

NOMENCLATURA, CLASIFICACIÓN Y PERCEPCIONES LOCALES ACERCA DE LOS HONGOS EN DOS COMUNIDADES DE LA SELVA LACANDONA, CHIAPAS, MÉXICO

Felipe Ruan-Soto¹, Ramón Mariaca Méndez², Joaquín Cifuentes³, Fernando Limón Aguirre², Lilia Pérez-Ramírez³ y Sigfrido Sierra-Galván³

¹ Herbario Eizi Matuda, Escuela de Biología, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Libramiento Norte Poniente s/n. Col. Lajas Maciel, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México. C.P. 29039

² El Colegio de la Frontera Sur, Carretera Panamericana y Periférico Sur s/n. Barrio de María Auxiliadora, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. C.P. 29290

³ Sección de Micología, Herbario FCME, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México. A. P. 70-181, Ciudad Universitaria, México D. F. C.P. 04510
ruansoto@yahoo.com.mx

RESUMEN

Mediante un estudio etnomicográfico se describen las formas de nombrar, clasificar y percibir a los hongos en la comunidad de Playón de la Gloria y Lacanjá-Chansayab, en la Selva Lacandona. Se registraron 13 tipos de hongos que son reconocidos en la primera comunidad y 41 tipos en la segunda, que corresponden a 16 y 52 especies taxonómicas, respectivamente. Los nombres asignados, en su mayoría corresponden a alusiones morfológicas. Ambas comunidades nombran y clasifican especies en función de su significación cultural. Además, existen percepciones similares con respecto a los hongos, independientemente de su condición etno-histórica, sin embargo una diferencia trascendental es la percepción con respecto a su importancia y a su papel en la sucesión vegetal de la selva.

Palabras clave: etnomicología, conocimiento micológico local, hongos comestibles, lacandones.

ABSTRACT

NOMENCLATURE, CLASSIFICATION AND LOCAL PERCEPTIONS ABOUT MUSHROOMS IN TWO COMMUNITIES AT LACANDON RAINFOREST, CHIAPAS, MEXICO. *Et nobiología* 5: 1-20 (2005) 2007.

Through an ethnomycographical research it is described the way of naming, classifying and perceiving the mushrooms at the communities of Playon de la Gloria and Lacanjá-Chansayab located at the Lacandon rainforest, Chiapas. Thirteen kinds of mushrooms recognized at the first community and 41 at the second, that match 16 and 52 taxonomic species on each case, were registered. The names of the mushrooms are mainly given due to their morphologic characteristics. The species are named and classified accordingly to their cultural meaning, by both communities; moreover similar perceptions occur notwithstanding their ethnohistoric condition; however a remarkable difference is shown in the perception of their importance and the role they play in the regeneration of the rainforest.

Key words: ethnomycology, local mycological knowledge, edible mushrooms, lacandon people.

Introducción

La mayoría de los estudios etnomicológicos en el mundo se han realizado en zonas templadas (Moreno-Fuentes, *et al.* 2001), en tanto que en los trópicos, este esfuerzo se ha realizado en menor grado (Fidalgo 1965, Prance 1984, Van Dijk *et al.* 2003, Ruan-Soto *et al.* 2004). Para autores como Zent *et al.* (2004) esta desatención se produce debido a varios factores, entre otros, la falta de micólogos y etnomicólogos trabajando en dichas regiones, así como una noción de que

los grupos humanos que ahí habitan son micóforos (Fidalgo 1965). Sin embargo, conforme avanza la investigación etnomicológica tropical, se demuestra que esta micofobia no es un patrón generalizado (Ruan-Soto *et al.* 2004).

En México, la distribución de los trabajos es similar. En la zona templada del centro del país se han realizado una buena cantidad de estudios (Moreno-Fuentes *et al.*, 2001) que han documentado una fuerte tradición por el consumo de hongos y su utilización en

distintas prácticas. Ejemplo de esto son los trabajos de Wasson (1983) y Mapes *et al.* (1981) entre muchos otros. Estas investigaciones han permitido realizar comparaciones entre grupos, constituyendo el primer paso para la construcción de propuestas explicativas etnomicológicas para dicha zona. Sin embargo, en las zonas tropicales húmedas, las relaciones que se han construido entre los grupos humanos y los hongos han sido escasamente estudiadas. Se han realizado investigaciones con mayas en el estado de Yucatán (Mata 1987), Totonacos de Veracruz, con diversos grupos étnicos en el sur de la planicie costera del Golfo de México (Ruan-Soto *et al.* 2004), así como algunos datos rescatados de diferentes textos (por ejemplo Guzmán 1983). Para las selvas de Chiapas sólo se cuenta con algunos datos aislados acerca de nombres locales que se les dan a los hongos, recopilados por Guzmán (1997).

La etnomicología (como una rama de la etnobiología) debe abordar tres dominios: a) la percepción cultural y clasificación de estos organismos, b) los aspectos biológicos y culturales de su utilización y c) las bases culturales y biológicas de su manejo (Escobar-Berón 2002). Sin embargo, muchos estudios sólo se han enfocado a lo relacionado con los usos que se les da a los hongos.

El estudio de las percepciones es un punto de partida para acercarse a la relación que establecen las personas dentro de su propia comunidad, con su entorno. La percepción es una primera aproximación al ambiente de manera sensorial generada a partir de estímulos externos que estará influida por experiencias pasadas que condicionarán, en cierta medida, una expectativa (Viqueira 1977, Lazos y Paré 2000). El objetivo de estudiar las percepciones es comprender cómo la gente se manifiesta ante los fenómenos, con base en su experiencia particular; es decir, tratar de retomar la visión de la gente sin enmarcar sus respuestas en las categorías propias del investigador (Lazos y Paré 2000). El entender las percepciones no es trivial, ya que es con base en la manera que se percibe el mundo y sus recursos, que se marcará la pauta en que las sociedades se relacionen con ello y construyan diferentes opciones para utilizarlos y manejarlos.

El vocabulario de un pueblo lleva en sí mismo la clasificación que sus integrantes hacen del mundo. Cada cultura percibe el mundo y asigna ciertas conductas según su propia clasificación (Manrique-Castañeda 1988). Los pueblos clasifican debido a la necesidad de ordenar su mundo. En este sentido, cada grupo humano tiene necesidades, costumbres y tradiciones diferentes, por tanto clasifica su mundo de manera diferente. Para la etnomicología el problema es establecer cómo tales cosas llegan a pertenecer al mismo conjunto. Para responder a esto se han seguido dos líneas de pensamiento, una basada en aspectos no pragmáticos propuesta por Berlin, Breedlove y Raven (1974) y Berlin (1992) y otra línea que privilegia la importancia utilitaria que tienen plantas y animales para los diferentes grupos (Hunn 1982, Douglas 1998).

En la selva lacandona existen grupos con tradiciones culturales e historias distintas. Ejemplo de ellos son, por un lado, los lacandones de Lacanjá-Chansayab, grupo mayense que ha habitado en la selva por más de 200 años; y por otro lado, la comunidad de Playón de la Gloria, grupo pluricultural que arribó a la selva lacandona recientemente (década 1970-1980), procedentes de diversas zonas de los estados de Oaxaca y Chiapas.

En el presente estudio se aborda la forma de nombrar, clasificar y percibir a los hongos silvestres que tienen los habitantes de estas comunidades de la Selva Lacandona, mostrando la perspectiva local al respecto de dichos temas, señalando sus similitudes y diferencias, y dando cuenta de la existencia de dos formas de concebir el recurso fúngico, diferentes a la ciencia occidental.

Materiales y métodos

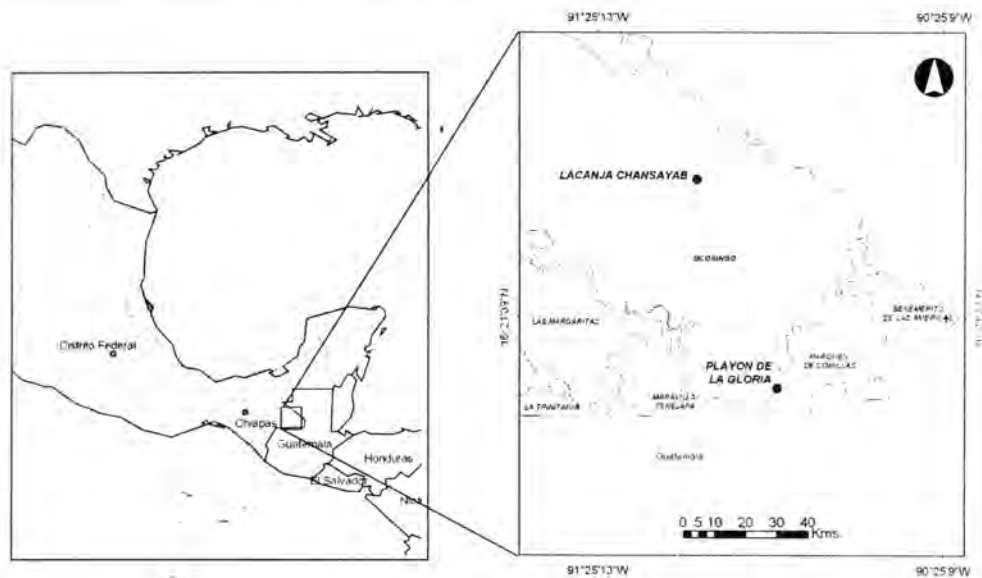
Área de estudio

El presente estudio se realizó en dos comunidades de la región de la Selva Lacandona: el Ejido Playón de la Gloria y Lacanjá-Chansayab. La primera ubicada al sur de dicha selva (16° 09' 17.8" de latitud norte y 90° 53' 50.5" de longitud oeste) en el municipio de Marqués de Comillas, a una altitud de 140-260 msnm; y la segunda

ubicada en la porción noreste de la Selva Lacandona (16°46'08" de latitud norte y 96°08'12" de longitud oeste) en el municipio de Ocosingo, a una altitud de 350 msnm (Figura 1).

