Del bosque a la mesa: Conocimientos tradicionales sobre los hongos alimenticios de la comunidad P'urhepecha de Cherán K'eri

From the forest to the table: Traditional knowledge about food mushrooms from P'urhepecha community Cherán K'eri

Tania González Rivadeneira y Arturo Argueta Villamar

Edición electrónica

URL: <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3488>

DOI: 10.4000/ethnoecologie.3488

ISSN: 2267-2419

Editor

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Referencia electrónica

Tania González Rivadeneira et Arturo Argueta Villamar, « Del bosque a la mesa: Conocimientos tradicionales sobre los hongos alimenticios de la comunidad P'urhepecha de Cherán K'eri », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 13 | 2018, mis en ligne le 25 juin 2018, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3488> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.3488

Este documento fue generado automáticamente el 19 abril 2019.

Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Del bosque a la mesa: Conocimientos tradicionales sobre los hongos alimenticios de la comunidad P'urhepecha de Cherán K'eri

From the forest to the table: Traditional knowledge about food mushrooms from P'urhepecha community Cherán K'eri

Tania González Rivadeneira y Arturo Argueta Villamar

Introducción

- 1 En el Estado de Michoacán, México, el aprovechamiento de los hongos ha sido documentado en toda la región P'urhepecha, en donde se destaca la utilización de los hongos silvestres con fines alimenticios (Sánchez Ramírez 1980, Díaz-Barriga & Chávez 1981, Mapes *et al.* 1981, Díaz-Barriga *et al.* 1988, Guevara & Valenzuela 1988, Díaz-Barriga 1992, Díaz-Barriga 2003). En el texto de Renato Sánchez Ramírez (1980), el primero de los que tenemos evidencia, se registran 37 especies comestibles y 8 venenosas. De ahí a la fecha, la cifra sigue en aumento. En el estudio sobre la biodiversidad michoacana (2005) que incluye las especies registradas por diversos autores, así como las recolectadas para las 17 exposiciones anuales de hongos de los alrededores de Morelia, la capital del estado, la lista suma un total de 652, de las cuales 139 son comestibles y aprovechadas regionalmente, 38 venenosas, 7 tienen registrado un uso medicinal y 13 tienen propiedades alucinógenas (Gómez Peralta & Gómez Reyes 2005).
- 2 Los conocimientos tradicionales relativos a los hongos por parte del pueblo P'urhepecha de Michoacán provienen de una extensa relación con el bosque que data desde épocas prehispánicas (Alcalá [1541] 2000), mismas que, si bien no se mantienen intactas desde el pasado, muchas tienen vigencia hasta la actualidad, como por ejemplo, en la definición de los lugares sagrados, de los elementos naturales importantes para las comunidades, y en

actividades como el cuidado de los ojos de agua, de las piedras sagradas, el fuego en las unidades familiares y las ceremonias comunitarias, entre otros elementos (Argueta 2008).

- 3 En Cherán K'eri, ciudad de la zona central de la sierra, la alimentación se basa en tres formas de obtención de recursos: la cosecha de los productos agrícolas, la compra de productos en el mercado (**tianguis**) local, y la recolección de especies vegetales, animales y de los abundantes **terekua** o « flores de la tierra », nombre general dado a todos los hongos. La recolección de hongos comestibles y plantas silvestre ha sido una de las actividades principales que, integrada a los patrones de producción agrícola, pesquera, crianza de ganado ovino y la comercialización de productos, permiten la subsistencia de las comunidades a lo largo del año (Toledo *et al.* 1980, Caballero & Mapes 1985).
- 4 Los estudios sobre alimentación del pueblo P'urhepecha pueden agruparse en dos perspectivas: sociocultural y etnobiológica-etnoecológica. En la primera perspectiva podemos ubicar los trabajos de índole sociológica como el de Tapia (1989), y los que conciernen a aspectos culturales específicos de la alimentación p'urhepecha como los recetarios de **atápakuas** y animales silvestres, o de carácter antropológico como el trabajo de Silvia Rendón (1947) o el de Ojeda & Dávila (2015), quienes muestran aspectos históricos y tecnológicos de la cocina, así como la variedad de especies utilizadas. Estos trabajos de perspectiva culturalista provenientes de un estructuralismo clásico que otorgan mayor importancia al estudio de « la cocina », siendo esta un espacio en el que se refleja la cultura; señalan la transformación de los alimentos en la medida en la que son cocidos y procesados, así como el contexto de consumo. En la segunda corriente podemos ubicar a los estudios que no son específicamente sobre alimentación pero guardan cierta relación con ella, como son los provenientes de la etnobiología y la etnoecología como se puede observar en los trabajos de Toledo *et al.* (1980), Mapes *et al.* (1994), Argueta (2008), Argueta & Castilleja (2008) que ubican a las especies, elementos o sustancias que son utilizadas para el consumo.
- 5 Si bien estos enfoques muestran aspectos importantes de la alimentación, su desarticulación parece sugerir que, por un lado la cultura se relaciona con la naturaleza en la medida en que se usan (para la alimentación) ciertas especies, y por otro lado, especies silvestres (plantas, animales, hongos) inician su relación con la cultura para la alimentación en el proceso culinario, dejando de lado todos los momentos previos, en los que a lo largo del ciclo de vida de las especies, éstas interactúan con la cultura.
- 6 La historia de vida de los hongos, esto es, el ciclo que lleva a los hongos « del bosque a la mesa », se presenta en este trabajo, como una alternativa a la recursividad tradicional de la antropología, apelando a la necesidad de crear nuevos conceptos analíticos frente a los diversos encuentros entre naturaleza-cultura (Henare *et al.* 2007). Se intenta dar cuenta del ciclo de vida de los macrohongos a partir de los conocimientos y las relaciones que la gente tiene con ellos, es decir la aproximarnos a la vida de los hongos contada por la gente.
- 7 En la antropología de la alimentación, los alimentos se encuentran insertos en el acto culinario, en el quehacer social de su consumo, en su aporte nutricional y en la multiplicidades de roles que tienen en la cotidianidad como en las fiestas, celebraciones, encuentros, etc., por lo que para autores como Claude Lévi-Strauss (1996), el alimento constituye un lenguaje, pero desde otros enfoques, como el de la Antropología de la alimentación, trabajado por autores como Igor de Garine, el alimento debe ser analizado desde perspectivas pluridisciplinarias, en donde la biología, la nutrición, la antropología, o la bromatología tienen cabida; sin embargo, todas estas posturas no siempre ponen en

evidencia que el alimento, sea animal, planta u hongo, provienen de ciertos contextos naturales específicos, y que la relación entre seres vivos va más allá del momento en el que ingresa a la cocina (Gariné & Gariné 1998).

