

Estudio preliminar del Patrimonio Tradicional y Cultural de los hongos macroscópicos, de la Comunidad de Copanatoyac, Guerrero.

AYALA Victoriano Erick¹, AVILA Caballero Luz Patricia², BELLO Martínez Jorge³, MONROY Gutiérrez Jorge Luis⁴.

Universidad Autónoma de Guerrero.

Recibido: septiembre, 22, 2020; Aceptado Febrero 9, 2021.

Resumen

Los hongos son muy importantes en la vida diaria de los seres humanos y del mundo entero, aunque no se sepa, estos son encargados de descomponer la materia muerta, viva o materia orgánica, mantienen los ecosistemas reciclan la materia y la convierten en sustancias que son necesarias para los suelos que serán utilizados por las plantas o los animales. La utilización de los hongos indica la relación de la naturaleza y los humanos, este conocimiento lo poseen grupos étnicos principalmente; en México existen 56 etnias y en el estado de Guerrero están presentes cuatro (Nahuas, Mixtecos, Tlapanecos y Amuzgos). La Metodología, consistió en hacer recorridos en las inmediaciones de la comunidad de Copanatoyac, Gro, para coleccionar los hongos, conocer los usos, se deshidrataron, e identificaron Resultados: Son 31 especies, 1 (3.2%) especie de división taxonómica Ascomycota y 30 (96.8%) especies de división taxonómica Basidiomycota 10 especies se encontraron a 2000 m s. n. m. con características de zona de bosque de pino-encino y 21 especies se recolectaron a 1600-1800 m s. n. m. en pastos y terrenos de sembradíos. Se logró identificar 9 especies comestibles, 3 especies de utilidad medicinal, 10 especies tóxicas, y 9 especies de uso desconocido.

Palabras clave: Etnicos, Ascomycota, Basidiomycota.

Abstract

Fungi are very important in the daily life of humans and the entire world, although it is not known, they are responsible for decomposing dead, living or organic matter, they maintain ecosystems, recycle matter and convert it into substances that are necessary for the soils that will be used by plants or animals. The use of fungi indicates the relationship between nature and humans, this knowledge is possessed mainly by ethnic groups; in Mexico there are 56 ethnic groups and in the state of Guerrero four are present (Nahuas, Mixtecos, Tlapanecos and Amuzgos). The Methodology consisted of making tours in the vicinity of the community of Copanatoyac, Gro, to know the uses were collected, dehydrated and identified Results: There are 31 species, 1 (3.2%) species of Ascomycota taxonomic division and 30 (96.8%) species of taxonomic division Basidiomycota 10 species were found at 2000 m s. n. m. with characteristics of a pine-oak forest area and 21 species were collected at 1600-1800 m s. n. m. in pastures and fields of crops. It was possible to identify 9 edible species, 3 species of medicinal utility, 10 toxic species, and 9 species of unknown use.

Keywords: Etnics, Ascomycota, Basidiomycota.

Citación: AYALA Victoriano Erick¹, AVILA Caballero Luz Patricia², BELLO Martínez Jorge³, MONROY Gutiérrez Jorge Luis⁴. Estudio preliminar del Patrimonio Tradicional y Cultural de los hongos macroscópicos, de la Comunidad de Copanatoyac, Guerrero. *Foro de Estudios sobre Guerrero*. 2020, Mayo 2021- Abril 2022 Vol.9 No.1 1- 4.

*Correspondencia al Autor (patcaballero09@hotmail.com).

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

Los hongos han acompañado a las civilizaciones a lo largo de su existencia, desde antes de la era cristiana los egipcios los reconocían por sus propiedades medicinales y así hasta hoy se les consideran como ornamentales, medicinales, generadores de enfermedades de plantas y animales, comestibles e industriales. Los hongos en la naturaleza se pueden coleccionar en la temporada de lluvias sobre todo los comestibles siendo un recurso natural que pocas personas aún reconocen. Los aztecas los denominaban hongos “nanacatl”, vocablo que significa carne. Los hongos comestibles, hoy en día, siguen formando parte de nuestra dieta, por sus propiedades funcionales y medicinales. (Montiel 2015) Actualmente en México, se ha calculado que existen más de 100 mil especies, de las que sólo se conocen cerca de tres mil y de éstas más de 200 especies son comestibles (Ávila et al. 2016) Hay especies muy apreciadas en el país, entre las que destacan las patitas de pájaro, *Ramaria botrytis*, las pancitas o yemitas *Boletus aurantiacus*, *Amanita sect. caesarea* (tecomates), además del mundialmente conocido huitlacoche *Ustilago maydis*. *Agaricus campestris* champiñón silvestre, *Morchella* spp., *Lactarius* spp. *Neolentinus* spp., *Helvella crispa*, *H. lacunosa*, *H. sulcata* (gachupines), y *Lyophyllum decastes* (clavitos) (Barbados, 2003).