La selva lacandona se encuentra en la porción noreste del estado de Chiapas. El

clima predominante es cálido húmedo (Am w" i g), con lluvias abundantes en el verano y parte del otoño y una temporada seca corta de marzo a mayo. La temperatura media anual es de 25° C con una precipitación de 2300 a 2600 mm (Quintana-Ascencio *et al.* 1990, Levy-Tacher 2000).



Fuente: Límite Municipal INEGI 2000
Diseño de Mapa: Adrián Sarabia Rangel

Figura 1. Localización de Playón de la Gloria, municipio de Marqués de Comillas; y Lacanjá-Chansayab, municipio de Ocosingo, Chiapas.

La vegetación predominante es la selva alta perennifolia (Miranda 1952) con presencia también de selva mediana subperennifolia (Castillo-Campos y Narave 1992).

La comunidad de Playón de la Gloria se compone de alrededor de 250 personas agrupadas en aproximadamente 45 familias (Mariaca 2002), la mayoría de ellas habla español como lengua materna. El ejido se constituyó en 1974 con la llegada de migrantes provenientes de zonas subtropicales de los municipios chiapanecos de las Margaritas e Independencia; así como también de zonas templadas de la región de Los Altos de Chiapas, de zonas tropicales secas del norte, de la costa y

de la región fronteriza del mismo estado de Chiapas, así como del Istmo de Tehuantepec y valles centrales del estado de Oaxaca (Mariaca 2002). En el ejido, las actividades productivas principales son la agricultura y la ganadería (Mariaca 2002). Entre los cultivos de la milpa tenemos principalmente maíz y frijol.

Lacanjá-Chansayab es una comunidad habitada por 282 personas (INEGI 2000). La lengua materna es el maya lacandón, aunque la mayoría de las personas hablan también español. Las referencias sobre la presencia de los actuales lacandones en la selva se remontan al siglo XVIII por lo que se puede afirmar que los lacandones tienen más de 200 años habitando la

selva (Erosa 1997). En general, se puede hablar de que la forma de vida lacandona tradicional gira en torno a los elementos de la selva (Erosa 1997), en especial las actividades productivas, que se encuentran estrechamente vinculadas a las dinámicas ecológicas de este sistema.

El aprovechamiento de los recursos naturales gira en torno al sistema de roza-tumba-quema el cual está basado en la restauración natural de la selva y el reestablecimiento de los niveles de nutrimentos en los suelos. La milpa es la principal actividad productiva dentro del sistema tradicional lacandón, en la cual se producen durante varios años consecutivos maíz, frijol y más de 50 cultivos, todo esto orientado en su mayoría para el autoconsumo (Nations y Night 1980, Levy-Tacher 2000). Levy-Tacher (2000) afirmó que el sistema de producción agrícola tradicional lacandón se distingue por su alta adaptación y homeostasis ecológica que permite un aprovechamiento sostenido e intensivo, sin deterioro profundo de su entorno biológico y edáfico mediante distintas prácticas específicas.

Trabajo etnomicológico

La primera fase consistió en la selección de informantes mediante la técnica de bola de nieve, la cual consiste en encontrar un caso perteneciente al grupo objeto de investigación y éste lleva al siguiente y al próximo y así sucesivamente hasta alcanzar el nivel de información suficiente para dar por terminada la investigación (Sandoval 2002). Se trabajó principalmente con las personas que la misma comunidad reconoció como poseedoras de un mayor conocimiento de los elementos silvestres de la selva (*y/o que conocieran de hongos*). En un muestreo teórico se trabajó tanto con informantes clave como con informantes de calidad. En Playón de la Gloria, se entrevistó a un total de nueve personas (seis hombres y tres mujeres) reconocidas como *conocedoras* así como a nueve hombres, cinco mujeres y un joven, haciendo un total de 24 personas entrevistadas. En Lacanjá-Chansayab se entrevistó a seis personas (cuatro hombres y dos mujeres) reconocidas como *conocedoras*, además de dos mujeres y cuatro hombres jóvenes, haciendo un total de 12 personas.

La diferencia en cuanto al número de personas entrevistadas en ambas comunidades es debido a lo siguiente. Lacanjá-Chansayab es una comunidad en la que el conocimiento se encuentra más socializado y consensado, producto de un largo tiempo de coexistencia como pueblo; por ello la saturación teórica llegó alrededor de dicho número de personas entrevistadas. En cambio, en Playón de la Gloria, al ser una comunidad multicultural, era necesario entrevistar a un número mayor de personas para reflejar los conocimientos diferentes que cada grupo posee dependiendo sus propias particularidades histórico-culturales.

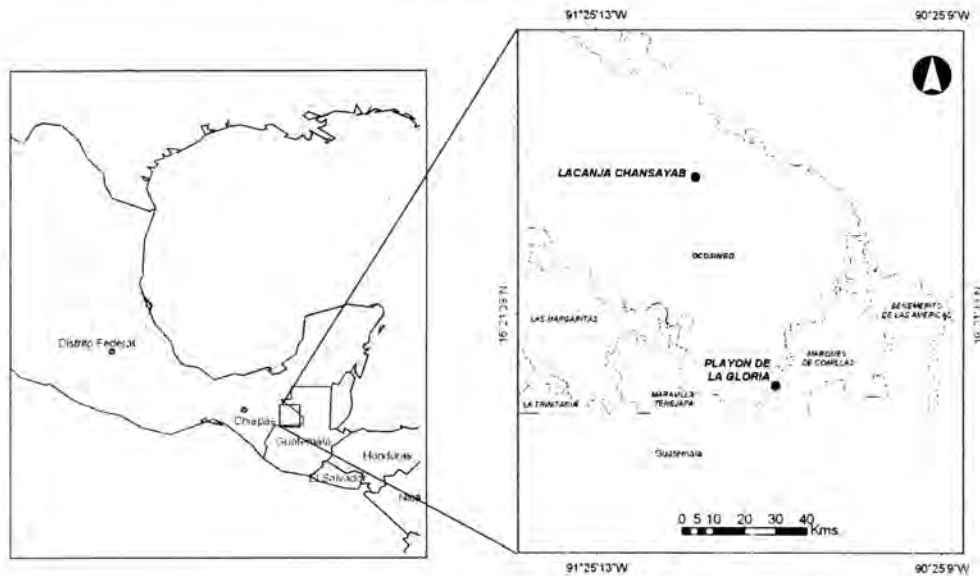
Se realizaron 4 visitas a cada sitio entre los meses de enero a octubre de 2004. Bajo un método de observación participante, se realizaron repetidas entrevistas informales, no estructuradas y semiestructuradas (Bernard 1995) a los informantes. Mediante este método, es posible generar confianza entre los informantes, adentrarse en el sentido local que tienen las acciones observadas pudiendo generar así preguntas más acordes con las perspectivas locales, y sobre todo, estar presente en el momento en que los fenómenos se desarrollan.

Para poder recolectar los ejemplares fúngicos referidos en las entrevistas, se realizaron recorridos de campo en compañía de algunos de los informantes. En estos recorridos se recolectaron todos los hongos de los cuales se desprendiera alguna información etnomicológica, esto es, hongos que tuvieran algún uso o algún nombre local. Para conocer el sistema de clasificación que existe entre los informantes, además de los datos recuperados a través de las entrevistas, se les pidió que agruparan los ejemplares frescos que se fueron recolectando. Cuando esto no era posible, se optó por fotografías de los hongos. Los ejemplares fueron fotografiados, descritas sus características macroscópicas y deshidratados para su preservación, de acuerdo con lo establecido por Cifuentes *et al.* (1986). La determinación taxonómica del material fue realizada en la Sección de Micología del Herbario de la Facultad de Ciencias de la UNAM, siguiendo los procedimientos convencionales (Largent *et al.* 1984) así como claves y descripciones especializadas de hongos

ubicada en la porción noreste de la Selva Lacandona (16°46'08" de latitud norte y 96°08'12" de longitud oeste) en el municipio de Ocosingo, a una altitud de 350 msnm (Figura 1).

