

Importancia de los recolectores de hongos del tianguis de Santiago Tianguistenco

Alondra Rosas Castro*
Carla Ivonne Ortega González*
Stefany Molina Castillo**
Luis Felipe García Rodea***

Introducción

La recolección de hongos es una práctica profundamente arraigada a la identidad, cultura y saberes ancestrales de algunas regiones del mundo. En México es un legado que se ha enriquecido y transmitido a través de generaciones.

En el Estado de México, esta actividad es un componente esencial en la cultura culinaria, especialmente durante la temporada de lluvias, entre los meses de junio a octubre.

El municipio de Santiago Tianguistenco, esta actividad que sustenta económicamente a las familias, tiene su epicentro en el "tianguis de los martes" donde el trueque y la venta de variedades como clavitos y enchilados llenan de color el lugar.

Sin embargo, esta herencia se encuentra en peligro derivado de la tala ilegal, reduciendo la cosecha de hongos y encareciendo su precio, lo cual amenaza los saberes transmitidos de las generaciones.



*Tecnológico Nacional de México/Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco

**Tecnológico de Estudios Superiores de Villa Guerrero

***Universidad Autónoma del Estado de México

Recolección de hongos en México

En el mundo, la recolección de hongos es una actividad de gran relevancia, se estima que en los últimos 65 años los hongos en el mundo han ascendido a 65,000 especies (Blackwell, 2011). México posee más de 200,000 especies (Aguirre-Acosta, 2014), de los cuales se consumen cerca de 371 (Garibay-Orijel et al., 2014). Esto convierte a los hongos en un alimento de consumo accesible, y en un componente fundamental de la cultura alimentaria de diversas comunidades rurales del país donde su recolección se ha consolidado como una tradición en distintas zonas boscosas de México. Los estados con mayor concentración de estos productos son: Veracruz, Jalisco y el Estado de México (Aguirre-Acosta, 2014). El Estado de México alberga una notable diversidad de hongos silvestres de consumo tradicional, con un registro de 252 especies (Burrola-Aguilar et al., 2012). Dicha recolección se encuentra reportada para varios municipios, entre ellos: Ocoyoacac, Xalatlaco, Toluca, Texcoco, Tenango y Santiago Tianguistenco.

¿Qué es un recolector de hongos?

La recolección de hongos silvestres es una práctica que realizan especialistas dedicados a esta actividad económica primaria. A lo largo del territorio nacional a dicha labor se le han designado diversos nombres; sin embargo, lo más común es llamarlos “hongueros”. Son reconocidos por poseer un cúmulo de saberes alrededor de los hongos silvestres desde reconocer los hábitats y temporadas de crecimiento de las especies de interés, factores ambientales que favorecen su desarrollo, prácticas vinculadas a la recolección, transporte, conservación y comercialización de estos organismos. Reconocen los hongos por su forma, color, textura, olor y hábitat, lo que les permite distinguirlos entre especies comestibles y tóxicas. Su experiencia también abarca un conocimiento profundo sobre las épocas de crecimiento de los hongos, los tipos de árboles con los que se asocian y las zonas donde suelen proliferar. Además, dominan las técnicas de recolección para extraerlos sin dañar el micelio, garantizando así que el hongo siga reproduciéndose y el bosque continúe produciendo en futuras temporadas, ya que cada especie requiere condiciones específicas de humedad, altitud y vegetación. El conocimiento profundo y ancestral que poseen es transmitido de generación en generación, lo cual les otorga un lugar en la estructura social y les brinda una identidad definida.

La recolección de hongos silvestres se ha convertido en una práctica tradicional para muchas familias que están profundamente ligadas al conocimiento del entorno natural.

Proceso de recolección

Su jornada inicia antes del amanecer y puede extenderse entre 4 a 6 horas dependiendo a la cantidad de hongos que encuentren. Provistos de canastos y herramientas tradicionales los recolectores se adentran en el monte para recorrer largas distancias en busca de especies de hongos comestibles, medicinales o de valor gastronómico.

