SABERES TRADICIONALES Y ETNOMICOLOGÍA: UN ANÁLISIS TEMÁTICO REFLEXIVO EN LA ZONA DE LOS VOLCANES, ESTADO DE MÉXICO

Miguel Ángel Juárez Palacios
Alexis Benítez Aguilar

Resumen

La disminución de saberes tradicionales se debe al escaso interés en su transmisión, la débil identidad comunitaria y la desvaloración del conocimiento endógeno. La recolección de hongos silvestres persiste pese a cambios en la alimentación y el comercio. Esta investigación tiene por objetivo analizar los saberes tradicionales etnomicológicos de personas recolectoras de hongos en municipios del Estado de México, a partir de la revisión de veintiún documentos. Mediante el empleo de un análisis temático reflexivo se han seleccionado un conjunto de aportes científicos para destacar elementos de análisis que sustenten la revisión documental y la construcción conceptual emergente, los cuales incluyen saberes tradicionales, contexto etnomicológico en la zona de los volcanes, así como sus usos y aplicaciones de los hongos. Los resultados pretenden impulsar la investigación científica y social, favoreciendo la transmisión de conocimientos y el uso responsable de los hongos silvestres con la interconexión de los hallazgos analizados. De esta manera, se puede promover la seguridad alimentaria, el potencial económico y la preservación de la biodiversidad. La integración de estos saberes a la sustentabilidad amplía las oportunidades para conservar el patrimonio biocultural y fortalecer la relación entre sociedad y naturaleza.

Palabras clave: etnomicología; hongo comestible; saber tradicional; patrimonio biocultural; transmisión intergeneracional; Estado de México.

Abstract

The decline of traditional knowledge is due to little interest in its transmission, weak community identity, and the devaluation of endogenous knowledge. The gathering of wild mushrooms persists despite changes in diet and commerce. This research aims to analyze the traditional ethnomycological knowledge of mushroom gatherers in municipalities within the State of Mexico, based on a review of twenty-one documents. By employing a reflective thematic analysis, a body of scientific literature was selected to highlight analytical elements supporting the literature review and the emerging conceptual framework, which include traditional knowledge, the ethnomycological context in the volcano region, as well as the uses and applications of mushrooms. The results aim to promote scientific and social research, fostering knowledge transmission and the responsible use of wild mushrooms through the interconnection of the analyzed findings. In this way, food security, economic potential, and biodiversity conservation can be promoted. Integrating this knowledge into sustainability expands opportunities to preserve biocultural heritage and strengthen the relationship between society and nature.

Keywords: ethnomycology; edible mushrooms; traditional knowledge; biocultural heritage; intergenerational transmission; Estado de México.

Introducción

La etnomicología se entiende como la ciencia que estudia las relaciones entre los grupos humanos y los hongos, y busca entender cómo hombres y mujeres los conciben, cómo y qué especies nombran y clasifican, así como los conocimientos tradicionales de su biología y ecología, usos y prácticas en que estén involucrados y, sobre todo, cómo aparecen en sus cosmovisiones (Ruan Soto y Ordaz Velázquez, 2015). La Etnomicología ha evolucionado desde su aparición en 1957, marcando en ese año la primera de sus etapas, caracterizada por los estudios del matrimonio Wasson el cual se enfocó en los hongos enteógenos (Wasson y Wasson, 1957); la segunda etapa enfocada a la caracterización micológica de

las especies dada en las últimas dos décadas del siglo XX; y actualmente se encuentra en su tercera etapa en donde se ha notado una madurez en los estudios, los cuales son cada vez más profundos, con posturas epistémicas más claras y metodologías más sólidas, dándole prioridad al conocimiento tanto ecológico como cultural (Ruan Soto et al., 2020).

En México, país reconocido por su gran diversidad ecológica, cultural y micológica, se ha permitido que desde épocas prehispánicas las diferentes etnias establecidas en el territorio tuvieran conocimiento del uso y aplicación de los hongos (Sahagún, 2008; Hernández, 1959), haciendo este enfoque pertinente en comunidades rurales en donde los saberes tradicionales sobre hongos silvestres constituyen una adaptación histórica a los entornos ecológicos. El saber tradicional se entiende como un sistema de conocimientos, habilidades y prácticas generales y acumuladas colectivamente a lo largo del tiempo, que se transmite de modo no formal de generación en generación y son cruciales para el manejo de los recursos naturales (Burrola-Aguilar et al., 2012).