Uno de los sitios representativos para hablar de hongos oaxaqueños es San Antonio Cuajimoloyas, ubicado en la Sierra Norte y a 60 kilómetros de la capital del estado, donde cada año se realiza un festival para que la gente pueda conocer las variedades locales.

México es el país con mayor producción de hongos comestibles y medicinales en Latinoamérica, ubicado entre los 20 principales productores del mundo. Los estados que más hongos comestibles producen son el Estado de México, Guanajuato, Querétaro, Oaxaca, Jalisco y Puebla, encontrándose diversas variedades en todos ellos. (Guzmán, 1979; Sánchez 2003; Zamora, et. al. 2004).

Objetivos

Realizar un estudio sobre los hongos macroscópicos de la comunidad de Copanatoyac y conocer los usos de este recurso natural disponible en la región de la montaña alta de Guerrero. Ubicar si existen especies que se encuentra en alguna de las categorías que maneja la legislación mexicana en la Norma Oficial Mexicana-059-SEMARNAT- 2010 (NOM-SEMARNAT-2010).

Resultados

Se realizaron salidas a campo en las inmediaciones de la comunidad de Copanatoyac, Gro. Durante el periodo de lluvias meses de junio julio agosto en cada colecta, se tomaron datos como sustrato donde se desarrolla el cuerpo fructífero, color, textura, aroma, se tomó fotografía; posteriormente se identificaron y deshidrataron para conservarlos. Se identificaron 31 especies registradas en la comunidad de Copanatoyac Gro. En dos lugares geográficos, en la comunidad de Yelotepec ubicado a 30 minutos de la cabecera municipal, 10 especies se encontraron a 2000 m s. n. m. con características de zona de bosque de pino-encino y en un cerro ubicado a 3 km de la misma donde se recolectaron 21 especies a 1600-1800 m s. n. m. en pastos y terrenos de sembradíos, a su vez se identificó 1 especie (3.2%) de división taxonómica Ascomycota y 30 especies (96.8%) de división taxonómica Basidiomycota (Tabla I).

Se logró identificar 9 especies comestibles, 3 especies de utilidad medicinal, 10 especies tóxicas, y 9 especies de uso desconocido (gráfica 1), investigando con la población identificamos que solo recolectan las especies *Amanita bassi* y *Amanita laurae* principalmente debido a que desconocen las propiedades de otras especies y prefieren evitar intoxicación, aunque si conocen algunos hongos tóxicos como el caso de *Saproamanita tuersii*.

Ubicación de la zona de estudio

La vegetación la compone la selva baja caducifolia, que presenta su característica principal de que en época de secas la mayoría, o todos los árboles tiran sus hojas; se encuentra en terrenos con pendientes pronunciadas y altitudes de 200 a 1,800 metros sobre el nivel del mar; las principales especies son el *Lysiloma acapulcense* (Kunth Benth) tepehuaje, *Leucaena leucocephala* Lam, huaje o guaje, *Bursera simaruba* L. Sarg papelilla, papelillo, *Amphipterygium adstringens* Schiede ex Standl. cuachalalate y *Prosopis glandulosa* Kunth) Benth. mezquite. Existen también zonas de bosque *Pinus* sp. (pinos) y *Quercus* sp (encinos). Predominan los climas semicálidos y subhúmedos, localizados en el sur, centro y norte; el tipo templado subhúmedo se encuentra en el resto del territorio. En la temporada más calurosa la temperatura oscila entre los 16.5°C y 22°C. La época de lluvias se presenta de junio a septiembre, presentando una precipitación media anual de 1,845 milímetros; la dirección del viento en primavera es de este a oeste y en verano de norte a sur (CNIM, 2001).

Clasificación de hongos con base a su uso, comestibles, medicinales, tóxicos y uso desconocido.

Tabla I. Listado de Hongos macroscópicos encontrados en Copanatoyac, Gro.

