



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

“EL USO ALIMENTARIO DE LOS HONGOS SILVESTRES EN
SAN PEDRO TLANIXCO,
TENANGO DEL VALLE, ESTADO DE MÉXICO”.

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

P R E S E N T A

**MARIA DE LA LUZ CITLALLI
ESCARABAJAL GOMEZ.**

DIRECTOR DE TESIS:
DR. FRANCISCO JAVIER ALVIRDE HERNÁNDEZ.



TOLUCA, MÉXICO, MAYO 2024.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES TEÓRICAS	11
1.1 ANTROPOLOGÍA Y CULTURA	11
1.2 ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	14
1.3 RELACIÓN CULTURA-NATURALEZA EN LA ALIMENTACIÓN	18
1.4 TERRITORIO E IDENTIDAD	21
1.4.1 CONOCIMIENTO ECOLÓGICO LOCAL Y CONOCIMIENTO TRADICIONAL	24
1.5 ETNOMICOLOGÍA Y ANTECEDENTES EN MÉXICO	30
1.6 ETNOMICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN EN EL ESTADO DE MÉXICO	35
CAPÍTULO II: ETNOGRAFÍA DE SAN PEDRO TLANIXCO	38
2.1 LOCALIZACIÓN, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y DEMOGRAFÍA	38
2.2 CULTURA ALIMENTARIA DE SAN PEDRO TLANIXCO	42
2.3 SERVICIOS PÚBLICOS, EDUCACIÓN Y SALUD	44
2.4 ORGANIZACIÓN SOCIAL, POLÍTICA, ECONÓMICA Y RELIGIOSA	47
CAPÍTULO III: USOS ALIMENTARIOS DE LOS HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN SAN PEDRO TLANIXCO	53
3.1 CONOCIMIENTOS DE LOS HONGOS	53
3.2 SELECCIÓN (RECOLECCIÓN O COMPRA)	62
3.3 PREPARACIÓN: TRADICIÓN Y MODERNIDAD	63
3.4 CONSUMO E IMPORTANCIA CULTURAL	70
3.5 CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	73
3.6 OTROS CONTEXTOS	74
ANÁLISIS DE RESULTADOS	76
CONCLUSIONES	84
REFERENCIAS	86
ANEXOS	93

INTRODUCCIÓN.

En el mundo contemporáneo, la alimentación es un tema que preocupa y ocupa a diversidad de investigadores e instituciones que se encargan de entrar en ese campo para comprender las prácticas, hábitos y comportamientos que se dan dentro de lo cotidiano pero que tienen un impacto en la nutrición y los procesos de salud-enfermedad de la población mundial. Si bien se busca que exista una educación nutricional y concientización en lo que se consume, los datos sobre la creciente de enfermedades no transmisibles y la malnutrición son preocupantes.

Es tarea de la antropología social develar prácticas culturales que impactan en las esferas humanas y que se desenvuelven en la vida cotidiana, ejemplo de ello, es la alimentación. En este sentido, la alimentación y la cultura se encuentran vinculadas por las prácticas culturales y significaciones que las poblaciones les asignan a los alimentos.

Si bien en la actualidad el acceso y la disponibilidad de alimentos es casi garantizado por el Estado y el consumo de productos procesados de forma industrial ha crecido, muchos grupos humanos no tienen garantizado el acceso a una alimentación sana y que empatice con sus prácticas y creencias culturales, pues se da por sentado que la alimentación es solo un suceso biológico, casi instintivo, sin embargo, detrás de cada platillo e ingrediente suceden procesos históricos, sociales y culturales que impactan dentro de las prácticas alimentarias de los individuos, conformando paulatinamente la cultura alimentaria.

Desde la antropología de la alimentación se han realizado acercamientos etnográficos a los sistemas alimentarios y la cultura alimentaria de sociedades e individuos que permiten comprender la alimentación desde una perspectiva de quien lo vive día a día, entendiendo que se da en un entorno social con una cultura dinámica que comunica símbolos y significados que se transmiten a través de la cultura. Es por lo anterior que, a continuación, se desglosa el interés de esta investigación que recae principalmente en el uso alimentario de los hongos silvestres, pues las relaciones con la naturaleza si bien se han transformado en la actualidad, en algunos lugares se mantiene como parte del quehacer cotidiano, además, estas relaciones forman parte del conocimiento micológico local que está anclado a las prácticas alimentarias.

Planteamiento del problema

Los humanos, a lo largo de su historia, han desarrollado relaciones con su medio natural, lo cual ha posibilitado la sobrevivencia, vinculando el conocimiento del medio natural y las prácticas cotidianas como la cocina y la alimentación, lo que ha permitido crear técnicas, herramientas y formas de vida que nos han permitido llegar hasta hoy. No solo las relaciones con el medio natural han sido de vital importancia, pues gracias a las relaciones sociales también hemos aprendido del mundo que nos rodea.

El conocimiento que el ser humano ha adquirido del medio natural ha evolucionado y ese proceso ha sido gracias al “ensayo-error” de nuestros antepasados, al conocimiento y razonamiento en torno a lo comestible y no comestible, lo cual se ha construido a partir de la experiencia, pues la satisfacción de las necesidades como la alimentación, vestido o vivienda, han llevado a hombres y mujeres a probar, tocar, transformar y aprehender lo que el medio natural ha provisto.

El vínculo entre hombre-naturaleza se complejiza al encontrarnos con la cultura, entendida, a grandes rasgos, como toda creación humana material y simbólica dentro de un espacio-tiempo y que es común para un grupo de personas. Gracias a la cultura, socialmente se decide y se enseña lo que es útil para todos. De igual forma, la cultura también es un medio de transmitir conocimientos, por lo tanto, es tan antigua y diversa como el hombre mismo.

A lo largo de su historia, los seres humanos se han adaptado a las condiciones que el medio natural le ha ofrecido, conociendo, apropiándose y transformando su entorno para satisfacer sus necesidades, por ello, ha experimentado con diversas plantas, flores, animales, recursos acuáticos, maderables y micológicos para construir espacios sociales y culturales que permitan la satisfacción de necesidades.

Gracias a las relaciones y al conocimiento adquirido, las sociedades, han podido satisfacer sus necesidades, sin embargo, la alimentación ha sido un elemento preponderante, pues, debido a los procesos de obtención de energía, el humano ha conseguido desarrollarse y sobrevivir. Así como las sociedades, la alimentación ha evolucionado a lo largo de la historia humana y se ha transformado dependiendo el contexto, las posibilidades y las necesidades en el tiempo, lo que también ha coadyuvado a transformar biológicamente al ser humano.

La alimentación, además de ser una necesidad biológica del ser humano, esta atravesada por el componente cultural, histórico y social, lo cual, ha generado un importante desarrollo de significados, concepciones, creencias, actitudes, sentimientos, valores, emociones, tradiciones y costumbres de los alimentos alrededor del mundo, traspasando la concepción de la alimentación como un proceso biológico y necesario para la salud y la nutrición, por ello, la alimentación se posiciona como un proceso biocultural.

Por otro lado, la Antropología en general, ha abonado a los debates y reflexiones surgidos en torno a la diversidad y evolución humanas a lo largo de la historia de la humanidad, ya que abarca diferentes épocas y espacios. La Antropología se ha dividido en 4 campos: Antropología social o cultural, Antropología Física, Lingüística y Arqueología.

Desde la antropología social, existe una subdisciplina denominada como “Antropología de la Alimentación”, la cual se ha especializado en estudiar y analizar, desde diversas perspectivas teóricas como el funcionalismo, materialismo cultural o estructuralismo- por citar algunas-(Espeitx y Gracia, 2012), el fenómeno alimentario en distintas culturas y a lo largo de la historia.

De igual forma, otra perspectiva brindada desde la antropología social es la Antropología Ecológica la cual, ha analizado las interrelaciones entre cultura y naturaleza, dos conceptos que han sido estudiados de forma independiente, sin embargo, desde esta perspectiva, se brinda un análisis y panorama de relaciones interdependientes. Aquí es importante rescatar que una corriente de análisis es marcada por la etnoecología, que según Kay Milton surge a partir de la antropología cognitiva que buscaba comprender como la sociedad construye modelos conceptuales y como ello repercute en la generación de vínculos con el medio. La misma autora menciona que “el prefijo *etno* denota un campo de conocimiento definido desde el punto de vista de los pueblos estudiados” (Milton, s/f, p. 8), por lo tanto, el conocimiento generado desde los pueblos o grupos sociales es el resultado de cómo han aprendido el mundo en general, orientado en el medio natural que le rodea, generando conocimientos, vínculos, significados e interpretaciones según las experiencias construidas a través del tiempo.

Gracias al aprendizaje desarrollado desde los grupos sociales y las relaciones que han construido con el medio natural, se han generado modos de vida que han permitido estar en el mundo, ligando circunstancias culturales, sociales, históricas y biológicas. Es por ello que

se han aprovechado los diversos recursos naturales que, a su vez, han sido objeto de conocimiento y que han servido para satisfacer diversas necesidades, en este caso, la alimentación.

Por otro lado, el aprovechamiento de recursos forestales no maderables como los hongos, ha generado relaciones entre las sociedades y este reino biológico (fungi), por lo que, la etnomicología es una propuesta de análisis que surge como parte de las reflexiones realizadas por Robert G. Wasson y Valentina Pavlovna acerca de las sociedades que degustaban los hongos y de las que, al contrario, representaba algo impensable su comestibilidad. Moreno Fuentes et al. (2001) definieron la etnomicología como “el “área de la etnobiología que se encarga de estudiar el saber tradicional y las manifestaciones e implicaciones culturales y/o ambientales que se derivan de las relaciones establecidas entre los hongos y el hombre a través del tiempo y el espacio”, de esta forma se puede visualizar que el desarrollo del conocimiento generado a partir de una investigación de este corte, tiene que ver con la relación cultura-naturaleza y su papel en la alimentación, pudiendo identificar especies de hongos y usos, situándolos en un contexto social, cultural y territorial.

En México, el uso de los hongos se ha desarrollado en distintos momentos históricos y con diversas significaciones, por lo tanto, sus usos han ido cambiando a lo largo de la historia, pudiendo identificar hongos de uso ritual y/o medicinal y alimentario, adquiriendo también importancia económica al comercializarlos en diversos lugares. La diversidad biológica y geográfica existente en México permite el crecimiento, desarrollo y aprovechamiento de algunas especies de hongos en distintas latitudes del país, sin embargo, en el centro de México, específicamente en la localidad de San Pedro Tlanixco, Tenango del Valle, Estado de México, se han identificado usos medicinales y alimentarios que impactan y se vinculan directamente con la cultura alimentaria local. San Pedro Tlanixco se encuentra a 12 km al sur de Tenango del Valle, cabecera municipal.

Esta localidad se ubica a 2810 msnm, se encuentra rodeado por bosque templado (pinos, abetos, cedros, oyamel) donde prolifera la humedad que es un ambiente propicio para el crecimiento de diversos tipos de hongos. El clima del lugar se encuentra alrededor de 14°-20°C en promedio; la temporada de lluvias es en los meses de junio, julio, agosto y

septiembre, en esta época prolifera la recolección y consumo alimentario de hongos en la localidad.

Por lo tanto, lo que se pretende en este trabajo es ahondar en la cultura alimentaria de San Pedro Tlanixco, específicamente en los hongos silvestres comestibles, ya que surgen preguntas como: ¿qué papel tienen los hongos silvestres comestibles como parte de la cultura alimentaria de San Pedro Tlanixco?, ¿Qué otros elementos intervienen en el aprovechamiento alimentario de los hongos silvestres comestibles en San Pedro Tlanixco?

Justificación

El conocimiento del entorno natural ha sido aprehendido y transmitido de generación en generación; hoy en día tenemos conocimientos resultantes de aprendizajes y lógicas acerca de la diversidad y uso de plantas, animales y hongos, pues el hombre y sus conocimientos han ido marcando, acorde a la experiencia, ciertos elementos que permiten el aprovechamiento de recursos y la satisfacción de sus necesidades, al mismo tiempo, se construyen dentro de procesos sociohistóricos que a su vez van conformando la cultura, las prácticas alimentarias y las concepciones acerca de lo que es o no comestible. Como parte de constatar las relaciones naturaleza-cultura, la antropología ha brindado conocimientos etnográficos para comprender estos vínculos que generan las sociedades y la cultura con su entorno natural.

En la comunidad de San Pedro Tlanixco, Tenango del Valle, estas relaciones no son una excepción, pues es un lugar que se ha caracterizado en la zona por la recolección de hongos silvestres que sirven para consumo local y regional y que tienen usos diversos (dentro de la medicina tradicional local, usos alimentarios o como producto turístico). Por ello, lo que se pretende con el siguiente trabajo de investigación es describir en un nivel etnográfico el proceso de selección, elaboración y consumo de los hongos silvestres comestibles en San Pedro Tlanixco, al tiempo de describir cómo se ha transmitido el conocimiento que ha permitido vincularse con la selección, elaboración y consumo de los hongos silvestres comestibles.

Lo anterior aportará al conocimiento acerca de la alimentación con hongos silvestres comestibles, además de que se vincularán conocimientos antropológicos y de otras

disciplinas como la etnomicología, pues se conocerán especies de hongos usadas en la alimentación con sus nombres locales, el papel de los conocimientos transmitidos por generaciones para el aprovechamiento de este recurso y la importancia que tienen dentro de la cultura alimentaria local. Además, la documentación del uso alimentario de los hongos silvestres permite la observación futura de cambios, estabilidades, reconfiguraciones y resignificaciones dentro de la alimentación y el conocimiento local.

Antecedentes

La discusión acerca de la alimentación como parte de la cultura, tiene varias implicaciones teóricas, ya que se ha indagado desde varias disciplinas, sin embargo, se retomarán elementos teóricos principalmente de la antropología de la alimentación, tomando en cuenta la etnomicología para conocer la relación de la comunidad con su territorio y con los hongos silvestres, por lo tanto, las referencias que se tomarán en cuenta, brindarán herramientas teóricas y metodológicas para el desarrollo de la presente investigación.

Debido a las condiciones geográficas del Estado de México, el crecimiento de hongos silvestres en los bosques es un hecho, por lo que diversas localidades aprovechan los hongos como un recurso alimentario, por ello, se han desarrollado diversas investigaciones que permiten documentar el papel que tienen los hongos silvestres comestibles en la cultura local de distintos lugares.

En un primer sentido, se puede encontrar el trabajo titulado “saberes tradicionales, acceso, uso y transformación de hongos silvestres comestibles en Santa Catarina del Monte, Estado de México” donde se documenta el uso de hongos silvestres comestibles, se identifican 17 como comestibles y 3 tóxicos. En cuanto a los comestibles, se describe que los hongos se pueden consumir guisados o en crudo, siendo “los platillos más populares: quesadillas, tamales, preparados con diferentes salsas de chiles frescos o secos con tomate o jitomate, condimentados con ajo y cebolla y crudos en ensaladas.” (Rodríguez-Muñoz, Zapata-Martelo, Rodríguez, Vázquez-García, Martínez-Corona, Vizcarra-Bordi, 2012, p. 202)

También, se describe el papel que tienen las mujeres dentro de esta labor, y se resalta la importancia que tiene el conocimiento tradicional femenino y masculino para la cooperación

con órganos de gobierno para la conservación ambiental y el consumo sustentable y sostenible.

Otro trabajo titulado, “Recolección de hongos comestibles silvestres en el contexto del pastoreo de alta montaña en la localidad de Agua Blanca en el Nevado de Toluca, México”, se describe el proceso de recolección de hongos comestibles silvestres que son parte de la actividad complementaria del pastoreo en Agua Blanca, donde se identificaron 57 especies de hongos comestibles. Los hongos silvestres comestibles recolectados son puestos en venta y los ingresos permiten a los recolectores y vendedores tener acceso a otros alimentos. (Estrada-Flores, Martínez-Hernández, Valdés-Piña, Arriaga-Jordán, Albarrán Portillo, 2019)

Así mismo, el artículo titulado “Conocimiento tradicional sobre los hongos silvestres en la comunidad otomí de San Pedro Arriba; Temoaya, Estado de México” retrata el conocimiento micológico tradicional, definiendo criterios de identificación como color, textura, así como la importancia económica y cultural que tienen los hongos para esta comunidad. De igual forma, se hace una observación en cuanto a la conservación de hongos a través del secado, haciendo collares con hilo y aguja para posteriormente consumir. (Lara-Vázquez, Romero y Burrola, 2013).

Por último, en San Antonio Acahualco se documenta la importancia que tiene el conocimiento de los hongos silvestres para su recolección y posterior comercialización, elementos que sirven como sostén económico temporal y de autoconsumo para las diversas familias que los venden. Además, se registraron 27 formas de preparar hongos comestibles silvestres, donde se clasificaron en 9 grupos: caldos, plato fuerte, quesadillas, salsas, tortitas de hongos capeados, ensaladas, hongos fritos, entolada y, por último, hongos rellenos y capeados. (Jasso-Arriaga, Martínez, Dorantes, 2019)

Lo anterior nos permite visualizar, como antecedente, la importancia cultural que tienen los hongos silvestres comestibles en diferentes lugares del Estado de México, pues la importancia de su existencia no sólo recae en elementos ecológicos, propios de los recursos micológicos, sino también en los usos sociales y significados culturales que han sido contruidos a partir de conocimientos transmitidos por generaciones que permiten el aprovechamiento de los hongos silvestres para dotarse de ellos mismos como alimentos o para adquirir recursos monetarios que permitan el acceso a otros alimentos.

Sin embargo, la disponibilidad y los usos de los hongos silvestres pueden variar en los lugares que se consumen, pues la cultura alimentaria, así como los conocimientos no son homogéneos en todos los lugares.

Pregunta de Investigación

¿Cuáles son los usos alimentarios de los hongos silvestres en San Pedro Tlanixco? Hipótesis: “Los usos alimentarios de los hongos silvestres en San Pedro Tlanixco son una respuesta de aprovechamiento y de la relación que se tiene con el medio natural inmediato, además, de la construcción social y cultural que tienen los hongos silvestres al ser comestibles y formar parte de la cultura y del sistema alimentario local.”

Objetivo General:

Analizar, desde un nivel etnográfico los usos alimentarios de los hongos silvestres en San Pedro Tlanixco para comprender las relaciones cultura-naturaleza en la alimentación del lugar.

Objetivos Específicos:

Discutir información teórica que permita entender y explicar la relación entre alimentación y etnomicología para analizar los usos alimentarios de los hongos silvestres en San Pedro Tlanixco.

Describir el uso alimentario de los hongos silvestres a través de las formas de selección, preparación y consumo de estos en San Pedro Tlanixco.

Vincular los conocimientos micológicos locales y los usos alimentarios de los hongos silvestres como parte de la cultura alimentaria.

Metodología

La metodología de la investigación desde la perspectiva de Victor Morles (2002), es la ciencia de los métodos que se enfoca en estudiar críticamente el conjunto de operaciones y procedimientos racionales y sistemáticos que el ser humano utiliza para encontrar soluciones a problemas teóricos o prácticos, por lo que resulta parte nodal en el desarrollo del trabajo ya que con la metodología brinda el acercamiento al objeto de estudio desde los métodos y

técnicas. En este sentido, la presente investigación parte de la realidad subjetiva, por lo que la aproximación al objeto de estudio se desarrolló a partir de una metodología cualitativa, desde el método etnográfico y el método documental.

Método etnográfico y documental

En primer lugar, el método de investigación documental permite el acercamiento teórico a conceptos que serán manejados en el desarrollo el trabajo, estos conceptos son: alimentación, cultura, cultura alimentaria, sistema alimentario, conocimiento ecológico local, territorio, identidad y etnomicología.

El acercamiento al objeto de estudio se realizó a partir del método etnográfico que se trata de “un método cualitativo porque es descriptiva, su materia prima son los datos empíricos adquiridos de primera mano en el campo producto de la observación y la interacción con los sujetos de estudio.” (Blásquez, 2016, p. 46-47), de esta manera, se entiende que la investigación tuvo como eje principal el trabajo de campo y la etnografía, logrando el acercamiento al objeto de estudio con técnicas de observación directa e indirecta y entrevistas estructuradas y fragmentos de historia de vida.

La selección de colaboradores se realizó a través de la técnica bola de nieve que deviene de un muestreo no probabilístico “en donde se identifican los casos de interés a partir de alguien que conozca a alguien que puede resultar un buen candidato para participar” (Martínez-Salgado, 2012, p. 616), de esta manera se recolectaron los datos necesarios para realizar un análisis del uso alimentario de los hongos silvestres en San Pedro Tlanixco.

Se construyó una guía de entrevista que permitió conocer los tipos de hongos silvestres de uso alimentario en la comunidad, sus nombres científicos, los criterios que determinan la selección de esos hongos, sus formas de preparación, consumo y conservación, además de tener un acercamiento a la importancia cultural de los hongos desde el listado libre, puesto que los “listados libres son esenciales ya que la riqueza de nombres asignados a los hongos es uno de los indicadores más significativos de la importancia que tienen estos organismos para una etnia (Estrada-Torres, 1989) y la frecuencia de menciones es una manera cuantitativa de expresarlo.”(Servín y Alarcón, 2018, p. 16)

Este trabajo parte en lo teórico-conceptual desde la antropología social, definida como “el estudio de la sociedad humana y la cultura, el subcampo que describe, analiza, interpreta y explica las similitudes y diferencias sociales y culturales” (Kottak, 2011, p. 10), por ello, la antropología social estudia al hombre como una unidad bio-psico-social-cultural y afectiva que, su contexto en tiempo y espacio moldea a través de procesos sus respuestas a los estímulos que recibe. La antropología social se apoya de la etnografía, que, según Restrepo (2018, p. 25), puede definirse como “la descripción de lo que una gente hace desde la perspectiva de la misma gente.

Esto quiere decir que a un estudio etnográfico le interesa tanto las prácticas (lo que la gente hace) como los significados que estas prácticas adquieren para quienes las realizan (la perspectiva de la gente sobre estas prácticas)”.

De igual forma, la etnografía se basa en el trabajo de campo que permite capturar, desde la perspectiva local, lo que se desea investigar, observando también el cúmulo de relaciones y significados que permiten que las prácticas culturales tengan un sentido y una lógica para las personas que lo realizan.

Además, la antropología social, debido a que analiza diversas perspectivas del ser humano en su contexto cultural, permite abarcar varios componentes de la vida y prácticas humanas por lo que en este trabajo también se tomó en cuenta la antropología ecológica que permite acercarnos a los vínculos que se construyen a través de la cultura y la naturaleza que ha permitido a las sociedades aprovechar el medio, darle significado y construirlo también a partir de sus necesidades, perspectivas y usos, impactando en la disponibilidad de recursos y acceso a los mismos.