La selva lacandona se encuentra en la porción noreste del estado de Chiapas. El

clima predominante es cálido húmedo (Am w" i g), con lluvias abundantes en el verano y parte del otoño y una temporada seca corta de marzo a mayo. La temperatura media anual es de 25° C con una precipitación de 2300 a 2600 mm (Quintana-Ascencio *et al.* 1990, Levy-Tacher 2000).



Fuente: Limite Municipal INEGI 2000
Diseño de Mapa: Adrián Sarabia Rangel

Figura 1. Localización de Playón de la Gloria, municipio de Marqués de Comillas; y Lacanjá-Chansayab, municipio de Ocosingo, Chiapas.

La vegetación predominante es la selva alta perennifolia (Miranda 1952) con presencia también de selva mediana subperennifolia (Castillo-Campos y Narave 1992).

La comunidad de Playón de la Gloria se compone de alrededor de 250 personas agrupadas en aproximadamente 45 familias (Mariaca 2002), la mayoría de ellas habla español como lengua materna. El ejido se constituyó en 1974 con la llegada de migrantes provenientes de zonas subtropicales de los municipios chiapanecos de las Margaritas e Independencia; así como también de zonas templadas de la región de Los Altos de Chiapas, de zonas tropicales secas del norte, de la costa y

de la región fronteriza del mismo estado de Chiapas, así como del Istmo de Tehuantepec y valles centrales del estado de Oaxaca (Mariaca 2002). En el ejido, las actividades productivas principales son la agricultura y la ganadería (Mariaca 2002). Entre los cultivos de la milpa tenemos principalmente maíz y frijol.

Lacanjá-Chansayab es una comunidad habitada por 282 personas (INEGI 2000). La lengua materna es el maya lacandón, aunque la mayoría de las personas hablan también español. Las referencias sobre la presencia de los actuales lacandones en la selva se remontan al siglo XVIII por lo que se puede afirmar que los lacandones tienen más de 200 años habitando la

características generales que las agrupa dentro de una misma categoría (por ejemplo oreja en Playón o *lo'ro* en Lacanjá), pero tienen también características particulares que las hacen diferentes entre sí (*de cochi* y *blanca* en Playón; *sak're* y *choch e' wakax* en Lacanjá). Los nombres secundarios son aplicados a taxa subgenéricos.

Durante los recorridos de campo realizados con los informantes de Playón de la Gloria, se observó que no les son asignados nombres a grupos sumamente diversos como poliporoides, agaricoides o xilarioides. Se puede ver que de las 13 especies locales reconocidas, ocho son comestibles, tres son consideradas como venenosas (correspondientes a *Cookeina sulcipes*², *Dyctiophora indusiata*, así como a *Psilocybe cubensis* y *Copelandia cyanescens*, que son consideradas como una misma especie) y solamente dos (*Crepidotus* aff. *brunswickianus* y *Ramaria* sp.) no tienen ningún uso. Esto coincide con lo propuesto por Hunn (1982) respecto de que las formas biológicas que se nombran son aquellas que gozan de cierto interés para el grupo humano en cuestión. En consecuencia, el grupo de hongos que más nombres tiene, es precisamente el de los comestibles, seguido del de los venenosos.

Según los lacandones, todos los hongos tienen su nombre, *se usen o no se usen*. Como puede verse en el Cuadro 4, de las 41 especies reconocidas por los informantes lacandones, sólo 12 especies (29%) tienen un uso: comestibles (10), medicinal (1) y lúdico (1); en tanto que el restante 71% no lo tienen. Aparentemente esta afirmación podría coincidir con lo propuesto por Berlin (1992) acerca de que las clasificaciones y nomenclatura tradicional va más allá de lo pragmático, observando las discontinuidades de la naturaleza independientemente de su actual significación cultural. Sin embargo, esas 29 especies restantes, aunque no tienen un uso directo, no dejan de tener interés para los

lacandones entrevistados ya que tres de ellas son reconocidas como venenosas y las otras 26 como proveedoras de un servicio ecosistémico (reciclamiento de nutrientes en el suelo). Así, puede observarse que los lacandones entrevistados nombran a hongos que son de algún interés, en una visión pragmática como lo definió Hunn (1982).

Una marcada diferencia entre ambas comunidades es la cantidad de especies reconocidas: mientras que los entrevistados en Playón de la Gloria nombran 13 diferentes tipos de hongos, en Lacanjá-Chansayab, los lacandones entrevistados nombran 41 tipos diferentes. En este sentido, tanto en la comunidad mestiza como en la lacandona, el número de especies nombradas que tienen un interés directo no es muy diferente: 11 (ocho comestibles y tres venenosas) en la primera y 15 en la segunda (10 comestibles, tres venenosas, una medicinal y una lúdica).

La diferencia estriba en que mientras que en Playón las 11 especies de interés directo representan el 85% del total de las especies conocidas, en Lacanjá sólo representan un 37% del total, ya que además de esas 15 especies con interés directo, se reconocen otras 26 que tienen un interés indirecto como servicio ecosistémico. Esto tiene relación con la percepción que tienen los lacandones de los hongos, dentro de un proceso ecológico dinámico de regeneración de las selvas (lo que abordaremos más adelante), es decir, esta diferencia de percepción repercute en que los hongos sean más próximos a la vida de los lacandones, gozando de un mayor interés; característica necesaria para que un organismo tenga un lugar en un esquema clasificatorio (Hunn 1982).

Otro elemento a considerar es el tiempo de contacto con los elementos de la selva; mientras que los lacandones de Lacanjá-Chansayab son herederos de una tradición cultural en el lugar de más de 200 años; los habitantes de Playón de la Gloria, con diversos orígenes culturales y geográficos, su ubicación en la selva lleva no más de 30 años.

Clasificación

En cuanto a la clasificación que los habitantes entrevistados de Playón de la Gloria hacen de los hongos, se encontraron tres variantes:

² Es interesante el que *Cookeina sulcipes* sea considerado desde la perspectiva local como venenoso, cuando en otras regiones del estado está reportada como comestible (Sánchez-Vázquez com. pers.). Esto es un ejemplo de las distintas perspectivas que pueden tener grupos con horizontes culturales diferentes, aunque habiten en regiones cercanas.

1. Se reconoce a un gran grupo que incluye a las especies conocidas, denominado como *hongos*. Dentro de este grupo se puede observar una clasificación organizada en una estructura jerárquica como lo propuso Berlin (1992), incluyendo taxa de reino, genérico, específico y de variedad. Siguiendo esta propuesta se puede señalar al grupo *hongos* como categoría reino, el término *orejas* como un ejemplo de categoría genérica, *oreja blanca* como un ejemplo de taxa específicos; así como las entidades *oreja blanca suave* y *oreja blanca dura* como un ejemplo de variedades. Todas las orejas comparten ciertas características que las agrupan, como son la morfología típica auriculariforme y el tipo de sustrato lignícola. Al subdividir el grupo de las orejas, se toman en cuenta características como el color (*oreja blanca*, *oreja café*), el sustrato (*oreja de palo*) o la semejanza con algún animal (*oreja de chango*, *oreja de tejón*). A nivel variedad, la característica señalada fue la consistencia (*oreja blanca dura*, *oreja blanca suave*).

2. Otra forma de clasificar los hongos es separándolos en *hongos de sol* y *hongos de sombra*. Especies como la oreja blanca (*Pleurotus djamor*) o la oreja de cochi (*Auricularia delicata*) son señaladas como hongos que aparecen en condiciones de sombra, a diferencia de la oreja café (*Schizophyllum commune*) que es señalado como un *hongo de sol*. Derivada de esta clasificación también llaman a los hongos de sombra como *hongos de montaña* y a los hongos de sol como *hongos de milpa*, esto debido a las condiciones imperantes en un hábitat y en el otro.

3. Una tercera clasificación encontrada, es la separación que realizan entre *hongos de tierra* y *hongos de palo*, refiriendo el tipo de sustrato en el que se encuentran. Así señalan que el pumus (*Calvatia cyathiformis*) y la barba de chivo (*Ramaria* sp.) "...son familia porque salen los dos de la tierra...". Esta separación realizada con base en el tipo de sustrato coincide con lo observado por otros autores (Mata 1987, Ruan-Soto et al. 2004, Robles 2004, Zent et al. 2004).

Hacia el exterior del gran grupo de *hongos*, existen informantes que señalan a los hongos como entidades diferentes de las plantas, sin embargo, otros señalan que son lo mismo, inclusive, realizan asociaciones entre los hongos

y las hierbas comestibles como un solo grupo, al referirse a los elementos de la milpa. Esto debido quizá a que ambos son alimentos que se producen de manera espontánea en la milpa.

Aunque en Playón de la Gloria existen personas con horizontes culturales diferentes, en lo referente a las clasificaciones, no se observó algún patrón que siguieran al momento de clasificar los hongos que tuviera relación con su cultura original, lo cual sí se observa para otros aspectos que se comentarán posteriormente.

