



EL LEGADO CULTURAL DE LOS HONGOS COMESTIBLES

Amaranta Ramírez Terrazo

Dentro de la diversidad de hongos que existen en el planeta algunos son capaces de formar estructuras de reproducción sexual apreciables a simple vista. Lo que comúnmente reconocemos como *hongo* en realidad es solo una parte del ciclo de vida de estos organismos. Sus dimensiones son muy variables; mientras unos apenas sobresalen del sustrato en el que crecen, otros alcanzan grandes tallas. Entre estos últimos se encuentra *Termitomyces titanicus*, que puede llegar a medir poco más de un metro y es reconocida como una de las especies fúngicas comestibles de mayor tamaño. Este hongo, recolectado y apreciado en Zambia por su delicioso sabor y su consistencia carnosa, debe su nombre a la relación simbiótica que mantiene con las termitas: los isópteros cultivan *Termitomyces titanicus*, el cual se alimenta descomponiendo los desechos orgánicos y la materia vegetal del termitero. Al igual que estas termitas, la humanidad ha desarrollado estrategias y tecnologías para cultivar diferentes hongos, sobre todo aquellos que se nutren de residuos orgánicos en descomposición, es decir, los saprótrofos. Según evidencias arqueológicas de 2600 años de antigüedad halladas en China, la primera especie fúngica cultivada por la humanidad fue la *Auricularia auricula-judae* (conocida como "oreja de Judas"), actualmente una de las más importantes para la industria mundial del cultivo de hongos. Al género *Auricularia* también pertenecen varias especies silvestres consumidas en zonas tropicales como la Selva Lacandona (México) y la Amazonía venezolana y colombiana.

El sustento diario de las culturas micofílicas¹ se basa en el uso y manejo de recursos maderables y no maderables (como los hongos). En los bosques, además de los saprótrofos, crecen ciertos hongos asociados a las raíces de los árboles, cuya relación simbiótica impide que ninguno pueda vivir sin el otro. Dado que la reproducción de estas especies no puede ser controlada por las personas, su consumo depende completamente de la recolección directa en los bosques y se limita a una temporada específica del año.

El cultivo de hongos ha propiciado el desarrollo de una industria que a escala global genera ganancias estimadas en millones de dólares al año. Este comercio representa una fuente creciente de ingresos para pequeñas empresas del sur de África y países como Estados Unidos, Suiza, Rusia, China, Japón y Tailandia, lugares donde se aprecia la micogastronomía gourmet. Asimismo, los hongos comestibles silvestres son un recurso con grandes posibilidades de expandirse comercialmente y propiciar un contexto donde se integren estrategias de aprovechamiento con políticas ambientales que busquen la sostenibilidad de los ecosistemas. Es decir, que el manejo de estas especies y su comercialización pueden inducir maneras de gestionar sus hábitats que disminuyan la sobreexplotación de recursos forestales.

EL MATSUTAKE, UN EJEMPLO DE ÉXITO

Un ejemplo de singular relevancia es el fenómeno económico que se ha desarrollado alrededor del matsutake (*Tricholoma matsutake*), uno

de los hongos silvestres más caros del mundo. Esta especie es de gran importancia en diversas culturas y específicamente en la gastronomía japonesa, donde se aprecia por su consistencia carnosa, textura cremosa, sabor y olor herbal. También le han adjudicado diferentes propiedades medicinales, como la reducción e inhibición de la formación de tumores, la longevidad y la fertilidad; además, se considera un alimento afrodisíaco. El incremento de su demanda debido al descenso de su producción silvestre ha obligado a los japoneses a retomar saberes ancestrales vinculados al manejo de los bosques, que ahora comienzan a ser considerados enormes huertos naturales de matsutake. Sin embargo, la demanda en Japón durante las



Ilustraciones de hongos, en M. F. Lewis, *Fungii*, vol. III, 1862-1872. Biodiversity Heritage Library ©

¹ *Micofilia* y *micofobia* son conceptos utilizados desde el inicio de la etnomicología para categorizar respectivamente las actitudes de gusto y/o simpatía por los hongos, así como de desagrado, repulsión o aversión hacia ellos.

últimas cuatro décadas se ha satisfecho gracias a las importaciones provenientes de Canadá, China, Corea del Sur, Estados Unidos y Europa del norte. La exportación de este recurso ha propiciado que en las montañas de Yunnan, en China, las condiciones de vida de los recolectores tradicionales mejoren notablemente, y ha generado un esquema de desarrollo forestal que permite el aprovechamiento sostenible del matsutake.²

En México, que cuenta con un gran patrimonio micocultural, existen actualmente diversas iniciativas de investigación que buscan integrar los hongos en estrategias de reforestación y conservación de los bosques y las culturas. Y aunque el esquema de bosques multiusos empieza a ser de gran relevancia en el aprovechamiento de los recursos forestales no maderables, incluyendo los hongos, está todavía muy lejos de alcanzar el desarrollo que muestran otros países.

