



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE MAESTRÍAS Y DOCTORADO EN
LINGÜÍSTICA

TÍTULO
LA VARIACIÓN DENOMINATIVA DE LOS HONGOS
GASTRONÓMICOS EN MÉXICO: PROPUESTA DE UN
DICCIONARIO GASTRONÓMICO : DIGAHONMEX

TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE MAESTRA EN LINGÜÍSTICA
APLICADA

PRESENTA
LAURA GABRIELA LINARES COLMENARES

TUTORA:
Dra. Marisela Colín Rodea
ENALLT, UNAM

COTUTORA:
M. en c Amaranta Ramirez Terrazo
Facultad de Ciencias, UNAM

Ciudad Universitaria. CDMX, a 6 de septiembre de 2021



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A todos los pueblos originarios y del campo mexicano que han hecho de los hongos la vida.

A todos los cocineros y cocineras que transmutan esa vida en sabor.

*A todas las mujeres migrantes de Latinoamérica, del mundo
a las que migran de sus pueblos a la urbe,
a las que migran de su urbe a una desconocida,
a las que migran de sus sueños a otros.
A todas ellas, que sin pensar en cuanto duelan los pies y el alma, siguen caminando.
A todas las que se niegan a renunciar a vivir su vida y sus pasiones.*

Reconocimiento

A CONACYT, por la beca otorgada.

Al Programa de Postgrados de Lingüística UNAM, por la aceptación a la maestría.

Al Jurado y lectores de la tesis que han estado involucrados en los procesos de este

M. en c Amaranta Ramírez Terrazo, Dra. Laura García Landa,

Dra. Mercè Lorente Casafont, Dr. Luis Fernando Lara Ramos,

Dr. Ramón F. Zacarías Ponce de León y Dra. Marisela Colín

Agradecimientos

A mi hermano, Ángel Ricardo Linares, y a mi amiga y hermana Ana Paula Arrangoíz, por haberme permitido llegar e iniciar este viaje. Por ser compañeros de aventuras y colectas de hongos, por tener la cámara en mano, por ser el sostén en los momentos más difíciles. A Camila, por mantenerme con la ilusión y ganas de seguir cuando pensé que no podía. Sin ustedes, nada.

A México, por permitirme entrar en sus bosques y convertirse en mi hogar.

A mi tutora, la doctora Marisela Colín, quien me recibió con los brazos abiertos en este nuevo país y desde el primer momento me guió y apoyó como ningún otro tutor hubiese podido hacer. Gracias por siempre tener las recomendaciones y consejos adecuados en las subidas y bajadas de este trayecto.

A mi cotutora, M en C. Amaranta Terrazo, etnomicóloga del DIGAHONMEX, gracias por siempre estar dispuesta a trabajar duro y aportar al proyecto con su mirada científica y aguda; gracias por haberme enseñado tanto del mundo micológico.

A mi papá, maestro Arturo Linares Rivas, mi inspiración académica, luz y fuerza en todos los momentos, mi crítico, mi guía, la voz de aliento inagotable. Gracias por siempre estar dispuesto a ayudarme, corregirme y leerme. Eso es todo para mí.

A mi madre, Tibisay Colmenares, quien me enseñó la disciplina y exigencia. Todo empezó por ti. Gracias por darme la energía y las palabras necesarias, gracias por sacar lo mejor de mí.

A Juan Escalona y Cris Rubio, cocineros del DIGAHONMEX, por creer en este proyecto cuando no era nada y apoyarme incondicionalmente, por el sabor que le han dado al diccionario.

A Julia Arvelaíz, ilustradora del DIGAHONMEX, por haberle dado tanta belleza a este proyecto, los trazos de arte que eran necesarios.

A todos los cocineros, chefs y personas que apoyaron y participaron en la recolección de datos: Alfonso Madrigal, Atenea Templer, Cynthia Estrada, Federico Tishler, Irack Roaro, Jesús Tornes, Joaquín Cardozo, Jorge Córcega, Juan Arias, Lalo Palencia, Mara Haro, Marco Magrain, Nadia Espinoza, Pedro Martín, Raúl Valencia, Rodolfo Muñiz, en especial a Fungi Gourmet y Cubo MX por el apoyo.

A todos los cocineros que hicieron la prueba piloto, en especial a Ricardo Navarro.

A las recolectoras y los recolectores, así como a todas las personas que nos apoyaron en la búsqueda de los hongos en las comunidades de Milpa Alta, Valle de Bravo y San Mateo de Tlaltenango.

A Mila y Sergio, por apoyarme, creer en este proyecto y abrirme puertas para que pudiera continuar la investigación.

A mis amigos y hermanos de vida Stephanie Brandt y Ricardo Sandoval, porque en la distancia han estado en este proyecto, por creer todos los días en mí, por querer el DIGAHONMEX y nunca decir que no cuando necesité ayuda para alcanzar la meta.

A Fernanda Escárcega, por la compañía, amistad luminosa y familiar que me fue necesaria para mantenerme alegre, viva y despierta en este trayecto.

A Johana Benitez, amiga incondicional que me ayudó a hacer tantas locuras derivadas de este proyecto.

A la Dra. Carmen Curcó, quien me hizo sentir que llegaba al lugar correcto.

Al Seminario de Lexicografía del COLMEX y a todos los compañeros del mismo, por la receptividad, aprendizajes y críticas que fueron vitales para el desarrollo del proyecto.

Índice

	pág.
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	2
1.1 Planteamiento del problema	2
1.2 Preguntas de investigación	5
1.3 Justificación	6
1.4 Objetivos	8
1.5 Metodología	8
1.6 Resultados relevantes	10
1.8 Límites y alcances	11
CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	14
2.1 Lexicología, lexicografía y terminografía	14
2.2 Teoría Comunicativa de la Terminología	17
2.3 Lenguaje especializado y Unidad Terminológica Cultural	19
2.4. La variación terminológica	24
2.4.1 Variación temática y variación socioterminológica	25
CAPÍTULO III: EL DICCIONARIO CULTURAL, OBRAS LEXICOGRÁFICAS Y HONGOS GASTRONÓMICOS EN MÉXICO	30
3.1 La gastronomía mexicana: hongos, recetarios y obras lexicográficas	30
3.2 El diccionario cultural	40
3.3 El Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos DIGAHONMEX	43
CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA	47
4.1 Fase I : Elaboración del corpus y análisis de variación terminológica	47
4.1.1 Investigación y análisis de obras lexicográficas gastronómicas y micológicas	47

4.1.2 Recolección de datos	48
4.1.2.1 Métodos de recolección de información	49
4.1.2.3 El corpus	53
4.1.2.3.1 Catálogo del corpus	53
4.1.3 Extracción de UTC y fichas de vaciado	54
4.1.4 Organización de las variantes denominativas de las UTC por géneros y especies	57
4.1.5 Elaboración de fichas socioterminológicas	58
4.1.6 Elaboración de lista general de UTC y variación denominativa	59
4.1.7 Análisis de variación denominativa y conceptual	59
4.1.7.1 Selección de géneros y especie	59
4.1.7.2 El etnotaxa	60
4.1.7.3. El grupo	61
4.1.7.4 Análisis de acuerdo a su funcionalidad	62
4.1.7.4.1 Tabla de factores	62
4.1.7.4.2 Elaboración de ficha de ocurrencias e índice de variación denominativa	64
4.1.7.5 Análisis de acuerdo a los factores sociales	65
4.1.7.6 Géneros analizados:	
4.1.7.6.1 <i>Agaricus</i>	66
4.1.7.6.2 <i>Amanita</i>	72
4.1.7.6.3 <i>Morchella</i>	87
4.1.7.6.4 <i>Ramaria</i>	92
4.1.7.6.5 <i>Russula</i>	102
4.2 Fase II: Elaboración del DIGAHONMEX: prototipo de Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos	106
4.2.1 Caracterización del diccionario: obra lexicográfica	106
4.2.2 Macroestructura	106
4.2.3 Microestructura	109
CAPÍTULO V: RESULTADOS	114
<u>5.1 DIGAHONMEX</u>	114
CONCLUSIONES	219
ANEXOS	226
BIBLIOGRAFÍA	228

Lista de figuras

Fichas

Ficha 1. Ejemplo de ficha de vaciado de la prueba piloto

Ficha 2. Ejemplo de ficha de vaciado de entrevistas

Ficha 3. Ficha de vaciado de investigaciones etnomicológicas

Ficha 4. Ficha socioterminológica

Ficha 5. Ficha socioterminológica RPE1.1

Ficha 6. Ficha sociolingüística de RA2

Ficha 7. Ficha sociolingüística de EC11

Imágenes

Imagen 1: Muestra del tipo de preguntas en la prueba piloto

Tablas

Tabla 1. Zona geográfica y comunidades de la investigación

Tabla 2. Tabla de factores de *Suillusbrevipes*

Tabla 3. Tabla de porcentaje de variación de la *Calvatia*

Tabla 4. Tabla parcial de porcentaje de variación del *Agaricus*

Tabla 5. Tabla de factores *A. bioposporus*

Tabla 6. Tabla parcial de porcentaje de variación denominativa de la *Amanita*

Tabla 7. Tabla de factores de *A. fulva*

Tabla 8. Tabla de factores de *A. vaginata*

Tabla 9. Tabla de factores *Amanita Rubescens*

Tabla 10. Tabla de porcentaje de variación del género *Russula*

Tabla 11. Tabla parcial de porcentaje de variación denominativa de *Morchellas*

Tabla 12. Tabla de factores de *Morchellas* no identificadas

Tabla 13. Tabla de factores de *Ramaria fennica*

Tabla 14. Tabla parcial de porcentaje de variación de la *Ramaria*

Tabla 15. Tabla de factores de la *Ramaria flava*

Tabla 16. Tabla de de factores de la *Ramaria stricta*

Tabla 17. Tabla de preparación y consumo

Lista de anexos

Anexo 1. Lista general de especies con sus variaciones denominativas

Anexo 2. Catálogo de corpus

Anexo 3. Ficha de vaciado de prueba piloto PC11

Anexo 4. Ficha de vaciado de entrevista EC1

Anexo 5. Ejemplo de organización de especie por género (*Boletus*)

Anexo 6. Tabla de índice de variación de la *Agaricus*

Anexo 7. Tabla de índice de variación de la *Boletus*

Anexo 8. Tabla de índice de variación de la *Cantharellus*

Anexo 9. Tabla de factores de la *A. campestris*

Anexo 10. Tabla de índice de variación de la *Amanita*

Anexo 11. Tabla de factores de la *Amanita gpo. caesarea*

Anexo 12. Fichas socioterminológicas de los textos en los que se encuentra *Amananita gpo. caesarea*

Anexo 13. Tabla de índice de variación de la *Morchella*

Anexo 14. Tabla de índice de variación de la *Ramaria*

Anexo 15. Lista de especies incluidas en el DIGAHONMEX con sus variaciones denominativas

Resumen

El consumo de los hongos en México no se limita a champiñones, setas o portobellos. México es el segundo país, después de Japón, que reporta mayor variedad de especies de hongos comestibles¹, por lo tanto, tiene una cultura micológica muy importante que se ha segregado de la ciudad desde la Colonia, al estar asociadas con paganismo², y su consumo y cultura solo se ha resguardado en algunas zonas rurales y diversas comunidades indígenas del país. En la época contemporánea algunos chefs y cocineros han introducido especies silvestres en sus propuestas gastronómicas, sin embargo, en la urbe existe todavía un gran desconocimiento sobre los hongos y las maneras de prepararlos y consumirlos. No obstante, uno de los fenómenos lingüísticos atractivos en los hongos es su variedad denominativa. Por ello, se planteó una reflexión sobre los factores sociales, culturales y lingüísticos que influyen en este fenómeno, ya que aunque se trate de un lenguaje especializado, los términos pueden ser tan diferentes como *queshmo* o *yemita* para denominar un mismo hongo. Se realiza un análisis a partir de los factores funcionales y temáticos propuestos por la Teoría Comunicativa de la Terminología³, tomando en cuenta las subáreas de la alimentación; cocina (C), recolección (R), comercio (P) y recolección y comercio (RP), así como los factores sociales planteados en la socioterminología, entre las cuales destaca en el caso particular de esta investigación la interacción con lenguas originarias y la influencia de la cocina europea. Una vez analizado este fenómeno se propone el diccionario terminológico cultural y se elabora el prototipo del *Diccionario gastronómico de hongos mexicanos*, considerando que el primer paso para recuperar el consumo de hongos en la urbe es conocer sus nombres. El equipo del diccionario está conformado por profesionales de diversas áreas: una etnomicóloga, dos cocineros-chefs, una lingüista y una ilustradora. En esta investigación se construye un prototipo que abarca 50 especies de hongos consumidas en el área metropolitana y zonas aledañas. La obra busca informar sobre la naturaleza de estos hongos y brindar información gastronómica. Cada artículo lexicográfico incluye datos sobre los modos de cocción, preparaciones y recetas, así como los términos y marcas de la variación denominativa y variación conceptual. Uno de los logros importantes de este proyecto es que la metodología resultó satisfactoria para elaborar un corpus micogastronómico y puede ser utilizada en futuras investigaciones para confeccionar el catálogo nacional de todas las especies de hongos comestibles en el país.

Palabras claves: etnomicología, estudios de la alimentación, terminología, lexicografía, sociolingüística, gastronomía.

Notas

1. Laboratorio de Etnología, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (2019). Importancia cultural de los hongos mexicanos. *Antropología mexicana* (87), 30-34
2. Ruan, F (2007). 50 años de etnomicología en México. *Lacandona* 1 (1), 97- 10
3. Cabré, M. (1999). La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones. Barcelona: Antártida

Abstract

The consumption of mushrooms in Mexico is not limited to *champiñon*, *setas* or *portobellos*. Mexico is the second country, after Japan, that reports the greatest variety of edible mushroom species¹, there for it has a very important mycological culture. This micological culture has been segregated from the city since the colony, being associated with paganism², and its consumption and culture is only protected in some rural areas and various indigenous communities in the country. In contemporary times, some chefs and cooks have introduced wild species into their gastronomic proposals, however, in the city there is still a great lack of knowledge about mushrooms and the ways to prepare and consume them.

One of the attractive linguistic phenomena in mushrooms is their denominative variety, therefore a reflection was raised on the factors that can influence this phenomenon although they are part of a specialized language, terms as different as *queshmo* or *yemita* can be found to name the same mushroom. Analysis made from the functional factors of the Communicative Theory of Terminology and the social factors proposed in socioterminology. Once this phenomenon has been analyzed, a Cultural Terminological Dictionary is made: Gastronomic Dictionary of Mexican Mushrooms, considering that the first step to recover the consumption of mushrooms in the city is knowing their names. The dictionary team is made up of a multidisciplinary team; ethnomycologist, two cooks / chefs and an illustrator. The dictionary seeks to inform about how these mushrooms are, the cooking methods, preparations and recipes. In this research, a prototype is elaborated that covers 52 species of fungi consumed in the metropolitan area and surrounding areas, but its methodology hopes that it can be replicated in future investigations to cover the national catalog of all wild edible mushrooms.

Keywords: ethnomycology, foodstudies, terminology, lexicography, sociolinguistics

Notes

4. Laboratorio de Etnología, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (2019). Importancia cultural de los hongos mexicanos. *Antropología mexicana* (87), 30-34
5. Ruan, F (2007). 50 años de etnomicología en México. *Lacandona* 1 (1), 97- 10
6. Cabré, M. (1999). La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones. Barcelona: Antártida

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

1. Planteamiento del problema

El origen de los nombres tradicionales de los hongos está relacionado, según explica Moreno-Fuentes, con factores cognitivos, históricos, sociales y culturales. En un primer acercamiento a sus nombres se aprecia cómo estos se han construido a partir del color de los hongos, tamaño, semejanzas con otras especies o productos.

En el informe de la FAO (2005) *Los hongos comestibles perspectiva global e importancia para la población*, se expresa que existe en la obra de Guzmán (1977) una caracterización clara de los nombres “vulgares” de los hongos mexicanos y de América Latina. Así mismo, desde la etnomicología, disciplina que nace en México (Ruan-Soto, F. 2017), también se ha abordado el fenómeno de la denominación de los hongos en varias investigaciones (Guzmán 1997, Garibay-Orijel R.:2009; Ramírez–Terrazo, A..2001; & Moreno–Fuentes, A. : 2015)

Dentro del universo de los hongos en México destacan los comestibles, al ser este el segundo país con mayor número de hongos usados como alimentos (Garibay-Orijel, R.: 2009 y Ruan, F.: 2007). Así, se puede ver que la variación de los nombres de los hongos comestibles no solo se rige por la geografía del país —que ciertamente hace que exista una variación más vasta— sino que en un territorio como el seleccionado para esta investigación, Zona Metropolitana y aledañas, otro tipo de factores comerciales, sociales y también topográficos también influyen en esta variedad.

En la gastronomía esta variación denominativa de los hongos alimenticios representa una riqueza cultural, pero también puede ocasionar algunos inconvenientes a la hora de tomar la decisión de elegir un hongo para una preparación. Incluso la aparición de los nombres

tradicionales de los hongos en diccionarios especializados gastronómicos o en libros de cocina, lleva a plantearse la pregunta sobre qué tipo de palabras son los nombres de los hongos, si unidades léxicas especializadas o del lenguaje general.

Se podría pensar que la información gastronómica sobre los hongos se encuentra en los diccionarios gastronómicos de cocina mexicana ya publicados, pero una vez revisadas estas obras presentan problemas tanto de corpus como de definición. En uno de los diccionarios analizados se observaron diversas irregularidades —que también son comprensibles— debido a que se trata de obras lexicográficas no especializadas en micología gastronómica y, por lo tanto, abarcan temas muy amplios.

Se tomaron casos concretos de la macroestructura y microestructura de las obras lexicográficas para evidenciar ciertos problemas. En cuanto a la variación denominativa y conceptual, en la entrada de un vocablo como **hongo blanco** se da la definición de esta especie y en la misma entrada se agrupan las variedades denominativas, pero no solo de la especie del hongo definido, sino de todas las que podrían conocerse como hongo blanco, causando confusión. En este caso no se separan en entradas por especies, y la información se torna confusa.

Así mismo, en otras entradas las variaciones denominativas sí han sido separadas en dos grupos: *otras lenguas* y *español de México*. Sin embargo, tampoco hay estandarización en este criterio porque no es uniforme en todos los artículos, por lo tanto, no se entiende cuáles son los parámetros de selección y organización para la variación denominativa.

En cuanto a otros campos del artículo lexicográfico, como la etimología, se incluyen en algunas entradas y en otras no, lo que evidencia nuevamente falta de criterio para seleccionar

la información y determinar la estructura del artículo. Así mismo, otras de las fallas notorias es que en la redacción de las definiciones tampoco hay estandarización, tal como se muestra en el siguiente ejemplo:

hongo pancita: hongo con sombrero de 6 a 16 cm de diámetro, es semiesférico...
pambazo blanco: tiene un sombrero grueso
enchilado: hongo en forma de trompeta
seta: variedad de hongo que se desarrolla en los bosques de pino y encino en los estados...

No se redacta un concepto en ninguna de las entradas. Hay descripción de forma del sombrero, en otras del hongo como macromiceto completo y la única definición que se puede acercar a la conceptualización es la de **seta**, al mencionar que es una variedad de hongo. Pero se asoma otro problema: no especifica qué variedad, sino que la información ofrecida es la ubicación geográfica donde crece el hongo.

En cuanto al contenido de los artículos, no se entiende qué tipo de información se incluye. Para algunas entradas se recopila información técnica micológica y en otras, información de todo tipo sin ningún criterio de selección: en algunos casos se ofrecen datos sobre la taxonomía del hongo, en otros, información de textura, sabor y olor. También incorporan información sobre las temporadas y lugares de crecimiento en ciertas entradas, pero no en todas. Así, hay una irregularidad informativa que se puede evidenciar en los siguientes ejemplos:

hongo escobeta: hongo de crecimiento ramificado, de color amarillo. Su carne es blanca y puede resultar ligeramente laxante.

hongo pancita: hongo con sombrero de 6 a 16 cm de diámetro, es semisférico y liso de color café claro o amarillento. El pie mide de 4 a 8 cm, es cilíndrico y ensanchado en la base o bulboso. Su carne es gruesa, blanca o algo café.

hongo blanco: hongo con un sombrero que va de abombado a casi plano y de liso a subescamoso. Mide de 3 a 8 cm de diámetro. Su pie es corto, liso, blanco, robusto, con un anillo membranoso, colgante y delicado que se retira fácilmente. Es un hongo muy popular por su olor y sabor agradable. Tiene una amplia

distribución y se le puede identificar fácilmente. Es de carne blanca, más o menos gruesa...

Por lo tanto, estas irregularidades hacen que también existan diferencias abismales en la cantidad de información de los artículos; pueden estar compuestos por 5 palabras, mientras que otra entrada, como **huitlacoche**, supera las 60.

En un diccionario gastronómico se debe estandarizar la información pertinente y sus definiciones deben incluir propiedades organolépticas, modos de cocción, modos de preparación e, incluso, algunas recetas. Un diccionario dirigido a una comunidad gastronómica que carezca de esta información no estaría cumpliendo con su objetivo principal de ser útil para ese público específico.

1.2 Preguntas de investigación

A partir del planteamiento del problema presentado anteriormente se formulan las siguientes preguntas de investigación:

- ¿Cuáles son las unidades léxicas de los hongos empleados en la gastronomía de la Ciudad de México?
- ¿Son los nombres de los hongos unidades terminológicas?
- ¿Cuáles son los factores relacionados con la variación?
- ¿Se puede evidenciar la variación en los diferentes niveles de su cadena de producción y uso?

- ¿Qué tipo de obra lexicográfica puede ser útil para recoger la variación denominativa y conceptual de los hongos gastronómicos empleados en la cocina de la Ciudad de México?

1.3 Justificación

Las obras lexicográficas gastronómicas no son una guía para reconocimientos de hongos, pero sí una herramienta importante para cualquier chef o cocinero que no esté relacionado de manera directa con la cultura micológica. Este tipo de obras no requiere una información biológica y taxonómica tan detallada, como en el caso de diccionarios para académicos o científicos, aunque sí de datos básicos que permitan comparar ciertas características e información sobre los métodos de cocción, maneras de consumo o propiedades de las especies para determinadas recetas.

Ciertamente, existen obras lexicográficas de gastronomía importantes donde se aborda el tema de los hongos, entre las cuales destaca el *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, publicado por primera vez en el 2000, extendido y actualizado en su última edición el año 2013. Sin embargo, al ser el mundo de los hongos tan complejo, las variaciones denominativas y conceptuales causan algunas inconsistencias en este tipo de obras que no están especializadas en micogastronomía.

También, se han publicado otros trabajos lexicológicos de hongos comestibles mexicanos como *Los nombres zapotecos de los hongos comestibles* (Garibay, 2009) o el glosario ya mencionado, elaborado por Guzmán en 1977. Así mismo, el portal de consulta ENCICLOVIDA, donde se puede conseguir información de la mayoría de los hongos en

México a partir de sus nombres científicos y vocablos comunes. Sin embargo, el contenido de este último suele ser irregular y, por supuesto, no está enfocado en información relativa a la cocina de hongos.

Por lo tanto, hasta donde ha llegado la investigación no se ha registrado en el español de México ninguna obra terminológica especializada sobre los hongos comestibles empleados en la cocina, a pesar de la importancia en la cultura mexicana y su gastronomía.

Así mismo, aunque existan diversos estudios sobre los fenómenos lingüísticos de variación denominativa y conceptual en el área de la etnomicología, tampoco se ha registrado desde la lingüística un análisis de la variación denominativa y conceptual, ni se ha cuestionado en la terminología cómo se pueden clasificar estas unidades terminológicas de la gastronomía, que se encuentran entre el léxico especializado y la lengua general.

Como muestra de la importancia que puede llegar a tener un diccionario de hongos especializado en un país con gran variedad de especies, se tiene como referencia el proyecto elaborado por *La Cofradía Vasca de la Gastronomía*, la cual ha compilado un fichero online de 1500 especies de hongos, donde se incluyen los nombres vulgares del español peninsular y el vasco, así como las características específicas que son necesarias en el área gastronómica; grado de comestibilidad, olor, sabor, etc.

Entre los investigadores contemporáneos de los hongos alimenticios en México, Moreno-Fuentes (2012) expresa que “sería muy deseable contar, en un mediano plazo, con el inventario nacional (preciso y detallado) de la cultura culinaria tradicional relativa a los hongos silvestres, ya que sin duda es de enorme diversidad y magnitud que constituye parte

esencial del patrimonio inmaterial de México y la humanidad, como lo ha reconocido implícitamente la UNESCO en noviembre de 2010.

Por lo tanto, se considera que el estudio de los nombres de los hongos como términos, su variación conceptual y denominativa, así como la propuesta del diccionario contribuirá a ampliar los registros de términos especializados del español de México en el área de la gastronomía.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Estudiar las Unidades Terminológicas Culturales y la variación denominativa de los hongos con importancia culinaria empleados en la Ciudad de México, para diseñar un prototipo de diccionario gastronómico de hongos mexicanos.

1.4.2 Objetivo específicos

- Elaborar un corpus de los nombres de hongos empleados en la cocina de la Ciudad de México.
- Proponer los nombres de los hongos como términos culturales.
- Extraer las unidades terminológicas para el diccionario y el análisis de variación del corpus de los hongos gastronómicos empleados en la Ciudad de México.
- Analizar los factores que influyen en la variación denominativa de los hongos gastronómicos empleados en la Ciudad de México.
- Elaborar un prototipo de diccionario gastronómico de hongos mexicanos: DIGAHONMEX vol 1 .

1.5. Metodología

La metodología del proyecto se dividió en dos fases: la primera fue la construcción del corpus y el análisis de la variación terminológica; la segunda, la confección del DIGAHONMEX vol. 1 , prototipo de un Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos.

En la primera fase se analizó la situación de obras lexicográficas y obras especializadas en micogastronomía, y a partir de allí se inició la elaboración de un corpus. La recolección de los datos se hizo a través de diferentes herramientas: encuestas, entrevistas, conversaciones semidirigidas y selección de trabajos etnomicológicos. Así se formó el catálogo del corpus y se realizó la extracción de las Unidades Terminológicas Culturales (UTC) que corresponden a la denominación de los hongos.

Estas UTC fueron llevadas a fichas de vaciado (ver ficha 1, 2 y 3) en las cuales también se anexaron las fichas socioterminológicas (ver ficha 4). Estas unidades terminológicas se organizaron en archivos Excel por géneros para sistematizar las variaciones denominativas por géneros y especies. Finalmente, se elaboró una tabla general con todas las especies y sus variaciones denominativas (ver anexo 1).

En la primera fase las especies se organizaron, en archivos de Excel, por géneros y en cada uno de los archivos se asignó una hoja por especie en donde se construyeron las tablas de factores (ver tabla 2). Este paso permitiría seleccionar las entradas por incluir en el diccionario. Se elaboraron las tablas de índice de variación denominativa de las UTC por género y especies (ver tabla 3), en donde se determinó el número de veces que aparecía la especie en el corpus y su porcentaje de variación denominativa. Una vez observado esto, se seleccionaron algunas especies para analizar los factores que influyen en la variación de acuerdo con su importancia cultural, pero también por algunos fenómenos que se observaron: ocurrencia muy alta en el corpus, elevado porcentaje de variación denominativa y conceptual, creatividad en la denominación y uso del etnotaxa. Se seleccionaron los géneros *Agaricus*, *Amanita*, *Morchella*, *Ramaria* y *Russula* y se hizo un análisis de acuerdo con la funcionalidad

(Cabré, 1999), tomando también en cuenta el factor social e incorporando herramientas de la socioterminología (Faultish, 1994).

A partir de este análisis se pudo pasar a la segunda fase. Una vez organizadas las UTC se seleccionaron aquellas especies que habían tenido al menos un 5% de ocurrencia en el corpus general. Con estas especies se hizo la propuesta del diccionario y se definió la macroestructura y la microestructura para así obtener el prototipo DIGAHONMEX - DIGAHONMEX volumen 1.

1.6 Resultados relevantes

En cuanto a los resultados de la investigación, el diccionario mismo es el resultado más apreciable: haber elaborado un prototipo de diccionario de hongos gastronómicos mexicanos con 50 entradas y sus variaciones denominativas, así como la propuesta de macroestructura y microestructura innovadora que responde a la necesidad de la comunidad gastronómica mexicana, al incluir la información para cocinar con hongos de una manera sistematizada y con rigor lexicográfico.

Es importante destacar que la elaboración del corpus y el análisis de la variación denominativa, aunque forman parte de la metodología, son elementos importantes de la investigación que podrían considerarse como pequeños resultados que condujeron la elaboración del DIGAHONMEX volumen 1, ya que hasta el momento no se había contado con registros de cocineros y chefs, ni se habían sistematizado y organizado las especies comestibles del área metropolitana y los nombres en las diversas comunidades y espacios temporales. Se logró una recopilación de 49 géneros y 124 especies. Hasta donde llegó la

investigación tampoco se encontró registro de un análisis de variación denominativa y conceptual desde la perspectiva terminológica y socioterminológica.

1.8 Límites y alcances

Uno de los límites principales en la investigación fue el espacio geográfico para la recolección de datos, debido al tiempo y el capital humano. Sin embargo, se debe tomar en cuenta que muchos de los hongos que tienen valor alimenticio son comunes en diversas regiones del país. Por tal razón, aunque se delimitó a un espacio geográfico pequeño (si se considera el territorio nacional), se logró desarrollar una metodología que será útil para investigaciones futuras que busquen ampliar las UTC correspondiente a especies de hongos en otras zonas, e incluso para culminar el proyecto DIGAHONMEX, que abarcaría los hongos que se encuentran en la totalidad del país.

En cuanto al corpus y su catálogo también pueden ser útiles para investigaciones lingüísticas en el área de la micología o la micogastronomía, cuenta con datos como los registros orales de chefs y cocineros, registros que no habían sido recopilados previamente por otras investigaciones referentes a esta área de especialidad.

Tanto las herramientas de recolección de datos como la organización pueden ser de gran utilidad para continuar con otras obras lexicográficas, ya que se obtuvieron resultados satisfactorios con el uso de las mismas, y aunque aplicar entrevistas requiere de un tiempo considerable en el desarrollo de la investigación, se podría reducir con un equipo especializado más amplio. Así mismo, la extracción de las UTC en los textos orales y escritos, al ser manual, permite un acercamiento —muy necesario— al área de conocimiento, sin embargo también requiere de mucho más tiempo que si se emplea algún programa digital

especializado. El uso de este tipo de programas podría optimizar el tiempo en una futura investigación, pero descartar la manual completamente sería una gran pérdida de conocimiento en temas culturales, debido a que en el contexto se encuentra parte de la información que ayuda a entender los fenómenos lingüísticos. Reconocer esto en la investigación conduce a que en futuros proyectos se abra la posibilidad de ejecutar una extracción mixta: manual y sistematizada.

En cuanto a la propuesta de la macroestructura y microestructura del DIGAHONMEX se aprecia como un método innovador que organiza el diccionario de manera mixta e incluye campos en el artículo lexicográfico como métodos de cocción, consumo y recetas. Esta propuesta se puede aplicar no solo para el diseño de investigaciones relacionadas con hongos, sino que funciona de manera impecable para obras lexicográficas relacionadas con otros alimentos o especies comestibles como las flores, carnes, arroces, especias, etc. Así mismo, esta metodología también puede servir de guía para cualquier otra área de especialidad relacionada con la terminología cultural.

Por lo tanto, se espera que la presente investigación sea una referencia útil para futuras investigaciones afines. También sería importante continuar con esta línea de investigación de la terminología micogastronómica para elaborar el DIGAHONMEX en su totalidad y contribuir con la reivindicación de la cultura micológica en México.

CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

*<<Toma
la
palabra
“entrada”
como
significado
de
la
disposición
de
los contenidos
de
un
léxico>>
Anne Carson*

Para elaborar un diccionario se necesitan fundamentos teóricos sólidos que contribuyan a la coherencia de la propuesta. En el caso de la presente investigación se ha partido de los fundamentos lexicológicos, considerando que el desarrollo de este proyecto se basa en esta área, que abarca tanto la lexicografía como la terminología, disciplinas que tienen como objetos de estudio ambas partes del sistema léxico de una lengua.

El léxico de la micogastronomía es un léxico especializado y, por tal razón, también se ha tomado la Teoría Comunicativa de la Terminología como fundamento teórico. Esta asume que las Unidades Terminológicas no son biunívocas sino, al igual que el léxico general, varían. Por ello, también se incluyeron las líneas de investigación (Cabré, M.: 1998; Faultish, E.: 1994 y Freixas, J.: 2002, 2013) que han desarrollado propuestas de la variación terminológica en las cuales es tomado en cuenta el contexto del área de especialidad y los factores sociales.

Así mismo, se hace un planteamiento sobre la categoría de los nombres de los hongos que se emplean en el ámbito gastronómico, denominándolos Unidades Terminológicas Culturales (UTC), propuesta que parte de la TCT, la línea de investigación de la Terminología Cultural de Diki-kidiri (1999) y los postulados de Lara (1999) sobre el término cultural.

2.1 Lexicología, lexicografía y terminografía

Uno de los principales cuestionamientos en la elaboración de un diccionario es lo concerniente a los principios teóricos que la sustentan. Es frecuente encontrar entre los lectores la interrogante de si la investigación es lexicográfica, lexicológica y, en este caso, al ser léxico especializado, también surge la duda de su carácter terminográfico. En la presente investigación no se han planteado fronteras entre una y otra disciplina, sino que se ha partido del principio del estudio del léxico en su dimensión comunicativa, ya que no es pertinente estudiar el léxico con “la idea central de que los signos son meros soportes materiales de referencia y simples nombres de las cosas” (Lara, 2016: p. 62). Así se puede entender que cualquier estudio del léxico que tenga la intención comunicativa es parte de la lexicología.

Expone Sedano (2011) que la lexicología, por tanto, “estudia el sistema léxico de un idioma, el origen histórico y su evolución, así como la relación de un término con otro u otros del mismo campo semántico” (p.32). Ciertamente, estos se podrían considerar que son unos de los objetivos de la disciplina que, como plantea el *Curso de Lexicología* de Luis Fernando Lara (2000) “le toca definir las características y las propiedades del léxico” (Lara, 2000. p. 144).

Ahora, en cuanto al debate de si la lexicografía forma parte de la lexicología, o es una disciplina o método independiente, existen diversas posturas. Da Pena (2002), en *Manual de técnica lexicográfica* expone diversas perspectivas de cómo entender lexicografía, y parte de

los postulados más clásicos de la escuela francesa, que propone a la lexicología como la encargada de estudiar el léxico desde lo sintético y la lexicografía como lo analítico, que hace la recolección y organización del léxico. Este fue uno de los primeros planteamientos sobre el desarrollo de la lexicografía y así fueron surgiendo otras perspectivas. Sin embargo, la lexicografía es una disciplina, como bien apunta Lara (1990): “toca profundamente el lenguaje, hasta el grado de llegar a influir sobre la misma idea de la lengua que tienen los miembros de una sociedad” (p. 23). La lexicografía nace, como explica Lara (2000), incluso antes de la lingüística y se considera una disciplina fundacional metodológica que se ha dedicado a “hacer buenos diccionarios” y otras compilaciones y repertorio léxicos que toman como fuente la lexicología pero no dependen únicamente de ella.

Por otro lado, se hace el cuestionamiento si la lexicografía, al ser el método encargado de la elaboración de diccionarios y de obras lexicográficas, puede apropiarse del diccionario terminológico. En enfoques clásicos, como Dapena (2002) y Martínez de Sousa (1995), se incluye dentro de la clasificación de obras lexicográficas el diccionario terminológico, por lo tanto, podría considerarse entonces que su elaboración es parte de la lexicografía.

Son diversos los puntos de vista que se han planteado en cuanto a si la lexicografía especializada o terminografía, son sinónimos o no. Esta discusión ha sido expuesta por Alves (2015), llegando a una conclusión que se comparte como fundamento teórico de este trabajo:

"Pienso que un diccionario especializado y un diccionario terminológico, ambos usan recursos teóricos de la lexicología, esta es un hiperónimo pues su objeto de estudio es la palabra, así incluye a la lexicografía y a la terminología; sin embargo, existe una diferencia en el punto de partida del diseño, la cual se refiere a una mayor o menor presencia de la

lexicología o de la terminología, esta es la diferencia en el nombre que reciba una obra, cuál fue su punto de partida desde donde se seleccionó el objeto de estudio".

Por lo tanto, en la presente investigación la propuesta se hace a partir de las unidades terminológicas, pero se considera una obra lexicográfica que ha tomado herramientas de la lexicografía, así como de la Teoría Comunicativa de la Terminología. Reunir ambas propuestas ha resultado satisfactorio ya que construye un diccionario más completo que beneficia los avances del estudio léxico de manera menos rígida.

2.2 Teoría Comunicativa de la Terminología

La terminología es una disciplina que ha experimentado cambios y desarrollado diferentes posturas sobre su función, objeto de estudio y campos con los que interactúa. Sin embargo, para esta investigación se tomó la orientación lingüística que considera la terminología “como un subcomponente del léxico de una lengua, y los lenguajes de especialidad como subsistemas del lenguaje general” (Cabré 1999. p. 32). A partir de esta definición se asume que el trabajo se ubica en la postura terminológica de la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT), para su delimitación y estudio de los factores pragmáticos, así como de los temas especializados a que pertenecen los términos.

Es importante aclarar que estas perspectivas del término como unidad comunicativa son muy posteriores al origen de la disciplina. La terminología tiene antecedentes abstractos en los siglos XVI, XVII y XVIII, pero fue hasta el siglo XX cuando Eugene Wüster presenta su tesis y se empieza a profundizar el estudio de los términos. Su trabajo surge con el objetivo de encontrar términos únicos para denominar conceptos, herramientas y objetos que se empleaban a nivel universal por diferentes especialistas de las ciencias e ingeniería.

A partir de este momento Wüster empieza a trabajar en lo que más tarde se convertiría en la Teoría General de la Terminología (TGT), forjando, a su vez, la creación de la Organización Internacional de la Normalización. Según Cabré (1999), “La preocupación de Wüster en esa época, como afirma Rondcau 1983), son solamente metodológicas normativas y no teóricas, ya que considera la terminología como instrumento de trabajo que debe servir de forma eficaz para deshacer la ambigüedad en la comunicación científica y técnica” (p.27). Por lo tanto, este primer período de la terminología se basó en la biunivocidad de los términos.

Ese período no fue atendido con tanto énfasis por los lingüistas ni por investigadores de las ciencias sociales, ya que no se consideraba la terminología una rama de interés. Algunos años más tarde, los especialistas del lenguaje se empiezan a ocupar del fenómeno terminológico cuestionando el abordaje de la TGT. Se opusieron a la idea de querer eliminar la ambigüedad a través de los términos exclusivos y consideraron que la terminología “debe servir para resolver y mejorar las necesidades humanas que la nueva cultura suscita, debe atender, acercar la tecnología a las personas, mejorando así su calidad de vida y sus relaciones interpersonales e intergrupales, cada vez más amplias y complejas” (Cabré, 1999. p.29).

Así, se buscó crear una teoría terminológica que diera respuesta a ciertos factores sociales y comunicativos que no eran tomados en cuenta en la TGT. Cabré desarrolla la Teoría Comunicativa de la Terminología, en la cual postula la poliedricidad de la unidad terminológica y toma en cuenta “las variedades dialectales «naturales», todo hablante que adecua también su expresión a situaciones de comunicación explícitas a través de las distintas variedades funcionales o registros que le exige cada situación comunicativa” (Cabré, 199. p. 77). Este fenómeno de variación y repercusión de los factores externos ha generado

que se hayan desarrollado otras disciplinas especializadas en terminología como la socioterminología o la terminología cultural, las cuales también fueron tomadas en cuenta para el desarrollo del proyecto.

2.3 Lenguaje especializado y Unidad Terminológica Cultural

En las lenguas generales existen ciertos vocablos que tienen un valor especializado y que también son empleadas en áreas específicas de la sociedad, lo que ha hecho surgir diversas discusiones sobre cuál es la diferencia o la frontera del lenguaje de especialidad y el lenguaje común. Edo (2012) apunta que, de acuerdo con Ahmad et al. (1995), han existido tres maneras principales de entender el lenguaje especializado:

“1) La de aquellos que piensan que puede trazarse una línea clara y nítida entre lo general y lo específico/especializado en materia lingüística por considerar que los lenguajes especializados son códigos lingüísticos pero con unas unidades y reglas que los diferencian de la lengua general (Hoffmann 1998). 2) La de aquellos que consideran los lenguajes de especialidad como variantes del lenguaje general (Rondeau 1983; Rey 1979). 3) La de aquellos que consideran los lenguajes de especialidad como subconjuntos pragmáticos del lenguaje general y por lo tanto entienden que existe una confluencia de parte de las características del lenguaje general y otra parte de características propias. (Sager, Dungworth y McDonald 1980; Pitch y Draskau 1985)” (p. 100).

