



El hilo rojo que nos une: revalorización de los hongos a través del trabajo científico

The common thread that binds us: reevaluating fungi through scientific research

Por Gabriela Rodríguez Gómez Tagle, Cristina Burrola Aguilar

Resumen: La relación hombre-naturaleza nos recuerda aquella historia del hilo rojo que une a aquellos que están destinados a estar juntos, tal es el caso del conocimiento tradicional y el quehacer científico cuya sinergia ha permitido el rescate de saberes ancestrales y la revalorización de organismos importantes en México, como los hongos comestibles silvestres. A través de la recolección, venta y transformación de estos, así como del micoturismo, comunidades como la tlahuica-pjiekakjoo y científicos colaboran para el desarrollo del estudio formal de estos organismos, al tiempo que se defiende la riqueza biocultural de los grupos originarios, asegurando la permanencia del hilo rojo.

Palabras clave: micoturismo, conocimiento tradicional, pueblos originarios.

Abstract: The relationship between man and nature remind us the red thread of faith story which linked those who are destined to be together. For example, traditional knowledge and science union, allow ancestral knowledge rescue and the study of important organisms in Mexico such as wild edible mushrooms. Activities like mushroom picking, sale and transformation, as well as mycoturism, let local communities for example Tlahuica-Pjiekakjoo community and scientists collaborate for formal study of mushroom and, scientifically, while safeguarding the biocultural wealth of native groups, ensuring the permanence of the red thread.

Keywords: mycoturism, traditional knowledge, native groups.

La mitología china describe la existencia de un hilo rojo invisible que simboliza la unión eterna entre quienes están destinados a estar juntos sin importar tiempo, lugar o circunstancias. Dicha creencia se ha utilizado para ejemplificar la conexión entre todos los seres vivos.

Las primeras personas en recordarnos el vínculo hombre-naturaleza son los integrantes de los pueblos originarios, quienes no conciben su vida cotidiana y espiritual sin el mundo natural. Lamentablemente, la pérdida de los hábitats y la globalización han puesto en riesgo

ese conocimiento. En ese sentido, hay interés de rescatarlo debido a su importante papel en la estructuración cultural del siglo XXI.

En México existe un aprecio por las costumbres y tradiciones provenientes de los 68 grupos originarios establecidos en todo el territorio, los cuales han

conformado a una biblioteca natural donde se resguarda información sobre el conocimiento, uso y cuidado de plantas, hongos y animales (INPI, 2017).

De manera específica, los hongos silvestres, cuya función es la descomposición de la materia orgánica, la optimización y distribución de agua y nutrientes hacia otras especies vegetales. Asimismo, son un recurso valorado en China, Japón, Italia y España. México, al ser el segundo país con mayor diversidad de hongos silvestres en el mundo, resguarda un importante patrimonio micocultural debido al papel que desempeñan los hongos en la cosmovisión de grupos étnicos, como otomíes, nahuas, zapotecos, por mencionar algunos.

La relevancia ecológica, social y económica de los hongos ha despertado el interés de los especialistas, llamados micólogos, por construir vínculos con pueblos que los recolectan y resguardan hongos, con el fin de salvaguardar su conocimiento a través de herramientas y técnicas básicas o de vanguardia, permitiendo la creación de un compendio de información para el acceso científico.

Para dicho objetivo, existen estrategias que permiten un encuentro entre ambos mundos. La primera son las entrevistas en los mercados locales. Durante la época de lluvias, es común observar la venta de hongos de diferentes formas y colores; se ponen sobre un mantel en el suelo o en mesas rústicas e improvisadas (Figura 1), y alrededor de estas curiosos micólogos esperan para lanzar sus preguntas a los hongueros y hongueras.

El primer contacto siempre es casual. Pobladores e investigadores comparten información, pero depende de la habilidad para empatizar. Recordemos que los hongueros son los primeros informantes para acceder a entrevistas más formales con personas de mayor rango en la comunidad. Usualmente se hacen preguntas básicas, como *¿qué hongos conoce?*, *¿son venenosos?*, *¿son comestibles?*, e inclusive puede existir un diálogo libre para ampliar la información.

