

ANÁLISIS DE LA NOMENCLATURA *TUTUNAKÚ* DE LOS HONGOS SILVESTRES CONOCIDOS Y APROVECHADOS EN ZONGOZOTLA, PUEBLA

Becerril Medina Alejandra¹, Moreno Fuentes Ángel²

¹Facultad de Ciencias, UNAM; ²Área Académica de Biología, UAEH

ale_becerril.medina@yahoo.com

Introducción. El estudio de la nomenclatura local o tradicional, aborda entre otros, la descripción de los principios lingüísticos de los nombres, reconociendo conceptualmente las clases de plantas, animales, hongos e incluso algunos otros organismos. Esta nomenclatura puede revelar información por ejemplo, acerca de las relaciones que existen entre los organismos mismos y reflejar las características morfológicas y ecológicas, así como su significado cultural. Existen 5 categorías etnobiológicas propuestas para analizar la nomenclatura local con base en sus principios lingüísticos y taxonómicos: reino, forma de vida, genérico, específico y varietal. Otra forma de analizar esta nomenclatura es mediante lexemas primarios y secundarios. Los criterios que se han reportado en la nomenclatura de los hongos son morfológicos (color, forma, tamaño y textura de los esporomas y esporomoides), ecológicos (hábitat, hábito de crecimiento y sustrato), uso, comestibilidad, importancia cultural y nombres propios, entre otros. **Método.** Para conocer los nombres de los hongos que se conocen en Zongozotla se aplicó una entrevista estructurada a pobladores elegidos al azar, durante el mes de mayo de 2014. A los habitantes que mencionaron mayor número de nombres se les preguntó la razón por la cual nombraron así a los hongos, el significado y/o la traducción al español del nombre, con el fin de identificar los criterios, características o atributos que han sido considerados en la construcción de la nomenclatura totonaca. Adicionalmente, se realizaron recorridos guiados por los pobladores en junio y julio de 2014; se reconoció a los hongos mencionados y se recolectó el material fúngico que los informantes indicaron con un nombre en totonaco para su posterior identificación taxonómica. **Resultados y discusión.** Se registraron 22 nombres en *tutunakú* que corresponden a 20 especies científicas. Se encontraron 5 criterios utilizados en la nomenclatura tradicional. El 60% de los nombres totonacos corresponden a metáforas, el resto de los nombres responde a características propias del organismo que no es posible agrupar en metonimias ni en topónimos. Sólo un nombre se compone de un lexema primario no analizable, los demás se componen de lexemas secundarios, lo que indica la existencia de un conocimiento profundo acerca de las características intrínsecas de los hongos por parte de este grupo humano. **Conclusión.** La nomenclatura totonaca de los hongos de Zongozotla, hace alusión principalmente a criterios morfológicos, seguido de criterios relacionados a la consistencia y en pocas

ocasiones a aspectos ecológicos y biológicos de los hongos. Sin embargo, pocas veces los nombres hacen referencia a aspectos culturales, de estacionalidad, o a la relación con el sustrato como sucede en la nomenclatura local de otras regiones del país. La designación más utilizada es aquella relativa a la similaridad (metáfora o analogía), lo cual coincide con otras nomenclaturas de grupos originarios y mestizos, incluso con la nomenclatura científica. Es necesario explorar nuevos criterios que permitan la sistematización en el análisis de la nomenclatura local de los hongos, no sólo con el fin de categorizar, sino que reflejen sus principios lingüísticos y aspectos culturales, sociales, ecológicos, biológicos, entre otros, debido al incremento en la complejidad de éstos, conforme al crecimiento del pensamiento etnobiológico y el avance de los estudios etnomicológicos.

Literatura consultada:

- Berlin, B., D. E. Breedlove, y P.H. Raven. 1973. General Principles of Classification and Nomenclature. En: Folk Biology. *American Anthropologist*, 75: 214–242
- Berlin, B. 1992. Ethnobiological Classification: Principles of Categorization of Plants and Animals in Traditional Societies. Princeton, NJ: Princeton University Press, 335 pp.
- Cifuentes, J., M. Villegas-Ríos y L. Pérez-Ramírez. 1990. Hongos. En: Lot, A. y F. Chiang (Comp). *Manual de herbario*. México: Consejo Nacional de la Flora de México
- Hersch-Martínez, P. y González, L. 1996. Investigación participativa en etnobotánica: algunos procedimientos coadyuvantes en ella. En *Dimensión Antropológica* 8: 129-153.
- Lampman, A. M. 2007. General principles of ethnomycological among the Tzeltal Maya of Chiapas, Mexico. *Journal of Ethnobiology* 27(1): 11-27
- Tibuhwa, D. D. 2012. Folk taxonomy and use of mushrooms in communities around Ngorongoro and Serengeti National Park, Tanzania. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 8: 36
- Zent, E. y S. Zent. 2011. A primer on ethnobiological methods for ethnomycological research: studying folk biological classification systems. En: *Mushrooms in forests and woodlands: Resource management, values and local livelihoods*. Cunningham A. y X. Yang (Eds.). Earthscan, Washington, USA.