Todas estas definiciones se pueden considerar para acercarse al estudio de léxico y aunque la tercera definición es afín con la puesta de esta investigación, se ha tomado la de Cabré (1999), que refiere a que el lenguaje especializado es el

“conjunto de subcódigos —parcialmente coincidentes con el subcódigo de la lengua común— caracterizados en virtud de unas peculiaridades 'especiales', esto es, propias y específicas de cada uno de ellos, como pueden ser la temática, el tipo de interlocutores, la situación comunicativa, la intención del hablante, el medio en que se produce un intercambio comunicativo, tipo de intercambio, etc. (p.120).

En la denominación de los hongos la frontera entre lenguaje general y especializado parece ser muy difícil de definir, ya que el oficio gastronómico tiene un nexo fundamental con el

desarrollo social y cultural en la vida cotidiana del ser humano. La dificultad para adquirir los hongos silvestres en un supermercado o con un proveedor hace que los cocineros tengan contacto directo con los recolectores, existiendo en esta área de la cocina un vínculo muy estrecho entre el campo y los chefs o cocineros que incluyen los hongos en sus propuestas.

Los nombres populares de los hongos forman parte de un lenguaje general de quienes los recogen y consumen en las comunidades, pero solo en estos contextos sociales y geográficos. Los nombres de los hongos, aunque forman parte del lenguaje general en las comunidades hongueras, cumplen con la función principal de mantener la comunicación entre los miembros de esas comunidades, comerciantes y cocineros.

El nombre de los hongos es parte del lenguaje especializado de la gastronomía mexicana porque no son de dominio general de toda la población, como podría ser el caso del vocablo de un alimento como **guayaba**. Por lo tanto, plantear que los nombres de los hongos forman parte de un lenguaje especializado es el punto de partida para considerarlos términos.

Ahora, en cuanto a la definición de estos vocablos como palabras o términos, se debe recordar que la terminología quiso hacer una diferencia importante entre palabra y término por dos razones: “la necesidad de contar con una unidad de análisis propia” y en su momento, y desde la Teoría General de la Terminología, la claridad y precisión del término como la unidad adecuada para la comunicación biunívoca. Aunque se plantearon estas primeras distinciones, existen, de acuerdo con Adelstein (2001), criterios definicionales, funcionales, comunicacionales, formales, semánticos, semióticos, cognitivos, disciplinares, de origen y de grados de especialización que dan cuenta de sus diferencias. Así se puede considerar la hipótesis de la unidad léxica (Cabré, M.:1999, 2000; Adelstein, A.:2001;), que no es término sino una forma léxica que activa su valor especializado y se convierte en una

UT. Asevera Adelstein (2001) que la lexicología y la semántica se concentraron poco en el estudio de la unidad léxica especializada, mientras que la terminología hizo una caracterización precisa. Por lo tanto, es imprescindible mencionar el planteamiento de Cabré sobre la poliedricidad de la UT, la cual tiene tres componentes:

“1. un componente cognitivo (la percepción y categorización de la realidad por parte de las especialidades: los términos vehicular la representación de dicha categorización de la realidad), 2) un componente lingüístico, por cuanto las unidades terminológicas son signos lingüísticos, pertenecen a las lenguas naturales, forman parte de sus gramáticas y se describen a través de las mismas propiedades, estructuras y condiciones que describen las unidades lingüísticas y 3) un componente social (los términos sirven para comunicarse los expertos entre sí, pero también para formar nuevos expertos y para divulgar el conocimiento especializado), y además identifican grupos socioprofesionales”

Así queda claro que la UT se separa de la UL en cuanto a sus componentes o bien de la manera en que los contrasta, tal como se puede observar en la siguiente tabla propuesta por Cabré:

LÉXICO COMÚN	TERMINOLOGÍA
<p>FUNCIÓN BÁSICA</p> <p>conativa, emotiva, fática y otras</p>	<p>FUNCIÓN BÁSICA</p> <p>referencial</p>
<p>TEMÁTICA</p> <p>genérica</p>	<p>TEMÁTICA</p> <p>específica</p>
<p>USUARIOS</p> <p>generales</p>	<p>USUARIOS</p> <p>especializados</p>
<p>SITUACIÓN COMUNICATIVA</p> <p>— formalizada</p>	<p>SITUACIÓN COMUNICATIVA</p> <p>+ formalizada</p>
<p>DISCURSO</p> <p>general</p>	<p>DISCURSO</p> <p>profesional y científico</p>

Imagen 1: Cabré (1999), p. 222

Los nombres de los hongos están en la mitad de esta distinción porque su valor de especialidad se activa solo entre los conocedores, que son quienes los recolectan y los cocinan; una vez que una UT como **pambazo** entra en el plano micogastronómico adquiere este valor de UT que no puede separarse de la cultura, que se asocia a un concepto y que no es el de pambazo en la cocina general ni el de pambazo en el español de México.

Lo mismo ocurre con una palabra como **duraznillo**: en el lenguaje general refiere a un durazno pequeño, pero en un contexto de cocina donde se están empleando hongos, este refiere al *Cantharellus gpo. cibarius*. Es aquí donde se puede evidenciar la clara diferencia

entre un término de la cocina y uno del lenguaje general, que puede ser **tomate** y una UTC como **duraznillo** o **pambazo**.

El fenómeno denominativo de los hongos es complejo porque son términos culturales y, por lo tanto, como expone Lara (1999), “de carácter cognoscitivo y privilegian la aprehensión de los hechos del mundo, tanto en objetos como en acciones humanas sobre él”. Es necesario que los miembros de la comunidad le den nombres a los hongos que se van a comer, y también es necesario compartir estos nombres y usar términos que permitan establecer la comunicación entre los miembros de las subáreas de especialidad responsables de que un hongo llegue a la mesa de un comensal: los recolectores, los comerciantes o proveedores y cocineros.

Por tal razón, en el proyecto de investigación del DIGAHONMEX se proponen los nombres de los hongos como una Unidad Terminológica Cultural (UTC), ya que responde a un hecho cultural, como menciona Lara (2016): “es que el significado de las palabras no es efecto de la imputación de un significante a una idea, un concepto, una cosa, sino que se forma junto a él, durante el proceso real de la adquisición de la lengua y en el crisol de la experiencia histórica y cultural (p.66). Bajo esta premisa, también se toma lo propuesto por Marcel Diki-kidiri (1999), quien ha desarrollado una línea de investigación de la terminología cultural y presenta cómo influyen de manera directa los hechos culturales en la denominación y la conceptualización de los términos. Diki- kidiri (c.p. Suarez, M. 2005) sienta las bases de la terminología cultural bajo la siguiente premisa: “Lo cultural condiciona lo conceptual y éste a la vez determina lo terminológico y no es sino hasta mucho después que aparece lo lingüístico” (39).

A través de esta idea de concepto se puede entender cómo las UT son fluidas, no solo por los temas de especialidad sino también por los factores sociales y culturas de sus usuarios y aún más las UTC, ya que son UT que se emplean en áreas como la gastronomía donde existe una relación directa con las dinámicas sociales y culturales que están en constante movimiento. Así, en cuanto al significado especializado que se le atribuye a una UT, Lara (1999) explica: “se produce por la acción de miembros de la sociedad y de manera heterogénea; hay áreas de la actividad humana que requieren mayor distinción verbal que otras por diferentes necesidades” (p.51), y es lo que se evidencia plenamente en el ámbito de los hongos. Para la mayoría de los consumidores de hongos no será necesaria una diferencia especializada, sin embargo, para recolectores, comerciantes, cocineros y para las comunidades hongueras, sí. Así una UT que forma parte del lenguaje especializado de la gastronomía, área y oficio inseparables del hecho cultural, tiene un comportamiento diferente al de una UT científica.

2.4 La variación terminológica

Como se ha explicado en los apartados anteriores, una de las propuestas más destacadas de la TCT fue que la terminología no era biunívoca sino que, definitivamente, existía una variación ineludible en estos términos y no se podía forzar a una estandarización cuando en sus contextos no presentaban las características para que se diera este fenómeno. Bien explica Freixas (2009) que es imposible ignorar la variación en la terminología, ya que ‘el llenguatge és variació i que les unitats terminològiques són, abans de tot, unitats lingüístiques i que, per tant, estan igualment subjectes a variació’ (58).

Así, en cualquier campo científico o de especialidad los términos están expuestos a variaciones, las cuales pueden ser tanto denominativas como conceptuales. Si bien, cuando nos referimos a las variaciones denominativas, son “el fenomen pel qual a una mateixa noció denominacions corresponen diverses” (Freixas, 2009. p.54) y la variación conceptual

“per a nos altres variació en un mateix concepte: creiem que en el procés de denominació, un mateix concepte pot ser abordat de maneres diferents i que per aquesta raó poden aparèixer denominacions diferents. I, comhem dit, aquestes denominacions per a un mateix concepte tenen la virtut de permetre observar la part (o les parts) del contingut conceptual que ha pres més rellevància en un context determinat”. (Freixa, 2009. p. 55)

En cuanto a estos dos tipos de variaciones es importante detenerse en la relación que puede tener el concepto de variación denominativa y sinonimia. Freixas (2009) asevera que “La discussió a l’entorn de la frontera entre variants i sinònims té un interès que va més enllà de la classificació; sovint s’interpreta que les variants responen a un fenomen lingüístic automàtic de desdoblament formal que només es relaciona amb el grau de fixació de la unitat terminològica i s’interpreta també que és l’aparició de sinònims, en el sentit de canvis de lexema, on es poden analitzar fenòmens lingüístics interessants consideren que el fenomen de la sinonímia abraça tots els canvis possibles de variació en la denominació” (p.91).

Así, la variación denominativa es esa que solo ocurre dentro el ámbito de especialidad en el cual se le da uso a ciertos términos: un **duraznillo** es sinónimo de durazno pequeño o duraznito, pero es variación denominativa de *Cantharellus gpo. cibarius* o de **níscalo** dentro de la micogastronomía; fuera de esta área tiene un significado totalmente diferente.

2.4.1 Variación temática y variación socioterminológica

Existen diferentes perspectivas sobre las causas de las variaciones en el lenguaje de especialidad. Cabré (1999) expresa que “partimos del principio de que un lenguaje de

especialidad no es un subconjunto estructuralmente monolítico, sino que presenta variedades alternadas en función de los usos y las circunstancias comunicativas” (p.129).

Como primer factor de la variación se consideró la funcionalidad: cómo se da la variación para que la comunicación sea exitosa según las necesidades del oficio o disciplina. A partir de la propuesta de Cabré (1998) se estableció que se tomaría como parámetro de variación el eje horizontal al ser este el que permite evaluar las variaciones de acuerdo con “la temàtica en sí mateixa i la; òptica des de la qual es tracta” (p.189).

En ese eje se pueden analizar las variaciones tomando en cuenta que un término varía según el área de especialidad. Este eje ha resultado muy útil para disciplinas interdisciplinarias, como la gastronomía, por lo que apunta

“necessitats terminològiques diversificades ha obert la porta a una concepció més àmplia dels camps d'especialitat centrada en la circularitat del saber. Les àreestemàtiques no es conceben com a compartiments o segments tancats i inamovibles, sinó com a construccions d'espais de treball o d'anàlisi. Des d'aquest punt de vista, la segmentació del coneixement especialitzat en àreestemàtiques és soberta, com ho és també la possibilitat d'analitzar un mateix tema des de perspectives o dimensions diferents” (p. 190).

Por otro lado, se encuentra el eje vertical que se refiere al nivel de especialidad y tipo de discurso. Para poder realizar un análisis de acuerdo con esta variable, Cabré (1998) apunta “que si distingim diferents tipus de discursos especialitzats en funció de la quantitat compartida d'informació entre emissor i receptor i de la finalitat que l'emissor vol donar al seutext, en cada un d'aquests nivells la presència, rellevància i formes de la terminologia seran diferents” (p. 191). Sin embargo, debido a la metodología implementada, este eje vertical no se ha tomado en cuenta.

Otros de los parámetros elegidos para analizar la variación de las UTC's es la variación dialectal propuesta por Cabré (1998) como "La variaciólligada a l'espai ha estat la més desenvolupada i acceptada en la pràctica" (p.188). Esta variación dialectal se puede denominar de manera aún más específica como la topodialectal al variar de zona geográfica o regional.

En lo concerniente a la variación dialectal, la socioterminología ha planteado metodología y variables que resultan muy útiles para las UTC, por lo que la propuesta de Cabré se reforzará con planteamientos de esta línea de investigación. En concordancia con Faultish (1995), la socioterminología:

"como disciplina descriptiva, estuda o termo sob a perspectiva lingüística na interação social. Assimsendo, a pesquisa socioterminológica deve ter como auxiliar:
1) os princípios da sociolingüística, tais como os critérios de variação lingüística dos termos no meio social e a perspectiva de mudança;

2) os princípios de etnografia: as comunicações entre membros da sociedade capazes de gerar conceitos interacionais de um mesmo termo ou de gerar termos diferentes para um mesmo conceito".

Así, la variación dialectal, geográfica y temporal se puede analizar de manera más amplia atendiendo estos planteamientos, ya que permiten acercarse a los factores de variación terminológica que se derivan de interrelaciones sociales.

Por lo tanto, se concluye que para la elaboración de un diccionario como el que se propone en la investigación, que estará compuesto por UTC, se necesitan fundamentos que se acerquen al estudio del léxico considerando la función social y comunicativa del mismo en una comunidad lingüística, considerando, a su vez, de qué manera la comunidad lingüística también es una determinante para la configuración del mismo.

De este modo, las teorías aquí expuestas llevan a considerar que las Unidades Terminológicas Culturales son, por lo tanto, esas UT que se encuentran en la frontera entre el lenguaje especializado y el general; no existe una línea rígida entre ambos, tampoco en el campo teórico. A pesar de no tener trazados los límites de estos lenguajes, gracias a los fundamentos considerados hasta aquí se puede evidenciar la necesidad de abordar este tipo de UTC asumiendo factores lingüísticos y extralingüísticos. Solo así es posible elaborar una obra lexicográfica que cumpla con la función social que tiene este tipo de unidades.

CAPÍTULO III: EL DICCIONARIO CULTURAL, OBRAS LEXICOGRAFICAS Y
HONGOS GASTRONÓMICOS EN MÉXICO

CAPÍTULO III

EL DICCIONARIO CULTURAL, OBRAS LEXICOGRAFICAS Y HONGOS GASTRONÓMICOS EN MÉXICO

Cada cultura se explica desde su propia experiencia.

Franz Boas

En este capítulo se estudia cómo las obras lexicográficas especializadas en gastronomía y cultura hasta ahora realizadas en México fueron determinando la manera en que se planeó el DIGAHONMEX, para cumplir con las necesidades del público al que va dirigido.

También se propone el Diccionario Terminológico Cultural para marcar la diferencia entre lo que es un diccionario enciclopédico y un diccionario terminológico general. Se explican las razones por las cuales no se puede elaborar de la misma manera un diccionario de términos culturales y un diccionario de términos científicos.

3.1 La gastronomía mexicana: hongos, recetarios y obras lexicográficas

¿Cuál ha sido el recorrido de los hongos entre recetarios y diccionarios para llegar a la mesa donde se sirve esta obra? El lugar común de un diccionario y un recetario parece invisible hasta que se entienden como archivos de memorias culturales. Aunque parezcan estar muy distantes entre sí, los vocabularios más antiguos podrían tomarse como registros fundacionales de los ingredientes originarios de América; compilaban palabras que referían a animales, frutas y verduras propias de las tierras donde habían llegado los españoles.

En cuanto a los recetarios, han enriquecido las lenguas de las comunidades introduciendo términos y vocablos que se permean en el léxico común, tal como ocurre con la palabra

chocolate, la cual en el siglo XVIII aparece con su descripción en el glosario del *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo Pelayo*, para que los lectores entendieran de qué se trataba cuando se mencionaba la palabra chocolate, pero desde hace siglos todos los hablantes del español de México y el español peninsular entienden, y muy bien, de qué se trata un chocolate. Así, la relación entre los diccionarios, recetarios y la gastronomía mexicana se empieza a tejer de manera insospechada.

Cuando se habla de los hongos como ingredientes de la despensa mexicana se puede iniciar por el registro que Dubovoy (1976) refiere sobre cuatro vocablos correspondientes a hongos en el *Vocabulario de lengua castellana y mexicana*, de Alonso Molina, publicado en 1571: *hongo de prado*, *hongo ponzoñoso*, *hongo que emborracha* y *hongo de árbol*, con sus respectivos vocablos en náhuatl. Esta referencia permite reconocer la importancia que tenían los hongos en la configuración cultural de la civilización mexicana, ya que eran vocablos que los conquistadores querían enseñar en español. Se tiene así en este vocabulario quizás el primer registro de hongos comestibles compilados en alguna obra lexicográfica.

También se ha podido evidenciar cómo el hongo fue un alimento que se consumía en el periodo prehispánico, por las crónicas de Sahagún. Dubovoy hace referencia a las apariciones de los hongos en el *Códice Florentino*, y también Novo (1979) cita el capítulo VII del libro IX de Sahagún para apuntar cómo los hongos, en este caso enteógenos, eran parte principal de los convivios y banquetes de los pueblos originarios. Aunque esta no es una referencia directa a los hongos para cocinar, tiene un gran valor en la alimentación porque marca las costumbres del hecho social al compartir la mesa. En este pasaje se menciona que los pobladores propios de la región consumían estos hongos como aperitivo con cacao o miel.

Otra mención de hongos comestibles fue en 1790, en *Historia plantarum Novae Hispaniae*, de Francisco Hernández, el cual los nombra de manera muy superficial (Briones, P. et Moreno-Fuentes, 2009).

La presencia de hongos comestibles es escasa en textos históricos. Ruan-Soto (2007) apunta que existen estos vacíos de documentación porque la atención de los hongos se destinó a “los que emborrachaban” y el consumo de ellos trajo consigo la censura de cualquier especie de hongos, al ser considerados alimentos paganos.

Los vocablos referidos a hongos en algunos de los códices y vocabularios, así como recordar que, como apunta Tablada, también existió el dios de los hongos, *Nanacatl*, que en el español de México se puede traducir como carne, desencadena una reflexión sobre lo que hoy asociamos como parte fundamental y fundacional de la gastronomía mexicana.

Es cierto que no podemos dejar de lado los ingredientes de la milpa: chile, frijol y maíz, pero sí existe la necesidad de “redefinir la identidad gastronómica”, como apunta Bonilla, R. (2013), ya que en las zonas rurales, incluso del área metropolitana, nos encontraremos con ingredientes ancestrales olvidados, como los hongos.

Parte del olvido de un imaginario gastronómico mexicano fuera de la milpa se debe al desplazamiento de ingredientes silvestres, que fueron los que inauguraron la cocina, no solo de lo que conocemos como México o Mesoamérica, sino de la civilización humana, como Iturriaga de la Fuente (2005) apunta: “Al principio, la cocina rebasaba las posibilidades de una agricultura incipiente y se remite más a la recolección aprovechando los recursos del entorno, después las cocinas serían imposibles sin la agricultura”. Por tal razón, el vínculo

entre los hongos y la gastronomía mexicana es ancestral, pero al estar perdidos en el registro histórico, también han sido difíciles de encontrar sus vestigios en la gastronomía mexicana.

No solo los etnomicólogos se refieren a la prohibición del hongo como alimento, en las investigaciones alimentarias tanto de Guía-Zaragoza (2016) como de Bak-Geller (2013), reconocen que en el desarrollo de lo que sería la “cocina mexicana” existieron alimentos que fueron expulsados de los fogones porque no eran parte de la cosmovisión católica, entre ellos, los hongos. Será hasta la aparición de recetarios y diccionarios de México que se volverán a ver los hongos en las bocas mexicanas.

En el siglo XIX se inicia una preocupación por defender un español de México que distaba del peninsular y, a su vez, la preocupación por crear la Nación desde la cocina. Algunos personajes históricos de México, como Melchor Ocampo, según Kotseruba (2011), en 1840 comienza el trabajo lexicográfico de vocablos que no se habían recogido en el Diccionario de la Real Academia Española o no se describían de la manera como se usaban en México. El objetivo de esta compilación realizada por Ocampo fue resaltar que la lengua hablada en este lado del continente distaba de la peninsular. Los mismos esfuerzos se estaban haciendo de forma paralela en las cocinas, para visibilizar la importancia de los ingredientes y preparaciones mexicanas.

Los nombres de hongos no figurarán en esta obra lexicográfica, ni tampoco en el *Nuevo diccionario de la Lengua Castellana que comprende la última edición íntegra, muy rectificada y mejorada* publicado por la Academia Española, de Vicente Salvá, que sí fue publicado en esa época, en el año 1847. Sin embargo, un poco antes de la aparición del Diccionario de Salvá ya se había publicado, en 1831, el primer recetario de cocina mexicana

por una imprenta francesa, *El cocinero mexicano*, en el cual se incluían recetas no propiamente mexicanas, puesto que en su mayoría eran procedimientos europeos, pero se iniciaba la integración de los ingredientes que llamaban “americanos”. Lo interesante de este recetario, que se considera uno de los más exitosos de la época, es que más tarde en 1888 saldría su edición como el *Diccionario de la cocina mexicana o Nuevo cocinero mexicano en forma diccionario*, para ofrecer un formato más cómodo. Aunque este recetario tuvo muchísima fama, en 1866, según Guía-Zaragoza ya había un recetario que se titulaba *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias*, editado en la Ciudad de México por la Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. He aquí las primeras veces en la historia mexicana que diccionarios y recetarios se convierten en uno. La importancia de estas obras no termina aquí: en ambas se registra la aparición de hongos silvestres y tienen en común que se advierten los problemas de la toxicidad del hongo, uno de los grandes temores para cocinarlos, que se ha mantenido hasta hoy ¡y con toda razón!

Para este momento de la historia en la cocina mexicana la influencia europea predominaba y, aunque aparezcan los hongos incluidos en las preparaciones, se debe atender a lo mencionado en el *Nuevo cocinero mexicano en forma diccionario*:

“anteriormente no se hacía entre nosotros ningún uso de los hongos en la buenas mesas, y solamente los comían las gentes pobres principalmente las del campo; pero de algún tiempo a esta parte lo ha introducido los extranjeros y el ejemplo y la moda han logrado que se pierda el temor saludable que generalmente se les tenía”.

Así, queda la evidencia de que el consumo de hongos en esta época se instaura como una moda extranjera y quizás, por la misma razón, no existió jamás el interés de nombrarlos con los términos rurales o palabras de lenguas originarias.

En el *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias* se registran únicamente dos preparaciones: hongos en general y hongo con yerbas finas; en el *Diccionario de la Cocina Mexicana* aparecen *hongos a la parrilla, hongos con yerbas finas, hongos blancos para galantina, sustancia de hongos, hongos en aceite y ajo, hongos en escabeche y hongos fingidos*. Una receta curiosa en esta última obra es la titulada *hongos comunes*, que aunque se asume que el consumo de hongos es una moda extranjera, en el modo de preparación se muestra el uso de chiles anchos y pipián.

Esta apropiación mexicana de los hongos, al agregar chiles, también se puede evidenciar en otro de los recetarios más importantes de la cocina mexicana, de acuerdo con López. (2013), *La cocinera poblana y el libro de las familias*. La importancia de esta obra se debe a que incluyó por primera vez un apartado de cocina mexicana separado de la cocina española y francesa.

En cuanto a *La cocinera poblana...*, lo correspondiente a preparaciones europeas, donde se ofrecen recetas desde la 1.212 hasta la 1.218 aparecerá tanto el uso del chile como el del epazote, y en el apartado mexicano los hongos son utilizados para preparar tamales y, por supuesto, con chile.

Así, los platillos con hongos en estos recetarios rescatan parte de ese sabor y esencia mexicana, un acto que se puede comparar con los que ocurrían en los diccionarios del español en México: buscaban construir un discurso nacional y mostrar la realidad de esta tierra, que se alejaba de la península. Aunque la construcción de lo mexicano a partir de estas obras (tanto las lexicográficas como las gastronómicas) ciertamente abarcaba solo la realidad de una élite, no estaba totalmente desligada de la cultura rural y originaria.

Por años, los nombres distintivos de los hongos fueron casi borrados del plano gastronómico y carecieron interés en el área lexicográfica, aunque tuvieran un valor fundamental en las culturas de los pueblos rurales. Por esto, es importantísimo el *Vocabulario de mexicanismos: comprobado con ejemplos y comparado con los de otros países hispanoamericanos*, de Joaquín García Icazbalceta, que se publica un poco más tarde, en 1895. Allí es donde finalmente se registra algún hongo con nombre distintivo y en este caso sería el **cuitlacochi**, que, como se ha podido evidenciar, no figuró como ingrediente en los recetarios comentados anteriormente.

La invisibilidad de los hongos de la cocina mexicana continuó y no se le daba importancia a sus variedades y propiedades organolépticas en textos de divulgación hasta que, finalmente, el escritor y poeta José Juan Tablada publica en 1982 el libro *Hongos mexicanos comestibles*, que el autor había estado escribiendo durante la parte final de su vida, cuando se dedicó a la conexión con la naturaleza. Es muy curiosa esta obra, ya que una de las preocupaciones de Tablada fueron los nombres de los hongos, y confiesa que entre los objetivos del libro estaba el de conseguir una nomenclatura “lógica, sencilla y de fácil retención, basándose en caracteres propios de cada ejemplar o bien españolizando los nombres latinos o extranjeros que fueron impuestos” (p. 34).

Tablada presenta un glosario con la propuesta de la españolización creada por él y registra *nombre científico, nombre vulgar no mexicano, nombre criollo mexicano, nombre indígena mexicano y otros*. Así se puede apreciar la intención del autor por establecer la terminología de los hongos mexicanos. Entre los ejemplos que se recogen en su glosario está el *Cantharellus cibarius*, el cual españoliza en su propuesta como *Cantarela cibaria* y registra el **rosiñol** como nombre vulgar no mexicano y **duraznitos** como nombre criollo mexicano.

Tablada no solo elaboró el libro e hizo el glosario, sino que también ofreció recetas, pero, como se puede presumir, con gran influencia española y francesa.

Muchos más recetarios antiguos se fueron compilando y reeditando, pero la importancia del *Nuevo cocinero mexicano en forma diccionario* llevó a que en 1982 se publicara otra edición titulada *La gran enciclopedia mexicana: Diccionario de la cocina clásica mexicana y europea*. Esta reedición es importante porque en ese mismo año también se está elaborando el proyecto del corpus del español de México, del cual se publicaron tres versiones de obras lexicográficas: *Diccionario fundamental del español de México* (1982), el *Diccionario básico del español de México* (1986) y el *Diccionario del español usual en México* (1996) hasta la que se publica en 2010 la primera edición del *Diccionario del español de México* (DEM) y la segunda, en 2020, también disponible en línea.

Con respecto a este proyecto lexicográfico, se puede comprobar que en el DEM se compila el mismo vocablo que en la obra de Icazbalceta, **cuitlacoche**, quizás por ser uno de los pocos hongos que forman parte del vocabulario común mexicano. También es importante destacar que en la definición de la entrada **hongo** se menciona la existencia de especies comestibles fuera del cuitlacoche o la seta.

Otra obra lexicográfica que pasa a ser fundacional y, aunque alejada de la cocina, aporta datos sobre los hongos comestibles: es el libro *Los nombres de los hongos y lo relacionado con ellos en América Latina: Introducción a la etnomicobiota*, de Guzmán, en 1997. Se torna en una obra importante para el hecho alimentario porque aquí se especifican de manera iconográfica los diversos usos de los hongos, entre ellos el alimenticio, ofreciendo también las regiones y lugares donde se consiguen las especies.

Para la década de los 90 en la comunidad gastronómica se publica el recetario *El mundo mágico de los hongos, las setas y sus recetas*, de la chef Tita Libin. Aunque se puede considerar un libro de cocina sofisticada, los hongos se denominan con sus términos culturales: **cuitlacoche**, **clavito**, **duraznillos**, **señoritas**, **cazahuates**, **trompetillas** y **morillas**. Este registro es de gran valor porque a través de estos nombres se está haciendo un reconocimiento al hongo propio de México así como de su variedad. No denominarlos con nombres europeos o genéricos es un paso trascendental en los recetarios.

Una vez fundada la Sociedad Mexicana de Micología en los 60', en 1995, también publicaran un recetario, *Los hongos en la cocina mexicana*, el cual se reeditará incluso por tercera vez en 2015. En este proyecto tuvo gran influencia la doctora Dra. Evangelina Pérez Silva, quien “es muy reconocida y apreciada por su gusto por la cocina gourmet a base de hongos. Es un miembro distinguido de la Cofradía de Micófagos en donde sus platillos son siempre esperados y alagados por los cofrades” (Castillo *et al* 2011). En esta obra también aparecen los nombres culturales de los hongos: **pie de pájaro**, **escobeta**, **cazahuate**, **enchilados**, **clavitos**, etc. Se debe mencionar que en ambos recetarios, tanto en el de Libin, como en el de la Sociedad, se pueden encontrar las mismas recetas afrancesadas: *paté de champiñones*, *quiche de champiñones*, *soufflé de hongos*... Tal parece que históricamente sí se forjó una gran relación entre la cocina extranjera y los hongos en México, y que gran parte de las formación de las autoras de ambos libros tiene influencia europea. Aunque las recetas francesas tengan mayor incidencia que las mexicanas en estos recetarios, ya se nota una presencia más fuerte de ingredientes de la región, más allá del chile, como *tortillas*, *rajas*, y se introducen otro tipo de preparaciones, que no son exclusivamente las que se basan en

procedimientos europeos, sino ya se introducen platos como *tacos*, *tostadas* y lo más destacado: salsas madres mexicanas.

Este impulso de los hongos en los fogones mexicanos durante los 80 y 90 coincide con lo que Ruan-Soto llama el boom de la segunda etapa etnomicológica, en la cual se incrementan estudios e investigaciones locales de los hongos. También se reconoce que en esta misma época inicia una etapa nueva de la cocina mexicana, que Juárez López la llama el tránsito entre cocina y gastronomía. En este período comienza una revalorización por la identidad culinaria y, por supuesto, también de ingredientes como los hongos.

En el siglo XXI la identidad culinaria originaria está en un proceso de desarrollo, y se empiezan a figurar recetarios con ascendencia ancestral originaria, como la colección de la *Cocina Indígena Popular*, de CONACULTA, en la cual se le dedica un recetario a los hongos de Veracruz y se compilan recetas con hongos en los recetarios de las zonas urbanas, como el de Milpa Alta, *Cocina mexiquense* y el *Recetario tradicional del Distrito Federal*. Así mismo se desarrollan proyectos editoriales independientes que han apostado por un retorno al vínculo de la cocina con la tierra.

Finalmente, la primera obra lexicográfica gastronómica contemporánea de México la publica la editorial Clío en el 2000: *El diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, coordinado por el chef Ricardo Muñiz Zurita. Esta obra incluye al menos 2000 vocablos de la gastronomía mexicana y sí compila nombres de los hongos: **pambazo**, **enchilado**, **hongo blanco**, etc. En 2012 esta obra se reedita como *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, publicada esta vez por Larousse y presentándose una edición impresa pero también en su modalidad online, la cual se encuentra en constante actualización. En estas

ediciones se amplía el número de vocablos y, por supuesto, los correspondientes a hongos. Este diccionario es un precedente importante de las obras lexicográficas referidas a los hongos gastronómicos de México. Por la naturaleza del diccionario enciclopédico y la gran cantidad de áreas que abarca dentro de la gastronomía mexicana, es entendible que parte de la información ofrecida en el tema micológico sea insuficiente. Sin embargo, la aparición de los vocablos populares de los hongos en esta edición habla sobre el aumento de la presencia de los mismos en la gastronomía del país, reconociendo su importancia como ingrediente ligado al campo y pueblos originarios.

Se puede decir que este ha sido el andar de los hongos y el camino que los ha traído al Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos; se espera que esta obra logre que quienes aman los fogones se acerquen a los hongos para reencontrarse con esa cocina primitiva y vigente que nos sigue ofreciendo la tierra mexicana.

3.2. El diccionario cultural

El diccionario es una obra lexicográfica que presenta ciertas divergencias en cuanto a su conceptualización. Es fundamental tener un concepto de diccionario y los tipos de diccionarios y obras lexicográficas para así proponer la elaboración de alguno. De acuerdo con Lara (1990):

En cuanto a libro, el diccionario presupone la existencia, por un lado, de un sistema de escritura que permite plasmarlo de una manera perceptible; por el otro, de una cultura en la cual la fijación y la conservación de un discurso tengan una función específica para sus instituciones sociales. El interés de fijar y conservar un discurso tampoco es gratuito; corresponde al valor que conceden muchas sociedades a la memoria de sus experiencias, tanto con finalidades prácticas inmediatas, como podría suceder con los cálculos calendáricos que requiere una sociedad agrícola para asegurar sus cosechas, como con finalidades históricas y míticas, en las que

encuentra explicaciones de los acontecimientos pasados y predicciones de los futuros (p. 29)

Esta definición de Lara sobre el diccionario como libro responde de manera exacta a la naturaleza del DIGAHONMEX, por ser un diccionario que se plantea como un libro y compila unidades terminológicas culturales. Por otro lado, no se debe dejar de mencionar la definición lingüística, la cual se toma de Cabré (1999):

un diccionario, en su acepción general, es un producto lingüístico que recoge un conjunto seleccionado de palabras (o de otras unidades de la lengua) e ilustra con una serie de informaciones. El conjunto de las entradas de un diccionario constituye su macroestructura; y el conjunto de las informaciones sobre las entradas, su microestructura (p.80).

Así, al tener estas dos perspectivas del diccionario es necesario tomar en cuenta el concepto del diccionario terminológico debido a que el DIGAHONMEX se caracteriza como un diccionario de especialidad que, ciertamente, es cultural, pero ante todo terminológico. Cabré (1999) plantea:

incluye información sobre los términos de una determinada materia (forma, equivalencias definiciones, explicaciones o clasificaciones). Suelen ser más precisos que las enciclopedias y los diccionarios científico-técnicos de carácter general por la función social que quiere ejercer. (p. 273)

Es trascendental esta definición porque a partir de ella se logra marcar las diferencias claras entre un diccionario terminológico y otras clases de diccionarios. Se pueden establecer los límites para diferenciar que no todos los diccionarios de hongos son diccionarios enciclopédicos a pesar de su relación con la cultura y sus diversos usos (rituales, medicinales, recreativos y gastronómicos). En un diccionario enciclopédico de hongos cada especie debería contener toda la información cultural y micológica pertinente, o en el caso de un diccionario para micólogos, la información científica incluida debería ser técnica:

características macroscópicas y microscópicas, ecológicas, fenológicas, etc. En un diccionario terminológico se delimita un área de especialidad y, aunque sea cultural, va dirigida a un público específico; la información incluida solo responde a la necesidad de un área especializada. En el caso del DIGAHONMEX, a la comunidad gastronómica, La información que deberá proporcionar cada una de las entradas será solo aquella que sea útil para el público gastrónomo, en la cocina rural, cocina doméstica o cocina profesional. Para dejar claro el tipo de cocinas a las que se hace referencia en la investigación se elaboraron unas definiciones sobre las tres tipos de cocinas consideradas:

- **cocina rural:** área en la que un/a cocinero/a o grupo de cocineros/as ejecuta(n) preparaciones para comensales íntimos, en un contexto rural o en comunidades originarias. Los ingredientes empleados se obtienen de sus propias cosechas, de las cosechas de los vecinos y centro de compras medianos (abarrotes o mercados itinerantes).

Los/as cocineros/as no suelen tener escolaridad formal, sin embargo, usan la sabiduría local y familiar para desarrollar sus preparaciones. En la mayoría de los casos estas preparaciones cumplen el objetivo de cubrir las necesidades diarias de la alimentación de su familia, pero también pueden tener fines recreativos y sociales. En algunas ocasiones pueden vender sus preparaciones para mejorar sus ingresos.

- **cocina doméstica:** área en la que un/a cocinero/a o grupo de cocineros ejecuta(n) preparaciones para comensales íntimos, en un contexto urbano. Los ingredientes empleados se obtienen de centros de compras industrializados o centros de compras medianos y tienen acceso a ingredientes importados, locales y orgánicos.

Los/as cocineros/as pueden tener formación profesional o no, en algunos casos puede ser la fuente de ingresos si el cocinero/a trabaja para una familia que no es la suya.

En la mayoría de los casos las preparaciones tienen el objetivo de cubrir las necesidades diarias de la alimentación, pero también pueden emplearse con fines recreativos y sociales.

- **cocina profesional:** área en la que un/a cocinero/a o grupo de cocineros ejecuta(n) preparaciones para comensales que pagan por este servicio, en un centro de consumo rural o urbano. Los ingredientes se obtienen de proveedores, centros de compras industrializados y se tiene acceso a ingredientes importados, locales y orgánicos. En algunos casos usan productos de sus propias cosechas.

Los/as cocineros/as pueden tener formación académica o haber adquirido los conocimientos del oficio a través de experiencia o algún vínculo familiar. El trabajo es remunerado y generalmente es el ingreso principal del/de la cocinero/a

Por lo tanto, así se puede evidenciar que un diccionario terminológico cultural conserva propiedades del diccionario enciclopédico y terminológico pero conjuga ese conocimiento de las dinámicas sociales y lo delimita para convertirse en una obra útil para solo un público determinado que no requiere de un estudio formal o académico de un área de especialidad.

3.3 Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos: DIGAHONMEX

Un diccionario gastronómico es una obra lexicográfica cultural donde se conservan sabores, olores y costumbres que han configurado la vida social del ser humano, y si es un diccionario gastronómico de una comunidad, se convierte en un archivo social de la región, una memoria de corto y largo plazo a la cual el cocinero puede ir para entenderla, y si desea, recrearla en sus platos.

El DIGAHONMEX es una obra monolingüe que ha tomado una parte del hecho alimentario y culinario de México: los hongos comestibles. Se elaboró a partir de registros orales y escritos de diversos miembros de la comunidad gastronómica —recolectores, comerciantes y cocineros— con el fin de compilar los términos y variaciones que corresponden a las especies con mayor importancia cultural en la Ciudad de México y zonas aledañas. Se recogen solo términos del español de México, y los vocablos que etimológicamente son de lenguas originarias, se han tomado solo los que se reconocen como préstamos. A pesar de saber la importancia cultural de las lenguas originarias en el ámbito. En la primera versión no se han incluido, por razones de tiempo, considerando que para hacerlo se le debía dar un tratamiento especializado.

Esta obra tiene como objetivo recoger la información de los hongos de la gastronomía en la Zona Metropolitana, así como los términos con mayor uso, para incentivar la inclusión de hongos dentro de la gastronomía urbana, considerando que el conocimiento de los términos y especies influirá en el fortalecimiento de la cocina micológica como parte fundamental de la herencia de la cocina ancestral y prehispánica en el país. El DIGAHONMEX buscó sistematizar toda la información necesaria para que cualquier cocinero (rural, doméstico o profesional) pueda conocer la variedad de especies en la región y preparar platillos con ellas. Ofrece los usos culinarios de las especies, las formas de consumo, preparaciones, así como los detalles biológicos que caracterizan cada especie, e incluso ilustraciones que permiten acercarse a la realidad de este ingrediente.

Con el fin de que las cocineras o cocineros puedan acceder a la información de una manera cómoda, se propone editar un diccionario impreso que se organice a partir de los géneros de las especies de hongos. En los géneros se han compilado, por orden alfabético, las entradas

correspondientes a sus especies. En cada apartado de los géneros se ofrece al menos una receta y los conocimientos necesarios para poder elaborar un platillo con estos tipos de hongos. En caso de que las diferencias organolépticas entre especies de un mismo género tengan relevancia, se proporciona más de una receta por género.

El DIGAHONMEX espera ser una obra que resguarde la memoria de la cocina micológica y expanda los límites de lo que se conoce como gastronomía mexicana. Se propone como un vehículo para que los hongos tomen su espacio en la mesa urbana contemporánea, haciéndole honor a la gastronomía rural y ancestral.

Así, en este apartado se muestra la necesidad de proponer los diccionarios terminológicos culturales que requieren de un enfoque específico y de una elaboración diferente al resto de obras lexicográficas. De igual modo, reconociendo la importancia cultural del uso de hongos y el valor de la lexicografía en la cocina se ofrece el DIGAHONMEX como una obra necesaria en la comunidad gastronómica, al ser el primer diccionario de hongos empleados en la cocina.

CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA

CAPÍTULO IV

METODOLOGÍA

Para el desarrollo del proyecto se contemplaron dos fases metodológicas: la fase I, la constitución del corpus y el análisis de la variación, y la fase II, la elaboración del prototipo de diccionario: DIGAHONMEX vol 1.