Por lo anterior, en la presente investigación se propone un encuadre teórico-conceptual desde 3 perspectivas: la alimentación, el conocimiento ecológico local y la etnomicología. La antropología retoma la alimentación como un hecho y proceso biocultural, además de que el conocimiento ecológico local sostiene las prácticas alimentarias derivadas de las interacciones entre las comunidades y los recursos micológicos desde el territorio, donde la etnomicología se encarga de estudiarlos a partir de técnicas y herramientas cualitativas y cuantitativa.

CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES TEÓRICAS.

1.1 ANTROPOLOGÍA Y CULTURA.

Desde un primer sentido, es necesario comprender qué estudia la antropología, donde si bien desde la definición etimológica parece simple, tiene como resultado un objeto de estudio complejo: el hombre, pues, ¿qué y quién es el hombre dentro de toda su diversidad? Ante ello la antropología intenta tener un acercamiento y posibles respuestas a las realidades, expresiones y prácticas humanas que suceden y acontecen en el seno social.

La palabra *antropología* proviene de las raíces griegas *anthropos: hombre; y logos: estudio o tratado*, por lo tanto, se define a la antropología como el estudio del hombre, entendiendo a este último como una unidad bio-psico-social-cultural-afectivo, por lo tanto, la antropología es una ciencia social que colabora con otras ciencias (naturales, médicas, sociales) con la finalidad de abonar al conocimiento humano. Marvin Harris (1984), cataloga que la antropología se divide en 4 campos de estudio: Antropología física, Antropología cultural -o social-, Lingüística Antropológica y Arqueología. Cada campo de estudio tiene como sujeto de estudio el ser humano, pero, cada cual tiene su objeto y es diferente.

La antropología social desde la perspectiva de Palerm, se define como “el estudio de la sociedad como tal. Es decir, la descripción, análisis y comparación de las relaciones entre las personas y entre los grupos sociales” (1967, p. 48), y desde Harris, la antropología cultural “se ocupa de la descripción y análisis de las culturas —las tradiciones socialmente aprendidas— del pasado y del presente” (1984, p. 3), por lo tanto, las prácticas y expresiones humanas se han construido a partir de procesos sociales e históricos, donde las relaciones gestadas con el entorno social y natural han impactado en las formas de ser, pensar, hacer y sentir.

Además, cabe mencionar que, en ambas definiciones, se comparte la noción de que la antropología realiza una descripción de y desde los grupos sociales que estudia, esta descripción se realiza con base en el método antropológico: la etnografía.

La etnografía, por su parte, “se deriva de las raíces griegas *ethnos* (pueblo, gente) y *grapho* (escritura, descripción); por lo que etimológicamente etnografía significaría una

escritura o descripción de los pueblos o gentes.” (Restrepo, 2018, p. 15), en ese sentido, la etnografía intenta plasmar lo que se observa de la realidad de la sociedad estudiada.

La etnografía es un método que tiene la antropología (y otras ciencias sociales) para acercarse a su objeto de estudio el cual se observará *in situ*, refiriendo entonces, al trabajo de campo que consiste en el acercamiento que tiene el/la antropólogo/a a la cotidianidad del sujeto, usando otros métodos y técnicas como la observación, observación participante, observación directa o indirecta; entrevista estructurada, semiestructurada -por mencionar algunas- para rastrear el objeto de estudio dentro de la cultura del sujeto, y en este sentido, hay que considerar la cultura como objeto.

Históricamente, la cultura ha sido el punto de referencia de los seres humanos para darle lógica al mundo, a sus observaciones, prácticas, sentires, imaginarios, representaciones, relaciones, conocimientos y es el elemento que permite dar cuenta de quiénes somos y cuáles son las diferencias que existen con otros grupos sociales, lo cual, permite (re)conocernos dentro de la diversidad.

La cultura, para Harris “es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar (es decir, su conducta”) (1984, p. 4).

En este mismo sentido, Luis Alberto Vargas define la cultura como:

el conjunto de creencias y conceptos creado por los grupos humanos e interiorizado por cada uno de sus integrantes, a través del lenguaje, y que se manifiesta, tanto en forma ideológica como material, por medio de su comportamiento, en correspondencia con los sentimientos y emociones de cada persona, así como con la estructura y funcionamiento de la sociedad. Es el agente regulador de las acciones de cada persona del grupo, que se expresa a través de su manera de vivir individual y colectiva enmarcada en el espacio y tiempo histórico concretos, y tiene uno de sus productos fundamentales en la cosmovisión, que explica y justifica el universo real e imaginario. (2007, p. 1)

Así bien, la cultura es un elemento complejo que se inscribe dentro de las vidas humanas y los grupos sociales; desde una perspectiva biológica, la cultura podría entenderse como la forma en la cual se ha adaptado el hombre al contexto natural y social que habita y del cual es parte, generando respuestas que le han permitido la sobrevivencia en el planeta; además, la socialización y el lenguaje son elementos claves para continuar transmitiendo la cultura, que, además, otorga significado a prácticas, emociones, imaginarios, acciones y pensamientos que configuran la vida individual y colectiva desde prácticas representadas y vinculadas en lo cotidiano.

El hombre al ser un ente biológico busca satisfacer sus necesidades, por ello, “más que cualquier otra especie animal, a los seres humanos les resulta posible ajustar sus prácticas de subsistencia a diferentes condiciones ambientales” (DeGariné, 1995, p. 33), por lo que los vínculos con la naturaleza, si bien han cambiado por el desarrollo tecnológico, se encuentran presentes dentro de la selección, distribución y consumo de alimentos, por ejemplo, la recolección.

La alimentación, como parte de las necesidades primarias del hombre, ha sido construida dentro de diversos tiempos y espacios, entendiendo que cada generación ha aportado nuevos aprendizajes y formas de uso y consumo de los alimentos dentro de un mismo territorio, dando como resultado la paulatina transformación de la alimentación.

En este sentido, los alimentos y la alimentación se construyen desde la cultura e Igor de Gariné menciona que: “El hombre es un ser social, sus profundamente enraizadas costumbres alimentarias se han desarrollado en el seno de una cultura y varían ampliamente de una sociedad a otra” (1995, p. 129). De igual forma, Mintz (2003, p. 28) señala que comer no es una actividad puramente biológica pues

“los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado.”

Gracias a la construcción cultural acerca de los alimentos, también se forma el gusto, que, si bien se trata de una experiencia subjetiva, según Massimo Montanari “el órgano del gusto no es la lengua, sino el cerebro, un órgano culturalmente (y por tanto históricamente) determinado, a través del cual se aprenden y transmiten los criterios de valoración” (2006, p. 55).

Así entonces, las sociedades han constituido y estructurado valores que han determinado las conductas y prácticas alimentarias acerca de los alimentos (comestibles, no comestibles; fríos, calientes; buenos, malos; crudos, cocidos; festivos, ordinarios) y la alimentación, dando pauta a elaborar las elecciones, usos, preparaciones y consumos de los alimentos en y desde lo colectivo.

De igual forma, el descubrimiento del fuego permitió al ser humano transformar los alimentos, combinarlos y procesarlos de formas diferentes, más tarde los espacios exclusivos para que ocurriese esta transformación -las cocinas-, han sido clave para el desarrollo y cambio de la alimentación humana, en ese sentido, Luis Alberto Vargas (2012), menciona que “en la cocina lo natural se transforma en cultura” (p. 84) y permite dar cuenta de la importancia que tiene la naturaleza y la cultura cuando se conjuntan, pues permite al ser humano adaptarse y responder a estímulos externos que no sólo le crean una respuesta inmediata para satisfacer una necesidad, sino que generan aprendizajes y conocimientos que se transmiten y modifican desde las prácticas culturales.

1.2 ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN.

El ser humano, como sujeto bio-psico-social-cultural y afectivo, está inmerso en procesos sociohistóricos y bioculturales que definen la vida individual y colectiva. La alimentación, en este sentido, forma parte de esos procesos, pues en primera instancia, se trata de un proceso biológico individual ligado a la nutrición, donde se consumen alimentos que se procesan en el cuerpo en forma de macro carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (vitaminas y minerales) que influyen en la salud y en la obtención de energía para las actividades cotidianas, sin embargo, esta atravesada por la cultura y las prácticas sociales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), la alimentación se trata del proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer, sin embargo,

“las prácticas alimentarias no se pueden considerar sólo desde este prisma ya que entonces caeríamos en una reducción y una naturalización del hecho alimentario, y esta situación ocultaría los factores sociales, culturales e históricos que acompañan una actividad tan cotidiana como es el acto de comer” (Guidonet, 2007, p. 13)

Si bien el comer se trata de un acto individual y biológico que busca la sobrevivencia de los individuos a través de la obtención de energía y el aprovechamiento de nutrientes, también se encuentra envuelto dentro de una esfera social y cultural que lleva a las personas a elegir de qué forma van a obtener o producir su alimento, cómo prepararlo; cuándo, cómo, con quién y dónde consumirlo; donde cada etapa contiene antecedentes históricos, culturales y sociales.

Esto da paso a la cultura alimentaria que se entiende como “el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Contreras y Gracia, 2005, p. 28). Estos elementos (representaciones, creencias, conocimientos y prácticas) están articulados con las formas de producción, obtención, distribución, consumo y conservación de alimentos lo cual da paso a un sistema alimentario que se define como

“un sistema de relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas.” (Ibid: p. 83)

Un sistema alimentario permite visualizar e identificar relaciones entre actores sociales y su entorno que se ajustan a una organización social y a actividades determinadas por género y edad que se asocian a la cultura alimentaria, pues los usos alimentarios de los productos se definen desde la cultura. Así mismo, este conjunto de partes tiene como base los conocimientos de producción de alimentos, en el caso específico de este trabajo, la

recolección es la base, pues a partir de la recolección de hongos identificados como comestibles se da pauta a las cadenas siguientes que corresponden a la preparación, el consumo y conservación de alimentos.

La cultura alimentaria se ve definida por los procesos sociales e históricos donde están inmersas las comunidades y los individuos, además, en la actualidad se ve influida por procesos de escala mundial como la globalización, donde el papel de los medios de comunicación influye para la construcción de otras formas de consumo que impactan en la visión del cuerpo, la conformación de la dieta y el comportamiento alimentario.

Debido a la influencia de los elementos antes mencionados, la selección de alimentos no sólo se limita a la producción en todas las sociedades, sino también a la recolección, una actividad que permite la selección de alimentos para complementar y construir la dieta a partir de la variabilidad estacional, siendo este parte de la cultura alimentaria de los pueblos.

Por lo anterior, la cultura y el sistema alimentario se encuentran ligados, y es en la cocina donde encuentran su expresión y en dónde se realizan transformaciones, pues para Vargas (2012, p. 83)

“el hombre creó cocinas en los dos sentidos que tiene la palabra: el lugar físico donde se preparan los alimentos y el conjunto de maneras delimitadas en el tiempo y el espacio por el que se transforman y combinan los alimentos para preparar platillos y bebidas en una sociedad, un territorio y una época.”

A su vez, Claude Fischler menciona que la cocina es el conjunto de

“representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo” (1995, p. 34)

De igual manera, las formas de transformar los alimentos dependerán en gran medida de la particularidad de cada alimento, pues cada uno tendrá sus combinaciones y formas de

preparación, situación que se define según el espacio y tiempo en el que se encuentre cada grupo social y/o cada individuo.

Es por lo anterior que, desde disciplinas como la antropología social, se han generado conocimientos amplios en torno a esta temática, posicionando a la *antropología de la alimentación* como una subdisciplina que tiene por objeto de estudio la alimentación humana entendida como la suma de procesos biológicos, sociales, históricos y culturales que han generado discusión, discursos y reflexiones a lo largo del desarrollo de la antropología, siendo analizado a partir de perspectivas teóricas como el materialismo cultural, el funcionalismo y el estructuralismo (Espeitx y Gracia, 2012).

Desde esta perspectiva, Speth (1992: viii), citado en de Garine (2016, p. 73) menciona que “la alimentación corresponde a la satisfacción de una necesidad primaria del hombre: su nutrición. Es vital, «pero refleja [también] sistemas de significación de alto nivel que están estrechamente vinculados a un sistema simbólico más amplio que opera dentro la cultura»

Siguiendo esa línea, Aguilar menciona que “hablando de alimentación humana como expresión sociocultural, la antropología estudia sus elementos significativos, determinantes y determinados, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación en tanto conjunto de acciones sociales” (2014, p. 12)

Por lo anterior, es que a la antropología le interesa el estudio de la alimentación, pues, además, se trata de un acto donde las relaciones de género, de poder, la edad, las elaboraciones simbólicas de los alimentos y la colaboración, generan elementos que permiten a las comunidades permanecer en el tiempo a través de las prácticas cotidianas como lo es la alimentación, los alimentos y la comida, generando resistencias y existencias ante los cambios y adaptándose a ellos de la misma forma.

La alimentación, entonces, es un proceso constantemente reelaborado y resignificado, donde las relaciones sociales son de suma importancia a la hora de hacerlo, ya que ahí se permite un intercambio entre actos individuales y actores sociales, permite diálogos entre pasado, presente y un probable futuro, lo que, permite o no, la continuación de las prácticas alimentarias.

1.3 RELACIÓN CULTURA-NATURALEZA EN LA ALIMENTACIÓN.

El ser humano, al ser un ente biológico, psicológico, social, cultural y afectivo, genera respuestas a estímulos externos e internos, por ejemplo, la necesidad alimentaria lleva a las personas a sentir hambre, ello crea pensamientos sobre cómo satisfacer su necesidad, estos pensamientos se vinculan con la cultura en la que vive, además de las condiciones psicológicas, sociales y afectivas que la persona experimenta. La cultura, entonces, es una respuesta humana que sirve como una mediación entre el ser animal o instintivo, a un ser racional y determinado social y en parte psicológicamente.

Las respuestas que el hombre genera para satisfacer sus necesidades biológicas como la alimentación se convierten en elecciones al ser atravesadas por la cultura. Estas elecciones son conformadas desde lo individual a partir del gusto, las preferencias y aversiones, el acceso y disponibilidad a alimentos; desde lo social, se construye lo individual, sin embargo, se relaciona con la historia local, el territorio, las condiciones sociales como la pobreza, el género, la edad, la migración, las creencias, los símbolos, las condiciones políticas, entre otros factores.

En otro sentido, la construcción cultural de los alimentos es, en parte, un principio fundamental para comprender las prácticas alimentarias, puesto que muchas cosas pueden ser digeribles y nutritivas para el cuerpo humano, sin embargo, la cultura establece lo que es o no comestible, en ese sentido Claude Fischler menciona que

“la variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible.” (1995, p. 33)

Por otro lado, la convivencia del ser humano con su ambiente ecológico ha permitido a las sociedades desarrollar conocimientos empíricos que construyen significados culturales y sociales que les permite relacionarse con sus espacios y territorios naturales, de esta manera, también se cumplen sus necesidades alimentarias.

Desde otro sentido, para abordar estas relaciones se retoma a la antropología ecológica, entendida como una subdisciplina de la antropología social. En primer lugar, la antropología social se define como “la descripción y análisis de las culturas —las tradiciones socialmente aprendidas— del pasado y del presente” (Harris, 1984, p. 3), y la ecología como “el estudio de las interrelaciones entre los seres vivos y su entorno. Los organismos y el entorno constituyen conjuntamente un ecosistema¹” (Jiménez, 2016, p. 46). Es así, que, la antropología ecológica tiene por objeto de estudio “el conjunto de interacciones entre el sistema ambiental y el sociocultural en el territorio” (Ibid, p. 32), lo cual permite un diálogo de saberes entre ciencias, ampliando la perspectiva de quienes estudian y analizan las interacciones entre hombre y naturaleza.

En este sentido, la alimentación se posiciona como una necesidad humana que se vincula con los recursos naturales a partir del aprovechamiento de estos, siendo parte también del sistema alimentario ya que éste

“engloba todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades relacionadas con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales.” (FAO, 2019, p. 8)

Por lo cual, la alimentación y el medio ambiente se ven interrelacionados y encuentran su expresión dentro de las prácticas alimentarias de las diversas culturas. Si bien, en un primer momento las actividades de subsistencia como la caza, la recolección y más tarde la agricultura fueron la respuesta inmediata a la necesidad de alimentarse, en la actualidad la producción en masa de alimentos explota la diversidad y variabilidad genéticas de las diferentes especies de recursos comestibles, por ejemplo, el maíz transgénico que antiguamente fue venerado por las culturas mesoamericanas y en la actualidad el valor ha cambiado y mayoritariamente se observa como una mercancía más, por lo tanto, hay que comprarla y venderla (Holt-Giménez, 2017, p. 58), haciendo de lado el sentido del

¹ Jiménez (2016, p. 46) define al ecosistema como “una estructura de unidades de mecanismos y vínculos para la adaptación y la evolución, para cuya estabilidad son necesarias las interconexiones antes mencionadas” (seres vivos y su entorno).

pensamiento simbólico, siendo que “la alimentación hace referencia a la intimidad corporal. Consumir un alimento implica que se introduzca en el interior de nuestro ser. Un alimento es una sustancia que penetra en nuestro interior y acaba formando parte de nosotros mismos.” (Espeitx y Gracia, 2012, p. 138)

Esta resignificación no quiere decir que la producción masiva de alimentos deba ser catalogada como “mala”, ya que la cultura, así como el acontecer humano son dinámicos y no permanecen estáticos en el tiempo, al contrario, se adaptan dependiendo las condiciones y demandas políticas, sociales y económicas de las sociedades, sin embargo, contiene costos sociales y culturales que desestabilizan el sistema ecológico, cultural y social de algunos grupos, pues se ven en la necesidad de cambiar sus prácticas por otras que les dejen mayor poder adquisitivo para el consumo de diversos productos, resignificando o disipando conocimientos locales.

Aún con ello, muchas comunidades colocan en un primer momento las prácticas alimentarias que ellos consideran tradicionales y que están ligadas con sus recursos naturales, su historia cultural y social y que perviven en su memoria y en los criterios de elección de sus alimentos, la preparación y el consumo, ejemplo de ello es la recolección, pues al ser una actividad complementaria en algunas sociedades campesinas se puede decir que

“los recolectores (teniendo en cuenta que la recolección de plantas silvestres constituye, por regla general del 70 al 80 % de la dieta) están más protegidos que los agricultores contra el hambre. En efecto, a diferencia de los agricultores, que dependen para su subsistencia de plantas cultivadas, los recolectores están doblemente protegidos de las amenazas de hambre, por la diversidad de sus recursos y por la menor vulnerabilidad de las plantas silvestres a las calamidades naturales.” (Contreras y Gracia, 2005, p. 36)

Por lo tanto, la recolección es una aplicación de conocimientos, de modo que forja dos prácticas: el autoconsumo y el aprovechamiento económico a partir de la compraventa de los productos recolectados. Ambas prácticas devienen del consumo, pues no se recolecta lo que no se consume, ni se vende, por ello, la demanda también tiene impacto dentro de ese proceso.

A partir de la cultura la práctica de recolección y autoconsumo o compraventa cobran sentido, puesto que

“si consumimos ciertos alimentos se debe simplemente a que los tenemos a nuestra disposición; a que nos gusta su sabor; a que nuestro cuerpo los exige o a que presentan ventajas para él. La disponibilidad y el costo son, evidentemente, condiciones necesarias para el consumo: es difícil imaginar cómo puede consumirse un alimento dado si no estuviese disponible ni accesible, sea en razón de su coste en dinero, en tiempo o en energía.” (Fischler, 1995, p. 28)

Por tal motivo, el consumo de alimentos en cualquier sociedad se remite al gusto y a las preferencias y aversiones sobre lo comestible y no comestible, además de la disponibilidad y el costo beneficio que le trae consumir tal o cual producto.

1.4 TERRITORIO E IDENTIDAD.

En otro sentido, las relaciones cultura-naturaleza se remiten a un espacio y tiempo específicos, que, si bien no moldean las expresiones humanas en su totalidad, son una influencia para conformarlas, por lo tanto, ¿cómo o, a partir de qué elemento se desarrollan las relaciones entre naturaleza y cultura dentro del proceso de conformación de la cultura alimentaria? Si bien el territorio se puede entender como espacio físico habitado y delimitado política y geográficamente, dentro de él se gestan relaciones y prácticas sociales y culturales que lo ubican como un espacio simbólico donde se interactúa y se generan aprendizajes y conocimientos. Llanos menciona que,

“el territorio ayuda en la interpretación y comprensión de las relaciones sociales vinculadas con la dimensión espacial; va a contener las prácticas sociales y los sentidos simbólicos que los seres humanos desarrollan en la sociedad en su íntima relación con la naturaleza, algunas de las cuales cambian de manera fugaz, pero otras se conservan adheridas en el tiempo y el espacio de una sociedad.” (Llanos, 2010, p. 208)

Desde esta perspectiva, a partir del territorio se pueden comprender ciertas prácticas y significaciones culturales que se encuentran ancladas en un tiempo y espacio y que, además, permiten el entendimiento de procesos sociales y culturales como la alimentación. En este

sentido, la cultura alimentaria dentro del territorio es la expresión de conocimientos que permiten aprovechar los recursos que el mismo territorio ofrece, ubicándose a escalas locales, regionales, nacionales o globales.

El territorio no solo se entiende como un espacio habitado, sino significado y un espacio que permite el diálogo de conocimientos y saberes en torno a él, pues se generan relaciones sociales que permiten este diálogo y la compartición de conocimientos que perviven en el tiempo, pues

“los territorios son el resultado de la construcción de conocimientos. Para el abordaje y conocimiento de los territorios, podemos decir junto con Claval (2002) que "en cierta manera el espacio se asemeja a un texto, puesto que está cargado de mensajes que, en ocasiones, le confieren un sentido” (Ther, 2012)

En otras palabras, el territorio no existe en sí mismo, sino que es una construcción paulatina y cotidiana que se da a través de procesos de aprendizaje y conocimiento para las personas que lo habitan; es parte de su quehacer cotidiano, de su vida diaria, de su habitar, pues sólo cobra sentido en ellos. Ther (2012) menciona que los territorios vividos son “los sistemas locales, situados y al mismo tiempo mucho más amplios que un espacio físico, los que son vividos por los sujetos y actores que lo han construido”, por lo que el territorio no es necesariamente localizado, sino que está inmerso y construido también desde otros procesos globales, como la migración, por ejemplo.