No obstante, existe un gran deterioro de los bosques en todo el país causados por la tala clandestina principalmente de especies maderables, lo que altera drásticamente a las poblaciones fúngicas y las tradiciones locales. El alejamiento de las zonas boscosas de la población promueve problemas de aculturación, urbanización de los saberes, modernización en los modelos de aprendizaje actuales, globalización comercial de productos alimenticios procesados; además de problemas económicos como lo es el desplazamiento del comercio local y afectaciones al conocimiento endógeno tradicional directamente. Estas tendencias amenazan la continuidad de prácticas sustentables, aprovechamiento y venta de los hongos silvestres.

Resaltando que la comunidad de San Pedro Nexapa ha sido poco estudiada, donde el más reciente trabajo de investigación encontrado fue por Valencia Flores, el cual manifiesta esa importancia del cuidado del bosque como fuente no solo de especies fúngicas, sino también del patrimonio biocultural, dando paso a experiencias, leyendas y fuente de conocimiento para toda la comunidad y zonas aledañas a la misma (Valencia, 2006). Otros estudios en el Estado de México fortalecen esta visión e importancia etnomicológica, como lo es el estudio de Burrola-Aguilar et al. (2012) que destacaron el conocimiento intergeneracional en el municipio de Amanalco o el caso de Perete y Velázquez (2023) que a través de la gastronomía han logrado destacar la relevancia tradicional del municipio de Xalatlaco, igualmente en tierra mexiquense.

El desarrollo de la sociedad se manifiesta en un progreso constante, tomando a la teoría de la aceleración social, la cual se manifiesta en tres dimensiones: la aceleración técnica, la aceleración del cambio social y la aceleración del ritmo de vida (Rosa, 2016). El modelo de desarrollo dominante fomenta una producción y consumo rápidos, donde los ciclos naturales se ven interrumpidos para satisfacer las demandas del mercado. La industria alimentaria moderna es un claro ejemplo de este fenómeno, con su enfoque en monocultivos y la estandarización de productos. Los potenciales índices en el cambio de vida de quienes habitan la comunidad han participado de manera simultánea con las remesas, aumentando el ingreso económico a la comunidad y afectando los modos de vida de las personas, llevando a prácticas de consumo de alimentos procesados externos a la misma, en lugar de la compra de productos (ingredientes) internos para la preparación de alimentos; por consecuencia, las generaciones consecutivas ya no retoman el amplio conocimiento gastronómico, sino que se cierran a solo alimentos de rápida preparación, presentan un menor interés en cocinar platillos tradicionales y por ende el uso de ingredientes, como lo son los hongos silvestres comestibles, afectando directamente la transmisión de saberes (Valencia, 2006; Perete y Velázquez, 2023).

En contraste, este trabajo se basa en un enfoque de desaceleración y resonancia; los saberes tradicionales no se transmiten rápidamente, sino a través de un proceso intergeneracional lento y arraigado a la práctica, destacando la importancia de la transmisibilidad inter y transgeneracional. La recolección de hongos silvestres no es una actividad lineal y optimizada, sino un proceso que depende de los ciclos de la naturaleza y del conocimiento empírico de las personas recolectoras; este proceso de espera y de adaptación a los ritmos naturales choca directamente con la lógica de la aceleración (Dubovoy, 2012). Sumando a este paradigma las circunstancias abióticas y climáticas (retraso estacionario, incendios, deslaves) y antropogénicas (urbanismo, deforestación, comercio) que ya inherentemente vuelven más complejo el poder observar la presencia de los hongos que hacen posible este oficio.