En la fase I se detalla el análisis de la variación y se dan los resultados de este proceso. Aunque podrían leerse como resultados generales, se decidió incluirlos en este capítulo porque se consideran parte de la metodología valiosa que permitió disponer de un prototipo de diccionario como el DIGAHONMEX vol 1, donde se incluye en cada entrada los apartados de variación denominativa y las marcas de variación conceptual. Una vez finalizada la fase I se desarrolla la fase II, en donde se presentan la caracterización del diccionario y los componentes de su macroestructura y microestructura.

4.1 Fase I: Constitución del corpus y análisis de variación terminológica

La fase uno es la base de la elaboración del DIGAHONMEX. Se dividió en numerosos y diversos procesos que se presentan a continuación.

4.1.1 Investigación y análisis de obras lexicográficas gastronómicas y micológicas

Se consultaron diccionarios gastronómicos, recetarios de gastronomía mexicana y, en particular, gastronomía de Ciudad de México, recetarios mexicanos especializados en hongos, textos etnomicológicos especializados en hongos silvestres, estudios antropológicos y micológicos sobre hongos mexicanos. Se estimó necesario incluir en los documentos

referenciales este tipo de obras, ya que exigen evaluar el contexto de la investigación desde el nivel cultural, terminológico y lexicográfico, otorgándole una perspectiva holística.

Así mismo, se hizo un análisis de tres obras lexicográficas con definiciones útiles para la elaboración del DIGAHONMEX. Se seleccionó en el área de gastronomía el *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana Larousse online* (DEGMLO); en micología, *Etimología e iconografía de géneros de hongos* y la tercera, en biología, *Enciclovida*, una plataforma de consulta web que opera como una enciclopedia o diccionario enciclopédico.

4.1.2 Recolección de datos

4.1.2.1 Zona geográfica

Como un prototipo de diccionario de los hongos gastronómicos de México, en esta investigación solo se abordaron los hongos que se consumen en la Ciudad de México. Para poder marcar los límites en la recolección de datos se estableció un perímetro geográfico específico a partir de lo propuesto en el estudio de Aguilar (1998), *Análisis sobre la comercialización de los hongos silvestres comestibles en la Ciudad de México: correlación entre selectividad y valor nutricional*, en donde se especifica que los hongos que ingresan a la Ciudad de México proceden principalmente de la Zona Metropolitana así como del Estado de México. Se reconoce que los hongos que ingresan a la ciudad también provienen de otros estados como Morelos, Tlaxcala, Puebla, Hidalgo y Michoacán, pero debido a la vastedad de especies y el tiempo estimado para la investigación, se redujo al espacio geográfico posible de estudiar. Los textos incluidos en el corpus fueron de colaboradores de la Ciudad de México y las localidades presentadas en la siguiente tabla:

Tabla 1

Zona geográfica y comunidades de la investigación

Comunidades que abarca el corpus			
Ciudad de México		Estado de México	
	Santiago Tepalcatlalpan	Tlazala	Isidro Favela
	Santa Cruz Xoxhitepec		San pedro de los Metates
	Santa María Tepepan		Ejido de Tiña
Xochimilco	Santa Cecilia Tepetlapa	Acambay	Ejido de Palma
Milpa Alta	San Pedro Atocpan	Amanalco	
Magdalenas Contreras			Ocoyac
Cuajimalpa	San Mateo Tlatenanco		Valle de Toluca
Sierra del ajusco	Parres		Nevado de Toluca
	Ajusco		Sierra de las cruces
Tlalpan	Topilejo	Toluca	Sierra de Toluca
Álvaro Obregon	San Ángel del Pedregal	Texcoco	Santa Catarina del Monte
Los dinamos		Villa del Carbón	
			Capulín
			Arroyo el Zorrillo
		Sierra del ajusco	Topilejo
		Amecameca	San pedro de Nexapa
		Apaxco	Apaxco de Ocampo
		Temoaya	San Pedro de Arriba
		Ayapango	San Andrés Retana
		Ozumba	
		Chalco	

4.1.2.2 Métodos de recolección de información

Para la recolección de datos se tomó en cuenta la metodología propuesta por Lara (2006) en su libro *Curso de Lexicología*, realizando algunas adaptaciones debido a las circunstancias pandémicas del año en el cual se desarrolla la investigación (2020). Por tratarse de la elaboración de un corpus vinculado con la alimentación y, por tanto, con lo social y cultural, se deben tomar en cuenta las diferentes áreas y niveles en que los alimentos transitan para que puedan ser consumidos por el ser humano. Así se tomaron las áreas fundamentales en cualquier ámbito de la alimentación: 1) la recolección (R): es la primera actividad necesaria para obtener los hongos y consumirlos, a diferencia de otros alimentos cultivados, donde la agricultura sería el inicio; los hongos por ser silvestres, depende de la recolección. 2) El

comercio (P): es el espacio donde se negocia el precio de las especies para que pueda ser llevado del campo a la cocina; generalmente las personas de la subárea comercial son proveedores o vendedores de mercados. 3) la cocina (C): aquí se agrupan los chefs y cocineros que incluyen hongos en sus propuestas y conocen las técnicas y recetas para prepararlos. 4) recolección y comercio (RP): esta subárea se delimitó durante la investigación, ya que se observó que gran parte de las comunidades que recolectan hongos también se encargan de llevárselas a los cocineros o venderlas en los mercados.

Debido a las circunstancias pandémicas actuales (2020- 2021), el trabajo de campo para la investigación se redujo; por lo tanto, se manejaron registros orales recogidos específicamente para la investigación, así como con registros escritos de investigaciones etnomicológicas. Se tomó la decisión de incorporar las investigaciones etnomicológicas ya que en el área micológica es la que aporta información social y cultural pertinente para analizar la variación.

En la recolección de datos se emplearon cuatro instrumentos que se ajustaron a cada subárea:

- a) Cuestionario on line (prueba piloto): Este cuestionario se diseñó para recolectar datos de cocineros y chefs con los que se sondeó el conocimiento de las denominaciones de los hongos silvestres, así como su variación. Se empleó un modelo sociolingüístico de imagen y respuesta, basado en cuestionarios de otros estudios léxicos de la alimentación (Flores 1995). Para el diseño de esta herramienta se utilizaron 41 preguntas divididas en tres secciones. La primera sección del cuestionario es fundamental para el análisis del léxico, ya que ella se concibió a partir de una ficha social que comprende ocho preguntas. Estas se formularon a partir de los datos que,

según Faultish (1995), deben considerarse para el estudio de la socioterminología. La segunda sección del cuestionario está compuesta por dos preguntas sobre la competencia en el área específica de los hongos en la cocina, y la tercera sección era imagen y respuesta (ver imagen 1), tomando como catálogo de hongos los que de acuerdo con el recetario elaborado por Instituto de Biología UNAM son los de mayor uso en la cocina. Esta primera encuesta online se aplicó como una prueba piloto a 30 cocineros, pero solo 18 cuestionarios fueron validados por cumplir con los parámetros establecidos: cocineros nacidos en México o con más de 10 años de residencia en este país y haber trabajado o estar trabajando en cocina o emprendimiento gastronómico en la Ciudad de México.

Imagen 1

Modelo de pregunta de prueba piloto

1. ¿Cuál es el nombre de este hongo?



Texto de respuesta larga

- b) Entrevista semiestructurada de voz grabada: la entrevista es uno de los instrumentos que se aplicó, ya que en los estudios etnomicológicos no hay registros de información

del área de la cocina profesional. Se elaboraron 14 entrevistas a chefs y cocineros de la Ciudad de México que incluyen los hongos silvestres en sus propuestas gastronómicas. Para la selección de los entrevistados se aplicó la metodología de bola de nieve y se hizo un rastreo de los restaurantes que empleaban hongos silvestres como ingredientes en sus menús.

En algunas entrevistas se utilizó el apoyo de listas escritas, las cuales fueron tomadas no como registros orales sino como escritos, aunque se compiló como parte de la entrevista.

La mayoría de las entrevistas fueron presenciales; algunas por vía telefónica o video llamada. Todas las entrevistas se dividieron a partir de tres momentos principales de interrogación que permitieran al entrevistado narrar sucesos con los hongos. El primero constaba de unas preguntas introductorias: ¿cómo se dio su acercamiento a los hongos?, ¿ocurrió en casa o el acercamiento se dio una vez que entras al mundo de la cocina?, ¿consideras los hongos parte de la gastronomía mexicana? Luego se preguntaba sobre la experiencia con los hongos: ¿cuáles son los hongos que empleas en la cocina y cuáles consumes? Posteriormente, se pedía información sobre los platos que preparaba con los hongos y que describiera alguna receta. Para concluir la entrevista se solicitaba hacer mención nuevamente de todos los hongos en lista y en caso de dudas sobre una especie, describirla mostrando alguna imagen.

Por las condiciones pandémicas se suspendieron las entrevistas en los mercados de la Ciudad de México sobre los que diversos estudios, como el de Aguilar (1998), destacan que se reconocen por la venta de hongos: La Merced, Central de Abastos, Jamaica, San Juan y Xochimilco. Estos eran focos de contagio que podían poner en riesgo la salud.

- c) Conversaciones semidirigidas: se asistieron a tres recolecciones en diversas localidades del área metropolitana en las cuales se grabaron conversaciones con cuatro recolectores.
- d) Selección de investigaciones etnomicológicas: se tomaron trabajos académicos etnomicológicos realizados en la zona geográfica establecida en la presente investigación. Los trabajos etnomicológicos se seleccionaron, ya que por la naturaleza de la disciplina cuentan con los datos sociolingüísticos necesarios para evaluar la variación y con una metodología confiable y estandarizada a la hora de recopilar los nombres de los hongos.

4.1.2.3 El corpus

El corpus está compuesto por 56 textos: 18 son textos recolectados de cuestionarios, 14 de entrevistas, 4 conversaciones semidirigidas y 20 de investigaciones etnomicológicas. Los 18 textos orales representan un 32 % y los 38 textos escritos, 68 %. A su vez, de acuerdo con las subáreas de especialidad (recolección, recolección y comercio, comercio y cocina), se obtuvieron 8 textos de recolección (14 %), 10 textos de recolección y comercio (20 %), 5 textos de comercio, equivalente a 9 %, y 32 textos de cocina que representan 57%.

4.1.2.3.1 Catálogo del corpus

Una vez recopilados todos los datos se elaboró un catálogo del corpus (ver anexo 2) compuesto de la siguiente manera: 1) tipo de registro, 2) código, 3) título del registro, 4) autor, 5) año, 6) selección de información y 7) tipo de texto.

En el caso de las investigaciones etnomicológicas tenemos un registro, que es el trabajo de un autor. En este registro se puede encontrar más de un texto, ya que varían de acuerdo con las especializaciones de las personas que nombran los hongos o la comunidad. En estos casos se aplicaron las iniciales del código del registro igual y se cambiaron el resto de los símbolos. Como ejemplo se puede tomar el registro del estudio etnomicológico de la Subcuenca El Zorrillo, en el cual tenemos dos textos debido a que se compilan aquí los nombres de los hongos de dos localidades diferentes: Ajusco y Topilejo y así quedan los textos codificados como RPE9.1 y RPE9.2 correspondientemente.

4.1.3 Extracción de UTC y fichas de vaciado

El primer criterio para la extracción de las UTC fue lo concerniente a sus parámetros. Se determinó que todas las UTC debían pertenecer al español de México y solo se incluyeron préstamos que circulan en las comunidades que hablan español de México. A pesar de la importancia de las UTC de lenguas originarias, al menos en esta extracción no se incluyeron, por considerar que se necesitaba más tiempo y conocimiento especializado en dichas lenguas. Una vez realizadas todas las entrevistas y conversaciones con recolectores, cocineros o chefs se hizo una transcripción de las entrevistas grabadas tomando los extractos de ocurrencia del término y su contexto. La longitud del cotexto transcrito fue variable de acuerdo con la utilidad de este; si el cotexto brindaba datos sobre el hongo o datos culinarios, se transcribían con textos más amplios. En algunos casos se transcribió el cotexto mínimo necesario para contar con una oración por cada ocurrencia.

Para descargar los datos se emplearon fichas de vaciado tomando como base el modelo de ficha presentado en Cabré (1999). Pero de acuerdo con los tipos de textos y los métodos de recolección se aplicaron algunas modificaciones a las fichas. Para la organización de estas se

asignó un código a cada texto y se agruparon las fichas en archivos Excel por cada código de texto, así como también se incluyó en el mismo archivo la ficha socioterminológica.

En el caso de la prueba piloto se validaron los colaboradores, obteniendo 18 textos para el corpus. En este caso el número de fichas de cada texto varió dependiendo del número de respuestas del colaborador. Cada ficha se construyó con base en los siguientes datos: 1) código del texto, 2) nombre científico, 3) término encontrado, 4) número de ocurrencias del término, 5) término científico del texto y 6) término en lengua originaria.

Ficha 1

Ejemplo de ficha de vaciado en la prueba piloto

Código	PC11		
Especie mostrada	<i>Agaricu biosporus</i>		
Término	Champiñon	Nº ocurrencia	1
Incluye nombre científico	no		
Incluye término en lenguas originarias	no		

Nota: en el anexo 3 se puede acceder a la ficha de vaciado completa

Para las fichas de vaciado de entrevistas se siguió el modelo de la elaborada para la prueba piloto, sin embargo, se incluyeron nuevos campos ya que en este caso se contaba con una información más amplia. Las fichas de los registros orales se confeccionaron con los siguientes campos: 1) código del texto, 2) término encontrado, 3) número de ocurrencias del término, 4) cotextos de ocurrencia del término, 5) término científico, 6) término en lengua originaria, 7) imagen y 8) comentarios generales.

Ficha 2

Ejemplo de ficha de vaciado de entrevistas

código	EC1		
	huilacoche	Nº ocurrencias	1
término	el shitakee que es oriental, la queta ,el [], pues creo que es con los que he trabajado/		
contexto (ocurrencia 1)			
context (ocurrencia 2)			
contexto (ocurrencia 3)			
tipo de registro			
area de especialidad			
incluye término científico			
incluye término en lengua originaria			
imagen			
comentarios generales			

Nota: en el anexo 4 se puede acceder a la ficha de vaciado completa

Por último, para los términos seleccionados de los registros escritos, se extrajeron a mano y no se eligieron las unidades terminológicas empleadas por los autores de los trabajos; se tomaron las listas de los nombres de los hongos recolectados en las zonas de estudio de cada investigación. Solo se escogieron los nombres de hongos que hubiesen provenido de recolectores o comerciantes de hongos.

Debido a la necesidad de precisar estos términos y los datos sociales de las comunidades se optó por la extracción manual. Se construyó una ficha de vaciado general debido a que la información era más reducida; los términos se tomaron de listados hechos por los autores de los trabajos etnomicológicos. Estos listados tenían informaciones que no eran útiles para la investigación por ser términos de trabajos anteriores, así como también la manera en que se agrupaban los términos no era la más adecuada para el análisis. Por esta razón, se prepararon fichas de vaciado generales, pero separando los términos por los registros de cada comunidad o de cada especialización. Se asignó así el código del texto para poder agruparlos. Estas fichas de vaciado incluyen: 1) nombre científico encontrado en el texto, 2) término científico encontrado en el texto, 3) variación denominativa y 4) variación conceptual. En el caso de las

fichas de los registros escritos se incorporaron estos dos campos porque el formato mismo de la ficha permitía englobar esta información, que aceleraría el proceso de análisis de los términos.

Ficha 3

Ficha para vaciado de investigación etnomicológica

FICHA DE VACIADO RE1.1

n°	Nombre científico	Nombre de la comunidad			Variación denominativa	Variación conceptual
1	<i>Mariasmus oreades</i>	Bantacru				
2	<i>Calvatia cyathiforme</i>	Bola de llano	Chinicua	Tenera	sí	
3	<i>Amanita caesarea</i>	Cashimó				
4	<i>Amanita tusa</i>	Cashimó blanco				
5	<i>Amanita vulva</i>	Hongo de venado	Venadito		sí	
6	<i>Lyophyllum decastes</i>	Clavito				
7	<i>Ramaria sp</i>	Escobeta	Hongo de pájaro		sí	
8	<i>Agaricus campestre</i>	Champiñon	Hongo blanco	Hongo de llano	sí	sí
9	<i>Hypomyces lactiflorum</i>	Enchilado				
10	<i>Clytocybe gibba</i>	Hongo de encino				
11	<i>Russula lepida</i>	Hongo de madroño	Hongo rojo	Madroñero	sí	
12	<i>Ustilago maydis</i>	Hongo de maíz	Huitlacoche			
13	<i>Pleuretus opuntiae</i>	Hongo de maguey				
14	<i>Collybia dryophila</i>	Hongo de ocote				
15	<i>Macrolepiota procera</i>	Hongo de santiago	Santiaguito		sí	
16	<i>Armillariella mellea</i>	Hongo de tronco	Hongo lencho		sí	
17	<i>Lactarius indigo</i>	Oreja azul				
18	<i>Russula brevipes</i>	Oreja blanca	Oreja de puerco		sí	
19	<i>Boletus sp</i>	Pancitas				sí
20	<i>Boletus edulis</i>	Panza de res	Panza de vaca		sí	
21	<i>Ramaria aurea</i>	Patitas de pájaro				sí
22	<i>Ramaria botrytis</i>	Patitas de pájaro				
23	<i>Cantharellus cibarius</i>	Pericón				

4.1.4 Organización de las variantes denominativas de las UTC por géneros y especies

Una vez que todas las unidades terminológicas se organizaron en las fichas de vaciado para el corpus del DIGAHONMEX, las especies se agruparon de acuerdo con los géneros biológicos. Así se obtuvo un total de 44 archivos Excel, cada uno correspondiente a un género y luego, al actualizar ciertos géneros, se obtuvieron 49. A su vez, cada uno de estos archivos se compone de una hoja por especie, que agrupa todas las UTC de las variaciones denominativas a la especie correspondiente (ver anexo 5).

4.1.5 Elaboración de fichas socioterminológicas

Para sistematizar los datos sociales y analizar la variación terminológica y los factores correlacionados con la misma se estableció una ficha de información social (en el caso de la encuesta ya viene incluida). La ficha de esta información se confeccionó a partir del empleo de la ficha socioterminológica propuesta por Faultish (1999). De la misma manera que ocurrió con las fichas de vaciado, de acuerdo con los registros se ejecutaron algunas variaciones. Los datos mantenidos en las fichas de todos los registros y fundamentales para análisis fueron: 1) oficio, 2) comunidad, 3) año del texto, 4) segunda lengua, y 5) contacto con miembros del área de especialidad. Uno de los déficit de la prueba piloto es que en las fichas de esta no se incluyó el apartado *contacto con lenguas originarias*, sin embargo este será el quinto factor a considerar en el análisis de variación, ya que en el resto de los textos del corpus sí se cuenta con la información. En las fichas de registros orales también se incorporaron datos como sexo, años en el oficio, edad. Sin embargo, se asumió que estas variables no serían trascendentales para el análisis.

Ficha 4

Ejemplo de ficha socioterminológica

Ficha de registros escritos	
Número de registro	RPE3
Oficio	Recolectores- consumo no venta
Lengua materna	español
Segunda lengua	-
Comunidad	San Cecilia Tepetlapa
Edad	No específico
Contacto con personas del área	No específico
Año	2017

4.1.6 Elaboración de lista general de UTC y variación denominativa

Una vez que se compilaron y organizaron todos los archivos se hizo una lista general (ver anexo 1) de todas las especies con sus correspondientes variaciones denominativas, obteniendo un total de 49 géneros y 124 especies de hongos. Así mismo se compiló un total de 599 UTC, que se repetían en la denominación de algunas especies debido a la variación conceptual, por lo tanto, se obtuvo un total de 393 UTC diferentes. Para seleccionar la selección de las UTCs diferentes se contó con el apoyo de José Luis Sánchez García quien con el programa Python desarrolló los parámetros para extraerla del corpus general.

4.1.7 Análisis de variación denominativa y conceptual

Existen diversas maneras de estudiar la variación denominativa (Freixas, J.: 2013; Lorente, M.: 1998; Cabré, M.: 2001 y Suárez, M.: 2005). Por tal razón se establecieron dos perspectivas de análisis de acuerdo con la funcionalidad y los factores sociales, ya que por la naturaleza del área de especialidad se consideraron los más adecuados.

Sin embargo, al plantearse un acercamiento sociocultural, observando el comportamiento del lenguaje en las subáreas de especialidad seleccionadas, el objetivo no fue buscar las causas de la variación sino observar cómo existen correlaciones entre diversos factores que pueden incidir en la variación.

4.1.7.1 Selección de géneros y especies

El corpus total de especies obtenido en la investigación es de 49 géneros y 124 especies, pero para el presente análisis se tomaron cinco géneros: *Agaricus*, *Amanita*, *Ramaria*,

Russula y *Morchella*, lo que representa el 10% de los géneros totales y un 38 % de las especies.

Las UTCs correspondientes a estos géneros se seleccionaron por diversas razones, entre las cuales se consideraron aquellos géneros con mayor número de especies, tal es el caso del género *Russula*, o el valor cultural y gastronómico del género *Amanita*. También, se consideraron fenómenos denominativos como el uso particular del lenguaje popular, adaptaciones de los nombres científicos y alto índice de variación. Se debe destacar que debido al tiempo de la investigación no era viable hacer un análisis de todos los géneros y se consideró innecesario porque una vez iniciado el análisis se evidenció que los fenómenos lingüísticos y los factores que influyen en la variación son similares entre unos y otros géneros.

4.1.7.2 El etnotaxa

La denominación de los hongos es un tema complejo en el que etnomicólogos como Ángel Moreno-Fuentes se han especializado e investigado. Debido a la variación denominativa surgió un término dentro de esta área de especialidad, llamado el etnotaxón que, de acuerdo con Ramírez-Terrazo (2017), es una categorización que construyen en etnomicología para agrupar a las especies, reflejando un concepto local, que se base en lo que plantean las personas de las localidades en función de las características morfológicas de las especies, de tal manera que se les es asignado un término que incluye a hongos que comparten ciertas características comunes, pero que científicamente son consideradas especies diferentes e incluso integra especies de diferentes géneros. Sin embargo, según la utilidad, la funcionalidad del hongo, el etnotaxón pueden variar o podrían no emplearse. Así, uno de los criterios por evaluar será cómo influyen tanto los factores funcionales como los sociales en la

utilización de una UTC que corresponden a un etnotaxón. El concepto etnotaxa hace referencia al conjunto de varios etnotaxón, que es la palabra con la que se denominan este grupo de especies, un etnotaxón es a su vez una UTC.

4.1.7.3. El grupo

En la nomenclatura micológica unas de las marcas que pueden encontrarse en las especies es el grupo (gpo.). Cuando a alguna nomenclatura se le asigna esta marcación refiere a que en ese nombre científico se están agrupando un conjunto de especies que tienen características morfológicas muy similares, construidas a partir de conceptos preconcebidos, están relacionadas genéticamente pero son especies diferentes. En la mayoría de los casos las diferencias entre especies que pertenecen a un mismo grupo son imperceptibles para el ojo humano pero la secuencia de genes, es decir la identidad molecular específica, las hace distintas.

La diferencia fundamental entre el gpo. y la etnotaxa, es que la etnotaxa es variable, puede cambiar en cualquier comunidad, la agrupación de especies bajo un término puede ser dinámica y las especies agrupadas no están necesariamente emparentadas biológicamente. En el caso del gpo., todas las que se consideren parte de este tienen una relación biológica. De acuerdo con el nivel de estudio del gpo. pueden estar ya determinadas las especies específicas que pertenecen o pueden estar en proceso de estudio. Algunos ejemplos que se encontrarán en el corpus: *Amanita gpo. caesareas*, *A. gpo. rubescens*, *Boletus gpo. edulis*, *Cantharellus gpo. cibarius*, *Lactarius gpo. indigo*, *Suillus gpo. brevipes*, entre otros.

4.1.7.4 Análisis de acuerdo con su funcionalidad

A partir del eje horizontal propuesto por Cabré (1999), en donde se refiere a la variación por temática y funcional, se analizó en cuáles de las subáreas se usaba más el etnotaxón para agrupar las especies del género.

El mismo análisis se realizó con cada especie, es decir, se cuantificó la UTC que tenía mayor ocurrencia. Se determinó cuál UTC se usaba más en cada subárea y si este número de ocurrencia era significativo y tendía a la estandarización del término.

Así mismo, se contabilizó cuál subárea tenía mayor índice de variación denominativa y se analizó en cuál subárea había más variación individual por especie.

Por último, se evaluó la variación conceptual, se cumplió una revisión por especie y se determinaron cuáles UTC tenían ocurrencias en diferentes especies. Se analizó si la repetición de las UTC tenía alguna relación funcional. Para ejecutar este análisis los datos fueron tomados de la elaboración de la tabla de factores y la tabla de índice de variación que se presentan a continuación.

4.1.7.4.1 Tabla de factores

Luego de la agrupación de las especies, se elaboró una tabla con las variables temáticas para ubicar la ocurrencia de cada UTC en cada uno de los textos de acuerdo con las subáreas. Aquí se incluye C (cocina), R (recolección), P (comercio), RP (recolección y comercio) (ver tabla 2). Estas tablas se confeccionaron para todas las especies encontradas. Se organizaron por subáreas de especialidad y se incorporó el tipo de registro (oral (O) o escrito (E)). En este apartado se debe recordar que los registros escritos también provienen de textos orales, razón por la cual el parámetro de oralidad y escritura, en estos casos, es solo el de la extracción del corpus, más no puede ser considerado como un factor de variación, ya que no todo el corpus

fue recolectado *in situ*. En la tabla de factores se agregó la aparición en cada UTC de manera individual y la general (el número de ocurrencias totales en cada texto). Se compilaron ambos tipos de ocurrencias ya que en los registros orales se extrajo más de una ocurrencia por término en un texto, mientras que en los trabajos etnomicológicos y prueba piloto se obtuvo una sola ocurrencia por UTC debido a que estas se seleccionaron de listas. En total se elaboró una tabla por cada especie: 124 tablas (ver un ejemplo en la tabla 2).

Tabla 2

Tabla de factores de *Suillus* gpo. *brevipes*

Tabla 2

Tabla de factores de *Suillus* gpo. *brevipes*

Tabla general de entradas al diccionario														
Nombre científico	Nº V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURRENCIAS			
			C		R		P		RP					
			O	E	O	E	O	E	O	E	Indiv	General		
	1	Chonchines				RA2							Indiv	1
							1						General	1
	2	Panza	EC6										Indiv	1
			1										General	1
	3	Pancita babosa									RE 1.2 , RE 1.3 , RP3		Indiv	3
											1+ 1+1		General	3
											3			
	4	Pancita de borrego									RE1.2		Indiv	1
											1		General	1
	5	Pancita de india									RA 1.3		Indiv	1
											1		General	1
	6	Sema									RPE3		Indiv	1
											1		General	1
	7	Chipo									RPE3		Indiv	1
											1		General	1
	8	Pancita									RPE12		Indiv	1
											1		General	1
	9	Babosa									RPE12		Indiv	1
											1		General	1
	10	Hongo pegajoso									RPE12		Indiv	1
											1		General	1
	11	Pancita			RES						RPE12		Indiv	2
					1						1		General	2

Suillus gpo. brevipes
total de apariciones por especie

8

1

2

5

4.1.7.4.2 Elaboración de ficha de ocurrencias e índice de variación denominativa

Una vez cumplida la organización de las variaciones denominativas de las UTC por géneros y especies, se elaboraron unas tablas por género para determinar el índice de variación, donde se ofrecieron los siguientes datos: especie, número de aparición de la especie, total de ocurrencias general (número total de veces que la UTC apareció en los textos) total de ocurrencia individual (número de textos en los que apareció la UT), índice de variación y entrada. El índice de variación se calculó tomando en cuenta qué porcentaje de variación denominativa tenía cada especie en función de su aparición. En el caso de la entrada se determinó cuál fue la UTC con mayor ocurrencia y se estableció como la entrada que se tomaría para la fase II en la elaboración del DIGAHONMEX, el número total de los términos

por especies y los términos que corresponden al etnotaxón, así como también el porcentaje de variación del etnotaxón.

Tabla 3

Tabla de índice de variación de la *Calvatia*

CALVATIA																
Nº	especie	número de ilustración	total de apariciones de la especie	total de ocurrencias generales de entrada	total de ocurrencias individuales	entrada	número de términos	índice de variación	términos							
20	<i>Calvatia cyathiformis</i>		5	3	3	bola de llano	8	100%	bola de llano	bola negra	chinicua	hongo de bola	temera	hongo de leche	pancita	hongo de llano
	<i>Calvatia sp.</i>						2		bola de llano	sereno						

4.1.7.5 Análisis de acuerdo con los factores sociales

Una vez realizadas las comparaciones funcionales se tomaron en cuenta los factores sociales que podrían influir en la variación denominativa y conceptual: 1) año del texto, 2) segunda lengua, 3) zona geográfica, 4) contacto con lenguas originarias, 5) contacto con personas de otras subáreas y 6) estudios realizados. La última variable, los estudios realizados, donde se consideró si eran cocineros de oficio o si habían ido a escuelas de cocina y/o universidades, es un parámetro que resultó útil para la subárea de la cocina, ya que se observaron algunos casos en que sí existía alguna relación para los usos de la UTC a partir de los cocineros que habían tenidos estudios profesionales.

Para este análisis también se consideraron datos recopilados durante la convivencia con algunas de las comunidades de las subáreas especializadas.

Las entrevistas y conversaciones con preguntas fueron enriquecedoras porque no solo daban respuesta de manera estricta, sino que contaban experiencias relacionadas con los hongos y la gastronomía mexicana. También algunos de los entrevistados narraron sus experiencias en las recolecciones, la preparación de recetas como en casos de los cocineros/chefs compartimos los platos que ellos preparaban con hongos.

4.1.7.6 Géneros analizados

4.1.7.6.1 El género *Agaricus*

En este género se agrupan cuatro especies y una, *Agaricus bisporus*, con dos variedades (ver tabla 4). De estos 7 tipos de hongo 5 se registraron con variación denominativa y los otros 3 no, ya que solo tuvieron una aparición en el texto.

Tabla 4

Tabla parcial de índice de variación del *Agaricus*

Anexo 6. Tabla de índice de variación de la <i>Agaricus</i>								
AGARICUS								
nº	especie	número de ilustración	total de apariciones de la especie	total de ocurrencias generales de entrada	total de ocurrencias individuales	entrada	índice de variación	número de términos
1	<i>Agaricus augustus</i>		1				0	1
2	<i>Agaricus bisporus</i>		28	32	25	champiñon	11%	3
3	<i>Agaricus brunnescens</i>		5	2	2	cremini	80%	4
4	<i>Agaricus brunnescens var portobello</i>		14	19	11	portobello	21%	3
5	<i>Agaricus campestris</i>		16	6	6	san juanero	106%	17
6	<i>Agaricus sylvaticus</i>		3				200%	6
7	<i>Agaricus subruilences</i>		1				0	
-	<i>Agaricus spp. / sp.</i>		4					7

Nota: la tabla completa en el anexo 6

Los hongos del género *Agaricus* son unos de los más empleados en la cocina de todo el mundo, y se debe a que algunas de sus especies se cultivan y reproducen fácilmente, por lo tanto, están disponibles todo el año. La *A. bisporus* es la especie de hongos que se conoce

en el léxico general como <champiñón> y, como se puede observar en la tabla 4, es la que tiene mayor ocurrencia en el género. Esta especie es importante en la investigación porque se registra con el menor porcentaje de variación denominativa en todo el corpus. Este dato revela una correlación que es común en los otros géneros analizados: todas las especies que han tenido mayor ocurrencia dentro de sus géneros son las que tienen menor variación denominativa. Sin embargo, este dato no significa que la especie con mayor ocurrencia tenga la mayor estandarización; tanto el *Cantharellus cibarius* y *Boletus edulis* (que son las especies con mayor aparición en el corpus) tienen un índice de variación denominativa considerable: 77% y 73% respectivamente (ver anexos 7 y 8). Por lo tanto, de acuerdo con lo observado en las especies analizadas, el uso elevado de una especie sí influye en que haya una mayor tendencia a estandarizar, pero no es el factor que lo define.

4.1.7.6.1.1. *A. bisporus* - champiñón

Al tomar en cuenta las otras variables, en *A. bisporus* se evidencia que sí es la especie que tiene mayor ocurrencia en cocina (C) de todo el corpus y, a su vez, tiene solo una aparición en recolección (R), una en comercio (P) y una en recolección y comercio (RP) (ver tabla 5). Este resultado deriva, como se explicó anteriormente, de que es hongo cultivado, razón por la que en las otras subáreas (R y RP) es un hongo sin importancia. Entre las UTC que se usan para denominar a esta especie, **champiñón** es la que tiene la ventaja de estandarización sobre **parís** y **regular**. Sin embargo, se puede observar algo de estas UTC, en contraste con el resto de las del corpus: las tres son de etimología occidental y ninguna está creada por un proceso metafórico propio de México o de la zona rural. En el caso de **champiñón**, es una palabra préstamo del francés *champiñón* y que — ¡casualmente! — una de sus variaciones sea **parís**, habla de una influencia de la cocina francesa, que está tan normalizada en la urbe mexicana y pasa inadvertida. Los dos textos donde se emplea esta variación **parís** son evidentemente de

cocineros que tuvieron una formación académica en cocina tal como se evidenció en sus fichas sociales.

Tabla 5

Tabla de factores *A. bisporus*

Tabla general de entradas al diccionario														
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURENCIAS			
			C		R		P		RP					
			O	E	O	E	O	E	O	E				
<i>Agaricus bisporus</i>	1	Champiñón	EC1, EC2, EC3, EC4, EC5, EC6, EC7, EC12, EC13	PC1, PC2, PC3, PC4, PC5, PC6, PC7, PC8, PC10, PC12, PC13, PC17, PC18								Indiv	25	
			1+ 1+1 +1 +1 +1 +1 +1+1+1+1										1	General
	2	Paris		PC11, PC15									Indiv	2
				2									General	2
	3	Regular		PC15									Indiv	1
				1+									General	1
	total de apariciones por especie			28	25		1		1		1			

4.1.7.6.1.2. San juanero y la influencia de la UTC **champiñón**

n contraste con este caso se observa otra especie de *Agaricus* que tiene características organolépticas muy similares a *A. bisporus*, *A. campestris*. Sin embargo, su principal diferencia reside en que este último sí es silvestre. Los datos de aparición en C (cocina) de uno y otro permiten observar que el gran uso de los *A. bisporus* en C parece estar muy relacionado con la condición de cultivado, ya que el *A. campestris* solo se registra en tres textos de C, mientras que en RP (recolección y comercio), que generalmente es el sector rural, en siete.

Tabla 5

Tabla de factores *A. bisporus*

Tabla general de entradas al diccionario														
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURRENCIAS			
			C		R		P		RP					
			O	E	O	E	O	E	O	E				
<i>Agaricus bisporus</i>	1	Champiñón	EC1, EC2, EC3, EC4, EC5, EC6, EC7, EC12, EC13	PC1, PC2, PC3, PC4, PC5, PC6, PC7, PC8, PC10, PC12, PC13, PC17, PC18								Indiv	25	
			1+ 1+1 +1 +1 +1 +1	1+ 1+1 +1									General	32
	2	Paris		PC11, PC15									Indiv	2
				1+ 1									General	2
	3	Regular		PC15									Indiv	1
				1+									General	1
	total de apariciones por especie			28	25		1		1		1			

Aquí es evidente que el uso de *A. bisporus* se eleva en la cocina, no porque sea un mejor hongo para cocinar sino por su disponibilidad en el mercado. Es curioso que esta especie tan similar al *A. bisporus* sea la que tiene mayor variación denominativa del género, 107% , aunque sigue siendo media - baja en comparación con otras especies del corpus. Este fenómeno en la estandarización sí pareciera estar relacionado con la subárea de especialidad; la UTC puede variar de acuerdo con cada comunidad en RP, R o P, pero en la cocina profesional parece que se necesita estandarizar.

Entre las UTC que se encontraron para registrar a *A. campestris*, 4 están relacionadas con **champiñón** (incluyendo esta como UTC), **champiñón de campo**, **champiñón silvestre** y **champiñón de llano**. De estas cuatro UTC la única que se registró en C (cocina) fue **champiñón silvestre**. En el caso de **champiñón** se registra en un texto de R y dos de RP, como se ve en la tabla de factores de *A. campestris* (ver anexo 9). En el caso de RPE1.1, que es uno de los textos donde se encuentra registrado **champiñón**, la comunidad a la que

pertenece el texto tiene influencia de una lengua originaria (ver ficha 5), y se evidencia por la variación denominativa de la especie, ya que se usa hongo **blanco** y hongo **de llano** en la comunidad. Ambas UTC parecen ser traducciones literales de las denominaciones en *otomí* y *mazahua* que forman parte de las lenguas de esta comunidad que es *otomí -pame r taxi ju* = hongo blanco y *k' e charak'u* = hongo de llano. Se hace evidente que incorporar en una comunidad mestiza un término como **champiñón** responde a la influencia del comercio. Una especie silvestre como *el A. campestris* al tener un parecido tan cercano a la especie conocida como **champiñón** en la urbe, los compradores la denominan **champiñón silvestre**, y aún cuando se trate de una comunidad que no es comerciante, pero que sí está cerca de otras comunidades que lo son, como Ejido de Palma (comunidad del texto RPE1.3), champiñón silvestre empieza a ser una UTC que se usa en el sector.

Ficha 5

Ficha socioterminológica de RPE1.1

Ficha de registros escritos	
Número de registro	RE .1 1
Oficio	recolectores
Lengua materna	Otomí - Pame
Segunda lengua	Español
Comunidad	San pedro de los Metates
Edad	10 y 70 años
Contacto con personas del área	/
Año	1980

En el caso de las UTC compuestas que tienen el núcleo **champiñón**, **champiñón de llano** se vuelven interesantes porque estas construcciones se integran con una unidad léxica de influencia occidental y urbana muy clara. y otra que es propia del español de América o del español de México, formando una UTC de la región. En este caso se tomaron como referencia las UTC que compila *Etnomicología en Castilla - La Mancha*, una investigación

etnomicológica que lleva más de veinte años recolectando datos en el sector, así como portales web españoles como *Guía de hongos de Navarra*, *Fichas micológicas de la Cofradía Gastronómica vasca* y la página comercial *Cestas y Setas*. En esta búsqueda se encontró que el *A. campestris* se denomina **champiñón silvestre** o **champiñón de campo**, mientras que no se consiguió la UTC **champiñón de llano**. Incluso cuando se busca *llano* en el DLE en la acepción 16 se encuentra solo una hipervinculación a <**llanura**> y es en esta entrada donde se define el concepto de lo que se entiende como llano en México. Lo que se observa es que *llano* no es un vocablo común en el español peninsular, al menos en las fuentes consultadas. Por lo tanto, en el caso de los hongos es muy curioso este fenómeno donde surgen UTCs que combinan tanto palabras del español peninsular como del español de México, porque, como queda claro, el usar “llano” tiene una relación directa con la traducción de las lenguas otomíes donde este hongo se denomina **hongo de llano**. Estos fenómenos denominativos en los que se une un vocablo de español de México y un uno occidental como **champiñón de llano** se dan otras especies que también tienen un uso muy extendido en el ámbito urbano o la cocina occidental, tal como ocurre con el **quismón de huevo**.

Finalmente, lo curioso es que el término con mayor ocurrencia para *A. campestris* es **san juanero**, justo un neologismo que se origina en los sectores rurales que está asociado a fiesta rurales y patrones del sector. Parece casi una ironía que los hongos en la época contemporánea se denominen con términos relacionados el catolicismo cuando fueron alimentos prohibidos por esta religión. Sin embargo, esto también nos habla de la adaptación e inclusión del ingrediente en las zonas rurales tras la colonización.

4.1.7.6.1.3. Portobello, champiñón y cremini ¿la misma especie?

Otro fenómeno denominativo que se patentiza en el género es un fenómeno contrario al etnotaxón, que parece estar causado por la cultura urbana y comercial: el uso estandarizado de diferentes UTC de acuerdo con el empleo en la cocina de una especie. Para *Agaricus brunnescens* hay denominaciones diversas, aunque se trate de la misma especie. La nomenclatura diferente se debe a que son variedades cultivadas, los sabores y tamaños que se desarrollan en las diferentes variedades hacen que se les haya llamado de otra manera; una variedad denominada *cremini*, otra champiñón y en la madurez *portobello*. Estos cambios generalmente ocurren en todas las especies, ningún hongo es igual en su juventud y madurez, sin embargo, eso no ha sido motivo para darles nombres diferentes.

En el caso del diccionario se le ha agregado al nombre científico la marca *var.* para diferenciarlas, ya que es un fenómeno que no ocurre en ninguna otra especie del corpus. Este es el único caso donde la nomenclatura biológica no es la correspondiente al portal *Indexfungorum*.

4.1.7.56.2 El género *Amanita*

En este género se agrupan 10 especies de las cuales 7 se registraron con variación denominativa y una, *Amanita tocomate*, se recabó como una variación individual en la subárea de recolección (R), ya que solo tuvo ocurrencia en un texto. Las otras dos especies que solo se revelaron con una aparición, no tuvieron variación.

