

Hongos de Oaxaca: biodiversidad, tradición y sabor

**Alexanders López-García
Marko Gómez-Hernández**

Al hablar de hongos, lo más probable es que visualicemos la forma de un champiñón o una seta. Sin embargo, existen miles de especies microscópicas y macroscópicas con formas, tamaños y colores diversos, que pueden resultarnos fascinantes o incluso generarnos algo de temor. En los últimos años ha habido mucho revuelo acerca del número de especies de hongos que existen en el mundo; un estudio reciente reportó 140,000 especies descritas (Hyde *et al.*, 2024). Otras investigaciones sugieren que son más de dos millones (Blackwell, 2011; Hawksworth y Lücking, 2017), de las cuales el 70 % son microscópicas y el 30 % macroscópicas. Los hongos macroscópicos se caracterizan por la producción de esporomas o cuerpos fructíferos visibles a simple vista, a los que comúnmente llamamos hongos, y son los que muchas veces vemos creciendo en el bosque o acostumbramos a consumir en ensaladas, pizzas, sopas, etcétera.

Este asombroso reino Fungi tiene una importante representación en México, un país reconocido por su riqueza biocultural y su tradición en el consumo de hongos silvestres, especialmente en comunidades rurales indígenas y mestizas. Después de China, donde se consumen cerca de 600 especies de hongos, México ocupa el segundo lugar con más de 450 especies registradas (Pérez-Moreno *et al.*, 2020).

Los estados del centro y sur del país concentran la mayor cantidad, y Oaxaca se destaca como la región con mayor diversidad cultural y biológica, además de albergar la mayor riqueza de hongos en México, con 1,630 especies registradas (Raymundo-Ojeda *et al.*, 2022).

Este trabajo propone un recorrido que articula la biodiversidad fúngica con la diversidad cultural y la tradición gastronómica, mostrando cómo los hongos representan un puente entre naturaleza y cultura en Oaxaca.

DE OAXACA PARA EL MUNDO

Harlar de Oaxaca es conectar con la riqueza de sus pueblos originarios, la diversidad de sus lenguas, su asombrosa biodiversidad y su exquisita gastronomía. En el contexto de los hongos, es común pensar primero en los llamados hongos enteógenos o neurotrópicos, términos que a menudo se usan como sinónimos, pero que tienen diferencias relevantes. Neurotrópico es un término técnico, relacionado con los efectos farmacológicos de ciertas especies en el sistema nervioso; enteógeno, en cambio, alude al uso cultural y simbólico que se hace de los hongos en contextos rituales o religiosos.

Oaxaca es reconocida como la cuna de la etnomicología, disciplina que desde 1957 se ha dedicado al estudio del uso de los hongos por comunidades humanas. Sin embargo, su alcance va más allá del simple aprovechamiento de estos organismos: explora la cosmovisión, la percepción cultural, los nombres que reciben tanto en lenguas indígenas como en español, y la forma en que este conocimiento se transmite. Para que esta disciplina se consolidara, fue necesario un largo proceso en el que destacaron personajes como Roger Heim, Richard Evans Schultes, Blas Pablo Reko y Robert Gordon Wasson. Este último, considerado el padre de la etnomicología, conoció en la región mazateca de Oaxaca a María Sabina, la célebre sacerdotisa de los hongos, quien compartió con él su conocimiento sobre el uso ritual de los hongos enteógenos en ceremonias

de curación. Este interés relativamente reciente por los hongos en Oaxaca puede entenderse mejor si se observa su trasfondo histórico, en el que existen registros sobre su uso ritual en Mesoamérica.

TEONANÁCATL Y EL SURGIMIENTO DE LA ETNOMICOLOGÍA

El vínculo entre los hongos y los humanos se remonta a miles de años. Evidencias arqueológicas como monolitos, pinturas rupestres y códices confirman su uso en distintas regiones del mundo. Uno de los registros emblemáticos en Mesoamérica es el del teonanácatl, término náhuatl que significa “la carne de Dios” y que en la época prehispánica usaban los mexicas para referirse a hongos empleados en rituales. Su uso quedó documentado en textos como el Códice Florentino de fray Bernardino de Sahagún en el siglo XVI.

Con la llegada de los españoles, estas prácticas fueron perseguidas por considerarse herejías (Ruan-Soto, 2007). Sin embargo, el conocimiento sobre el teonanácatl sobrevivió en regiones apartadas, transmitiéndose de generación en generación. Paradójicamente, siglos después fue el mismo Códice Florentino el que despertó el interés de investigadores como Blas Pablo Reko, Richard Evans Schultes y Robert Gordon Wasson.