El presente trabajo tiene como objetivo analizar los saberes tradicionales en contextos locales de personas recolectoras de hongos de diferentes municipios del Estado de México a través de fuentes bibliográficas, con el fin de explorar la importancia biocultural de los hongos y el papel de estos a través de la aplicación conceptual de un análisis temático reflexivo (ATR). Para la metodología se incluyeron como fuentes

de búsqueda a revistas indexadas, libros con ISBN, repositorios científicos y páginas oficiales, con términos empleados para la búsqueda que incluyeron a hongueros y hongueras (personas recolectoras), para analizar la relevancia de los hongos comestibles en contextos locales (Braun y Clarke, 2006, 2019). Se seleccionaron aquellos hallazgos que específicamente cumplieran con abordar la recolección de hongos en alguno de los municipios del Estado de México, además que la fuente cuente con rigurosidad científica (DOI, ISBN, indexación, institucionalidad), a los cuales se encontraron 44 documentos, que al aplicar los criterios de selección se concluyó con número final de 21 documentos.

Dicha comunidad representa un área de profunda interrelación histórica entre las comunidades humanas y los ecosistemas fúngicos, debido a que la actividad de recolección de hongos no es joven, sino que se ha llevado a cabo por muchísimos años, haciendo de la población un foco de interés para el tema en cuestión; así mismo, el conocimiento sobre los hongos comestibles de los hongueros y hongueras ha sido poco aprovechado y ha provocado que ellos mismos se creen ideas erróneas de su potencial. En 1983 se documentó el empleo de *Psilocybe aztecorum*, conocido como "niños" o "niñitos", en los rituales religiosos de los habitantes de San Pedro Nexapa, en el Estado de México (Martínez Alfaro et al., 1983). Este registro constituye la evidencia más sólida del uso de hongos en la zona de estudio. Posteriormente, en el "Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana" se reitera la importancia de *Psilocybe aztecorum* como un hongo sagrado ampliamente utilizado en la región de San Pedro Nexapa, específicamente en la falda occidental del volcán Popocatépetl (Guzmán, 1994).

La recolección y venta de hongos silvestres ha caracterizado a la comunidad de San Pedro Nexapa, logrando que los hongueros y hongueras sean reconocidos en los tianguis locales, como lo son los municipios de Amecameca y Ozumba de Alzate, ambos pertenecientes al Estado de México; sin embargo, fue hasta 2019 cuando se creó una asociación entre hongueros y hongueras para celebrar el Festival del Hongo Silvestre, mismo que se lleva a cabo de manera anual en el mes de julio; dicho evento ha logrado un mayor arribo de personas, pues en fechas más recientes al festival acuden turistas que llegan desde comunidades más alejadas e incluso de otros estados del país, lo que deja ver el gran potencial de la comunidad para la realización de este evento. Este análisis no busca solo documentar el valor cultural y económico de los hongos, sino también categorizar

sus usos y destacar su potencial en la promoción de estrategias de desarrollo sustentable basadas en el fomento de los saberes tradicionales y la biodiversidad.

Marco referencial sobre el uso de los hongos

Los hongos comestibles comúnmente se clasifican por su hábitat en los que crecen, por ejemplo, los que se desarrollan en el suelo son llamados terrícolas y los que prosperan sobre árboles caídos son lignícolas (López-García et al., 2020). Además, estos en general juegan un papel ecológico sumamente importante, ya que son los encargados de descomponer la materia orgánica, como lo son hojas, ramas, troncos y cadáveres de animales que se van depositando en el suelo de los ecosistemas, permitiendo así el reciclaje de nutrimentos y flujos de energías (Cepero de García et al., 2012). Sin olvidar aquellos hongos que generan simbiosis con los árboles a manera de asociaciones llamadas micorrizas, en las que el hongo les proporciona agua y micronutrientes a las raíces de las plantas y estas a su vez le proporcionan alimento en forma de azúcares simples al hongo. Los hongueros y hongueras les dan diferentes utilidades, por ejemplo, algunos se utilizan como alimento, medicina, ornamento, para venderlos en los mercados o intercambiarlos por algún otro bien (Ruan Soto et al., 2006).