4.1.7.6.2.1 Yema: un grupo de especies

Entre las 10 especies del género, *Amanita gpo. caesarea* es la que tiene mayor aparición en todo el corpus y aunque presenta el mayor número de UTC es la de menor porcentaje de variación denominativa (tal como ocurre en los otros géneros).

Tabla 6.

Tabla parcial de índice de variación denominativa de la *Amanita*

AMANITA							
nº	especie	total de apariciones de la especie	total de ocurrencias generales de entrada	total de ocurrencias individuales de entrada	entrada	número de términos	índice de variación
8	<i>Amanitas basii</i>	2	1	1	ahuevado	3	150
9	<i>Amanita gpo. caesarea</i>	30	15	15	yema	23	77
10	<i>Amanita calyptatoides</i>	3				4	133
11	<i>Amanita constricta</i>	1				1	0
12	<i>Amanita fulva</i>	4	4	4	ojo de venado	5	125
13	<i>Amanita gemma</i>	1				1	0
14	<i>Amanita gpo. rubescens</i>	8	4	4	juan diego	7	88
15	<i>Amanita tecomate</i>	1				3	300
16	<i>Amanita aff. tuzza</i>	4	2	2	cashimó blanco	4	100
17	<i>Amanita vaginata</i>	7	5	5	venadito	8	114

Nota: ver tabla completa en el anexo 10

En el caso de esta especie el fenómeno del etnotaxón no se registró en el corpus, y una de las posibles razones es que a nivel científico ya se ha determinado que ciertas especies con similitudes externas y biológicas pertenecen a un *grupo*, razón por la que se le agrega la abreviatura *gpo.*

Es importante destacar que en el etnotaxón no hay necesariamente un nexo biológico; cada comunidad puede modificar cuáles especies se excluyen e incluyen en un etnotaxón: los parámetros para hacerlo son culturales y responden a características morfológicas, biológicas, ecológicas, principalmente. En el caso del grupo como *A. gpo. caesarea*, científicamente se

determinaron las especies que pueden agruparse. En el gpo. hay un nexo científico que hace que los micólogos engloben ciertas especies bajo una misma unidad conceptual. Por lo tanto, cuando un gpo. han sido estudiado lo suficiente, se delimitan las especies y conceptualmente se consolidan en una UTC. En el caso de *A. rubescens*, de acuerdo con Feregrino- Feregrino et al. (2013) hay varias especies que se agrupan como *A. gpo. rubescens.*, sin embargo, todas no han sido todavía determinadas.

La clasificación a nivel biológico obliga a entender que cuando se usa la *A. caesarea* como grupo denomina cualquiera de estas especies *A. basii*, *A. tullossii*, *A. yema*, *A. jacksonii*, *A. tecomate* y *A. laurae*. En la mayoría de los casos las comunidades también usan un nombre para denominar a este grupo, sin embargo, en algunas sí marcan la diferencia entre las especies, tal como ocurre con *A. basii* y *A. tecomate* en las comunidades de los textos RA2 y RE8.

Así, al entender la *Amanita gpo. Caesarea* como grupo se observa que la UTC con mayor ocurrencias es yema: se encuentra en más del 50% de textos del corpus donde aparece *A. gpo. caesarea*, por lo tanto, es la UTC que tiende a estandarizarse en la denominación.

4.1.7.56.2. *Yema o jícara*: la tensión cultural en la cocina entre Europa y los pueblos originarios

En cuanto a otros procesos de creación de palabras se puede observar **quismón**, y las UTC que parecen estar relacionadas: **queshmo**, **quismón** y **quismón de huevo**, e incluso **cashimó**. Todas estas UTC se registran en textos donde los hablantes o habitantes de región hablan otomí o es su lengua materna. De este modo se aprecia en la tabla de factores de la *A. gpo. caesarea* (ver anexo 11) y las fichas socioterminológicas de estos textos (ver anexo 12), el uso del **cashimó** y **quismón** en C solo se encuentra en un texto, donde el hablante, aunque en

su ficha social se registre que vive y nace en la Ciudad de México, es una cocinera que sí está involucrada en la recolección y con recolectores, y los de hongos que emplea son de zonas donde existe población otomí.

En el caso de RA1, que es una comunidad de Tlazala, también existe población otomí en el sector, por lo que parece muy evidente la relación del **cashimó** y **quismón** con dicha familia de lenguas originarias. Uno de los vocablos recogidos en el texto de Estrada-Torres (1986), que realiza un estudio en una comunidad otomí es *k'shmu* para denominar a este hongo. Por lo tanto, las UTC como **quismón** o **cashimó** podrían parecer de una derivación a la pronunciación de esta UTC y que de manera gráfica se cambia con q o con c; tal se ve en la UTC *queshmo* que se registra en RA1. Parece que este es un proceso fonético que se transcribe y termina convirtiéndose en **cashimó**.

Otra diferencia entre RA1, EC12 y RE1.1, RPE 1.2 y RPE 1.3 es que las comunidades de las dos primeras tienen mayor contacto urbano y más acceso a la ciudad que las otras comunidades, por lo que se podría pensar que en esta variación sí tiene influencia el contexto geográfico y social, en el cual una palabra como *k'shmu*, en comunidades mixtas pasa por *queshmo* hasta convertirse en un término como **quismón de huevo**, en el que parecen reconciliarse tanto el término más occidental como el originario, ya que surge la necesidad de ponerle el vocablo *huevo* para hacer una conexión con las otras UTC que se usan para denominar a la especie. Aunque no es el objetivo de este análisis el realizar un estudio profundo etimológico y de procesos fonológicos de los nombres de los hongos, ciertos datos de esta naturaleza resaltan y aportan información útil para entender las correlaciones de la variación.

En el caso de la UTC **quismón de huevo**, como se aprecia en la tabla de factores (ver anexo 11) no se registra con un amplio uso, pero su aparición permite dar cuenta de cómo la funcionalidad lleva a crear nuevos términos, neologismos que mezclan palabras de etimologías diversas, y que por lo tanto, contribuyen con la variación y, a su vez, evidencia la mezcla cultural occidental y originaria en la cocina micológica de la zona metropolitana.

También, están otras variaciones registradas para este grupo: **amanita**, **amarillo** y **hongo real**, en los textos EC9, PE5 y ECC14. En el caso de PE5 es importante mencionar que se da una variación conceptual y agrupa bajo los mismos términos a las especies *A. tuzza* y *A. caesarea*, incluso el *Tricholoma*; se hace uso de **ahuevado** pero con la variación individual **amarillo** (este es un claro ejemplo de cómo una comunidad puede crear un etnotaxón sin parámetros biológicos). En el caso de EC9 se registra **amanita** como la única UTC en el texto para denominar esta especie; se considera que el entrevistado del texto EC9 tiene como segunda lengua el francés y residió 13 años en Francia, por lo que pareciera que adopta estos términos científicos para mayor precisión. Este fenómeno de adaptación de los nombres científicos también se da en el mismo texto (EC9) con las UTC **chantarelas** y **lactarios**. Hay una tendencia en este colaborador de tomar los nombres científicos y cambiarlos agregándoles, en este caso, sufijos, derivados del español, reemplazando las terminaciones de las palabras en latín. Es probable que haga estos usos para evitar las confusiones en las especies, ya que su contacto no es directo con las comunidades originarias hongueras en México y tampoco aprendió la cocina de hongos de estas culturas.

4.1.7.6.1.3. Neologismos en la micogastronomía y otras variantes denominativas individuales

En cuanto a otros procesos de creación de palabras se puede observar **quismón**, y las UTC que parecen estar relacionadas: **queshmo**, **quismón** y **quismón de huevo**, e incluso **cashimó**. Todas estas UTC se registran en textos donde los hablantes o habitantes de región hablan otomí o es su lengua materna. De este modo se aprecia en la tabla de factores de la *A. gpo. caesarea* (ver anexo 11) y las fichas socioterminológicas de estos textos (ver anexo 12), el uso del **cashimó** y **quismón** en C solo se encuentra en un texto, donde el hablante, aunque en su ficha social se registre que vive y nace en la Ciudad de México, es una cocinera que sí está involucrada en la recolección y con recolectores, y los de hongos que emplea son de zonas donde existe población otomí.

En el caso de RA1, que es una comunidad de Tlazala, también existe población otomí en el sector, por lo que parece muy evidente la relación del **cashimó** y **quismón** con dicha familia de lenguas originarias. Uno de los vocablos recogidos en el texto de Estrada-Torres (1986), que realiza un estudio en una comunidad otomí es **k'shmu** para denominar a este hongo. Por lo tanto, las UTC como **quismón** o **cashimó** podrían parecer de una derivación a la pronunciación de esta UTC y que de manera gráfica se cambia con q o con c; tal se ve en la UTC **queshmo** que se registra en RA1. Parece que este es un proceso fonético que se transcribe y termina convirtiéndose en **cashimó**.

Otra diferencia entre RA1, EC12 y RE1.1, RPE 1.2 y RPE 1.3 es que las comunidades de las dos primeras tienen mayor contacto urbano y más acceso a la ciudad que las otras comunidades, por lo que se podría pensar que en esta variación sí tiene influencia el contexto geográfico y social, en el cual una palabra como **k'shmu**, en comunidades mixtas pasa por **queshmo** hasta convertirse en un término como **quismón de huevo**, en el que parecen reconciliarse tanto el término más occidental como el originario, ya que surge la necesidad de

ponerle el vocablo **huevo** para hacer una conexión con las otras UTC que se usan para denominar a la especie. Aunque no es el objetivo de este análisis el realizar un estudio profundo etimológico y de procesos fonológicos de los nombres de los hongos, ciertos datos de esta naturaleza resaltan y aportan información útil para entender las correlaciones de la variación.

En el caso de la UTC **quismón de huevo**, como se aprecia en la tabla de factores (ver anexo 11) no se registra con un amplio uso, pero su aparición permite dar cuenta de cómo la funcionalidad lleva a crear nuevos términos, neologismos que mezclan palabras de etimologías diversas, y que por lo tanto, contribuyen con la variación y, a su vez, evidencia la mezcla cultural occidental y originaria en la cocina micológica de la zona metropolitana.

También, están otras variaciones registradas para este grupo: **amanita**, **amarillo** y **hongo real**, en los textos EC9, PE5 y ECC14. En el caso de PE5 es importante mencionar que se da una variación conceptual y agrupa bajo los mismos términos a las especies *A. tuzza* y *A. caesarea*, incluso el *Tricholoma*; se hace uso de **ahuevado** pero con la variación individual **amarillo** (este es un claro ejemplo de cómo una comunidad puede crear un etnotaxón sin parámetros biológicos). En el caso de EC9 se registra **amanita** como la única UTC en el texto para denominar esta especie; se considera que el entrevistado del texto EC9 tiene como segunda lengua el francés y residió 13 años en Francia, por lo que pareciera que adopta estos términos científicos para mayor precisión. Este fenómeno de adaptación de los nombres científicos también se da en el mismo texto (EC9) con las UTC **chantarelas** y **lactarios**. Hay una tendencia en este colaborador de tomar los nombres científicos y cambiarlos agregándoles, en este caso, sufijos, derivados del español, reemplazando las terminaciones de las palabras en latín. Es probable que haga estos usos para evitar las confusiones en las

especies, ya que su contacto no es directo con las comunidades originarias hongueras en México y tampoco aprendió la cocina de hongos de estas culturas.

4.1.7.6.1.4. Los xicales; tlahuica o náhuatl?

Como se mencionó anteriormente, la especie *A. basii* corresponde al grupo *caesarea* y, sin embargo, fue uno de los dos únicos hongos que se registraron en los corpus como especies aparte. Su aparición se da en RA2 como especie individual, pero en el texto RE8 (aunque sale como especie) se encuentra agrupada con *A. tecomate* y se denominan con las mismas UTC, por lo que en este caso su denominación se refiere al grupo.

En el caso del texto RA2 *A. basii* se denomina como **xical(es)**, pero no se menciona el resto de las especies; puede ser que en dicha región sí tenga mayor importancia cultural *A. bassi* o que no se den el resto de las especies, que es lo que parece indicar, ya que solo se encontró registrada esta especie, al menos en la lista que se tomó para el corpus. Aunque también se puede deber a factores biológicos-ecológicos, puede ser que esa especie no se distribuya en las mismas regiones o que él o la autora no la determinaron bien. Así mismo, como se expone en la ficha sociolingüística de RA2 (ver ficha 6), la comunidad del texto RA2 tiene como lengua materna el tlahuica, por lo que se podría presumir que su nombre en la lengua tlahuica influye en los nombres denominativos del español de México. Sin embargo, en esta lengua originaria la denominación del hongo es *Nchjoñjewa* (Nchjo = hongo; ñjewa = hijo). Aquí no pareciera existir una relación directa con **xica(les)**, y lo que sí se aprecia es que todos las *Amanita* en la comunidad tlahuica son traducidas como **xicales** al español. En este caso, puede surgir una relación con la manera en que lo traducen las otras comunidades originarias del Estado de México, en el caso de los hablantes náhuatl, que es el origen

etimológico de xical, que como apunta Ramírez-Carbajal (2017), son mucho más grandes que la tlahuica y tienen mayor influencia en la urbe.

Ficha 6

Ficha sociolingüística de RA2

Ficha de registros escritos	
Número de registro	RA2
Oficio	Recolectoras
Lengua materna	Tlahuica- Pjiekakjoo
Segunda lengua	Español
Comunidad	Ocuilan
Edad	Diversa
Contacto con personas del área	Proveedores y comerciantes

4.1.7.6.1.5. Los venadito no se usan en la cocina profesional

En el caso de las otras especies de *Amanita* están *A. fulva* (**ojo de venado**) y *A. vaginata* (**venadito**), las cuales se analizan en conjunto por su similitud taxonómica, que también originan coincidencias denominativas. Una de las primeras características que se debe destacar de la denominación de estas especies es que solo se encontraron registradas en dos textos del área C y en P. El hecho de que en C cada una de las especies solo se haya encontrado en un texto es un indicador del bajo uso en la cocina profesional, y al detenerse en los datos de *A. fulva* se encuentra en EC6, texto que corresponde a un cocinero el cual tiene contacto directo con los recolectores, como indica su ficha sociolingüística (ver ficha 6), y es probable que sea por esto la razón que conoce el hongo y lo denomine como **ojo de venado** o **san juan**, tomando estas referencia rurales en las UTC que él adopta de los recolectores.

Ficha 6 y Ficha 7

Ficha sociolingüística de EC6

Ficha de colaboradores	
Código	EC6
Oficio	Chef
Años en el oficio	No específico
Lengua materna	Español
Segunda lengua	Francés
Lugar de nacimiento	Ciudad de México
Lugar de residencia	Ciudad de México
Edad	44
Sexo	Masculino
Contacto con personas del área	Provedores - recolectores
Especialización	No

Ficha sociolingüística de EC11

Ficha de colaboradores	
Código	EC11
Oficio	Cocinero
Años en el oficio	10
Lengua materna	Español
Segunda lengua	Inglés
Lugar de nacimiento	Ciudad de México
Lugar de residencia	Ciudad de México
Edad	29
Sexo	Masculino
Contacto con personas del área	Recolectores y comerciantes
Especialización	Lic. Gastronomía

En el caso de *A. vaginata* se registra en el texto EC11. Los datos sociolingüísticos de este cocinero (ver ficha 7) también refieren a contacto con recolectores. Pareciera que ambas son

especies de poco uso en la cocina urbana mexicana hasta el momento, por lo que para estas especies se descarta que las variaciones denominativas estén relacionadas con la funcionalidad.

Tabla 7

Tabla de factores de *A. fulva*

Tabla general de entradas al diccionario													
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURRENCIAS		
			C		R		P		RP				
			O	E	O	E	O	E	O	E			
<i>Amanita fulva</i>	1	San juanero	EC6									Indiv	1
			1									General	1
			1										
	2	Ojo de venado	EC6									Indiv	1
			4									General	1
			1										
	3	Cashimó de venado								RPE 1.2		Indiv	1
										1		General	1
										1			
	4	Venadito								RPE9.1, RPE9.2		Indiv	2
										1+ 1		General	2
										2			
	5	Chepita								RPE9.1		Indiv	1
										1		General	1
										1			
	total de apariciones por especie			4		1		0		3			

Al igual que en las *A. gpo. caesarea*, en la denominación de *A. fulva* existen grupos de UTC que se relacionan con referentes por procesos metafóricos; en *A. fulva*, 3 de las 5 UTC con la que se denominan son referentes a venado: **cashimó venado**, **ojo de venado** y **venadito**. En *A. vaginata*, de las 8 UTC 3 también se relacionan con venado: **venado**, **venadito** y **hongo venado** (ver tablas 8 y 9).

Tabla 8

Tabla de factores de *A. vaginata*

Tabla general de entradas al diccionario												
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes						TOTAL DE OCURRENCIAS			
			C		R		P				RP	
			O	E	O	E	O	E	O	E	Indiv	General
<i>Amanita vaginata</i>	1	Cashimó pardo							RPE 1.2	1	Indiv	1
									1	General	1	
	2	Hongo de venado							RPE 1.2	1	Indiv	1
									1	General	1	
	3	Moñito							RPE 1.2	1	Indiv	1
									1	General	1	
	4	Venadito	EC11				PE10.2MA, PE10.3MO	RPE9.1 , RPE9.2			Indiv	5
			1				1+ 1	1+ 1			General	5
								RPE9.1				
	5	Chepita							1		Indiv	1
											General	1
	6	Venado					PE10.2MA				Indiv	1
							1				General	1
	7	Hongo de pollo							RPE11	1	Indiv	1
									1		General	1
	8	Pollitas							RPE11	1	Indiv	1
								1		General	1	
total de apariciones	7		1			2		4				

En la denominación de estas especies se destacan 2 UTCs: **venadito** y **chepita**, porque se registran para denominar las dos especies. Observada la tabla de factores se muestra que son UTCs encontradas en los mismos textos RPE 9.1 y RPE 9.2 para denominar ambas especies; por tal razón, en este caso parece que ocurre el fenómeno del etnotaxa, pero solo en estas comunidades. En otras son reconocidas como dos especies diferentes, *A. fulva* y la *A. vaginata*, como en RPE1.2, en donde *A. fulva* es denominado como **cashimó de venado** y *A. vaginata*, **cashimó pardo**, **hongo de venado** y **moñito**.

El término **chepita** es de especial atención ya que no aparece referenciado en el *Diccionario del español de México* ni en el DLE como uso en México, por lo que pareciera un término de estas comunidades rurales que se emplea para el hongo por la curvatura, la joroba y que probablemente haya perdido su uso en el lenguaje normal y solo está en el especializado. Tanto la UTC **chepita** como la **chepa** se registran en *A. tuzza*, y este es un hongo que tiene

mucha similitud también con *A. fulva* y *A. vaginata*. Sin embargo, en el texto donde se registra **chepa** (RA2) no parece existir una relación sociocultural con las comunidades de RP9.1 y RP 9.2, más allá de que ambas tengan una fuerte interacción directa con la urbe.

El proceso metafórico que establece la relación entre *A. fulva* y *A. vaginata* con el venado se debe a una característica del píleo en ambas; tiene la forma de un ojo, como se ven los ojos de venado, por lo que se ve un proceso de holonimia en los casos **cashimó de venado**, **hongo de venado**, **venado** y **venadito**. Así mismo, en estas denominaciones se detecta también el uso del **cashimó** como parte de las UTC del género *Amanita*. En el caso de estas especies, el **cashimó de venado** y el **cashimó pardo** se registra en RPE1.2, uno de los textos en los que también se recabó **cashimó** para denominar las **yemas** y que a su vez en el mismo texto se encuentra **cashimó blanco** para denominar a *A. tuzza*. Por lo tanto, el uso de esta variación tiene evidentemente influencia otomí.

En el caso de *A. vaginata* se tienen otros términos como **hongo de pollo** y **pollita** que se registran en el texto RPE11, el uso de ambos es una variación individual en la misma comunidad. Lo curioso de tal uso es que también es una comunidad en donde se habla la lengua otomí, sin embargo, no existe ninguna relación entre los nombres usados en RPE11 y RPE1.2. En este caso de cierta manera hay una variación que podría estar originada por la ubicación geográfica. En el caso de RPE1.2 la comunidad correspondiente a este texto es Acambay, la cual queda hacia la parte noroccidental del Estado de México, mientras que Amanalco está situado en la zona centro occidental, a unos 121 km de distancia. Estos datos sirven para tener el contexto de uso y suponer que existe cierta influencia geográfica, pero al disponer solo de un registro de las UTC es casi imposible llegar a alguna conclusión, tal como sucede también con las UTC **moñito** o **san juanero**. Esta última UTC es muy

utilizada en la denominación de hongos y tiene alta ocurrencia en las especies de *Agaricus*. Sin embargo, **san juanero** se encuentra en EC6, donde también se registró **ojo de venado**, por lo que podría considerarse que **san juanero** es un nombre secundario, pues las UTC de este hongo que se vinculan al vocablo venado parecen ser las más utilizadas, al menos en los datos del corpus.

4.1.7.6.1.6. Juan diego en la Sierra Nevada

Otra de las especies que tienen una aparición alta en el corpus es *Amanita gpo. rubescens*. En el caso de la denominación de este hongo se nota que también se le nombra como **quismón**. Así se registra en el texto de EC12 y se advierte que hablantes de algunas comunidades también lo agrupan con las especies de *A.gpo. caesarea*.

En lo concerniente a las otras variaciones denominativas de *A. gpo. rubescens* es un hongo que no está tan valorado en la cocina profesional, aunque en este caso, sí en el comercio. Como se observa en la tabla, en RP y P tiene la misma cantidad de registros. En el caso P los textos donde se registran pertenecen a mercados de la Sierra Nevada. Al igual que en R, la comunidad del texto R8 es San Pedro de Nexapa, todas zonas aledañas al volcán Popocatepetl. Este corredor de la sierra comparte la cultura micológica y es probable que esto haga que se denomine **juan diego y sea** un nombre estándar del sector, así como su variante **juan dieguito**. Es importante destacar, que en los textos de P no se logró identificar contacto de lenguas originarias, y en el caso de R se reporta influencia del náhuatl, aunque no parece tener aquí mayor incidencia.

Tabla 9

Tabla de factores *Amanita gpo. rubescens*

Tabla general de entradas al diccionario													
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes						RP		TOTAL DE OCURRENCIAS		
			C		R		P		O	E	Indiv	General	
			O	E	O	E	O	E					
<i>Amanita gpo. rubescens</i>	1	Quishmon	EC12									Indiv	1
			1								General	1	
	2	Mantequero							RPE6		1	Indiv	1
									1			General	1
	3	Hongo de manteca									1	Indiv	1
											1	General	1
	4	Mantecado							RPE6, RPE11		1+1	Indiv	2
											2	General	2
	5	Santiaguito									RPE7		Indiv
										1	General	1	
6	Juan Diego				RES			PE10.1, PE10. 2MA, PE10.3MO				Indiv	4
					1	1		1+ 1+ 1			3	General	4
7	Juandieguito							PE10.1				Indiv	1
									1			General	1
8	Chepas de monte				RA2							Indiv	4
					1							General	4
9	Mantequilla				RA2							Indiv	1
					1	1						General	1
total de apariciones		8	1	1		3	3						

Por otro lado, también está la denominación que se da de acuerdo con el proceso metafórico de la manteca, en donde se registra **hongo de manteca**, **mantequero**, **mantecado** e incluso **mantequilla**. Llama la atención que el proceso lingüístico viene dado de un referente con el cual también se cocina, que es la manteca animal, y que es un referente rural evidente, pero que en el caso de RA2 ya se introduce el referente occidental, pese a ser una comunidad originaria. Se observa de nuevo cómo el contacto de esta comunidad con la urbe (proveedores y el micoturismo) ha ido generando una variación y occidentalización en las denominaciones. Cabe resaltar, que el nombre asignado a este conjunto de especies está relacionado con la consistencia cremosa y su sabor parecido a la manteca. La última UTC que se compiló para esta especie es **santiaguito**, pero no se obtuvieron datos sociales suficientes ni otras apariciones que acerquen a los factores de variación para deducir algo convincente sobre su uso.

4.1.7.6.3 *Morchella*

En este género se encuentran 6 especies de las cuales 2 no presentan variación y tuvieron una aparición en el corpus; otra, *Morchella rufobrunea*, solo tuvo una variación individual y las otras 3 sí presentaron variación denominativa (ver tabla 11).

Tabla 11

Parte de la tabla de porcentaje de variación denominativa del género *Morchella*

MORCHELLA								
n°	especie	número de ilustración	total de apariciones de la especie	total de ocurrencias generales de entrada	total de ocurrencias individuales	entrada	índice variación denominativa	número de términos
74	<i>Morchella angusticeps</i>		7	5	5	mazorca	86%	6
75	<i>Morchella costata</i>		1				0	1
76	<i>Morchella deliciosa</i>		1				0	2
77	<i>Morchella elata</i>		6	4	4	colmenilla	57%	4
78	<i>Morchella esculenta</i>		24	20	13	morilla	32%	8
79	<i>Morchella rufobrunea</i>		1				300	3
	<i>Morchella sp / ssp.</i>		11					3

Nota: ver la tabla completa en el anexo 13

La especie que tuvo mayor aparición en el corpus fue *Morchella esculenta*, la cual se encontró en algunos textos registrada como *Morchella cónica*. El porcentaje de variación denominativa en esta especie tan solo fue del 32%; resultados similares se dan en las especies de los otros géneros analizados, en los cuales las especies con mayor uso presentan tendencia a estandarizarse. Se debe recordar que no es un factor determinante, pero sí se revela en el corpus una correlación: entre mayor aparición de las especies, mayor tendencia a estandarizar. Sin embargo, las características del género y la especie también influyen en el fenómeno.

4.1.7.6.3.1 ¿Quién reconoce las morillas?

La UTC **morilla** fue la que tuvo mayor ocurrencia en *M. esculenta*: 14, pero de estas, 12 fueron recogidas en la subárea C. Es importante destacar que de las 12 encontradas en C, 9 corresponden a textos de la prueba piloto, en donde la imagen de esta especie se aportaba como estímulo para que los encuestados respondieran con la UTC que usaban para señalar dicha especie. Este detalle es importante porque si se observan las *Morchella* spp. aparece también **morilla** como la UTC con mayor registro y en el grupo C (ver tabla 12).

Tabla 12

Tabla de factores de *Morchella* no identificadas

Tabla general de entradas al diccionario													
Nombre científico	Nº V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURRENCIAS		
			C		R		P		RP				
			O	E	O	E	O	E	O	E			
<i>Morchella</i> spp	1	Arbolito									RPE6	Indiv	1
											1	General	1
	2	Mazorquita							PE10.3MO		RPE6	Indiv	2
								1		1	General	2	
	3	Morilla	EC3,EC5,EC6, EC7, EC9,EC10,EC11, EC13								RPE6	Indiv	8
			5+2+1+1+5+1+1+2	18							1	General	18
	4	Pancita				RA1						Indiv	1
							1					General	1
						1						General	1

Lo que se evidenció durante las entrevistas es que la mayoría de los cocineros no distinguen las diversas especies de *Morchella* y las denominan con el etnotaxón **morilla**, lo que lleva a

suponer que en el caso de la prueba piloto, si se les hubiese mostrado alguna foto de una *M. elata* u otra especie de *Morchella*, también la hubiesen llamado **morilla** o, al contrario, como es el caso de PC5 y PC17, en los que se registra el uso de **colmenilla** para *M. esculenta* y que en ninguna de las otras áreas y textos se encontró registro de la especie con esta UTC.

En el caso de EC2, donde el cocinero también usa **colmenilla**, sí se reconoce la distinción ya que especifica la diferencia con *M. esculenta* debido al color: “la morilla es blanca y la colmenilla es negra”. Por lo tanto, se entiende que el uso de **colmenilla** no tiene función de etnotaxón y la correspondencia de **colmenilla** con la especie *M. elata* se refuerza al encontrar la misma UTC con este uso en textos de P y RP.

En este caso es importante destacar los datos socioculturales del cocinero entrevistado del texto EC2, ya que es un cocinero tradicional que, aunque tomó estudios formales de cocina, expresó durante la entrevista que el uso y consumo de hongos, en su caso, viene heredado de la familia. El pueblo donde creció tenía la cultura micológica y en la época de lluvias a veces recogían los hongos, y cuando no, los compraban en los tianguis de lluvia que se ponían los fines de semana en la plaza del pueblo con toda la diversidad de hongos. Durante las entrevistas no se tuvo registro de otra experiencia así de cocineros con esta especie. En el caso de EC8 también se declara herencia familiar de la cocina de hongos, pero no con *Morchellas*.

Otra especie que se presta para confusión y que en la comunidad culinaria parece haber sido agrupada también dentro del etnotaxón es *M. angusticeps*, que tiene gran similitud con *M. elata*, pero puede llegar a alcanzar más longitud y es generalmente más fina. Esta especie tuvo mayor aparición que *M. elata* en los textos y se encontró que en el caso del texto RP9.1

y PE10.3 MO en ambas comunidades denominan de la misma manera a las dos especies. Lo que se debe atender es que en el caso de RPE9.1 entre las morchellas solo aparecen la especies *M. elata* y *M. angusticeps*, razón por la que no se podría determinar si las UTC utilizadas son de etnotaxa para todas las especies de morchellas o solo para esas dos. A diferencia de PE10.3 MO aparecen 4 tipos de *Morchellas* y se denominan igual. Así, en la comunidad PE10.3 MO, que es de una subárea comercial se evidencia que se creó la etnotaxón que responde a lo funcional; no diferencian las especies a pesar de la variedad en su territorio porque los compradores, los cocineros que acuden por morchellas tampoco lo hacen.

4.1.7.6.3.2. Los olonanácatl existían antes que las morillas

Una vez revisados estos datos se puede concluir que la distinción entre las especies de morchellas está relacionada con la herencia de la sabiduría cultural de su comunidad. Es por esto por lo que el uso del término **morilla** refleja la cocina occidental; está relacionado con su nombre científico, que en el español peninsular es el término que se usa para denominarlas: morchellas, tal como se muestra en las *Fichas micológicas de la Cofradía Vasca, Guía de hongos y seta de Navarra* y la página *Cestas y Setas*. Incluso el uso de la UTC morilla también se usa otras lenguas como el inglés “morels”, tal como lo reporta *Enciclopedia*. En la denominación general de todas las especies de las morchellas, **morilla** tuvo apariciones en 21 textos de cocina frente a cinco en las otras subáreas, y en el caso de RP en todos los registros se tiene su ocurrencia, pero con la variación de otra UTC relacionada con referentes del campo como el maíz y la panza. No se registró ningún texto en RP, R o P en las que solo se usara **morilla**. Es por ello por lo que parte de la variación denominativa se origina en la influencia extranjera de la cocina de hongos, tal como se

patentiza en algunos registros históricos como el de Melchor Ocampo en su texto *Cocina francesa* o los apuntes del *Nuevo cocinero mexicano* que se citan en *La gastronomía mexicana: hongos, recetarios y obras lexicográficas* (ver capítulo 3).

En el caso de la subárea R se encontró *M. esculenta* en 5 textos y en RP en 2. En estas subáreas el término que tuvo mayor ocurrencia para la especie fue **pancita**. En otro texto de RP, el RPE7 se tiene el uso de **morilla** pero con la variación denominativa en náhuatl: **olonanacatl**, **olo** = mazorca y **nanacatl** = hongo. Aunque se trate de una comunidad mestiza, se observa que, en este texto, de los 25 hongos, 3 se registran con UTC que son préstamos del náhuatl (**olonanacalt**, **tlazonanacatl** y **xoclaclich**), pero en el caso de la *M. esculenta* es el único del texto en que se evidencia la variación con una UTC occidental: **olonanácatl** y **morilla**

El uso de los préstamos del náhuatl en RPE7 puede estar relacionado con que ciertos hongos tienen un alto valor cultural y por eso se mantienen los términos originarios; pero, a su vez, la amplia demanda, como en el caso de *M. esculenta*, que representa el segundo con mayor valor económico de la comunidad, de acuerdo con Arteaga-Martínez et al. (2006), ha hecho que se imponga el término **morilla**.

El registro de **olonanácatl** lleva a que también se observen las UTC registradas en otras especies, que han sido seleccionadas por los hablantes a partir del recurso metafórico del maíz; provienen del mismo proceso cognitivo y referente cultural, pero el vocablo en sí cambia. En estos casos se encuentra la UTC **mazorca** y, con su derivativo apreciativo, **mazorquita**, las UTC que proviene del náhuatl como **olote**, con su sufijo apreciativo

olotitos, y las UTC que se han tomado como préstamos en el español de México y se han modificado como **elote** también con su derivativo apreciativo **elotito**.

En el caso del uso de **mazorca**, solo se tiene la variación con su sufijo apreciativo **mazorquita** y se registra en 9 textos. En el caso de las UTC que viene de *olotl* o *elotl* hay mayor variación y se registraron 5, de las cuales 3 no se relacionan con derivación apreciativa (hongo de **elote**, **olote** y **elote**). Del uso de estos términos también se debe destacar que no parece haber una selección o límite tan marcado en cuanto al término en las comunidades: de los 3 textos donde aparecen, todos se registran con variación denominativa correspondiente a **mazorca**, **mazorquita** o **morilla**.

El fenómeno de variación entre las UTC de pueblos originarios y vocablos del español peninsular en las especies del género *Morchellas* es similar al de las *Amanitas*, sin embargo, pareciera existir una influencia menor de lenguas originarias en esta especie, una de las evidencias puede ser la ausencia de UTC compuestas de palabras con etimología del español peninsular y lenguas originarias como los casos quismón **de huevo** o **hongo de llano**.

4.1.7.6.4 El género *Ramaria*

En este género se agrupan 12 especies de las cuales 6 se encuentran en el corpus sin variación denominativa y 1, la *Ramaria fennica*, se registró como una variación individual en la subárea de recolección (R), ya que solo tuvo ocurrencia en un texto.

Tabla 13

Tabla de factores de *Ramaria fennica*

Tabla general de entradas al diccionario												
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	Número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURENCIAS	
			C		R		P		RP			
			O	E	O	E	O	E	O	E	Indiv	General
<i>Ramaria fennica</i>	1	Escobeta				RA2						
						1					Indiv	1
										General	1	
	2	Patitas de pájaro				RA2						
					1					Indiv	1	
							1			General	1	
total de apariciones por especie	1						1					

Sin embargo, uno de los datos que es importante resaltar en la denominación de las especies de este género es que el etnotaxón como fue el que tuvo mayor aparición en el corpus (18 ocurrencias) y mayor número de UTC (12). Sin embargo, no representó la variación denominativa más alta; el etnotaxón y *Ramaria botrytis* fueron las especies con mayor estandarización tomando en cuenta el porcentaje entre número de apariciones de la especie y número de UTC, como se nota en la tabla siguiente.

Tabla 14

Tabla parcial de porcentaje de variación de la *Ramaria*

RAMARIA						
N°	especie	total de apariciones de la especie	total de ocurrencias generales de entrada	total de ocurrencias individuales	entrada	índice de variación
87	<i>Ramaria abietina</i>	1	1	1		
88	<i>Ramaria aurea</i>	12	4	4	patas de pájaro	92%
89	<i>Ramaria aff. apiculata</i>	1	1	1		0
90	<i>Ramaria aff. botrytis</i>	6	4	4	patitas de pajar	67%
91	<i>Ramaria aff. cacao</i>	1	1	1		0
92	<i>Ramaria stricta</i>	10	6	6	escobeta	90%
93	<i>Ramaria fennica</i>	1				200
94	<i>Ramaria flava</i>	8	4	2	pie de pájaro	138%
95	<i>Ramaria formosa</i>	1	1	1		0
96	<i>Ramaria rasilispora</i>	1				200%
97	<i>Ramaria rubiginosa</i>	1	1	1		0
98	<i>Ramaria vinosimaculans</i>	1	1	1		0
	<i>Ramaria sp. / ssp.</i>	18	1	1		

Nota: ver tabla completa en el anexo 14

El etnotaxón tuvo un total de 18 ocurrencias en los textos y 12 UTC diferentes para denominarlo. La subárea de mayor aparición del etnotaxón fue C: de las 18 apariciones, 11 se dieron en textos de esta subárea, lo que representa 66%. Por lo tanto, el uso del etnotaxón es similar al de *Morchellas* en esta área.

En la subárea C hay un número alto de *R. aurea*. Lo interesante de este fenómeno es que a los textos provienen de la prueba piloto, por lo que no se puede asegurar que realmente los colaboradores de esta comunidad estaban distinguiendo entre una *Ramaria* y otra, sino que también podrían estar usando el etnotaxón como concepto —vuelve a darse el caso similar a las *Morchellas*— En vista de los resultados generales en la especie y el alto índice del uso del etnotaxón se planteó esa posibilidad. El único caso en donde se registra una ocurrencia de una UTC para denominar una especie de *Ramaria* en cocina que no provenga de un texto de prueba piloto, se dio en la *R. flava*.

Estos datos llevan a concluir que es funcional para la comunidad de C usar las UTC correspondientes al concepto de etnotaxón, fenómeno que también se observó durante las convivencias con los miembros de la comunidad y los encuentros en eventos culinarios, los cuales quedaron registrados en grabaciones orales. Lo que se puede asumir es que no es de vital importancia diferenciar entre la gran variedad de especies del género, ya que tienen propiedades organolépticas similares. Este fenómeno difícilmente se registra en un género como los *Lactarius*, en el cual algunas de sus especies tienen colores, sabores notoriamente diferentes que sí pueden afectar la elaboración de un platillo e incitar a resaltar estas características distintivas en propuestas culinarias. Durante las entrevistas realizadas y la convivencia con la comunidad de esta subárea se registró cómo claramente los miembros de

C marcan la diferencia entre las UTC correspondientes al *Lactarius* gpo. *indigo* y al *Lactarius* gpo. *delicius*.

4.1.7.6.4.1 La escobeta : etnotaxón y UTC

En el etnotaxón, la UTC de mayor ocurrencia fue la **escobeta**. Aunque su uso no solo se registra para denominar al etnotaxón, sino que también es una UTC empleada para denominar especies en particular y se registra en 8 de las 12 que conforman el género de las *Ramarias*, por lo que se concluye que es una UTC con alto uso para las diferentes especies del género.

De estas 8 especies se usa **escobeta** como única UTC en las *R. apiculata*, *R. vinosimaculans* y *R. aff. cacao*, que son las especies sin variación denominativa y con una sola aparición en los textos. En los otros casos de especies con una sola aparición también se emplearon UTC derivadas de **escobeta**, **escobeta amarilla** y solo para la *R. formosa* en R se empleó una UTC totalmente distinta: **pajarito**.

En cuanto al resto de las denominaciones de las especies, en *R. flava* tuvo el mayor número de ocurrencias la UTC **escobeta** y la subárea donde presentó mayor ocurrencia fue en RP (RPE3, RPE4.1, RPE 9.2, RP9.1, RP11 y RP7) con un total de 6 ocurrencias de las 8 registradas correspondientes a la especie.

A diferencia de la tendencia a estandarización en el uso de **escobeta** como UTC para denominar el etnotaxón en la subárea C, en RP se emplea **escobeta** para denominar la *R.*

flava, pero esta es la especie con mayor variación denominativa de todo el género (ver tabla 15). Por lo tanto, no existe una tendencia de estandarización en RP con respecto a **escobeta**.

Tabla 15

Tabla de factores de la *Ramaria flava*

Tabla general de entradas al diccionario																
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	número de ocurrencias e informantes						TOTAL DE OCURRENCIAS							
			C		R		P		RP							
			O	E	O	E	O	E	O	E						
<i>Ramaria flava</i>	1	Pie de pájaro	EC2			RA1							Indiv	2		
			3			1+							General	4		
			3			1										
	3	Patatas de pájaro				RA1								Indiv	1	
						1+							General	1		
	4	Escobeta								RE9.1, RE4.2, RPE3				Indiv	3	
										1+1+1			General	3		
	5	Patatas de gallo								RPE3			1	Indiv	1	
													1	General	1	
	6	Escobeta cambray								RPE7				1	Indiv	1
													1	General	1	
7	Escobeta de zacaton								RE9.2				1	Indiv	1	
												1	General	1		
8	Escobitas amarillas								RPE11				1	Indiv	1	
												1	General	1		
9	Patitas de pájaro amarillas								RPE11				1	Indiv	1	
												1	General	1		
10	Patitas de pájaro								RPE11				1	Indiv	1	
													1	General	1	
11	escobetilla								RPE3				1	Indiv	1	
												1	General	1		
total de apariciones por especie	8		1		1				6							

A partir de estas observaciones funcionales se incorporaron al análisis los datos sociolingüísticos de las comunidades correspondientes a textos donde coincidía el uso de **escobeta** como UTC.