Así bien, Zanotti (2018) menciona que la construcción del territorio es un ejercicio de poder, que se ejerce a través de la territorialidad, donde este ejercicio resulta de la lucha de diversos actores sociales que buscan el control en un determinado tiempo. El mismo autor define la territorialidad como “el intento por parte de un individuo o grupo de afectar, influenciar o controlar personas, fenómenos y relaciones, a través de la delimitación y afirmación del control sobre un área geográfica. Esta área será llamada territorio” (Zanotti, 2018, p. 5) es por ello que la construcción del territorio busca generar condiciones para la reproducción del grupo social y las prácticas culturales al tiempo de que se dominan las relaciones sociales y los conocimientos, en este caso, del entorno.

El ser humano u homo sapiens, forma parte del reino animal, por lo tanto, busca sobrevivir y va a dominar lo que esté en sus manos aprender y conocer para continuar su reproducción como especie y como grupo social a través de las relaciones y vínculos sociales. Desde la geografía cultural, existen diversas perspectivas acerca del significado de la cultura, sin embargo, “la cultura sería el conjunto complejo de signos, símbolos, normas, modelos, actitudes, valores y mentalidades a partir de los cuales los actores sociales confieren sentido a su entorno y construyen, entre otras cosas, su identidad colectiva” (Giménez, 2005, p. 17)

Por lo cual, para comprender la cultura y el territorio, es importante considerar ¿cómo y desde qué sentidos o representaciones se aprehende el espacio? Si bien existen diversas formas y elementos para construir los significados, se puede construir a través de aprendizajes, conocimientos y razonamientos que le permiten a los grupos e individuos crear modos de vida en diversos entornos. En este sentido, ese proceso de elaboración permite reconocerse como grupo y como individuo a través de elementos que lo hacen diferente ante otros.

Si bien la identidad es un referente acerca de quienes somos en relación con los demás, la identidad también se construye desde la colectividad, por lo tanto, también se habla de identidades colectivas. Desde esta perspectiva, Giménez (2005) define la identidad como “la representación que tienen los agentes (individuos o grupos) de su posición (distintiva) en el espacio social”, sin embargo,

“la identidad colectiva en la sociedad moderna ya no resulta de una imposición, sino de una elección por parte de los sujetos; por eso es indispensable revisar cómo se da el proceso de elección, qué hace que los sujetos se identifiquen más con un grupo que con otro.” (Mercado y Hernández, 2010, p. 9)

Por ello, se debe considerar que, la identidad, al igual que la cultura y otros procesos elaborados social e individualmente, no son estáticos, sino que son dinámicos y su constante cambio se da a partir de procesos como la historia, la migración, la globalización, la influencia de los medios de comunicación, las redes sociales y el constante flujo e intercambio de información desde lo local y lo global, además de la participación del Estado-Nación como formador de símbolos y mitos nacionalistas que generan cierta empatía para crear un sentido de pertenencia. Alberto Melucci (citado en Giménez, 2010, p.8) “nos incita

cada vez más a considerarla (la identidad) no como una ‘cosa’, como la unidad monolítica de un sujeto, sino como un sistema de relaciones y de representaciones” (1982, p. 68)

Entonces, ¿cómo se conforma la identidad a partir del territorio o del ejercicio de la territorialidad?, si bien en un primer sentido el territorio busca asegurar la reproducción del grupo a partir de satisfacer necesidades, estos dos conceptos se interrelacionan al conformar un sistema de saberes que permiten conocer y aprender sobre los recursos, que, además, permiten la internalización de ello en los sujetos, formando parte de la identidad individual al tiempo que se conforma y transforma la identidad colectiva.

Porto Gonçalves (2001, p. 82) en Zanotti, (2018) sostiene que “las territorialidades son construidas por sujetos sociales, en situaciones históricamente determinadas, que condicionan los caminos posibles del devenir histórico”, por lo tanto, un sinfín de procesos individuales y colectivos están involucrados en la conformación de la identidad y del territorio.

1.4.1 CONOCIMIENTO ECOLÓGICO LOCAL Y CONOCIMIENTO TRADICIONAL.

Para aprehender el mundo en el que vivimos, el ser humano ha desarrollado métodos e ideas para acercarse a los hechos, fenómenos y acontecimientos naturales y sociales de la humanidad. En un primer sentido, el hombre ha obtenido conocimiento a través de la experiencia, para después sistematizarlo, cuestionarlo y comprobar sus principios, veracidad o el papel que juega en la realidad y en el desarrollo del ser humano.

Por lo tanto, el conocimiento se puede clasificar en: a) conocimiento empírico y b) conocimiento científico. El conocimiento empírico se ha desarrollado a través de la experiencia y percepción que el ser humano ha tenido a lo largo de su paso por el mundo y que ha obtenido a través de sus sentidos para posicionarse y construir su realidad. El conocimiento científico es el resultado del desarrollo de la investigación mediante el método científico que, someramente, se basa en la observación, la experimentación y la comprobación, además, como característica posee la universalidad, por lo que ciertos hechos, fenómenos y clasificaciones se manifestarán de la misma forma en todo el mundo.

El conocimiento empírico ha representado ser inválido para algunas ciencias como la biología o la física ya que se desarrolla desde una perspectiva subjetiva y práctica, alejándose de la validez universal, sin embargo, existen otros aportes que se apoyan de la multi y transdisciplinariedad, agregando el componente social y cultural como parte de esa construcción de conocimientos que son igual de válidos e importantes ya que dan cuenta de la experiencia de los diversos grupos humanos en interacción con su realidad.

Las llamadas etnociencias “son disciplinas construidas sobre la base de la Antropología y la Biología, y particularmente de la Etnografía, que abordó los estudios de las relaciones sociedad-medio ambiente, salud y medicina tradicional, cuerpo humano, tecnología, formas de producción, sistemas simbólicos y ritualidad, entre otros” (Pérez y Argueta, p. 5 en Muñoz, 2019, p. 5-6)

Por lo cual, “el prefijo 'etno' denota un campo de conocimiento definido más desde el punto de vista de los pueblos estudiados que desde el punto de vista de quien los estudia” (Milton, s.f, p. 8), por lo que la construcción del conocimiento se da desde la perspectiva de los pueblos estudiados, o sea, dentro de su construcción y clasificación de la realidad, por lo que se pueden encontrar especificaciones que detonan en relaciones con la naturaleza, el cuerpo, la mente, las emociones, la salud, la alimentación, etc.

En este sentido, las relaciones con la naturaleza desembocaron en el conocimiento y clasificación de plantas, árboles, animales y hongos, por ello, la etnobiología, la etnoecología, etnozología y etnomicología (por mencionar algunas) permiten tener un acercamiento a esas formas de clasificar y entender la realidad.

Las etnociencias se desarrollaron a partir de la antropología cognitiva que se interesaba en los mundos conceptuales que construían las personas y cómo ello impactaba en la vida social y cultural. Por su parte, la etnoecología surgió como una alternativa al determinismo ambiental que se proponía desde la antropología ecológica de Julian Steward, donde “los factores medioambientales específicos moldean rasgos culturales concretos” (Milton, s.f, p. 3).

La etnoecología en sus inicios (años 60-70 del siglo XX) se centró en documentar cómo y por qué los grupos indígenas clasificaban elementos del medio ambiente, así como los

sistemas para mantener y usar los recursos naturales en localidades rurales e indígenas (Reyes G. y Martí S., 2007; Milton, s.f).

Jorje Ignacio Zalles (2017, p. 208) menciona que el conocimiento ecológico local

“se trata del conocimiento adquirido a través de generaciones de interacción directa con el ambiente natural. Incluye no solamente conocimientos prácticos, sino también creencias y significaciones construidas a lo largo del tiempo mediante la interrelación e interacción entre una comunidad humana y el ecosistema del cual es parte.”

Además, también puede entenderse como “un cuerpo acumulativo de conocimiento, prácticas y creencias [...], transmitido culturalmente a través de generaciones, sobre la relación de los seres vivos entre sí (incluidos los humanos) y con su medio ambiente”. (F. Berkes en Gómez-Baggethun, 2009, p. 57).

Por lo anterior, el conocimiento ecológico local desemboca en diversas prácticas y significados donde se encuentra ligada la naturaleza y la cultura, ejemplo de ello es en el aprovechamiento de recursos estacionales para la alimentación en diversas comunidades, lo cual lleva a reflexionar acerca de las interrelaciones existentes entre las poblaciones humanas, el conocimiento ecológico de su territorio y su quehacer cotidiano. Por tal motivo

“la etnoecología ha pasado de focalizarse en el estudio de los sistemas indígenas de clasificación al estudio del conocimiento ecológico local entendido como una forma compleja de adaptación y modificación del hábitat, fruto del proceso de co-evolución entre cultura y naturaleza” (Berkes et al., 2000, en Reyes y Martí, 2007, s.p).

De esta forma, el conocimiento se introduce como un aprendizaje reflejado en la cotidianidad y compartido por los grupos sociales, lo que impacta en el medio ambiente y en la interrelación de construcción de conocimientos en otros ámbitos como la alimentación.

Desde otro sentido, el conocimiento, la identidad y las formas de vida impactan a las poblaciones a través de generaciones, esto es a partir de la “tradición”, cuyo significado, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, proviene del latín *traditio* que significa “transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación”, por lo que existen elementos que son parte de la cotidianidad que han sido heredados por generaciones, convirtiéndolos en su significado

literal como tradición. Esta palabra ha sido usada como sinónimo de continuidad y perpetuidad del pasado (manifestado en fiestas, comida, vestimenta, medicina, conocimiento, etc.), incluso se considera hasta dogmático o conservador en ocasiones por no cuestionar su practicidad en la época, su origen y/o su continuidad, sin embargo, tiene la posibilidad y la flexibilidad para adaptarse y resignificarse en el mundo contemporáneo.

Este concepto se transmite socialmente y se reconoce, afirma y renueva desde la colectividad. Su dinamismo permite su persistencia, por lo que, “la tradición es un proceso de transmisión, que viene del pasado al presente, se realiza mediante una cadena de repeticiones que no son idénticas, sino que presentan cambios e innovaciones” (Madrazo, 2005, p. 123)

Por ello, la tradición

“deriva de un proceso de selección cultural (...) donde se considera la tradición como una construcción social que se elabora desde el presente sobre el pasado (...), en su perpetuación, está continuamente recreándose, asumiendo nuevas funciones y significados según las contingencias dentro del contexto de la sociedad global (Marcos, 2007, p. 927-928)

Es así que ambos autores marcan el dinamismo y la adaptación como una característica de la tradición, además de que, el constante proceso de rehacerla dentro de su contexto, permite a las personas escoger qué conservar de prácticas o conocimientos tradicionales que sean funcionales para su cotidianidad, lo que permite un diálogo desde el presente con el pasado y “se le reconoce por la importante función de reproducir conocimientos, prácticas, creencias y valores originados en el pasado, pero que son esenciales en el presente para establecer la continuidad, identificación y cohesión cultural de la comunidad” (Madrazo, 2005, p. 122)

En conclusión, la tradición es un proceso en constante cambio que se adapta de acuerdo con necesidades e innovaciones que se van presentando, dependiendo en el tiempo y el espacio, es así como se reconfigura con cada generación que dialoga y se vincula con las prácticas en el pasado a través del presente, pues ello lo encuentra funcional o significativo para su vida cotidiana.

Por otro lado, el conocimiento tradicional ha permitido a los seres humanos transmitir el conocimiento de diversidad de realidades en su estar en el mundo. El conocimiento

tradicional también puede ser clasificado acorde a los usos que tiene, por ejemplo, el conocimiento tradicional en torno a la selección de plantas de uso medicinal o el conocimiento tradicional con relación a los hongos silvestres usados con diversos fines.

Sin embargo, en la época actual, algunos elementos tradicionales se han sumado a estrategias del Estado para promover el desarrollo económico y social, donde se han elaborado programas para atraer el turismo a algunas comunidades que contienen bienes culturales, materiales e inmateriales que, vistos desde el Estado, las empresas y/o las élites, son objetos de monetización y comercialización, lo que lleva al *desarrollo* desde el punto de vista capitalista. Ejemplo de ello, son las experiencias con medicina tradicional en sus diferentes expresiones (temazcal, uso de plantas sagradas como peyote, hongos alucinógenos, sapo, etc.) o la patrimonialización y gourmetización de la comida tradicional.

La gourmetización refiere a

“la elevación de ciertos productos gastronómicos generalmente ordinarios a un nivel premium, de alta calidad y precio. Está asociada a sacar un producto de su contexto original, donde podría ser un producto ordinario, y elevar su consumo a una experiencia exótica y de lujo.” (González, 2018)

Un ejemplo de la gourmetización tiene que ver con el huitlacoche, un hongo que crece en el maíz, y abunda en época de lluvia. Este hongo en algunos países del mundo es considerado una plaga, por su parte, en México es comestible y contiene un valor cultural y nutricional. En la temporada de huitlacoche una quesadilla de ese hongo preparado con epazote y cebolla se compra en aproximadamente \$20 pesos mexicanos en un puesto callejero o local establecido, sin embargo, en algunos restaurantes de lujo se vende la misma preparación en hasta \$200 pesos mexicanos.

Por otro lado, la patrimonialización refiere al proceso de reconocimiento de componentes culturales, naturales o bioculturales, materiales o inmateriales, que representen valores simbólicos e identitarios de los grupos; algunos de estos elementos son considerados como tradicionales. La cocina tradicional mexicana se considera Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, declarado por la Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación (UNESCO) en 2010.

La cocina tradicional mexicana

“es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.” (UNESCO, s/f)

Dicho lo anterior, la tradición, así como el territorio y la identidad, son elementos importantes que permiten constituir valores, prácticas, pensamientos y sentimientos que llevan a las personas a constituir su vida cotidiana a través de elementos resignificados y construidos a partir de la historia, sin embargo, otros elementos como la economía y la pobreza son situaciones que orillan al Estado y a los individuos a generar estrategias para combatir algunas problemáticas como el hambre, la desnutrición y la pobreza, aprovechando esos elementos culturales, patrimonializados o no, para su comercialización.

No obstante, si bien el patrimonio y los elementos tradicionales, son elementos que pueden promover el turismo y el desarrollo económico, se pueden generar otros procesos como la gentrificación o la apropiación cultural donde el término gentrificación se propone desde los estudios urbanos para referirse “al proceso mediante el cual algunos barrios obreros de Londres experimentaron una revalorización a raíz de la compra y remodelación de casas victorianas por parte de sectores de clase media, generando el desplazamiento de los inquilinos de clase proletaria.” (Glass, en Hernández, 2019, p. 95),

Sin embargo, la gentrificación cultural podría ser el término apropiado para comprender y analizar el desplazamiento territorial, social y cultural de los grupos sociales con elementos tradicionales y arraigos territoriales e identitarios.

Es por lo anterior que se retoma el concepto de “conocimiento ecológico local” ya que este elemento comprende un acercamiento conceptual a los conocimientos ecológicos locales ligados al territorio. No quiere decir que el término conocimiento ecológico tradicional sea incorrecto o no apropiado, sin embargo, las implicaciones que tal término tiene son importantes de retomar y analizar en la época actual.

1.5 ETNOMICOLOGÍA Y ANTECEDENTES EN MÉXICO.

Ahora bien, por otro lado, el estudio del conocimiento ecológico local comprende el entendimiento de las interrelaciones gestadas desde la relación cultura-naturaleza donde los conocimientos generacionales son elementos clave para construir socialmente el territorio y la identidad, al tiempo de que se atienden las necesidades alimentarias.

Los seres vivos, desde la biología, se dividen en 5 reinos: animal, vegetal, protista, monera y fungi; en ese sentido, los hongos tienen su propio reino, el fungi. Esto se determina con base en sus características: no producen clorofila, ni realizan fotosíntesis, son heterótrofos (absorben materias orgánicas en descomposición como animales o vegetales), pueden ser parásitos (se alimentan de otros organismos) o simbióticos (tienen relaciones de beneficio mutuo con árboles o plantas).

Dentro del reino fungi existen los micromicetos y macromicetos, que se definen a través de su estructura, puesto que los primeros carecen de ella y los segundos son aquellos que se conocen como setas o simplemente hongos, pues su cuerpo es visible. Los macromicetos suelen crecer en los bosques húmedos en temporadas de lluvia.



Morfología de un hongo.

Nota: Adaptada de Hongusto. Universidad de Magallanes. <https://kataix.umag.cl/sib-aysen/hongusto/meet-fungi/>

Las poblaciones en contacto con hongos los catalogan como un recurso silvestre que se puede recolectar para diversos fines, sin embargo, estas relaciones han generado

conocimientos para identificar, seleccionar y clasificar estos recursos silvestres como comestibles, siendo elementos de importancia cultural, económica y médica.

Los hongos silvestres son recursos forestales no maderables que son aprovechados de formas diferentes en las poblaciones que tienen los conocimientos para este aprovechamiento. Los hongos silvestres pueden clasificarse en: tóxicos, venenosos, comestibles y medicinales.

Los estudios de etnomicología se le atribuyen a Robert Gordon Wasson junto con su esposa Valentina Pavlovna Wasson, quienes se plantearon cuestionamientos acerca de la relación entre los hongos y la cultura. Él era reportero estadounidense y ella pediatra de origen ruso. Las diferencias entre ambos por su origen fueron un parteaguas que les permitió cuestionarse ¿por qué? para develar la relación de los hongos y la cultura, que más tarde integrarían desde diferentes perspectivas disciplinarias que darían origen a la etnomicología. Illana (2007) menciona que

“Los Wasson pasaron unos días en una cabaña en las montañas Catskills del estado de Nueva York. Cuando estaban paseando por el bosque, su mujer salió corriendo ladera arriba y se adentró en el bosque gritando alegremente que había visto setas. Comenzó a recogerlas mientras su marido le gritaba que no hiciera eso, que eran venenosas. No sólo las recogió, sino que Valentina cocinó las setas para cenar y se las comió, delante de un Wasson horrorizado. Esta actitud diferente del matrimonio Wasson ante las setas les llevó a reflexionar, sobre la existencia de pueblos amantes de las setas o micófilos (los rusos) y de pueblos a los que no les gustan las setas o micófobos (los anglosajones) y les animó a acuñar los términos micofilia y micofobia.”

La micofilia y micofobia es una respuesta ante la interacción con los hongos, por lo que las sociedades se pueden clasificar como micófilas o micófobas, dependiendo sus actitudes entorno a ellos.

Los Wasson dedicaron tiempo para investigar sobre la etnomicología y realizaron estancias en diferentes lugares del mundo, entre ellos México, específicamente en Huautla de Jiménez, Oaxaca, donde se sabía que los mazatecos realizaban rituales con hongos enteógenos para tratar malestares. El uso de los hongos como medicina se remonta a la época prehispánica,

estos conocidos como teonanacatl ² quien Fray Bernardino de Sahagún clasifica como “hierbas que emborrachan”, seguido de una distinción de setas, estas comestibles.

De Sahagún describe así el teonanacatl: “son de mal sabor; dañan la garganta y emborrachan. Son medicinales contra las calenturas y la gota. Los que los comen ven visiones, sienten bascas en el corazón o provocan lujuria.” (2016, p. 645), constatando el uso de estos hongos como parte de las prácticas dentro de la medicina y con efectos diversos. Estos hongos fueron identificados y clasificados más tarde dentro del género *Psilocybe*, albergando varias especies diferentes.

Dicho lo anterior, el consumo de hongos comestibles medicinales o como uso alimentario estuvo presente en aquel tiempo, por lo que la Nueva España podría considerarse una sociedad micofílica. Si bien no hay una historia de los hongos comestibles en México, anteriormente se mencionó que en la época colonial Sahagún describe aproximadamente 5 tipos de hongos comestibles, sin embargo, en la actualidad López (2022, p. 11) contabiliza 320 comestibles aproximadamente, y, en este sentido se ha podido construir simbólicamente los significados de los hongos silvestres a partir de diferentes procesos acontecidos a lo largo de la historia de los lugares donde se consumen como alimento.

La idea de micofilia en México y otras partes del mundo podría deberse a una respuesta adaptativa del ser humano a su ambiente, a su concepción de lo natural y el cuerpo o algunos procesos que orillaron a tales sociedades a consumir los hongos. Fischler menciona que

“El hombre es una criatura omnívora (...) El hecho de ser omnívoro, en primer lugar, es portador de autonomía, de libertad, de adaptabilidad: a diferencia de los comientes especializados, el omnívoro tiene la facultad inapreciable de poder subsistir gracias a una multitud de alimentos y de regímenes diferentes, es decir, de ajustarse a los cambios en su entorno.” (1995, p. 61-62)

También, De Garine sugiere que el hombre no es un ser instintivo, sino que escoge entre distintas posibilidades de alimento que se presentan a través de la cultura a partir de categorías de selección que sean compatibles dentro de su sistema cultural. Ejemplo de ello, es la clasificación de alimentos calientes o fríos, sin embargo, el autor menciona que “cada

² Teonanácatl o carne de Dios. Del náhuatl téotl: Dios; y nanacatl: carne.

expresión tiene significados semánticos diferentes y varía de acuerdo con la cultura” (1995, p. 143). En conclusión, la idea de la cultura como medio para relacionarse con el entorno y con lo comestible, se construye a través de relaciones y categorías que desempeñan un papel a la hora de seleccionar alimentos.

Es así que estas relaciones son analizadas por la etnomicología, que proviene de las raíces griegas: *ethnos* (pueblo, gente) y de micología que es el área de la biología que se encarga del estudio de los hongos, en conjunto, la etnomicología “se ha dedicado al estudio de las relaciones que se han construido entre diferentes grupos humanos y los hongos.” (Ruan Soto, et al, 2020, p. 7), sin embargo, la definición se ha venido construyendo desde su consolidación en 1957 por Robert G. Wasson, quien tuvo su principal interés entre las sociedades y sus prácticas con los hongos enteógenos. Moreno-Fuentes (s/f, p. 3-4) la concibió como

el “área de la etnobiología que se encarga de estudiar el saber y las manifestaciones e implicaciones culturales y/o ambientales que se derivan de las relaciones establecidas entre los hongos y el hombre a través del tiempo y el espacio”

La etnomicología, surge de la etnobiología, donde ambas se inscriben en las etnociencias las cuales surgen como una perspectiva de la antropología cognitiva que se desarrolló en los años sesenta del siglo XX. Los antropólogos estaban interesados en

“comprender las percepciones que la gente tenía del mundo y el modo en que lo interpretaban, en parte por su propio valor intrínseco por tratarse de culturas diversas, y en parte debido a que constituyen el contexto apropiado desde el cual analizar las acciones de la gente y sus procesos de toma de decisiones.” (Milton, s/f, p. 8)

Por lo tanto, la relación hombre-hongos, ha sido construida desde las necesidades materiales y construcciones simbólicas que hay dentro de la cultura, un ejemplo es el uso de hongos como parte de la medicina o el uso alimentario de los mismos. Ello permite aprehender y transmitir el conocimiento y las prácticas culturales cotidianas en territorios determinados. Pedro Tomé (2009, p. 10) menciona que “el entorno ambiental y el mundo mismo no son más que constructos socialmente elaborados, por lo que aquello que es tenido por “natural”

en ciertos modelos culturales puede aparecer definido de forma muy distinta en otros”, por ello, las formas de aprehender y entender el mundo natural, es diverso, se transmite de formas diferentes y sus significados son contruidos desde la colectividad, por ello, los actores individuales aprenden y practican dentro de su cotidianidad, teniendo consciencia y libertad de decisión para hacerlo.