- 8 Entonces, el hablar de la historia de vida de los hongos, nos permite ver a los alimentos como especies, como seres vivos con un ciclo independiente, pero en relación directa con las comunidades que lo consumen, dado que la recolección de hongos comestibles ha sido una de las actividades principales que, integrada a los patrones de producción agrícola, pesca y comercialización de productos, permiten la subsistencia de las comunidades y constituyen el acervo principal de sus conocimientos ecológicos tradicionales (Toledo *et al.* 1980, Caballero & Mapes 1985).
- 9 La mayoría de trabajos micológicos en el territorio P'urhepecha han estado orientados a la taxonomía y a la distribución de los hongos en la región (Mapes *et al.* 1981, Díaz-Barriga 1992), y si bien otros autores han considerado aspectos etnológicos y etnomicológicos (Alarcón-Chaires 2009, Castro Sánchez 2016), es necesario explorar y profundizar aún más en las relaciones que las comunidades P'urhepecha mantienen con los hongos, especialmente en términos de la alimentación, pues los hongos, junto a varias especies vegetales forman parte sustancial de la dieta y garantizan la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas de Michoacán (Gorenstein & Pollard 1983, Argueta 2008, Moreno Fuentes 2014).
- 10 La comunidad indígena de Cherán K'eri se encuentra en el centro de la meseta P'urhepecha (Figura 1), es una ciudad y cabecera municipal con más de 15,000 habitantes, se caracteriza por climas templados y subhúmedos, con lluvias en verano, y hacia la sierra, el clima es semifrío-húmedo con abundantes lluvias en verano (Villaseñor & Benítez 2005, Argueta 2008).
- 11 La vegetación predominante es el bosque de coníferas con presencia de pinos (*Pinus patula*, *P. montezumae*, *P. pseudostrobus*, *P. oocarpa*, *P. leiophylla* y *P. michoacana*), encinos (*Quercus crassipes* y *Q. laurina*) y otras especies importantes como el oyamel (*Abies religiosa*) (INEGI 2012). El bosque es utilizado por la gente para cortar madera para trojes (casas tradicionales p'urhepecha) y muebles, para carbón y para pastar el ganado, especialmente hacia los ojos de agua; además, en el bosque se realizan varias actividades relacionadas a la cacería que en los años recientes se ha reducido casi totalmente, se recogen quelites (*Amaranthus hybridus*, *Chenopodium berlandieri*, *Brassica campestris* entre otros), plantas medicinales y aromáticas (*Thanacetum partenium*, *Phytolacca icosandra*, *Argemone mexicana*, *Satureja macrostema*, entre otras) y hongos (Figura 2). La recolección de plantas, tal como lo menciona Beals (1992), no se desarrollaba de forma habitual, sino que ocurría especialmente en tiempos de hambruna o como variante ocasional de la dieta.
- 12 La comunidad de Cherán K'eri forma parte del conjunto de ciudades, pueblos y ranchos de la región p'urhepecha, que se ubica en el centro del estado de Michoacán, México. Los miembros del pueblo p'urhepecha hablan la lengua p'urhe, una de las 67 lenguas y más de 300 variantes dialectales que se hablan actualmente en México, agrupadas en 11 familias lingüísticas. En el caso del idioma p'urhe, su familia lingüística es la denominada Tarasca, que no incluye otras lenguas más. Dicho idioma es hablado por más de 117,000 personas, se han elaborado diversos alfabetos para escribirlo, y actualmente existe un impulso significativo para escribirlo, enseñarlo en la educación básica y difundirlo ampliamente (Gispert *et al.* 1984). La mayoría de las personas de las comunidades son bilingües (p'urhepecha, español) y en algunos casos, trilingües (p'urhepecha, español, inglés), motivado por la gran migración a los Estados Unidos.

- 13 Toda la región p'urhepecha se encuentra ubicada en el Eje Neovolcánico Transversal que atraviesa México de oriente a poniente, por lo que es una región montañosa cuya altitud media es entre los 1,600 y los 2,600 msnm.; el Cerro de Tancítaro, es la cumbre más alta del estado de Michoacán con 4,160 msnm, llamado también *K'eri juáta* o Cerro grande (Argueta 2008).
- 14 Dentro de la región se reconocen cuatro subregiones *Japóndarhu* o *Inchámikuarhu* (Lugar del lago); *Eráxamani* o *Ichángueni* (Cañada de los Once Pueblos); *Juátarisi* (Meseta); *Tsirhondarhu* (La Ciénega de Zacapu) y antiguamente se agregaba una quinta gran región: *Jurhío* (Lugar de la Tierra caliente), ubicada hacia la planicie del Océano Pacífico.

Figura 1: Ubicación de Cherán K'eri

MAPA ELABORADO POR AÍDA CASTILLEJA GONZÁLEZ

- 15 Hasta antes de 2011, muy pocos trabajos se habían realizado específicamente sobre la comunidad de Cherán, a partir de ese año, los amplios procesos de resistencia y autogestión política llamaron la atención a muchos académicos e investigadores quienes desarrollaron diferentes trabajos y tesis, especialmente enfocados a los aspectos relacionados con el territorio, y los temas políticos e históricos de la comunidad como el de Velázquez (2013), CBC-Cherán, Gira, A.C., CE Cherán (2015), Colectivo Angátapu (2016), Aragón (2016), Lariagón & Piceno (2016) y muchos otros.

Objetivo

- 16 El presente artículo tiene como objetivo exponer las relaciones que los habitantes de la comunidad P'urhepecha de Cherán K'eri tienen con los hongos utilizados para la alimentación. Se describe el 'camino' que recorren los hongos desde que surgen como « Terekua sapichu » en el bosque, hasta que son consumidos por los comuneros, quienes acompañan dicho trayecto mediado a través de los conocimientos y las prácticas de recolecta, y que después por la transformación para su consumo como alimento.

Metodología

- 17 La información aquí presentada forma parte de un proyecto de investigación más amplio sobre la alimentación de la gente de Cherán K'eri. Para lo cual se realizó trabajo de campo etnográfico, utilizando entrevistas semiestructuradas, recorridos comunitarios, observación participante con diversos comuneros y comuneras, a quienes se conoció utilizando la técnica « bola de nieve », es decir a manera de red. Las entrevistas fueron realizadas en español, pues la mayoría de comuneros son bilingües, los nombres de hongos fueron facilitados en p'urhepecha y en español. Los y las colaboradoras más cercanos fueron nana Rosaura Acuapa (60 años), nana Ángeles Rojas (53 años), tata Francisco Sánchez (55 años), tata Salvador Pedroza (65 años), tata Gabino Jerónimo Madrigal (60 años), nana Magdalena Durán (64 años), Marcos Romero (45 años), Nana Imelda Campos (60 años), nana Imelda García (55 años), y tata K'eri Guadalupe Tehandón Chapina (70 años).
- 18 El reconocimiento e identificación de las especies de hongos se hizo en cinco momentos: a) Por medio de los nombres en p'urhepecha que las y los colaboradores señalaron para cada uno de ellos; b) mediante el registro fotográfico de todos los ejemplares; comparando las fotos con las descripciones que ofrece la literatura micológica sobre la región (Díaz-Barriga 1992, Díaz-Barriga 2003, Sánchez Ramírez 1980, Mapes *et al.* 1981, Gómez Peralta & Gómez-Reyes 2005, Gómez-Reyes *et al.* 2009, Castro-Sánchez 2016); c) con base en la clave taxonómica de Gastón Guzmán (1990); d) mediante la confrontación con la Base de datos del Fungarium del Museo Nacional de Historia Natural (Francia) y del Indexfungorum; y, e) finalmente, dicha identificación fue corroborada por el etnomicólogo Ángel Moreno Fuentes, con base en las fotos y los ejemplares de la Colección Micológica del Laboratorio de Etnobiología, Facultad de Biología, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México.