En los registros del corpus se patentiza que en las tres comunidades de los textos donde se recoge **escobeta** se comercializan los hongos en mercados urbanos. En el caso de la *R. stricta*, cuyas ocurrencias se encuentran en textos de R, en los dos (R1SMT y RA2) que se

registra la variación denominativa individual empleando UTC referidas a escobetas y UTC referidas a aves, son comunidades que, aunque no ejerzan el comercio, tienen contacto con el sector urbano y, a su vez, con lenguas originarias. Este dato acerca a la idea de que sí puede existir una correlación entre el uso de la UTC **escobeta** con el contacto urbano, ya que se evidencia en C, donde todos los colaboradores viven en la ciudad, así como en los casos del uso para denominar la *R. flava*.

Tabla 16

Tabla de factores de la *Ramaria stricta*

Tabla general de entradas al diccionario												
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	Número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURRENCIAS	
			C		R		P		RP			
			O	E	O	E	O	E	O	E		
			R1SMT	R2SMT	RE4.2	RA2						
			1+ 2		1							
	1	Escobetas			4							General
			R1SMT		RA2				RPE 1.2			Indiv
			1+ 1			1						General
	2	Patitas de pájaro			3							General
									RPE 1.2			Indiv
									1			General
	3	Patitas de cocote										Indiv
			R1SMT	R2SMT								General
			1+ 2									Indiv
	4	Escobetilla			2							General
									RPE4.1			Indiv
									1+1			General
	5	Pata de pájaro										Indiv
									2			General
						RE7						Indiv
					1							General
	6	Escobeta blanca			1							Indiv
									RPE1.1			General
									1			Indiv
	7	Patitas de pájaro encino / gris										General
									RPE1.1			Indiv
	8	Pata de palo										General
									1			Indiv
			R2SMT									General
					1							Indiv
	9	Escobetitas			1							General
						RE8						Indiv
						1						General
<i>Ramaria stricta</i>	10	Escobeta de tronco			1							Indiv
total de apariciones por especie	9				6				3			General

A partir de estas observaciones funcionales se incorporaron al análisis los datos sociolingüísticos de las comunidades correspondientes a textos donde coincidía el uso de **escobeta** como UTC.

En los registros del corpus se patentiza que en las tres comunidades de los textos donde se recoge **escobeta** se comercializan los hongos en mercados urbanos. En el caso de la *R. stricta*, cuyas ocurrencias se encuentran en textos de R, en los dos (R1SMT y RA2) que se

registra la variación denominativa individual empleando UTC referidas a escobetas y UTC referidas a aves, son comunidades que, aunque no ejerzan el comercio, tienen contacto con el sector urbano y, a su vez, con lenguas originarias. Este dato acerca a la idea de que sí puede existir una correlación entre el uso de la UTC **escobeta** con el contacto urbano, ya que se evidencia en C, donde todos los colaboradores viven en la ciudad, así como en los casos del uso para denominar *R. flava*.

Tabla 16

Tabla de factores de la *Ramaria stricta*

Tabla general de entradas al diccionario																					
Nombre científico	N° V	Nombre registrado	Número de ocurrencias e informantes								TOTAL DE OCURRENCIAS										
			C		R		P		RP												
			O	E	O	E	O	E	O	E	Indiv	General									
<i>Ramaria stricta</i>	1	Escobetas			R1SMT, R2SMT	RE4.2, RA2															
					1+2		1														
						4															
						R1SMT	RA2					RPE 1.2									
						1+1		1				1									
	2	Patitas de pájaro				3															
												RPE 1.2									
												1									
	3	Patas de ocote											1								
							R1SMT, R2SMT														
4	Escobetilla				1+2																
						2															
												RPE4.1.									
5	Pata de pájaro											1+1									
												2									
6	Escobeta blanca						RE7														
						1		1													
7	Patas de pájaro encino / gris											RPE11									
												1									
8	Pata de palo											RPE11									
												1									
9	Escobetitas					R2SMT															
						1															
10	Escobeta de tronco						RE8														
						1		1													
<i>Ramaria stricta</i> total de apariciones por especie	9																				
						6						3									

Como se observa en la tabla de la *R. stricta*, la comunidad que corresponde a los textos R1SMT y R2SMT es la misma (San Mateo de Tlatenango), sin embargo, el colaborador de

R1SMT sí reporta variación individual y tiene contacto con lenguas originarias e incluso se sospechó que él hablaba la lengua a pesar de que lo negó durante la conversación.

4.1.7.6.4.2 Las ramarias entre escobas y aves

Las UTC que se emplean para denominar las especies del género *Ramaria* se pueden dividir en grupos: aquellas que se forman a partir del término **escobeta: escobeta de cambray, escobeta de zacatón, escobitas amarillas, escobetillas**, y las que se relacionan con las extremidades inferiores de las aves: **patas de gallo, patas de pájaro, patitas de pájaro y patitas de pájaro amarilla**. Hay solo dos UTC con distintos referentes, que son **coral y arrocito**, y se destaca que ambas están registradas en la subárea C.

Esta división entre los dos tipos de UTC se estableció debido a que la mayoría de los textos donde se registró alguna UTC relacionada con las semejanzas de las aves, las comunidades de las cuales provenían los textos tenían contacto con lenguas originarias, eran descendientes de hablantes o las hablaban. Sin embargo, el fenómeno más llamativo es que en los textos de las subáreas RP y R parece que se genera variación denominativa mientras más contacto se tiene con la urbe o se dedican al comercio. Un ejemplo de este tipo en R es el caso del texto RA1, que tiene contacto con lenguas otomías, pero se encuentra más retirada de la urbe: aquí no se registra la UTC **escobeta**. Como contraste con esta situación se podría tomar el texto de RA2, que a partir de los datos recopilados tiene similitud en su ubicación geográfica retirada de la ciudad, la recolección y contacto con una lengua originaria, pero en su texto sí aparece **escobeta** para *R. rasispora* y *R. stricta*. No obstante, una vez que se toman en cuenta las dinámicas de la comunidad RA2 y el intercambio cultural que ocurre en ella con miembros

de comunidades urbanas es mucho mayor que el reportado en RA1. La comunidad de RA2 (como se ha evidenciado en el análisis de las otras especies) tiene mayor contacto con la urbe por su programa de micoturismo y exposición en redes sociales, cosa que no ocurre en RA1.

En el caso de las UTC para denominar *R. aurea* se encontraron en cuatro textos (PC15, PC17, PC10 y PC8); este tipo de UTC relacionadas a las aves, así mismo en *R. flava* se registraron en el texto EC2 y el etnotaxón en EC12, EC13 y EC5. Como se observa, sigue siendo un porcentaje de uso medio (25%) con respecto al número de textos que se compilaron en esta área y que usan el término **escobeta**.

Para analizar este fenómeno se toman los datos sociales compilados de las comunidades correspondiente a cada texto, pero primero se debe acotar que cuatro textos vienen de la prueba piloto y en ninguno existe variación denominativa; todos registran este solo un tipo de UTC para denominar *R. aurea*. Al momento de elaborar la prueba piloto no se contempló la pregunta de contacto con personas de las otras subáreas ni se interrogó sobre si tenía contactos con lenguas originarias. Sin embargo, sí se incluyó en la encuesta si los colaboradores tenían dominio de segundas lenguas y ninguno respondió que hablaba alguna lengua originaria. Por tal razón, existe una falta de información y falla en la recolección de datos de la prueba piloto, ya que no se puede medir hasta dónde tuvieron influencias estos factores.

Lo interesante de los datos recogidos es que en los textos de EC2, EC12, EC13 y EC5 sí se obtuvo esta información, y fue gracias a lo observado que se evidenció la deficiencia en la prueba piloto. En la subárea C3 de los cuatro colaboradores de quienes se tomaron los textos adquieren sus hongos de manera directa con recolectores, e incluso tres de ellos (EC2, EC12

y EC13) han estado involucrados en procesos de recolección. Por lo tanto, hay un vínculo estrecho entre las subáreas R y C en estos casos. También es importante destacar que de los cuatro chefs que usan las ramarias solo 1 tuvo formación académica especializada; el resto se consideran cocineros populares o que su aprendizaje en la cocina es familiar y, específicamente, en la cocina de hongos, mencionan la importancia de las recetas tradicionales. Otra característica que se debe destacar es que no se observa variación denominativa en los 4 textos de C, lo que de cierta manera podría mostrar que los cocineros o chefs no sienten la presión de manejar ambos términos para comunicarse.

Aparte de lo analizado en lo concerniente a la variación terminológica cultural, esta comparación entre los datos obtenidos a través de la prueba piloto y las entrevistas presenciales también dejan en evidencia la necesidad de abordar estos temas lingüísticos desde la etnolingüística, ya que se pueden entender o, al menos, describir los fenómenos con datos que, si no son la causa única de fenómenos lingüísticos, tienen una importante incidencia. Por lo tanto, uno de los factores que se evidencia como influyente en la variación denominativa de los hongos es la tensión cultural entre lo occidental y lo originario que hay en la cocina micológica de la Ciudad de México. La manera en que se denominan los hongos son un reflejo de este proceso, pero no sólo de la tensión sino también del predominio de la subárea C que al final parece ser la responsable en mediatizar los nombres de los hongos y sus maneras de consumo. Hay una clara tendencia a volverlo un ingrediente occidental llamándolos con nombres occidentales, y es una presión que se da por la circulación del propio producto. Sin embargo, lo que también se hace evidente es que la huella de las denominaciones relacionadas a las lenguas originarias está presente de alguna manera y buscan permanecer.

4.1.7.4.5 El género *Russula*

El género *Russula* es el que se registró en el corpus con mayor variedad de especies: 13. Sin embargo, solo dos de ellas se registraron con una aparición alta: *R. brevipes* y *R. xarepelina*. De las otras 11 solo seis tuvieron más de una aparición y, como se observa en la tabla 12, entre las especies con una aparición, dos presentaron una variación denominativa alta y tres de ellas no presentaron variación. Una de las razones por las cuales se registraron diversas *Russulas* y pocas se repitieron se debe a que en estas especies, el criterio de comestibilidad varía en las comunidades.

Tabla 10

Tabla de índice de variación del género *Russula*

RUSSULA						
n°	especie	total de apariciones de la especie	total ocurrencias generales de entrada	total de ocurrencias individuales de entrada	entrada	índice de variación
102	<i>Russula acrifolia</i>	1				300%
103	<i>Russula brevipes</i>	26	6	6	oreja de puerco	112%
104	<i>Russula cyanoxantha</i>	2				300,00%
105	<i>Russula cyanoxantha</i>	3				250%
106	<i>Russula aff. emetica</i>					167%
107	<i>Russula fragilis</i>	1				200%
108	<i>Russula olivacea</i>	1				0
109	<i>Russula rosea</i>	3				0
110	<i>Russula sanguinea</i>	1				133%
111	<i>Russula sívicola</i>	1				0
112	<i>Russula queletii</i>	2				0
113	<i>Russula persicina</i>	1				200%
114	<i>Russula xarepelina</i>	5				500%
						120

4.1.7.6. 5. 1. *Russulas* que todos comen: orejas de puerco

La falta de consenso en comestibilidad también puede ser uno de los factores influyentes en que no exista tendencia a la estandarización, y justamente se ve reflejado en la subárea C. La única especie en esta subárea es la *R. brevipes* y, como se observa en la tabla, es la que tiende a menor variación denominativa en el género.

Sin embargo, estos hongos tienen un frecuente uso en la cocina rural. Incluso en el caso de las comunidades como las correspondientes al texto RA2 se evidencia el consumo de diversas especies. Al menos se recogen siete y en su denominación cultural se nota la diferenciación de al menos tres tipos. La clasificación de las *russulas* que se da en esta comunidad también demuestra la importancia que tienen unas sobre otras. En el caso de *R. brevipes* se denomina con la misma UTC que *R. delica* debido a la similitud taxonómica de estas, sin embargo es curioso que en la comunidad de RA2 se haga esta clasificación, ya que para otras culturas, como las peninsulares, *R. delica*, aunque no es toxica, no se la comen por su sabor picoso, que no lo tiene *R. brevipes*. De igual modo existen registros en otras comunidades de México donde se prefiere *R. delicada* sobre *brevipes*, como en Tlaxcala, según Kong Luz (2013), pero también se agrupan también bajo el mismo nombre.

4.1.7.6.5.2. Enotaxa para las *Russulas* con poco valor cultural: la variación de la flora y la variación denominativa

Fuera de *R. brevipes* y *R. delica*, también están las otras especies que se consumen con menor gusto. En RA2 se hace una distinción con *R. densifolia* y la denominan **trompas grises**, **trompas negras** o **chococarneros** y el resto de las especies, aunque no tienen rasgos muy similares, solo las agrupan como **madroños**. De acuerdo con Ramírez-Carvajal (2017), las *R. brevipes* son la especie más consumida por la comunidad dentro del género de las *Russulas*, a diferencia de las otras especies, que, aunque existe una alta disponibilidad de ellas, no las

comen tanto porque sus sabores suelen ser amargos. Por tal razón, parece que no existe un interés en distinguir entre estas *russulas* que denominan **madroños**. Aquí se evidencia cómo el valor de consumo de las especies lleva a una variación denominativa o conceptual. En cuanto a la *R. acrifolia*, es una especie que la comunidad también distingue porque tiene un agradable sabor, pese a que su aspecto no sea tan atractivo.

En cuanto a las otras especies de *russulas* que se identifican en otros textos, se observa que hay una fuerte tendencia a denominarlas como árboles. Se debe resaltar aquí cómo los factores externos y topográficos influyen, ya que de acuerdo con la zona geográfica los árboles varían y, por lo tanto, ocurre una variación denominativa del hongo, aunque la asociación metafórica y el proceso cognitivo sea el mismo. En el caso de *R. fragilis*, *R. emetica* y *R. sanguinea* se registran en el texto RPE12 y con la misma UTC, **oyamel**, por lo que es probable que el uso de esta UTC en la comunidad también sea una etnotaxón para las *russulas* que tienen poco valor culinario, como ocurre con **madroño** en la comunidad de RA2, solo que, como muestra Lara-Vázquez et al. (2013), en la región de RPE12 la mayor búsqueda fúngica se da en bosques de oyamel. En el caso de la comunidad de RE8 con *R. cyanoxantha* ocurre lo mismo, porque se reportan los oyameles como principal vegetación.

En otras comunidades, aunque no existan referencias a los árboles, se crean etnotaxas con estas *Russula*, que no son las preferidas de consumo en la mayoría de las comunidades. En el texto RPE6 *R. cyanoxantha* y *R. persicina* también se agrupan con las mismas UTC. Se crean los etnotaxa: **manalco**, **ardilla**, **jocoyol**, **santiaguito** y **rojo**.

En el caso de las *russulas* se debe aclarar que sí existen comunidades donde todas las especies son apreciadas, como evidencia Corona-González (2017), en Zongozotla, Puebla donde tienen UTC específicas para algunas especies de este género.

4.1.7.6.5.3 Xocoyoli, jocoyol y socoyol préstamos en el español de México

En el texto RPE6 donde parecen agruparse por etnotaxón las especies de *Russula* que no tienen mucha importancia cultural, se advierte la UTC **jocoyol**, uno de los pocos préstamos del náhuatl recogidos en el corpus. De igual modo se registran **xocoyol** o **xocoyoli**, para denominar diversas especies. Aquí se evidencia una relación metafórica con el brote **xocoyoli** por la forma y su manera de crecimiento, que en ambos casos son silvestres. Lo interesante de estos casos es que como en RPE6 no todas las comunidades correspondientes a los textos donde aparece **xocoyol** o sus variaciones **jocol** o **socoyol**, son de origen náhuatl. Así que el uso de esa UTC parece tener influencia externa. Aunque **xocoyol** no esté incluida en el *Diccionario del español de México*, es un préstamo que ha tomado la terminología culinaria para denominar estos brotes e incluso se evidencia por su aparición en el *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Por lo tanto, el **xocoyol** es un término que circula y es adoptado en la urbe y otras comunidades con lenguas originarias que no son náhuatl, porque el brote tiene importancia en el comercio urbano. Así está UTC que se adopta como préstamo en el español de México pareciera que se va extendiendo a otros pueblos originarios como término del español.

4.2 Fase II: Elaboración del DIGAHONMEX: prototipo de Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos

4.2.1 Caracterización del diccionario

Como se expone en el capítulo II, el DIGAHONMEX se define como un diccionario terminológico cultural, y es a partir de esta caracterización que se pueden describir los otros aspectos del mismo. Es una obra terminológica que tiene un público específico en un área de especialidad. En este caso, va dirigida a cocineros domésticos y chefs que deseen incluir los hongos en sus preparaciones. Por lo que, tanto el nivel de las preparaciones como de la información contenida se basa en un público con conocimiento bajo-medio de la cocina micológica. Se debe recordar que puede haber cocineros con alto nivel de instrucción que desconozcan la cocina micológica. Así mismo, es una obra que se diseñó para ser impresa ya que también espera ser en cierta manera un recetario físico que ocupe un espacio en las cocinas mexicanas.

4.2.3 Macroestructura

Como señala Porto Dapena (2002), uno de los pasos fundamentales para desarrollar el diccionario es establecer la macroestructura. En el caso del DIGAHONMEX se han establecido las siguientes partes: 1. Advertencia, 2. Los hongos en la gastronomía mexicana, 3. ¿Qué es el DIGAHONMEX?, 4. ¿Cómo se elaboró el diccionario?, 5. Manual de uso, 6. Conjunto de entradas, 7. Conoce el equipo DIGAHONMEX, 8. Lista general de consulta de especies comestibles.

1. Advertencia: Se dará una breve explicación de los objetivos del diccionario y el riesgo que implica desviarse de los mismos. Se debe consultar la obra para conocer

ciertas preparaciones y seleccionar los hongos que se desean en un mercado o con un proveedor, así como para conocer propiedades de las especies y preparaciones, pero en ninguna circunstancia puede ser usado como una guía para la recolección de hongos.

2. Los hongos en la gastronomía mexicana: El DIGAHONMEX contará con un ensayo producto de la investigación realizada. Se describirá la importancia de los hongos en la cultura y la gastronomía mexicana, su historia y relación con los diccionarios y el impacto positivo, tanto social como cultural, que genera incluir hongos en el hecho alimentario.

3. ¿Qué es el DIGAHONMEX?: En este texto se hará una breve descripción del concepto de un diccionario cultural especializado en el área gastronómica y se explicará la razón por la cual el DIGAHONMEX se caracteriza como este tipo de obra.

4. ¿Cómo se elaboró el diccionario?: un pequeño resumen de la metodología que se elaboró para realizar la investigación.

5. Manual de uso: Aquí se ofrecerá, de manera detallada, la información que compone la microestructura; se describirán y presentarán los campos del artículo para que los lectores puedan emplear / consultar el diccionario de manera eficaz.

6. Conjunto de entradas: La organización de las entradas en el DIGAHONMEX es mixta: una primera organización a partir de los géneros, y dentro de cada género se organizan en orden alfabético las entradas correspondientes a las especies.

La selección de dichas entradas se hizo a partir de las UTC recopiladas en las fichas de vaciado. Del total de las especies que aparecieron en el corpus se hizo una selección con base en aquellas que tuvieron una aparición de al menos 5% en los textos del corpus. Una vez cumplido este primer filtro se tomó la UTC correspondiente a cada especie que hubiera tenido el mayor número de ocurrencia.

Como última variable para la selección de los hongos correspondientes a las entradas, a partir de la información recopilada, se analizaron las especies con mayor importancia gastronómica y cultural, debido a que los tiempos de investigación impidieron desarrollar el número total de especies. El corpus total es de 50 entradas. (ver anexo 15).

En el caso de las UTCs que eran las de mayor ocurrencia en una o más especies, se seleccionó como entrada de especie en la que dicha UTC tuviera el mayor número de apariciones en total y para el resto de las especies se les la UTC que seguía con el índice más alto. La información de entradas y variaciones denominativas se sistematizó en los cuadros de índice variación, y se descartaron las especies sin la aparición mínima.

7. Lista general de consulta de especies comestibles: En la parte final del diccionario se agregará una lista con el total de las especies encontradas en la investigación y sus variaciones denominativas.

8. Conoce al equipo DIGAHONMEX: en la parte final del diccionario se presentan a cada uno de los miembros del diccionario.

4.2.4 Microestructura

De acuerdo con lo propuesto por Cabré (1999), las UT tienen las características esenciales y las adicionales. Las esenciales son intrínsecas a la definición del concepto de la UT, mientras que las adicionales se determinan de acuerdo con los intereses de la obra terminográfica o lexicográfica. A partir de esta propuesta se empezó a considerar la manera en que se organizaría la microestructura, siempre en función de los usuarios a los que va dirigido. Así, la microestructura del diccionario se ha dividido en tres componentes principales:

a) Información lingüística: Está integrada por la entrada, la marca de variación conceptual (VC) y dos campos: el nombre científico y la variación denominativa. Cuando un término ocupa el lugar de la entrada se le incorporará la marca VC, que indica variación conceptual, y lo mismo ocurrirá con los términos en el campo de las variaciones denominativas. Si la variación conceptual corresponde a la entrada tendrá la marca VC y en los términos de variaciones denominativas irá acompañada de un número; así, al final de la página se indicará cuál es la especie correspondiente a esa variación conceptual y marcará la página donde se puede consultar la especie si está incluido en las entradas del diccionario o si se encuentra en la lista final de las especies recopiladas en la investigación.

b) Información biológica: Describe las características morfológicas y de hábitat de cada una de las especies. Así mismo, la información biológica se refuerza con una ilustración que permite apreciar detalladamente las partes del hongo.

c) Información culinaria: Se ofrecen los métodos de preparación sugeridos de acuerdo con las propiedades organolépticas de las especies y las maneras de consumo recomendadas, ya que

algunas especies requieren de cierto tipo de cocciones para eliminar su nivel de toxicidad. Con el fin de lograr la estandarización, los especialistas en gastronomía Juan Escalona y Cristina Rubio elaboraron un sistema de códigos (ver tabla 17) que permite tener unos parámetros claros. Debido a la importancia de la información sobre el consumo, cada entrada será de un color de acuerdo a si se puede comer crudo, con cocción ligera o doble cocción. Crudo verde, cocción ligera ocre –marrón y doble cocción rojo

Tabla 17

Tablas de consumo y preparación

Crudo	Cocción ligera	Doble cocción
--------------	-----------------------	----------------------

Código de técnicas						
Asado	Frito	Sopa	Tamal	Quesadilla	Guisado	Conserva
A la leña	Tempura	Caldo			Familiar	Fermentado
A la plancha	Capeado	A la mexicana			Mole	Encurtido
Al grill	<i>Deep-fried</i>	Pasta			Salsa verde	
					Salsa roja	

La información que contiene cada artículo se divide en los siguientes campos: entrada y su color, marca de variación conceptual (si es el caso), nombre científico, variación denominativa, definición e ilustración y especies de variación conceptual. En el caso de los nombres científicos también se incluyeron marcas específicas: aff. (afín), refiere a que puede ser la especie u otras que no están totalmente determinadas biológicamente, pero son morfológicamente muy similar afines, como gpo. (grupo) el conjunto de especies que tienen características biológicas y organolépticas similares y han sido agrupadas por la micología.

Para la definición se tomó en cuenta la metodología propuesta por Alzedo (2008), dividiendo la definición en dimensiones y estableciendo el orden de estas dimensiones de acuerdo con el interés del público al que va dirigido, como se presenta a continuación:

[descriptor común] + [uso cultural (gastronómico)] + [sabor] + [olor] + [consistencia]+
[consumo] + [preparación] + [color y forma de píleo] + [textura y superficie del píleo] +
[tipo y color del himenio] + [forma del estípite] + [textura del estípite]+[color del estípite] +
[ornamento en la estípite] + [cambios de color] + [hábitos y hábitat de crecimiento]

Esta es la estructura genérica. En el caso de los géneros *Ramaria*, no tiene píleo, sino ramificaciones, e igualmente ocurre la variación con *Calvatia* y *Lycoperdon*, que se caracterizan por ser esporomas de forma esférica. Toda la información micológica que se ofrece en el diccionario se incorporó bajo la coordinación y revisión de la etnomicóloga M. en c. Amaranta Ramírez Terrazo.

Por otro lado, cuidando el estilo y recursos lingüísticos se elaboró una plantilla estandarizada de redacción para cada una de las dimensiones. Dicha plantilla puede ser flexible de acuerdo con las características de los hongos o por ser casos extraordinarios; sin embargo, se considera un recurso útil para evitar redacciones confusas. Esta plantilla de redacción se presenta a continuación:

Hongo (silvestre o cultivado) comestible en su estado (joven o/y maduro). Empleado en la cocina (doméstica /rural), (así como en la restauración). La consistencia es (). Tiene sabor () y olor de (). Se puede consumir () y se recomienda prepararlo (). El píleo es (color) y (textura) tiene una forma () con el centro (), borde (). El himenio (forma / textura y color). El estípite es (forma, textura y color). Crece en bosques de () y de forma () .

Por último, cada entrada se acompañará de una ilustración, ya que como parte de la obra lexicográfica las imágenes tienen el objetivo de ser un complemento de las definiciones. En este caso cobra importancia debido a que el aspecto físico del hongo es importante para el público al que va dirigido el diccionario. De acuerdo con Martínez de Sousa (2009) “definir acertadamente con las palabras apropiadas y bien en oraciones y períodos es a veces insuficiente: falta la imagen que, bien elegida, clara, reproducida con fidelidad, puede valer por mil palabras” (p.289). En el caso de los hongos parece de vital importancia por las similitudes que puede haber entre ellos. Por esta razón la ilustradora, en su proceso creativo, destacó las características distintivas de cada hongo para relacionar de manera muy precisa su aspecto físico con la definición. Para la ilustración, la artista Julia Arvelaíz empleó la técnica de acuarela. Cada imagen estará inspirada en las fotos de cada especie y libros micológicos especializados. Las imágenes son únicas y elaboradas de manera exclusiva para el diccionario.

Así, en este capítulo se patentiza la importancia que significó cada uno de los procesos para elaborar un diccionario, que en este caso se inició en la recolección de datos para construir un corpus, el análisis de variación y, finalmente, la planeación del diccionario. Incluir el análisis de variación terminológica como parte de la metodología permitió obtener los datos necesarios para lograr una obra lexicográfica con rigor lingüístico que, a pesar de elegir un nombre estándar para las entradas de las especies, evidencia un porcentaje alto de la variación denominativa y conceptual en los términos culturales, y cómo esta información es de vital importancia para la comunidad gastronómica. Así mismo, se aprecian las necesidades individuales de la conformación de este diccionario, como es el caso de su macroestructura mixta, una propuesta que responde a este tipo de obras lexicográficas

culturales que solo se pueden plantear al tener un conocimiento del contexto y de los lectores hacia los cuales va dirigida.

CAPÍTULO V: RESULTADOS

CAPÍTULO V

RESULTADOS

El resultado final de esta investigación ha sido una primera versión o prototipo del DIGAHONMEX: DIGAHONMEX volumen 1. Se ha catalogado como un prototipo porque solo abarca los hongos de la zona metropolitana y la propuesta metodológica se concibió para que fuera un proyecto que abarcara el territorio nacional. Aun así, el DIGAHONMEX volumen 1 es el resultado de esta investigación porque incluye en él los hongos con mayor uso en la restauración de la Ciudad de México, así como aquellos que tienen un gran valor cultural para las comunidades originarias de la Zona Metropolitana y sectores aledaños. A continuación se ofrece esta obra lexicográfica que hasta donde se logró desarrollar constituye una unidad que tiene coherencia, suficiente para que se pueda considerar en sí misma una obra lexicográfica concluida.

Se hace mención a que en esta versión se presentan las ilustraciones preliminares sin la digitalización y faltan 5 especies las cuales se encuentran en proceso por parte de la ilustradora.

Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos

Vol. 1

Zona Metropolitana

Coord. Laura Linares
Ilustraciones de Julia Arvelaíz

Equipo de trabajo
Amaranta Ramirez Terrazo, Cristina Rubio,
Juan Escalona y Marisela Colín

Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos

Dir. Laura Linares

Ilustraciones: Julia Arvelaíz

Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos. Primera edición, septiembre 2021

Dirección y autoría del proyecto: Laura Linares

Ilustraciones: Julia Arvelaíz

Revisión lexicográfica: Marisela Colín.

Dirección y revisión etimológica: Amaranta Ramírez Terrazo.

Elaboración y adaptación de recetas: Juan Escalona y Cristina Rubio

Edición y corrección de textos: Arturo Linares

Edición y diseño editorial: Laura Linares

Vol. 1
Zona Metropolitana

*A Tibysay y Arturo,
porque cómo se hace la vida sin raíz*

*A todos los pueblos originarios y del campo
mexicano que han hecho de los hongos la vida.*

*A todos los cocineros y cocineras
que transmutan esa vida en sabor.*

*A todas las mujeres migrantes
de Latinoamérica, del mundo
a las que migran de sus pueblos a la urbe,
a las que migran de su urbe a una desconocida,
a las que migran de sus sueños a otros.
A todas ellas, que aunque les duelan los pies y el alma,
siguen caminando firmes.
A todas las que se niegan
a renunciar a vivir su vida y sus pasiones.*

ADVERTENCIA

LA SIGUIENTE OBRA ES
UN DICCIONARIO GASTRONÓMICO CULTURAL
NO ES UNA GUÍA DE
RECOLECCIÓN DE HONGOS Y
NO ES ÚTIL
PARA LA IDENTIFICACIÓN DE
ESPECIES COMESTIBLES EN EL CAMPO.

EL DIGAHONMEX BRINDA INFORMACIÓN SOBRE LA CULTURA MICOGASTRONÓMICA. APORTA HERRAMIENTAS PARA COCINAR LA DIVERSIDAD DE HONGOS DE MANERA ADECUADA Y APROVECHAR SUS PROPIEDADES. PODRÁ SERVIR DE REFERENCIA PARA RECONOCER HONGOS QUE PREVIAMENTE HAYAN SIDO DETERMINADOS COMO COMESTIBLES POR ESPECIALISTAS, PERO NUNCA PARA DETERMINAR SI UN HONGO ES COMESTIBLE O TÓXICO.

¡SÍ PODEMOS COMER HONGOS SILVESTRES DE MANERA SEGURA! PERO...

LA ÚNICA FORMA ES ADQUIRIRLOS EN COLECTAS ORGANIZADAS POR ESPECIALISTAS, MICOTURISMO, UN PROVEEDOR DE CONFIANZA Y QUE CUENTE CON LOS ESTUDIOS ESPECIALIZADOS O EN LOS PUESTOS DE MERCADOS DE HONGOS SILVESTRES.

LA CULTURA DE COLECTA DE HONGOS EN MÉXICO ES PREHISPÁNICA Y LOS PUEBLOS ORIGINARIOS SON QUIENES RESGUARDAN LA SABIDURÍA DE ESTE OFICIO. SI QUIERES APRENDER MÁS, ¡ACÉRCATE A ELLOS!

ASÍ MISMO, LA MICOLOGÍA Y LA ETNOMICOLOGÍA SON LAS DISCIPLINAS CIENTÍFICAS QUE SE ENCARGAN DE LA IDENTIFICAR Y RECONOCER ESPECIES, SOLO ESTOS ESPECIALISTAS PUEDEN BRINDAR LA INFORMACIÓN CIÉNTÍFICA Y SEGURA DE LOS HONGOS QUE SON COMESTIBLES DE MANERA CONSENSUADA.

Índice

	Pág		Pág
La gastronomía mexicana: hongos, recetarios y obras lexicográficas	14	Hypomices	163
¿Qué es el DIGAHONMEX?	33	Infundibulicybe	171
¿Cómo se elaboró el diccionario?	37	Laccaria	176
Manual de uso	44	Lactarius	184
Entradas clasificadas por género		Lentinula	197
Agaricus	43	Lycoperdon	203
Amanita	77	Lyophillum	207
Armillaria	97	Morchella	208
Apioperdon	103	Pleoretus	209
Boletus	107	Ramaria	235
Calvatia	119	Russula	247
Cantarellus	125	Suillus	253
Clavulina	131	Turbinellus	260
Craterellus	139	Ustilago	269
Famulina	143		
Helvella	149	Lista general de hongos encontrados en la investigación y sus variaciones denominativas.	274
Hygrophorus	157	Conoce el equipo DIGAHONMEX	294
		Bibliografía	296

La gastronomía mexicana: hongos, recetarios y obras lexicográficas

¿Cuál ha sido el recorrido de los hongos entre recetarios y diccionarios para llegar a la mesa donde se sirve esta obra? El lugar común de un diccionario y un recetario parece invisible hasta que se entienden como archivos de memorias culturales. Aunque parezcan estar muy distantes entre sí, los vocabularios más antiguos podrían tomarse como registros fundacionales de los ingredientes originarios de América; compilaban palabras que referían a animales, frutas y verduras propias de las tierras donde habían llegado los españoles.

En cuanto a los recetarios, han enriquecido las lenguas de las comunidades introduciendo términos y vocablos que se permean en el léxico común, tal como ocurre con la palabra chocolate, la cual en el siglo XVIII aparece con su descripción en el glosario del Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo Pelayo, para que los lectores entendieran de qué se trataba cuando se mencionaba la palabra chocolate, pero desde hace siglos todos los hablantes del español de México y el español peninsular entienden, y muy bien, de qué se trata un chocolate. Así, la relación entre los diccionarios, recetarios y la gastronomía mexicana se empieza a tejer de manera insospechada.

Cuando se habla de los hongos como ingredientes de la despensa mexicana se puede iniciar por el registro que Dubovoy (1976) refiere sobre cuatro vocablos correspondientes a hongos en el Vocabulario de lengua castellana y mexicana, de Alonso Molina, publicado en 1571: hongo de prado, hongo ponzoñoso, hongo que emborracha y hongo de árbol, con sus respectivos vocablos en náhuatl. Esta referencia permite reconocer la importancia que tenían los hongos en la configuración cultural de la civilización mexicana, ya que eran vocablos que los conquistadores querían enseñar en español. Se tiene así en este vocabulario quizás el primer registro de hongos comestibles compilados en alguna obra lexicográfica.

También se ha podido evidenciar cómo el hongo fue un alimento que se consumía en el periodo prehispánico, por las crónicas de Sahagún. Dubovoy hace referencia a las apariciones de los hongos en el Códice Florentino, y también Novo (1979) cita el capítulo VII del libro IX de Sahagún para apuntar cómo los hongos, en este caso enteógenos, eran parte principal de los convivios y banquetes de los pueblos originarios. Aunque esta no es una referencia directa a los hongos para cocinar, tiene un gran valor

en la alimentación porque marca las costumbres del hecho social al compartir la mesa. En este pasaje se menciona que los pobladores propios de la región consumían estos hongos como aperitivo con cacao o miel.

Otra mención de hongos comestibles fue en 1790, en *Historia plantarum Novae Hispaniae*, de Francisco Hernández, el cual los nombra de manera muy superficial (Briones, P. et Moreno-Fuentes, 2009).

La presencia de hongos comestibles es escasa en textos históricos. Ruan-Soto (2007) apunta que existen estos vacíos de documentación porque la atención de los hongos se destinó a “los que emborrachaban” y el consumo de ellos trajo consigo la censura de cualquier especie de hongos, al ser considerados alimentos paganos.

Los vocablos referidos a hongos en algunos de los códices y vocabularios, así como recordar que, como apunta Tablada, también existió el dios de los hongos, Nanacatl, que en el español de México se puede traducir como carne, desencadena una reflexión sobre lo que hoy asociamos como parte fundamental y fundacional de la gastronomía mexicana.

Es cierto que no podemos dejar de lado los ingredientes de la milpa: chile, frijol y maíz, pero sí existe la necesidad de “redefinir la identidad gastronómica”, como apunta Bonilla, R. (2013), ya que en las zonas rurales, incluso del área metropolitana, nos encontraremos con ingredientes ancestrales olvidados, como los hongos.

Parte del olvido de un imaginario gastronómico mexicano fuera de la milpa se debe al desplazamiento de ingredientes silvestres, que fueron los que inauguraron la cocina, no solo de lo que conocemos como México o Mesoamérica, sino de la civilización humana, como Iturriaga de la Fuente (2005) apunta: “Al principio, la cocina rebasaba las posibilidades de una agricultura incipiente y se remite más a la recolección aprovechando los recursos del entorno, después las cocinas serían imposibles sin la agricultura”. Por tal razón, el vínculo entre los hongos y la gastronomía mexicana es ancestral, pero al estar perdidos en el registro histórico, también han sido difíciles de encontrar sus vestigios en la gastronomía mexicana.

No solo los etnomicólogos se refieren a la prohibición del hongo como alimento, en las investi-

gaciones alimentarias tanto de Guía-Zaragoza (2016) como de Bak-Geller (2013), reconocen que en el desarrollo de lo que sería la “cocina mexicana” existieron alimentos que fueron expulsados de los fogones porque no eran parte de la cosmovisión católica, entre ellos, los hongos. Será hasta la aparición de recetarios y diccionarios de México que se volverán a ver los hongos en las bocas mexicanas.

En el siglo XIX se inicia una preocupación por defender un español de México que distaba del peninsular y, a su vez, la preocupación por crear la Nación desde la cocina. Algunos personajes históricos de México, como Melchor Ocampo, según Kotseruba (2011), en 1840 comienza el trabajo lexicográfico de vocablos que no se habían recogido en el Diccionario de la Real Academia Española o no se describían de la manera como se usaban en México. El objetivo de esta compilación realizada por Ocampo fue resaltar que la lengua hablada en este lado del continente distaba de la peninsular. Los mismos esfuerzos se estaban haciendo de forma paralela en las cocinas, para visibilizar la importancia de los ingredientes y preparaciones mexicanas.

Los nombres de hongos no figurarán en esta obra lexicográfica, ni tampoco en el *Nuevo diccionario de la Lengua Castellana que comprende la última edición íntegra, muy rectificada y mejorada*, publicado por la Academia Española, de Vicente Salvá, que sí fue publicado en esa época, en el año 1847. Sin embargo, un poco antes de la aparición del Diccionario de Salvá ya se había publicado, en 1831, el primer recetario de cocina mexicana por una imprenta francesa, *El cocinero mexicano*, en el cual se incluían recetas no propiamente mexicanas, puesto que en su mayoría eran procedimientos europeos, pero se iniciaba la integración de los ingredientes que llamaban “americanos”. Lo interesante de este recetario, que se considera uno de los más exitosos de la época, es que más tarde en 1888 saldría su edición como el *Diccionario de la cocina mexicana o Nuevo cocinero mexicano en forma diccionario*, para ofrecer un formato más cómodo. Aunque este recetario tuvo muchísima fama, en 1866, según Guía-Zaragoza ya había un recetario que se titulaba *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias*, editado en la Ciudad de México por la Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. He aquí las primeras veces en la historia mexicana que diccionarios y recetarios se convierten en

uno. La importancia de estas obras no termina aquí: en ambas se registra la aparición de hongos silvestres y tienen en común que se advierten los problemas de la toxicidad del hongo, uno de los grandes temores para cocinarlos, que se ha mantenido hasta hoy ¡y con toda razón!

Para este momento de la historia en la cocina mexicana la influencia europea predominaba y, aunque aparezcan los hongos incluidos en las preparaciones, se debe atender a lo mencionado en el *Nuevo cocinero mexicano* en forma diccionario:

“anteriormente no se hacía entre nosotros ningún uso de los hongos en las buenas mesas, y solamente los comían las gentes pobres principalmente las del campo; pero de algún tiempo a esta parte lo han introducido los extranjeros y el ejemplo y la moda han logrado que se pierda el temor saludable que generalmente se les tenía”.

Así, queda la evidencia de que el consumo de hongos en esta época se instaura como una moda extranjera y quizás, por la misma razón, no existió jamás el interés de nombrarlos con los términos rurales o palabras de lenguas originarias.

En el Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias se registran únicamente dos preparaciones: hongos en general y hongo con yerbas finas; en el Diccionario de la Cocina Mexicana aparecen hongos a la parrilla, hongos con yerbas finas, hongos blancos para galantina, sustancia de hongos, hongos en aceite y ajo, hongos en escabeche y hongos fingidos. Una receta curiosa en esta última obra es la titulada hongos comunes, que aunque se asume que el consumo de hongos es una moda extranjera, en el modo de preparación se muestra el uso de chiles anchos y pipián.

Esta apropiación mexicana de los hongos, al agregar chiles, también se puede evidenciar en otro de los recetarios más importantes de la cocina mexicana, de acuerdo con López, J. (2013), La cocinera poblana y el libro de las familias. La importancia de esta obra se debe a que incluyó por primera vez un apartado de cocina mexicana separado de la cocina española y francesa.

En cuanto a La cocinera poblana..., lo correspondiente a preparaciones europeas, donde se ofrecen recetas desde la 1.212 hasta la 1.218 aparecerá tanto el uso del chile como el del

epazote, y en el apartado mexicano los hongos son utilizados para preparar tamales y, por supuesto, con chile.

Así, los platillos con hongos en estos recetarios rescatan parte de ese sabor y esencia mexicana, un acto que se puede comparar con los que ocurrían en los diccionarios del español en México: buscaban construir un discurso nacional y mostrar la realidad de esta tierra, que se alejaba de la península. Aunque la construcción de lo mexicano a partir de estas obras (tanto las lexicográficas como las gastronómicas) ciertamente abarcaba solo la realidad de una élite, no estaba totalmente desligada de la cultura rural y originaria.