En México, gracias a su megadiversidad, “puede haber cerca de 200,000 especies de hongos, de las cuales, solo se tiene información de entre el 3.5% y el 5% de ellas; contemplando tanto la investigación nacional como la internacional.” (López, 2022, p. 11), por lo tanto, la relación con los hongos ha sido contruida desde tiempos pasados, los cuales se han documentado desde los usos medicinales dentro de rituales de curación o los usos dentro de la alimentación.

Como una forma de antecedente general, en el México Prehispánico, la caza y recolección eran parte de los métodos para obtener alimento, además de la producción milpa y chinampas, sin embargo, esas tareas requieren de conocimientos previos y contruidos socialmente que permiten conocer el entorno y los elementos considerados como alimentos, así como su procesamiento.

Dentro de la formación de la dieta prehispánica, se encuentran elementos de importancia cultural como el maíz, frijol, chile, calabaza, amaranto, quelites, nopales, insectos, guajolotes, hongos, que formaban parte de la cultura alimentaria y que albergaban otras esferas sociales como la religión. También se desarrollaron técnicas como asar/tostar, cocinar al vapor o hervir, que fueron novedosas para transformar los alimentos.

Los hongos, al formar parte de la alimentación mesoamericana, estaban inmiscuidos en la cotidianidad y ello lo constata Fray Bernardino de Sahagún quien menciona “las setas se hacen *genus campestre*³, en los montes. Son buenas de comer”, y realiza una descripción de algunos tipos de hongo:

1. Hay una de estas setas que se llama tzontecomananatl; son grandes y redondas; hay otras que nacen muchas juntas en un pie, unas altas y otras bajas.

³ *Genus/Generis*: Proviene del latín y es la raíz de la palabra género, por lo tanto, hace referencia a género campestre, por lo que las setas provienen de los montes.

2. Hay otras setas que son anchas y redondas a manera de platos; todas estas setas son comestibles, y han de ser muy cocinas para comerse.
3. Hay otras que son blancas, y redondas (que) no son recias de cocer, presto se cuecen, y también se asan en comáles, y son muy sabrosas.
4. Hay otras que son altas de pies y tienen el pie delgado; son redondas y llanas, cuécence de presto y son buenas de comer; hácense en los páramos, cuando comienzan las aguas. Hay otras que nacen en los árboles (y) son buenas de comer asadas y cocidas. (2016, p. 645-646)

Fray Bernardino advierte que “si están crudas o mal cocidas provocan a vómito, a cámaras y matan; para remedio de esta corrupción que causan las setas es bueno el unguento amarillo que se llama *axin*”. Considero que es importante retomar ese antecedente, no con la finalidad de crear una relación de continuidad de esa época a la fecha, sino de visualizar que el conocimiento de los hongos ha extendido sus usos y diversidad de especies, ya que en la actualidad la autora López Sánchez (2022) menciona que “en México, se han documentado 320 especies aproximadamente que son de interés gastronómico, lo que demuestra su importancia como parte de la cultura” (p. 11).

La variedad de hongos en México, han permitido que sus usos se diversifiquen, por lo tanto, se pueden encontrar dentro de la medicina tradicional de algunos pueblos, usándolos como parte del proceso salud-enfermedad-atención, desde la autoatención derivando su uso a diversos síntomas y/o enfermedades; y dentro de la alimentación, siendo un recurso aprovechado para venta o autoconsumo.

Los hongos silvestres comestibles pueden definirse entonces como aquellos recursos forestales aprovechados por la cultura y definidos culturalmente dentro de la categoría de comestibles, siendo parte de la cultura alimentaria de los diferentes pueblos que tienen conocimientos ecológicos para obtenerlos, prepararlos y consumirlos.

1.6 ETNOMICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN EN EL ESTADO DE MÉXICO.

Debido a las condiciones geográficas del Estado de México, el crecimiento de hongos silvestres en los bosques es un hecho, por lo que diversas localidades aprovechan los hongos como un recurso alimentario, por ello, se han desarrollado diversas investigaciones que permiten documentar el papel que tienen los hongos silvestres comestibles en la cultura local de distintos lugares.

En un primer sentido, se puede encontrar el trabajo titulado “saberes tradicionales, acceso, uso y transformación de hongos silvestres comestibles en Santa Catarina del Monte, Estado de México” donde se documenta el uso de hongos silvestres comestibles, donde se identifican 17 como comestibles y 3 tóxicos. En cuanto a los comestibles, se describe que los hongos se pueden consumir guisados o en crudo, siendo “los platillos más populares: quesadillas, tamales, preparados con diferentes salsas de chiles frescos o secos con tomate o jitomate, condimentados con ajo y cebolla y crudos en ensaladas.” (Rodríguez-Muñoz, Zapata-Martelo, Rodríguez, Vázquez-García, Martínez-Corona, Vizcarra-Bordi, 2012, p. 202)

También, se describe el papel que tienen las mujeres dentro de esta labor, y se resalta la importancia que tiene el conocimiento tradicional femenino y masculino para la cooperación con órganos de gobierno para la conservación ambiental y el consumo sustentable y sostenible.

Otro trabajo titulado, “Recolección de hongos comestibles silvestres en el contexto del pastoreo de alta montaña en la localidad de Agua Blanca en el Nevado de Toluca, México”, se describe el proceso de recolección de hongos comestibles silvestres que son parte de la actividad complementaria del pastoreo en Agua Blanca, donde se identificaron 57 especies de hongos comestibles. Los hongos silvestres comestibles recolectados son puestos en venta y los ingresos permiten a los recolectores y vendedores tener acceso a otros alimentos. (Estrada-Flores, Martínez-Hernández, Valdés-Piña, Arriaga-Jordán, Albarrán Portillo, 2019)

Así mismo, el artículo titulado “Conocimiento tradicional sobre los hongos silvestres en la comunidad otomí de San Pedro Arriba; Temoaya, Estado de México” retrata el conocimiento micológico tradicional, definiendo criterios de identificación como color, textura, así como la importancia económica y cultural que tienen los hongos para esta comunidad. De igual forma, se hace una observación en cuanto a la conservación de hongos a través del secado, haciendo collares con hilo y aguja para posteriormente consumir. (Lara-Vázquez, Romero y Burrola, 2013).

Por último, en San Antonio Acahualco se documenta la importancia que tiene el conocimiento de los hongos silvestres para su recolección y posterior comercialización, elementos que sirven como sostén económico temporal y de autoconsumo para las diversas familias que los venden. Además, se registraron 27 formas de preparar hongos comestibles

silvestres, donde se clasificaron en 9 grupos: caldos, plato fuerte, quesadillas, salsas, tortitas de hongos capeados, ensaladas, hongos fritos, entolada y, por último, hongos rellenos y capeados. (Jasso-Arriaga, Martínez, Dorantes, 2019)

Lo anterior nos permite visualizar, como antecedente, la importancia cultural que tienen los hongos silvestres comestibles en diferentes lugares del Estado de México, pues la importancia de su existencia no sólo recae en elementos ecológicos, propios de los recursos micológicos, sino también en los usos sociales y significados culturales que han sido construidos a partir de conocimientos transmitidos por generaciones que permiten el aprovechamiento de los hongos silvestres para dotarse de ellos mismos como alimentos o para adquirir recursos monetarios que permitan el acceso a otros alimentos.

Sin embargo, la disponibilidad y los usos de los hongos silvestres pueden variar en los lugares que se consumen, pues la cultura alimentaria, así como los conocimientos no son homogéneos en todos los lugares.

CAPÍTULO II: ETNOGRAFÍA DE SAN PEDRO TLANIXCO

2.1 LOCALIZACIÓN, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y DEMOGRAFÍA.

En este apartado se presenta información acerca de la localización del lugar de la investigación, así como los datos demográficos y etnográficos recopilados en la investigación, tomando en cuenta fuentes institucionales y particulares.

El nombre de Tenango proviene de Teotenanco/Teutenanco náhuatl que viene de *tenamitl*: muralla, muro; *teotl*: dios y *co*: lugar, dando espacio a “lugar de la muralla divina” o “dónde están los dioses en las murallas” (Romero, 1988, 25). El municipio forma parte de la región sur del Valle de Toluca.

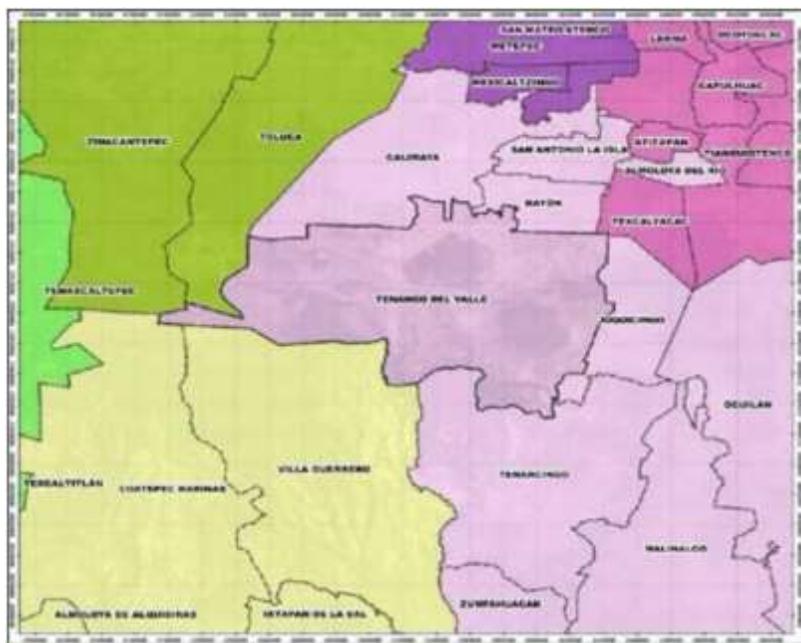


Localización del municipio de Tenango del Valle en el Estado de México.

Fuente:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d9/Mexico_Estado_de_Mexico_Tenango_del_Valle_location_map.svg

La extensión territorial es de 21,107.71 Ha. Sus coordenadas geográficas son 99°31'37" y 99°45' mínima y máxima de longitud oeste; 18°39'7" y 19°8'29" de mínima y máxima de latitud norte. Tiene colindancias con: al norte con los municipios de Calimaya, Santa María Rayón y Texcalyacac, al sur con Tenancingo y Villa Guerrero, al este con Joquicingo y al oeste con Toluca. (Plan de Desarrollo Municipal, 2022-2024)



Tenango del Valle y municipios colindantes.

Fuente: Plan de Desarrollo Municipal, 2022-2024, p. 16.

<https://tenangodelvalle.gob.mx/docs/PDM%20FINAL%202022-24%20TENANGO.pdf>

El municipio de Tenango del Valle se divide en delegaciones, las cuales son: Tenango de Arista (cabecera), Santiaguillo Coaxustenco, San Francisco Tetetla, Santa María Jajalpa, Santa Cruz Pueblo Nuevo, San Miguel Balderas, San Francisco Putla, San Pedro Zictepec, San Pedro Tlanixco, San Bartolomé Atlatlahuca y San Francisco Tepexoxuca.

La delegación de San Pedro Tlanixco se ubica al sur de la cabecera municipal. Los habitantes de la comunidad reconocen que tiene raíces nahuas, y su nombre proviene de las raíces: tlalli: tierra; ixco: “en la superficie”; y co: “en”, que significa “en la superficie de la tierra”. En la comunidad se hablaba la lengua náhuatl, sin embargo, por situaciones de discriminación y movilidad social se ha ido perdiendo la lengua, los adultos mayores ya no la enseñan y los jóvenes no tienen el interés por aprender.

La delegación se encuentra a aproximadamente 2800 msnm. (Trabajo de campo, 2019) y cuenta con tres subdelegaciones: La Azteca, San Román y El Zarzal (Plan de Desarrollo Municipal, 2022-2024).



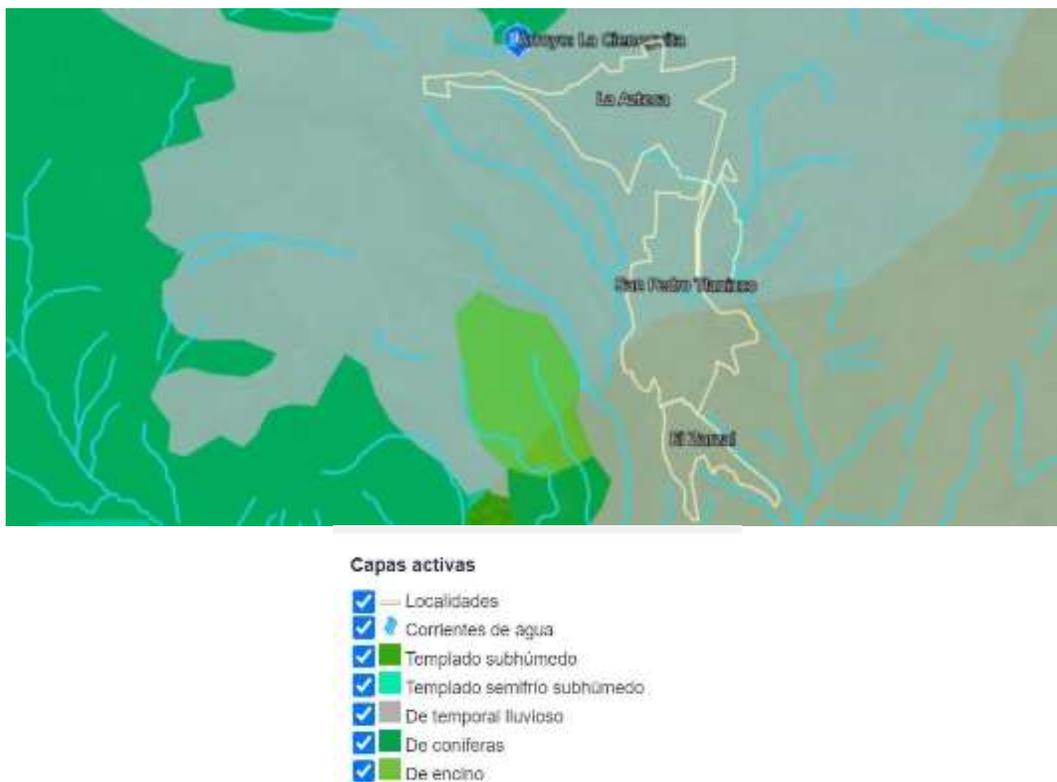
Fuente: Sistemas de consulta, INEGI.
<https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/?t=132>

Por otro lado, la delegación está rodeado por lomas, barrancos, peñas y al fondo (mirando hacia el poniente) se puede apreciar el volcán Xinantécatl. En las barrancas del lugar hay algunas corrientes de agua y también existe una cascada a la cual acuden los habitantes y algunos turistas en temporada de lluvias cuando abunda la caída de agua. Algunas barrancas han sido usadas como basureros por parte de los habitantes ya que el servicio de recolección era irregular (Trabajo de campo, 2019).

Dentro de la flora del lugar, se pueden encontrar algunos frutos silvestres como zarzamoras, tejocote y hierbas silvestres usadas para diversos remedios medicinales: salvia, manzanilla, gordolobo, toronjil, sauco, tepozán. Algunos terrenos o casas cuentan con huertas de durazno, pera, manzana, ciruelos, capulín.

Existen terrenos de cultivo para la agricultura de temporal, además, en el camino y en terrenos de siembra cuentan con magueyes pulqueros (agave salmiana); también existen algunos invernaderos. La comunidad colinda con un bosque de pino, encino y oyamel, lo cual se pueden encontrar recursos maderables y no maderables que son aprovechados por la población.

Las unidades climáticas del lugar son de templado subhúmedo y templado semifrío húmedo y las temperaturas promedio anuales son de 2° a 18°. (INEGI, 2020)



Fuente: Elaboración propia desde sistemas de consulta, Espacio y datos de México, INEGI, 2023.

El Censo Nacional de Población y Vivienda elaborado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) realizado en 2020, arrojó como resultados las siguientes características de la población en San Pedro Tlanixco:

Características de la población.	Total
Población total	6,285
Población femenina	3,280
Población masculina	3,005
Población de 0 a 14 años	2,187

Población de 15 a 29 años	1,764
Población de 30 a 59 años	1,910
Población de 60 años y más	424
Población con discapacidad	245
Grado promedio de escolaridad	7.58
Grado promedio de escolaridad de la población femenina	7.34
Grado promedio de escolaridad de población masculina	7.84

Fuente: INEGI, Censo de Población y Vivienda, 2020.

Gracias a los datos anteriores, se puede observar que la población total es de 6,285 habitantes, de los cuales 3,280 son mujeres y 3,005 son hombres, sin embargo, la población mayoritaria se encuentra en el rango de los 0 a 14 años por lo que su población infantil representa un índice de 34.7% de su población total; el rango de 15 a 29 años ocupa un 28.06% de la población y el rango de 30 a 59 años ocupa un 30.38%, el 6.74% restante lo ocupa la población de adultos mayores. Lo anterior puede estar sujeto a modificaciones por la situación de pandemia COVID-19, sin embargo, en el trabajo de campo se puede observar que la población de 0 a 14 años y de 30 a 59 años ocupa un porcentaje importante (65%). Además, se observa mayor presencia de mujeres puesto que el lugar expulsa migrantes.

2.2 CULTURA ALIMENTARIA DE SAN PEDRO TLANIXCO.

Con el trabajo de campo, se ha podido observar que la alimentación que hay la localidad de San Pedro Tlanixco está conformada principalmente, por productos de temporada cosechados en el lugar, tal como son las papas, habas, elotes, calabazas, hongos (diferentes especies y preparaciones), quelites (huazontle, corazones, cenizos), frijol criollo, además de que se consume carne de pollo (de traspatio o pollería), guajolote (de traspatio), cerdo, res y pescado (las dos primeras se consiguen en carnicerías establecidas o en el tianguis donde

también se puede encontrar el pescado que se vende de vez en cuando y se consume en menor medida). El consumo de bebidas es variado, pues algunos habitantes consumen pulque, agua natural, agua de sabor (de frutas naturales o de sobre como tang) o refrescos, así como cerveza, tequila o algún otro destilado o fermentado. Otra de las bebidas que se llegan a consumir son los licores hechos a base de alcohol de caña y zarzamora de temporada.

En cuanto a las frutas locales, se pueden encontrar peras, capulines, manzanas, durazno, tejocote, ciruela y zarzamoras. Con los capulines se elabora un dulce de almíbar que se prepara con agua, azúcar, canela y los capulines; se sirve frío.

El ciclo agrícola es de temporal, comienza en abril preparando la tierra, se siembra en mayo con las primeras lluvias y se termina aproximadamente en noviembre. Se siembra maíz nativo (maíz blanco, azul y rojo) y semillas genéticamente modificadas de maíz blanco o amarillo. Dentro de la milpa también se cosechan quelites como los cenizos o corazones y frijol criollo. Existe una tradición que probablemente esté asociada a la petición de lluvias, consiste en que el jueves santo por la tarde se emprende una caminata hacia el volcán Xinantécatl, se acampan unas horas y el viernes se llega a las lagunas donde se agarra agua para retornar ese mismo día y el sábado de gloria bajar al río o a la cascada como forma recreativa, sin embargo, Eusebio Álvarez de 78 años aproximadamente, narró que antes se iba al volcán para robar agua, provocando que el volcán se enojara y mandara lluvias, para que así te castigara y hubiera más agua, de ese modo no faltarían las aguas para las cosechas (Trabajo de campo, 2019).

El maíz se seca, se desgrana con una olotera o con las manos y se guarda en un zincolote para aprovecharlo para el nixtamal que puede resultar en preparaciones como tamales, pozole, tortillas, para alimento de los animales o como semilla.

La estancia en el lugar (trabajo de campo), permitió dar cuenta del consumo de platillos varios que a continuación se nombrarán: arroz, frijoles, chicharrón en salsa verde, papas hervidas, carne de cerdo en salsa verde, pozole rojo, mole de olla, mole rojo o verde con pollo o guajolote (resalta en festividades, así como la barbacoa o los tacos de pancita, acompañado de arroz o frijoles y tamales de sal o de salsa verde con pollo), tortitas de papa, lechuga, jitomate (ya sea en sopa de verduras o pasta de trigo; salsas o crudo), chilaquiles, chicharrón de cerdo, queso fresco o requesón, nopales, aguacate, habas hervidas, verdura al vapor,

cecina, bistec, longaniza con papas, pollo rostizado, quesadillas de queso o de flor de calabaza o de hongos en temporada, caldo de pescado y tortitas de haba en chile pasilla.

La tortilla que se consume es a mano o de tortillería, sin embargo, la gente prefiere de mano, la de tortillería se consume con fines de inmediatez o porque no se preparó el nixtamal. Además, en el desayuno se consume huevo o taco de algún guisado; en la cena y desayuno se consume té o café y pan. Los alimentos se cocinan con aceite o manteca y hay cocinas de gas LP o cocinas de humo (se usan más para hacer tortillas y poner el nixcomil).⁴ Además, se ha detectado que, el uso de cocinas de humo ha sido un factor para el desarrollo de enfermedades como el EPOC (enfermedad pulmonar obstructiva crónica), siendo que algunas personas mayores han desarrollado síntomas y han acudido a revisiones donde se les comunica que tienen dicha enfermedad.

Además de esos alimentos, se ha detectado que existe consumo de enlatados como atún y sardinas, preparado de formas diferentes; la soya texturizada preparada en tacos con chilaca y cebolla o en forma de ceviche acompañado de tostadas. Por otro lado, el consumo de otros alimentos como hamburguesas, papas fritas, salchichas, sopas instantáneas, pizzas, jamón, pasteles, verduras enlatadas, mayonesa, yogurt envasado, galletas empaquetadas, helados y comida chatarra (frituras, palomitas, pastelitos, chicharrones), se han ido incorporando a la dieta de forma paulatina.

