

# Manejo y conservación de hongos comestibles de Tacámbaro, Michoacán

Marlene Gómez Peralta, Silvia Sandoval H. y Víctor M. Gómez Reyes\*

Los hongos silvestres comestibles son importantes para el consumo y la comercialización que realizan algunas comunidades rurales, y aunque los ingresos obtenidos son bajos, son importantes para complementar la economía doméstica durante la época de lluvias. El aprovechamiento de éstos se realiza sin actividades que promuevan la propagación natural y la conservación del recurso, ya que la mayoría de los recolectores los aprovechan de bosques ajenos, sin organización para el manejo, ni para darle un valor agregado.

Con base en lo anterior, en la temporada 2004 se estableció contacto con cinco de los 12 jefes de familia que forman la Sociedad Cooperativa de Productores Forestales Yoricostio S.C.L. para proponerles alternativas de aprovechamiento y nuevas presentaciones de los hongos silvestres comestibles para comercializarlos en el mercado y obtener ingresos todo el año; aunado a lo anterior se revalorará el bosque y sus productos y la importancia de la organización para el aprovechamiento de recursos.

El proyecto se desarrolla en dos plantaciones forestales de pino sin intervención.

Se realizaron talleres participativos con los integrantes de algunas familias (cabe aclarar que no eran recolectores de hongos) que incluyeron: métodos de recolección, con aplicación de algunas técnicas de manejo sencillas para aumentar la producción natural en las áreas de recolección, reconocimiento de las especies comestibles y procesos de deshidratación, elaboración de escabeche, chorizo y diferentes guisos.

Se evaluó la producción natural mediante el peso en fresco de los hongos recolectados por superficie recorrida y se realizó la caracterización ambiental de los sitios de recolección.

Las diferentes especies encontradas se determinaron taxonómicamente mediante el uso de claves especializadas.

Hasta la fecha se ha registrado un total



FOTO: ARCHIVO LA JORNADA

de 26 especies comestibles (sólo utilizaban dos especies). De acuerdo con la producción natural (39.471 kg.), son dos las especies con mayor potencial para su comercialización (*Laccaria laccata* y *Clytocibe gibba*); de la primera se contabilizaron 16.550 kg y de la segunda 15.67 kg. Se cuenta con los análisis bromatológicos de algunas de las especies comestibles del área de estudio. El grupo de personas (12) participantes en el proyecto se capacitaron en los siguientes aspectos: en las técnicas de recolección que mantie-

nen la producción natural de los hongos silvestres; en el reconocimiento de estas especies en campo; el procesamiento de las mismas, tanto para el autoconsumo (preparación de diferentes platillos) como para la comercialización (venta en fresco, y procesos para aumentar el valor agregado de los hongos silvestres comestibles, en escabeche y deshidratado). Por otra parte, al estar esta comunidad dedicada principalmente a la obtención de madera del bosque, el proyecto abre otras posibilidades de aprovechamiento del bosque.

Además las personas participantes se encuentran muy estimuladas a seguir realizando proyectos productivos con hongos silvestres, inclusive se han constituido legalmente como una asociación de mujeres para el aprovechamiento de hongos silvestres. Actualmente nos encontramos en la segunda temporada del proyecto y se ha concluido un estudio de mercado para construir los canales de comercialización.

\*Facultad de Biología, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

## La lámpara de Diógenes

Tras las huellas de Eva  
El misterio de los orígenes de la humanidad

Lee R. Berger y Brett Hilton-Barber

L. R. Berger (que escribe el libro junto a Brett Hilton-Barber, periodista científico) es actualmente director de la Anthropology Unit for Research and Exploration de la Universidad de Witwatersrand (Wits, para los amigos), en Johannesburgo. En el libro asistimos a las peripecias por las que tuvo que pasar para llegar hasta ese puesto desde que, muy joven aún, tomó la decisión arriesgada de pedir un puesto como investigador en Sudáfrica. El país aún estaba sumido en el odioso *apartheid*, y a pesar de que por aquella

época ya se empezaban a intuir los futuros cambios, siempre se corría el riesgo de convertirse en un paria científico. Pero Berger siguió los consejos de paleontólogos tan reputados como Johanson y Leakey, y para allá que se fue.

Realmente, África del Sur es un desafío a la vez que una tierra de promisión para cualquier paleoantropólogo. Contiene algunos de los yacimientos de homínidos fósiles más importantes del mundo, aunque son singularmente difíciles de estudiar. Los huesos de incontables australopitecos (y quién sabe qué otros géneros) se encuentran en cuevas, embutidos en una roca dura como el cemento, y cuya datación es terriblemente problemática. En el libro queda claro el amor y la fascinación que siente el autor por aquel país, por sus paisajes y su riqueza faunística y en fósiles. Su entusiasmo llega a

ser contagioso, por cierto. Supongo que llegado a este punto, el lector de esta reseña se preguntará que cómo diantres puede despertar entusiasmo un libro que trata sobre huesos viejos. Bien, vayamos por partes.

La historia de los descubrimientos de homínidos fósiles en África del Sur es en sí misma toda una novela. Todo empezó con el hallazgo del famoso cráneo del niño de Taung en 1924, el cual fue a parar a manos del profesor Raymond Dart. Este no era precisamente un entusiasta de la paleontología, pero al final se vio envuelto en una de las mayores controversias científicas del siglo XX. Cuando publicó la descripción del cráneo, que atribuyó a la nueva especie *Australopithecus africanus*, concluyó que pertenecía a una criatura bípeda y situada «entre el más primitivo de los hombres y el más avanzado de los monos».