Por años, los nombres distintivos de los hongos fueron casi borrados del plano gastronómico y carecieron interés en el área lexicográfica, aunque tuvieran un valor fundamental en las culturas de los pueblos rurales. Por esto, es importantísimo el Vocabulario de mexicanismos: comprobado con ejemplos y comparado con los de otros países hispanoamericanos, de Joaquín García Icazbalceta, que se publica un poco más tarde, en 1895. Allí es donde finalmente se registra algún hongo con nombre

distintivo y en este caso sería el cuitlacochi, que, como se ha podido evidenciar, no figuró como ingrediente en los recetarios comentados anteriormente.

La invisibilidad de los hongos de la cocina mexicana continuó y no se le daba importancia a sus variedades y propiedades organolépticas en textos de divulgación hasta que, finalmente, el escritor y poeta José Juan Tablada publica en 1982 el libro *Hongos mexicanos comestibles*, que el autor había estado escribiendo durante la parte final de su vida, cuando se dedicó a la conexión con la naturaleza. Es muy curiosa esta obra, ya que una de las preocupaciones de Tablada fueron los nombres de los hongos, y confiesa que entre los objetivos del libro estaba el de conseguir una nomenclatura “lógica, sencilla y de fácil retención, basándose en caracteres propios de cada ejemplar o bien españolizando los nombres latinos o extranjeros que fueron impuestos”(p. 34).

Tablada presenta un glosario con la propuesta de la españolización creada por él y registra nombre científico, nombre vulgar no mexicano, nombre criollo mexicano, nombre indígena mexicano y otros. Así se puede apreciar la inten-

ción del autor por establecer la terminología de los hongos mexicanos. Entre los ejemplos que se recogen en su glosario está el *Cantharellus gpo. cibarius*, el cual españoliza en su propuesta como Cantarela cibaria y registra el rosiñol como nombre vulgar no mexicano y duraznitos como nombre criollo mexicano. Tablada no solo elaboró el libro e hizo el glosario, sino que también ofreció recetas, pero, como se puede presumir, con gran influencia española y francesa.

Muchos más recetarios antiguos se fueron compilando y reeditando, pero la importancia del Nuevo cocinero mexicano en forma diccionario llevó a que en 1982 se publicara otra edición titulada *La gran enciclopedia mexicana: Diccionario de la cocina clásica mexicana y europea*. Esta reedición es importante porque en ese mismo año también se está elaborando el proyecto del corpus del español de México, del cual se publicaron tres versiones de obras lexicográficas: *Diccionario fundamental del español de México* (1982), el *Diccionario básico del español de México* (1986) y el *Diccionario del español usual en México* (1996) hasta la que se publica en 2010 la primera edición del *Diccionario del español de México* (DEM) y la

segunda, en 2020, también disponible en línea.

Con respecto a este proyecto lexicográfico, se puede comprobar que en el DEM se compila el mismo vocablo que en la obra de Icazbalceta, *cuitlacoche*, quizás por ser uno de los pocos hongos que forman parte del vocabulario común mexicano. También es importante destacar que en la definición de la entrada hongo se menciona la existencia de especies comestibles fuera del *cuitlacoche* o la seta.

Otra obra lexicográfica que pasa a ser fundacional y, aunque alejada de la cocina, aporta datos sobre los hongos comestibles: es el libro *Los nombres de los hongos y lo relacionado con ellos en América Latina: Introducción a la etnomicobiota*, de Guzmán, en 1997. Se torna en una obra importante para el hecho alimentario porque aquí se especifican de manera iconográfica los diversos usos de los hongos, entre ellos el alimenticio, ofreciendo también las regiones y lugares donde se consiguen las especies.

Para la década de los 90 en la comunidad gastronómica se publica el recetario *El mundo mágico de los hongos, las setas y sus recetas*,

de la chef Tita Libin. Aunque se puede considerar un libro de cocina sofisticada, los hongos se denominan con sus términos culturales: *cuitlacoche*, *clavito*, *duraznillos*, *señoritas*, *cazahuate*, *trompetillas* y *morillas*. Este registro es de gran valor porque a través de estos nombres se está haciendo un reconocimiento al hongo propio de México así como de su variedad. No denominarlos con nombres europeos o genéricos es un paso trascendental en los recetarios.

Una vez fundada la *Sociedad Mexicana de Micología* en los 60', en 1995, también publicaron un recetario, *Los hongos en la cocina mexicana*, el cual se reeditará incluso por tercera vez en 2015. En esta obra también aparecen los nombres culturales de los hongos: *pie de pájaro*, *escobeta*, *cazahuate*, *enchilados*, *clavitos*, etc. Se debe mencionar que en ambos recetarios, tanto en el de Libin, como en el de la Sociedad, se pueden encontrar las mismas recetas afrancesadas: *paté de champiñones*, *quiche de champiñones*, *soufflé de hongo*. Se debe mencionar que en ambos recetarios, tanto en el de Libin, como en el de la Sociedad, se pueden encontrar las mismas recetas afrancesadas: *paté de champiñones*, *quiche de champiñones*, *soufflé de hongos*... Tal pare-

ce que históricamente sí se forjó una gran relación entre la cocina extranjera y los hongos en México, y que gran parte de la formación de las autoras de ambos libros tiene influencia europea. Aunque las recetas francesas tengan mayor incidencia que las mexicanas en estos recetarios, ya se nota una presencia más fuerte de ingredientes de la región, más allá del chile, como tortillas, rajas, y se presentan otro tipo de preparaciones, que no son exclusivamente las que se basan en procedimientos europeos, sino ya se introducen platos como tacos, tostadas y lo más destacado: salsas madres mexicanas.

Este impulso de los hongos en los fogones mexicanos durante los 80 y 90 coincide con lo que Ruan-Soto llama el boom de la segunda etapa etnomicológica, en la cual se incrementan estudios e investigaciones locales de los hongos. También se reconoce que en esta misma época inicia una etapa nueva de la cocina mexicana, que Juárez López la llama el tránsito entre cocina y gastronomía. En este período comienza una revalorización por la identidad culinaria y, por supuesto, también de ingredientes como los hongos.

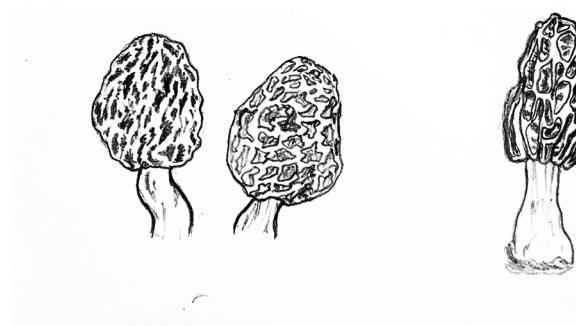
En el siglo XXI la identidad culinaria originaria

está en un proceso de desarrollo, y se empiezan a figurar recetarios con ascendencia ancestral originaria, como la colección de la Cocina Indígena Popular, de CONACULTA, en la cual se le dedica un recetario a los hongos de Veracruz y se compilan recetas con hongos en los recetarios de las zonas urbanas, como el de Milpa Alta, Cocina mexiquense y el Recetario tradicional del Distrito Federal. Así mismo se desarrollan proyectos editoriales independientes que han apostado por un retorno al vínculo de la cocina con la tierra.

Finalmente, la primera obra lexicográfica gastronómica contemporánea de México la publica la editorial Clío en el 2000: El diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana, coordinado por el chef Ricardo Muñoz Zurita. Esta obra incluye al menos 2000 vocablos de la gastronomía mexicana y sí compila nombres de los hongos: pambazo, enchilado, hongo blanco, etc. En 2012 esta obra se reedita como Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana, publicada esta vez por Larousse y presentándose una edición impresa pero también en su modalidad online, la cual se encuentra en constante actualización. En estas ediciones se amplía el número de vocablos y, por supuesto,

los correspondientes a hongos. Este diccionario es un precedente importante de las obras lexicográficas referidas a los hongos gastronómicos de México. Por la naturaleza del diccionario enciclopédico y la gran cantidad de áreas que abarca dentro de la gastronomía mexicana, es entendible que parte de la información ofrecida en el tema micológico sea insuficiente. Sin embargo, la aparición de los vocablos populares de los hongos en esta edición habla sobre el aumento de la presencia de los mismos en la gastronomía del país, reconociendo su importancia como ingrediente ligado al campo y pueblos originarios.

Se puede decir que este ha sido el andar de los hongos y el camino que los ha traído al Diccionario Gastronómico de Hongos Mexicanos; se espera que esta obra logre que quienes aman los fogones se acerquen a los hongos para reencontrarse con esa cocina primitiva y vigente que nos sigue ofreciendo la tierra mexicana.



Bocetos de ilustraciones para el DIGAHONMEX por Julia Arvaláiz para en octubre del 2020

¿Qué es el DIGAHONMEX?

Un diccionario gastronómico es una obra lexicográfica cultural donde se conservan sabores, olores y costumbres que han configurado la vida social del ser humano, y si es un diccionario gastronómico de una comunidad, se convierte en un archivo social de la región, una memoria de corto y largo plazo a la cual el cocinero puede ir para entenderla, y si desea, recrearla en sus platos.

El DIGAHONMEX es una obra monolingüe que ha tomado una parte del hecho alimentario y culinario de México: los hongos comestibles. Se elaboró a partir de registros orales y escritos de diversos miembros de la comunidad gastronómica; recolectores, comerciantes y cocineros con el fin de compilar los términos y variaciones que corresponden a las especies con mayor importancia cultural en la Ciudad de México y zonas aledañas. Se recogen solo términos del español de México, y los vocablos que etimológicamente son de lenguas originarias, se han tomado solo los que se reconocen como préstamos. A pesar de saber la importancia cultural de las lenguas originarias en el ámbito. En la primera versión no se han incluido, por razones de tiempo, considerando que para hacerlo se le debía dar un tratamiento especializado.

Esta obra tiene como objetivo recoger la información de los hongos de la gastronomía en la Zona Metropolitana, así como los términos con mayor uso, para

incentivar la inclusión de hongos dentro de la gastronomía urbana, considerando que el conocimiento de los términos y especies influirá en el fortalecimiento de la cocina micológica como parte fundamental de la herencia de la cocina ancestral y prehispánica en el país. El DIGAHONMEX buscó sistematizar toda la información necesaria para que cualquier cocinero (rural, doméstico o profesional) pueda conocer la variedad de especies en la región y preparar platillos con ellas. Ofrece los usos culinarios de las especies, las formas de consumo, preparaciones, así como los detalles biológicos que caracterizan cada especie, e incluso ilustraciones que permiten acercarse a la realidad de este ingrediente.

Con el fin de que las cocineras o cocineros puedan acceder a la información de una manera cómoda, se propone editar un diccionario impreso que se organice a partir de los géneros de las especies de hongos. En los géneros se han compilado, por orden alfabético, las entradas correspondientes a sus especies. En cada apartado de los géneros se ofrece al menos una receta y los conocimientos necesarios para poder elaborar un platillo con estos tipos de hongos. En caso de que las diferencias organolépticas entre especies de un mismo género tengan relevancia, se proporciona más de una receta por género.

El DIGAHONMEX espera ser una obra que resguarde la memoria de la cocina micológica y expanda los límites de lo que se conoce como gastronomía mexicana. Se propone como un vehículo para que los hongos tomen su espacio en la mesa urbana contemporánea, haciéndole honor a la gastronomía rural y ancestral.

Así, en este apartado se muestra la necesidad de proponer los diccionarios terminológicos culturales que requieren de un enfoque específico y de una elaboración diferente al resto de obras lexicográficas. De igual modo, reconociendo la importancia cultural del uso de hongos y el valor de la lexicografía en la cocina se ofrece el DIGAHONMEX como una obra necesaria en la comunidad gastronómica, al ser el primer diccionario de hongos empleados en la cocina.

¿Cómo se elaboró el diccionario?

EL PROTOTIPO O VOL. 1 DEL **DICCIONARIO GASTRONÓMICO DE HONGOS MEXICANOS** SE DESARROLLÓ A PARTIR LA METODOLOGÍA QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN, LA CUAL DERIVA DE UNA INVESTIGACIÓN LINGÜÍSTICA SOBRE EL ANÁLISIS DE VARIACIÓN TERMINOLÓGICA, QUE CORRSPONDE AL PROGRAMA DE MAESTRIA DE DE LINGÜÍSTICA APLICADA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNMA DE MÉXICO.

EL CORPUS

Los términos incluidos en el diccionario fueron extraídos y seleccionados de un corpus de hongos mexicanos comestibles que se constituyó especialmente para el proyecto. El corpus está compuesto por registros orales y escritos, investigaciones etnológicas de hongos comestibles elaboradas en las diversas universidades de México, cuestionarios y entrevistas a cocineros y chef que trabajan en la Ciudad de México y grabaciones a recolectores y comerciantes de hongos en la zona metropolitana.

Para la composición del corpus se determinó que todos los términos que se incluirían debían pertenecer al español de México y solo se vocablos préstamos que circularan en las comunidades que hablan español de México, tal es el caso de xocoyol o chinanacatl y otros términos que fueron registrados en contextos de habla como préstamos.

A pesar de la importancia de los términos en lenguas originarias, al menos en esta edición no se incorporaron, por considerar que se requería de un conocimiento y un equipo especializado en dichas lenguas con el que no se contó en la investigación.

Para poder seleccionar las entradas, una vez elaborado el corpus, se organizaron los términos de acuerdo a las especies de hongos. Se hizo una selección de las especies que tuvieron una aparición de al menos 5% en los textos del corpus. Luego de este primer filtro, se tomaron los términos correspondiente a cada especie que hubiera tenido el mayor número de ocurrencia y esta se determinó como la entrada.

Así mismo, como última variable para la selección de los hongos correspondientes a las entradas, a partir de la información recopilada, se analizaron las especies con mayor importancia gastronómica, cultural y con consenso de comestibilidad.

Debido a los tiempos de pandemia en que se realizó la investigación no se pudo desarrollar el número total de especies recopiladas. Aunque solo se incluyen 50 entradas el total de las especies se puede consultar en LISTA GENERAL (p.266)

EL ARTÍCULO Y LA DEFINICIÓN

Cada uno de los artículos del diccionario contiene su entrada con marca de color, marca de variación

conceptual (si es el caso), nombre científico del hongo, los términos variación denominativa, definición, ilustración y especies de variación conceptual.

En el caso de los nombres científicos también se incluyeron marcas específicas: aff. (afines), refiere a que puede ser la especie u otras que no están totalmente determinadas biológicamente, pero son muy parecidas; gpo. (grupo) el conjunto de especies que tienen características biológicas y organolépticas similares y han sido agrupadas por la micología.

La redacción de las definiciones se desarrollo a partir de un descriptor común inicial para todas las entradas y de acuerdo al importancia de la información para el público a quien va dirigido, se estableció que la estructura debia brindar primero las características pertinentes a sus propiedades organolepticas y valor cultural gastronómico, para luego continuar con la información biologica. Esta estructura se entadarizó en todas las entradas.

En cuanto a la la información gastronómica, se inicia por el ámbito donde se usa cada especie. Aquí se hace mención a tres tipos de cocina:

-cocina rural: área en la que un/a cocinero/a o grupo de cocineros/as ejecuta(n) preparaciones para comensales íntimos, en un contexto rural o en comunidades originarias. Los ingredientes empleados se obtienen de sus propias cosechas, de las cosechas de los vecinos y centros de compras medianos (abarrotes o mercados itinerantes). Los/as cocineros/as no suelen tener escolaridad formal, sin embargo, usan la sabiduría local y familiar para desarrollar sus preparaciones. En la mayoría de los casos estas preparaciones cumplen el objetivo de cubrir las necesidades diarias de la alimentación de su familia, pero también pueden tener fines recreativos y sociales. En algunas ocasiones pueden vender sus preparaciones para mejorar sus ingresos.

-cocina doméstica: área en la que un/a cocinero/a o grupo de cocineros ejecuta(n) preparaciones para comensales íntimos, en un contexto urbano. Los ingredientes empleados se obtienen de centros de compras industrializados o centros de compras medianos y tienen acceso a ingredientes importados, locales y orgánicos. Los/as cocineros/as pueden tener formación profesional o no, en algunos casos puede ser la fuente de ingresos si el cocinero/a trabaja para una familia que no es la suya. En la mayoría de los casos las preparaciones tienen el objetivo de cubrir las necesidades diarias de la alimentación, pero también pueden emplearse con fines recreativos y sociales.

-cocina profesional: área en la que un/a cocinero/a o grupo de cocineros ejecuta(n) preparaciones para comensales que pagan por este servicio, en un centro de consumo rural o urbano. Los ingredientes se obtienen de proveedores, centros de compras industrializados y se tiene acceso a ingredientes importados, locales y orgánicos. En algunos casos usan productos de sus propias cosechas. Los/as cocineros/as pueden tener formación académica o haber adquirido los conocimientos del oficio a través de experiencia o algún vínculo familiar. El trabajo es remunerado y generalmente es el ingreso principal del/de la cocinero/a.

Luego Juan Escalona y Cristina Rubio elaboraron una metodología y sistema de códigos de acuerdo a las propiedades organolépticas de las especies y los métodos aplicados en las comunidades.

En cuanto a la preparación se establece un código de cocción: crudo, ligero o doble, cada uno representado por un color (amarillo, marrón y vinotinto, correspondientemente).

Una vez se define este tipo de cocción recomendada también se crea un código de técnicas: asado, frito, sopa, quesadilla, guisado y conserva. Cada una de estas técnicas a su vez se acompaña por preparaciones derivadas tal como se puede ver en la tabla de manual de uso (ver p. 55).

En cuanto al olor y sabor, se debe recordar que esta información es subjetiva, se ha tomado información recopilada en la fase de investigación, registros oficiales gastronómicos y/o académicos, recetarios gastronómicos con ISBN y experiencia profesional de los colaboradores gastronómicos y etnomicólogos.

Para la información biológica, se contó con la coordinación y supervisión de la etnomicóloga Amarantha Ramírez Terrazo, se hizo una selección de las

características principales de cada hongo manteniendo los parámetros científicos.

LAS RECETAS

Todas las recetas han sido adaptadas por los cocineros Juan Escalona y Cristina Rubio. Fueron insipiradas y tomadas de recetarios tradicionales, datos recopilados en el trabajo de campo para esta investigación e investigaciones y conocimiento personal de Juan Escalona y Cristina Rubio. Cada receta lleva la información de las cocineras o cocineros autores, así como de las comunidades en donde fueron recogidas.

Se incluyen recetas de orígenes variados y diferentes influencias gastronómicas, ya que la intención es ofrecer la mayor variedad de métodos de preparación que resalten tanto los valores de la cocina mexicana como los sabores y propiedades de cada hongo. Por tal razón se presentan recetas del Valle de México, de Oaxaca e incluso de autores de Estados Unidos.

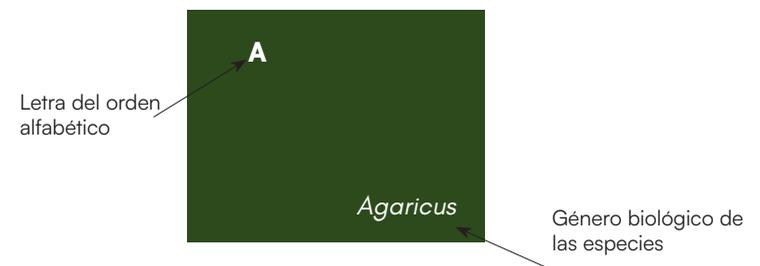
Manual de uso

Para que la experiencia del usuario con el **DIGAHONMEX** sea placentera y logre sus objetivo se comparte un **Manual de uso**. En este cual se explique detalladamente la manera en que se organiza el diccionario y todos los elementos que lo integran. Una vez que el usuario lea esta información, la obra se convertirá en una herramienta útil para poder conocer y disfrutar los hongos en la cocina.

Para la búsqueda de un hongo en el diccionario existen diversas maneras de acuerdo a la información sobre la cual el usuario disponga, sin embargo aquí podrá encontrar los datos necesarios para que su búsqueda sea exitosa.

Estructura

El DIGAHONMEX compila 50 entradas que corresponden a las unidades terminológicas culturales de hongos. Las especies de hongos se agrupan científicamente por géneros de acuerdo a sus características biológicas, por lo tanto, el orden alfabético se establece a partir del género. Se inicia con la letra A, el primer género será *Agaricus* y finaliza con la letra U el último género sera *Ustilago*. Cada vez que se inicia un genero nuevo, en el lado posterior de la hoja llevará la letra (A, B, C...) y en la hoja frontal, el recto, el nombre científico del género.



Así, en los géneros, si tomamos el *Lycoperdon* este se encontrará en la letra L después de *Lentinula* y antes de *Lyophyllum*.

En cuanto a las especies, de cada género, también están organizadas alfabéticamente, tomando en cuenta el término de la entrada. Así en un género como en *Lactarius* sus tres especies se organizan **enchilado**, **enchilado rojo** y **hongo azul**.

Considerando que el usuario cuenta con la información del término cultural, puede corroborar en la lista general de hongos encontrados en la investigación y sus variaciones denominativas (LG) a cual género pertenece. Un ejemplo puede ser el caso del **hongo azul**. Una vez lo busque en LG de podrá dirigirse al género correspondiente en el diccionario, que en este caso es el *Lactarius*.

Entrada

Las entradas son las unidades terminológicas o vocablos que integran el diccionario y van acompañados de la definición, los campos y marcas que se requieran de acuerdo a cada obra lexicográfica. En el **DIGAHON-MEX** se seleccionaron las unidades terminológicas culturales que tenían mayor uso en los hablantes en el área gastronómica. Todas las entradas son unidades léxicas del español de México y solo se incluyeron voces de lenguas originarias cuando estas han sido introducidas

en el español de México como préstamos.

Una de las características más importantes de las entradas en el diccionario es el color. Hay hongos que son comestibles crudos y no representan ningún riesgo para los seres humanos, pero también una de las características más relevantes de ciertas especies son los grados de toxicidad. Sin embargo, esto no las convierte inadecuadas para el consumo, solo se le debe dar una cocción correcta para disfrutarlas.

Por estas razones cada una de las entradas tendrá un color que indique el grado de cocción mínima que requiere cada hongo para ser consumido. Esto permitirá identificar desde el primer momento la manera adecuada de cocinar y consumir las especies. Tanto el término de la entrada como sus variaciones denominativas llevarán el color correspondiente. Los códigos de color son los siguientes:

Crudo	Cocción ligera	Doble cocción
-------	----------------	---------------

Crudo



Hongo silvestre comestible en los estados juvenil y maduro, pertenece al grupo de *Amanita caesarea* (yema). <El color es una de las principales diferencias que presenta con respecto a otras especies de este grupo>. La consistencia es firme y compacta. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor y olor ligeramente afrutado. Se puede consumir <solo el estípite> crudo o con una cocción ligera, y se recomienda prepararlo fileteado, si es crudo, o asado. El píleo es amarillo liso y estriado en el margen, y se torna de coloración anaranjada hasta rojizo en el centro; convexo cuando joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares. El himenio es laminar y amarillo brillante. El estípite, mediano y cilíndrico, amarillo pálido, presenta un anillo colgante apical y membranáceo; puede llegar a adherirse al píleo. Crece en bosques de pino, encino y oyamel, solitario o disperso.

vc: *Amanita aff. tuza*

vc1: *Amanita gpo. caesarea* (p.x) | vc2: *A. gpo. caesarea*, *Amanita tecomate* (p.x), *Armillaria mellea* (p.x) y *Cantharellus cibarius* (p. X)

Cuando se indica que un hongo se puede comer crudo se debe destacar que, por lo tanto, también es comestible aplicando cualquier otra cocción. Si el usuario no desea consumirlo crudo, se recomienda aplicarle una cocción ligera y evitar la profunda, ya que le restaría propiedades fundamentales al hongo. Se sugiere crudo porque en este estado se pueden apreciar y resaltar sus propiedades organolépticas. Siempre el grado sugerido será el mínimo para que sea comestible.

Cocción ligera



Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor ligeramente amargo y olor frutal. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo asado. El píleo, anaranjado rosáceo, tiene fimbrias y tenues marcas radiales, con una depresión central profunda. El borde está enrollado cuando joven y se transforma hasta ser irregular y ondulado en la madurez. El himenio es laminar y anaranjado claro. El estípite es corto, naranja claro y cilíndrico, un poco más delgado hacia la base; en la superficie presenta depresiones circulares de color más brillante. Crece en bosques de pino normalmente de manera solitaria y dispersa.

vc: *Hypomyces lactifluorum* y *Lactarius gpo. indigo*

vc1, vc2: *Lactarius gpo. deliciosus*

Doble cocción

Cuando aparece el indicado de doble cocción hay que prestar particular atención, porque son estas las especies que pueden tener ciertos grados de toxicidad. En la mayoría de los casos la doble cocción consta de este paso previo: en agua hirviendo poner a cocinar los hongos entre 10 -20 min de acuerdo a la especie.

Sin embargo, en algunos casos una cocción profunda, a altas temperaturas puede cumplir la función o para otras especies se necesita más tiempo en el agua hirviendo. En las recetas se explicará como aplicar la doble cocción de acuerdo a la especie.

Entrada

Color de grando de cocción, en este caso indica que requiere una doble cocción

venadito
vc
Amanita vaginata

cashimó pardo | chepita^{vc1} | hongo de venado^{vc2} | hongo de pollas | moñito | pollita | venado

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y maduro. Empleado en la cocina doméstica y rural. Tiene sabor a pollo y olor a tierra húmeda. La consistencia es blanda y poco carnosa. Se debe someter a una doble cocción y se recomienda prepararlo en salsa verde, roja o moles. El píleo es gris platinado y más oscuro, con tonos marrones hacia el centro; ovalado cuando joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares y un centro ligeramente umbonado. El himenio es laminar y blanco. El estípite es delgado, más fino hacia la parte superior y crema. Crece en bosques de pino, oyamel y zonas quemadas, de manera solitaria.

vc: *Amanita fulva*
vc1, vc2: *Amanita fulva*

Marca de variación conceptual (vc)

La variación conceptual es un fenómeno lingüístico de la lengua en el cual un término de un lenguaje especializado, en este caso la gastronomía, tiene más

de un concepto. En el mundo de los hongos este es un fenómeno muy común y suele causar grandes confusiones. En el **DIGAHONMEX** se ha empleado la marca **vc** para indicar este fenómeno tanto en las entradas como en los términos de variaciones denominativas de cada especie. En las entradas que se encuentra la marca **vc**, en la parte inferior en negritas y mayúsculas, se indica que hay otras especies que también se nombran así.

san juanero
vc ← Marca de variación conceptual del término de la entrada **san juanero**
Agaricus campestris

blanquito | champiñón^{vc1} | champiñón de llano | champiñón silvestre | champiñón de monte | hongo blanco^{vc2} | hongo de llano | hongo de tierra | hongo sombrillita | juanita | llanero | san juan^{vc3} | san juanes | pipila^{vc4} | pipilita | zacayote

Marca de variación conceptual de los términos de variación denominativa para la especie.

Al final del artículo lexicográfico, se encontrará de nuevo la marca **vc** acompañada de los nombres científicos de las otras especies que también son denominadas con el término de la entrada. Cada uno de los nombres científicos están acompañados del número de

página en donde se pueden consultar las otras especies en el diccionario o con la marca (LG) que refiere a que se puede consultar en la lista general.

san juanero

vc

Agaricus campestris

blanquito | champiñon^{vc1} | champiñon de llano | champiñon silvestre | champiñon de monte | hongo blanco^{vc2} | hongo de llano | hongo de tierra | hongo sombrillita | juanita | llanero | san juan^{vc3} | san juanes | pipila^{vc4} | pipilita | zacayote

Hongo silvestre comestible en su estado juvenil y maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor cárnico dulce y olor fuerte a tierra mojada y hierba. La consistencia es firme. Se recomienda una cocción ligera y prepararlo asado, en conserva, quesadilla o sopa. El píleo, globoso y crema cuando joven, al madurar llega a ser plano-convexo con el borde regular y el centro plano. Puede ser escamoso o tener fibrillas finas irregulares aportando unos tonos rosas o marrones en la superficie. El himenio es laminar, rosado cuando joven y marrón oscuro al madurar. El estípite, mediano, firme, crema, se hace ligeramente más fino hacia la base y tiene un anillo simple. Crece en llanos, jardines y los espacios de bosques sin árboles, generalmente en lugares donde hay residuos de estiércol de algún rumiante.

vc: *Amanita fulva*

vc1: *Agaricus bisporus* (p. X) | vc2: *Russula brevipes* (p. X) y *Russula delicia* | vc3: *Amanita fulva* (p. X) | vc4: *Agaricus subrufulus* (p. X)

Especie correspondientes a la variación conceptual de la entrada

Especies correspondientes a la variación conceptual de los términos considerados como variación denominativa

Así mismo, en las variaciones denominativas se ha marcado con vc en fuente regular en mayúsculas, acompañadas de un número (n). Al igual que en las entradas, al final del artículo lexicográfico se encontrará de nuevo la marca vcn acompañada de los nombres científicos de las otras especies que también son denominadas con este término.

Variación denominativa

La variación denominativa es el fenómeno lingüístico en el cual un concepto puede tener más de una manera de ser denominado en un lenguaje especializado, en este caso de la gastronomía. En la denominación de hongos se refiere a que una especie puede nombrarse de muchas maneras, y por lo tanto, en las unidades terminológicas culturales este fenómeno es común porque influyen factores como la ubicación geográfica, contacto urbano, contacto con hablantes de lenguas originarias y muchos otros. Así, en cada artículo se incluyó un campo donde van compiladas todas las unidades terminológicas (recopilados en la investigación) con las cuales también se conoce la especie correspondiente a la entrada.

san juanero

vc

Agaricus campestris

blanquito | champiñon^{vc1} | champiñon de llano | champiñon silvestre | champiñon de monte | hongo blanco^{vc2} | hongo de llano | hongo de tierra | hongo sombrillita | juanita | llanero | san juan^{vc3} | san juanes | pipila^{vc4} | pipilita | zacayote

Variaciones denominativas de **san juanero**

Denominación científica

Cada especie de hongos ha sido estudiada desde la biología y se le ha asignado un nombre científico que permite identificarla de manera más exacta. Sin embargo, estos nombres especializados no son los que comúnmente se usan en la comunidad gastronómica.

Los nombres científicos precisan la especie pero se debe tener en cuenta que también experimentan variación denominativa. En el DIGAHONMEX se rige por los términos que se asignan en **Indexfongorum**, el cual es una fuente de consulta conformado y avalado por *The Royal Botanic Gardens Kew*, el *Instituto de Investigación de la Corona de Nueva Zelanda* y el *Instituto de Microbiología de la Academia China de las Ciencias*.

Aunque en la mayoría de los estudios micológicos se incorpora junto al nombre científico las iniciales del micólogo que determinó la denominación correspondiente, consideramos que esta información se podría prestar para la confusión de los usuarios. En caso de querer contar con esta información pueden acceder a la página de indexfongorum (<http://www.indexfongorum.org/names/Names.asp>)

Nombre científico de la especie, del hongo correspondiente a la entrada este caso al término ahuevado

ahuevado

vc

Amanita basii

hongo de la sierra | hongo real | jicara^{vc1} | jicarita | totolte

En el artículo léxicográfico está el nombre científico de la entrada pero también en la parte inferior encontraremos los nombres científicos de las variaciones conceptuales del término, tomando el ejemplo, se refiere las otras especies que se conocen como **ahuevado**, y también las variaciones conceptuales de de las variaciones nominativas.

La nomenclatura científica se ha escrito de manera completa género y especie en la primera aparición; ejemplo, *Amanita gpo. caesarea*, luego si vuelve a

tecomate | yema | jicaras

Hongo silvestre comestible en los estados juvenil y maduro, pertenece al grupo de *Amanita caesarea* (yema). <El color es una de las principales diferencias que presenta con respecto a otras especies de este grupo>. La consistencia es firme y compacta. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor y olor ligeramente afrutado. Se puede consumir <solo el estípite> crudo o con una cocción ligera, y se recomienda prepararlo fileteado, si es crudo, o asado. El píleo es amarillo liso y estriado en el margen, y se torna de coloración anaranjada hasta rojizo en el centro; convexo cuando joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares. El himenio es laminar y amarillo brillante. El estípite, mediano y cilíndrico, amarillo pálido, presenta un anillo colgante apical y membranáceo; puede llegar a adherirse al píleo. Crece en bosques de pino, encino y oyamel, solitario o disperso.

Primera aparición del término científico de una especie determinada

vc: *Amanita* aff. *tuza*

vc1: *Amanita gpo. caesarea* (p.X) | vc2: *A. gpo. caesarea*, *Amanita tecomate* (p.X), *Armillaria mellea* (p.X) y *Cantharellus cibarius* (p. X)

Nombre científico de la especie que corresponde a la variación conceptual de la entrada

Segunda aparición del nombre científico de una especie determinada.

aparecer estas especie se abrevia el género *A. gpo. caesarea*

Especie afín (aff.)

Algunas especies son difíciles de reconocer en los trabajos de campo e incluso científicamente todavía no han sido determinadas. Por tal razón se considera que ciertas especies son afines (aff.), ya que comparten características externas muy parecidas con otras, aunque genéticamente puedan tener pequeñas diferencias. Las comunidades reconocen estas especies afines como partes de la especie ya determinada, aunque un especialista puede notar que no son las mismas al hacer un estudio microscópico. En los casos que encontramos este fenómeno de afinidad, quisimos marcar que tanto las especie determinadas como las afines, se denominan de la misma manera. La marca de afinidad (aff.) la podrá ver el usuario en el nombre científico con letra regular entre el género y la especie.

cashimó blanco

Amanita aff. tuza

amarillo^{vc1} | ahuevado^{vc2} | chepas

Marca de afón en término científico

Grupo de especies (gpo.)

Cuando a alguna nomenclatura se le asigna esta marcación refiere a que en ese nombre científico se están agrupando un conjunto de especies que tienen características morfológicas muy similares, construidas a partir de conceptos preconcebidos, están relacionadas genéticamente pero son especies diferentes. En la mayoría de los casos las diferencias entre especies que pertenecen a un mismo grupo son imperceptibles para el ojo humano pero la secuencia de genes, es decir la identidad molecular específica, las hace distintas.

juan diego

Amanita gpo. rubescens

juandieguito | hongo de manteca | mantec

Marca de grupo en el término científico

Variedad (var.)

La variedad es una marca en la nomenclatura científica para exponer que algunas especies tiene algun rasgo variado, pero la trascendencia de este no llega tal punto de considerarse otra especie. En el caso del diccionario solo se incluye una entrada con esta nomenclatura y se debe acotar que el uso de la marca

variedad aquí se hace de manera arbitraria, ya que se creó una variedad que solo indica el diferente grado de madurez de la especie.

portobello

*Agaricus brunnescens var. portobello**

Marca de variación en el término científico

Definición

Los datos e información que se ofrecen son de dos tipos: biológicos y gastronómicos culturales. Encontrarán los datos de momento ideal de consumo, olor, sabor y técnicas de preparación. Se debe recordar que existe subjetividad por parte de los investigadores en cuanto a las percepciones: tal es el caso de olor y sabor. Por tal razón es importante destacar que la información puede diferir de otros estudios.

Uno de los datos más importantes de la definición, por ser un diccionario gastronómico es la preparación. Se encontrarán seis técnicas principales; asado, frito, sopa, tamal, quesadilla y guisado.

Estas seis se establecieron para poder brindar información estándar y no tan extensa, pero en cada una también se consideran preparaciones derivadas como las siguientes:

Asado	A la leña	A la plancha	Al grill	
Frito	Tempura	Capeado	Deep-Fried	
Sopa	Caldo	A la mexicana	Con pasta	
Tamal				
Quesadilla				
Guisado	Mole	Salva verde	Salsa roja	Guisado familiar
Conserva	Fermentado	Encurtido		

En algunos casos como los de guisos, sí se especifica la técnica con su preparación derivada ya que si puede ser recomendado para un hongo prepararse en mole y no tanto en salsa verde. También se agrega "guisado familiar" porque se reconoce que cada cocinero tiene una manera de guisar específica.

trompeta de la muerte

Craterellus cornucopioides

trompetilla negra

Código de técnicas en la definición

Hongo silvestre comestible cuando joven e, igualmente, maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor cárnico dulce y olor a tierra o a tierra mojada. La consistencia es elástica y ligeramente cartilaginosa. Se recomienda consumir con una cocción ligera o deshidratarlo. Se recomienda prepararlo en conserva, frito, en sopa y tamales. El pileo es gris y negro, con tonalidades moradas, liso y deprimido en el centro, con bordes irregulares y ondulados. El himenio es liso, con pequeñas fibras irregulares.

Así, como se ve en el ejemplo de **trompeta de la muerte**, sí en la definición aparece frito, está remitiendo a que se le puede agregar cualquiera de las tres preparaciones: capeado, tempura o *deep fried*.

En cuanto a la información biológica, es necesario conocer cuales son las partes del hongo mencionadas. A continuación se muestran las partes que se describen de manera estandarizada en todas las entradas:

El píleo: muchos lo conocen como el sombrerito o la parte superior del hongo. Su superficie puede ser muy variadas en cuanto tamaño, textura y forma.

Hímenio: en el caso de los hongos convexos, planos o planos convexos, esta es la parte inferior del píleo.

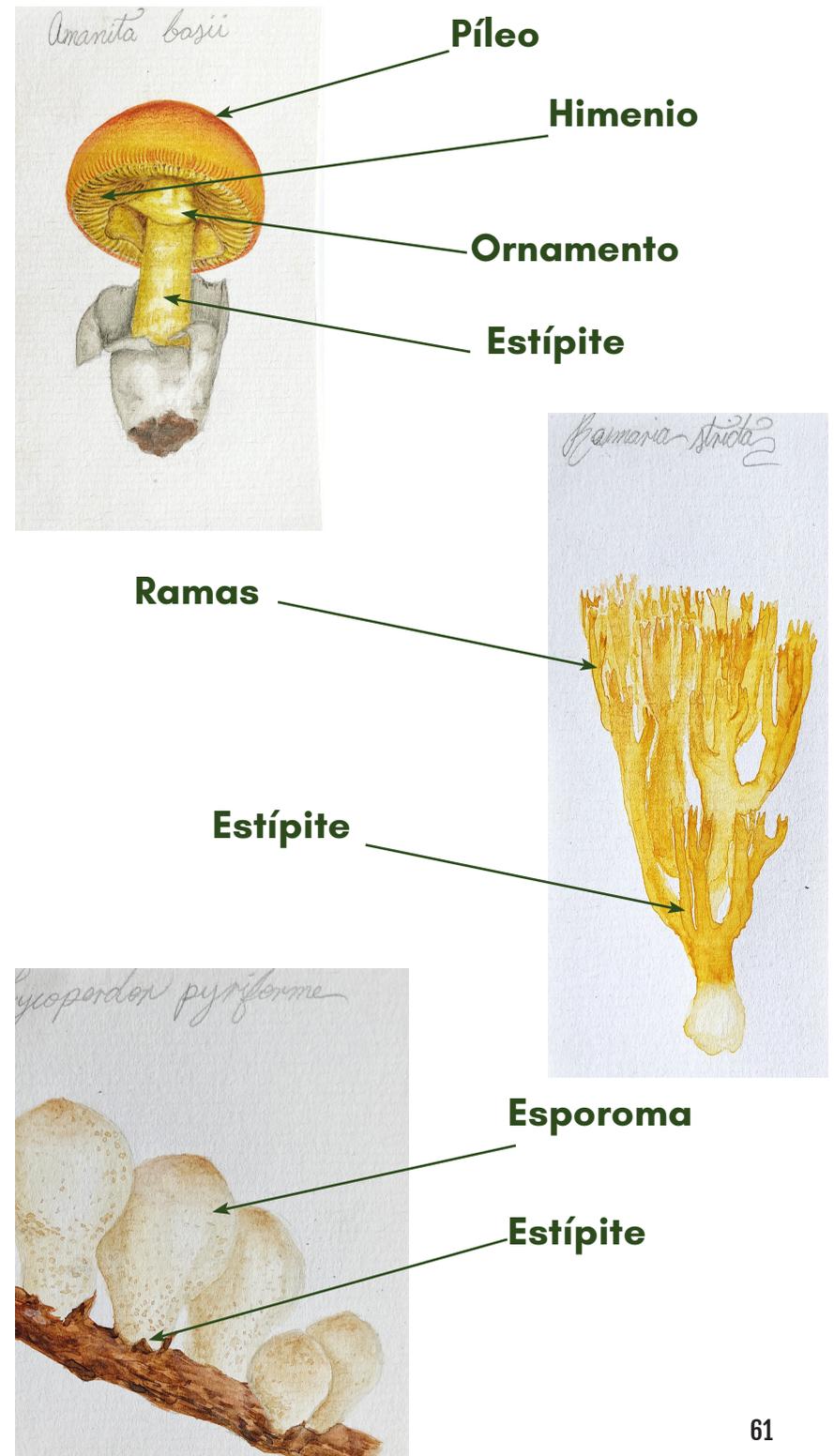
Estípite: la parte del hongo que sostiene el píleo

Ornamentos: algunos hongos tienen anillo en el estípite, este es el ornamento más común.