2.3 SERVICIOS PÚBLICOS, EDUCACIÓN Y SALUD.

En un primer sentido, los servicios públicos, según el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED) se entienden como “aquellos servicios que administra el gobierno con la finalidad de satisfacer necesidades básicas y elevar el nivel de vida de las comunidades” (2015, p. 4), por lo tanto, tiene que ver con alumbrado público, agua potable, drenaje, saneamiento, manejo de residuos, seguridad pública, transporte, mercados, parques y jardines.

En San Pedro Tlanixco, las vías de comunicación terrestre son dos: la principal, que es la carretera que comunica la delegación con la cabecera y cuenta con pavimentación,

⁴ Nixcomil es una palabra nahua que alude a la preparación del maíz para su nixtamalización, donde se coloca una olla con el maíz crudo y se le agrega agua, ceniza o cal y se hierve para después enjuagar y usar para preparar diversos platillos.

además de que entronca con la carretera Toluca-Tenango o Tenango-Tenancingo; la segunda es una entrada y salida a través de la autopista Tenango-Ixtapan de la Sal. El acceso es a través de un puente sin pavimentar.

En cuanto al transporte público, este va desde y hacia la cabecera municipal y hay dos medios: taxis (cobran \$15 pesos) y camionetas (cobran \$13 pesos). Para ir hacia otro lugar como Toluca, Tenancingo o la Ciudad de México, por poner ejemplos, es necesario llegar a Tenango de Arista para poder transportarse. Algunas familias cuentan con transporte propio o motoneta para transportarse en el lugar o salir a otro lado. Así mismo, hay mototaxis que transportan a las personas dentro de la comunidad. También, existen animales de carga como caballos y burros, que son usados para ir a trabajar al campo o transportar leña o maíz. Para trabajar el campo también hay algunas personas que cuentan con tractores. (Trabajo de campo, 2023)

El servicio de agua potable es irregular, pues las personas mencionan que hay días donde si hay agua y días que no hay, por ejemplo, suele haber un día o dos a la semana, y después ya no hasta la siguiente semana (Trabajo de campo, 2023).

La energía eléctrica es abastecida de forma regular por la Comisión Federal de Electricidad (CFE) y el cobro se realiza a través de recibos bimestrales. Algunas familias cuentan con internet en sus casas proporcionado por compañías como Telmex o Megacable, también servicio de TV con cable o con una antena receptora de TV abierta, además de servicio de telefonía fija, y para celular las compañías con señal son Telcel y AT&T.

En cuanto al manejo de residuos, el municipio pone a disposición un camión recolector, el cual pasa un día a la semana a recoger la basura de la localidad. La regularización del servicio ha disminuido la cantidad de basura arrojada a las barrancas del lugar.

Dentro de la delegación se encuentran centros educativos de nivel básico y medio superior: Jardín de niños “Francisco de Quevedo”, Escuela Primaria “Lic. Benito Juárez” (turno matutino) e “Ignacio Ramírez” (turno vespertino), Escuela Secundaria Oficial #0384 “Prof. Manuel Hinojosa Siles” y Escuela Preparatoria Oficial #291. Para estudiar una carrera técnica o universitaria, los jóvenes acuden a distintos planteles dependiendo sus intereses, sin

embargo, acuden a Tenango del Valle, Tenancingo o Toluca para continuar su formación media superior o superior.

Por otro lado, la Unidad de Consulta Externa del Instituto de Salud del Estado de México, ofrece servicio regular a la población, se atienden diversos casos, pero hay medicina preventiva, medicina familiar, control del embarazo, chequeos de rutina y vacunas.

También existe una biblioteca pública, dos auditorios donde se realizan eventos sociales (públicos o privados, ya que pueden ser rentados por la población para llevar a cabo eventos), dos campos de fútbol, una deportiva y un panteón.

A pesar de la infraestructura generada por el municipio, el grado de rezago social según el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) es medio y alto, por lo que representa una falta de acceso a algunos de los derechos sociales. “De tal forma que, permite dar seguimiento a indicadores relacionados con cuatro dimensiones señaladas en la Ley General de Desarrollo Social (LGDS): rezago educativo; acceso a los servicios de salud; calidad y espacios de la vivienda; y, servicios básicos en la vivienda.” (CONEVAL, 2020)



Rezago social, CONEVAL, 2020. Fuente: INEGI

De igual forma, en el plan de desarrollo municipal, se observa que, de acuerdo con las zonas de atención prioritaria (ZAP), en el 2022 la localidad se encontraba en un grado de marginación muy alto, lo cual, representa la falta de acceso y disponibilidad de bienes y servicios.

2.4 ORGANIZACIÓN SOCIAL, POLÍTICA, ECONÓMICA Y RELIGIOSA.

Organización social.

Para comenzar con la descripción de la organización social, es necesario colocar en contexto las familias que integran la localidad y el contexto en el que se desenvuelven.

Las familias de San Pedro Tlanixco son nucleares y extensas, hay viviendas donde cohabitan solo padres e hijos y otras donde la residencia matrimonial es patrilocal (residen con los padres del marido). La edad promedio para juntarse⁵ o casarse es entre los 15 y 20 años, para tener hijos es un rango entre 25 a 35 años, sin embargo, se han observado casos de embarazos de niñas entre 13 a 15 años.

En la comunidad, la división del trabajo por género y edad se puede visualizar, pues el papel de la mujer va enfocado a ser ama de casa y en la crianza de los hijos, sin embargo, ese paradigma ha ido cambiando y ahora en 2024 hay algunas que deciden no casarse, ni tener hijos y continuar estudiando o trabajando, dependiendo sus intereses y posibilidades; de igual forma, las mujeres que deciden no casarse o no tener hijos no se involucran al 100% en actividades del hogar (cocinar, lavar, ser cuidadora en algunos casos), por lo que las responsabilidades dependen, hasta cierto punto, de la edad y el estado civil.

Por su parte, los hombres mantienen el rol de proveedores, sin embargo, se han ido involucrando paulatinamente en la crianza de los hijos y algunos pueden continuar estudiando o trabajando. El promedio de hijos en la actualidad es de 2 a 3, sin embargo, algunos adultos mayores (+60) mencionan haber tenido en promedio más de 7 hijos.

Organización política.

La localidad, al ser una delegación del municipio de Tenango del Valle, se divide administrativamente las tareas con los delegados del lugar, los cuales son autoridades auxiliares. Estos son un puente entre las necesidades de la localidad y las autoridades municipales, pues se encargan de gestionar servicios para la delegación, así como atender propuestas y descontentos que surgen en la comunidad. Para elegirlos se convoca y realiza

⁵ Vivir en unión libre.

una reunión con la comunidad y entre todos los eligen por votaciones o se postulan de forma voluntaria.

La vida social comunitaria de San Pedro Tlanixco ha permeado dentro de la mentalidad de las personas, puesto que es una comunidad con relaciones bioculturales que les permite su cotidianidad, por lo que existe organización comunitaria que ha levantado la voz para luchar por los recursos naturales que les brinda su territorio (agua, bosques) y la tierra que ellos mismos trabajan. Esto también se ha manifestado por problemáticas acontecidas en este contexto, puesto que en 2003 murió un floricultor villaguerense y 8 personas fueron responsabilizadas, 6 encarceladas y procesadas de manera injusta y 2 siendo prófugos, perseguidos con órdenes de aprehensión. Este acontecimiento añadió una lucha más: la libertad.

Organización económica.

Si bien no hay datos especificados sobre la población económicamente activa, se ha observado que en San Pedro Tlanixco la principal actividad económica es la agricultura de temporal y el pastoreo, sembrando principalmente maíz, haba, papa y frijol; además de otras actividades complementarias como la recolección de hongos o frutas en temporada (para venta y/o autoconsumo), el corte de flor en Villa Guerrero (municipio colindante) e incluso el corte de uva en el norte de México (también por temporada). Así mismo, las personas clasifican los hongos en dos: comestibles y locos (o alucinógenos); por esa razón, también hay presencia de turismo médico para consumir hongos alucinógenos con finalidades terapéuticas, aunque su consumo también tiene finalidades recreativas con el objetivo de experimentar sensaciones o visiones. También, hay recolección y venta de hierbas medicinales. (Trabajo de campo, 2019, 2023)

En cuanto al turismo, se ha visto afluencia turística para visitar sus parajes rodeados de naturaleza, principalmente el bosque, el río y la cascada; igualmente, se han propuesto proyectos de desarrollo turístico que la comunidad no ha aceptado. El turismo se da en temporada de hongos principalmente, sobre todo el turismo médico, sin embargo, algunos turistas buscan hongos comestibles para llevar a sus hogares. Inclusive, hay propuestas locales para aumentar el turismo gastronómico, al tiempo de fomentar el conocimiento

micológico a través de recorridos de recolección. Aún con ello, el turismo representa una actividad económica complementaria.

Por otro lado, existe una división social del trabajo, donde las mujeres tienen el rol de cuidadoras, amas de casa, cocineras, madres, algunas trabajan en labores de venta en tiendas de abarrotes, farmacias, ferreterías, elaboración y venta de tortillas a mano, venta en verdulerías, empleadas domésticas, ventas por catálogo; son recolectoras, pastoras, y también algunas se desarrollan como profesionales de diversas licenciaturas, maestrías y doctorados. Los hombres, por su parte, tienen el rol de proveedores, pero también tienen presencia en la crianza de los hijos, son transportistas, comerciantes, taxistas, vendedores en tiendas, ferreterías, carnicerías, agricultores, pastores, recolectores, coheteros, además de oficios como albañilería o panadería. También se desenvuelven profesionalmente como licenciados, maestros o doctores en distintas especialidades. De igual forma, se encuentran negocios propios donde atienden algunos integrantes de la familia o se contratan otras personas para atenderlos.

También, las familias tienen animales de traspatio como guajolotes, gallinas, gallos, vacas, borregos, los cuales forman parte de su alimentación según la ocasión o son puestos en venta para solventar otros gastos. Otra de las actividades que se desarrolla es la siembra y cosecha de flor de cempoalxóchitl, nube, alhelí y gladiola en temporada. Además, la recolección es una actividad complementaria donde lo que se recolecta en ocasiones se pone a la venta, por ejemplo, los hongos en temporada, la leña y el té de monte.

Algunas de las personas que continúan sus estudios se ven en la necesidad de salir de la comunidad hacia distintas ciudades de México, ya sea para trabajar o seguir estudiando. También la falta de empleo y las crecientes necesidades y responsabilidades como la inversión en la educación de los hijos, los gastos de transporte, alimentación y vivienda, han sido un factor para la migración a Estados Unidos, por ello, regularmente los hombres migran y envían remesas a sus familias.

Con respecto a los servicios comerciales, lo que se encuentra son tiendas locales donde se ofertan productos como carne (res, pollo, cerdo y sus derivados), verduras (jitomate, tomate, chile, frijol, haba, papas, calabaza), frutas (de temporada: manzana, pera, capulín, durazno, tejocote, ciruela), además de abarrotes, productos para limpieza, y una cadena de autoservicio

“3B”, en la cual se ofrecen productos no perecederos y abarrotes; semillas (chiles secos, ciruela pasa, pasas, almendra, canela, mole, cacahuete, nuez, piloncillo) y desechables. En las tiendas locales también se ofertan productos como vinos y licores, ropa, papelería, ferretería y agua purificada.

La localidad cuenta con un tianguis delegacional el cual se lleva a cabo los martes y domingos. Se oferta variedad de frutas: manzana, pera, zarzamora, capulín, durazno, tejocote (esos son productos locales de temporada); manzana, mango, sandía, plátano, melón, y uva; verduras: habas, papas, elote, calabaza (locales), jitomate, tomate, chile, lechuga, apio, col, coliflor, brócoli, quelites, aguacate, chile poblano, pepino, cebolla, zanahoria, betabel; otros productos como frijol (producción local), carne (cerdo y derivados como chicharrón y quesadillas de sesos fritas; pescado), flores, ropa, zapatos, productos de belleza, productos de catálogo y algunos otros artículos para el hogar como cestos de basura, canastas para la ropa, jabón y desinfectantes.

También se observaron locales de comida donde se ofertan sopas instantáneas, café instantáneo, papas fritas, tortas, hot dogs, hamburguesas, pizzas, pasteles y refrescos. En los puestos del tianguis que ofertan comida venden gorditas, quesadillas, tacos de bistec, cecina o longaniza, y pescados fritos.

Las personas, además de abastecerse en el tianguis y tiendas locales, acuden a Tenango del Valle, Tenancingo o Toluca para comprar de mayoreo y abastecer sus negocios o sus viviendas.

Organización religiosa.

En cuanto a la organización religiosa, en San Pedro Tlanixco predomina la religión católica y las fiestas principales de la comunidad son 3: la del 6 de enero (día de reyes, se festeja a los reyes magos), el 29 de junio (San Pedro, patrón del pueblo), y el 12 de diciembre (día de la virgen de Guadalupe). Existen mayordomos y fiscales, los cuales se eligen de forma diferente: los mayordomos los elige el pueblo y los fiscales la iglesia. Además de la iglesia católica, también hay integrantes de la iglesia adventista del 7° día, cristianos y testigos de Jehová.

La fiesta en honor a San Pedro es la más grande, ya que se trata del patrón del pueblo, y se considera que San Pedro es el fundador de éste, ya que la gente cuenta que originalmente, este santo se encontraba en Atlatlahuca (pueblo colindante a San Pedro Tlanixco), pero que a San Pedro lo bañaban y no le gustaba, entonces decidió venir caminando por la loma para llegar a Tlanixco, los habitantes encontraron a San Pedro en un árbol que, hasta ahora, está en el atrio de la iglesia en su honor. (Trabajo de campo, 2019)



Fachada del templo de San Pedro. Trabajo de campo, junio 2019, M.L.C.E.G.

Para celebrar la fiesta de San Pedro, el 29 de junio, alrededor de las 3 o 4 a.m. empiezan las mañanitas en el templo del patrono, ahí se reúne la gente y el grupo que va a cantar; más tarde, alrededor de las 05:30 hrs, sacan en procesión al santo, hasta enfrente va un grupo de personas que hacen cantos y llevan velas, seguido de ellos va una pintura de la virgen de Guadalupe puesta dentro de una vitrina, ésta es cargada solo por mujeres de la comunidad, después viene San Pedro, cargado por hombres. La gente se levanta temprano para acompañar a San Pedro en procesión, algunos llegan al templo y otros se van uniendo en el camino.

Durante el día hay danzas (arrieros, chinelos, apaches y moros, así como calzonudos, que reciben ese nombre por su vestimenta de manta), se organiza una comida en la casa del mayordomo principal y asiste la gente que desee ir. Ese día la gente se reúne en el día para pasar el rato y celebrar, se come mole con pollo o guajolote, arroz y frijoles, tortillas de maíz,

pulque, tequila y refresco. Por la noche se queman fuegos pirotécnicos y toritos, al terminar la gente acude a los juegos mecánicos o a los bailes.



Armando un castillo. Trabajo de campo, junio 2019. M.L.C.E.G.

CAPÍTULO III: USOS ALIMENTARIOS DE LOS HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN SAN PEDRO TLANIXCO.

El uso alimentario de los hongos silvestres conlleva una serie de conocimientos que se enlazan a través de los actores sociales que, con su participación, permiten satisfacer las necesidades alimentarias de las personas, no solo en un sentido de nutrición, sino del uso de la comida como un símbolo, una herramienta de comunicación con los demás y con uno mismo, pues también el placer de probar algo que parece satisfactorio para el gusto permite la elección de ese alimento y no de otro.

La etnografía, como método de investigación cualitativo permite la observación y descripción de hechos y fenómenos sociales, captando la participación de la comunidad en actividades que tienen sus lógicas y significados desde la cultura. Es por ello que, a continuación, se describe de manera etnográfica los usos alimentarios de los hongos silvestres, advirtiendo que el uso no recae solamente en el consumo o preparación, sino que conlleva una serie de actividades que comienzan desde los conocimientos que la población tiene para la recolección de los hongos silvestres comestibles, así como de la selección, la preparación, el consumo y la conservación, por lo que este apartado se organiza de esa forma.

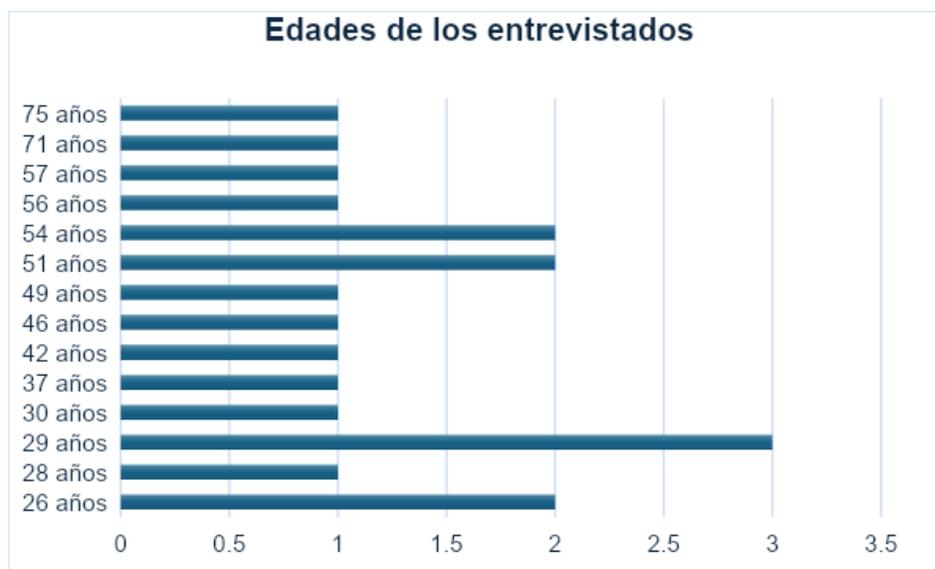
Así mismo, la información aquí presentada se obtuvo gracias a la comunicación personal que se tuvo con informantes realizando entrevistas estructuradas y entrevistas a profundidad con 19 personas. La importancia de registrar estos datos es, conocer, desde la comunidad, el uso alimentario que los hongos silvestres tienen dentro de las prácticas cotidianas de la población, así como la importancia de estos dentro de la cultura alimentaria.

3.1 CONOCIMIENTOS DE LOS HONGOS.

En el siguiente capítulo se describen las formas en las cuales las personas de San Pedro Tlanixco seleccionan, preparan y consumen los hongos silvestres comestibles. La información obtenida se clasifica en 4 partes: los conocimientos generales de los hongos silvestres comestibles donde los datos presentados se obtuvieron a partir de entrevistas a profundidad con 5 recolectores y recolectoras, quienes compartieron sus conocimientos acerca de los hongos que se pueden encontrar en la comunidad, la temporada en los que se encuentran, además de las cantidades que juntan para vender o autoconsumir; también se les preguntó sobre su preparación y consumo. Por otro lado, para efectos de la selección

(recolección o compra), preparación y consumo, la investigación se apoya de otras 14 entrevistas a amas de casa. Igualmente, se contempló agregar un apartado más: conservación; pues los entrevistados tienen conocimiento y algunos practican el secado de hongos para su posterior consumo.

De las 19 personas que se entrevistaron 15 fueron mujeres y 4 hombres. Las edades de los entrevistados se desglosan de la siguiente forma:



Gráfica 1. Edades de los entrevistados.

Elaboración propia a partir de entrevistas en trabajo de campo, 2023.

La selección de hongos silvestres engloba el conocimiento previo de las especies de hongos que crecen en los bosques de la comunidad. El conocimiento para poder identificar los hongos silvestres comestibles ha sido transmitido de generación en generación. Recolectar no es una actividad que distinga géneros, sino que es practicada por mujeres y hombres. A las personas especializadas en conocimiento e identificación de hongos que acuden a buscar y recolectar, ya sea para venta, autoconsumo o ambas, se les llama hongueros y hongueras. También, honguear es un verbo que refiere al acto de ir a buscar y recolectar hongos y hongueando significa estar buscando/recolectando hongos.

Los hongos silvestres comestibles en San Pedro Tlanixco tienen importancia alimentaria y económica, sin embargo, ambos tienen en común la recolección, por ahí comienza el aprovechamiento de los recursos no maderables que se produce en los bosques del lugar. Sin embargo, no están ligadas, pues hay personas que recolectan, autoconsumen y también

venden, pero también se presenta el caso de solo recolección y autoconsumo; la finalidad es para satisfacer alguna necesidad o ambas: alimentarse u obtener un ingreso extra para comprar otros productos.

La recolección es una actividad de temporada que, según las personas de la comunidad, comprende desde los meses de abril hasta noviembre, sin embargo, cuando más ejemplares de hongos se pueden encontrar es a partir del mes de junio; en julio, agosto y septiembre hay más disponibilidad pues es cuando abundan las lluvias.

Para acudir a recolectar la gente se organiza, ya sea con la familia, amigos y conocidos para ir todos juntos a juntar los hongos. Las familias acuden con niños para introducirlos paulatinamente al reconocimiento de los hongos. La recolecta es anual y se organizan para ir cada semana o dos veces al mes. Cuando se juntan muchos y no son para vender (+20 kgs por familia nuclear) se comparten con la familia extensa (tías/os, hermanas/os, abuelos/as, primas/os, suegros/as) o amigos.

Para recolectar y transportar los hongos se usan cunas de Moisés⁶, cajas de cartón, cubetas, cajas de madera, bolsas de nylon, costales, rebozos, chiquihuites⁷, ayates⁸ o bolsas de mandado⁹. Como parte de las creencias, se piensa que, al cortar los hongos en el lugar donde crecieron, se les debe quitar bien la tierra, limpiarlos bien, porque en la tierra se encuentran sus semillas y si no se quita en el paraje donde se recolectaron, existe el riesgo de que ya no crezcan, esto es una creencia relacionada con la propagación de los hongos para su conservación.

El tiempo para llegar a los parajes donde se va a recolectar va de los 45 minutos a las 2 horas, en automóvil o caminando, respectivamente. Recolectando la gente se hace hasta 8 horas, dependiendo de qué hongo quiera recolectar y la cantidad, además “si los hongos que juntan otras personas son los mismos que uno quiere llevarse y hay mucha gente, se los acaban”. (Cristina, Pedro, comunicación personal, 18 de agosto, 8 de septiembre, 2023)

⁶ Las cunas de Moisés son canastas hechas de mimbre, una fibra vegetal con la que se fabrican diversos utensilios.

⁷ Es un cesto de palma, sin asas, que se usa para almacenar o transportar alimentos.

⁸ Es un instrumento usado para transportar alimentos; es fabricado de fibras de maguey.

⁹ Son bolsas de fibras de plástico usadas para transportar los productos que se compran en mercados, tianguis o tiendas de autoservicio.