CONOCIMIENTO TRADICIONAL SOBRE LOS HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN EL LLANILLO REDONDO, MUNICIPIO DE LAS VIGAS DE RAMÍREZ, VERACRUZ

Flores-García Marco Antonio, Pacheco-Cobos Luis
Facultad de Biología – Xalapa, Universidad Veracruzana
tonyfloresgarcia@gmail.com

Introducción. La región del Cofre de Perote es una zona de gran riqueza de hongos silvestres comestibles. López-Ramírez (2011). El conocimiento ecológico tradicional es el conjunto de saberes y prácticas generadas, seleccionadas y acumuladas colectivamente a lo largo del tiempo, que se guardan en la memoria por generaciones (Burrola-Aguilar et al. 2012). Este trabajo tiene el propósito de contribuir en la descripción del conocimiento micológico tradicional que los habitantes de la comunidad de El Llanillo Redondo tienen sobre los hongos silvestres comestibles.

Métodos. Realizamos observación participante, aplicamos entrevistas semiestructuradas e hicimos registros conductuales de rutas de búsqueda de hongos utilizando GPS y una grabadora de voz.

Resultados y Discusión. El análisis de la información recopilada nos permitió identificar 32 nombres comunes de hongos y sus sinónimos. La mayoría de las personas entrevistadas reportaron vender la mayoría de los hongos que recolectan. Los hongos con mayor importancia en la localidad, de acuerdo a las frecuencias de mención en las entrevistas, fueron: tecomate (*Amanita caesarea*), el censo (*Clitocybe clavipes*), las escobetas (*Ramaria* spp.) y las panzas (*Boletus* spp). Observamos que las mujeres recolectan hongos con mayor frecuencia que los hombres, dado que estos tienen otras actividades fuera de la comunidad. Como reportan otros trabajos (Garibay-Orijel et al. 2012). El conocimiento tradicional es transmitido de generación en generación (de manera vertical), mientras que las personas reportaron recolectar hongos principalmente con familiares y amigos de su misma generación (de manera horizontal). Con base en la experiencia de algunos pobladores, el año 2015 fue uno de los años con menor producción debido a la escasa e irregular lluvia. **Conclusiones.** Este trabajo sienta las bases para realizar un análisis más profundo (a

partir de nuestros listados libres) sobre la importancia cultural de los hongos silvestres comestibles en El Llanillo Redondo. El acercamiento con las personas de la comunidad fue exitoso, pues compartimos conocimientos sobre los hongos y en algunos casos los recolectores nos permitieron acompañarlos en sus recorridos de búsqueda. La importancia cultural pueden variar por factores sociales e históricos (Ruan-Soto et al. 2004).

Literatura citada:

Burrola-Aguilar, C., Montiel, O., Garibay-Orijel, R., & Zizumbo-Villarreal, L. (2012). Conocimiento tradicional y aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres en la región de Amanalco, Estado de México. *Revista Mexicana de Micología*, 35, 01-16. Retrieved from http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-31802012000100002&nrm=iso

Garibay-Orijel, R., Ramírez-Terrazo, A., & Ordaz-Velázquez, M. (2012). Women care about local knowledge, experiences from ethnomycology.

López-Ramírez, M. A. (2011). *Los Hongos: recurso natural forestal y su aprovechamiento sustentable*. (E. A. Española. Ed.).

Ruan-Soto, J., Garibay-Orijel, R., & Cifuentes, J. (2004). Conocimiento micológico tradicional en la planicie costera del Golfo de México. *Revista Mexicana de Micología*, 19, 57 - 70.