En Lacanjá-Chansayab se reconoce un gran grupo denominado como *kuxum* que incluye a todas las especies reconocidas. Bajo su percepción, en este grupo se incluyen los organismos que hacen que se pudran diversos materiales, siendo ésta la característica por la que son separados de otros grandes grupos como plantas y animales, es decir, a diferencia de las plantas, "...los *kushum* pudren donde crecen...".

Siguiendo la propuesta de Berlin (1992) sobre la jerarquía seguida en las clasificaciones tradicionales, el grupo *kuxum* puede ser considerado con un rango de reino ya que es el más incluyente. Hacia el interior de este grupo, se encuentran 21 taxa de rango genéricos, la mayoría de ellos monotípicos, como el *kip sup'* (*Daldinia concentrica* y *Xylaria* sp.) o el *leok* (*Phillipsia dominguensis*). Existen seis taxa genéricos que se subdividen en taxa específicos, como es el caso del *lo'ro* del que existen cuatro especies: *lo'ro*, *choch e wakax lo'ro*, *sak're lo'ro* y el compañero del *lo'ro*; por su parte los *wah kisin* se subdividen en: *wah kisin*, *pim pim wah kisin*, *wah kisin negro*, *wah kisin rojo* y *wah kisin blanco*. Además existen cuatro hongos que sólo son designados por el nombre más incluyente: *kuxum*. Como se puede observar a partir de sus nombres los criterios para separar las especies diferentes son con base en el color: por ejemplo *sak much* (*much* blanco), *wah kisin negro*, *sak're lo'ro* (*lo'ro* blanco); y a través del término *compañero* con el cual designan en ocasiones a especies que tiene propiedades similares o que son parecidas al organismo modelo. Como ejemplo de esto podemos mencionar al *kayoch* (*Pleurotus djamor*) que funciona como la especie modelo y a un compañero del *kayoch* (*Microporellus obovatus*). Aunque la segunda tiene la suficiente similitud para pertenecer al

grupo de los *kayoch*, también presenta algunas diferencias que lo separan como una especie diferente. El esquema de clasificación propuesto se puede observar en el Cuadro 6.

Entre ambos grupos, se puede observar que al menos una de las clasificaciones que hacen de su micobiota, en concordancia con lo propuesto por Berlin (1992) está basada en caracteres como la morfología y otras discontinuidades advertidas por los grupos en cuestión. Sin embargo, podemos apreciar una clasificación más compleja y unificada entre los lacandones: en ambos existe un término para englobar a todas las formas fúngicas (hongo y *kuxum*, respectivamente) sin embargo al interior, existe un mayor número de nombres genéricos (como se comentó anteriormente) así como una subdivisión más compleja en la clasificación lacandona comparada con la realizada por las personas de Playón de la Gloria. Esto también tiene relación con los factores de tiempo y colectivización del conocimiento, como se ha mencionado.

Percepciones

Los habitantes entrevistados de Playón de la Gloria, atribuyen la aparición de los hongos a la lluvia, al fuego y a la pudrición de los palos. Esta percepción es complementada con las nociones de que los hongos aparecen por las noches, para posteriormente crecer en las primeras horas del día y de que no todos los hongos salen al mismo tiempo, ya que "... cada uno tiene su debido tiempo...". Las percepciones acerca de la fenología de algunas especies se pueden observar en el Cuadro 5.

En cuanto a los sustratos de los hongos reconocidos, los informantes en Playón señalan que con excepción del pumus (*Calvatia cyathiformis*), el hongo de malla (*Dyctiophora indusiata*), el barba de chivo (*Ramaria* sp.) y los hongos para drogarse (*Psilocybe cubensis* y *Copelandia cyanescens*) que aparecen en la tierra y en el estiércol, todos los demás tienen un sustrato lignícola: "...salen de los palos podridos...".

También se menciona en Playón la relación que existe entre el panza de armadillo (*Polyporus tenuiculus*) con insectos, constituyendo un criterio de identificación para

dicha especie: "...el panza de armadillo se reconoce porque es el que cría mucha mosquita...".

Otro hecho es la percepción entre las personas procedentes de zonas templadas, de que algunas especies de hongos se encuentran tanto en *tierra fría* como en *tierra caliente*, sin embargo, otras son exclusivas de una zona. Para Cifuentes (*com. pers.*) aunque se han reportado especies cuya distribución abarca ambas zonas climáticas, en general, las especies que existen en las selvas son diferentes a las encontradas en los bosques templados. Sin embargo al ser Playón de la Gloria una comunidad de reciente formación donde residen habitantes procedentes de tierras frías, se vuelve un fenómeno recurrente que se hagan comparaciones entre las especies que conocían en su lugar de origen y las que existen en la selva.

Con respecto a los espacios donde aparecen los hongos reconocidos, en Playón de la Gloria se señalan cuatro espacios diferentes: la colonia (el poblado), el solar (huerto familiar), la montaña (zonas de selva y/o acahual) y la milpa. El pumus (*Calvatia cyathiformis*) se puede encontrar en la colonia, ya sea en los prados cercanos al jardín de niños, la casa ejidal y la cancha de fútbol. En el solar se encuentran los hongos del guineo (*Pluteus harrisii*), ya que es en este espacio donde existen troncos de plátano en proceso de descomposición. La oreja blanca (*Pleurotus djamor*) así como la panza de armadillo (*Polyporus tenuiculus*) se encuentran preferentemente en zonas de vegetación conservada (la montaña) donde no incide el sol de manera directa. En la milpa se encuentran especies como la oreja café (*Schizophyllum commune*) y los chuchitos (*Lentinus velutinus* y *L. strigosus*), pero solamente cuando la vegetación original fue rozada y tumbada, existiendo así una gran cantidad de materia leñosa en el sitio: "... las orejitas [*Schizophyllum commune*] salen en las rozaduras... en las milpas cuando se tumba la montaña...". En este sentido, los entrevistados comentan que cuando las milpas ya tienen muchos años de uso, no se encuentran ya muchos troncos y por tanto, tampoco se encuentran hongos.

La presencia de oreja blanca (*Pleurotus djamor*) en la montaña y de la oreja café

(*Schizophyllum commune*) en las milpas coincide con la clasificación que existe de hongos de sombra y hongos de sol comentada anteriormente.

Aunque se pueden encontrar los hongos de la milpa en múltiples hábitats, es precisamente en la milpa donde puede encontrarse mayor presencia de fructificaciones debido a la gran cantidad de materia leñosa ahí ubicada, producto de la actividad antropogénica necesaria para acondicionar los terrenos para la agricultura.

En lo referente a la abundancia de las especies, los entrevistados en Playón de la Gloria perciben que la oreja café (*Schizophyllum commune*) es más abundante que la oreja blanca (*Pleurotus djamor*). Así mismo, el *pumus* (*Calvatia cyathiformis*) es un hongo que puede encontrarse en grandes cantidades; sin embargo, el *ko'oloch* (*Auricularia cornea*) es un hongo que “*casi no sale*”.

Para un sector de la población entrevistada en Playón, particularmente el que procede de *tierra caliente*, existe la percepción de que los hongos comestibles salen de los palos o troncos, afirmando que los hongos que no deben consumirse son los que salen de la tierra. Esta percepción va a determinar en buena medida las especies que son consideradas como comestibles. En este sentido existe la percepción de que los palos donde se encuentran los hongos son capaces de transferir sus propiedades a éstos. Si un árbol es percibido como “*lleno de vitaminas*”, los hongos que fructifican de él tendrán muchas vitaminas; si un palo es amargo, los hongos que salgan de ahí serán amargos. Las tonalidades que presentan los hongos son otra característica relacionada directamente con el palo que les sirve de sustrato. Inclusive, se menciona que orejas comestibles como la oreja café (*Schizophyllum commune*) o la oreja blanca (*Pleurotus djamor*), sólo se pueden comer si se encuentran en ciertos palos.

Aunque en Playón de la Gloria, no existe un conocimiento detallado de especies venenosas, se tiene la percepción de que hay hongos que tienen veneno y que son capaces de matar a las personas si éstas los consumen, por lo que arriesgarse a comer especies no reconocidas totalmente sería muy peligroso. Donde sí existe una especificidad, es en los

hongos de sustrato coprófilo, los cuales son percibidos como hongos con veneno, por lo que se les atribuyen calificativos como: “*malos*”, “*drogas*”, “*del diablo*”, o que “*ponen loca a la gente*”.

Un dato común fue el de que la gente en Playón percibe a los hongos como carne: “...*ese [oreja de cochí] se come revuelto con frijol...es pura carne...*”. Sin embargo, esta “*carne*” no es igual a la carne de res, cerdo o ave, sino es considerada una *carne de los pobres*: “...*aquí no había nada que comer que hasta hongo comían...*”; “...*la gente pobre es la que come más hongos... por eso antes comían más hongos por que éramos mas pobres...*”; “...*ese [una especie de hongo] se comía antes por que no había mucha comida, éramos más pobres...*”. Diversos autores ya habían comentado esta asociación que realizan muchos grupos de México y el mundo entre la carne y los hongos, mas aquí se suma una representación social de la pobreza (Prance 1984, Guzmán 1987, Van Dijk *et al.* 2003).