Para aprender a identificar hongos silvestres comestibles y recolectar, las personas mencionan que son conocimientos que se transmiten de generación en generación, además de que es una actividad complementaria y aprovechan la temporada, así lo mencionan varios entrevistados: “Yo aprendí porque le ayudaba a mis tíos o padres a cuidar borregas o juntar leña cuando era niño/a, tenía unos 7/ 8 años, entonces cuando era temporada y los veía les preguntaba si eran buenos¹⁰ o malos¹¹ y ya me enseñaban de cuáles eran.” (Rosario, Pedro, Maria, Cristina y Eleazar, comunicación personal; 18 de agosto, 8 de septiembre, 2023.)

La venta de hongos, al ser una actividad desarrollada temporalmente, se vincula con otros oficios, por ejemplo, el pastoreo, la pirotecnia, la elaboración de tabique para construcción, la siembra y venta de verduras (cebolla, rábano, quelites, lechuga, espinacas) y también como parte de las actividades que desarrollan las amas de casa, pues algunas, además de ser trabajadoras domésticas, van al monte a juntar leña para sus cocinas de humo y aprovechan para juntar hongos.

La venta se desarrolla en los tianguis de Tlanixco, Tenango, Santiago Tianguistenco. Los precios de venta dependen de la temporada de hongos, por ejemplo, al inicio de la temporada el kilogramo de clavitos o huila ronda entre \$200 y \$300 pesos, sin embargo, conforme avanza la temporada, los precios bajan, y oscilan entre los \$80 y \$200 pesos por kilo de hongo. Sin embargo, se menciona que los precios también pueden bajar dependiendo la venta del día, ya que, si no se vende mucho, las vendedoras se ven en la necesidad de darlos más baratos para ya no regresar con el producto, pues si bien se pueden almacenar en el refrigerador o en un lugar fresco y seco, no es lo ideal, pues lo mejor es que se consuman frescos. Se ha mencionado que recolectar es una actividad sin distinción de género, sin embargo, la venta si es exclusiva de mujeres.

Con el trabajo etnográfico se pudieron conjuntar 34 tipos de hongos silvestres comestibles. Cada hongo tiene su nombre, su tiempo y su lugar específico para crecer, pues a pesar de que la mayoría crecen en el monte, hay algunos como el hongo de maguey y el hongo zacatón que se pueden encontrar en las milpas o en el campo. A pesar de que la

¹⁰ Bueno: Comestible, no tóxico.

¹¹ Malo: No comestible, tóxico y/o venenoso.

temporada para recolectar es de abril a noviembre, la variedad de hongos del lugar no está disponible en toda la temporada. En este sentido, la temporada se puede dividir en 3 etapas de disponibilidad: etapa inicial que comprende los meses de abril, mayo, junio; etapa intermedia que comprende julio, agosto y septiembre, y la final, octubre y noviembre.

A continuación, se detallan nombres y los meses de disponibilidad de los hongos silvestres que los recolectores identifican como comestibles en San Pedro Tlanixco:

Tabla 1. *Hongos silvestres comestibles y disponibilidad en San Pedro Tlanixco.*

Hongos silvestres comestibles y disponibilidad.	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.
Hongo de Cuaresma (Neolentinus Ponderosus)	✓							
Escobeta de Cuaresma (Ramaria Sp.)	✓							
Hongo de Maguey (Pleurotus Opuntiae)		✓	✓					
Hongo De Oyamel (Fomitopsis Pinicola)		✓	✓					
Blanco o San Juanero		✓	✓					

(Agaricus Campestris)								
Ardillero o Santiaguero (Russula Alutacea)			✓	✓	✓			
Jareros (Boletus Edulis)			✓	✓				
Huila o clavitos (Lyophyllum Decastes)		✓	✓	✓	✓			
Panciala (Boletus Brevipes)			✓	✓	✓	✓		
Armadillo (Favolus tenuiculus)			✓	✓	✓			
Xocoyol ¹² (laccaria vinaceobrunne -a)			✓	✓	✓			

¹² Xocoyol proviene de la palabra náhuatl Xocoyotl, que podría traducirse como “el menor de una familia”.

Niñas (Clitocybe Clavipes)			✓	✓	✓			
Palomas o palomeras (Macrolepiota procera)				✓	✓	✓		
Techalotas (Tricholoma terreum)				✓	✓	✓		
Amarillos o calandria (Tricholoma flavovirens)				✓	✓	✓		
Madroño (Boletus Pinicola)				✓	✓	✓		
Huevo o Yemita (Lycoperdon Pyriforme)				✓	✓	✓		
Hongo Zacatón o Zacatonero (Suillus Granulatus)				✓	✓	✓		
Patas de Pájaro (Clavulina Cinerea)				✓	✓	✓		

Panzas, Cemitas o Pancitas (Boletus Regius)				✓	✓	✓		
Ardillo (Amanita Vaginata)				✓	✓	✓		
Orejas (Pleurotus Pulmonarius)				✓	✓	✓		
Xical (Amanita Caesarea)				✓	✓	✓		
Escobetas (Ramaria Botrytis)				✓	✓	✓		
Enchilados (Lactarius Deliciosus)				✓	✓	✓		
Cornetas o Trompetas (Cantharellus Cibarius)				✓	✓	✓		
Mantecados o Mantequeros (Amanita Rubescens)				✓	✓	✓	✓	

Tambores (Gomphidius Rutilus)					✓	✓		
Peditos (Lycoperdon Perlatum)					✓	✓		
Tajamanil o Tejamanil (Clitocybe Gibba)					✓	✓	✓	
Gachupín (Helvella Lacunosa)					✓	✓	✓	✓
Mazorcas (Morchella Conica)						✓	✓	✓
Morenos (Morchella Angusticeps)						✓	✓	✓

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas estructuradas, trabajo de campo, 2023.

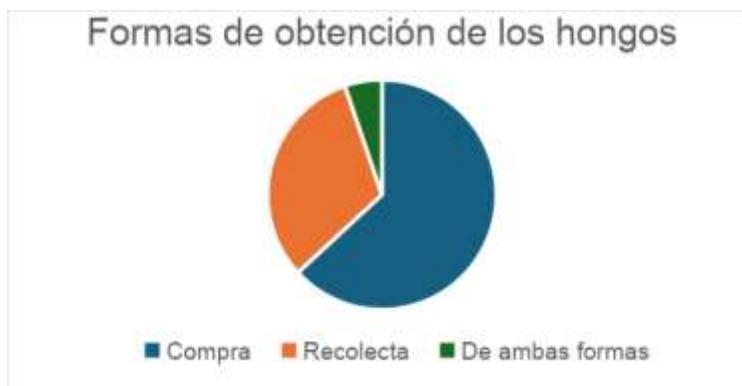
La clasificación científica se apoyó de López Sánchez (2022) y Laessle (1998)

La información de la tabla fue obtenida gracias a recolectores de hongos que autoconsumen o venden y tienen conocimiento especializado en las especies de hongos del lugar, en la recolección y los tiempos. Cabe mencionar que, de no tener los conocimientos suficientes para identificar las especies comestibles, las personas al recolectar y consumir una especie no comestible pueden experimentar síntomas de intoxicación como vómito o diarrea, incluso, las personas de la comunidad mencionan que hay gente que ha muerto por identificar mal alguna especie y comerla. Esto sucede porque existen hongos de las mismas familias, pero

diferentes especies, lo cual significa un riesgo por tener hongos similares en estructura, pero no son comestibles, por ejemplo, la amanita muscaria (o llamada matamoscas; se clasifica como tóxica y de importancia médica, puede producir la muerte) y la amanita caesarea conocida localmente como xical.

3.2 SELECCIÓN (RECOLECCIÓN O COMPRA).

De los 19 entrevistados, 12 compran los hongos, 6 recolectan para autoconsumo y 1 recolecta y compra. De los 12 que compran, todos lo realizan en el tianguis local y la compra tiene que ver con saberlos preparar, si no se sabe preparar un hongo o no se conoce, no se compra, pues las personas mencionan que se corre el riesgo de comer un hongo tóxico y para evitarlo solo seleccionan los que conocen, por ende, son los que se enseñan a preparar y se consumen. La compra es una forma práctica de obtención de los hongos al no tener tiempo para recolectar, no tener los conocimientos para hacerlo o no estar en condiciones de salud óptimas para acudir a los parajes donde crecen los hongos, por ejemplo, la señora Maria del Carmen fue recolectora, ahora tiene 71 años y menciona que tuvo una fractura en la rodilla, además de que tiene EPOC¹³, por lo que ahora se cansa mucho para ir a recolectar y prefiere comprar.



Gráfica 2. Formas de obtención de los hongos silvestres comestibles.
Elaboración propia a partir de entrevistas, trabajo de campo, 2023.

Por otro lado, los recolectores, al tener conocimientos para identificar un hongo comestible, tienen libertad para escoger cuándo y cuál hongo quieren comer, siempre y cuando esté disponible en la temporada. En este sentido, el señor Pedro Rosas menciona que es corredor de montaña y cuando va a entrenar y es temporada de hongos y se encuentra algunos en el

¹³ Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica. En Tlanixco es común encontrar personas con tal enfermedad por el uso de cocinas de humo.

camino se los lleva para comerlos. También menciona que cuando a él o su familia se les antoja alguno en especial, va por ellos. En general cuando se va a recolectar se va en familia (padres e hijos y en ocasiones tíos, primos) o amigos, lo cual también menciona Rosario, Cristina y Eleazar (comunicación personal, 23 de agosto de 2022, 8 de septiembre de 2023). Por otra parte, “anónimo” menciona que ahora los compra, pero “antes iba por ellos porque se daban más cerca, ahora se dan lejos”. (Comunicación personal, 18 de septiembre 2023)

3.3 PREPARACIÓN: TRADICIÓN Y MODERNIDAD.

La preparación de hongos queda en manos de las mujeres: abuelas, tías, madres, suegras y hermanas. Por ello, los conocimientos relacionados con la cocina son practicados y enseñados por las mujeres de la comunidad, aunque hay hombres que también saben prepararlos porque vivieron solos y se vieron en la necesidad de aprender a cocinar, por ejemplo, Adán de 42 años que fue militar y vivió solo (comunicación personal, 3 de octubre 2023); sin embargo, este proceso lo realizan las esposas, madres, hermanas, abuelas, tías o suegras. En cuanto a las edades, 13 mujeres cocinan ellas mismas; tienen un promedio de 46 años. Los 3 hombres que cocinan lo hacen en ocasiones porque se dividen tareas con su esposa o madre, tienen en promedio 45 años. Los restantes (2 mujeres y un hombre) mencionan que no cocinan y su promedio de edad es de 27 años.

Los hongos que se preparan en las casas son los únicos que se consumen, independientemente de si se recolectan o se compran, pues se enseña cómo debe ser el hongo en cuanto a su estructura, olor, sabor, color y textura para así no correr riesgos de tener una intoxicación y estar familiarizado con el hongo.

Cada hongo tiene su forma de prepararse, sin embargo, según las entrevistadas, el tiempo para cocinarlos en el fuego no debe ser menor a 30 minutos, esto porque algunos hongos pueden resultar tóxicos o difíciles de digerir, por lo tanto, se deben de cocinar considerando ese tiempo como mínimo.

A continuación, se describirán de manera general, las formas en las cuales se preparan los hongos silvestres comestibles:

Tabla 2. Formas de preparación de los hongos silvestres comestibles en San Pedro Tlanixco.

Nombre del hongo.	Forma de preparación.
Hongo de cuaresma	-Se prepara en caldo con agua, epazote, cebolla, ajo y sal. Chile verde o venas de chile pasilla al gusto.
Escobeta de cuaresma	-Se deshebra, se hierve con sal, se escurre y se revuelve con huevo batido. Se le puede echar queso panela o oaxaca. Se hacen tortitas y se fríen. La salsa verde se hace de tomate y chile verde hervido, ajo, cebolla y sal. Se echan las tortitas en la salsa. -También se puede preparar en caldo con agua, epazote, cebolla, ajo y sal.
Hongo de maguey	-En caldo con agua, epazote, ajo, cebolla, sal y chile al gusto. -Crudo.
Hongo de oyamel	-Se prepara en caldo con agua, epazote, cebolla, ajo y sal. Chile verde al gusto. -La salsa verde se hace de tomate y chile verde hervido, ajo, cebolla y sal. Se cortan los hongos en el tamaño que se quieran y se fríen con las habas, cuando cambien de color se le echa el chile verde.
Jareros	-Se prepara en caldo con agua, epazote, cebolla y sal. Chile verde al gusto.
Huila o clavitos	-Se prepara en caldo con agua, epazote, cebolla, ajo y sal. Chile verde al gusto o chile pasilla o guajillo. -Se prepara la salsa verde aparte con tomate, chile verde, ajo, cebolla y sal. Se cuece la carne de cerdo y se le echa

	<p>el chile verde ya molido. Se sazona y se echan los hongos previamente lavados y deshebrados.</p> <p>-También se puede hacer con chile verde, carne de cerdo y habas verdes.</p>
Mantecados o mantequeros	-Se deshebran y se lavan. Se fríe epazote, cebolla, ajo y chile manzano o verde al gusto. Se echan los hongos y se dejan freír. Se pueden hacer en quesadillas.
Pancialas	<p>-Se pelan del sombrero, puesto que se les quita una capa “babosa”. Se coloca el hongo en un recipiente con cebolla y epazote previamente cortado en cubos o tiras, se “baten¹⁴” todos los ingredientes. Con esa preparación se hacen quesadillas (con queso o sin queso).</p> <p>-También se pelan. Se cortan y se asan en el comal con sal.</p>
Xocoyoles	-En caldo con agua, epazote, ajo, cebolla, sal y chile al gusto.
Niñas	<p>-En caldo con agua, epazote, ajo, cebolla, sal y chile al gusto.</p> <p>-Crudo</p>
Palomas o palomeras	-Se lavan. Se asan en el comal con sal.
Techalotas	-Se lavan. Se asan en el comal con sal.
Amarillos	<p>-Crudo</p> <p>-Se lavan. Se asan en el comal con sal.</p> <p>-En caldo con agua, epazote, ajo, cebolla, sal y chile al gusto.</p>

¹⁴ Batir hace referencia a moler o machacar con las manos hasta que el hongo quede relativamente pequeño y se pueda poner a freír para después hacer quesadillas.

	-Con habas verdes
Madroño	-En caldo con agua, epazote, ajo, cebolla, sal y chile al gusto.
Huevo o yemita	-Cuando es fresco se hace asado en el comal, como un huevo. Se le pone sal. -Seco también se consume. Es como polvillo y se revuelve con masa de maíz para hacer tortillas o gorditas.
Patas de pájaro	- Se deshebra o se dejan en trozos “digeribles”, se hierven con sal, se escurre y se revuelve con huevo batido. Se le puede echar queso panela o oaxaca. Se hacen tortitas y se fríen. La salsa verde se hace de tomate y chile verde hervido, ajo, cebolla y sal. Se echan las tortitas en la salsa.
Panzas, cemitas o pancitas	-Empapeladas con epazote, cebolla y chile verde: Se corta la panza del tamaño que uno quiera, se le pone cebolla, epazote y chile manzano o verde, se envuelve en papel aluminio y se cuece en una sartén o comal. -Se cortan y se asan en sus jugos con epazote, cebolla, sal y chile al gusto. -Se pueden hacer en mole rojo o verde, cuando está casi listo cualquiera de los moles se le pone el hongo. -En tamales. Se hace la masa del tamal y se le coloca el hongo con epazote, todo crudo para que se cocinen al vapor. -Se cortan las panzas en el tamaño que se quiera, se ponen a freír en una sartén. Se le pone epazote, sal, brócoli, chile morrón o manzano. Cuando están fritos se le pone queso oaxaca para que se gratine.

Orejas	<p>-Crudas.</p> <p>-Asadas en el comal con sal.</p>
Xical	<p>-Asado en el comal.</p> <p>-Con huevo revuelto.</p>
Escobetas	<p>-Se deshebra, se hierve con sal, se escurre y se revuelve con huevo batido. Se le puede echar queso panela o oaxaca. Se hacen tortitas y se fríen. La salsa verde se hace de tomate y chile verde hervido, ajo, cebolla y sal. Se echan las tortitas en la salsa.</p>
Enchilados	<p>-Asados en el comal</p> <p>-Fritos con epazote, cebolla y chile verde</p> <p>-Fritos en su jugo con epazote ajo y cebolla</p>
Cornetas o trompetas	<p>-Fritas con epazote y cebolla y chile verde o manzano, también se le puede poner ajo.</p> <p>-Se hacen con carne de puerco en salsa verde o roja. La salsa verde se hace con tomate y chile verde hervido, sal, ajo y cebolla. La roja se hace con jitomate hervido, chile guajillo o chile verde hervido, también se le coloca sal, ajo y cebolla. Se fríe la carne de puerco con los hongos, se agrega el chile molido y se deja cocer.</p>
Peditos	<p>-En caldo con agua, epazote, ajo y cebolla. Chile verde al gusto.</p> <p>-Fritos con epazote, ajo y cebolla. Chile al gusto.</p>
Tajamanilero	<p>-En caldo con agua, epazote, ajo y cebolla. Chile verde al gusto.</p>

	<p>-Se pueden deshebrar los hongos, se fríen junto con las habas verdes. Se le echa salsa de tomate y chile verde previamente hervido y sazonado con ajo, cebolla y sal. Se dejan cocer.</p>
Gachupín	<p>-Se lavan, se abren como los chiles poblanos y se rellenan con queso panela o queso oaxaca. Se capean con huevo, se fríen y se hacen en mole rojo o verde, previamente cocinado.</p> <p>-Se pone a cocer la carne de cerdo y se le pone salsa verde de tomate y chile verde hervido, se le echan los hongos y se deja cocer.</p>
Mazorcas	<p>-Se lavan, se abren como los chiles poblanos y se rellenan con queso oaxaca, chorizo o picadillo. Se capean con huevo, se fríen y se echan en salsa verde o roja previamente preparada con tomate o jitomate.</p> <p>-Se pone a cocer la carne de cerdo y se le pone salsa verde de tomate y chile verde hervido, se le echan los hongos y se deja cocer.</p>
Morenos	<p>-Se pueden deshebrar los hongos, se fríen junto con las habas verdes, papas o carne de cerdo. Se le echa salsa de tomate y chile verde previamente hervido y sazonado con ajo, cebolla y sal. Se dejan cocer.</p> <p>-En caldo con agua, epazote, ajo y cebolla. Chile verde al gusto.</p>
Ardillo	<p>-Se fríen con epazote y cebolla, ajo, sal y chile al gusto.</p>
Blanco o San Juanero	<p>-Se fríen con epazote y cebolla, ajo, sal y chile al gusto.</p>
Hongo zacatón o zacatonero	<p>-Se hace asado o sudado con epazote, cebolla y chile.</p>

Ardillero o Santiaguero	-En caldo con agua, epazote, ajo y cebolla.
Tambores	-En caldo con agua, epazote, ajo y cebolla.
Armadillo	-Caldo

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas estructuradas, trabajo de campo, 2023.

Dentro de la preparación, se pueden identificar 7 formas para consumir: asado, crudo, en caldo, capeado, frito, en salsas (chile verde o rojo, con mole verde o mole rojo) y con masa. También, dentro de las preparaciones, se puede observar que el epazote, la cebolla, el ajo y la sal son ingredientes principales con los que se preparan los hongos, además del chile verde o manzano que puede ser al gusto; estos ingredientes son para “darles sabor” y son indispensables dentro de la preparación, sin embargo, queda a consideración el colocarles esos ingredientes. En palabras de Pedro (comunicación personal, 21 septiembre de 2023): “si se quiere probar el puro sabor del hongo, es mejor en caldo o asado con sal nada más.” Camelia, Pedro y Carmen mencionan que no se recomienda comer hongos crudos, así como así, porque no todos se pueden comer de esa forma y se tienen que conocer bien los que se pueden comer crudos porque algunos pueden hacer daño, por lo que crudos sólo se pueden comer: orejas, amarillos, hongo de maguey y niñas. (Comunicación personal, 28 de septiembre 2023)

Las combinaciones con masa son variables pues sólo hay tres hongos que se consumen de esa forma: las panzas (en tamales), las pancialas (en quesadilla) y el huevito (seco se hace como polvo y se combina con masa de maíz para hacer tortillas o gorditas).

Por otro lado, el capeado es una forma en la que también se preparan los hongos, es el caso de las mazorcas; la gente entrevistada menciona que son “muy ricos capeados y rellenos de queso. Se rellenan igual que los chiles poblanos, solo que se hacen con chile verde”. Las escobetas, escobetas de cuaresma, patas de pájaro y xicales también se preparan con huevo.

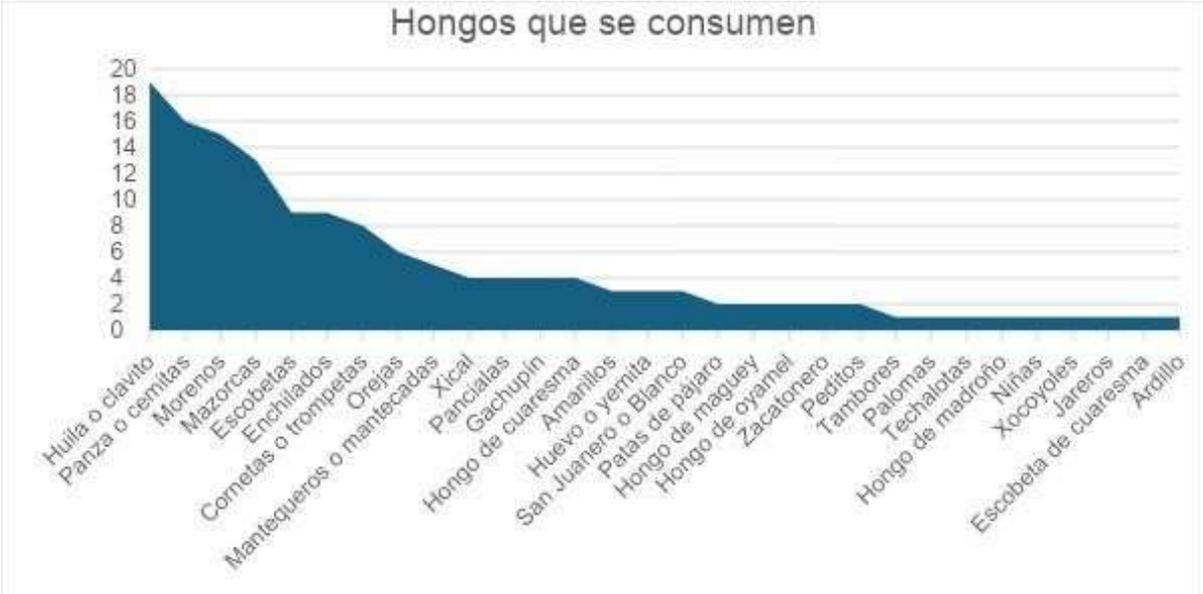
Los hongos se combinan con ingredientes de origen animal como el huevo (que ya se mencionó), la carne de cerdo o de pollo, el queso oaxaca o panela, así como embutidos (jamón) y otras combinaciones como el picadillo o el chorizo. El Sr. Pedro mencionó que “los hongos por su sabor se pueden combinar con diferentes ingredientes y uno también

puede innovar en los platillos, así ya se queda uno con el que más le guste,” (Comunicación personal, 21 de septiembre 2023) por lo que, al añadir, combinar o cambiar ingredientes dentro de las formas tradicionales, la cocina local se transforma. Las habas y papas también son ingredientes usados para combinar los hongos.