La alimentación es uno de los principales usos que se les da a los hongos, ya que estos son un excelente complemento para la dieta diaria, debido a que son una fuente importante de vitaminas como tiamina, riboflavina, niacina, biotina y ácido ascórbico (Martínez Guerrero, 2000) conjuntamente el contenido proteínico de las especies estudiadas oscila entre 19 % y 35 % (Ruan Soto y Ordaz Velázquez, 2015). Asimismo se hace hincapié en la importancia del autoconsumo, actividad que es primordial para las personas recolectoras, principalmente, debido a que constituye una forma de acceder a una fuente alimenticia de alto valor nutritivo durante la temporada de lluvias (López-García et al., 2020) debido a la variedad de sabores y versatilidad de algunas especies para ser cocinadas, se ha identificado que la gente utiliza los hongos como un sustituto de la carne en los guisados, por considerarlos un alimento sano y nutritivo (Martínez Alfaro et al., 1983; Ruan Soto et al., 2006).

Su uso medicinal y curativo también se debe tomar en cuenta debido a que algunas de las especies de hongos comestibles contienen sustancias que estimulan el sistema

inmunológico, antioxidantes, disminuye el colesterol, reduce la presión arterial y poseen actividad antiinflamatoria (Curvetto, 2007); así mismo algunas especies cuentan con propiedades psicoactivas, llamados hongos enteógenos, los cuales se hicieron famosos por su papel en ceremonias de curación presentados por los estudios realizados con los mazatecos por Wasson y Wasson (1957), en donde se exponen algunas de estas especies, sus nomenclaturas, clasificación, sus usos y particularmente, su mención en las narrativas y su papel en la cosmovisión de las comunidades. Por ejemplo, los hongos enanos, nombres que reciben *Psilocybe yungensis* y *P. zapotecorum*, debido a un ser de baja estatura que ven las personas al consumirlos; este ser "mágico" tiene la capacidad de responder preguntas relacionadas a muertes y enfermedades, motivos por el cual son consumidos (López-García et al., 2020).

Metodología

Para la metodología se incluyeron como fuentes de búsqueda a revistas indexadas, libros con ISBN, repositorios científicos y páginas oficiales, con términos empleados para la búsqueda que incluyeron a hongueros y hongueras (personas recolectoras), para analizar la relevancia de los hongos comestibles en contextos locales (Braun y Clarke, 2006, 2019). Se seleccionaron aquellos hallazgos que específicamente cumplieran con abordar la recolección de hongos en alguno de los municipios del Estado de México, además que la fuente cuente con rigurosidad científica (DOI, ISBN, indexación, institucionalidad), a los cuales se encontraron 44 documentos, que al aplicar los criterios de selección se concluyó con número final de 21 documentos.

La comunidad etnomicológica representa un área de profunda interrelación histórica entre las comunidades humanas y los ecosistemas fúngicos, debido a que la actividad de recolección de hongos no es joven, sino que se ha llevado a cabo por muchísimos años, haciendo de los pobladores un foco de interés para el tema en cuestión; así mismo, el conocimiento sobre los hongos comestibles de los hongueros y hongueras ha sido poco aprovechado y ha provocado que ellos mismos se creen ideas erróneas de su potencial. En 1983 se documentó el empleo de *Psilocybe aztecorum*, conocido como "niños" o "niñitos", en los rituales religiosos de los habitantes de San Pedro Nexapa, en el Estado de México. Este registro constituye la evidencia más sólida del uso de hongos en la zona de

estudio. Posteriormente, en el "Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana" se reitera la importancia de *Psilocybe aztecorum* como un hongo sagrado ampliamente utilizado en la región de San Pedro Nexapa, específicamente en la falda occidental del volcán Popocatépetl (Guzmán, 1994).

Análisis temático

La ATR estructura una búsqueda documental con el propósito de interpretar y destacar los hallazgos más significativos sobre un tema que para la persona investigadora es relevante, o sea, que fundamenta la visión de quien investiga con hechos que pueden esclarecer una postura ante un paradigma (Braun y Clarke, 2006, 2019). Las categorías *a priori* son el elemento inicial que estructura una búsqueda organizada y lógica, esperando que en consecuencia o *a posteriori* sucedan categorías emergentes que fortalezcan o disipen las ya existentes y con ello mejoren el discurso analítico que se desea obtener para la comprensión del tema.