Entre los entrevistados de Playón de la Gloria existe la percepción de que ciertos hongos comestibles como la oreja café (*Schizophyllum commune*), aparecerán en mayores cantidades cuando la milpa es hecha en una parcela donde fue tumbado un acahual maduro o montaña, esto debido a la presencia de grandes troncos que sirven de sustrato a los hongos. Contrario a ello, si la milpa es realizada en un acahual joven: “...*entonces todo se quema bien bonito, y ya no quedan troncos pa que salgan los honguitos...*”. Esta percepción también la reportó Chacón (1988) presente entre los totonacas de Veracruz.

Por lo que a la comunidad de Lacanjá-Chansayab respecta, el *kuxum* es percibido como una entidad que tiene la capacidad de hacer que se pudran diversos materiales que le sirven de sustrato como hojas, troncos o ramas. Por ello, se señala que cuando se deja descansar un terreno que se utilizó para la milpa, toda la materia vegetal que queda en el suelo es rica en nutrimentos: “...*las hojas, los palos tienen mucha vitamina para el suelo...*”; y es precisamente el *kuxum* el encargado de pudrir toda esa materia orgánica del nuevo acahual, haciéndolo más productivo cuando se vuelva a utilizar para sembrar: “...*si hay muchas hojas, palos y kuxum, va a haber más maíz... el*

suelo se recupera más rápido...”. Es en este sentido que existen 26 especies sin algún uso aparente pero que son reconocidas con un nombre local. Estas especies (junto con todos los *kuxum* usados de manera directa) son percibidas como donadores de un servicio ecosistémico al degradar la materia orgánica del suelo, restableciéndole sus niveles de nutrimentos y volviéndolo en consecuencia más fértil.

Según la percepción de los lacandones entrevistados, los distintos tipos de hongos aparecen durante todo el año, mientras se mantengan las lluvias, es decir, no existe una fenología marcada para la mayoría de las especies; sin embargo, para otras especies se menciona que: ... *tienen su temporada...*; ejemplo de esto es el *kayoch* (*Pleurotus djamor*) que aparece en mayor cantidad durante el mes de junio, los hongos del grupo *kibrum* que lo hacen en agosto, o el *xikin che'* (*Schizophyllum commune*) que se puede encontrar preferentemente en los meses de junio, julio y agosto. Los lacandones no niegan la posibilidad de que estos hongos se puedan encontrar en otro segmento del año, pero es durante esos meses donde se pueden encontrar en mayor cantidad.

En Lacanjá-Chansayab existe la percepción de que existen hongos más abundantes que otros. Especies como el *chak ach* (*Cookeina sulcipes* y *C. tricholoma*), el *xikin wakax* (*Polyporus tenuiculus*) y el *xikin che'* (*Schizophyllum commune*) son muy abundantes en la región: “... de ese [*chak ach*] sale cantidad, porque otros son raros...”. En contraparte existen especies menos abundantes como el *kayash* (*Pleurotus djamor*) o el *lek* (*Caripia montagnei*): “... ese [*lek*] es muy raro... no lo vas a encontrar otra vez...”. Esta percepción coincide con los registros taxonómicos en la zona, ya que este registro de *Caripia montagnei* es apenas el segundo que se tiene para el estado de Chiapas (Andrade-Gallegos y Vázquez-Sánchez 2005).

En el caso del *xikin che'* (*Schizophyllum commune*), se menciona que antiguamente era mucho más abundante de lo que es hoy en día, esto debido a que años atrás los lacandones tumbaban acahuals viejos (8-10 años) con árboles grandes, por lo que la disposición de sustrato para la fructificación de estos hongos

era abundante: “... *había mucho palo para que saliera el xikin che' ... salía pegadito y unos grandes... cantidad de hongo que salía...*”. Esta alta disposición de sustrato para la especie, fue modificándose con el paso del tiempo ya que actualmente no se realizan milpas en acahuals tan viejos y en consecuencia no se derriban árboles tan grandes: “...*ahora ya no se tumban árboles grandes y no hay donde salga mucho [xikin che']...*”.

Entre los lacandones entrevistados se afirma que los hongos salen de los palos y no de la tierra, comentan que no existen hongos que salgan directamente de la tierra, sino que deben tener un sustrato leñoso o de hojarasca debajo de la tierra: “... *sus raíces están pudriendo un palo o hojas que están enterradas...*”; “...ninguno [hongo] *nace de la pura tierra...*”.

Algunos hongos considerados por los lacandones como comestibles, como el *kayash* (*Pleurotus djamor*), los diferentes tipos de *lo'ro* (hongos gelatinosos) y el *xikin che'* (*Schizophyllum commune*), fructifican principalmente de troncos de árboles de jobo (*Spondias* spp.), mango (*Mangifera indica*) o ramón (*Brosimum alicastrum*). La razón por la que de estos palos crecen distintas especies de hongos y en tanta cantidad, es explicada por los mismos entrevistados en función de la cantidad de nutrimentos que tienen esos árboles: “*esos palos...tienen muchas vitaminas, por eso lo comen [hojas y frutos] los monos, loros...cuando caen los palos, tienen muchas vitaminas por eso crecen muchos hongos...*”.

Los lacandones entrevistados perciben a la milpa, el acahual y la montaña como espacios propicios para que aparezcan estos hongos comestibles. Especies como el *xikin che'* (*Schizophyllum commune*) y los diferentes tipos de *much'* (*Oudemansiella* aff. *steffendii*, *Pluteus harrisii* y *Oudemansiella canarii*), salen en las milpas y en acahuals. Otras especies como el *kayash* (*Pleurotus djamor*), el *xikin wakash* (*Polyporus tenuiculus*) y el *chak ach* (*Cookeina sulcipes* y *C. tricholoma*) se encuentran preferentemente en la montaña.

En lo que respecta al origen de los hongos comestibles y de cómo los lacandones aprendieron a comer hongos, se registró una narración acerca de los *wah kisin* (Poliporoides):

“...Los wah kisin no se comen, nosotros sabemos que no son comida... antes, los abuelos y más antes, Dios puso ahí sus hongos... y las plantas... y Dios les dijo que se podían comer y que no se podían comer. Cuando vieron un wah kisin pensaron que era una tortilla, pero Dios les dijo, les voy a dar tortillas para comer, esa [el wah kisin] no se puede comer, es una tortilla del diablo [wah kisin significa tortilla del diablo], esa no se come, por eso sabemos que no se come...”

Existe la percepción entre los lacandones entrevistados que el *kuxum* para poder comerlo, se debe cortar cuando aún se encuentra fresco. Ya que de lo contrario, si se consume cuando está “pasado”, la persona se enfermará: “... si comes ese ... [kushum] que está pasado enfermas... te pudres como las ramas que se pudren por el kushum...”. Esto ocurre debido a que el kushum, al tener la capacidad de pudrir la materia sobre la que se desarrolla, puede pudrir por dentro el cuerpo de quien lo come. De ahí que para poderlos comer deban estar frescos y cocidos.

Animales como las víboras, los sapos y los gusanos son percibidos por los lacandones como entidades que se pueden comer, pero sólo en casos de extrema necesidad: “...la víbora, el sapo y los gusanos sólo se comen cuando uno se está muriendo de hambre, pero sólo así se come...”. Sin embargo los hongos se perciben como diferentes, ya que son colocados dentro del grupo de alimentos: “...los hongos son diferentes, esos si son comida y saben rico...”. En este sentido, los lacandones entrevistados tienen la percepción de que los antiguos lacandones tenían que comer todo lo anterior (incluidos los hongos), además de cazar y pescar, debido a que las condiciones en que se vivía eran más precarias: “... antes se comía mucho monte...y se pescaba y se cazaba porque no había trabajo..pero ahora ya hay más trabajo y no se come todo eso [hablando de hongos y otros organismos recolectados]...”. Pese a esto, los lacandones entrevistados continúan percibiendo el sabor de los hongos de manera similar a la carne: “... el *kayash* [*Pleurotus djamor*] su sabor es como la carne...”. Esto se da de manera similar, como se ha comentado, a lo reportado por otros investigadores a lo largo

de todo el mundo (Prance 1984, Guzmán 1987, Van Dijk *et al.* 2003).

Con relación a los hongos venenosos, existe la percepción de que éstos pueden encontrarse en Lacanjá-Chansayab, y que de ser consumidos, pueden causar la muerte. Sin embargo, la mayoría de la gente entrevistada no sabe reconocerlos.

