

Saberes locales sobre los hongos no comestibles y su relevancia para la prevención de intoxicaciones

Amaranta Ramírez Terrazo¹, Adriana Montoya², Javier Caballero Nieto³ y Roberto Garibay Orijel⁴.

¹ a.ramirez.terrazo@gmail.com. Facultad de ciencias, UNAM.

² ametnomicol@gmail.com. Centro de Investigaciones en Ciencias Biológicas, UATx.

³ jcaballero@ib.unam.mx. Jardín Botánico, UNAM.

⁴ rgaribay@ib.unam.mx. Instituto de Biología, UNAM.

Introducción. El cúmulo de saberes locales sobre los hongos silvestres es producto de la estrecha relación que ha existido a lo largo de la historia entre estos organismos y las culturas. Resultado de la construcción colectiva del conocimiento detallado sobre este recurso. Diversas investigaciones sugieren que la relación humanidad-hongos se estableció desde los inicios de la recolección de recursos utilizados en la alimentación (Estrada-Torres 1989). Mediante la documentación y difusión de los saberes locales sobre los hongos no comestibles tóxicos, se fortalecen estas prácticas y sobre todo se previenen futuras intoxicaciones. Además, al robustecer, reconocer y preservar la milenaria labor de los hongueros se conserva esta actividad económica en beneficio del patrimonio micocultural. Las comunidades de estudio son San Isidro Buensuceso y Francisco Javier Mina, ubicadas en las faldas del Parque Nacional La Malintzi, Tlaxcala, México. La información se obtuvo mediante 81 entrevistas semiestructuradas, 13 recorridos etnomicológicos y dos entrevistas a profundidad (Alexiades 1996, Montoya *et al.* 2002, Garibay-Orijel *et al.* 2007, Ruan-Soto *et al.* 2007).

Objetivos. Conocer el conocimiento local sobre los hongos considerados como no comestibles, además de describir los casos de intoxicación y analizar el impacto de las prácticas de aprovechamiento de los hongos silvestres sobre ellos.

Resultados. Las personas de ambas comunidades de estudio conceptualizan a los hongos no comestibles con base en el hongo comestible al que se parecen. Esta situación se ve evidenciada en el hecho de que la mayoría de los nombres refieren a su doble comestible. Para ello, utilizan 101 criterios de reconocimiento específicos por etnotaxón, agrupados y sistematizados en 32 caracteres y 87 estados de carácter, se encontraron caracteres que definen etnotaxa: que corresponden a géneros específicos y que corresponden con un conjunto de géneros. Se obtuvieron 82 respuestas sobre el uso de los hongos no comestibles, en ambas comunidades el 45% de las personas piensan que algunos hongos no comestibles pueden ser utilizados como medicina, comercializarlos, como droga e insecticida. Con respecto al conocimiento sobre las consecuencias que trae el consumir hongos no comestibles, se obtuvieron respuestas correspondientes a seis categorías. Las personas de ambas comunidades relacionan el consumo de hongos venenosos con la muerte, sin embargo reconocen que algunos solo provocan algún tipo de malestar o intoxicación específica. Las respuestas obtenidas sugieren que las personas identifican diferentes tipos de intoxicación, ya que reconocen que algunos hongos solo provocan sintomatologías simples (como dolor de estómago, cabeza, vómito y/o diarrea) mientras que el consumo de otros puede provocar la muerte. En Francisco Javier Mina solo ocho personas (32%) respondieron sobre algún remedio local para curar una intoxicación, cinco personas (20%) indicaron que no existe remedio, la única solución es asistir con el médico para que les de medicina. Tres personas (12%) mencionaron que se pueden utilizar remedios como: té de ajo, vinagre y leche para provocar el vómito y té de hierbabuena, manzanilla y de epazote de zorrillo. En el análisis sobre la percepción acerca de los efectos del consumo de hongos no comestibles se evidencia el impacto que han tenido en las comunidades los casos de intoxicación presentes en la región. Durante

la investigación de campo se documentó un caso de intoxicación de una familia por consumo de hongos silvestres en la cabecera municipal de Zitlaltépec de Trinidad Sánchez Santos. Por otro lado, en San Isidro Buensuceso se dio seguimiento a un caso documentado sobre una intoxicación familiar en esta comunidad. Este suceso tuvo repercusión en algunos pobladores de la comunidad ya que, varias personas hicieron referencia a este caso, además fue utilizado frecuentemente como ejemplo de los efectos provocados por el consumo de hongos silvestres venenosos.

Discusión. La visión del doble comestible ha sido reportada en diferentes estudios etnomicológicos, en los cuales se plantea que la forma de nombrarlos hace referencia a ello, etiquetados con términos que indican la oposición con la variedad comestible, por ejemplo: el malo, el compañero, hermano mayor, su amigo (Shepard *et al.* 2008). El conocimiento local de los hongos no comestibles se transmite generación tras generación de manera oral durante el pleno desarrollo de la labor, es decir en la práctica cotidiana cuando están en contacto con los organismos y su entorno, al tocar, oler, percibir, probar y ver los carpóforos en fresco. Los caracteres obtenidos evidencian que la identificación tradicional de un hongo está basada en sus caracteres en fresco, en donde algunas propiedades como: el color, tamaño, volumen, textura, peso, olor, sabor, consistencia, entorno biótico, entre otros son de suma importancia para que las personas reconozcan un hongo comestible del que no lo es, dichos datos concuerdan con lo propuesto por Moreno-Fuentes (2014). El hecho de que las personas de las comunidades de estudio posean un conocimiento detallado sobre los usos, los diferentes tipos de intoxicaciones, síntomas y remedios locales para tratar intoxicaciones ha permitido que las comunidades de estudio hagan un aprovechamiento importante de los hongos silvestres siendo parte fundamental de economía local aportando un beneficio en las comunidades. A pesar de que se registraron intoxicaciones por consumo de hongos silvestres estas no son frecuentes en la región lo que sostiene que cuando la población posee un cumulo de saberes locales sobre el recurso, además de la presencia de personas especialistas en la recolección de hongos propicia el consumo informado sin riesgo a intoxicarse.

Conclusiones. La documentación, difusión y fortalecer estos saberes locales en las poblaciones representa quizás la estrategia de prevención de intoxicaciones más viable en su ejecución y asimilación, todo con la finalidad de empoderar a los actores principales, los especialistas y consumidores. Todo hacia la promoción del consumo seguro y responsable de los hongos silvestres. En los sitios con mayor incidencia de intoxicaciones es preciso realizar investigaciones para describir el conocimiento local sobre los hongos no comestibles.