Esporoma: es la parte del hongo en donde se almacenan las esporas, en algunos casos se hace mención a esta parte del hongo porque tienen relevancia en sus propiedades organolépticas.

Ramas: en algunos casos, las especies no tienen píleo sino ramas en la parte superior

Recordamos que los hongos tienen otras partes más pequeñas que constituyen su taxonomía, sin embargo se han tomado las más relevantes para describir las especies y permitir que las definiciones resulten útiles a los miembros de la comunidad gastronómica y usuarios de esta obra.



A

Agaricus

champiñón

VC

Agaricus biosporus

parís | regular

Hongo cultivado comestible en el estado juvenil y en la madurez. Empleado en la cocina doméstica y en la restauración. Tiene sabor cárnico, dulce y olor a tierra mojada y hierbas. La consistencia es firme y carnosa. Se recomienda una cocción ligera y/o prepararlo asado, en conserva, quesadilla o sopa. El píleo es blanquecino y globoso cuando joven; al madurar, plano-convexo con el borde regular, puede ser escamoso o tener fibrillas finas irregulares. El himenio es laminar, rosado cuando joven y marrón oscuro al madurar. El estípite es mediano, firme, crema; se hace un poco más fino hacia la base y tiene un anillo simple, el cual pierde al madurar.

VC: *Agaricus campestris* (p. 68) e *Hygrophorus hypothejus* (LG)



cremini

Agaricus brunnescens

champiñon café | cremini silvestre | cremino

Hongo cultivado. Como **cremini** solo se consume en el estado juvenil. La variedad en estado adulto es el **portobello**. Se diferencian principalmente por el tamaño. Empleado en la cocina doméstica y en la restauración. Tiene sabor cárnico, tostado ligero y olor de tierra mojada y hierbas. Se recomienda una cocción ligera y prepararlo asado, en conserva, quesadilla o sopa. El píleo marrón, globoso, puede ser escamoso o tener fibrillas finas irregulares. El himenio es laminar, marrón rosáceo, oscureciéndose al madurar. El estípite es mediano, firme, crema, se hace ligeramente más fino hacia la base; presenta un anillo simple.



portobello

*Agaricus brunnescens var. portobello**

hongo portobello | portobelo

Hongo cultivado. Como **portobello** solo se consume en su estado maduro. Se diferencia del **cremini** principalmente por el tamaño. Empleado en la cocina doméstica y en la restauración. Tiene sabor cárnico muy ligero y olor de tierra. La consistencia es blanda y carnosa. Se recomienda una cocción ligera y prepararlo asado, relleno, en conserva, quesadilla o sopa. El píleo es marrón oscuro, plano-convexo y la textura puede ser escamosa o tener fibrillas finas irregulares. El himenio es laminar y marrón. El estípite es mediano, firme, crema; se hace un poco más fino hacia la base y tiene un anillo simple.

* NOTA: ESTE HONGO ES DE LA MISMA ESPECIE QUE EL **CREMINI**, PERO SE HA DECIDIDO PONER COMO DOS ENTRADAS DIFERENTES PORQUE SU USO COMERCIAL HA HECHO QUE TENGAN DIFERENTES TÉRMINOS Y FINES EN LA COCINA. LA NOMENCLATURA **VAR. PORTOBELLO** ES PROPIA DEL DIGAHONMEX PARA SEPARAR LOS DOS ESTADIOS DEL HONGO: MADUREZ Y JUVENTUD.



Champiñones, creminis o portobellos lactofermentados

Esta sencilla receta permite conservar los hongos por tiempo prolongado, brindando alternativas para su consumo. Con el resultado de esta receta, los champiñones pueden ser utilizados como encurtidos, o bien, licuados para preparar mariadas y vinagretas (Redzepi & Zilber, 2018).

INGREDIENTES

1 kg de champiñones o creminis o portobobellos congelados

20 g de sal no ionizada (de Colima, preferentemente)

1 frasco de vidrio con tapa (2 L)

1 bolsa ziploc doble cierre chica

PREPARACIÓN

1. Retirar el exceso de tierra de los hongos y cortarlos en trozos medianos.
2. Calentar un poco de aceite en una cacerola honda y sofreír los hongos con la cabeza de ajo (por la mitad), pimientas, laurel, cebolla y sal, por 5 minutos a fuego medio
3. Apagar el fuego, agregar el resto de los ingredientes y revolver enérgicamente. Rectificar sazón.
4. Guardar caliente en un frasco hermético y enfriar en baño helado (agua con hielo y sal).
5. Conservar en el refrigerador.

san juanero

VC

Agaricus campestris

blanquito | champiñón^{VC1} | champiñon de llano |
champiñon silvestre | champiñon de monte | hongo blanco^{VC2}
hongo de llano | hongo de tierra | hongo sombrillita |
juanito | llanero | san juan^{VC3} | san juanes | pípila^{VC4}
pipilita | zacayote

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor cárnico dulce y olor fuerte a tierra mojada y hierba. La consistencia es firme. Se recomienda una cocción ligera y prepararlo asado, en conserva, quesadilla o sopa. El píleo, globoso y crema cuando joven, al madurar llega a ser plano-convexo con el borde regular y el centro plano. Puede ser escamoso o tener fibrillas finas irregulares aportando unos tonos rosas o marrones en la superficie. El himenio es laminar, rosado cuando joven y marrón oscuro al madurar. El estípote, mediano, firme, crema, se hace ligeramente más fino hacia la base y tiene un anillo simple. Crece en llanos, jardines y los espacios de bosques sin árboles, generalmente en lugares donde hay residuos de estiércol de algún rumiante.

VC: *Amanita fulva*

vc1: *Agaricus bisporus* (p.60) y *Hygrophorus hypothejus* (LG) | vc2: *Russula brevipes* (p.244) y *Russula delica* (LG) | vc3: *Amanita fulva* (p. 80) | vc4: *Agaricus subruiliences* (LG)



San juaneros encurtidos con especias

Esta especie es de las más versátiles para preparaciones. Una de las maneras más comunes de preservarlo es encurtido. En esta receta adaptamos la propuesta del autor norteamericano Pascal Baudar (@pascalbaudar).

INGREDIENTES

800 g de hongos san juaneros	1/4 cebolla mediana
1 cabeza de ajo chica	c.s. sal
12 granos de pimienta negra	2 tazas de aceite de olivo
8 granos de pimienta gorda	2 tazas de vinagre de manzana
10 hojas de laurel	1 cda. de orégano fresco
	1 cda. de miel de abeja

PREPARACIÓN

1. Retirar el exceso de tierra de los hongos y cortarlos en trozos medianos.
2. Calentar un poco de aceite en una cacerola honda y sofreír, por 5 minutos a fuego medio, los hongos con la cabeza de ajo (por la mitad), pimientos, laurel, cebolla y sal.
3. Apagar el fuego, agregar el resto de los ingredientes y revolver enérgicamente. Rectificar sazón.
4. Guardar caliente en un frasco hermético y enfriar en baño helado (agua con hielo y sal).
5. Mantener en el refrigerador y usar para ensaladas, pastas, tortas o como botana.

Amanita

ahuevado

VC

Amanita basii

hongo de la sierra | hongo real | jícara^{VC1} | jicarita | totolte |
tecomate | yema^{VC2} | xicales

Hongo silvestre comestible en los estados juvenil y maduro, pertenece al grupo de *Amanita caesarea* (yema). El color es una de las principales diferencias que presenta con respecto a otras especies de este grupo>. La consistencia es firme y compacta. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor y olor ligeramente afrutados. Se puede consumir solo el estípite, crudo o con una cocción ligera, y se recomienda prepararlo fileteado, si es crudo, o asado. El píleo es amarillo liso y estriado en el margen, y se torna de coloración anaranjada hasta rojizo en el centro; convexo cuando joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares. El himenio es laminar y amarillo brillante. El estípite, mediano y cilíndrico, amarillo pálido, presenta un anillo colgante apical y membranáceo; puede llegar a adherirse al píleo. Crece en bosques de pino, encino y oyamel, solitario o disperso.

VC: *Amanita fulva* (p. 82) y *Amanita aff. tuza* (p. 76)

vc1: *Amanita gpo. caesarea* (p.84) | vc2: *A. gpo. caesarea*, *Amanita tecomate* (LG), *Armillaria mellea* (p.94) y *Cantharellus cibarius* (p. 122)



cashimó blanco

Amanita aff. tuza

amarillo^{vc1} | ahuevado^{vc2} | chepas

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como algunas veces en la restauración. Tiene sabor a tierra y olor a tierra mojada. Su consistencia es firme y compacta. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo asado y en sopas. El píleo es ligeramente amarillo con tonos grises, liso, estriado hacia el margen, convexo cuando joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares. Se caracteriza por presentar un parche central sobre el píleo. El himenio es laminar y blanco. El estípite es mediano, cilíndrico y blanquecino. Crece en bosques de pino, solitario.

vc1. vc2: *Amanita gpo. caesarea* (p.84)



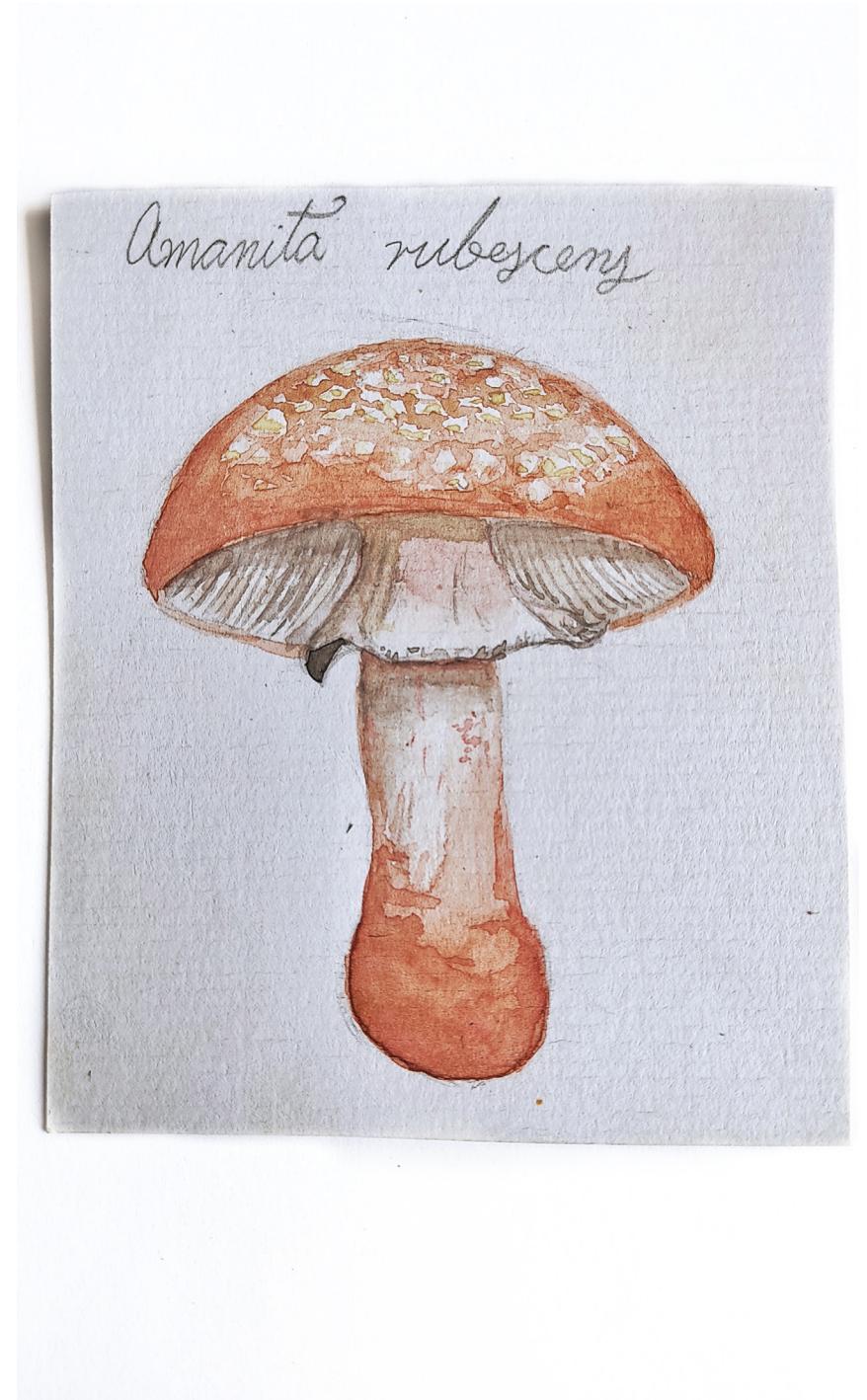
juan diego

Amanita gpo. rubescens

juandieguito | hongo de manteca | mantequero
mantecado | santiaguito | quismón

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Emplea-
do en la cocina doméstica, rural, así como en la restau-
ración. Tiene sabor cárnico y dulce, olor a tierra moja-
da. La consistencia es firme. Generalmente, solo se
consumen los píleos. Se recomienda retirarles la cutícu-
la y someterlos a una doble cocción o coción profunda
y prepararlos fritos o asados. El píleo es marrón rosá-
ceo con tonalidades vino, la superficie lisa, a veces con
escamas abultadas fácilmente desprendibles o eviden-
cias de ellas de color rosado amarillento; convexo cuan-
do joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes
regulares. El himenio es laminar y blanco rosáceo. El
estípite es mediano, sólido, rojizo-rosáceo, ancho hacia
la base y posee un anillo en la parte superior. Crece en
bosques de pino y oyamel de forma solitaria o en pare-
ja.

vc1: *Amanita gpo. caesarea* (p.84)



Juan diegos asados con manzanas

Esta receta es de la Mixteca Alta, Oaxaca, de la comunidad de Yucuiji. Se elabora al regreso de las jornadas de recolección de hongos y otros alimentos silvestres. Este hongo y las manzanas son abundantes en la región. La receta es cortesía del micólogo Osvaldo Sandoval

INGREDIENTES

300 g de **juan diegos** troceados
4 manzanas criollas
100 g de mantequilla
4 cdtas. de sal de mar
4 hojas de papel aluminio de 30 x 30 cm

PREPARACIÓN

1. Extender sobre una superficie plana las hojas de aluminio separadas.
2. Colocar una base de manzana cortada en octavos sobre cada hoja.
3. Colocar 75 g de hongos, aproximadamente, por cada hoja.
4. Esparcir 25 g de mantequilla sobre los hongos y los trozos de manzana.
5. Terminar con una cda. de sal por paquete.
6. Cocinar por 10 minutos directo sobre las brasas o bien en un comal a fuego alto.

NOTA IMPORTANTE:

PARA ESTA RECETA NO SE APLICA LA DOBLE COCCIÓN DE MANERA ESTRICTA, SIN EMBARGO, LA TEMPERATURA A LA QUE SE EXPONE EL HONGO DEBE SER MUY ALTA. EN CASO DE QUE SE VAYA A ELABORAR CUALQUIER OTRA RECETA DEL DICCIONARIO CON ESTE HONGO, SE DEBE SOMETER A FUEGO MUY ALTO O SEGUIR EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO: EN UNA OLLA CON AGUA, AGREGAR 3 CDAS. DE SAL DE MAR, COLOCAR A FUEGO ALTO Y TAPAR. EN CUANTO COMIENCE A HERVIR, COLOCAR LOS HONGOS Y DEJAR DURANTE 5 A 10 MIN. PASADO ESTE TIEMPO, ESCURRIR LOS HONGOS.

ojo de venado

VC

Amanita fulva

cashimó de venado^{vc1} | chepita^{vc2} | san juanero^{vc3} | venadito^{vc4}

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil e, igualmente, en el maduro. Empleado en la cocina doméstica y rural. Tiene olor a tierra y sabor cárnico. La consistencia es blanda y poco carnosa. Se debe someter a una doble cocción y se recomienda prepararlo en guisos. El píleo es marrón anaranjado con tonos amarillentos al margen; ovalado cuando joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares, un centro ligeramente umbonado y estriado en el margen. El himenio es laminar y blanco. El estípote es mediano, delgado, más fino hacia la parte superior, crema con coloraciones marrones. Crece en bosques de pino, oyamel y zonas quemadas, de manera solitaria.

VC: *Lycoperdon perlatum* (p.200), *Lycoperdon pratense* (LG)

vc1, vc2: *Amanita vaginata* (p. 88) y vc3: *Agaricus campestris* (p. 68)



yema

VC

Amanita gpo. *caesarea*

ahuevado^{VC1} | amanita | amarillo^{VC2} | cashimó |
hongo amarillo | hongo yemita | jícara^{VC3} | jícara roja | queta^{VC4} |
quismón^{VC5} | quismón huevo^{VC6} | tecomate^{VC7} | tecomate amarillo |
yema de huevo | yemita

Grupo conformado, por lo menos, por seis especies de hongos silvestres (*A. basii*, *A. tecomate*, *A. tullossii*, *A. yema*, *A. jacksonii* y *A. laurae*). Sus características similares dificultan la distinción entre ellas. Empleados en la cocina doméstica, rural así como en la restauración. Comestibles en el estado juvenil y, asimismo, en el maduro; también son muy apreciados cuando se encuentran en forma de huevo. Tiene sabor y olor dulce. Se pueden consumir crudo o con una cocción ligera y se recomienda prepararlos fileteado, si se van a consumir crudos, o al comal. Los píleos presentan diversas coloraciones amarillas, rojas y anaranjadas [algunas especies del grupo como el ahuevado (*A. basii*) se logran distinguir por su color], la forma es convexa en el estado juvenil y plano-convexa en la madurez, con los bordes regulares; la superficie es estriada. El himenio es laminar y amarillo. El estípote es cilíndrico, crema y amarillo, con anillo membranoso. Crecen en bosques de pino, encino y oyamel de manera solitaria y dispersa.

vc: *Amanita* aff. *basii* (p.74), *A. tecomate* (p.X), *Armillaria mellea* (p.94) y *Cantharellus cibarius* (p.122)

vc1: *Amanita* aff. *basii* | vc2: *Amanita* aff. *tuza* (p.76) | vc3: *Amanita basii* y
vc4: *Boletus* gpo. *edulis* (p.106) | vc5: *Amanita* gpo. *rubescens* (p.78)

Tlapique de yemas, ahuevado o cashimó blanco

Esta receta es una adaptación de una que se encuentra en el libro **Cocina del Distrito Federal** de la Conaculta (Ávila, M., 2013). La receta original utiliza hongos del género *Boletus*, pero este tipo de preparación al vapor también es ideal para Amanitas.

*LAS HOJAS DE TOTOMOXTLE SON LAS HOJAS SECAS DEL MAÍZ CON LAS QUE SE SUELE ENVOLVER LOS TAMALES EN ALGUNAS REGIONES DE MÉXICO.

INGREDIENTES

300 g de hongos yema o cashimó blanco o ahuevado	1/4 de cebolla grande
3 pzas. de chile serrano o de árbol	1 rama de epazote
2 dientes de ajo	2 cdas. de sal de mar
	c.s. aceite de olivo
	10 hojas de totemoxtle*

PREPARACIÓN

1. Poner las hojas de totemoxtle a remojar en un recipiente con agua. Limpiar los hongos con un trapo húmedo.
2. Picar finamente el ajo, la cebolla y el epazote, desvennar los chiles y picar en trozos pequeños. Rebanar los hongos en trozos medianos.
3. Combinar todo en un recipiente, agregar un chorrito de aceite y sazonar con sal.
4. Tomar una hoja de totemoxtle, rellenar con la mezcla, envolver y repetir hasta terminar el proceso.
5. Poner sobre un comal a fuego medio. Voltar constantemente para una cocción uniforme. Cada tlapique estará listo cuando deje de salir líquido.

venadito

VC

Amanita vaginata

cashimó pardo | chepita^{vc1} | hongo de venado^{vc2} |
hongo de pollas | moñito | pollita | venado

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica y rural. Tiene sabor a pollo y olor a tierra húmeda. La consistencia es blanda y poco carnosa. Se debe someter a una doble cocción y se recomienda prepararlo en salsa verde, roja o moles. El píleo es gris platinado y más oscuro, con tonos marrones hacia el centro; ovalado cuando joven y plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares y un centro ligeramente umbonado. El himenio es laminar y blanco. El estípite es delgado, más fino hacia la parte superior, y crema. Crece en bosques de pino, oyamel y zonas quemadas, de manera solitaria.

VC: *Amanita fulva* (p.82)

vc1, vc2: *A. fulva*

Ojo de venado o venadito en mole

Esta receta es una adaptación del libro **Cocina del Distrito Federal** de la Conaculta (Ávila, M., 2013). La receta original utiliza hongos del género *Boletus*, pero este tipo de preparación al vapor también es ideal para Amanitas.

INGREDIENTES

500 g de **hongo ojo de venado** o **venadito**
5 pzas. de chile mulato
5 pzas. de chile pasilla
1/2 kg de jitomates
1/2 cebolla

1 diente de ajo
600 ml de caldo de pollo
1 tortilla de maíz
c.s. aceite vegetal o manteca
c.s. sal

PREPARACIÓN

1. Desvenar y tostar ligeramente los chiles. Tatemar los jitomates, la cebolla y el ajo.
2. Poner el caldo de pollo a fuego medio durante 10 minutos. Después, y agregar los chiles, jitomates, cebolla y ajo y dejar cocinar durante 1 hora a fuego bajo.
3. Agregar la tortilla previamente tostada cuando hayan pasado 45 minutos. Dejar enfriar por completo.
4. Enguajar los hongos y retirar el exceso de agua. Cortarlos en trozos medianos y colocarlos en un sartén con aceite caliente a fuego alto para saltearlos. Para evitar que reduzcan su tamaño el aceite debe estar caliente y se colocará poca cantidad de hongos en el sartén al mismo tiempo. Reservar.
5. Cuando el caldo con los ingredientes esté frío, agregar sal al gusto y licuar todo junto. Sazonar con un poco de manteca o aceite vegetal en una olla a fuego medio bajo (opcional, agregar pimienta, laurel o epazote).
6. Agregar los hongos sellados y dejar cocinar durante 15 minutos más.
7. Servir y acompañar con tortillas.

Armillaria

hongo tronco

VC

Armillaria mellea

hongo san lorenzo | hongo lencho |
naguas | troncón | yema^{VC1}

Hongo silvestre que parasita árboles. Comestible solo en el estado maduro. Empleado en la cocina doméstica y rural. Tiene sabor entre dulce y amargo y olor a vegetación descompuesta. La consistencia firme, carnosa y ligeramente fibrosa. Se recomienda consumir únicamente el píleo: retirar la cutícula. Necesita doble cocción o se le puede aplicar un proceso de deshidratación. Se sugiere prepararlo en guisos o asado. El píleo, amarillo dorado con algunos tonos rosáceos cuando madura; joven, es convexo y plano-convexo al madurar. El centro, umbonado y el borde con pequeños diente-cillos redondeados. El himenio es laminar, de color amarillo muy pálido. El estípite tiene finas fibrillas, más grueso hacia la base, blanco amarillento en la parte superior y rosáceo parduzco en la base; tiene un anillo subapical, simple y colgante. Se encuentra en bosques mixtos, generalmente sobre madera o troncos. Crecen muy juntos y sus bases se tocan, aunque no crecen de una base común.

VC: *Amanita fulva* (p.82)

vc1: *Amanita basii* (p.74), *Amanita tecomate* (LG), *Amanita gpo. caesarea* (p.84) y *Cantharellus. cibarius* (p.122).



Puré de hongo tronco

Esta receta puede servir como acompañante de cualquier otro platillo o proteína animal.

INGREDIENTES

400 g de hongo de tronco
100 g de mantequilla
1 pza. de chile morita
4 cdas. de sal de mar
c.s. pimienta

PREPARACIÓN

1. Separar los hongos en unidades más pequeñas, enjuagarlos en un recipiente con agua y exprimirlos para retirar el exceso de agua. Retirar la cutícula.
2. En una olla con agua, agregar 3 cdas. de sal de mar, colocar a fuego alto y tapar. En cuanto comience a hervir, colocar los hongos y dejarlos durante 15 minutos. Pasado este tiempo, escurrir los hongos.
3. En otra olla pequeña, colocar los hongos, el chile y la mantequilla a fuego bajo. Dejar 15 minutos moviendo de vez en cuando para que todos los hongos se impregnen de mantequilla. Pasado este tiempo, apagar.
4. Licuar la mezcla (con o sin el chile) junto con sal y pimienta al gusto para sazonar.

Apyoperdon

quesito

VC

*Apioperdon pyriforme**

bolita blanca^{vc1} | bolita de carnero^{vc2} | pedos de burro^{vc3}

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Empleado en la cocina doméstica y rural. Tiene sabor a tierra y queso madurado y olor ligero a tierra y vegetación húmeda. La consistencia es fibrosa. Se puede consumir con una cocción ligera o deshidrado y se recomienda prepararlo asado o frito. El esporoma es globoso, marrón claro en su juventud y se oscurece en la madurez; tiene espinas muy finas que desaparecen al madurar y queda con la superficie ligeramente reticulada. Se le forma un orificio en la punta del esporoma por donde libera las esporas. El estípote es corto, granulado y se hace más fino hacia la base; a veces no lo presenta. Es blanquecino. Crece en bosques de pino y mixtos tropicales, de forma dispersa o muy cerca uno de otro, pero sin tocarse.

VC: *Lycoperdon perlatum* (p.200)

vc1, vc2, y vc3: *L. perlatum*

*EN EL CORPUS, ESTA ESPECIE APARECIÓ FRECUENTEMENTE COMO *LYCOPERDON AFF. PYRIFORME* PERO SU NOMBRE SE HA ACTUALIZADO A *APIOPERDON PYRIFORME*

Peditos o quesitos con arroz

INGREDIENTES

2 tazas de arroz	1 diente de ajo
200 g de hongos quesitos o peditos	2 hojas de laurel
100 g de granos de elote	1 rama de tomillo
1 pza. de zanahoria	2 cdas. de aceite de olivo
1/2 cebolla	2 cdas. de mantequilla
	4 tazas de agua o caldo de verduras o pollo

PREPARACIÓN

1. Cortar los hongos en 4 o 6 trozos, dependiendo del tamaño de los hongos. Rallar la zanahoria y picar finamente la cebolla y el ajo.
2. En una olla colocar a fuego medio el aceite y la mantequilla. En cuanto la mantequilla se esté derritiendo, agregar la cebolla y el ajo y sofreírlos.
3. Cuando la cebolla se haya vuelto transparente, agregar la zanahoria, los granos de elote y los hongos; sofreír hasta que se haya dorado un poco.
4. Enjuagar el arroz con agua corriente y agregar a la olla para sofreír unos minutos. Mover constantemente.
5. Agregar el agua o el caldo, las hojas de laurel y el tomillo, y sazonar con sal al gusto. Dejar hervir durante 10 a 15 minutos, apagar y dejar reposar tapado 5 minutos más.

***PARA ESTA RECETA TAMBIÉN SE PUEDEN USAR LOS peditos. SON UNA ESPECIE CON PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS MUY SIMILARES. INCLUSO DURANTE MUCHOS AÑOS SE CONSIDERARON DEL MISMO GÉNERO**

B

Boletus

mazayel

vc

Boletus pinicola

pambazo^{vc1} | pancita^{vc2}

Hongo silvestre comestible tanto en el estado juvenil como en el maduro. Empleado en la cocina rural, doméstica y en la restauración. Tiene olor a tierra mojada, dulce y sabor cárnico ligeramente dulce. La consistencia es esponjosa y carnosa. Se recomienda una cocción ligera y prepararlo asado, frito, guisado o en sopa. El píleo es marrón rojizo, liso y seco, convexo a plano-convexo en la madurez. El himenio es poroso y va de amarillo pálido a amarillo verdoso cuando maduro. El estípite es clavado, grueso hacia la base, de color crema con tonos marrón o rojizo; presenta una retícula crema, más evidente en el extremo superior. Crece en el suelo o superficies vegetales de bosque de pinos y encinos de manera solitaria a dispersa.

vc: *Boletus* gpo. *edulis* (p. 108) y *Boletus reticulatus* (p.110)

vc1: *Boletus* gpo. *edulis* | vc2: *B. reticulatus* (p. X), *B. pinicola*, *Boletus regius* (LG), *Calvatia cyathiformis* (p.116), *Morchella.esculenta* (p.214), *Suillus*. gpo *brevipes*, (p. 252) *Suillus granulatus* (p. 25o), *Suillus* aff. *guzmanii* (LG) y *Tylopilus felleus* (LG).



pambazo

Boletus gpo. edulis

cema | ceps | cemita | hongo de plaza
hongo de cemita | hongo porcini | mazayel^{vc1} | mazayelt
nema | pambacito | panza^{vc2} | panza de res |
panza de vaca | panza de ternera | pancita de lobo
pancita^{vc3} | pechuga^{vc4} | porcini | pollita^{vc5} | queta^{vc6}
queta de ochotal



Hongo silvestre comestible en los estados juvenil y maduro. Empleado en la cocina rural, doméstica y en la restauración. Tiene un ligero sabor dulce y cárnico, olor a tierra mojada y ligero aroma a dulce de leche. La consistencia es esponjosa y carnosa. Se recomienda una cocción ligera y prepararlo asado, frito, guisado o en sopa. El píleo, de tonos marrones oscuros, marrones claros y crema; liso y seco, de convexo a plano-convexo al madurar. El himenio es poroso de color blanco cuando joven, cambiando a tonos amarillos verdosos, que se van oscureciendo, en la madurez. El estípite es firme, grueso hacia la base; en la superficie presenta una serie de estrías que forman un retículo ligeramente más oscuro que el resto de la superficie, que es crema con tonos marrón claro. Crece en el suelo o superficies vegetales de bosques de pinos y encinos, de manera solitaria a dispersa.

VC: *Boletus pinicola* (p.106)

vc1: *Boletus reticulatus* (p.110), *B. pinicola* | vc2: *Russula brevipes* (p.244), *Suillus gpo. brevipes* (p.250), *Suillus granulatus* (LG) | vc3: *B. reticulatus*, *Tylopilus felleus* (LG), *B. pinicola*, *Boletus regius* (LG), *Calvatia cyathiformis* (p.116), *Morchella esculenta* (p. 214), *S. gpo brevipes* (p. 252), *S. granulatus* (p.250), *Suillus aff. guzmanii* (LG) | vc4: *Amanita calypratoides* (LG) | v5: *A. calypratoides*, *Amanita vaginata* (p.88), | vc6 : *A. gpo. caesarea* (p. 84)

pambazo blanco

Boletus reticulatus

chipo^{vc1} | comilla | mazayel^{vc2} | mazayel blanca | pancita^{vc3}
panza blanca | pan de fiesta^{vc4} | sema^{vc5} | tlacuayel

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina rural, doméstica y en la restauración. Tiene un ligero sabor dulce amaderado y un olor a tierra mojada. La consistencia es esponjosa y carnosa. Se recomienda una cocción ligera y prepararlo asado, frito, guisado o en sopa. El píleo es marrón claro u ocre, liso y seco. Lleg a ser agrietado en la madurez y/o en ambientes secos, de convexo a plano-convexo cuando madura. El himenio es poroso, entre amarillo y amarillo verdoso oscuro cuando madura. El estípote es grueso hacia la base y en algunos casos es cilíndrico; crema con tonos marrones claros y una retícula color crema en la parte superior. Crece en el suelo o en superficies vegetales de bosque de pinos y encinos, de manera solitaria, a veces disperso.

vc1: *Suillus* gpo. *brevipes* (p.252) y *Suillus granulatus* (p. 250) | vc2: *Boletus* gpo. *edulis* (p. 108), *Boletus pinicola* (p.106) y *Tylopilus felleus* 12 | vc3: *B. gpo. edulis*, *B. pinicola*, *Boletus regius* (LG), *Calvatia cyathiformis* (p. 116), *Morchella esculenta* (p. 214), *S. gpo. brevipes*, *S. granulatus* y *T. felleus* | vc4: *Boletus erythropus* (LG) | vc5: *S. gpo. brevipes* y *S. granulatus*



Himenio del pambazo blanco

Pambazo, pambazo blanco o mazayel en salsa verde

Esta receta es autoría de Estebania Alavez, proveniente de Yucuiji, comunidad mixteca en Oaxaca.

INGREDIENTES

500 g de hongo
pambazo o pambazo
blanco o mazayel
500 g de tomates
4 pzas. de chile serrano
verde
1 diente grande de ajo

1/4 de cebolla
5 hojas de epazote
3 ramas de cilantro
1/4 cdta. de orégano seco
c.s. sal
c.s. aceite vegetal

PREPARACIÓN

1. Enjuagar, escurrir y picar los hongos en trozos medianos. Reservar.
2. En un comal, asar los chiles a fuego medio alto hasta que queden tatemados; bajar el fuego y agregar los tomates (moviendo constantemente para que no se quemem).
3. En una licuadora, moler el ajo, los chiles y 1 cdta. de sal. Incorporar los tomates poco a poco. Reservar la salsa.
4. Rebanar la cebolla y sofreírla a fuego medio, agregar los hongos poco a poco, revolver y cocinar por 5 minutos.
5. Agregar la salsa y 1/4 de taza de agua. Añadir otra cdta. de sal, tapar y cocinar por otros 5 minutos.
6. Agregar el epazote, el cilantro y el orégano triturado; rectificar la sazón y dejar cocinar por 5 minutos más.
7. Retirar del fuego y servir con tortillas.

C

Calvatia

bola de llano

Calvatia cyathiformis

bola negra | chinicua | hongo de bola^{vc1} | ternera |
hongo de leche | pancita^{vc2} | hongo de llano

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y solo cuando su interior es firme, blanco. Emplea-
do en la cocina doméstica y rural. Tiene sabor a
tierra y madera; el olor es de tierra con un ligero
aroma a queso. La consistencia es membranosa. Se
debe consumir con doble cocción o deshidratado;
se recomienda filetearlo y prepararlo frito, en sopa
o guisado, El esporoma es crema cuando joven y se
vuelve violeta en la madurez; semigloboso y en la
superficie, cavidades aplanadas poco profundas. El
estípite es ancho y sólido, corto y en algunos casos
ausente. Crece en pequeños grupos sobre la tierra,
en bosques tropicales, terrenos cultivados, pastiza-
les e incluso zonas deforestadas.

vc1: *Scleroderma* sp. (con una variación hongo bola) (LG) |

vc2: B. gpo. *edulis* (p.108), *Boletus pinicola* (p. 106), *Boletus. regius* (LG), *Bo-
letus reticulatus* (p.110), *Morchella esculenta* (p.), *Suillus gpo. brevipes* (p. 252),
S. granulatus (p. 250) y *T. felleus* (LG)



Sazonador bola de llano

Esta receta puede usarse para sazonar condimentar sopas, ensaladas, frutos secos y carnes.

INGREDIENTES

1 kg bola de llano
2 pzas chile guajillo
10 g sal de grano

PREPARACIÓN

1. Precalentar horno a 80°C, o el mínimo.
2. Deshidratar los hongos por 4 horas o hasta que se sientan completamente secos.
3. Una alternativa al horno es extender los hongos sobre papel periódico y dejar en un lugar fresco y ventilado; este proceso toma aproximadamente 4 a 6 días.
4. Tostar los chiles hasta que generen un aroma a nueces y tengan textura crujiente.
5. En una licuadora, mezclar los hongos ya deshidratados y los chiles, moliéndolos en pulsos. Cuidar no sobrecalentar el motor de la licuadora.
6. Guardar el polvo en un contenedor hermético, aislado de la luz.

Cantharellus

duraznillo

Cantharellus gpo. cibarius

amarillo^{vc1} | azafrán | calabaza | calabacita^{vc2} |
chantarela | chantrelle | durazno | durazno de ocote
durazno de oyamel | duraznito | enchiladito |
flor de calabaza^{vc3} | flor de cempasúchil^{vc4} | hongo ama-
rillo | hongo de calabaza^{vc5} | membrillo^{vc6} | pericón |
pericón de encino | ruiseñor | sochilito | súchil | suchilito
suchilillo | trompetilla | xochilillo



126

Hongo silvestre comestible cuando joven y, también, maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor cárnico, dulce, a frutas y frutos secos. Se le puede percibir olor de dulce, frutal y ligero aroma a tierra. La consistencia es firme, flexible y carnosa. Se puede consumir con una cocción ligera. Se recomienda prepararlo en salsas, asados o en conserva. Es uno de los pocos hongos silvestres que se preparan en postres o combinaciones dulces, generalmente en la restauración. El píleo puede variar entre amarillo y anaranjado; tiene una textura de piel de durazno, liso y deprimido en el centro, con bordes irregulares y ondulados. El himenio es de pliegues amarillos. El estípote corto, cilíndrico, poroso, ligeramente más fino hacia la base y amarillo. Crece en bosques de pinos, encinos y oyameles de manera gregaria.

vc1: *Amanita gpo. caesarea* (p.84) y *A aff. tuza* (p.76) | vc2, vc3, vc4, vc5 y
vc6: *Hygrophoropsis aurantiaca* (p. 154)

127

Duraznillos en almíbar

Esta receta es la adaptación de una que aparece en el libro Los hongos en la cocina mexicana (Pérez-Silva, E. et al., 2015).

INGREDIENTES

500 g de duraznillos*
500 g de azúcar
750 ml de agua
1 trozo pequeño de canela
2 clavos de olor

PREPARACIÓN

1. Retirar la base de los hongos, aproximadamente 0,5 cm, donde pueda estar acumulada tierra.
2. Disolver el azúcar en agua, calentar por 20 minutos.
3. Agregar los duraznillos o el resto de los ingredientes y cocer por 1 hora a fuego medio, moviendo constantemente la mezcla.
4. Dejar enfriar y guardar en recipientes herméticos.

*PARA ESTA RECETA TAMBIÉN SE PUEDEN USAR LOS membrillos E INCLUSO COMBINARLOS CON durraznillos

Clavulina

escobeta blanca

Clavulina cinerea

escobeta morada | escobeta morenita | escobeta rosa

Hongo silvestre comestible en estado maduro. Empleado en la cocina rural y doméstica. Tiene sabor y olor a tierra mojada y ligeramente dulce. La consistencia es firme, compacta, un poco fibrosa. Se recomienda aplicarle doble cocción y prepararlo en sopas y guisados. Las ramificaciones pueden ser entre tonos, blancos, grisáceos e, incluso, ligeramente morados; son cortas y parten del estípote de una bifurcación en forma de V. Las puntas son grises e irregulares. El estípote es corto, delgado y blanquecino. Crece en bosques de oyamel de forma dispersa.



Huaraches de nopal con escobetas blancas

Los huaraches son propios de la Ciudad de México y se elaboran como un tipo de tortilla de maíz alargada de maíz, con la forma de un huarache (sandalia) y rellena de frijoles. Se puede coronar con diversos guisos acompañados de cremas

***PARA ESTA RECETA TAMBIÉN SE PUEDEN USAR LAS ESPECIES DEL GÉNERO**
Ramaria: escobeta, patas de pájaro, patitas de pájaro Y pie de pájaro

INGREDIENTES

250 g de escobetas blancas	1/4 de crema ácida
4 pzas. grandes de nopal	1 aguacate
2 tazas de frijoles refritos	c.s. aceite vegetal
1/2 cebolla grande	c.s. sal
1 taza de granos de elote	c.s. pimienta negra molida
1/4 de queso fresco o doble crema	

PREPARACIÓN

1. Enjuagar los hongos y dividirlos con la mano en unidades pequeñas.
2. En una olla con agua, agregar 3 cdas. de sal de mar, colocar a fuego alto y tapar. En cuanto comience a hervir, colocar los hongos y dejar durante 5-10 minutos. Pasado este tiempo, escurrir los hongos.
3. Picar finamente la cebolla y sofreírla en una cacerola a fuego medio con aceite vegetal.
4. Cuando la cebolla esté lista, agregar los granos de elote y revolver para que se doren un poco; después de 10 minutos agregar los hongos y sazonar al gusto con sal. Dejar cocinar durante otros 10 minutos, sin tapar.
5. A fuego alto, con un poco de aceite, colocar los nopales en un sartén de manera que toda la superficie del nopal lo toque; darles vuelta cuando la superficie de abajo haya cambiado de color. Una vez volteados los nopales, condimentar con sal y pimienta, voltear una vez más para dorar y condimentar también ese lado.
6. Armar los huaraches: untar una capa de frijoles refritos calientes, después el guisado de hongos, encima, rebanadas de aguacate y, por último, agregar crema ácida al gusto y espolvorear con queso rallado.