3.4 CONSUMO E IMPORTANCIA CULTURAL.

Para conocer el consumo de los hongos silvestres comestibles, se realizaron las siguientes preguntas: ¿Qué hongos silvestres comestibles consume?, ¿Por qué los consume?, ¿En qué meses los consume?, y, aproximadamente, ¿Cuántas veces al mes los consume durante la temporada de julio a septiembre?, esas preguntas nos brindan un panorama acerca de la importancia cultural, pues en la pregunta ¿qué hongos silvestres consume? Se consideró como técnica el listado libre, en este sentido Montoya (2005) citado en Bautista, Xolalpa, Aguilar y Moreno-Fuentes (2020, p.22) plantea que “el listado libre tiene múltiples ventajas y brinda información para poder estimar el valor cultural de las especies fúngicas, a partir del orden y la frecuencia de mención”.

A la pregunta de ¿qué hongos silvestres comestibles consume? Se obtuvo que de los 33 tipos de hongos que se contabilizaron como comestibles, no se consume el 100% de ellos, pues si bien hay algunos que se sabe cómo se preparan, no se consumen, ya sea porque no se sabe cómo se preparan o porque no se conocen cuáles son.



Gráfica 3. Consumo de hongos silvestres comestibles en San Pedro Tlanixco. Elaboración propia a partir de entrevistas, trabajo de campo, 2023.

De los 19 entrevistados, se obtuvo que en total se consumen 30 hongos, sin embargo, la frecuencia es diferente, tal como se puede observar en la siguiente tabla, pues la frecuencia de mención es variable y está relacionada con el orden de mención, siendo los más importantes los clavitos, las cemitas, morenos y mazorcas.

Tabla 3. Hongos que más se consumen.

Nombres de los hongos que más se consumen	Frecuencia de mención
Huila o clavito	19
Panza o cemitas	16
Morenos	15
Mazorcas	13
Escobetas y enchilados	9
Cornetas o trompetas	8
Orejas	6
Mantequeros o mantecadas	5
Xical, pancialas, gachupín, hongo de cuaresma	4
Amarillos, huevo o yemita, San Juanero o Blanco	3
Patas de pájaro, hongo de maguey, hongo de oyamel, zacatonero y peditos	2
Tambores, palomas, techalotas, hongo de madroño, niñas, xocoyoles, jareros, escobeta de cuaresma, ardillo.	1

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas estructuradas, trabajo de campo, 2023.

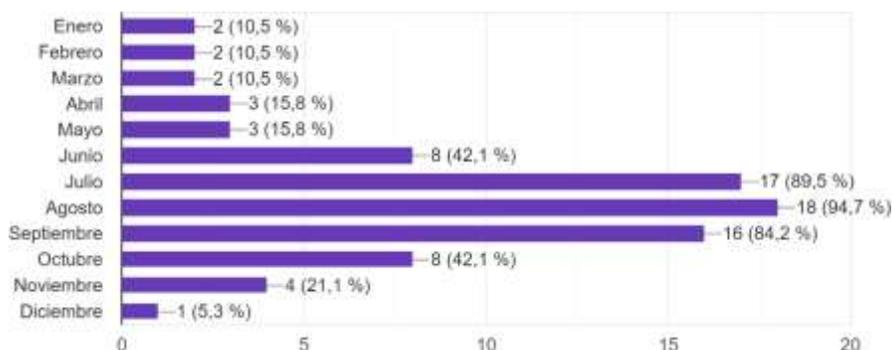
Al preguntar, ¿Por qué los consume?, se obtuvieron respuestas repetidas para algunos entrevistados y, en ese sentido, 15 personas mencionaron que consumen hongos por su sabor, 4 comentaron que, por tradición, 3 dijeron que porque son naturales y 3 respondieron que por la temporada, sin embargo, se obtuvieron dos respuestas donde se mencionó lo siguiente:

“sabemos que la gente de antes los consumía para sobrevivir porque antes nos comentan que era muy escaso el maíz, no había mucho, pues tenían que repartirse una tortilla para dos hermanos, por ejemplo, mi suegra comentó que su hermanita se murió de hambre porque su mamá no tenía leche, entonces ella piensa que se murió de hambre la hermanita. Se comenta que los bisabuelos comían muy poquito, estaban muy desnutridos y empezaron a comer hongos, cosas del monte y también quelites, quintoniles, chivitos.” (Camelia, comunicación personal, 28 de septiembre 2023)

Por otra parte, Eleazar comenta: “los hongos los consumimos en temporada porque se dan en la montaña, son naturales y también porque saben a carne” (Comunicación personal, 3 octubre de 2023).

También se identificó un platillo como festivo: los clavitos en chile verde con carne de cerdo (foto 1 y 2); en este sentido, “anónimo” mencionó: “antes los hongos clavitos se hacían en la fiesta del pueblo o en bautizos o comuniones, pero sabía muy diferente, no sé si sea por la carne porque los honguitos son naturales, son algo que nos da la naturaleza y esos nunca saben feo, son bien sabrosos, pero ahora saben muy diferente, antes eran un manjar.” También, tres informantes comentaron que “se hacen hongos cuando viene alguien de visita y es temporada, uno va a recolectar o los compra y ya los prepara.” (Comunicación personal, 21 de septiembre 2023)

Por otro lado, con relación a la pregunta ¿En qué meses los consume?, se pudo identificar que el consumo de hongos está relacionado con la alimentación cotidiana de temporada, pues cuando tienen mayor consumo es en los meses de julio, agosto y septiembre, sin embargo, todo el año son consumidos, pero en menor frecuencia.



Gráfica 4. Meses de consumo de hongos. Elaboración propia a partir de entrevistas, trabajo de campo, 2023.

Por último, se les preguntó a los informantes, aproximadamente, ¿Cuántas veces al mes los consume durante la temporada de julio a septiembre? Donde se obtuvo que 7 personas consumen hongos entre 6 a 10 veces, 4 personas comentaron que 5 veces, 4 personas 4 veces y las últimas 4, consumen 3 veces, sin embargo, el promedio es de 4 a 8 veces al mes durante la temporada de julio a septiembre.

3.5 CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

Por otro lado, al realizar las primeras entrevistas con los recolectores, mencionaron que había hongos que podían secarse para conservarlos, por ello, se decidió agregar 4 preguntas más, cuyas respuestas se describirán en seguida.

Con la pregunta ¿Qué hongos se pueden secar? Se consiguió que algunos informantes comentarán los hongos que se pueden secar, sin embargo, algunos otros desconocen esa práctica. En este sentido, los morenos y las mazorcas son los más mencionados, incluso algunos consideran que son los únicos que se pueden deshidratar, sin embargo, hay algunos más como el tejamanil, gachupín, escobeta, amarillo y corneta.

Tabla 4. Secado de hongos

Hongos que se pueden secar	Frecuencia de mención
Morenos	9
Mazorcas	5
Tejamanil	3
Gachupín	1
Escobeta	1
Amarillo	1
Cornetas	1
Desconozco	6

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas estructuradas, trabajo de campo, 2023

Se consideraron a los 13 informantes restantes que conocen el secado de hongos y se les preguntó ¿Usted seca hongos?, a lo cual 8 respondieron que sí y los 5 restantes que no.

A los 8 que contestaron “sí” a la pregunta anterior, se les preguntó ¿Cuál(es) seca?, a lo cual 7 respondieron que morenos, 3 tejamanil, 2 mazorca, y la escobeta, corneta y gachupín tuvieron 1 respectivamente. De los 8 informantes, 7 comentaron que los consumen en los meses que no hay hongos, que son: enero, febrero y marzo. El informante restante comentó que los consumen en alguna fecha especial que se quiera comer hongos, por ejemplo, un cumpleaños o alguna visita importante. Los hongos que secan se preparan de la misma forma que cuando están frescos, sin embargo, la mazorca, los morenos, el tejamanil y la escobeta se rehidratan para manipularse y prepararse. Los que se preparan en caldo, solo se ponen a hervir con los demás ingredientes.

El proceso de secado depende del hongo, pero también de cómo se quiera realizar: los morenos y mazorcas generalmente se cosen en medio con hilo y aguja para formar un collar, estos se cuelgan en la cocina de gas o de humo, sin embargo, en la cocina de humo adquieren un sabor ahumado. También, se pueden deshebrar, ordenar separados y colocar en un plástico o tela en el sol hasta que se sequen. Para que los hongos no se echen a perder o se pudran, se deben almacenar en un recipiente tapado (de plástico) o en un ayate o costal, además deben estar en un ambiente fresco y seco, sin contacto con el agua. Pueden durar hasta 1 año o más, dependiendo cuando se quieran consumir.

3.6 OTROS CONTEXTOS.

También, es importante agregar que, en otras localidades aledañas a Tlanixco, por ejemplo, en la cabecera municipal que es Tenango del Valle, se consumen en su mayoría los clavitos y las panzas. Las preparaciones y significados son diferentes, por ejemplo, los clavitos se hacen en quesadillas, pero también en caldo o en salsa verde con carne de cerdo y no son platillos festivos. Doña Carmen de 85 años, originaria de Tenango del Valle, menciona que su abuela preparaba xicales, clavitos, panzas, escobetas, enchilados y cornetas. Su abuela también sabía secar los hongos, y lo realizaba haciendo collares y colgándolos en dónde no hubiera humedad. Actualmente en la cabecera se consume menor cantidad de hongos que en Tlanixco, pues solo se reconocen clavitos, panzas, escobetas y mazorcas. En temporada, se pueden encontrar en el tianguis dominical o los jueves.

En otras localidades pertenecientes a Tenango del Valle como Santa María Jajalpa (donde se cree que los hongos que se comen tienen gusanitos en la patita), San Bartolomé Atlatlahuca

y Santa Cruz Pueblo Nuevo, también se consumen hongos recolectados, así como en Santa María Aranzazú perteneciente a Villa Guerrero, y en otros municipios y localidades como Tenancingo, Calimaya, Santiago Tianguistenco y Almaya; además de los lugares como Santa Catarina del Monte, Acahualco, Agua Blanca, Temoaya, Raíces y Amanalco de Becerra.

Las preparaciones y significados son variantes y tienen sus propias historias, mismas que se pueden documentar y analizar.

ANÁLISIS DE RESULTADOS.

La antropología se entiende como la ciencia que estudia la diversidad humana en sus expresiones biológicas y culturales a través del espacio y del tiempo, dando cuenta de los cambios que ha tenido la humanidad a lo largo de su paso por el mundo. La antropología social, por su parte, estudia procesos complejos de interrelaciones que configuran las prácticas cotidianas de las comunidades y las personas que las integran.

El ser humano, al relacionarse con el mundo social, genera vínculos que le permiten articular los conocimientos aprendidos de forma individual y colectiva llegando a construir sistemas complejos que le permiten vivir y comprender el mundo que le rodea, construyendo paulatinamente la cultura.

La alimentación, al ser una expresión, además de una necesidad biológica del ser humano, tiene interacciones con otros entornos de la naturaleza, puesto que el ser humano los genera a través de la cultura, ejemplo de ello es la relación con los hongos, el agua, la lluvia, las plantas, flores y animales, sin embargo, al elegir y transformar los ingredientes que posteriormente serán ingeridos, se dialoga con el pasado y presente sociales y culturales, puesto que en la comida recaen las transformaciones del espacio y del tiempo, es por ello que algunos grupos sociales usan su entorno inmediato como un medio y herramienta para proveerse de alimentos que le permiten la vida y su estar en el mundo.

Por lo anterior, la pertinencia de esta investigación, pues si cada sociedad genera relaciones con su entorno natural y social, ¿cómo se ha ido conformando la relación con los hongos silvestres como un recurso alimentario en un contexto específico?, ello permitió la reflexión al tener un acercamiento a la comunidad y entender que la historia de las comunidades se ve reflejada en las prácticas cotidianas, en este sentido, en la alimentación.

Por otro lado, se analizarán los objetivos que se propusieron en un inicio de la investigación, pues se planteó, de forma general, la descripción del conocimiento de los hongos silvestres comestibles, así como el proceso de selección, preparación, consumo y conservación de estos como parte de la cultura alimentaria de San Pedro Tlanixco. Este objetivo general, comparte objetivos específicos que se plantearon y con los cuáles se desarrolló la investigación y que, como conclusión, han sido alcanzados.

Actualmente, el estudio de los hongos silvestres comestibles como un recurso alimentario de las sociedades, se ha desarrollado desde diferentes latitudes y con distintos objetivos, sin embargo, se comparte el hecho de que su consumo ha llegado hasta nuestros días gracias al conocimiento transmitido generacionalmente y que, en este caso, se expresa a través de la alimentación.

México tiene diversidad de hongos comestibles, sin embargo, el consumo y las taxonomías no son las mismas para todos los lugares donde existen, pues, al ser un recurso biológico diferente de las plantas y animales requiere de un ambiente propicio para crecer, sin embargo, dentro de las prácticas culturales tiene como resultado el rechazo o aceptación de las personas, sin embargo, “hay una nutrida fracción de la población mexicana que les tiene entre lo máspreciado y selecto de su alimentación y valor culinario” (Moreno, 2014, p. 243) por lo que “el consumo tiene una tradición culinaria muy arraigada (Moreno-Fuentes y Bautista Nava, 2006), siendo el conocimiento micológico tradicional la base para el aprovechamiento de este recurso (Garibay-Orijel et al., 2006)” (Lara-Vázquez, et.al, 2013, p. 306).

De este modo, los hongos silvestres comestibles se introducen en la cultura alimentaria de las poblaciones, las razones son diversas, sin embargo, son un recurso alimentario que mitiga el hambre, que complementa la alimentación y que ha sido usado y aprovechado por distintas sociedades dependiendo de la construcción cultural existente alrededor de ellos, pues su consumo conlleva una cadena de saberes y significados que se materializan a través de la cocina.

En el Estado de México, el uso de hongos comestibles silvestres se ha observado en algunas poblaciones donde tienen una importancia económica y cultural que les permite aprovechar este recurso como un medio para satisfacer sus necesidades alimentarias a través del autoconsumo o venta, ejemplo de ello, es lo que se observó y documentó en San Pedro Tlanixco, donde los conocimientos de los hongos fungen dentro de selección, preparación, consumo y conservación que practican las familias.

El interés de la investigación se enfocó en los conocimientos de los hongos por parte de los recolectores; así como la transformación de estos a partir de la preparación, consumo y conservación son elementos que no pueden verse como independientes ya que cada práctica

influye en la siguiente como parte de un sistema, donde cada variable tiene distintos significados para la población estudiada pues es parte de su tradición y así lo manifiestan. En este sentido Poulain comenta que (2002, p. 230-231) dicho sistema hace referencia al conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que, desde la recolección hasta la cocina y pasando por todas las etapas de la producción-transformación, permiten al alimento llegar hasta el consumidor y ser reconocido como comestible. (Contreras y Gracia, 2005, p. 78)

En el territorio, como construcción social y espacial, se generan vínculos que permiten a las personas que lo habitan compartir el conocimiento a través de la práctica cotidiana, haciéndolo parte de su vida diaria y como parte del sostén de algunas de sus necesidades, frecuentando y construyendo simbólicamente los espacios y los recursos naturales. “El territorio es un concepto disciplinario o interdisciplinario que permite el estudio de las nuevas realidades del mundo social en el contexto actual de la globalización, y que logra imprimir una relevancia central a la dimensión espacial de los procesos sociales que estudia.” (Llanos, 2010, p. 214)

En el capítulo 1 se retomaron autores como Igor de Garine, Jesus Contreras, Mabel Gracia y Luis Alberto Vargas Guadarrama para sentar las bases dentro de la antropología de la alimentación, donde se retoma la importancia de observar a la alimentación como un proceso biocultural y sistemático; de igual forma se retomaron autores como Kay Milton y Ángel Moreno Fuentes para visualizar la importancia que tiene la relación cultura-naturaleza para la alimentación humana, en específico con hongos. Estos elementos dieron sostén teórico para comprender lo que se investigó y analizar otros componentes como la identidad, la gourmetización y el territorio, puesto que San Pedro Tlanixco es un lugar que comienza a insertarse en el mundo turístico a través de su patrimonio.

Posteriormente, se observó que San Pedro Tlanixco es una localidad rural que se ubica con un grado de rezago social medio y alto, por lo que la falta de acceso y disponibilidad a algunos servicios se puede visualizar, sin embargo, es importante mencionar que la falta de oportunidades para estudiar o trabajar orillan a la población (sobre todo hombres) a migrar a otros estados de la República Mexicana o a Estados Unidos, por lo que se puede concluir que la mayoría de la población la forman mujeres con sus hijos y padres o suegros.

El que la localidad sea rural, define algunas prácticas culturales, pues la influencia que tiene el clima, la lluvia, el viento y la altura permite a la población la siembra y cosecha de diversos productos, donde su principal producción es el maíz y el frijol, además de la crianza de ganado (reses, cerdos) y aves de traspatio (gallinas y guajolotes), elementos que influyen dentro de la cultura alimentaria del lugar. También, los bosques cercanos a la comunidad proveen de recursos silvestres que se recolectan y tienen diversos fines, como leña, el té y los hongos en temporada, la parte nodal del presente trabajo.

Los conocimientos ecológicos locales en torno a los hongos dotan de un sentido de pertenencia al territorio que construyen gradualmente a través de generaciones. La expresión de los conocimientos se materializa en la cocina, donde ocurre la transformación de los alimentos para dar paso a los platillos. Esta transformación también se da intergeneracionalmente, pues se conservan y/o agregan nuevos elementos y combinaciones, además de que, el territorio al ser un constructo social, se agregan elementos nuevos al estar envueltos en otros procesos como la migración, lo que resulta en el cambio alimentario y la reconfiguración de sus alimentos con productos nuevos.

El caso con los hongos es similar, pues el conocimiento ecológico local se construye desde el espacio como un medio de subsistencia que provee de alimentos clasificados culturalmente como comestibles y no comestibles. Los hongos silvestres han sido usados desde hace generaciones como un recurso comestible y medicinal, de modo que su importancia médica y alimentaria está presente. Los pobladores hacen la distinción entre los comestibles y los locos o medicinales, ambos usados dentro de la alimentación y atención a malestares o enfermedades desde lo cotidiano. Los usos medicinales han sido documentados por la presencia de hongos enteógenos del género *psilocybe* que, dentro de la medicina local son usados para tratar dolencias o malestares del cuerpo, sin embargo, para el turismo se ha vuelto un atractivo, pues buscan experiencias, visiones y/o respuestas que curen sus males físicos y emocionales.

Por otro lado, los hongos silvestres comestibles forman parte de la cultura alimentaria del lugar y, en ese sentido, las y los recolectores tienen el conocimiento de identificación gracias a sus padres, abuelos y tatarabuelos que les transmitieron esos saberes. A pesar de que la comunidad se organiza para ir a recolectar, el conocimiento es especializado y varias

personas no se arriesgan a ir solas a recolectar porque no tienen el conocimiento suficiente y, si identifican mal, pueden sufrir intoxicaciones graves y hasta la muerte.

Es por ello que, las y los recolectores sostienen el consumo de hongos en la comunidad, pues es gracias a su conocimiento que la población puede seleccionarlos como parte de sus alimentos, prepararlos, consumirlos y conservarlos. Este conocimiento se sigue transmitiendo, sin embargo, la incertidumbre económica podría orillar a que más personas continúen migrando y se vaya transformando, agregando otros ingredientes, o bien, disipando. También, el que la población seleccione los hongos por su sabor y no otros alimentos, es importante para la conservación de este conocimiento.

Cabe mencionar que las mujeres son las principales portadoras del conocimiento micológico y alimentario, pues si bien no son las encargadas al 100% de recolectar, tienen el conocimiento mínimo para saber qué especie de hongo quieren comprar (en caso de no saber recolectar) y al preparar también ejecutan un conocimiento, pues observan su forma, color, aroma, y si no conocen algún hongo (a pesar de comprarlo escogido por las recolectoras) no lo consumen.

La alimentación, al ser una actividad cotidiana y una necesidad lleva a que se invisibilicen las múltiples tareas que realizan las mujeres pues, además de realizar tareas del hogar, se desempeñan como empleadas, profesionistas, madres, cuidadoras, y tienen que pensar en cómo y con qué alimentar a sus familias, además de que no todo el trabajo que realizan es remunerado. También, el papel de las madres, las tías, suegras y hermanas, es primordial dentro del proceso de preparación de cualquier alimento, por lo que la alimentación recae en una tarea femenina, perteneciente a las mujeres, y que, eventualmente se vaya compartiendo con hijos varones y esposos.

El conocimiento alimentario y el consumo está profundamente enraizado, pues, si bien los hongos son consumidos en su mayoría por el sabor y tradición, se constató con un relato que probablemente se comenzaron a consumir desde una escasez de alimentos que llevó a la población a buscar alternativas que les permitieran salir adelante y hacer frente al hambre y la incertidumbre, por lo que no sólo cumplen con necesidades físicas y nutricionales, sino

también, probablemente en algún momento de su historia fueron un símbolo cargado de emoción o un aliciente para la comunidad. De Garine menciona que

No es posible ignorar los aspectos emocionales de la escasez de comida. el hambre estacional -que implica un fuerte estrés psicológico y que tiene, incluso, consecuencias nocivas para el crecimiento de los niños- es causada principalmente por el reducido abastecimiento de los elementos más valiosos de la dieta. El hambre y las diversas incomodidades resultantes son definidos culturalmente, y bien pueden deberse a la ausencia de la comida apreciada -como es el caso de la prestigiosa carne o del divinamente bendecido alimento básico-, más que al valor nutricional efectivo del alimento consumido, el cual puede ser mantenido sustituyéndolo por alimentos menos estimados. (2016, p. 49)

En el mismo sentido, en la época de la Revolución Mexicana se vivía un ambiente de incertidumbre en las esferas política, económica y social; por tal motivo, la población presentó crisis económicas, de salud, higiene y de alimentación, suscitándose problemas de hambre y/o escasez de alimentos que impactaban en el bienestar de la población, pues la vida misma estaba en riesgo. Rodríguez Kuri (2010, p. 141-143) menciona que la peor crisis que atravesó la Ciudad de México en la época contemporánea fue en 1915, puesto que había escasez de alimentos y muertes por la misma situación.