Resultados

- 19 De acuerdo al reconocimiento que realizaron los comuneros, se identificaron, en lengua p'urhepecha 16 etnoespecies de hongos, algunas de las cuales presentan diferentes nomenclaturas, esto es, tienen más de un nombre en español o p'urhepecha (Figura 2). De los 16 etnoespecies reportadas, 15 son especies nativas que crecen en los bosques circundantes, y una corresponde a una especie introducida y comercializada en el mercado local.

Figure 2: Hongos alimenticios conocidos en la comunidad de Cherán

No.	Nombre en P'urhepecha	Nombre en español	Nombre científico	Característica general que la gente percibe	Uso	Preparación	Preferencia de consumo*	Hábitat**
1	Charapili tere-kua, Terekua kudikua	Trompa de puerco	<i>Hypomyces lactiflorum</i> (Schwein.) Tul. & C. Tul	Este hongo es rojizo naranja, es muy abundante durante la época de lluvias. Este hongo tiene la forma de un sombrero, pero tiene un agujero en la parte superior.	Comestible y comercializado	En caldo con ajo y clavo, guisado	+++	Bosque de pino-encino, contorno de los sembríos
2	Iarini terekua	Champignon Iarini / champignon de pinus teocote	<i>Neolentinus lepideus</i> (Fr.) Red-head & Ginns	Champignon marron avec un pied très épais. Premier champignon qui pousse en mai	Comestible y comercializado	En atápakua ou nakatamales	++	Bosque de pino-encino
3	Urundu terekua	Patitas de gallina	<i>Ramaria flava</i> Marr & D.E. Stuntz	Este hongo es de color café o beige, es muy abundante.	Comestible y comercializado	Guisado	++	Bosque de pino-encino
4	Kuri jantari	Patita de pájaro	<i>Ramaria</i> spp.	Similar a las patitas de un pájaro, su color es amarillo y café.	Comestible y comercializado	Guisado o en caldo	+++	Bosque de pino-encino
5	Xandziri terekua	Hongo de pie	No identif.	Es de color amarillo y combinado con café se caracteriza porque a medida que se aproxima al suelo, se vuelve más ancho.	Comestible	Guisado	+	Bosque de pino-encino
6	Kutikua terekua	Hongo de oreja	<i>Helvella lacunosa</i> Atzel.	D'une couleur blanchâtre, de champignon à une forme semi-labiale à une fleur	Comestible	Guisado o en caldo	++	Bosque de pino-encino
7	Rurians terekua	Oreja de ratón	<i>Helvella crispa</i> Bull.	Este hongo es gris, su forma es como oreja de ratón.	Comestible y comercializado	Guisado o en caldo	++	Bosque de pino-encino
8	Kuku terekua	Hongo amarillo	<i>Cantharellus</i> spp. cibarius	Este hongo es de color amarillo por dentro y por fuera tiene un color más rojizo.	Comestible	No especificado	+	Bosque de pino-encino
9	Terekua tsikuimu / Pana terekua	Panza de burro/ panza de vieja/ panza de res	<i>Boletus michoacanensis</i> Singer.	Es un hongo amarillo-café, existen unos muy parecidos que son venenosos, pero se diferencian porque generalmente crecen solitarios.	Comestible y comercializado	Guisado o para hacer tamales	++	Forêt de pins et chênes, dans les buissons
10	Tiamu terekua	Hongo colorado	<i>Hypomyces lactiflorum</i> (Schwein.) Tul & C. Tul	Este es un hongo rojizo, emerge hacia el final de la temporada de lluvias.	Comestible	No especificado	+	Bosque de pino-encino
11	Tripli terekua	Hongo amarillo	<i>Amanita</i> spp. caesarea	Este es un hongo de color amarillo y blanco. Muy abundante.	Comestible y comercializado	Asado o con guisado	+++	Bosque de pino-encino
12	Terekua urapili	Hongo blanco	<i>Russula brevipes</i> Peck	Estipite blanco por dentro y café por fuera, su tronco también es café.	Comestible y comercializado	En guisado	+	
13	Terekua tsilipikua	Xongo	<i>Laccaria laccata</i> (Fr.) Berk. & Broome	Este hongo, su color es café, no es muy abundante.	Comestible	Guisado	+	Bosque de pino-encino
14	Uachi terekua	Hongo café	<i>Lyophyllum aff. loricatum</i>	Su color es café, surge en los pinos podridos.	Comestible y comercializado	En atápakua o en pizza p'urhepecha	++	Bosque de pino-encino, pinos podridos
15	Uachicua / pachikua		<i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer.	Existían en abundancia en la Mojonera, ya casi no hay.	Comestible	Guisado	+	Bosque de pino-encino
16	Sin nombre en p'urhé. (Introducido)	Le llaman champiñón o seta blanca	<i>Pleurotus floridaensis</i> Singer	Su color es blanco.	Comestible y comercializado	Guisado	+	Mercado

* La preferencia del consumo fue determinada a través de consultar durante las entrevistas formales e informales con los y las comuneros sobre cuales son sus especies favoritas: Muy preferibles (+++), preferibles (++), poco preferibles (+)

** Especies de pinos: *Pinus patula*, *P. montezumae*, *P. pseudostrobus*, *P. oocarpa*, *P. leiophylla* y *P. michoacana*. Especies de encinos: *Quercus crassipes* y *Q. laurina*.

El bosque

- 20 Los hongos emergen en el bosque, en los pastizales y en las orillas de las milpas, donde existen hojas de pino o encino, troncos de árboles caídos, o donde existe excremento de ganado vacuno o rastrojo de maíz, es decir, donde la materia orgánica es abundante. El bosque, como hábitat de hongos es ampliamente conocido por los comuneros, quienes transitan el territorio para acarrear al ganado, para resinar pinos o para obtener madera, tres actividades que son practicadas cotidianamente en Cherán.
- 21 El surgimiento de los hongos en el bosque está ligada a varias características del ecosistema, la lluvia entre los meses de mayo y septiembre, la sombra, la humedad del ambiente, a las que se suman otras como el paso de los comuneros por el bosque removiendo el « huinumo » (conjunto de hojas de pino) o los desechos de los animales que habitan en el bosque, por ejemplo conejos, aves, ardillas, zorros, venados. Tabla 1.
- 22 Dicho surgimiento aparentemente no está ligado específicamente a procesos de manejo intensivo del ecosistema, pues si bien algunas especies se encuentran exclusivamente en las zonas menos intervenidas, también es cierto que otras especies de hongos crecen más frecuentemente en las zonas de vegetación secundaria y de milpa, en las que las actividades humanas son más frecuentes.