Comparando ambas comunidades, se puede observar que existen muchas similitudes en cómo perciben a los hongos ambos grupos independientemente de su diferente condición étnica. Tanto en Playón de la Gloria como en Lacanjá-Chansayab existen percepciones similares acerca del origen de los hongos, de los sustratos sobre los cuales se desarrollan, de los tipos de sustrato que deben tener para considerarlos comestibles, de su asociación con la carne, la escasez y la pobreza, de la existencia de hongos venenosos y de los agroecosistemas propios para la fructificación de ciertas especies. Estas similitudes también se han reportado para otros grupos habitantes de zonas tropicales de México (Ruan-Soto *et al.* 2004).

Sin embargo, y reconociendo los puntos coincidentes de percepción, existe una marcada diferencia que influye principalmente en el número de especies reconocidas y la percepción de utilidad de éstas. Mientras que en Playón de la Gloria las distintas personas entrevistadas (independientemente de su lugar de procedencia) perciben a los hongos como entidades que, o sirven de manera directa (alimento) o no sirven para nada; los lacandones entrevistados de Lacanjá-Chansayab perciben a los hongos como integrantes de un sistema dinámico de reciclamiento de nutrientes dentro de su esquema de manejo de acahuales y regeneración de la selva. De esta manera el uso directo como alimento (además del medicinal o venenoso) es solamente una parte de la función de los hongos en su estrategia de subsistencia. Así se puede señalar que mientras en Playón se tiene una percepción más pragmática de los hongos, en Lacanjá-Chansayab la percepción de dichos organismos está inserta en una visión de dinamismo ecológico.

El hecho de que los lacandones lleven mucho más tiempo como pueblo y en una continua interacción con la selva, ha permitido

que tengan un bagaje de conocimientos ecológicos más abundantes y que conozcan en mayor grado los elementos de la selva, sus propiedades y cómo se integran en la dinámica de este ecosistema; asimismo, que este conocimiento se encuentre más socializado.

A partir de los datos aquí presentados podemos concluir que aun cuando dos grupos se encuentran habitando en condiciones ambientales semejantes, existen factores históricos y culturales (como el tiempo de residencia y los propios horizontes culturales) que median para la existencia de formas diferenciadas de percibir a los hongos macroscópicos y en consecuencia el número de especies reconocidas.

Agradecimientos

Se agradece a toda la gente que participó en ambas comunidades, especialmente a Manuel Castellanos ChanKin, Ricardo ChanBor Kin, Rogelio Kin, Toña Rodríguez, Rubén Jiménez Cruz, Rubén Jiménez Álvarez y su esposa Ana, Juan Solórzano, Ramiro Herrera y Juan Santana. Al Dr. Samuel Levy Tacher, Henry Castañeda, Adrián Sarábia, Biól. Eréndira Cano, M.C. David Ortiz, M.C. Alinka Olea y Dr. José Ernesto Sánchez Vázquez de ECOSUR. A los miembros de la Sección de Micología de la Facultad de Ciencias de la UNAM. A la Dra. Silvia Cappello del Herbario UJAT. A Brenda Bernaldez y Eduardo Bárcenas. Se agradece al CONACYT la beca otorgada al primer autor, así como al PATM y PIFOP por el financiamiento al proyecto.

Literatura citada

- Andrade-Gallegos R. H y J. E. Sánchez-Vázquez. 2005. La diversidad de hongos en Chiapas: un reto pendiente. In: González-Espinosa, M., N. Ramírez-Marcial y L. Ruiz-Montoya (coords.) Diversidad biológica en Chiapas. Plaza y Valdés-COCYTECH-ECOSUR, México, D. F.
- Berlin, B. 1992. Ethnobiological classification: principles of categorization of plants and animal in traditional societies. Princeton University Press, Princeton.
- Berlin, B., D. Breedlove y P. Raven. 1974. Principles of Tzeltal Plant Classification. Academic Press, New York.
- Bernard, R. 1995. Research methods in anthropology. Altamira Press. Thousand Oaks.
- Castillo-Campos, G. y H. Nareve. 1992. Contribución al conocimiento de la vegetación de la Reserva de la Biosfera Montes Azules, Selva Lacandona, Chiapas, México. In: Vázquez-Sánchez, M. A. y M. A. Ramos (eds.). Reserva de la Biosfera Montes Azules, Selva Lacandona: Investigación para su conservación. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- Chacón, S. 1988. Conocimiento etnoecológico de los hongos en Plan de Palmar, municipio de Papantla, Veracruz, México. *Mic. Neotrop. Aplic.* 1: 45-54.
- Cifuentes, J., M. Villegas y L. Pérez Ramírez. 1986. Hongos. In: Lot, A. y F. Chang (eds.). Manual del Herbario. Consejo Nacional de la Flora de México. A.C., México, D.F.
- Dennis, R. W. 1970. Fungus Flora of Venezuela and Adjacent Countries. Kew Bulletin Additional series III. Royal Botanical Garden, Kew.
- Douglas, M. 1998. Estilos de pensar. Gedisa, Barcelona.
- Erosa, E. 1997. Lacandones. Pueblos indígenas de México. INI, México, D.F.
- Escobar-Berón, G. 2002. Introducción al paradigma de la etnobiología. [ww-w.http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/german_escobar_beron.html](http://naya.org.ar/congreso2002/ponencias/german_escobar_beron.html)
- Fidalgo, O. 1965. Conhecimento micológico dos índios brasileiros. *Rickia* 2: 1-10.
- Glaser, B y A. Strauss. 1967. The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research. Aldine Publishing Co. Chicago.
- Guzmán, G. 1980. Identificación de los hongos comestibles, venenosos y alucinantes. Limusa, México.
- Guzmán, G. 1983. Los hongos de la Península de Yucatán, II. Nuevas exploraciones y adiciones micológicas. *Biotica* 8: 71-100.
- Guzmán, G. 1987. Distribución y etnomicología de *Pseudofistulina radicata* en mesoamérica, con nuevas localidades en México y su primer registro en Guatemala. *Rev. Mex. Mic.* 3: 29-38.
- Guzmán, G. 1997. Los nombres de los hongos y lo relacionado con ellos en América Latina. Introducción a la etnomicología aplicada de la región. CONABIO-Instituto de Ecología A. C., Xalapa, Veracruz.
- Guzmán, G. 2003. Los hongos del Edén Quintana Roo. Introducción a la micobiota tropical de

- México. Instituto de Ecología-CONABIO, Xalapa, Veracruz.
- Hunn, E. 1982. The utilitarian factor in folk biology classification. *American Anthropologist* 84: 830-847.
- INEGI. 2000. Censo general de población y vivienda. INEGI.
- Kobayasi, Y. 1981. The genus *Auricularia*. Bull. Natn. Sci. Mus. Tokio. Ser. B. 7 (2): 41-67.
- Largent, D., D. Johnson y R. Watling. 1984. How to identify mushrooms to genus III: Microscopic features. Mad River Press Inc. Eureka.
- Lazos, E. y L. Paré. 2000. Miradas indígenas sobre una naturaleza entriscada: percepciones del deterioro ambiental entre nahuas del sur de Veracruz. Plaza y Valdés editores, UNAM, México, D.F.
- Levy-Tacher, S. 2000. Sucesión causada por la roza-tumba-quema en las selvas de Lacanhá, Chiapas. Tesis de Doctorado, Colegio de Postgraduados, Chapingo.
- Manrique-Castañeda, L. 1988. Atlas cultural de México. Lingüística. SEP, INAH, Editorial Planeta, México, D.F.
- Mapes, C., G. Guzmán y J. Caballero. 1981. Etnomicología Purépecha. El conocimiento y uso de los hongos en la cuenca del lago de Pátzcuaro, Michoacán. Cuadernos etnobotánicos 2. Dirección General de Culturas Populares, SEP, Soc. Mex. Mic. e Instituto de Biología, UNAM, México, D.F.
- Mariaca, R. 2002. Marqués de Comillas, Chiapas: procesos de inmigración y adaptabilidad en el trópico cálido húmedo de México. Tesis de Doctorado, Universidad Iberoamericana, México, D.F.
- Mata, G. 1987. Introducción a la etnomicología maya de Yucatán. El conocimiento de los hongos en Pixoy, Valladolid. *Rev. Mex. Mic.* 3: 175-188.
- Miranda, F. 1952. La vegetación de Chiapas. Primera Parte. Ediciones del Gobierno del Estado, Tuxtla Gutiérrez.
- Moreno-Fuentes, A., R. Garibay-Orijel, J. Tovar-Velasco y J. Cifuentes. 2001. Situación actual de la etnomicología en México y el mundo. *Etnobiología* 1: 75-84.
- Nations, J. D. y R. B. Night. 1980. The evolutionary potential of lacandon maya sustained-yield tropical rain forest agriculture. *Journal of Anthropological research* 36 (1): 1-33.
- Pegler, D. N. 1983. Agaric Flora of the Lesser Antilles. Kew Bulletin Additional Series IX. Royal Botanical Garden, London.
- Prance, G. T. 1984. The use of edible fungi by amazonian indians *In: Ethnobotany in the neotropics*. Prance G. T. y M. Kallunki (eds.) NY Botanical Garden Publication Vol.1 Kansas City Allen Press, New York, E.U.A.
- Quintana-Ascencio, P., N. Ramírez-Marcial y M. González-Espinosa. 1990. El medio natural de la región de Bonampak, Selva Lacandona, Chiapas. CIES, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- Robles, L. 2004. Aportación al conocimiento etnomicológico en dos comunidades tseltales del municipio de Oxchuc, Chiapas: I. Especies conocidas y formas de preparación. II. Contribución a la etnoclasificación tseltal de hongos macroscópicos. Tesis de Maestría, El Colegio de la Frontera Sur, Tapachula, Chiapas.
- Ruan-Soto, F., R. Garibay-Orijel y J. Cifuentes. 2004. Conocimiento Micológico Tradicional en la Planicie Costera del Golfo de México. *Rev. Mex. Mic.* 19: 57-70.
- Sandoval, C. 2002. Investigación cualitativa. Programa de especialización teórica, métodos y técnicas de investigación social. ICFES, Bogotá.
- Van Dijk, H., N. Awana Onguene, T. W. Kuyper. 2003. Knowledge and Utilization of Edible Mushrooms by Local Populations of the Rain Forest of South Cameroon. *AMBIO* 32 (1): 19-23.
- Viqueira, C. 1977. Percepción y cultura. Un enfoque ecológico. Ediciones de la Casa Chata, México, D.F.
- Wasson, R. G. 1983. El hongo maravilloso: Teonanacatl. Micolatría en mesoamérica. Fondo de Cultura Económica, México, D.F.
- Zent, E. L., S. Zent y T. Iturriaga. 2004. Knowledge and Use of Fungi by a Mycophilic Society of the Venezuelan Amazon. *Economic botany* 58 (2): 214-226.