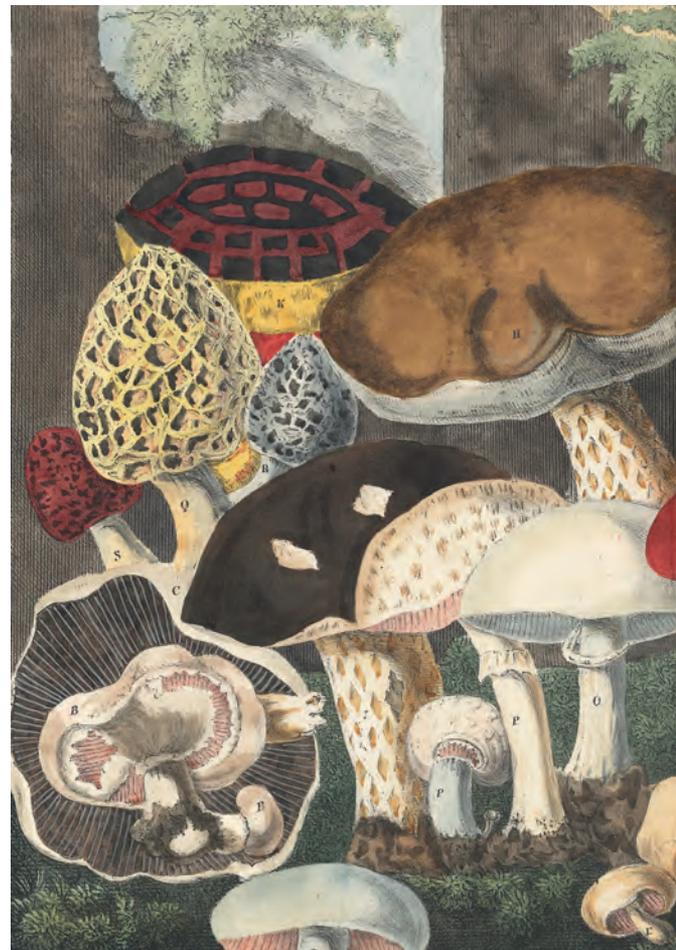
EL CONSUMO DE HONGOS SILVESTRES A NIVEL MUNDIAL

Aunque existen algunas especies de hongos comestibles silvestres de importancia para la exportación, la mayoría son relevantes económica y nutrimentalmente a nivel local. Estos organismos del reino fungi resultan vitales para la sobrevivencia en comunidades rurales de países del tercer mundo, cuyos habitantes suelen contar con “especialistas” en la recolección de hongos. En el centro de México, estas personas se autodenominan *hongueros* y mantienen un sistema de distribución de las labores en el que las mujeres ocupan un papel fundamental tanto en la realización del tra-

bajo como en la transmisión de esos saberes a las futuras generaciones.

Hasta ahora se ha registrado el consumo de 1100 variedades de hongos comestibles silvestres, los cuales son parte importante de diversas culturas que podemos encontrar en más de ochenta países.³ En algunas regiones, como

³ Ver Eric Boa, *Wild Edible Fungi: A Global Overview of Their Use and Importance to People*, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Roma, 2004.



Hongos comestibles, en M. E. Descourtilz, *Atlas des champignons comestibles, suspects et vénénéux*, 1827.

² Ver David Arora, “The Houses that Matsutake Built”, *Economic Botany*, 2008, núm. 62, pp. 278-290.

Hasta ahora se ha registrado el consumo de 1100 variedades de hongos comestibles silvestres.

África central y meridional, proveen de comida a las personas durante las temporadas en las que escasea el alimento. En otras, representan un valioso complemento nutritivo en la dieta de la población semirural y rural, debido a que son una fuente considerable de vitaminas, minerales, carbohidratos y proteínas. Además, su comercialización local y regional en países como Bután, China, Guatemala, Japón, México, Polonia y Turquía, entre otros, genera un ingreso económico extra para las fami-

lias recolectoras. Por otro lado, las estrategias de recolección y las formas de preparación y consumo difieren mucho dependiendo del contexto, y comprenden desde modelos extensivos e intensivos en China, hasta el uso limitado en comunidades originarias de Sudamérica.