A principios del siglo XX, el médico austriaco Blas Pablo Reko llegó a radicar a la región mazateca de Oaxaca, donde observó que la gente local consumía hongos con fines rituales, por lo que dedujo que se trataba del *teonanácatl* mencionado por Sahagún. En 1938, Reko invita al etnobotánico estadounidense Richard Evans Schultes a Huautla de Jiménez, Oaxaca, para mostrarle los hongos sagrados, y al año siguiente Schultes publica el capítulo de libro “La carne de los dioses”, el primer trabajo científico donde se menciona al *teonanácatl*. En 1952, el periodista financiero estadounidense Robert Gordon Wasson, quien era aficionado a estudiar el uso de los hongos por diferentes grupos étnicos alrededor del mundo, leyó una publicación de Schultes acerca de los hongos sagrados en Oaxaca y decide viajar a Huautla de Jiménez a estudiar el culto a los hongos en esa región. Esto condujo a la publicación, en 1957, de *Russia,*

Mushrooms and History, el primer libro dedicado al uso de los hongos en un contexto humano, escrito por R. Gordon Wasson. Ese mismo año, el autor difundió en la revista *Life* el artículo “Seeking the magic mushroom”. Ambos acontecimientos despertaron el interés de la comunidad científica y marcaron el inicio de lo que hoy se conoce como etnomicología.

EL APROVECHAMIENTO DE LOS HONGOS SILVESTRES

El uso de los hongos en Oaxaca no se limita a los enteógenos. En los mercados locales es común encontrar una gran variedad de hongos silvestres comestibles, muy apreciados por su sabor y por la importancia que tienen en la cocina tradicional.

Antes de que los hongos lleguen a los mercados, ocurre un proceso fundamental: la recolección de los esporomas (Figura 1). Esta actividad involucra a niños, hombres y mujeres, quienes seleccionan cuidadosamente los ejemplares destinados a la venta o al autoconsumo (López García *et al.*, 2024).

La recolección puede ser espontánea o planificada. De manera espontánea, los campesinos suelen

encontrarlos mientras realizan sus actividades diarias, por lo que recolectan los ejemplares en el momento. Por otro lado, las salidas planeadas reúnen a familias y amigos en una actividad comunitaria que puede resultar en la recolección de por lo menos un kilogramo.

Esta práctica es selectiva y emplea diversas estrategias para garantizar futuras cosechas. Por ejemplo, se respeta el estado de fructificación recolectando únicamente los hongos maduros. Para evitar dañar el micelio, se restringen actividades como la extracción de leña en áreas con alta producción de esporomas, contribuyendo así a la preservación del recurso. Estas estrategias han sido fundamentales para desarrollar iniciativas que promueven el manejo sostenible y responsable de este valioso recurso.

Sin embargo, esta actividad ha cambiado significativamente con el paso de los años. En los mercados locales, ya no se observan las abundantes cantidades de hongos que solían ser comunes décadas atrás. Además, los hongueros (personas dedicadas exclusivamente a la comercialización de hongos) son cada vez más escasos. Durante la década de 1990, los hongueros podían llegar a recolectar hasta dos toneladas al año, según los registros de León-Avendaño (1995). Esta cifra nos habla de un tiempo en el que los hongos silvestres no solo eran un sustento económico, sino también un reflejo de la riqueza natural y cultural de las comunidades.

En cuanto a la gastronomía, los hongos se preparan en una amplia variedad de formas: mole, amarillo, tamales, escabeche, fritos, asados o en el tradicional piltre, donde se asan envueltos en hojas de hierba santa. En épocas de abundancia, llegan a sustituir a la carne como ingrediente principal. Estas preparaciones, que varían según la región, reflejan tanto la riqueza cultural como los recursos naturales locales.

LOS NOMBRES DE LOS HONGOS COMESTIBLES

Generalmente, los hongos comercializados son aquellos más conocidos en la región, y esto puede ser por su multifuncionalidad, sabor o abundancia. Destacan especies como el complejo *Amanita caesarea*,



Figura 1. Niña chinanteca recolectando hongos en la comunidad de Santiago Comaltepec, Oaxaca (publicación autorizada por la madre de la niña).



Figura 2. *Ramaria* sp., especie comestible recolectada en comunidades indígenas de Oaxaca.

Cantharellus cibarius, *Lactarius volemus* o *Ramaria* spp. (Figura 2), reconocidas por diversos nombres locales.

Por ejemplo, *Cantharellus cibarius* (Figura 3) es conocido como “hongo amarillo” por los chinantecos y zapotecos, “hongo de flor” por los chontales, “hongo de calabaza” por los chatinos y “hongo flor de calabaza” por los mixtecos. Estos nombres reflejan aspectos culturales y ecológicos únicos de cada comunidad.