Palabras clave: Etnomicología, Importancia cultural, Transmisión del conocimiento, Conocimiento ecológico, Observación participante

HONGOS COMESTIBLES UTILIZADOS EN EL EJIDO ING. ARMANDO ZEBADÚA Y NUEVO EMBARCADERO APIC PAC, OCOZOCUAUTLA DE ESPINOSA, CHIAPAS

Girón-Juárez, Diana Marcela y Felipe Ruan-Soto

Instituto de Ciencias Biológicas, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

peepiig12@gmail.com, ruansoto@yahoo.com.mx

Introducción. Desde tiempos antiguos las personas han utilizado los hongos en diferentes actividades, ya sea en ceremoniales, como medicina o como alimento. Particularmente en este último rubro, en muchos rincones de México existen comunidades rurales que aprovechan esta fuente de alimento que ofrece la naturaleza. En Chiapas se han documentado muchos ejemplos de cómo distintos pueblos se relacionan con los hongos, particularmente en Los Altos de Chiapas y la Selva Lacandona, sin embargo en la región conocida como Selva Zoque no existen muchos estudios realizados. Alvarado-Rodríguez (2006) estudió diferentes aspectos etnomicológicos zoques en Rayón. Por otro lado, en el municipio de Ocozocoautla, Ramos-Borrego (2010) trabajó con población zoque en Ocuilapa de Juárez y García-Santiago (2011) con mestizos en el ejido Ribera el Gavilán. El presente estudio tiene por objetivo documentar las especies de hongos comestibles silvestres (HCS) que la gente de dos comunidades del municipio de Ocozocoautla reconoce, aspectos de taxonomía local, sus conocimientos etnomicológicos, así como la evaluación de la importancia cultural de estas especies. **Método.** El estudio se llevó a cabo en la localidad de Armando Zebadúa (AZ) (1040 m.s.n.m.) y en Nuevo Embarcadero Apic Pac (AP) (880 m.s.n.m.) en el Municipio de Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas. Se solicitó ante las autoridades locales su autorización para el desarrollo de la investigación. Se seleccionó a la gente que colaboró de manera aleatoria y se realizaron entrevistas semi estructuradas y estructuradas. Asimismo se recolectaron hongos, fotografiaron, herborizaron e identificaron. Los datos fueron analizados desde una perspectiva cualitativa y cuantitativa. **Resultados y discusión.** En conjunto en las dos comunidades se reconocen 14 taxa como comestibles. En AZ se reconocen 10 y AP 12. Siete taxa son reconocidas en las dos localidades. El 64% de las especies reconocidas son saprobios, el 29% son micorrizógenos y el 7% son parásitos. Al respecto de su sustrato el 64% son lignícolas y el 36% son terrícolas. Se registraron 26 nombres locales en ambas comunidades, la mayoría en español y solamente seis nombres en tsotsil. Los habitantes de ambas comunidades tienen formas de identificar a un hongo comestible debido al conocimiento transmitido generacionalmente; aun así ha habido intoxicaciones, causando que las personas tengan cierto temor por los hongos que comen. En ambos ejidos los hongos comestibles no solo son un recurso

destinado al autoconsumo, también algunas personas lo aprovechan como un recurso económico, ya que los recolectan y los comercializan en el mercado más cercano. En AZ la especie comestible de mayor importancia cultural es *Pleurotus djamour*, seguida de *Schizophyllum commune* y *Auricularia delicata*. En el caso de AP son *Cantharellus complex. cibarius*, seguido de *Schizophyllum commune* y *Pleurotus djamour*. La presencia de las especies saprobias y lignícolas es un patrón para comunidades situadas en tierras bajas tropicales. Sin embargo destaca la presencia de *Cantharellus complex. cibarius* como la especie más importante en una de las comunidades. La importancia de estos hongos radica en que son considerados una fuente de alimento abundante y de fácil obtención.

Literatura citada.

- Alvarado-Rodríguez, R. 2006. Aproximación a la etnomicología zoque en la localidad de rayón, Chiapas, México. Tesis de Licenciatura, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.
- García-Santiago, W. 2011. Conocimiento micológico tradicional en el ejido Ribera El Gavilán, Ocozocoautla de Espinoza, Chiapas. Tesis de Licenciatura, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.
- Ramos-Borrego, A. 2010. Usos y conocimiento de hongos macroscópicos en la localidad de Ocuilapa de Juárez, municipio de Ocozocoautla de Espinoza, Chiapas. México. Tesis de Licenciatura, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.