El conjunto de saberes tradicionales sobre los hongos silvestres comestibles ha tenido un realce en los estudios actuales, pues día a día son de mayor interés tanto por las cualidades étnicas como económicas en la población mexicana. Los saberes etnomicológicos, debido a su importancia e impacto en la seguridad alimentaria, muestran propiedades singulares a las de otros alimentos de la canasta básica (Estrada Martínez et al., 2009), los "Hongueros u Hongueras", así nombrados, son los protagonistas principales de esta actividad, son hombres y mujeres quienes recogen los hongos, y son propietarios de este vasto conocimiento en relación con las fechas en cuando comenzar a recolectar, lugares donde poder encontrarlos, identificar cuáles son comestibles y con cuáles se debe tener precaución. Así como también saber cuáles poder comercializar y dónde comercializar; a algunos les es favorable la venta en mercados, otros en tianguis comunitarios y, además que un nuevo mercado yace con la distribución a intermediarios por redes sociales o directamente con el minorista (De la Peña y Flores, 2020).

Dichos saberes tradicionales son parte de la herencia cultural que México ha dejado a la sociedad mundial; hay evidencia de que en códices mayas —el Códice de Madrid y el Códice de Dresde— aparecen figuras interpretadas como representaciones de hongos, específicamente Amanita muscaria… (Lowy, 1972). Por su parte, en la

página 25 del Códice Vindobonensis, de tradición mixteca, se representa una ofrenda de hongos… (Caso, 1963), elementos como estos afirman la gran trascendencia de saberes que prevalecen en las culturas mesoamericanas, transformándose a una notable interculturalidad etnomicológica.

En la zona oriente del Estado de México, donde se encuentran los volcanes Popocatépetl e Iztaccíhuatl, en sus alrededores; prevalecen los bosques templados de coníferas y encinos —pino, encino y oyamel— y los pastizales de alta montaña (zacatonal) en las zonas más altas, lo cual conforma un espacio privilegiado para el análisis de estos saberes tradicionales, pues en ellos prevalece la riqueza micológica, principalmente especímenes macroscópicos de tierras altas templadas (Mueller et al., 2007). En el documento *"Conocimiento y uso tradicional de hongos Silvestres comestibles en la región de Amanalco, Estado de México"* de Burrola-Aguilar et al. (2012) se destaca que la temporada de lluvias representa un respiro económico para las familias que viven de manera aledaña a zonas boscosas y practican el comercio de hongos comestibles, además se destaca que las cualidades del bosque pueden determinar las variantes en las especies de los hongos a recolectar (2012).

En el caso de Xalatlaco se expone el estudio de Perete y Velázquez (2023) aportando a los elementos *a priori* o bien emergentes vistos desde la ATR, donde la transmisibilidad intergeneracional es pilar de la identidad biocultural de comunidades mexiquenses que entretejen a recolectoras, cocineras, comerciantes y la población en general a través del consumo de hongos, dejando al frente que los conocimientos gastronómicos de hongos son fundamentales para que los saberes perduren entre las generaciones.

En el artículo "Mujeres y hombres: manejo de recursos del bosque Santa Catarina del Monte, Estado de México" el género es un elemento vital, donde las mujeres predominan con su presencia en los diferentes puntos de procesamiento de hongos, desde la selección hasta su cocción y de manera simultánea. Las labores de aprovechamiento en zonas protegidas amenazan la biodiversidad fúngica y la estabilidad hídrica, afectando la recarga del Río Coxcacoaco, la cual es esencial para el área Protegida de Recursos Naturales del Lago de Texcoco (Rodríguez et al., 2010).

Por ello, los saberes etnomicológicos trazan una convergencia entre la comunidad de comerciantes y los entornos silvestres que buscan completar ciclos; comprender ambos fenómenos puede preservar los conocimientos, pero su valor comercial enfrenta un declive

por la aculturación ante los nuevos y dominantes modelos de consumo, donde los precios de venta son infravalorados en las comunidades y supervalorados en lugares comerciales de las urbes (Arriaga, 2025). Dentro de la comunidad, el conocimiento micológico se ha transmitido de manera intergeneracional, abarcando desde prácticas de recolección, clasificación y preparación culinaria hasta usos medicinales y simbólicos, sin embargo, así como en otros estudios etnomicológicos, el núcleo de la transmisión del conocimiento son las abuelas y los abuelos, las madres y los padres (Toledo, 2009; Peña-Cañon y Enao-Mejía, 2014), lo cual, deja latente la tarea de asegurar la preservación y transmisión de los saberes puesto que la población joven carece de estos conocimientos o les considera irrelevantes, arriesgando la pérdida de los mismos (ver Figura 1).