Los nombres locales integran información clave sobre los hábitos de crecimiento de las especies, sus usos culturales y, en algunos casos, su relación con la cosmovisión de los pueblos originarios. Esta característica lo distingue de la taxonomía científica; sin embargo, existe evidencia de que esta forma de *clasificación popular ha servido como base para el desarrollo de la taxonomía formal*. Por ejemplo, entre los chinantecos, zapotecos, mixtecos y mazatecos, un mismo nombre se usa para identificar a una especie específica: *Lactarius volemus*, conocida como “hongo de leche”. Esto se debe a que, al romperse su cuerpo fructífero, el hongo libera un látex blanco. Esta característica tan visible inspiró

tanto su nombre común como el del género en la taxonomía científica.

En lenguas indígenas, los términos para “hongo” también muestran gran diversidad: los chinantecos los llaman *níñ* o *nañ*, los mixtecos *jí'i*, los zapotecos emplean variantes como *baya*, *bella* o *be'ya*, los mazatecos *tjiin*, los chatinos *kía* y los chontales *jlapili*. Los nombres en español suelen ser traducciones literales de los términos indígenas, y generalmente se componen de un genérico acompañado de adjetivos que aluden a características, lugares de crecimiento o significados simbólicos.

¿QUÉ HACE FALTA?

Actualmente, el conocimiento tradicional se encuentra en un proceso de transformación acelerada, impulsado principalmente por factores sociales como la modernización, la migración y la globalización, así como por factores ecológicos como la pérdida de biodiversidad y el cambio climático.

Menos de la mitad de los 16 pueblos originarios de Oaxaca han sido estudiados desde la perspectiva etnomicológica. Es urgente ampliar las investigaciones



Figura 3. *Cantharellus cibarius*, una de las especies comestibles de mayor importancia cultural en Oaxaca.

hacia grupos como los amuzgos, tacuates, chocholtecos, cuiacatecos, huaves, ixcatecos, nahuas, triquis, zoques y mixes.

Revalorar el uso de los hongos silvestres resulta esencial, pues su presencia en los mercados ha disminuido y la dieta local tiende a incorporar más alimentos procesados. Promover su consumo no solo contribuye a la conservación biocultural, sino que también ofrece beneficios potenciales para la salud, al integrarse como alimentos frescos y nutritivos en la mesa oaxaqueña.

R E F E R E N C I A S

- Blackwell M (2011). The fungi: 1, 2, 3... 5.1 million species? *American Journal of Botany* 98:426-438.
- Hawksworth DL y Lücking R (2017). Fungal diversity revisited: 2.2 to 3.8 million species. *Microbiology Spectrum* 5(4):79-95.
- Hyde KD, Noorabadi MT, Thiagaraja V, He MQ, Johnston PR, et al. (2024). The 2024 Outline of Fungi and fungus-like taxa. *Mycosphere*. 15(1):5146-6239.
- León Avendaño H (1995). Aprovechamiento y perspectivas del cultivo de hongos comestibles silvestres de la Sierra Juárez de Oaxaca. En: Vázquez-Dávila MA (Ed.), *La Tecnología Agrícola Tradicional. Sociedad y Naturaleza en Oaxaca* (pp. 119-138). México.

López García A, Gómez Hernández MA y Gándara E (2024). Variation in traditional knowledge of culturally important macromycete species among three indigenous communities of Oaxaca, Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 20:38.

Pérez Moreno J, Martínez Reyes M, Hernández Santiago F y Ortiz López I (2020). Climate change, biotechnology, and Mexican neotropical edible ectomycorrhizal mushrooms. En: Pérez Moreno J, Guerin Laguette A, Flores-Arzú R y Qiang Yu (Eds.), *Mushrooms, humans, and nature in a changing world* (pp. 61-91). Springer, Cham, Switzerland.

Raymundo Ojeda T, Valenzuela Garza R, León Avendaño HH, Gay González AD, García Jiménez J y Bautista Hernández S (2022). Hongos. En: Gómez Hernández CV, Nájera Cordero KC y Cruz Medina J (Eds.), *Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad* (pp. 45-61). México.

Ruan-Soto F (2007). 50 años de etnomicología en México. *Lacandonia*. 1:97-108.

Wasson RG y Wasson VP (1957). *Russia, mushrooms and history* (Vols. I-II). New York: Pantheon Books.

Alexanders López-García
Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional, Unidad Oaxaca
Instituto Politécnico Nacional
alopezg2108@alumno.ipn.mx

Marko Gómez-Hernández
SECIHTI-Facultad de Ciencias Biológicas
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

© Miguel Ángel Andrade. De la serie *Café Andrade*.

