados por un taxa específico.

El aprovechamiento de los HSA es principalmente para autoconsumo; la comercialización no es muy frecuente, siendo a nivel local por rancho o encargo; la recolección de hongos no es una actividad exclusiva o principal, sino más bien complementaria dentro del marco de sus actividades cotidianas direccionadas fundamentalmente por el ciclo agrícola del café.

Discusión. Analizando las prácticas de aprovechamiento de los HSA, así como el aprovechamiento del bosque en Zongozotla, complementándolo con preguntas dirigidas en cuanto al manejo de los hongos, se determinó que no existen prácticas con fines de manejo *in situ* o *ex situ* dirigidas a aumentar la disponibilidad y la calidad de los hongos,

sin embargo hongos lignícolas como **malakasilh** *Schizophyllum commune*, **pawak tonkgolo-hongo blanco** *Pleurotus djamor*, **orejas** (*Auricularia* spp.) se ven beneficiados de manera indirecta por prácticas de manejo *in situ* dirigidas a aumentar la calidad y disponibilidad del café, mientras que hongos terrícolas como **chaxanat tonkgolo-hongo amarillo** *Cantharellus lateritius*, asociados con pinos y encinos, se ven afectados por la tala indiscriminada de encinos y pinos para abrir nuevos terrenos de café o controlar la sombra de los mismos

Conclusiones. Cinco de las especies registradas figuran como nuevos registros de hongos utilizados como alimento tradicional en México y a nivel mundial. Las especies determinadas así como los nombres locales (24) de estos hongos, representan un aporte nomenclatural, de inventario taxonómico así como un conjunto de conocimientos y prácticas de aprovechamiento tradicional, que son la base para construir la monografía del aprovechamiento de los hongos de la etnia totonaca en nuestro país; todo lo anterior constituye un patrimonio biocultural que se debe preservar y defender.

Palabras clave:

Aprovechamiento, Etnomicología, Hongos silvestres alimenticios, Manejo, Totonacos.