Hongos comestibles

- 23 Algunos hongos como los **pashikua terekua** (*Lyophyllum decastes* (Fr.) Singer.) surgen durante todos los meses del año en los que llueve, que en el 2015 se prolongaron incluso hasta diciembre, mientras otros como el **kutšikua terekua** (*Helvella lacunosa*) son los que brotan con las primeras lluvias. Este hongo es de color blanquecino, su forma es parecida a una flor. La abundancia de los hongos también depende de la especie, **tiamu terekua** (*Hypomyces* sp.), por ejemplo, también llamado « trompa de puerco » es abundante, al igual que **tiripiti terekua** (*Amanita* gpo. *cesarea*), un hongo de fuerte color rojo, mientras que otras especies como **kuku terekua** (*Cantharellus* gpo. *cibarius*) o **urapiti terekua** (*Russula brevipes*) son menos frecuentes. Estos dos últimos se pueden describir, el primero como de color amarillo con algunos tintes rojizos, mientras que el segundo tiene el pie blanco y su sombrero también es blanco.
- 24 Los comuneros mencionan que para recogerlos se los puede arrancar, en caso de que se encuentren en una zona difícil en la que no se puedan cortar, pero de preferencia los cortan en la base « para que vuelvan a crecer », y es así que existen zonas del bosque donde abundan cierto tipo de hongos. Posiblemente la manipulación de los cuerpos fructíferos, así como la remoción de las capas superficiales del suelo pueden generar el resurgimiento de los hongos en las mismas áreas. Estos sitios son manejados con cautela por los comuneros y hay familias enteras que año tras año acuden a un mismo lugar en busca de determinadas especies de hongos.
- 25 El territorio de Cherán es comunitario, esto quiere decir que los bosques, ojos de agua, montañas, son áreas que pertenecen a todos los cheranenses, por lo que, tanto en los lugares que fueron deforestados antes del 2011, como en todos los espacios del bosque, la gente puede recoger hongos. Los hongos se encuentran, por lo general a las faldas de los múltiples cerros de la comunidad, los más grandes son el Cerro La Virgen, el San Marcos y el Pakua karakua, entre otros.
- 26 Desde niña Nana Magdalena Duran (60 años), una comunera cheranense, ha recolectado hongos, por lo que conoce dónde se encuentran y abundan, estos espacios son reservados y por lo general se ubican en zonas con declives como quebradas o laderas, o lugares en donde hay materia orgánica, como es la zona que fue talada y está siendo reforestada. Sin embargo, ella menciona que a lo largo de su vida ha visto cómo han disminuido. Explica que en su niñez y adolescencia, en el tiempo de aguas, esto es en los meses de mayo, junio, julio y agosto, las lluvias eran más fuertes y frecuentes que en la actualidad, ahora es más difícil encontrar hongos y debe caminar más lejos para encontrarlos.
- « Dios me deja unos iarin terekua (*Neolentinus lepideus* (Fr.) Redhead & Ginns) en el bosque para pelarlos, se les hace como cuando se pela uno la nariz » (y hace un gesto como cuando una persona rasca la superficie de la piel de la nariz con los dedos). (Figura 3).

Figura 3: Recolección de hongo realizada por la señora Magdalena Durán

FOTO: T. GONZÁLEZ RIVADENEIRA

- 27 Nana Magdalena ha vivido gran parte de su vida de los productos que ofrece el bosque y su pequeña parcela, por tal motivo, el conocimiento y el afecto hacia los hongos es un factor determinante que motiva su recolección, que actualmente realiza acompañada por sus nietas de entre 5 y 8 años. Para ella como para otros comuneros los hongos tienen similitudes con las partes del cuerpo humano, o de otros animales: « la pancita del hongo se pela antes de cocerlos » nos dice Nana Magdalena refiriéndose a **iarin terekua** (*Neolentinus lepideus* (Fr.) Redhead & Ginns); « la piel es como de la lengua de nosotros » refiriéndose a la textura del sombrero del hongo **uachi terekua** (*Lyophyllum aff. loricatum*). Llama la atención que ninguno de los comuneros entrevistados identificó fragancias u olores de los hongos en particular, por lo que se puede mencionar que el aroma no es una de las características que identifican a las « flores de la tierra » o **terekuas** de Cherán.

Figura 4 : Hongo **IARIN TEREKUA** (*Neolentinus lepideus*)

FOTO: A. ARGUETA VILLAMAR

Recolección de hongos

- 28 La anatomía de los hongos, según los P'urhepecha, consiste de estructuras que se pueden distinguir: el sombrero o **katsikuamba**, el pie o **ch'ukari** (estípita), la superficie del sombrero o **tzanangata**, cada una de estas son identificables en las especies, además de otras características como el color, la textura, así como el lugar en el que surgen permite a los comuneros distinguir entre especies venenosas y comestibles. Todas estas características hacen que no cualquier persona pueda ir a recoger los hongos, más aun si tendrán fines comerciales.
- 29 La obtención de hongos es una actividad realizada por las familias, principalmente mujeres y niños, en dos condiciones distintas: algunas van con el propósito de encontrar cualquier tipo de hongos, principalmente los **uachi terekua** (*Lyophyllum aff. loricatum*) que es un hongo de color café y que crece junto a los troncos de pinos podridos., los **charapiti terekua** (*Hypomyces lactifluorum* (Schwein.) Tul. & C. Tu) el cual es un hongo de un fuerte color rojizo y anaranjado, con sombrero del mismo color y los **kuini jantsiri** (*Ramaria* spp.) que es similar a las patitas de un pájaro, de color amarillo y café; para ser comercializados y consumidos en las propias familias. Las mujeres que recolectan hongos saben dónde se los puede encontrar, incluso saben el lugar en el que generalmente abundan. La señora Magdalena Duran menciona que ella no « arranca » los hongos, sino que los corta, para que en ese lugar exacto vuelvan a generarse el próximo año.
- 30 En ocasiones son los hombres quienes recolectan los hongos, pues cuando van a pastorear las vacas o a resinar en el bosque encuentran durante su trayecto hongos de tipo

comestibles, los cuales guardan en pañuelos de tela hasta llegar a casa. Tanto hombres como mujeres conocen los hongos comestibles, y reconocen también a los hongos tóxicos.

- 31 En una ocasión varios jóvenes llevaron unos hongos similares a **iaríni terekua**, en cuanto la mamá los vio, los examinó detenidamente y llamó a su esposo, entre los dos, hicieron varias preguntas: ¿Dónde lo encontraste? ¿Había excremento de vaca cerca? ¿Era una sola o varias terekuas? ¿En el momento que lo cortaron tenía la « panza » (sombrero) amarilla o café? Al tener todas las respuestas, dialogaron entre ellos, cotejaron los datos y llegaron a la conclusión de que eran hongos tóxicos, pues así como hay hongos que son buenos para la alimentación, existen otros de características muy similares que no lo son, y las diferencias están en que los hongos que se consumen tiene rasgos muy específicos, el **iaríni terekua**, por ejemplo es solitario, crece cerca del excremento de vaca, o junto a un pino y es amarillo en la « panza », es decir, en las láminas del himenio y café con blanco, en el sombrero.
- 32 La importancia del hecho que narramos, radica en dos aspectos principales: la especificidad de los conocimientos sobre la morfología y fenología del hongo, que realmente permite ver diferencias muy sutiles entre los que son consumibles y los que no; y el segundo hecho es que los hombres y mujeres comparten este saber, mientras que, intergeneracionalmente, dicho saber aún no ha sido del todo socializado, pues los jóvenes aseguran que reconocen a ciertos hongos, pero que no se aventuran a comerlos si sus padres no los han determinado antes como aptos para el consumo.
- 33 Los hongos alucinógenos, en la comunidad de Cherán están incluidos en la categoría de « tóxicos » pues las alucinaciones, para muchos, son un producto de la intoxicación que debe ser expulsada del cuerpo vomitando, tomando té de **nurite** (*Calamintha macrostema*) y descansando.