Por lo que, considero, las afectaciones no sólo fueron en las ciudades, sino también en las zonas rurales por la inestabilidad y crisis generalizada provocada por el levantamiento armado y las razones que, sistemáticamente, afectaron los procesos productivos y económicos. Con ello, el consumo de hongos silvestres en San Pedro Tlanixco podría ser una respuesta a la crisis económica y alimentaria a la que se enfrentó la población en el siglo XX a lo largo del país.

Además, considero que el consumo medicinal puede ser una base/antecedente para que existiese el acercamiento a los hongos como parte de la alimentación. También, existe una distinción entre lo que es un alimento natural y un alimento chatarra, elemento que se integra al sistema alimentario, reconociendo los hongos como parte de la naturaleza del lugar, y catalogado como un alimento nutritivo.

Nutricionalmente, se considera que los hongos son una importante fuente de nutrientes, Cano y Romero (2016, p. 76) mencionan que contienen 90% de agua y 10% de materia seca. Esto representa que tienen entre

“27-48% de proteína, aproximadamente 60% corresponde a carbohidratos, en especial fibras dietéticas (D-glucanas, quitina y sustancias pécticas) y 2-8 % son lípidos entre los cuales destaca el ácido linoléico. El contenido de minerales en los hongos comestibles varía entre 6 y 11 % según la especie; los que aparecen en mayor cantidad son el calcio, potasio, fósforo, magnesio, zinc y cobre. En cuanto al contenido de vitaminas, los hongos comestibles son ricos en riboflavina (B2), niacina (B3) y folatos (B9).”

También, Moreno-Fuentes (2014, p. 248) coincide con Cano y Romero al señalar que los hongos silvestres contienen, en su mayoría, proteínas (entre 20% y 40% en peso seco), vitamina B y D, además de quitina (fibra); son bajos en grasas y no contienen colesterol, por lo que son una fuente importante de nutrimentos, más allá de sus significados culturales.

Por otro lado, se documentaron 33 especies de hongos y los que más se consumen son: clavitos, panzas, morenos, mazorcas, escobetas y enchilados. El mayor consumo de hongos se da en los meses de julio, agosto y septiembre, pues coincide con la estacionalidad de la mayoría de las variedades, sin embargo, la conservación a través del secado es una forma de poder consumirlos en los meses que no hay o cuando se desee, por lo que representa una ventaja para los que conocen esa técnica.

En cuanto a la preparación, se puede observar que a la mayoría de los hongos se les coloca como ingredientes principales la cebolla, el epazote y el chile, ingredientes que las personas de la comunidad consideran tradicionales y primordiales para dar sabor, además, se puede observar la paulatina incorporación de otros ingredientes como piña, jamón, chorizo, pimiento morrón o brócoli, pues cabe recalcar que estas recetas las mencionaron personas de 26 a 36 años.

Así mismo, el tiempo de cocción de los hongos es primordial, pues, aunque las personas adquirieron este conocimiento de forma empírica, esto define los efectos de la toxicidad que tienen algunas especies, por ejemplo, la *amanita rubescens* (conocido localmente como

mantecadas o mantequeros) son comestibles con previa cocción puesto que son tóxicas (López, 2022, p. 36).

Así mismo, dentro del contexto se consideran los hongos como alimentos nutritivos que provee la naturaleza y de ahí su importancia como fuente de nutrimentos dentro la población. También, el sabor es un elemento que, según algunos entrevistados, se le iguala a la carne, por lo que puede considerarse como un sustituto de productos animales, principalmente carne de cerdo, elemento que coincide con el aporte proteico que tienen los hongos. Sin embargo, los platillos deben proporcionar un mínimo de las necesidades nutricionales, pero al mismo tiempo tienen una función hedonista, la cual no necesariamente está en consonancia con los requerimientos biológicos humanos. (De Garine, 2016, p. 52)

Se identificó un platillo festivo: los clavitos con carne de cerdo en chile verde. Este platillo podría tener un significado festivo por el hecho de que se combinan la carne y los hongos, estos al fungir como sustitutos de carne en época de escasez y al combinarse ambas partes se podría ver como un símbolo de estatus al tener carne y hongos juntos o podría tener algún tipo de significado sentimental, puesto que, como menciona Marvin Harris (1989) “la comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío”.

Por último, se puede determinar un área cultural a partir del consumo y recolección de hongos en el sur del Estado de México y específicamente en localidades aledañas al volcán Xinantécatl, al tiempo de que se diagnostican situaciones específicas de hambre e inseguridad alimentaria en comunidades. Es importante mencionar que este ejercicio investigativo coincide con otros realizados en el Estado de México donde se apunta a las mujeres como las principales portadoras y transmisoras del conocimiento de los hongos silvestres como recurso alimentario.

CONCLUSIONES.

La presente investigación tuvo como objetivo general analizar, desde un nivel etnográfico los usos alimentarios de los hongos silvestres en San Pedro Tlanixco para comprender las relaciones cultura-naturaleza en la alimentación del lugar. Este objetivo fue planteado desde la antropología de la alimentación y la etnomicología.

Los objetivos se cumplieron y el acercamiento a la comunidad me permitió observar las complejas relaciones existentes entre la cultura y los procesos biológicos como la alimentación. En un primer acercamiento en 2022 la propuesta era estudiar el conocimiento micológico tradicional, sin embargo, en la primera entrevista que realicé, las respuestas me fueron conduciendo directamente a la alimentación, por ello, se decidió realizar este documento desde la perspectiva de la antropología de la alimentación y del conocimiento ecológico local.

Por otro lado, la revisión teórica y la observación de los procesos locales como el turismo me condujeron a reflexionar acerca de la tradición y, algo que me gustaría resaltar, es el reconocimiento que hacen los habitantes de Tlanixco a los hongos silvestres comestibles como parte de su tradición alimentaria, ya que esto les permite tener una consciencia y control sobre sus recursos alimentarios, así como de gestionarlos acorde a sus necesidades y proyectos propuestos desde el interior o el exterior de la comunidad.

La construcción cultural y social de la alimentación con hongos silvestres en San Pedro Tlanixco, es el resultado de la historia del lugar, del hambre como un problema social, así como de las relaciones y conocimientos que existen con el medio natural dotándolo de significados emocionales y/o afectivos tal vez, específicamente con los recursos naturales y su territorio, que ha servido como un vínculo material para conformar paulatinamente la identidad, la cultura alimentaria y las actividades de producción y consumo.

La alimentación al considerarse como un proceso biocultural, está en constante cambio y ello permite concluir dos cosas: 1) el ser humano como sujeto bio-psico-social-cultural y afectivo genera respuestas complejas ante situaciones cotidianas, pues interrelaciona todas sus dimensiones para responder de forma racional con la finalidad de sobrevivir; 2) el ser humano se relaciona con sus recursos naturales inmediatos y se generan cambios a partir de las

interacciones sociales y condiciones históricas, por ejemplo, la migración, el comercio, los medios de comunicación y la globalización, por mencionar algunos ejemplos.

Por otro lado, el método etnográfico permite crear investigaciones, vínculos y reconocimientos éticos para la antropología social, pues se trabaja con seres humanos sintientes, pensantes, reflexivos y preocupados por su entorno, por la información que se otorga a las investigaciones y por las necesidades de su comunidad, ello me llevó a reflexionar de forma ética para tomar en cuenta las participaciones de las personas que colaboraron en la realización de este documento, sin perder de vista la objetividad.

Los resultados presentados pueden ser usados para posteriores análisis en el lugar, por ejemplo, al cambio alimentario, la influencia de la migración, la concepción del cuerpo, el proceso salud-enfermedad y el papel que tiene la alimentación dentro de dicho proceso; el desarrollo y el turismo comunitario y rural desde la perspectiva alimentaria. También, se ha observado que los hongos silvestres pueden ser una fuente de proteína, lo cual varía según la especie, sin embargo, pueden ser una opción adaptable a diversas dietas, al tiempo de que son una alternativa a la falta de acceso y/o disponibilidad de otros alimentos como las carnes.

Así mismo, tengo algunas preguntas sin responder, por ejemplo, ¿cómo se construye el territorio y la identidad desde procesos de migración que involucran y donde se adaptan otros saberes y prácticas a lo cotidiano?, ¿cómo impacta el turismo, las declaratorias del patrimonio, la gourmetización y la gentrificación cultural a los elementos que las comunidades consideran tradicionales?, ¿cómo y desde dónde se pueden intervenir problemas como el hambre y la inseguridad alimentaria a través de los estudios antropológicos y las prácticas culturales? Y, ¿qué importancia tienen los conocimientos locales para construir dietas saludables desde el punto de vista nutricional?, todo ello puede ser estudiado dentro del contexto o en otros lugares, pues considero que son temáticas que se pueden analizar y reflexionar de manera más profunda.

REFERENCIAS.

Aguilar, P. P. (2014). "Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana." En *Anales de Antropología*, vol. 48-1. p.p. 11-31.

Bautista, G., J., Xolalpa, M., S., Aguilar, C., A., y Moreno-Fuentes, Á. (2020). "Construyendo una posible metodología a seguir en el estudio de los hongos medicinales de México." En Ruan, S. F., Ramírez, T., A., Montoya, E., A., Garibay, O., R. (Editores). *Métodos en etnomicología*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Biología: Sociedad Mexicana de Micología, Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicología en México.

Blásquez M., L. (2016). "La etnografía: una aproximación metodológica para la comprensión de los procesos sociales" en Güereca T., R. (coordinadora), *Guía para la investigación cualitativa: etnografía, estudio de caso e historia de vida*. Universidad Autónoma Metropolitana.

Cano-Estrada, A. y Romero-Bautista, L. (2016). "Valor económico, nutricional y medicinal de hongos comestibles silvestres." En *Revista Chilena de Nutrición*, vol. 43, núm. 1. URL: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000100011

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) ¿Qué es el rezago social? Consultado en línea <https://www.coneval.org.mx/Medicion/IRS/Paginas/Que-es-el-indice-de-rezago-social.aspx>

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). "Alimentación y Cultura: Perspectivas Antropológicas." Ed. Ariel. URL: https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Contreras-14/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas/links/5ea189aaa6fdcc88fc36921e/Alimentacion-y-cultura-Perspectivas-antropologicas.pdf

De Garine, I. (1995). "Los aspectos socioculturales de la nutrición." En *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Jesús Contreras Hernández (coord.). Universidad de Barcelona.

De Garine, I. y Ávila R. (selección y presentación). (2016). *Antropología de la Alimentación*. Universidad de Guadalajara.

De Sahagún, B. (2016). Capítulo VII. “En que se trata de todas las hierbas. 2. De las setas.” En *Historia General de las cosas de Nueva España*. Porrúa.

Espeitx, E., & Gracia, M. (2012). “La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones.” *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, (19), p.p. 137–152. URL: <https://revistas.um.es/areas/article/view/144821>

Estrada- Flores, J., Martínez-Hernández, J., Valdés-Piña, M., Arriaga-Jordán, C., Albarrán-Portillo, B., (2019). “Recolección de hongos comestibles silvestres en el contexto de pastoreo de alta montaña en la localidad de Agua Blanca en el Nevado de Toluca, México.” En *Agro Productividad*, vol. 12, núm. 5. URL: <https://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/1399>

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.

Giménez, G. (2010). “Cultura, identidad y procesos de individualización.” URL: https://conceptos.sociales.unam.mx/conceptos_final/625trabajo.pdf

Giménez, G. (2005). “Territorio e identidad. Breve introducción a la geografía cultural.” *Trayectorias*, vol. VII, núm. 17, p.p. 8-24. <https://www.redalyc.org/pdf/607/60722197004.pdf>

Gómez-Baggethun, E. (2009). “Perspectivas del conocimiento ecológico local ante el proceso de globalización.” En *Papeles* núm. 107. p.p. 57-67. URL: <https://navarrof.orgfree.com/Docencia/FSC/ConocimientoEcologicoLocalGlobalizacion.pdf>

González, S. (2018). “La gourmetización de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales.” En *Boletín ECOS* 43, p.p. 1-8.

Guidonet, A. (2007). “Antropología de la Alimentación.” Ed. UOC. URL: <https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/110906/9/La%20antropolog%C3%ADa%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20CAST.pdf>

Harris, M. (1984). “Introducción a la Antropología General.” Alianza Editorial.

- Harris, M. (1989). "Bueno para comer." Alianza Editorial.
- Hernández, C.A, (2019). "Senderos de la Geografía cultural." En GEOgraphia. Vol. 21, Núm. 47. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Holt-Giménez, E. (2017). "El capitalismo también entra por la boca." Edición Monthly Review Press y Food FirstBooks. URL: https://www.iis.unam.mx/wp-content/uploads/2020/10/Eric-Holt_2017.pdf
- Illana, C., (2007). "Robert Gordon Wasson: un pionero de la etnomicología." En Boletín Soc. Micol. 31, p.p. 273-277. URL: <https://ebuah.uah.es/dspace/bitstream/handle/10017/7992/2.%20Robert%20Gordon%20Wasson.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) Censo Nacional de Población y Vivienda 2020. Sistemas de consulta, San Pedro Tlanixco. <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/default.aspx?ag=>
- Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED) Manual de Servicios Públicos Municipales, 2015. URL: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/171945/Guia_de_servicios_publicos_municipales_2015.pdf
- Jasso-Arriaga, X., Martínez C., Á., Dorantes C., E. (2019). "Más allá de la comercialización de hongos comestibles silvestres en la comunidad de San Antonio Acahualco, México." En Agro Productividad, Vol. 12, Núm. 5. URL: <https://www.revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/1396>
- Jiménez, B. F. (2016). "Antropología Ecológica." Ed. Dykinson. Página 45
- Kottak, C., P. (2011). Antropología Cultural. Mc-Graw Hill.
- Lara-Vázquez, Romero, C. A., Burrola, A., C. (2013). "Conocimiento tradicional sobre los hongos silvestres en la comunidad otomí de San Pedro Arriba; Temoaya, Estado de México." En Agricultura, sociedad y desarrollo, vol. 10, núm. 3. URL: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722013000300003

Llanos, H. L. (2010). “El concepto del territorio y la investigación en las ciencias sociales” En *Agricultura, sociedad y desarrollo* Vol. 7, núm. 3. URL: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722010000300001

López, S. C. (2022). México, tierra de hongos. Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.

Madrazo, M. M. (2005). “Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición.” En *Contribuciones desde Coatepec*, núm. 9, p.p. 115-132. URL: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907>

Marcos, A., J. (2007). “La tradición, el patrimonio cultural inmaterial y la memoria social. Conferencia pronunciada con motivo de la presentación de las VIII Jornadas de Historia en Llerena.” Sociedad Extremeña de Historia.

Martínez-Salgado, C. (2012). El muestreo en investigación cualitativa: principios básicos y algunas controversias. En *Ciência & Saúde Coletiva*, 17(3), p.p. 613-619. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232012000300006>

Mercado, M., A., y Hernández, A. V. (2010). “El proceso de construcción de la identidad colectiva.” En *Convergencia*, núm 53, p.p. 229-251. URL: <https://www.scielo.org.mx/pdf/conver/v17n53/v17n53a10.pdf>

Milton, K. (s/f). “Ecologías, cultura y entorno.” URL: https://udelar.edu.uy/retema/wp-content/uploads/sites/30/2013/10/Antropologia_Cultura_Entonno_Milton_K.pdf

Mintz, S. W. (2003). “Sabor a comida, sabor a libertad.” Ed. De la Reina Roja, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) y Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS).

Montanari, M. (2006). “El placer y el deber de la elección.” En “La comida como cultura.” Ediciones Trea.

Moreno-Fuentes, Á. (2014). “Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres.” En *Anales de Antropología*, 48-1.(2014), p.p.241-272.

Moreno-Fuentes, Á. (s/f). “La etnomicología (con atención especial en México)” URL: <https://patrimoniobiocultural.com/producto/la-etnomicologia/>

Morles, V. (2022). “Sobre la metodología como ciencia y el método científico: un espacio polémico”. En Revista de Pedagogía, Vol. 23, núm. 66. URL: [https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-97922002000100006#:~:text=La%20acepci%C3%B3n%20amplia%20\(y%20etimol%C3%B3gica,problemas%20complejos%2C%20te%C3%B3ricos%20o%20pr%C3%A1cticos.](https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-97922002000100006#:~:text=La%20acepci%C3%B3n%20amplia%20(y%20etimol%C3%B3gica,problemas%20complejos%2C%20te%C3%B3ricos%20o%20pr%C3%A1cticos.)

Muñoz, C., J., V. (2019). “Etnociencia, etnoecología y diálogo intercientífico.” URL: <https://ridum.umanizales.edu.co/handle/20.500.12746/3644>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Glosario de términos. Disponible en línea <https://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2019) “El sistema alimentario en México. Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible.” URL: <https://www.fao.org/3/CA2910ES/ca2910es.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación (UNESCO). “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán.” En línea. Fecha de consulta 22 de noviembre de 2023.

Palerm, Á. (1967). “Sobre las disciplinas antropológicas: Antropología Física y sociocultural.” En Introducción a la Teoría Etnológica. Universidad Iberoamericana, México.

Plan de Desarrollo Municipal. H. Ayuntamiento de Tenango del Valle, 2022-2024.

Disponible en <https://tenangodelvalle.gob.mx/docs/PDM%20FINAL%202022-24%20TENANGO.pdf>

Real Academia Española: Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.7 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [Fecha de la consulta: 22 de noviembre de 2023]

Restrepo, E. (2018). “Etnografía, alcances, técnicas y éticas.” Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. URL: <https://www.aacademica.org/eduardo.restrepo/3.pdf>

Reyes, G. V. y Martí, S. N. (2007). “Etnoecología: punto de encuentro entre naturaleza y cultura.” En Ecosistemas 16 (3): p.p. 46-55. URL: <https://www.revistaecosistemas.net/articulo.asp?Id=501>

Rodríguez, K. A. (2010) “Mil Novecientos Quince” en Historia del desasosiego: la revolución en la Ciudad de México, 1911-1922. El Colegio de México, México.

Rodríguez-Muñoz, G., Zapata-Martelo, E., Rodríguez, M., Vázquez-García, V., Martínez-Corona, B., Vizcarra-Bordi, I. (2012). “Saberes tradicionales, acceso uso y transformación de hongos silvestres comestibles en Santa Catarina del Monte, Estado de México.” En Agricultura, sociedad y desarrollo, vol. 9, núm. 2. URL: <https://www.scielo.org.mx/pdf/asd/v9n2/v9n2a6.pdf>

Romero Quiroz, Javier. (1988). “Ciudades y Villas Heroicas de México. Cuautla-Zitácuaro-Tenango del Valle y Veracruz”. H. Ayuntamiento de la Municipalidad de Tenango del Valle.

Ruan, S. F., Ramírez, T., A., Montoya, E., A., Garibay, O., R. (2020). En Ruan, S. F., Ramírez, T., A., Montoya, E., A., Garibay, O., R. (Editores). “Métodos en etnomicología.” Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Biología: Sociedad Mexicana de Micología, Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicología en México.

Servín Campuzano, L. S., & Alarcón-Cháires, P. E. (2018). Conocimiento tradicional de los hongos silvestres comestibles en la comunidad purépecha de Comachuén, Nahuatzen, Michoacán. Acta Universitaria, 28(1), 15-29. DOI: 10.15174/au.2018.1277

Ther, R., F. (2012). “Antropología del territorio.” Polis, Revista de la Universidad Bolivariana, Vol. 11, Núm. 32, 2012, p.p. 493-510. URL: <https://www.scielo.cl/pdf/polis/v11n32/art23.pdf>

Tomé, P. (2009). “Miradas antropológicas a las relaciones entre naturaleza y cultura. A modo de introducción.” En Revista de Dialectología y Tradiciones Populares, vol. LXIV, No. 1, p.p. 7-22. DOI: 10.3989/rdtp.2009.030

Vargas G., L. A. (2007). “La aplicación de la antropología de la alimentación en contextos interculturales.” En Antropología y nutrición. Fundación Mexicana para la salud y Universidad Autónoma Metropolitana. URL: https://www.humanindex.unam.mx/humanindex/consultas/detalle_capitulos.php?id=12444&rfc=VkfHTDQxMDEwMg==&idi=3

Vargas G., L. A. (2012). “No es sólo necesidad.” En “Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad.” Artes de México y Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Zalles, J. I. (2017). “Conocimiento ecológico local y conservación biológica: la ciencia postnormal como campo de interculturalidad.” *Íconos - Revista De Ciencias Sociales*, (59), p.p. 205-224. DOI: <https://doi.org/10.17141/iconos.59.2017.2587>

Zanotti, A. (2018). “(Re)Pensando el concepto de territorialidad: Una propuesta para la reflexión sobre su uso e implementación a partir de un caso de estudio.” I Jornadas Platenses de Geografía, 17 al 19 de octubre de 2018, La Plata, Argentina. EN: [Actas]. La Plata: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Departamento de Geografía. En Memoria Académica. Disponible en: http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.11325/ev.11325.pdf

ANEXOS



Foto 1: Huila o clavitos (*Lyophyllum Decastes*).



Foto 2: Huila o clavitos (*Lyophyllum Decastes*) con carne de cerdo en salsa verde.

Fuente: Trabajo de campo, agosto 2023, M.L.C.E.G.

Guía de entrevista

Nombre: _____ Edad: _____ Género: _____

Ocupación: _____

¿Usted consume hongos?

¿Cuáles consume?

¿Por qué los consume?

¿Cuántas veces al mes los consume en temporada?

¿En qué meses los consume?

¿Usted los prepara? En caso de que no, ¿Quién los prepara?

¿Cómo los prepara?

¿Quién le enseñó a prepararlos?

¿Cómo obtiene los hongos?

En caso de comprar, ¿Dónde los compra?

¿Para qué ocasiones los compra?

En caso de recolectar, ¿quién le enseñó a identificar?

¿Qué hongos hay en cada mes de la temporada?

¿Usted le enseña a alguien a recolectar?

Cuando va a recolectar, ¿lleva a algún acompañante?

¿En qué tiempo llega a los parajes donde recolecta?

¿Cuánto tiempo se hace recolectando?

En caso de vender, ¿En cuánto los vende?

¿Dónde los vende?

¿En cuánto tiempo termina de venderlos?

¿Hay hongos que se puedan secar?

¿Cuáles?

¿Usted seca?

¿Cuándo los consume?

¿Cómo se preparan?