LOS HONGOS “ÚTUXAYEEKWÁ” (*VOLVARIELLA* SPP.) EN JALISCO, MÉXICO

Vazquez Morales Christian Adrian, Villaseñor Ibarra Luis

Laboratorio de Micología, Departamento de Botánica y Zoología, CUCBA

Universidad de Guadalajara

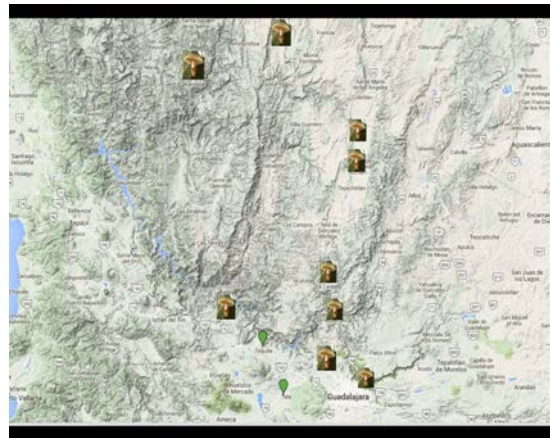
chitufino@gmail.com lvillasei@gmail.com

Introducción. En Jalisco son escasos los estudios etnomicológicos que reporten el uso y aprovechamiento de los hongos por comunidades rurales e indígenas. Recientemente, se detecta informes aislados provenientes de varias localidades ubicadas entre los alrededores de la ciudad de Guadalajara y la región huichola, sobre el consumo del género *Volvariella*. Diversas especies de este grupo son apreciadas por su delicioso sabor en otras regiones del país y del mundo. La etnia Wixárika (Huicholes) lo utiliza y lo llama “útuxayekwá” que significa el “hongo del izote” porque crece en árboles secos del género *Ipomeae*. El presente trabajo tiene como propósito realizar estudios sobre el conocimiento micológico tradicional que pueda existir en dichos poblados.

Metodología. Para confirmar la información recabada se recolectaron especímenes del género *Volvariella* en algunas zonas ubicadas en el área de estudio y se revisaron muestras depositados en el Herbario Micológico del Instituto de Botánica de la Universidad de Guadalajara (IBUG). Las especies fueron determinadas por especialistas de la misma colección. De igual manera, se realizaron observaciones directas y se aplicaron entrevistas abiertas para recabar información etnomicológica.

Resultados y Discusión. Con la información recabada se reporta el consumo de *Volvariella bombycina* para los municipios de San Cristóbal de la Barranca y Mezquitic en Jalisco; Mezquitil del Oro y Momax, en Zacatecas, *Volvariella volvacea* en Hostotipaquillo, Jalisco y *Volvariella displasia* y *Volvariella volvacea* en Tequila, Jalisco (Padilla Miranda, 2014). Estos sitios o poblados nos aportan que este recurso fúngico es un alimento alternativo y altamente valorado por los que lo consumen. Por lo que este hongo debido a su aparente abundancia y uso en un futuro puede representar para los pobladores un posible aprovechamiento económico a través; del turismo micológico: recolección recreativa, preparación y/o degustación de platillos y bebidas con hongos, venta de artículos y artesanías, entre otras. Además, es una especie que puede introducirse su cultivo en la región. Cabe señalar que en el poblado de Tequila ya se tiene reporte de su aprovechamiento y en la sierra huichola se tiene implementado el ecoturismo, lo cual esta propuesta podría ser viable en dicha región.

Conclusión. La implementación de esta propuesta en cada poblado es una tarea compleja que requiere un enfoque multidisciplinario que involucre participación social, económica, ecológica, cultural, biológica y política. Para asegurar viabilidad se debe sociabilizar a los que poseen el conocimiento tradicional micológico y que ellos valoren su recurso fúngico.



Literatura citada:

Ruelas-Medina, J. J. 2009. Aislamiento de cepas de *Volvariella volvacea* recolectada sobre bagazo de maguey tequilero. Tesis de Licenciatura en Biología- Universidad de Guadalajara., Jalisco, México.

Padilla Miranda, L. 2014 Diseño de una ruta micoturística en Tequila, Jalisco. México con base a un estudio etnomicológico Tesis de Licenciatura en Biología- Universidad de Guadalajara., Jalisco, México

Villaseñor Ibarra, L. 1997 Estudio Etnomicológico en la comunidad de Wixárika (huicholes) de Taeikie (San Andrés Cohamiata). Jalisco. México- Tesis de Licenciatura en Biología, Universidad de Guadalajara, Jalisco, México

Palabras clave: Conocimiento tradicional, micológico, turismo, *Volvariella*, hongo del arroz.