Cuadro 1. Listado de especies de hongos reconocidas por los habitantes de Playón de la Gloria, municipio de Marqués de Comillas. Chiapas, México.

ASCOMYCOTA

PEZIZALES

Sarcoscyphaceae

Cookeina sulcipes (Mont.) Berk.

BASIDIOMYCOTA

AURICULARIALES

Auriculariaceae

Auricularia delicata (Fr.) Henn.

A. fuscusuccinea (Mont.) Farl. *

A. cornea (Ehrenb) Ehrenb ex Endl.

GOMPHALES

Gomphaceae

Ramaria sp.

POLYPORALES

Lentinaceae

Lentinus velutinus Fr. **

L. strigosus (Schw.) Fr. *

Polyporaceae

Polyporus tenuiculus (Beauv.) Fr

AGARICALES

Pluteaceae

Pluteus harrisii Murr. **

Strophariaceae

Panaeolus cyanescens (Berk. & Broome) Sacc. *

Psilocybe cubensis (Earle) Singer *

Pleurotaceae

Pleurotus djamor (Fr.) Boedijn

Schizophyllaceae

Schizophyllum commune Fr.

Cortinariaceae

Crepidotus aff. *brunswikianus* Speg. **

Lycoperdaceae

Calvatia cyathiformis (Bosc.) Morgan *

PHALLALES

Phallaceae

Dyctiophora indusiata (Vent.: Pers.) Desv. *

* Nuevos registros para la Selva Lacandona.

** Nuevos registros para Chiapas.

Cuadro 2. Listado de especies de hongos reconocidas por los lacandones entrevistados de Lacanjá-Chansayab, municipio de Ocosingo, Chiapas, México.

ASCOMYCOTA

PEZIZALES

Sarcoscyphaceae

- Cookeina sulcipes* (Mont.) Berk.
- C. tricholoma* (Mont.) Kuntze
- Phillipsia domingensis* (Berk.) Berk. *

XYLARIALES

Xylariaceae

- Daldinia concentrica* (Bolton) Ces & De Not. *
- Xylaria anisopleura* (Mont.) Fr. *
- X. sp.*

BASIDIOMYCOTA

AURICULARIALES

Auriculariaceae

- Auricularia delicata* (Fr.) Henn.
- A. fuscosuccinea* (Mont.) Farl. *
- A. cornea* (Ehrenb) Ehrenb ex Endl.
- A. sp.* **

TREMELLALES

Myxariaceae

- Protohydnum cartilagineum* Möller **

Tremellaceae

- Tremella fimbriata* Fr. *

POLYPORALES

Ganodermataceae

- Ganoderma lobatum* (Schwein.) G.F. Atk. *
- G. sp.* *

Polyporaceae

- Earliella scabrosa* (Pers.) Gilb. & Ryvarden *
 - E. sp.* *
 - Hexagonia tenuis* Speg.
 - Microporellus obovatus* (Jungh.) Ryv. **
 - M. sp. 1* *
 - M. sp. 2* *
 - Pycnoporus sanguineus* (L.:Fr.) Murrill
 - Trametes elegans* (Fr.) Fr. *
 - T. aff. maxima* (Mont.) A. David & Rajchenb. *
 - T. villosa* (Sw.) Kreisel *
 - T. sp.* *
 - T. sp.* *
 - Tyromyces sp.* *
 - Polyporus tenuiculus* (Beauv.) Fr
 - P. leprieurii* Mont. *
 - P. sp.*
-

Cuadro 2... Continúa.

-
- Lentinaceae
Lentinus crinitus (L.:Fr.) Singer
L. velutinus Fr. **
L. sp.
- Podoscyphaceae
Caripia montagnei (Berk.) Kuntze. *
Cotylidia sp. **
- Corticaceae
 Corticioide
- GOMPHALES
 Gomphaceae
Ramaria sp.
- HYMENOCHAETALES
 Hymenochaetaceae
Phylloporia sp. *
- AGARICALES
 Agaricaceae
Agaricus sp.
Lepiota sp. *
Leucocoprinus cepaestipes (Sowerby: Fr.) Pat. *
 Pluteaceae
Pluteus albostipitatus (Dennis) Singer **
P. harrisii Murr. **
 Tricholomataceae
Oudemansiella canarii (Jung.) Höhn.
O. aff. steffendii (Rick) Sing **
O. sp. **
Collybia sp. *
 Marasmiaceae
Marasmiellus sp. **
 Clavariaceae
Clavulinopsis sp. **
 Pleurotaceae
Pleurotus djamor (Fr.) Boedijn *
 Schizophyllaceae
Schizophyllum commune Fr.
- PHALLALES
 Geastraceae
Geastrum saccatum Fr. *
-

* Nuevo registro para la zona.

** Nuevo registro para el estado de Chiapas.

Cuadro 3. Especies de hongos reconocidos por los habitantes entrevistados de Playón de la Gloria, Marqués de Comillas, Chiapas.

Nombres científicos	Nombres locales	Uso
<i>Auricularia delicata</i> (Fr.) Henn. <i>A. fuscosuccinea</i> (Mont.) Farl.	<i>coroch</i> oreja de cochi oreja de chango oreja de palo trompa de cochi <i>tsa'an</i> (tseltal) chicharroncillo	Comestible
<i>Auricularia cornea</i> (Ehrenb) Ehrenb ex Endl.	<i>ko'oloch</i> (tseltal) oreja negra ligosa	Comestible
<i>Calvatia cyathiformis</i> (Bosc.) Morgan	<i>pumus</i>	Comestible
<i>Cookeina sulcipes</i> (Mont.) Berk.	copa, copita	Venenoso
<i>Crepidotus</i> aff. <i>brunswikianus</i> Speg.	compañero del hongo blanco	Sin uso
<i>Dyctiophora indusiata</i> (Vent.: Pers.) Desv.	hongo de malla	Venenoso
<i>Lentinus velutinus</i> Fr. <i>L. strigosus</i> (Schw.) Fr.	chuchito <i>tsutsuro</i>	Comestible
<i>Pleurotus djamor</i> (Fr.)Boedijn	blanco hongo blanco honguito oreja blanca oreja blanca suave oreja de gringa <i>sakitaj</i>	Comestible
<i>Pluteus harrisii</i> Murr.	hongo de platanera hongo del guineo	Comestible
<i>Polyporus tenuiculus</i> (Beauv.) Fr.	<i>jech</i> (tseltal) <i>jochon pat</i> (tseltal) oreja blanca dura pancita panza de armadillo	Comestible
<i>Ramaria</i> sp.	barba de chivo	Sin uso
<i>Schizophyllum commune</i> Fr.	oreja café hongo café orejita orejita de palo oreja de rata oreja de ratón oreja de tejón cresta de gallo <i>sulumut</i> (tseltal) <i>uz</i> <i>uziam</i> <i>xikin che</i>	Comestible
<i>Copelandia cyanescens</i> (Berk. & Broome) Singer <i>Psilocybe cubensis</i> (Earle) Singer	hongo para drogarse	Venoso

Cuadro 4. Especies reconocidas por los habitantes entrevistados en Lacanjá-Chansayab, Ocosingo, Chiapas.