La comercialización

- 34 La gente colecta y consume los hongos dependiendo de la abundancia que éstos presenten en la naturaleza. Si bien todos surgen en la época de lluvias (mayo, junio, julio, agosto), en el año 2015 se consumieron y comercializaron con mayor frecuencia y abundancia los hongos **charapiti terekua** (*Hypomyces lactifluorum* (Schwein.) Tul. & C. Tu), **kutšikua terekua** (*Helvella lacunosa* Afzel.), **kuini jantsiri** (*Ramaria* spp.) y **tiripiti terekua** (*Amanita gp. cesarea*), de acuerdo a lo observado en los mercados y lo reportado por los y las comuneras.
- 35 Las variaciones en la abundancia de los hongos de un año a otro, para muchos comuneros, está relacionada al cambio climático, aunque hay algunos que también responsabilizan a las energías humanas que hacen que las estrellas llamadas **huachihuas** no se alineen para generar las lluvias a tiempo:
« La salida de los hongos se debe a las estrellas **huachihuas** que llevan el mismo nombre de los hongos que salen primero, estas estrellas están relacionadas con las lluvias, son las generadoras de hongos », mencionó Nana Imelda Campos.
- 36 Estas mismas estrellas para el K'eri Guadalupe Tehandon son las que guían a las mujeres durante su periodo, a los animales y a las plantas, y especialmente cuando hay eclipse.
- 37 Estos hongos, las **uachihuas** (*Lyophyllum decastes* (Fr.) Singer), cuyo pie e himenio son blancos y el sombrero es de color café, son vendidos en las épocas de lluvia, especialmente durante los días de feria, que se realiza los días miércoles y sábados en el centro del pueblo, por un valor que varía entre 20 y 40 pesos, y se adquieren de 5 a 7 ejemplares (uno

o dos manojos). Si los hongos no son vendidos, son preparados en las casas y consumidos el mismo día o el día siguiente, pues pasado este periodo de tiempo, se recomienda no consumirlos.

Figuras 5 y 6: Venta de hongos en el mercado

FOTOS: A. ARGUETA VILLAMAR

- 38 En el 2011, cuando Cherán K'eri llevó a cabo el levantamiento contra los talamontes y el crimen organizado, la gente no podía ir a trabajar al campo ni tampoco podía ir al bosque, pero el temporal de ese año permitió una gran abundancia de hongos, más que en los otros años, tantos que la gente no padeció de hambre, gracias al consumo de hongos y quelites. Varios comuneros mencionan que el 2011 fue un año de inflexión en cuanto a la abundancia de especies silvestres comestibles, pues ese año estuvo marcado por el incremento de alimento, mientras que los años siguientes, por la falta de lluvias la cantidad de hongos y quelites disminuyó. Sin embargo según las apreciaciones de la mayoría de los entrevistados, en el 2015, las lluvias no fueron tan fuertes como en los años pasados, pero fueron más constantes y se extendieron casi todo el segundo semestre, tanto que los hongos **kutšikua terekua** (*Helvella lacunosa* Afzel) aparecieron durante dicho periodo, y durante el año 2016 se comercializaban hongos **tiamu terekua** (*Hypomyces* sp.) incluso hasta el mes de noviembre.
- 39 En los últimos dos o tres años, ha llegado a la comunidad el champiñón o también llamado « seta blanca » (*Pleurotus floridanus* Singer), que como su nombre lo indica es totalmente blanco y casi translucido, a través de intermediarios que obtienen ese producto en el mercado mayorista de Zamora, los cuales no son ampliamente consumidos ya que la gente prefiere consumir los hongos nativos de la comunidad debido a cuatro factores: 1) la familiaridad y conocimiento que tienen de los hongos locales, 2) los procesos de reapropiación de « lo p'urhepecha », ya que gran parte de la población ha generado consciencia respecto de « lo propio », 3) la baja calidad del sabor de la 'seta blanca', y 4) el alto costo del hongo introducido.

El consumo

- 40 El consumo de hongos depende de su abundancia en la época de lluvias, pero no es lo único determinante, pues diversas condiciones culturales intervienen en la percepción, valoración y consumo de las especies. (Figura 2). Una vez recolectados o comprados, los hongos deben ser consumidos lo antes posible, duran alrededor de 2 días, pero si se ponen en refrigeración, pueden permanecer hasta 15 días. Las condiciones que debe cumplir un hongo para ser consumido, según las comuneras cheranenses es la dureza de los tejidos, en otras palabras el **ch'ukari** o estípite debe ser consistente, el color debe ser característico, por ejemplo las « trompas de puerco » deben tener color naranja intenso, y sin magulladuras.
- 41 Una vez adquiridos los hongos, son lavados con agua simple, posteriormente se introducen en un cazo con agua y se cuece por unos 10 minutos. Una vez hervido los hongos, se desecha el agua y los hongos están listos para ser preparados o guisados de diversas formas. A continuación se describen algunas de las principales recetas utilizadas para consumir los hongos:
- **Atápakua de hongo:** La **atápakua** es un platillo p'urhepecha para el cual se muele cebolla, chile y un jitomate o tomate (dependiendo si es chile rojo o verde, respectivamente), se cuece todo con un poco de agua; se agrega la masa de nixtamal disuelta en otro tanto de agua y se mezcla. Una vez que esta mezcla ha hervido hasta tener una consistencia cremosa se agregan los hongos en trozos triturándolos en el molcajete o cortándolos con cuchillo. Se deja hervir nuevamente y se sirve. La **atápakua** de hongo es servida con tortillas de maíz nixtamalizado, éstas cumplen la función de cuchara para « sopear » la comida, al mismo tiempo que acompaña los platillos.
 - **Nacatamales con hongos:** Para este platillo se nixtamaliza maíz con ceniza, se muele y ya molido se depositan pequeñas porciones en hojas de la mazorca de maíz, con la mano o con una cuchara se da forma a una capa fina de masa sobre la hoja. Paralelamente se muele chile verde con cebolla, tomate y un poco de masa del nixtamal, similar a una **atápakua**, se adicionan los hongos. Cuando todo está bien cocido, toma la apariencia de un atole espeso, se adiciona una rama de hierba buena y se incorpora a la hoja de maíz que contenía la capa de masa. Se cierra la hoja y se cuece al vapor en una olla tamalera. Receta de Nana Rosaura Acuapa.
 - **Guisado de hongos:** Una vez cocidos los hongos, se asan en un comal chiles y tomates o jitomates, luego en un molcajete o una licuadora se trituran tomates verdes o rojos y chiles verdes o rojos (respectivamente), con agua y sal, en ocasiones con un pedazo de cebolla. Se coloca todo en un cazo de cobre, se cuece hasta que hierva y adquiera la consistencia de una salsa, se agregan los hongos y se deja hervir nuevamente. En ocasiones los hongos antes de ser sumergidos en la salsa son refritos rápidamente.
 - **Caldo; caldo con ajo y clavo:** En un cazo de cobre se agrega agua, cebolla, sal, ajo. Se cuece en la misma agua chile y tomate. Tras el primer hervor se sacan el chile y el tomate para ser licuados con agua, se los vuelve a agregar al caldo. Se hierva sin dejar que se reduzca demasiado el caldo, y se agregan los hongos previamente cocidos. En algunas ocasiones al caldo se le agrega dientes de ajo y una pizca de clavo de olor. Se sirve con tortillas. Receta de Rosaura Acuapa.
 - **Tamales con hongos:** A diferencia de los nacatamales, estos se hacen mezclando harina de cebada, sal, agua, royal, un poco de azúcar, hasta tener una masa aguada. Algunas mujeres prefieren incluir a la mezcla un poco de masa de tortillas, pero en cantidades

pequeñas. A la masa se le agregan trocitos de hongos previamente cocidos. Se coloca en hojas de mazorcas de maíz y se cuece al vapor. Receta de Imelda García.