Figura 1

Elementos de análisis a posteriori tras el ATR



Nota. Elaboración propia.

Conclusiones

Los saberes que viran en torno a la selección, recolección, procesamiento, comercio, cocción y venta de hongos silvestres en la comunidad de San Pedro Nexapa se han

preservado y evolucionado gracias a su importancia biocultural; la metodología ATR a través de su interpretación situada ayudó a identificar cómo otros municipios y comunidades del mismo Estado de México hallan este oficio en riesgo pero que de manera simultánea se mantiene estoico ante las constantes dificultades tanto climáticas como antropogénicas. Como categorías emergentes o *a posteriori* destacan hallazgos como lo es la "sinergia entre reserva natural y fuente de comercio", identificando que los ciclos de trasmisión de saberes son fundamentales para conservar tanto el comercio como la presencia de hongos.

La "innovación o el marketing" digital son elementos que no se mencionan en el material documental analizado, dejando claro que el conocimiento tradicional está fuera del comercio digital, poniendo en riesgo su presencia en futuras generaciones. La "irrelevancia transgeneracional" es un elemento emergente alarmante, porque en temas de sociología, antropología y gran número de estudios hermenéuticos está presente en gran cantidad de oficios tradicionales que caracterizan a las comunidades rurales del Estado de México, por ejemplo, la apicultura, el canterismo, la ganadería y, claro, la propia agricultura.

Actualmente la sustentabilidad yace en su adolescencia como un concepto abstracto que se puede moldear de acuerdo con las circunstancias, pero algo ineludible es que encuentra su centro en "la habilidad de sustentar la vida" y ahí es donde el conocimiento y la transmisión del mismo forjan las tradiciones, pero simultáneamente estimulan el progreso, para que los saberes sean relevantes ante las circunstancias que atañen a las nuevas generaciones. No podría considerarse sustentable si no primero fuera justo, pues la justicia ambiental y la justicia social deben ser sinérgicas para que un oficio sea altamente relevante y eso pueda promover políticas públicas viables, estimule la toma de decisiones municipales o bien colectivas, para que la preservación etnomicológica sea prioritaria.

La etnomicología no puede desarrollarse sin la participación de otras disciplinas que son básicas, como las ciencias sociales, la biología y la filosofía, en donde la interculturalidad es la membrana que entreteje estos saberes. Así mismo, el fomento de estos saberes yace en la red de comercio que se permea en la zona de los volcanes a través de los mercados de venta, los tianguis tradicionales y los nuevos modelos de mercado digital que han tomado auge de manera indistinta entre las personas que se dedican a este oficio. La metodología empleada descubre que la colecta de hongos es una respuesta favorable para la sostenibilidad de un mercado en constante adaptación, que sus antecedentes preceden

su persistencia en la dieta moderna y que muestra una ventana de oportunidad para el fomento intercultural de las convergencias entre ambiente, sociedad y economía.

Se sugiere que gracias a la revisión bibliográfica, otras investigaciones emerjan para continuar indagando la relevancia de preservar estos saberes, además de involucrarse en temas de educación ambiental para fomentar buenas prácticas y descalificar las contrarias; a su vez, destacar el rol femenino como eje central en estudios de género que involucran oficios con enfoques agroecológicos, o bien pilares de economías rurales para enfrentar la desigualdad y la vulnerabilidad contemporánea que enfrenta este paradigma. Hay que destacar que la sustentabilidad promueve un pensamiento centrado en un desarrollo más humano, identificando cómo la sociedad busca generar sinergia con su entorno, lejos de menoscabarlo.

Declaraciones éticas

Declaración de uso de inteligencia artificial generativa. Las personas autoras declaran que en la elaboración de este capítulo no se utilizaron herramientas de inteligencia artificial generativa para la producción de contenido sustantivo, el análisis, la redacción ni la conformación de los argumentos aquí expuestos. Las ideas, la sistematización conceptual y la redacción final son de su entera autoría y responsabilidad, conforme a las directrices COPE 2024 adoptadas por El Colegio de Tlaxcala, A. C.