Nombres científicos	Nombres locales	Usos
<i>Agaricus</i> sp. <i>Pluteus albobostipitatus</i> (Dennis) Singer	- <i>kibrum</i>	Veneno
<i>Marasmiellus</i> sp.	- compañero del <i>kibrum</i>	Veneno
<i>Auricularia</i> sp.	- <i>sak're lo'ro</i> (lo'ro blanco)	Comestible
<i>A. cornea</i> (Ehrenb) Ehrenb ex Endl.	- <i>lo'ro</i>	Comestible
<i>A. delicata</i> (Fr.) Henn. <i>A. fuscococcinea</i> (Mont.) Farl.	- <i>choch e wakax lo'ro</i> (lo'ro de panza de animal) - <i>yuyo lo'ro</i>	Comestible
<i>Tremella fimbriata</i> Fr.	- compañero del lo'ro	Comestible
<i>Caripia montagnei</i> (Berk.) Kuntze.	- <i>lek</i>	
<i>Collybia</i> sp.	- <i>boch' kisin</i> (tocado del diablo)	Veneno
<i>Cookeina sulcipes</i> (Mont.) Berk. <i>C. tricholoma</i> (Mont.) Kuntze	- <i>chak ach</i> (vara colorada) - <i>chak cha ach</i> - <i>urrac chak cha ach</i>	Juguete
<i>Cotylidia</i> sp.	- compañero del <i>kayoch</i>	Servicio ecosistémico
<i>Microporellus obovatus</i> (Jungh.) Ryv.	- compañero del <i>kayoch</i>	Servicio ecosistémico
<i>Daldinia concentrica</i> (Bolton) Ces & De Not. <i>Xylaria</i> sp.	- <i>kip sup'</i>	Servicio ecosistémico
<i>Earliella scabrosa</i> (Pers.) Gilb. & Ryvarde <i>Earliella</i> sp.	- <i>pim pim wah kisin</i> (tortilla gruesa del diablo)	Servicio ecosistémico
<i>Geastrum saccatum</i> Fr.	- <i>kuxum lu'um</i> (hongo de la tierra) - <i>ix kisin</i> (orina del diablo)	Servicio ecosistémico
<i>Hexagonia tenuis</i> Speg.	- <i>lak cha' ach</i>	Servicio ecosistémico
<i>Lentinus</i> sp. <i>Trametes elegans</i> (Fr.) Fr.	- <i>p'ok isi</i> (en forma de sombrero)	Servicio ecosistémico
<i>Lentinus velutinus</i> Fr. <i>Microporellus</i> sp. <i>Trametes</i> sp. <i>T. villosa</i> (Sw.) Kreisel <i>Tyromyces</i> sp.	- <i>wah kisin</i> (tortilla del diablo)	Servicio ecosistémico
<i>Lepiota</i> sp. <i>Leucocoprinus cepaestipes</i> (Sowerby: Fr.) Pat.	- <i>se crok</i>	Servicio ecosistémico
<i>Oudemansiella</i> aff. <i>steffendii</i> (Rick) Sing. <i>Pluteus harrisii</i> Murr.	- <i>ek' much'</i> (much oscuro)	Comestible
<i>Oudemansiella canarii</i> (Jungh.) Höhn.	- <i>sak much'</i> (much blanco)	Comestible
<i>Oudemansiella canarii</i> (Jungh.) Höhn.	- compañero del much	Comestible
<i>Oudemansiella</i> sp.	- <i>baay o'och</i>	Servicio ecosistémico
<i>Phillipsia domingensis</i> (Berk.) Berk.	- <i>leok</i>	Servicio ecosistémico
<i>Philloporia</i> sp.	- <i>wah kisin negro</i> (tortilla del diablo)	Servicio ecosistémico
<i>Pleurotus djamor</i> (Fr.) Boedijn	- <i>kayash</i> - <i>kayoch</i>	Comestible
<i>Polyporus leprieurii</i> Mont.	- <i>misib kisin</i> (escoba del diablo)	Servicio ecosistémico
<i>P. sp.</i>	- <i>ubojop kibrum aire utob che</i>	Veneno
<i>P. tenuiculus</i> (Beauv.) Fr.	- <i>xikin wakax</i> (oreja de ganado)	Comestible
<i>Protohydnum cartilagineum</i> Möller	- <i>u ta' kisin</i> (mierda del diablo)	Servicio ecosistémico
<i>Pycnoporus sanguineus</i> (L.:Fr.) Murrill	- <i>wah kisin rojo</i> (tortilla del diablo)	Servicio ecosistémico

Cuadro 4... Continúa.

<i>Schizophyllum commune</i> Fr.	- <i>xikin che'</i> (oreja de palo) - <i>much</i>	Comestible
<i>Trametes</i> aff. <i>maxima</i> (Mont.) A. David & Rajchenb.	- <i>wah kisin blanco</i> (tortilla del diablo)	Servicio ecosistémico
<i>Xylaria anisopleura</i> (Mont.) Fr.	- <i>bats'on</i>	Servicio ecosistémico
<i>Clavulinopsis</i> sp.	- <i>kuxum</i> (hongo)	Medicinal
<i>Lentinus crinitus</i> (L.:Fr.) Singer	- <i>kuxum</i> (hongo)	Servicio ecosistémico
<i>Ramaria</i> sp.	- <i>kuxum</i> (hongo)	Servicio ecosistémico
<i>Trametes</i> sp.	- <i>kuxum</i> (hongo)	Servicio ecosistémico
<i>Microporellus</i> sp.	- <i>kuxum che'</i> (hongo de palo)	Servicio ecosistémico
Corticioide	- <i>kuxum che'</i> (hongo de palo)	Servicio ecosistémico
<i>Ganoderma</i> sp.	- <i>kuxum che'</i> (hongo de palo)	Servicio ecosistémico
<i>G. lobatum</i> (Schwein.) G.F. Atk.	- <i>kuxum che'</i> (hongo de palo)	Servicio ecosistémico

Nota: entre paréntesis se encuentran los significados de los términos lacandones cuando fue posible su determinación. Los nombres en lacandón fueron escritos, en la medida de lo posible, de acuerdo con lo establecido en el Diccionario Maya Cordemex (Barrera 1980).

Cuadro 5. Percepciones acerca de la fenología de algunas especies reconocidas por los habitantes de Playón de la Gloria, Marqués de Comillas, Chiapas, 2004.

Nombre científico	Percepción sobre su fenología
<i>Schizophyllum commune</i>	Julio-Agosto
<i>Pleurotus djamor</i>	Agosto-Septiembre
<i>Calvatia cyathiformis</i>	Agosto-Octubre
<i>Auricularia delicata</i> y <i>A. fuscosuccinea</i>	Abril- Enero
<i>A. cornea</i>	Abril- Enero

Cuadro 6. Clasificación de los hongos que tienen los lacandones entrevistados de Lacanjá-Chansayab, Ocosingo, Chiapas, de acuerdo a lo propuesto por Berlin (1992).

Taxon reino	Taxa genéricos	Taxa específicos
<i>kushum</i>	<i>kibrum</i>	<i>kibrum</i>
		compañero del <i>kibrum</i>
		<i>ubojop kibrum aire utob che</i>
	<i>lo'ro</i>	<i>lo'ro</i>
		<i>choch e wakax lo'ro - yuyo lo'ro</i>
		<i>sak're lo'ro</i>
		compañero del <i>lo'ro</i>
	<i>kayosh</i>	<i>kayosh - kayash</i>
		compañero del <i>kayosh</i>
		compañero del <i>kayosh</i>
	<i>wah kisin</i>	<i>wah kisin</i>
		<i>pim pim wah kisin</i>
		<i>wah kisin negro</i>
		<i>wah kisin rojo</i>
		<i>wah kisin blanco</i>
	<i>much'</i>	<i>ek' much'</i>
		<i>sak much'</i>
		compañero del <i>much'</i>
	<i>kuxum che'</i>	<i>kuxum che'</i>
		<i>kuxum che'</i>
		<i>kuxum che'</i>
		<i>kuxum che'</i>
	<i>lek</i>	--
	<i>boch' kisin</i>	--
	<i>chak ach - chak cha ach - urrac chak cha ach</i>	--
	<i>kip sup'</i>	--
	<i>lak cha' ach</i>	--
	<i>p'ok isi</i>	--
	<i>se crok</i>	--
	<i>baay o'och</i>	--
	<i>leok</i>	--
<i>misib kisin</i>	--	
<i>xikin wakax</i>	--	
<i>u ta' kisin</i>	--	
<i>xikin che' - much'</i>	--	
<i>bats'on</i>	--	
<i>kuxum lu'um - ix kisin</i>	--	
	<i>kushum</i>	
	<i>kushum</i>	
	<i>kushum</i>	
	<i>kushum</i>	

Nota: los nombres en lacandón fueron escritos, en la medida de lo posible, de acuerdo con lo establecido en el Diccionario Maya Cordemex (Barrera 1980). En el caso de los taxa específicos *kibrum*, *lo'ro*, *kayosh*, *wah kisin* y *kushum che'*, ciertos ejemplares de macromicetos fueron reconocidos con el mismo nombre para taxa específico y para grupo genérico.