- Asado: Se colocan directamente los hongos a las brasas, mientras se van cociendo, se raspan las partes quemadas, se agrega sal y se deja en las brasas unos minutos más. Se sirven en taco de tortilla de maíz.

- Turka de hongos: también llamada actualmente Pizza P'urhepecha, es considerada como un alimento tradicional de la comunidad. Antes se realizaba durante la toma de posesión de cargos importantes, y durante la fiesta de San Juan, el 24 de junio. Para la elaboración se nixtamaliza el maíz con cal, se muele, se elabora una tortilla fina y se coloca cubriendo la superficie de una cazuela pequeña o un plato de barro. Sobre esa tortilla se vierte una porción de **atápakua** de carne espesa. Se cubre el plato con otra tortilla y se hornea o se coloca entre cenizas por unas dos horas. Cuando está lista se sirve de forma individual en el mismo recipiente. Receta de Imelda Campos.

- Taco de hongos: una vez que los hongos han sido cocidos, se refrién por unos minutos en un sartén con cebolla, ajo y sal. Cuando están dorados se colocan en un taco con salsa de chile. Figura 7.

Figura 7: Hongos **TIAMU TEREKUA** guisados

FOTO: T. GONZÁLEZ RIVADENEIRA

- 42 Otros muchos hongos que no son utilizados por los cheranenses, cumplen su ciclo de vida en ambientes claramente intervenidos, donde los bosques son recorridos cotidianamente por los comuneros, sin embargo, aquellos que si fueron colectados y su ciclo de vida permitió la transferencia de nutrientes a cuerpos humanos están insertos en saberes culturales transmitidos intergeneracionalmente, que en un momento eran considerados « comida para pobres », pero que actualmente su conocimiento y consumo es parte del « ser p'urhepecha ».
- 43 La singularidad del camino que recorren los hongos « del bosque a la mesa », sus transformaciones biológicas y bioquímicas, así como su reproducción y continuidad, están ligados a los conocimientos y a las prácticas que, sobre las especies y sobre el paisaje comunitario, despliegan los comuneros y comuneras de Cherán a lo largo del año..

Discusión

- 44 El bosque, como hábitat de los hongos es un espacio altamente valorado por la comunidad: los árboles de pino son resinados diariamente, la madera es usada de manera controlada por la propia comunidad, este último recurso es usado para hacer las trojes (casas tradicionales), muebles y carbón; en el bosque además, se recogen quelites, plantas medicinales, aromáticas y hongos. La importancia del bosque, más allá de los usos directos que la gente otorga a sus recursos, se manifiesta en el resguardo de manantiales y fuentes de agua y la misma apreciación del paisaje comunitario que los cheranenses valoran. Todos estos aspectos motivan a los comuneros a conocer, a recorrer el bosque, así como a reconocer su importancia social, cultural y ecológica.
- 45 Cuando se habla de alimentación nos referimos no solo al proceso que ocurre únicamente en la cocina, a las transformaciones inmediatas previas al consumo del alimento, sino que observamos el proceso alimenticio a través de todos los momentos en los cuales, las acciones humanas intervienen directa e indirectamente en la formación, desarrollo, crecimiento y producción de los alimentos, para dar cuenta de las relaciones intrínsecas que los p'urhepecha mantienen con los elementos de la naturaleza, pero también para comprender los aspectos en los cuales la naturaleza se articula en la cultura, es decir, es imprescindible observar a la alimentación como un conjunto de relaciones entre la naturaleza y la cultura en constante transformación, cuya integralidad permite acceder a los conocimientos que integran los elementos del ambiente a prácticas culinarias (González 2016), lo cual es importante para el caso de los hongos, pues su participación en la dieta de las familias no ocurre únicamente a partir del momento de cocción, sino que parte desde el conocimiento tradicional vinculado al manejo del bosque en el que crecen los hongos, el reconocimiento, la extracción, transporte y preparación culinaria.
- 46 La incorporación del ambiente y las prácticas culinarias están mediadas por los conocimientos ecológicos tradicionales (CET) sobre el bosque, los suelos, el clima, y los hongos y las estrellas, como en el caso de Cherán, en donde la relación con todo el ecosistema hace posible la seguridad alimentaria de las familias de manera sostenible y acorde con sus propios valores culturales.
- 47 El aprendizaje de conocimientos ecológicos tradicionales ocurre de manera gradual a lo largo de la vida de los comuneros, tal es así que los cheranenses de mayor edad continúan siendo un referente para identificar a los hongos, incluso cuando sus hijos y nietos ya conocen sobre hongos, y si bien este conocimiento se ha ido modificando, no solo en Cherán sino en muchas comunidades indígenas de toda Latinoamérica, la consolidación del Gobierno Comunal de Cherán K'eri, así como la reivindicación de la identidad P'urhepecha han sido factores que están actuando a favor de la protección del conocimiento tradicional vinculado a la alimentación, incluyendo los saberes ecológicos, culturales, culinarios, etc.
- 48 Si bien Cherán K'eri reconoce y defiende las prácticas y conocimientos tradicionales ligados a la cultura P'urhepecha, existen rasgos de la cultura mestiza e incluso norteamericana, que se decide combinar con los conocimientos indígenas, y la alimentación no es la excepción (González y Argueta 2016). Las aportaciones culinarias de las culturas foráneas no siempre están relacionadas con el bosque y los ecosistemas comunitarios, por lo que su inclusión podría coadyuvar al deterioro del conocimiento tradicional ambiental ligado a la alimentación.

- 49 Dicho conocimiento tradicional que permite a los comuneros recorrer y utilizar los recursos del bosque y hacer el manejo de las poblaciones de hongos (a través de su recolección, consumo y comercialización) tiene incidencia en los ecosistemas y posiblemente en los procesos de domesticación incipiente de algunas especies de hongos (Blancas *et al.* 2016). En la comunidad, los hongos comparten interacciones dinámicas con los humanos, quienes procuran su conservación y crecimiento, ya que conocen los hábitats y actúan sobre el desarrollo de los hongos.
- 50 Los bosques de Cherán se configuran como un refugio biocultural renovado, ampliado, reconstruido. En este refugio los conocimientos ecológicos tradicionales son editados, agregados o desechados, pero en gran medida permiten la construcción del mismo; y, los hongos, aportan con su sola presencia a la composición de un paisaje alimentario cuya frontera se define, para los hongos, cuando son servidos alrededor del fogón (Barthel *et al.* 2013a, Nolan & Pieroni 2014).
- 51 La importancia de los conocimientos ecológicos tradicionales, vinculados a la alimentación recae, en primer lugar en la inclusión de plantas y animales « silvestres » que garantizan gran parte de la alimentación de comunidades indígenas y locales, como el caso de los hongos en la comunidad de Cherán (Kuhnlein *et al.* 2006); en segundo lugar, en las posibilidades de protección, salvaguarda y mejoramiento de la seguridad alimentaria a nivel local y regional (Nolan & Pieroni 2014, Moreno Fuentes 2014); y en tercer lugar en la posibilidad de ubicar la dimensión de la alimentación local insertada en un contexto de transición que genera cambios en la ecología de los paisajes y en las culturas que los habitan (D'Ambrosio & Puri 2016, Pieroni *et al.* 2016).
- 52 Un enfoque integral de la alimentación, especialmente la que está asociada a todo un sistema biocultural aprendido intergeneracionalmente, permitirá incluir a la ecología del paisaje alimentario y a las especies alimenticias en su ciclo fenológico, en la búsqueda de estrategias que permitan a las comunidades locales tener seguridad y autosuficiencia alimentaria, especialmente en un escenario de grandes cambios sociales y ecológicos (Barthel *et al.* 2013b).