En México, el segundo país con mayor riqueza de variedades comestibles silvestres, se ha documentado el consumo tradicional alimenticio de casi cuatrocientas especies de hongos, cifra solo superada por China, que cuenta con más de seiscientas. Mientras que en México el patrimonio micocultural está más presente en los procesos que sostienen las economías locales y regionales (un patrón que se repite en otros países subdesarrollados), en China, una de las grandes potencias del mundo, el comercio de hongos ligado a la exportación es de mayor importancia e incluso ha impactado de manera positiva en el desarrollo económico de comunidades con costumbres micofílicas. A nivel internacional, la compra-venta de estas especies se ha expandido gracias al incremento de la demanda en Europa y Japón, la cual es sostenida por países del tercer mundo. Tal situación supone la posibilidad de que crezcan los mercados locales y se creen estrategias que incluyan saberes y prácticas tradicionales en el manejo integral de los bosques.



Biodiversity Heritage Library ©

EL CONCEPTO DE HONGO “COMESTIBLE”

Los hongos son considerados alimentos funcionales⁴ y complementos alimenticios por la

⁴ “Alimentos funcionales” son aquellos que pueden tener un efecto positivo sobre las funciones del organismo.

La "comestibilidad" no es una propiedad inherente a las especies, sino que es algo definido por la cultura.

gran cantidad de componentes nutritivos que contienen. En China, Japón y México, principalmente, para múltiples culturas todos los hongos comestibles son medicina, ya que su consumo ayuda a fortalecer y mantener sano el cuerpo. Sin embargo, a pesar de los componentes químicos que poseen y los beneficios que ofrecen, que una especie sea comestible en cierta comunidad no quiere decir que lo sea en otra. La "comestibilidad" no es una propiedad inherente a las especies, sino que es algo

definido por la cultura. Esta cualidad se construye a partir de sus características culinarias, su papel dentro de la cocina tradicional, los métodos de procesamiento y conservación, las formas, combinaciones y cantidades de ingestión, así como de los elementos simbólicos de cada cultura. Es decir, las personas solo consideran comestibles las especies que les enseñaron a reconocer, recolectar, procesar, cocinar y consumir.

Dentro de las culturas micofílicas los hongos comestibles no tienen el mismo estatus: lo que para una cultura puede resultar de gran importancia para otra no necesariamente lo



Un hongo (*Agaricus graciliatus*): tres cuerpos fructíferos, 1894. Welcome Collection ©

es. Existen especies valoradas a nivel mundial, como es el caso de *Amanita gpo. caesarea* (también llamada “amanita de los césares”, “ovuli”, “amarillo”, “orónja”, “huevo de rey” o “yema de huevo”). Mientras otras, como las colmenillas (*Morchella* spp.), han alcanzado precios exuberantes en los restaurantes y mercados de alta gama de Estados Unidos, Suiza y Francia, y son de importancia cultural en México y Japón; pero en Rusia, por ejemplo, son menospreciadas. Además, mientras en países como Suiza y Estados Unidos una comida preparada con hongos silvestres representa un manjar costoso, en otras regiones del mundo (como Malawi) resulta una necesidad.

LO COMESTIBLE, TÓXICO Y MEDICINAL

Una de las preguntas más frecuentes cuando alguien se acerca al mundo de los hongos es cómo diferenciar uno comestible de uno tóxico. Lamentablemente, no existe una regla general que permita hacerlo. Hasta ahora se ha documentado la existencia de veinte tipos de intoxicaciones producidas por estos organismos, que pueden provocar una amplia variedad de síntomas que abarca desde un simple cuadro diarreico hasta la muerte. A nivel mundial se estima que existen alrededor de cuatrocientas especies tóxicas, entre ellas cincuenta mortales. En México se han registrado poco más de cien, de las cuales nueve son letales. En resumen, para reconocer una especie comestible de una tóxica se necesita de un cúmulo de saberes que permita diferenciarlas por el conjunto de características que las definen.

Desde los inicios de la humanidad, la clasificación de la funga se basa en sus cualidades comestibles o tóxicas. Diversas culturas observaron estos organismos y aprendieron a reconocer cuáles comer a partir del contraste y



Ilustraciones de hongos, en M. F. Lewis, *Fungii, vol. II, 1862-1872*. Biodiversity Heritage Library ©

el uso de criterios que permiten diferenciarlos de los venenosos. Por supuesto, los criterios se sustentaban en la experiencia, la observación de las características ecológicas, morfológicas y organolépticas de los hongos, principalmente su sabor y su olor.

Considerar comestible, tóxico, medicinal, sagrado o alucinógeno a un hongo no solo tiene que ver con las propiedades químicas inherentes a estos organismos, sino también con la intención de su consumo. En este sentido, la ingesta de hongos con propiedades neurotrópicas en las culturas originarias se asume como *sagrada y medicinal*; aunque desde la micología o la medicina alópata es considerada *tóxica con potencial medicinal*, y en otros contextos culturales, bajo cierto tratamiento, puede llegar a ser solo alimenticia. **U**