Declaración de financiamiento. La investigación no recibió financiamiento externo de agencias públicas o privadas.

Declaración de conflicto de intereses. Las personas autoras declaran que no existe conflicto de interés alguno —de naturaleza financiera, profesional, institucional o personal— que pudiera haber influido en la concepción, desarrollo o conclusiones del presente capítulo.

Declaración de originalidad y envío único. Las personas autoras declaran que el capítulo es original, no ha sido publicado previamente en ningún medio impreso o digital y no se encuentra en proceso de revisión en otra publicación. Todas las fuentes consultadas se citan adecuadamente conforme a las normas APA, séptima edición. No se incurre en autoplagio ni en reproducción no autorizada de material ajeno.

Declaración de ética de la investigación con personas. El presente capítulo se sustenta exclusivamente en fuentes documentales publicadas. No se realizó trabajo de campo ni intervinieron personas participantes, por lo que no se requirió aval de un comité de ética. Las personas autoras declaran haber observado los principios de integridad académica en el tratamiento de las fuentes.

Contribución de autoría (CRediT). Miguel Ángel Juárez Palacios: conceptualización, metodología, investigación, curación de datos.

Alexis Benítez Aguilar: análisis formal, visualización, supervisión, redacción (borrador original) y redacción (revisión y edición).

Declaración de permisos de terceros. La Figura 1 es de elaboración propia. El capítulo no reproduce material sujeto a derechos de terceros.

Referencias

Arriaga, X. J. (2025). Etnomicología y venta de hongos comestibles silvestres en el tianguis de San Antonio Acahualco, Estado de México. *Polibotánica,* (59), 329–346. https://doi.org/10.18387/polibotanica.59.21

Braun, V. y Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology [Uso del análisis temático en psicología]. *Qualitative Research in Psychology, 3*(2), 77–101. https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa

Braun, V. y Clarke, V. (2019). Reflecting on reflexive thematic analysis [Análisis temático reflexivo]. *Qualitative Research in Psychology, 16*(4), 589–597. https://doi.org/10.1080/2159676X.2019.1628806

Burrola-Aguilar, C., Montiel, O., Garibay Orijel, R. y Zizumbo Villarreal, L. (2012). Conocimiento tradicional y aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres en la región de Amanalco, Estado de México. *Revista Mexicana de Micología, 35*, 01–16. https://doi.org/10.33885/sf.2012.3.1094

Caso, A. (1963). Representaciones de hongos en los códices. *Estudios de cultura Náhuatl*, *4*, 27-36.

Cepero de García, M. C., Restrepo, S. y Franco Molano, A. E. (2012). *Biología de Hongos*. Universidad de los Andes.

Curvetto, N. (2007). *El Sabor de los Hongos*. Dunken.

De la Peña, L. E. E. y Flores, L. V. (2020). El tianguis de Ozumba de Álzate, Estado de México y la venta de maíces criollos e híbridos. *Narrativas antropológicas*, (1), 28–39. https://revistas.inah.gob.mx/index.php/narrativasantropologicas/article/view/15550

Dubovoy, C. (2012). 1968 conocimiento de los hongos en el México antiguo. *Etnobiología, 10*(1), 82–84.

Estrada Martínez, E., Guzmán, G., Cibrián Tovar, D. y Ortega Paczka, R. (2009). Contribución al conocimiento etnomicológico de los hongos comestibles silvestres de mercados regionales y comunidades de la Sierra Nevada (México). *Interciencia*, *34*(1), 025–033. https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-18442009000100006

Guzmán, G. (1994). Los hongos y los líquenes en la medicina tradicional. En A. Argueta Villamar, L. M. Cano Asseleih y M. E. Rodarte (Eds.), *Atlas de las plantas de la medicina tradicional mexicana III* (pp. 1427–1487). Instituto Nacional Indigenista.

Hernández, F. (1959). *Obras completas II. Historia Natural de la Nueva España.* (Vol. 2). UNAM.