Fungarium, Muséum National d'Histoire Naturelle (<http://www.mnhn.fr/fr/collections/ensembles-collections/botanique/champignons>)

Indexfungorum (<http://www.indexfungorum.org/names/Names.asp>)

Al Dr. Ángel Moreno, Profesor de Tiempo Completo, Laboratorio de Etnobiología, Centro de Investigaciones Biológicas, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), coordinador de un proyecto para el manejo y cultivo de hongos silvestres en Cherán K'eri. A la Bióloga Eva Itzel Castro Sánchez, de la Facultad de Biología de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH), quien realizó un estudio etnomicológico para su tesis de licenciatura en Cherán, al mismo tiempo que la presente investigación y con quien hubo un buen intercambio de información. A la dictaminación por pares, anónima, de la Revista *Ethnoecologie*, a Françoise Aubailé-Sallenave, por su acuciosa revisión y muy importantes sugerencias que mejoraron mucho la presentación del texto. Y a Inés Argueta Pérez-Coronado por la traducción al francés.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcalá J. 2000 (1541) – *Relación de las ceremonias y ritos y población y gobierno de los Indios de la provincia de Michoacán*. Transcripción de José Tudela, Estudio preliminar de José Corona Núñez. Morelia, Michoacán, México, Balsas Editores.
- Alarcón-Cháires P. 2009 – *Etnoecología de los indígenas P'urhépecha: Una guía para el análisis de la apropiación de la naturaleza*. CIECO, UNAM, 112 p.
- Aragón O. 2016 – ¿Por qué pensar desde las epistemologías del sur la experiencia política de Cherán? un alegato por la igualdad e interculturalidad radical en México. *Nueva Antropología* XXIX (84), enero-junio : 143-161.
- Argueta Villamar A. 2008 – *Los saberes P'urhépecha: los animales y el diálogo con la naturaleza*. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Universidad Nacional Autónoma de México, Gobierno del Estado de Michoacán, Universidad Intercultural Indígena de Michoacán, Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente, Casa Juan Pablos, 240 p.
- Argueta Villamar A. 2015 – Sistemas de saberes ambientales, naturaleza y construcción del Bien vivir. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, UFPR, v. 35, p. 147-159, dezembro.
- Argueta Villamar A. 2016 – Los saberes y las prácticas tradicionales : Conceptos y propuestas para la construcción de un enorme campo transdisciplinario, en : Delgado, F. y S. Rist (Editores). *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad. Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo*. La Paz, Bolivia, UMSS, AGRUCO, Universitat Berna, CRIM-UNAM, CLACSO, Plural Editores, pp. 169-188.
- Argueta Villamar A. & Castilleja A. 2008 – El agua entre los P'urhépecha de Michoacán. *Cultura y Representaciones Sociales* 5 : 64-87.
- Barthel S., Crumley C. & Svedin U. 2013a – Biocultural Refugia: Combating the Erosion of Diversity in Landscapes of Food Production. *Ecology and Society* 18 (4) :1-11.
- Barthel S., Parker J. & Ernstson H. 2013b – Food, Memories and Green Space in Cities: A Resilience Lens on Gardens and Urban Environmental Movements. *Urban Studies* 86 :156-166.
- Blancas J., Casas A., Moreno-Calles A. & Caballero J. 2016 – Cultural motives of plant management and domestication. In : Lira R., Casas A. & Blancas J., *Ethnobotany of México. Interactions of people and plants in Mesoamerica*. Springer : 233-255.
- Beals R. 1992 (1943) – *Cherán: un pueblo de la sierra tarasca*. México, El Colegio de Michoacán, 600 p.
- Caballero J. & Mapes C. 1985 – Gathering and subsistence patterns among the P'urhépecha Indians of México. *Journal of Ethnology* 5 (1) : 31- 47.
- Castro Sánchez I. 2016 – *El manejo de los hongos silvestres comestibles en San Francisco Cherán, Michoacán, México: un enfoque etnoecológico*. Tesis como requisito para obtener el título profesional de Bióloga. México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 83 p.
- CBC-Cherán, Gira, A.C., CE Cherán. 2015 – *Cherán K'eri, Atlas cartográfico comunitario*. Cherá K'eri, México, 27 p.
- Colectivo Angátapu 2016 – *Juchari echerio. Miiuntskani ka Miiuntaskurhintani Juchari Echerirhu*. Cherán, Michoacán, México, junio, 104 p. (eca.org.mx en issuu.com)

D'Ambrosio U. & Puri R. 2016 – Foodways in transition: food plants, diet and local perceptions of change in a Costa Rican Ngäbe community. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 12 (3) : 1-32.

Díaz-Barriga H. 1992 – *Hongos comestibles y venenosos de la cuenca del lago de Pátzcuaro, Michoacán*. México, Instituto de Ecología, 148 p.

Díaz-Barriga H. 2003 – *Hongos Macromicetos Comestibles, Venenosos, Medicinales y Destruyores de la Madera, de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, Sierra Chincua, Michoacán*. México. Fundación Produce. Comisión Forestal del Estado de Michoacán. Morelia, Michoacán. México, 310 p.

Díaz-Barriga H. & Chávez A. 1981 – Algunas criptógamas (hongos y líquenes) de las rutas de excursiones precongreso del VIII Congreso Mexicano de Botánica, *In Guías Botánicas de excursiones en México. Sociedad Botánica de México, Morelia, Michoacán* : 202-204.

Díaz-Barriga H., Guevara Féfer F. & Valenzuela R. 1988 – Contribución al conocimiento de los macromicetos del estado de Michoacán. *Acta Botánica Mexicana, Instituto de Ecología, A.C.* : 21- 44.

Gariné I. de & Gariné V. de 1998 – Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura, Museo Nacional de Antropología (ed.), Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, La Val d'Onsera, Huesca : 13-33.

Gispert M., Nava O. & Cifuentes J. 1984 – Estudio comparativo del saber tradicional de los hongos en dos comunidades de la Sierra del Ajusco. *Bol. Soc. Mex. Mic.* 19 : 253-264.

Gómez Peralta M. & Gómez Reyes V. M. 2005 – Hongos y líquenes, *In Villaseñor G., L. E. (ed.). La biodiversidad en Michoacán: Estudio de Estado*. México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Secretaría de Urbanismo y Medio Ambiente, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo : 64-68.

Gómez-Reyes V.M., Gómez-Peralta M. & Ortega-Varela Z. 2005 – Hongos silvestres comestibles de la comunidad indígena Nicolás Romero, municipio de Zitácuaro, Michoacán. *Biológicas* 7 :31-38.

González T. 2016 – *Sistema de alimentación de la comunidad P'urhépecha de Cherán: un enfoque a partir de la etnobiología evolutiva*. Tesis para la obtención del Grado de Maestría en Estudios Mesoamericanos. Universidad Nacional Autónoma de México, 149 p.