Las entrevistas resultan ser la herramienta que permite materializar, principalmente, en un listado de hongos con nombres comunes, usos y registro de aparición durante el año. No solo es una biblioteca científica, sino también un parteaguas en la comunidad para popularizar la diversidad de hongos y las formas de comerlos, y dar apertura al acercamiento hacia a los hongos a través del turismo.

Figura 1. Especies de hongos comestibles silvestres en el mercado del municipio de Tenango del Valle, Estado de México



Imagen: Gabriela Rodríguez Gómez Tagle



El micoturismo pretende conocer los hongos comestibles silvestres a través de la recolección y consumo de estos en su hábitat natural. Aunque no es una propuesta nueva en el aprovechamiento forestal, en los últimos años ha sido una acción mencionada por los prestadores de servicios ambientales, debido a la demanda de espacios recreativos. Por ello, las comunidades con bosque perciben el micoturismo como una oportunidad de obtener un mayor ingreso económico, superior exclusivamente a la recolección y venta de hongos en los mercados cercanos (Jiménez Ruiz et al. 2016).

Tal es el caso de la comunidad tlahuica-pjiekakjoo (Figura 2), proveniente del municipio de Ocuilan, Estado de México, cuyo ímpetu por conservar su patrimonio micocultural que asciende a poco más de 200 especies de hongos además del micoturismo, como su procesamiento utilizando técnicas de deshidratación, elaboración de encurtidos y mermeladas con la finalidad de proporcionarles un valor para su comercialización, esto gracias a la asesoría de instituciones como Universidad Autónoma de Chapingo (Castro, 2023).

Figura 2. Fotografía y logo de la comunidad tlahuica-pjiekakjoo



Fuente: Geraldine Castro (foto) y Gabriela Rodríguez Gómez Tagle (logo y edición de foto).

Este último ejemplo muestra cómo la ausencia de nudos en el hilo rojo, que une a la ciencia, la tecnología y los saberes ancestrales, favorece a todas las partes involucradas. Por tanto, es imprescindible valorar y atesorar el conocimiento tradicional para el entendimiento y la conservación de la biodiversidad, así como la defensa biocultural de los pueblos indígenas. 

Referencias

- Castro, Geraldine (2023). "Tlahuicas-pjiekakjoo: ellas son las guardianas de hongos silvestres comestibles", en *Wired*. <<https://es.wired.com/articulos/ellas-son-las-guardianas-de-hongos-silvestres-comestibles>>.
- INPI (Instituto Nacional de Pueblos Indígenas) (2017). *Los pueblos indígenas y su relación con el medio ambiente*. <<https://www.gob.mx/inpi/articulos/los-pueblos-indigenas-y-su-relacion-con-el-medio-ambiente>>.
- Ramírez-Carbajal, Elisette et al. (2025). "Revitalizing endangered mycocultural heritage in Mesoamerica: The case of Tlahuica-Pjiekakjoo culture", en *Plants, People, Planet*, núm. 8, núm. pp. 907-923. <<https://doi.org/10.1002/ppp3.70014>>.
- Jiménez Ruiz, Andrea Edurne, Humberto Thomé Ruiz y Cristina Burrola Aguilar (2016). "Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento", en *El Periplo Sustentable*, núm. 30, pp. 180-205. <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193443689007>>.
- Ramírez-Carbajal, Elisette et al. (2025). "Revitalizing endangered mycocultural heritage in Mesoamerica: The case of Tlahuica-Pjiekakjoo culture", en *Plants, People, Planet*, núm. 8, núm. pp. 907-923. <<https://doi.org/10.1002/ppp3.70014>>.



Gabriela Rodríguez Gómez Tagle es investigadora de tiempo completo de Comecyt en el Laboratorio de Micología, Facultad de Ciencias UAEMéx. Docente en el área de Ciencias Naturales (secundaria y bachillerato) y en la Olimpiada Regional y Nacional de Biología. Consultora enfocada al impacto ambiental, comunicadora científica y cofundadora de Setabeche: innovación en encurtidos.



Cristina Burrola Aguilar es encargada del Laboratorio de Micología en el Centro de Investigación en Recursos Bióticos, Facultad de Ciencias UAEMéx. Doctora en Ciencias ambientales por la misma institución, SNII nivel I, con reconocimiento del perfil deseable del Programa de Desarrollo Profesional Docente (Prodep). Tiene experiencia de 25 años en micología (manejo de hongos comestibles).