López-García, A., Pérez-Moreno, J., Jiménez-Ruiz, M., Ojeda-Trejo, E., Delgadillo-Martínez, J. y Hernández-Santiago, F. (2020). Conocimiento tradicional de hongos de importancia biocultural en siete comunidades de la región chinanteca del estado de Oaxaca, México. *Scientia fungorum*, *50*. https://doi.org/10.33885/sf.2020.50.1280

Lowy, B. (1972). Mushrooms symbolism in Maya códices. *Mycologia*, *64*(4), 816–821. https://doi.org/10.2307/3757936

Martínez-Alfaro, M. A., Pérez-Silva, E. y Aguirre-Acosta, E. (1983). Etnomicología y exploraciones micológicas en la Sierra Norte de Puebla. *Scientia Fungorum*, (18), 51–63.

Martínez Guerrero, M. A. (2000). *Desarrollo tecnológico para la producción Intensiva de Lentinus edodes, Neolentinus lepideus y Ganoderma sp. Haciendo uso de materiales orgánicos regionales de la actividad agrícola y forestal*. [Tesis de maestría]. Universidad Autónoma de Puebla.

Mueller, G. M., Schmit, J. P., Leacock, P. R., Buyck, B., Cifuentes, J., Desjardin, D. E., Halling, R. E., Hjortstam, K., Iturriaga, T., Larsson, K. H., Lodge, D. J., May, T.

W., Minter, D., Rajchenberg, M., Redhead, S. A., Ryvarden, L., Trappe, J. M., Watling, R. y Wu, Q. (2007). Global diversity and distribution of macrofungi. *Biodiversity and Conservation, 16*(1). 37–48. https://doi.org/10.1007/s10531-006-9108-8

Peña-Cañon, E. R. y Enao-Mejía, L.G. (2014). Conocimiento y uso tradicional de hongos silvestres de las comunidades campesinas asociadas a bosques de roble (Quercus humboldtii) en la zona de influencia de la laguna de Fúquene. *Andes Nororientales. Etnobiología, 12*, 28–40.

Perete, L. J. y Velázquez, A. L. (2023). Micofagia como alimento base de la gastronomía tradicional en Xalatlaco, Estado de México. *ÁNFORA*, *30*(55), 201–226. https://doi.org/10.30854/anf.v30.n55.2023.943

Rodríguez Muñoz, G., Martelo, E. Z. y Martínez Corona, B. (2010). *Mujeres y hombres: Manejo de recursos del bosque Santa Catarina del Monte, Estado de México*. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales.

Rosa, H. (2016). *Alienación y aceleración: hacia una teoría crítica de la temporalidad en la modernidad tardía* [Beschleunigung und Entfremdung]. Katz Editores.

Ruan Soto, F. y Ordaz Velázquez, M. (2015). Aproximaciones a la etnomicología maya. *Revista pueblos y fronteras digital, 10*(20), 44–69. https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2015.20.32.

Ruan Soto, F., García del Valle, Y. y Reyes Escutia, F. J. (2020). La importancia cultural de los hongos comestibles desde las metodologías cuantitativas y cualitativas. En F. Ruan Soto, A. Ramírez Terrazo, A. Montoya Esquivel y R. Garibay Orijel (Eds.), *Métodos en etnomicología* (pp. 33–49). Universidad Nacional Autónoma de México.

Ruan Soto, F., Garibay Orijel, R. y Cifuentes, J. (2006). Process and dynamics of traditional selling wild edible mushrooms in tropical Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 2*(3).

Sahagún, B. D. (2008). *Historia General de las Cosas de la Nueva España* (Obra original publicada en el siglo XVI). UNAM.

Toledo, V. M. (2009). ¿Por qué los pueblos indígenas son la memoria de la especie? Papeles de Relaciones Ecosociales y Cambio Global. *Papeles*, *107*, 31–32.

Valencia, F. I. A. (2006). *Usos tradicionales de los hongos silvestres en San Pedro Nexapa, Estado de México* [Tesis de licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México. https://tesiunamdocumentos.dgb.unam.mx/pd2006/0607845/0607845.pdf

Wasson, V. y Wasson, R. G. (1957). *Mushrooms, Russia and history*. Pantheon Books.