Comestibles	Medicinales	Tóxicos	Uso desconocido No válidos
<i>Hypomyces lactifluorum</i>	<i>Auricularia auricula-judae</i>	<i>Deconica Coprophila</i>	<i>Cerioporus varius</i>
<i>Agaricus campestris</i>	<i>Lentinus crinitus</i>	<i>Saproamanit a thiersii</i>	<i>Parasola plicatilis</i>
<i>Amanita laurae</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>	<i>Amanita gemmata</i>	<i>Coprinopsis patouillardii</i>
<i>Aureoboletus flaviporus</i>		<i>Panaeolus papilionaceus</i>	<i>Cerioporus varius</i>
<i>Laccaria laccata</i>		<i>Chlorophyllum molydites</i>	<i>Heliocybe sulcata</i>
<i>Lycoperdon pyriforme</i>		<i>Leucocoprinus burnbaumii</i>	<i>Heliocybe sulcata</i> <i>Neoboletus</i>

<i>Pisolithus arenarius</i>		<i>Agaricus xanthodermus</i>	<i>Rusula ssp.</i>
<i>Amanita basii</i>		<i>Amanita secc.</i> <i>Lepidella</i>	<i>Lycoperdon marginatum</i>
<i>Agaricus arvensis</i>		<i>Boletus rubroflammeus</i>	<i>Marasmius siccus</i>
<i>Pleurotus ostreatus</i>			

Gráfica 1. Especies de hongos comestibles, medicinales y de uso desconocido (no válidos) colectados en Copanatoyac, Gro.



Comestibilidad

El método de consumo de los hongos en esta comunidad es asado o en caldos, sin embargo hoy en día muy pocas familias las consumen en su vida diaria, debido a que las nuevas generaciones se les hace más fácil comprar los hongos en un supermercado y por la pérdida de este conocimiento de sus antecesores.

Conclusiones

Existe muy poca investigación sobre hongos comestibles, medicinales o tóxicos presentes en el estado de Guerrero, aún cuando se considera como uno de los estados con gran diversidad, es por eso la importancia de esta investigación para conocer los hongos macroscópicos existentes en la comunidad de Copanatoyac Gro.

Artículo

Alimentos

El uso que le dan los habitantes de esta comunidad a una parte de los recursos naturales es amplia y nos muestran la dependencia de los habitantes con la naturaleza y que la forma biológica de las mismas el mayor porcentaje en forma de hierba dato que concuerda con el reportado para la mayor presencia de estas en la época de lluvias la abundancia se comprueba que los conocimientos del uso y costumbres de la medicina tradicional y la gastronomía es una alternativa muy eficiente y se transmite aun de generación en generación y de esa manera algunas costumbres subsisten, por otra parte, la gente realiza su propia catalogación tradicional, ya que ellos recolectan las especies para venderlas en los mercados cuando inician las épocas de lluvia y son parte de las actividades económicas de diversas comunidades rurales que pueden generar una actividad económica.

Agradecimientos

A los pobladores de la Comunidad de Copanatoyac, Gro.

A la Universidad Autónoma de Guerrero y al Laboratorio de Productos Fitoterapéuticos y Alimentos de la F.C.Q.B. UAGro.

Bibliografía.

Ávila Caballero L. P; González G. Justiniano; Montañón Terrones Julio C. 2016. Etnomicología una alternativa ante la seguridad alimentaria para el estado de Guerrero. Foro de estudios sobre Guerrero Vol 2. Num 1 pág. 17-22

Barbado José Luis Hongos Comestibles. 2003. Ed. Albatros; 190 pág.

Guzmán Gastón. Identificación de los hongos: comestibles, venenosos, alucinantes y destructores de la madera 1979. Ed. LIMUSA. México 452 págs.

Sánchez Rodríguez Juan A.; Javier Flórez; José L. Sierra Fernández; Belinda Guerra; Marian CHamorro. 2005 Ed. Irma. 750 pags.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-059-SEMARNAT-2010. protección. Diario oficial. México, diciembre, 2010.

Tipos de Setas y Hongos Comestibles

Publicado por Montiel Mariana; 2015. GASTROMODAS.

Zamora-Martínez, Marisela Cristina, Antonio González Hernández, Fabián Islas Gutiérrez, Eunice Nayeli Cortés Barrera y Luz Iris López Váldez.2014. Distribución geográfica y ecológica de 13 especies de hongos silvestres comestibles en Oaxaca Publicación de Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias versión impresa ISSN 2007-1132