En dicha actividad, los recolectores seleccionan para saber que hongos son correctos para consumo humano y limpian los hongos para conservar su frescura y calidad. Posteriormente, los recolectores los transportan para comercializarlos y ofrecerlos frescos. Este proceso no solo representa una fuente de ingresos económicos para las familias, sino también se vuelve una forma de preservar saberes tradicionales, promover el comercio local y contribuir al aprovechamiento sustentable de los recursos del monte.

Los hongos en el tianguis de Santiago Tianguistenco

El municipio de Santiago Tianguistenco colinda al norte con los municipios de Chapultepec, San Mateo Atenco, Capulhuac, Ocoyoacac y Xalatlaco, se caracteriza por su ambiente húmedo y la preservación de saberes ancestrales que se transmiten de generación en generación. Aquí la dieta de la población se basa principalmente en productos locales, de recolección y de temporada. Entre los meses de junio y principios de octubre, perpetua la recolección de hongos, una de las tradiciones más emblemáticas, donde recolectores de comunidades como San Juan Atzingo y Coatepec dedican horas a recorrer los montes en busca de estas especies tan apreciadas. En el “tianguis de los martes”, el cual es catalogado como el segundo más grande de Latinoamérica, no solo comercializa productos, sino que se realizan intercambios culturales donde aún subsiste la práctica atávica del trueque. En temporada de lluvias, los recolectores de hongos se congregan en este sitio inundándolo de colores, formas, sabores y aromas, ofreciendo una variedad de hongos recién cosechados. Entre las especies más conocidas se encuentran los clavitos, tejamanileros, enchilados, escobetas, cornetas, negritos, mazorcas y pancitas. Además de su valor nutricional, cuentan con una herencia de tradiciones y cultura gastronómica local.

Su comercialización representa una fuente de ingreso para numerosas familias que se dedican a esta actividad articulando a las comunidades con sus montes creando un vínculo sagrado.

Sin embargo, en los últimos años, dicha actividad se encuentra amenazada derivado de la tala ilegal de los bosques de la región, modificando el entorno donde se encuentran los hongos y alterando su ciclo de reproducción. En 2025, los recolectores advirtieron que esta situación se tradujo en escasez y en un aumento del precio, lo que evidencia la fragilidad de este patrimonio culinario.

Aún con las dificultades, el tianguis persiste como un núcleo de intercambios sociales, culturales y gastronómicos, donde se comparten recetas, relatos y costumbres que evidencian la identidad del municipio de Santiago Tianguistenco y su vínculo con el entorno natural.

Conclusiones

La recolección de hongos representa la identidad cultural, culinaria y el saber-hacer heredado de los pobladores que se dedican a esta actividad en el municipio de Santiago Tianguistenco.

No obstante, la tala ilegal representa una amenaza que podría poner en riesgo al ecosistema, modificando el ciclo anual de su reproducción y, por lo tanto, poniendo en peligro de desaparecer un patrimonio construido por generaciones.

En ese sentido, es necesario generar estrategias socioambientales que aborden la problemática desde la protección ambiental hasta la salvaguardia del patrimonio biocultural.



Referencias

Aguirre-Acosta, E., Ulloa, M., Aguilar, S., Cifuentes, J., y Valenzuela, R. (2014). Biodiversidad de hongos en México. *Revista mexicana de biodiversidad*, 85, 76-81.

Blackwell, M. (2011). The fungi: 1, 2, 3 ... 5.1 million species? *American Journal of Botany*, 98(3), 426-438. <https://doi.org/10.3732/ajb.1000298>

Burrola-Aguilar, C., R. Garibay-Orijel & M. Hernández-Téllez. 2012. Los hongos comestibles silvestres del estado de México: propuesta para su aprovechamiento. En Sánchez, J.E. & G. Mata (eds) *Hongos comestibles y medicinales en Iberoamérica, investigación y desarrollo en un entorno multicultural*. Colegio de la Frontera Sur. pp 39-50.

Garibay-Orijel, R. y F. Ruan-Soto. 2014. Listado de los hongos silvestres consumidos como alimento tradicional en México. En Moreno-Fuentes A. y R. Garibay-Orijel (eds.) *La etnomicología en México, estado del arte*. México: CONACYT, UAEH, UNAM