

HONGOS MACROSCÓPICOS DE GUERRERO

LUZ PATRICIA ÁVILA CABALLERO

Se estima que en México hay
200,000 especies de hongos

El grupo Mycoredes Guerrero, desde la Facultad de Ciencias Químico-Biológicas de la Universidad Autónoma de Guerrero, se ha planteado dar a conocer los hongos que se distribuyen en el estado de Guerrero, así como su utilidad, mediante el rescate del conocimiento ancestral de los pueblos originarios presentes en el Estado.

Los hongos macroscópicos de Guerrero

¿El reino fungi, al que pertenecen los hongos, es un grupo interesante y de gran utilidad para la vida y la humanidad, distribuido en todo el planeta, desde ecosistemas cálidos hasta lugares gélidos, en lugares acuáticos y en desiertos. Se considera que los hongos fueron los primeros en colonizar el ambiente terrestre junto con las algas y que, al interactuar con estas, fue posible que iniciaran la degradación de materia orgánica para ofrecer posteriormente las condiciones para la instalación y el desarrollo de otros organismos. La extraordinaria plasticidad genética ha hecho posible que este exitoso grupo permanezca hoy en día, porque son ellos los que se encargan de la degradación de muchos materiales que incorporan minerales al suelo, los mismos que serán asimilados y aprovechados por otros organismos como artrópodos, insectos, roedores, etc. Con vegetales como musgos, helechos o la asociación que se presenta con algas azul-verdes, los hongos originan un grupo que son los líquenes, o bien con estructuras como las raíces de los árboles formando las tan benéficas micorrizas. Los hongos rápidamente se adaptan a desintegrar nuevos materiales que los humanos hemos incorporado en nuestra vida cotidiana, como los envases de pet, tetrapack etc. A lo largo de la historia se tienen registros de que los hongos, además de la interacción en los ecosistemas, también se han utilizado con fines, curativos, lúdicos y comestibles. Esta bonanza extraordinaria se sigue conservando hasta nuestros días.

El reino fungi es uno de los más diversos, después de los insectos, su utilidad data desde hace miles de años en la alimentación, medicina y ceremonias. Los Países considerados como grandes conocedores y consumidores de hongos (micofílicos) son China y México, ocupando primer y segundo lugar respectivamente. En México los conocimientos datan desde antes de la llegada de los españoles. Los hongos eran reconocidos en dos categorías: los que producían risa de manera incontrolable, conocidos como tehuiyuntli, los usados para consagrar a los guerreros que marchaban a las batallas para conquistar tierras para el emperador, conocidos como sagrados o carne de los dioses, teonanacatl.



Fotografía: Iris P. Guzmán-Guzmán

El inicio del estudio de los hongos en México

El estudio de los hongos en México data a partir de los años 60, sin embargo, la falta de respaldos de literatura especializada que permita la identificación correcta de los ejemplares colectados en el país no correspondía a una identificación correcta, por lo que los pioneros en la micología mexicana, como el Dr. Teófilo Herrera Suárez y el Dr. Gastón Guzmán Huerta, comenzaron el desarrollo de las claves taxonómicas propias de las especies de hongos colectados en los diversos estados de la República Mexicana. Aguirre-Acosta y colaboradores en 2014, llevaron a cabo un análisis del conocimiento de la diversidad de hongos en México basado en revisiones bibliográficas disponibles. Actualmente, se estima que en nuestro país hay 200,000 especies de hongos y tomando en cuenta los datos analizados para este trabajo, el conocimiento es de aproximadamente el 5%.

La entidad federativa con mayor número de registros es Veracruz, estado con mayor número de especies, habiéndose registrado 1,517 (Guzmán et al., 2003), siguiéndole Jalisco con 1,040 (Sánchez-Jácome y Guzmán-Dávalos, 2011), Estado de México con 726 (Frutis-Molina y Valenzuela, 2009), Sonora con 658 (Esqueda et al., 2010), Michoacán con 652 (Gómez-Peralta y Gómez-Reyes, 2005), Querétaro con 633 (Valenzuela et al., en prensa [a]), Durango con 614, Chihuahua con 580 (ambos de Valenzuela et al., en prensa [b]), Tamaulipas con 563 (García-Jiménez y Guevara-Guerrero, 2005), Morelos con 480 (Contreras-MacBeath et al., 2006), Quintana Roo con 447 (Yuridia-López et al., 2011), Aguascalientes con 372 (Pardavé-Díaz et al., 2007), Puebla con 181 (Vázquez-Mendoza y Valenzuela, 2010), Campeche con 154 (Ancona-Méndez et al., 2010) y Yucatán con 153 (Yuridia-López et al., 2011). De las entidades restantes (17), no se tienen datos que mencionen el total de las especies conocidas para cada una de ellas, aunque sí hay publicaciones que citan especies de lugares o regiones de estos estados.