González T. & Argüeta A. 2016 – “En Cherán nadie se muere de hambre”: aportes de la etnobiología a la seguridad alimentaria. *Espacio Regional Revista de Estudios Sociales*, 1 (13) : 81-94.

Gorenstein S. & Pollard H. 1983 – *The tarascan civilization: a late prehispanic cultural system*. Vanderbilt University, Nashville, USA : 10-15.

Guzmán G. 1990 – *Identificación de Los Hongos, Comestibles, Venenosos, Alucinógenos y Destruyores de la Madera*. Noriega Editores. México, 452 p.

Henare A., Holbraad M. & Wastel S. 2007 – Thinking through things: Theorising Artifacts In Ethnographic Perspective. New York, USA, Routledge Cavendish.

INEGI 2012 – Censo Agropecuario 2007. Características del sector agropecuario y forestal en Michoacán de Ocampo: Censo Agropecuario 2007. *Instituto nacional de estadística y geografía*. México, 69 p.

Kuhnlein H., Erasmus B., Creed-Kanashiro H., Englberger L., Okeke L., Turner N., Allen L. & Bhattacharjee L. 2006 – Indigenous peoples' food systems for health: finding interventions that work, *Public Health Nutrition* 9 (8) : 1013-1019.

Lariagón R. & Piceno M. 2016 – La lutte pour l'autonomie de la communauté de Cherán : reconfiguration territoriale et subjective. *Cahiers des Amériques Latines* 81 : 133-151.

- Lévi-Strauss C. 1996 – Lo crudo y lo cocido. Fondo de Cultura Económica. México, 395 p.
- Mapes C., Guzmán G. & Caballero J. N. 1981 – Elements of the Purepecha Mycological Classification. *Journal of Ethnobiology* 1 (2) : 231-237.
- Mapes C., Toledo V.M., Barrera N. & Caballero C. 1994 – *La agricultura en una región indígena: la Cuenca del lago de Pátzcuaro*. En: Rojas, T. (Ed.) – 1994. Agricultura Indígena, Pasado y Presente. CIESAS, México : 275-341.
- Moreno Fuentes Á. 2014 – Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres. *Anales de Antropología*, 48 (1), enero 2014 : 241-272.
- Nolan J. & Pieroni A. 2014 – Introduction to special issue on food security in a changing world. *Journal of Ethnobiology* 34 (1) : 4-6.
- Ojeda L. & Dávila C. A. 2015 – La cocina tradicional indígena de Michoacán. *Diálogo*, vol. 18, No. 1, Spring : 47-66.
- Pieroni A., Pawera L. & Mujtaba G. 2016 – Gastronomic Ethnobiology. In Albuquerque, U. Y Nobrega, R (eds). *Introduction to Ethnobiology*. Springer, 54 p.
- Rendón S. 1947 – La Alimentación Tarasca. *Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia*, Tomo II : 207-228.
- Reyes M. G., Gómez-Peralta M., & Zamora Equihua V. (Ed.). 2009 – *Guía de Hongos de los alrededores de Morelia*, Morelia, Michoacán, UMSNH, Museo de Historia Natural Manuel Martínez Solórzano, 377 p.
- Sánchez Ramírez R. 1980 – Hongos comestibles y venenosos en la región forestal de la Meseta Tarasca, Michoacán, *Revista Ciencia Forestal* 27 (5) : 43-64.
- Tapia J. 1989 – Alimentación y cambio social entre lo purhépechas. *Relaciones* 37 (10) : 563-616.
- Toledo V. M., Caballero J, Mapes C., Barrera N. & Argueta A. 1980 – Los P'urhépechas de Pátzcuaro, una aproximación ecológica, *América Indígena* 40 (1) : 17-55.
- Velázquez V. 2013 – *Reconstitución del territorio comunal. El movimiento étnico autonómico en San Francisco Cherán, Michoacán*. Tesis para la obtención de Maestría. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México, 216 p.
- Villaseñor L. & Benítez H. 2005 – Introducción. In Villaseñor G., L. E. (ed.). *La biodiversidad en Michoacán: Estudio de Estado*. México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Secretaría de Urbanismo y Medio Ambiente, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo : 15-21.

RESÚMENES

La recolección de hongos para los indígenas P'urhepecha es una de las actividades que permite la subsistencia, sobretudo en la época de lluvias, pues una gran diversidad de hongos han sido consumidos como alimentos desde épocas prehispánicas. La alimentación de las comunidades P'urhepecha ejemplifica las relaciones con la naturaleza. La historia de vida de los hongos, es observada en el presente artículo desde los distintos momentos en que los comuneros y los hongos interactúan, extendiendo así las relaciones cultura-naturaleza para la alimentación a todo el ciclo de vida que comparten las especies con los comuneros.

Los conocimientos ecológicos tradicionales permiten describir el 'camino' que recorren los hongos desde que surgen como « Terekua sapichu » en el bosque, hasta que son consumidos y

comercializados por los comuneros, asimismo se detallan las prácticas de recolección y transformación de los hongos.

Se concluye que los hongos, como alimento, se relacionan con los comuneros más allá del mero acto de preparación y consumo. El conocimiento ecológico sobre ellos ha configurado el paisaje biocultural de la comunidad y permite la incorporación de especies « silvestres » a una dieta muy característica del pueblo P'urhepecha.

The mushroom harvesting for the indigenous P'urhepecha is an activity that allows subsistence, especially in the rainy season a period of great diversity, so they have been consumed as food since prehispanic times.

The feeding of P'urhepecha communities exemplifies relationships with nature. The life history of fungi is observed in this article from the different moments in which comuneros and fungi interact, thus establish relationships to the foods throughout cycles shared of life.

Traditional ecological knowledge allows us to describe the "path of mushrooms", since they arise like "Terekua sapichu" (Flower of the earth, small or baby) in the forest, until they are consumed and commercialized by the comuneros, as well as also the practices of collection and transformation of fungi.

It is concluded that fungi, as food, are related to the comuneros beyond the mere act of preparation and consumption. The ecological knowledge about them has shaped the biocultural landscape of the community and allows the incorporation of "wild" species to a diet very characteristic of the P'urhepecha people.

It is concluded that the P'urhepecha relation with the mushrooms, as food, are beyond of the act of preparation and consumption. The ecological knowledge about them has shaped the biocultural landscape of the community and allows the incorporation of "wild" species to a diet very characteristic of the P'urhepecha people.

ÍNDICE

Keywords: Fungi, Cherán K'eri, traditional knowledge, food security, forest

Palabras claves: hongos, Cherán K'eri, conocimientos tradicionales, seguridad alimentaria, bosque

AUTORES

TANIA GONZÁLEZ RIVADENEIRA

Bióloga y Antropóloga de la Sociedad Ecuatoriana de Etnobiología. Bartolomé Alves s8-26 y Alpahuas. Quito-Ecuador, (593)95702230
taniaivanovagr@gmail.com

ARTURO ARGUETA VILLAMAR

Dr. en Ciencias (Biología). Investigador en el Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, UNAM, (55) 56227824, Av. Universidad s/n, Circuito 2 62210, Col. Chamilpa, Ciudad Universitaria de la UAEM. Cuernavaca-Morelos.
ayruoa@gmail.com