Fotografía: PAC

Ante estas cifras, es evidente que en el estado de Guerrero, un estado megadiverso, se requiere de grandes esfuerzos para dar a conocer los estudios realizados y para emprender nuevos proyectos de identificación de hongos macroscópicos. El grupo Mycoredes Guerrero, desde la Facultad de Ciencias Químico-Biológicas de la Universidad Autónoma de Guerrero, se ha planteado dar a conocer los hongos que se distribuyen en el estado de Guerrero, así como su utilidad, mediante el rescate del conocimiento ancestral de los pueblos originarios presentes en el estado. En diferentes exploraciones en diversas comunidades, principalmente en la zona centro del estado, entre las que figuran Pascala de Oro (Costa Chica-región montaña), se registraron 72 especies, con 18 especies con potencial económico-gastronómico, aunque de estas solo 9 son consumidas por los pobladores MePhaa única población estudiada que pertenece a la región Costa Chica (Román Sarabia 2023).



Fotografía: Iris P. Guzmán-Guzmán

El estudio realizado en Ojitos de agua reportó 52 especies, de las cuales 22 son comestibles, mientras que en el Cerro de Xomislo se registraron 41 especies, de las que 17 son consideradas comestibles, ambos puntos de recolección pertenecientes al municipio de Tixtla de Guerrero (Román Sarabia 2024). En Jaleaca de Catalán se registraron 51 especies y de estas 32 comestibles (Mastache-Luna y Morales Ramírez 2023), en la colonia de Lomas de Ocotepec de Chilpancingo se han registrado 49 especies de estas, 25 son comestibles (Bautista-Delgado 2024).

Finalmente, en Santa Bárbara con 48 especies, donde 21 son comestibles, estos cuatro puntos pertenecen al municipio de Chilpancingo (Reyes-Zavala 2025). El estudio aún en proceso de Huacalapa 162 especies y 71 especies comestibles (Bautista-Delgado 2025).

En esta última, debido al entusiasmo de los habitantes y del grupo Mycoredes, se instaló el día 20 de Julio del 2025 la Primera Feria Micogastronómica para el estado de Guerrero, cuyo objetivo fue dar a conocer las especies consideradas como comestibles y recuperar los saberes gastronómicos de la región que por excelencia han hecho parte de su bioculturalidad: la colecta y el consumo de hongos, no solo para las personas radicadas en la localidad, sino para su envío a diferentes ciudades como Acapulco, Chilpancingo, Ciudad de México e incluso fuera de México, principalmente a Estados Unidos (Reyes-Zavala 2025).

Este acto nos refiere al amor por la tierra y nos traslada al mundo de la añoranza de las raíces de las personas que han tenido que emigrar buscando mejores oportunidades.

En las comunidades estudiadas se ha encontrado que el conocimiento micogastronómico se ha reducido y que, en todas las comunidades estudiadas, a pesar de reportarse un número alto de especies consideradas con potencial económico y por ende gastronómico, se reduce a solo 12 especies consumidas de diferente forma, desde asados aderezados solo con sal y limón, en caldo rojo, en mole rojo o pipián, a la mexicana, en crema, en tinga y en quesadillas. Otro dato interesante es que, al momento de colectar los hongos, en todas las comunidades estudiadas refirieron que si el hongo tiene "calzoncito" o "nagüa" (velo o estructura que protege el himenio donde se encuentran las esporas), es muestra de que es un hongo comestible. También hoy en día, a los hongos que son comestibles los consideran como nanacates y a todo hongo que no es aprovechado como comestible les llaman hongo feo o sarnoso.

Discusión y conclusión.

La cuantificación de las especies implica la problemática del desplazamiento de las comunidades de pueblos originarios, que es donde se encuentran los ejemplares y, por ende, la conservación de los conocimientos ancestrales. En las comunidades donde se han realizado las investigaciones se recomiendan algunas estrategias de educación ambiental para la conservación de este recurso natural no maderable, pero de gran importancia biocultural, gastronómica y económica. También es importante la realización de estudios sistemáticos en el estado, así como la formación de muchos más taxónomos especializados en micología y el fortalecimiento de las colecciones de hongos, entre otras estrategias.

Dra. Luz Patricia Ávila Caballero
Profesora Investigadora Facultad de
Ciencias Químico Biológicas-UAGro
e-mail: 6928@uagro.mx

Referencias

- Aguirre Acosta Elvira, Miguel Ulloa, Samuel Aguilar, Joaquín Cifuentes y Ricardo Valenzuela, 2014. SCiELO México. www.scielo.org.mx
- Román-Sarabia 2023. Diversidad e importancia biocultural y ecológica de los hongos macroscópicos de Pascala del Oro. Gro. Tesis de licenciatura del P.E. Biología de la FCQB de la UAGro.
- Román-Sarabia 2023. Hongos macroscópicos del cerro Xomislo, municipio de Tixtla de Guerrero. Revista Foro de estudios sobre Guerrero Fesgro (2023) 10(1):38-41. Chilpancingo, Gro.
- Mastache Luna Salvador y Morales Ramírez Jessica. 2024 Importancia Biocultural de los hongos macroscópicos de la comunidad de Jaleaca de Catalán, municipio de Chilpancingo, Gro. Tesis de licenciatura del P.E. Biología de la FCQB de la UAGro.
- Reyes Zavala 2025, Importancia biocultural y potencial de los hongos de Santa Bárbara, Guerrero, México. Tesis de licenciatura del P.E. Biología de la FCQB de la UAGro.