Cratarellus

trompeta de la muerte

Craterellus cornucopioides

trompetilla negra

Hongo silvestre comestible cuando joven e, igualmente, maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor cárnico dulce y olor a tierra o a tierra mojada. La consistencia es elástica y ligeramente cartilaginosa. Se recomienda consumir con una cocción ligera o deshidratarlo. Se recomienda prepararlo en conserva, frito, en sopa y tamales. El píleo es gris y negro, con tonalidades moradas, liso y deprimido en el centro, con bordes irregulares y ondulados. El himenio es liso, con pequeñas fibras irregulares. El estípite es cilíndrico y ligeramente más fino hacia la base, gris pálido. Crece en bosques de pinos y encinos de manera dispersa o solitaria.



Tacos de trompetas de la muerte

Esta receta es una adaptación de una que aparece en el libro *Los hongos en la cocina mexicana* (Pérez-Silva, E. et al., 2015).

INGREDIENTES

500 g de hongos
trompetas de la muerte
1/4 de taza de manteca
de cerdo o aceite
1/2 pza. de cebolla

2 dientes de ajo
4 chiles jalapeños
1 rama de epazote
c.s. sal de grano
250 g de tortillas

PREPARACIÓN

1. Enjuagar los hongos y secar con papel absorbente; picar en trozos pequeños.
2. Picar finamente la cebolla, el ajo y el chile.
3. A fuego medio, cocer la cebolla, el ajo y el chile por un minuto, agregar sal.
4. Añadir los hongos y cocinar a fuego medio por 5 minutos; tapar y llevar a fuego bajo.
5. Cocinar por 5 minutos más.
6. Quitar la tapa, agregar epazote en trozos y cocinar a fuego alto por 10 minutos, removiendo constantemente el fondo de la cacerola hasta que la mezcla se comience a secar.
7. Servir en tacos, con las tortillas previamente calentadas.

F

Flammulina

enoki

Flammulina velutipes

hongo de árbol | enoke

Hongo cultivado o silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica y en la restauración (en esta se consume cultivado y en su estado juvenil ya que es muy difícil encontrarlo de manera silvestre). La consistencia es fibrosa. Tiene sabor dulce, vegetal y un poco cárnico; olor a tierra mojada. Se recomienda consumirlo con una cocción ligera y prepararlo en guisados o sopas. El píleo es blanco con tonalidades amarillentas y en la madurez se vuelve anaranjado, liso, convexo a plano-convexo en la madurez, con los bordes regulares. El estípote es largo, fino, un poco más ancho en la base; blanco cuando joven y marrón al madurar.



Enokis con tofu

INGREDIENTES

200 g de hongos enoki	1 cucharada de aceite de ajonjolí
250 g de tofu	10 g de ajonjolí
1 diente de ajo	c.s. aceite vegetal
1 manojo de cebollín	
3 cucharadas de salsa de soja	

PREPARACIÓN

1. Quitar las bases de los hongos y desecharlas o guardarlas para un fondo de vegetales.
2. Picar finamente el ajo y el cebollín (separar la parte más blanca).
3. Cortar el tofu en cubos pequeños y freír en un sartén con suficiente aceite vegetal. Retirarlos del fuego cuando estén dorados por todos lados y reservar.
4. En el mismo sartén, sofreír el ajo y la parte blanca del cebollín. Después de 4 minutos agregar la salsa de soja y el aceite de ajonjolí, dejar 1 minuto y agregar los hongos.
5. Mover todos los ingredientes para que se combinen. Agregar el tofu y la mitad del cebollín picado, revolver y dejar 5 minutos más.
6. Servir con un poco de cebollín fresco y un puñito de ajonjolí.

H

Helvetica

gachupín

VC

Helvella lacunosa

cabeza negra | chiquimoro | chicle | falsa morrilla |
gachupín negro | hongo chino | hongo de garbón |
muesque | negrito | oreja de conejo | sebito^{vc1} | soldado |
soldadito | soldadito negro

Hongo silvestre comestible cuando joven y, también, maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor amargo, a pescado; olor a tierra y a pescado. La consistencia es frágil y un poco cartilaginosa. Se le debe aplicar doble cocción o deshidratarlo, pero tanto fresco como deshidratado se puede preparar en salsa verde o roja, asado o como relleno de tamales. El píleo es gris oscuros a negro, a veces con tonos azulados; está compuesto por lóbulos rugosos e irregulares, con bordes irregulares, grises oscuros a negros, a veces con tonos azulados. El estípite es mediano, tiene cavidades profundas rodeadas de bordes y pliegues, y se ensancha en la base; blanquecino, con tonos marrones muy sutiles. Crece en bosques de pinos, encinos y oyameles de manera dispersa.

VC: *Helvella crispa* (p. 148)

vc1: *Macropodia macropus* (LG) | vc2: *H. crispa*



gachupín blanco

Helvella crispa

catrín | chiqle | gachupín^{vc1} | gachupín de encino |
guachupín güero | moñito | señorita | soldado^{vc2} | soldado
güero | soldadito blanco | soldadito güero

Hongo silvestre comestible cuando joven e, igualmente, maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor amargo y a pescado, y olor a tierra y a pescado. Tanto su olor como su sabor se asemeja a los del **gachupín**, pero son menos intensos. La consistencia es frágil y ligeramente cartilaginosa. Se le debe aplicar una doble cocción o deshidratarlo. Tanto fresco como deshidratado se puede usar en salsa verde, roja o como relleno para tamales. El píleo es blanquecino con tonalidades cremas y compuesto por lóbulos rugosos e irregulares, con bordes irregulares. El estípite es mediano, blanquecino, con tonos marrones muy ligeros; tiene cavidades profundas rodeadas de bordes y pliegues y se hace ligeramente más ancho hacia la base. Crece en bosques de pino, encino y oyamel de manera dispersa.

vc1, vc2: *Helvella lacunosa* (p. 146)



Tortitas de gachupín o gachupín blanco en caldillo

500 g de hongos
gachupín o gachupín
blanco
1/2 kg de tomate verde
2 pzas. de chile serrano
2 dientes de ajo

INGREDIENTES

1/2 cebolla
1 manojo de cilantro
2 huevos
1/2 taza de harina
c.s. aceite
c.s. sal

PREPARACIÓN

1. Enjuagar los hongos con abundante agua y en una olla con agua, agregar 3 cdas. de sal de mar, colocar a fuego alto y tapar. En cuanto comience a hervir, colocar los hongos y dejar 10 minutos. Escurrir y retirar el exceso de agua.
2. Asar los tomates, los chiles y la cebolla en un comal a fuego alto, hasta que la mayoría de la superficie esté tatemada.
3. Moler los tomates junto con el chile, la cebolla, el ajo y el cilantro. Sazonar la salsa en una cacerola con aceite y agregar sal al gusto. Después de 10 minutos agregar 1 taza de agua y dejar cocinar por 10 minutos más.
4. Revolver las 2 piezas de huevo hasta que quede una mezcla homogénea.
5. Enharinar los hongos y vaciarlos en la mezcla de huevo, revolver y formar las tortitas; de ser necesario apretar las bolitas para quitar el exceso de huevo y mantenerlas unidas.
6. Freír las tortitas de hongos en aceite caliente.
7. Servir el caldillo en un plato hondo o fuente.
8. Retirar las tortitas del aceite y vaciarlas sobre el caldillo.

Hygrophorus

membrillo

vc

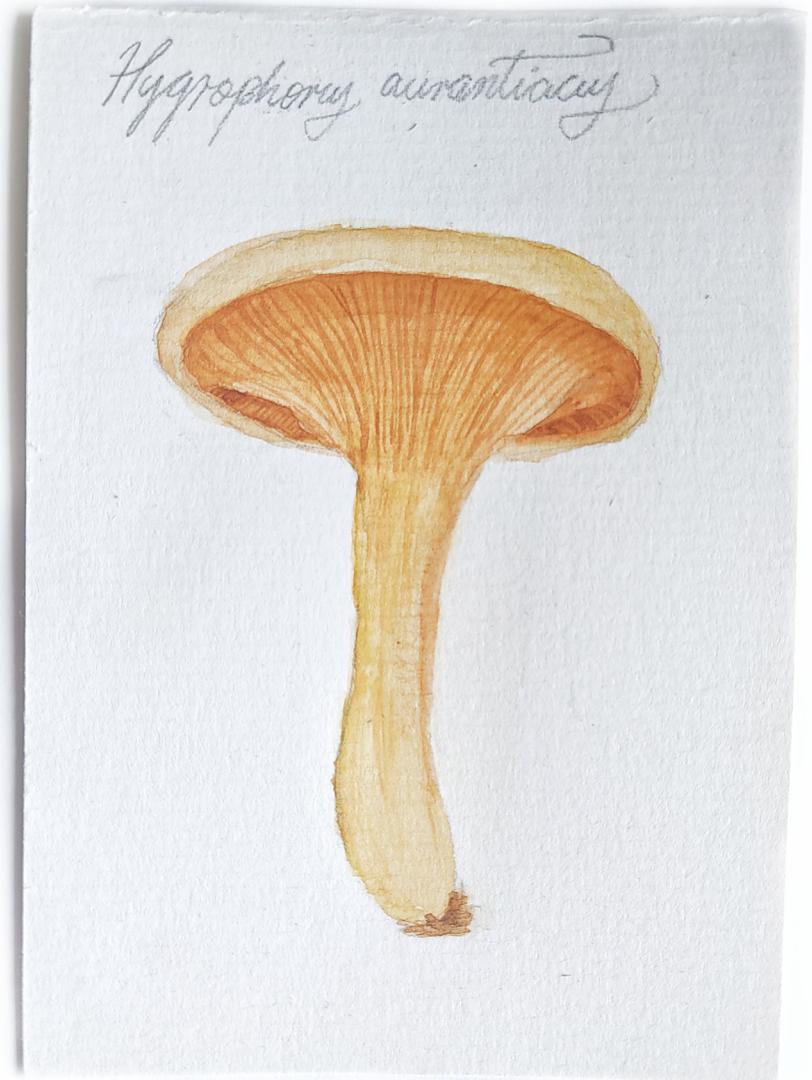
Hygrophoropsis aurantiaca

calabacita^{vc1} | flor de calabaza^{vc2} |
flor de cempasúchil^{vc3} | hongos de calabaza^{vc4} |
mosquito | mosquitero

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica y rural. Tiene sabor a pollo, algunas veces ligeramente amargo, y se le puede percibir olor picante y a madera. La consistencia es fibrosa y carnosa. Se recomienda aplicar una cocción, Se puede mezclar con otras especies, en especial con los duraznillos, para preparar sopas, guisos, quesadillas y salsas. El píleo puede variar entre anaranjado y amarillo, es convexo-plano, centro ligeramente deprimido y bordes enrollados cuando joven. El estípite es mediano, tiene cavidades y se hace más ancho hacia la base; es de tonos similares al píleo. Crece en bosques de pino, encino y oyamel de forma solitaria o dispersa.

vc: *Cantharellus gpo. cibarius* (p. 122)

vc1, vc2, vc3 y vc4: *Cantharellus gpo. cibarius*



Membrillo a la mexicana

Esta es una adaptación de la receta de “hongos secos” de Estebania Alavez, proveniente de Yucuiji, comunidad mixteca en Oaxaca.

INGREDIENTES

300 g de hongo membrillo	1/2 manojo de cilantro con tallo
1/2 cebolla grande	2 ramas de epazote
2 pzas. de ajo	1/4 de cda. de orégano seco
3 pzas. de chile serrano	
4 jitomates	

PREPARACIÓN

1. Picar la cebolla y el ajo, y colocarlos en una olla con aceite caliente.
2. Freír por dos minutos y agregar el chile picado y sin semillas.
3. Enjuagar los hongos y trocearlos en pedazos pequeños y agregarlos a la olla.
4. Sazonar con sal y pimienta, y cocinar por 5 minutos a fuego medio.
5. Picar el jitomate en cubos medianos y agregar a la olla. Después, picar el cilantro y el epazote y agregarlos al guiso.
6. Después de 5 minutos agregar el orégano y tapar.
7. Rectificar sazón y cocinar por 5 minutos más.

Hypomyces

trompa enchilada

vc

Hypomyces lactifluorum

chinanacatl | chinanaca | colorado^{vc1} | enchilado^{vc2} hongo
langosta | judía^{vs} | lobster mushroom |
oreja amarilla | oreja colorada | oreja enchilada |
oreja de cochino^{vc4} | oreja roja | trompa enchilada | trompa
de marrano^{vc5} | trompa roja | trompeta de cochino

Hongo parásito silvestre. Generalmente el micromiceto toma las **orejas de puerco** (*Russula brevipes*) y algunos del género *Lactarius*. Es comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica y rural, así como en la restauración. Tiene sabor cárnico, a mariscos, al igual que su olor; despide aroma de chiles secos y tierra mojada. La consistencia es firme, pero también llega a ser blanda y flexible en la madurez. Se debe consumir cocido y se recomienda prepararlo frito, en quesadillas lo tamales. El píleo es anaranjado y plano-convexo con el centro deprimido, el borde ondulado y de textura rugosa. El himenio es estriado y naranja. El estípite es, igualmente, anaranjado, y en forma cilíndrica. Crece en bosques de pinos y oyameles de forma dispersa.

vc1: *Lactarius* gpo. *deliciosus* (p. 182) | vc2: *Mariasmus oreades* (LG) y *L. gpo. deliciosus* | vc3, vc4: *Russula brevipes* (p. 244) | vc5: *R. brevipes* y *Russula delica* (LG)



trompa café

VC

Hypomyces macrosporus

café | chinanacate | chinanaca barrosa

Hongo parásito silvestre. Generalmente el micro-miceto toma a las **orejas de puerco** (*Russula brevipes*). Es comestible en su estado juvenil y en el maduro. La consistencia es firme, pero llega a ser blanda y flexible en la madurez. Empleado en la cocina doméstica y rural, así como en la restauración. Tiene sabor cárnico, a pescado, al igual que su olor. Tanto el olor como el sabor suelen ser un poco menos intensos que la **trompa enchilada** (*Hypomyces lactiflorum*). Se debe consumir cocido y se recomienda prepararlo frito, asado, en quesadilla o tamal. El píleo es marrón plano-convexo con el centro deprimido, borde ondulado y textura rugosa. El himeneo es liso o con pliegues, del mismo color que la superficie del píleo. El estípite es corto y cilíndrico, con la base marrón un poco más clara que el resto de la estructura. Crece en bosques de pino y oyamel de forma dispersa.



Empanada mixteca de trompa enchilada o trompa café

Esta receta es autoría de Estebania Alavez, proveniente de Yucuiji, comunidad mixteca de Oaxaca.

INGREDIENTES

500 g de masa	1 cda. de yerbabuena seca
300 g de hongo trompa enchilada o trompa café	1 cda. de orégano seco
3 pzas. de chile guajillo	1 diente de ajo
2 pzas. de chile puya o chile	1/4 de cebolla mediana
	c.s. taza de aceite vegetal
	c.s. sal

PREPARACIÓN

1. Enjuagar, escurrir y cortar los hongos en trozos pequeños.
2. Desvenar los chiles y asarlos moviendo constantemente para que no se quemem.
3. En una taza de agua hidratar los chiles. Pasados 15 minutos, licuarlos junto con la cebolla, el ajo, el orégano, la yerbabuena, la sal y 1/4 del agua donde se hidrataron los chiles.
4. Mezclar la salsa junto con los hongos. En un sartén caliente, agregar un chorrito de aceite, colocar la salsa con los hongos y cocinar durante 10 minutos. Reservar.
5. Con la ayuda de una prensa de tortillas hacer una tortilla mediana, colocar el relleno en el centro y doblar por la mitad. Asegurarse de envolver bien el relleno para que no se salga.
6. Repetir el paso anterior hasta ocupar toda la masa.
7. Colocar cada empanada en un sartén caliente y voltear después de 3 minutos o hasta que la masa esté cocida.
8. Servir con gotas de limón al gusto.

|

Infundibulicybe

tejamanil

vc

Infundibulicybe gibba

campanita | catrina | corneta^{vc1} | cueruda |
gotdachina | hongo de encino | hongo de tejamanil |
jolote de ocote | muñeca | muñeca de encino |
muñeca de ocote | oreja^{vc2} | orejita | señorita^{vc3} |
señorita blanca | señorita amarilla | señorita de pino
señorita de oyamel | tejamanilero | tablero^{vc4} | tablerito
trompeta^{vc5} | trompetilla^{vc6} | xilauques | venadito^{vc7}



Hongo silvestre comestible en los estados juvenil y maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor dulce y cárnico y olor dulce, a tierra mojada y a pino. La consistencia es flexible, fibrosa y cartilaginosa. Se le debe aplicar una cocción ligera y prepararlo en asados, sopas o guisos. El píleo es en forma de embudo con el centro ligeramente umbonado; el margen forma lóbulos rugosos e irregulares evidentes en la madurez. Es marrón rosado pálido, con el borde generalmente irregular y de color más claro. El himenio, en forma de láminas juntas adheridas al estípote, blanquecino. El estípote es mediano, blanquecino con tonos marrones muy ligeros. Crece en bosques de pino, encino y oyamel, de solitario a disperso.

vc: *Laccaria laccata* (p. 174)

vc1: *Turbinellus floccosus* (p. 258) y *Clitocybe suaveolens* (LG) | vc2: *Infundibulicybe squamulosa* (LG), *Lactarius* gpo. *deliciosus* (p.182), *Lactarius* gpo. *indigo* (p.188) y *Russula brevipes* (p. 244) | vc3: *Clitocybe suaveolens*, *L. laccata* y *Helvella acetabulum* (LG) | vc4: *Lyophyllum decastes* | vc5: *T. floccosus*, *Turbinellus kauffmanii* (p. 260) y *C. suaveolens* | vc6: *Cantharellus* gpo. *cibarius* (p. 122) | vc7: *Amanita fulva* (p. 82) y *Amanita vaginata* (p. 88).

Sopa de tejamanil

Esta receta ha sido adaptada del recetario *Cocina del Distrito Federal*. (Ávila, M. 2013).

INGREDIENTES

500 g de **tejamanil**
5 g de chile de árbol seco
50 g de cebolla
2 dientes grandes de ajo
2 L de caldo de pollo
c.s. de epazote
c.s. sal de mar
c.s. aceite

PREPARACIÓN

1. Picar finamente el ajo y la cebolla. Sofreírlos con un poco de aceite.
2. Agregar los chiles troceados y sofreír por dos minutos más.
3. Trocear los hongos y agregarlos a la olla. Cocinar por 5 minutos.
4. Agregar epazote y el caldo.
5. Cocinar por 15 minutos o hasta que los hongos estén completamente cocidos y suaves.

L

Laccaria

xocoyol

VC

Laccaria laccata

Imariachis | señoritas^{vc1} | socoyol |
tejamanil^{vc2} xocoyote xocoyoli^{vc3}

Hongo silvestre comestible en el estado joven y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor dulce y a tierra mojada, el olor es de tierra y vegetación húmeda. La consistencia es fibrosa. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo asado. El píleo es pardo rojizo y se puede volver ocre en su madurez o por las lluvias, liso, convexo en estado juvenil y plano en la madurez, con el centro ligeramente deprimido y borde doblado hacia el himenio. El himenio es lila y laminar. El estípite, largo, lila con colores ocres, forma cilíndrica y estriado, ligeramente más grueso hacia la base. Crece en bosques de pino y oyameles, de forma gregaria.

VC: *Laccaria gpo. vinaceobrunnea* (p. 176) y *Laccaria bicolor* (LG)

vc1: *Clitocybe suaveolens* (LG), *Helvella acetabulum* (LG) e *Infundibulicybe gibba* (p.168) | vc2: *L. gibba* | vc3: *Laccaria bicolor* (LG), *Laccaria trichoderma* (LG)

hongo de zarza

*Laccaria gpo. vinaceobrunnea**

hongo de zarza | xocoyol^{vc1}
xocoyol morada | zarcita

Hongo silvestre comestible en el estado joven y en el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor ligero a tierra húmeda y dulce, y ligero olor a pino. La consistencia es fibrosa. Se puede consumir con una cocción ligera, e incluso crudo, y se recomienda prepararlo asado, al comal y en ensaladas. El píleo es plano convexo, con fimbriillas, el centro deprimido, y violeta oscuro. La depresión se hace más evidente en la madurez, al igual que el borde más ondulado y doblado hacia el himenio. El himenio presenta láminas anchas y separadas, adheridas al estípote; es violeta con tonalidades marrones. El estípote es alargado, cilíndrico y estriado fibroso, ligeramente más grueso en la base con micelio; es blanquecino liláceo. Crece en bosques de pino y oyamel, de forma dispersa.

vc1: *Laccaria bicolor* (LG) y *Laccaria laccata* (p. 174)

* NOTA: ES FRECUENTE QUE ESTA ESPECIE SE CONSIGA CON EL NOMBRE CIENTÍFICO COMO *LACCARIA AMETHYSTINA*, PERO EN ESTUDIOS RECIENTES (RAMIREZ-TERRAZO, A. Y GARIBAY, O. (2020) HONGOS COMESTIBLES Y TÓXICOS DE MÉXICO. DISPONIBLE EN [HTTPS://WWW.HONGOSCOMESTIBLESYTOXICOS.IB.UNAM.MX](https://www.hongoscomestiblesytotoxicos.ib.unam.mx)) SE HA COMPROBADO QUE ESA ESPECIE SE DISTRIBUYE EN EUROPA Y ASIA NO EN AMÉRICA



Tamales de xocoyol u hongo de zarza con rajas

INGREDIENTES

400 g de hongos xocoyol u hongo de zarza	1 kg de masa de maiz
200 g de chile poblano	c.s. hoja(s) de plátano
200 g de queso panela	c.s. de sal
3 pzas. de jitomate	c.s. aceite vegetal
1 cebolla	

PREPARACIÓN

1. Enjuagar los hongos para quitar el exceso de tierra, escurrir y reservar.
2. Asar los chiles, envolver en una bolsa de plástico para que suden, quitar la piel y desvenar.
3. Cortar los chiles, los jitomates y las cebollas en julianas. En un sartén con aceite sofreír la cebolla, después agregar los chiles, los jitomates, sazonar con sal y dejar cocinar.
160
4. En un bol mezclar la masa de maíz con 4 cucharadas de aceite vegetal y 2 cucharadas de sal. Amasar hasta homogenizar por completo.
5. Cortar las hojas de plátano de 15 a 20 cm. Asar ligeramente con el fuego directo y reservar.
6. Hacer una bolita de maíz, y aplastar con la ayuda de una prensa para tortillas. Colocar en el centro un poco de rajas guisadas, un par de hongos y una rebanadita de queso panela. Llevar los extremos de la masa hacia el centro para cerrarla y colocar en una hoja de plátano. Doblar la hoja para cerrar el tamal y repetir este paso hasta terminar la masa y el relleno.
7. Cocer los tamales en una vaporera/baño maría durante 40 minutos.

Lactarius

enchilado

Lactarius gpo. *deliciosus*

camarón^{vc1} | catalina | chilellos | chileros | chilpan |
chilpane | colorado^{vc2} | enchilado anaranjado |
enchilado blanco^{vc3} | hongo enchilado^{vc4} | niscaló |
niscaló robellón | orejones | orejas anaranjadas

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor fúngico ligeramente dulce-amargo; el olor es de tierra mojada y chile seco. La consistencia es firme y compacta. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo asado. El píleo es anaranjado, tiene tenues marcas radiales anaranjadas claras con tonalidades verdosas en la superficie, presenta fimbrias radiales, con una depresión central profunda; el borde es enrollado cuando joven e irregular y ondulado en la madurez. El himenio es laminar y anaranjado un poco más claro que la superficie. Al maltratarlo, exuda un látex de color anaranjado brillante. En general, el esporoma se mancha de color verdoso, más evidente en la madurez. El estípite es corto, cilíndrico, un poco más fino hacia la base, anaranjado claro; en la superficie presenta depresiones circulares de color más brillante. Crece en bosques de pino, generalmente de manera solitaria o dispersa.

VC: *Hypomyces lactifluorum* (p. 160) y *Lactarius gpo. indigo* (p. 188)

vc1: *Clavariadelphus pistillaris* (LG) | vc2: *H. lactifluorum* | vc3: *Russula brevipes* (p. 244) | vc4: *Lactarius salmonicolor* (p. 184)

enchilado rojo

vc

Lactarius salmicolor

enchilado^{vc1} | enchilado de oyamel | de chile |
hongo enchilado^{vc2} | robellón | rebollón |

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor ligeramente amargo y olor frutal. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo asado. El píleo, anaranjado rosáceo, tiene fimbrias y tenues marcas radiales, con una depresión central profunda. El borde está enrollado cuando joven y se transforma hasta ser irregular y ondulado en la madurez. El himenio es laminar y anaranjado claro. El estípite es corto, naranja claro y cilíndrico, un poco más delgado hacia la base; en la superficie presenta depresiones circulares de color más brillante. Crece en bosques de pino normalmente de manera solitaria y dispersa.

vc1: *Hypomyces lactifluorum* (p. 160), *Lactarius* gpo. *deliciosus* (p.182) y *Lactarius indigo* (188) | vc2: *L. gpo. deliciosus*,

Enchilados o enchilados rojos en tempura y salsa martajada

INGREDIENTES

400 g de hongos **enchi-
lados** o **enchilados rojos**
300 g de harina
150 g de maicena
1 cdta. de royal
1 cda. de mayonesa
5 g de sal de grano

350 ml de cerveza
1 L de aceite para freír
400 g de jitomate
20 g de chile serrano
20 g de cebolla
c.s cilantro (opcional)

PREPARACIÓN

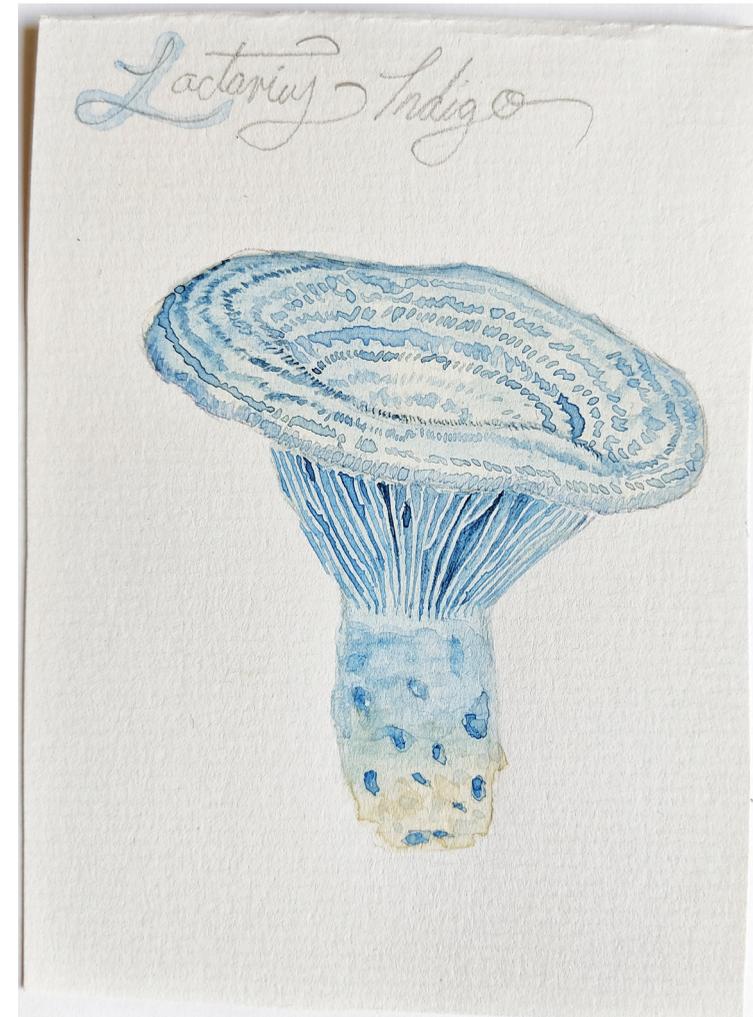
1. Para la masa de tempura, mezclar harina, maicena, royal, mayonesa, sal, cerveza y agua, hasta que se vuelva una mezcla líquida espesa. Dejar reposar en el refrigerador por lo menos 2 horas.
2. Sumergir los hongos en la mezcla de harina hasta que se cubran por completo y freír por 5 minutos, o hasta que la masa se vuelva de color dorado.
3. Escurrir sobre papel absorbente.
4. Para la salsa, asar en un comal a fuego alto el jitomate, el chile y la cebolla. Voltar cada 3 minutos hasta que tengan un color tostado uniforme. Molerlos en el molcajete y sazonar con sal. Opcionalmente, se puede agregar cilantro picado.
5. Acompañar los hongos en tempura con la salsa.

hongo azul

Lactarius gpo. indigo

añil | azul | azulejo | azulito | chui | enchilados^{vc1} |
hongo azulejo | hongo verde | oreja azul | pitufos |
tecomate^{vc2}

Hongo silvestre comestible tanto en el estado juvenil como el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor cárnico, ligeramente amargo y astringente; el olor es ligeramente dulce. La consistencia es firme y fibrosa. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo en sopa, asado y frito. El píleo es azul con tonos verdes, tenues marcas radiales azul claro, con fimbrias radiales; el centro presenta una depresión profunda y el borde es enrollado cuando joven, e irregular y ondulado en la madurez. El himenio es laminar y azul, que cambia a verdoso al oxidarse. El estípite es corto, cilíndrico, un poco más delgado en la base, azul un poco más claro que el píleo. Crece en bosques de encino y pino de manera solitaria a dispersa.



vc1: *Lactarius gpo. deliciosus* (p.182), *Lactarius salmonicolor* (p.184), | vc2:
Amanita gpo. caesarea (p. 184)

Quesadillas de hongo azul

INGREDIENTES

250 g de hongo azul	1/4 de cebolla
200 g de quesillo (queso oaxaca)	1 diente de ajo
500 g de masa de maíz para tortillas	1 rama de epazote
	c.s. aceite vegetal
	c.s. sal

PREPARACIÓN

1. Limpiar los hongos con un trapo húmedo y rebanar en trozos medianos.
2. Picar finamente la cebolla y el ajo. Sofreír en un sartén con un poco de aceite.
3. Cuando la cebolla esté transparente agregar los hongos y el epazote. Sazonar con sal, revolver y tapar; dejar cocinar durante 10 minutos.
4. Deshebrar el queso y reservar.
5. Hacer una bola pequeña de masa, colocar en una prensa para tortillas o aplanar (utilizar una bolsa de plástico o polipapel para evitar que la masa se pegue). Agregar un poco del guisado de hongos y queso en un costado de la masa, y doblar la otra mitad de la masa para cerrar la quesadilla.
6. Colocar en un comal o sartén a fuego medio y voltear cuando la masa haya cambiado de color. Repetir el proceso hasta terminar con la mezcla.
7. Se puede acompañar con salsa martajada.

Lentinula

shitake

Lentinula edodes

hongo shiitake | shitake lápiz

Hongo silvestre y cultivado comestible en el estado juvenil e, igualmente, en el maduro. Empleado en la cocina doméstica así como en la restauración. En esta generalmente se consume la especie cultivada, que está disponible todo el año. Además, los hongos silvestres de la especie son escasos en México, incluso en la temporada de lluvias. Tiene sabor ligeramente dulce, cárnico y olor a tierra mojada. La consistencia es blanda y un poco fibrosa. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo frito, guisado o en sopas. El píleo, de tonos marrones oscuros, liso, convexo; normalmente el borde se observa enrollado hacia el himenio. El himenio es laminar y blanquecino o crema. El estípite es corto, con fibras, marrón y más fino hacia la base. Crece en bosque de pinos y oyameles, cerca de los troncos o leñas, de manera gregaria.



Birria de shitake

INGREDIENTES

250 g de hongo azul	1/4 de cebolla
200 g de quesillo (queso oaxaca)	1 diente de ajo
500 g de masa de maiz para tortillas	1 rama de epazote
	c.s. aceite vegetal
	c.s. sal

PREPARACIÓN

1. Limpiar los hongos con un trapo húmedo y rebanar en trozos medianos.
2. Picar finamente la cebolla y el ajo. Sofreír en un sartén con poco de aceite.
3. Cuando la cebolla esté transparente agregar los hongos y el epazote. Sazonar con sal, revolver y tapar; dejar cocinar durante 10 minutos.
4. Deshebrar el queso y reservar.
5. Hacer una bola pequeña de masa, colocar en una prensa para tortillas o aplanar (utilizar una bolsa de plástico o polipapel para evitar que la masa se pegue). Agregar un poco del guisado de hongos y queso en un costado de la masa, y doblar la otra mitad de la masa para cerrar la quesadilla.
6. Colocar en un comal o sartén a fuego medio y voltear cuando la masa haya cambiado de color. Repetir el proceso hasta terminar con la mezcla.
7. Se puede acompañar con salsa martajada.

Lycoperdon

pedito

VC

Lycoperdon perlatum

bolita^{VC1} | bolita blanca^{VC2} |
bolita de carnero^{VC3} | bolita de llano |
bolita de monte | bombita | bombones |
bomboncitos | borondanga | conejito | globito | hongo de
conejo | hongo de carda | huevitos | nubes
ojo de venado | palancos | pedo^{VC4} | pedos de burro^{VC5}
quesito | tatarata | ternera | ternera de monte

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Empleado en la cocina doméstica y rural. Tiene sabor y olor a tierra y queso madurado. Se debe consumir con doble cocción y se recomienda prepararlo asado, guisado o frito. El esporoma es blanco o crema, semigloboso, con pequeñas espinas o verrugas; en su madurez estas se pueden caer y quedar liso. Se le forma una pequeña abertura en la punta del esporoma, por donde libera las esporas. No tiene estípites o es muy pequeño. Crece en bosques de pino, encino, pastos o jardines, de forma dispersa, solitaria o uno muy cerca de otro pero sin tocarse.

VC: *Lycoperdon candidum* (LG)

vc1, vc2, vc3 y vc5: *Apioperdon pyriforme* (p.100) | vc4: *A. pyriforme* y *L. candidum* (LG)



Lyophilium

clavito

VC

Lyophyllum decastes

aguexole | clavo | clavito de encino | clavito de ocote
cholete de clavito | cholete de encino |
cholete de encinar | corralito | hongo de encino ^{vc1} |
jolete de encino | khangamundo | montones | pata gorda
tablero ^{vc2} | shimeji

Hongo silvestre comestible en los estados juvenil y maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural así como en la restauración. Tiene sabor dulce, ligeramente cárnico, y se le percibe olor de tierra mojada. La consistencia es fibrosa. Se puede consumir con cocción ligera y se recomienda prepararlo frito, guisado, en sopa o conserva. El píleo es marrón o marrón grisáceo, convexo en su juventud y plano-convexo en la madurez. Cuando joven, el borde está enrollado hacia el himenio, pero se invierte en la madurez. El himenio es blanquecino y laminar. El estípite es fino, cilíndrico, blanquecino con tonalidades grisáceas. Crece en bosques de encino y oyamel a partir de una base común.

VC: *Entoloma clypeatum* (LG) y *Russula cyanoxantha* (LG)

vc1: *Infundibulicybe gibba* (p.168), *Pholiota aurivella* (LG) y *Pholiota cylindracea* (LG) | vc2: *I. gibba*



Caldo de clavitos

Esta receta es adaptación de una que aparece en el libro *Los hongos en la cocina mexicana* (Pérez-Silva, E. et al., 2015).

INGREDIENTES

1 kg de clavitos
1/2 cebolla
3 dientes de ajo
2 ramas de epazote
1 chile de árbol seco
2 litros de caldo de pollo
c.s. aceite o manteca
c.s. sal de grano
aguacate (opcional)

PREPARACIÓN

1. En una cacerola, calentar aceite y freír el ajo y la cebolla, finamente picados. Cocinar por 5 minutos a fuego medio.
2. Agregar los hongos limpios y troceados. Dejar que suelten su agua y agregar el caldo. Cocinar a fuego bajo por 30 minutos.
3. Agregar sal, epazote y el chile ligeramente tostado. Cocinar por 10 minutos más.
4. Picar el aguacate en cuadros y agregar en el caldo para servir.

M

Morchella

colmenilla

VC

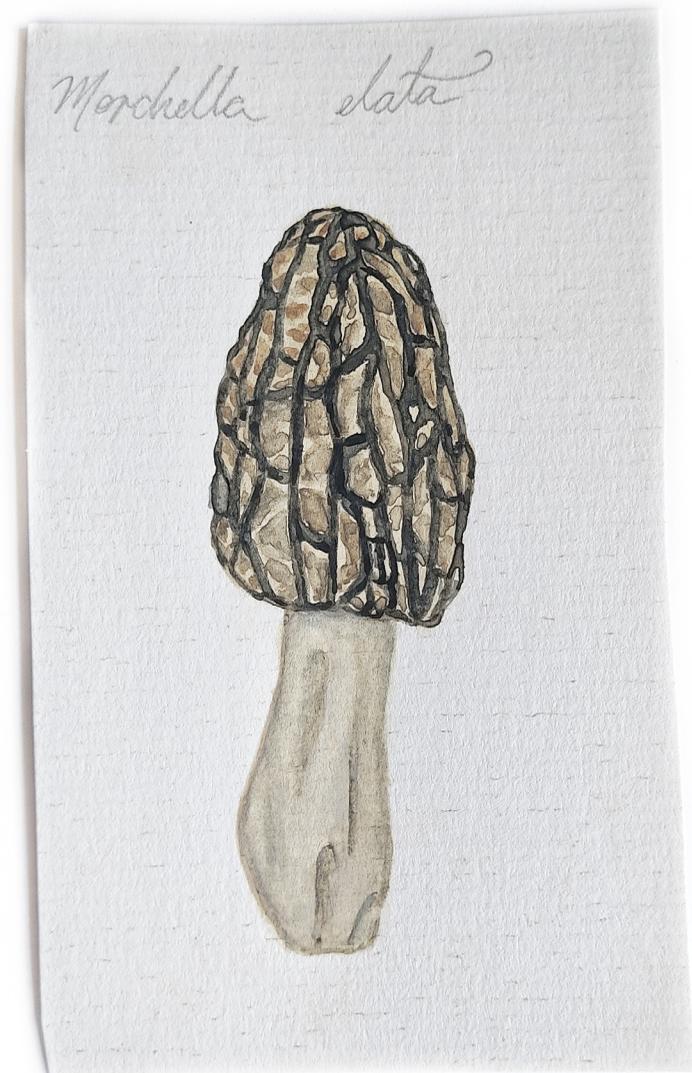
Morchella elata

mazorca^{VC1} | mazorquita^{VC2} | morilla^{VC3}

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y, asimismo, en el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor cárnico, olor a vegetación húmeda y pescado. La consistencia es frágil y un poco cartilaginosa. Se le debe aplicar doble cocción y prepararlo relleno, frito y en salsa verde o roja. El píleo es cónico, puntiagudo, con una superficie de cavidades profundas rodeadas de bordes y pliegues; es gris oscuro, casi negro. El estípite es mediano, con cavidades poco profundas, aplanadas y cubierto de ligeras granulaciones, cónico, un poco más grueso hacia el píleo. Es crema o marrón claro. Crece, disperso, en bosques de encinos y oyameles.

VC: *Morchella esculenta* (p. 214)

vc1, vc2: *M. esculenta* y *Morchella angusticeps* (p. 212) | vc3: *Morchella deliciosa* (LG) y *M. esculenta*



mazorca

VC

Morchella angusticeps

borreguito | elotito^{vc1} | hongo(s) de elote^{vc2} |
mazorquita^{vc3} | olores

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural, así como en la restauración. Tiene sabor cárnico; olor a vegetación húmeda y a pescado. Se le debe aplicar doble cocción y se recomienda prepararlo frito, relleno y con salsa verde o roja. El píleo es gris oscuro, casi negro; tiende a ser cónico aunque no totalmente definido. La superficie es crema, de cavidades profundas rodeadas de bordes y pliegues. El estípite es mediano, marrón claro o crema, con cavidades poco profundas, aplanadas y cubierto de ligeras granulaciones, cónico, ligeramente más ancho en la parte apical. Crece en bosques de encino y oyamel de manera dispersa.

VC: *Morchella esculenta* (p.214), *Morchella elata* (p.210), *Morchella costata* (LG) y *Morchella deliciosa* (LG)

vc1: *M. elata* y *M. esculenta* | vc2: *Ustilago maydis* (p.266) | vc3: *M. esculenta*



morilla

VC

Morchella esculenta

colmenillaVC1 | elotitoVC2 | mazorcaVC3 | mazorquitaVC4
morchela | pancita VC5

Hongo silvestre comestible tanto en el estado juvenil como en el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor cárnico, olor a vegetación húmeda y pescado. Se le debe aplicar una cocción profunda y se recomienda prepararlo relleno, frito y en salsa verde o roja . El píleo es cónico, la superficie es de cavidades profundas con bordes y pliegues; varía de colores entre marrón, ocre, crema o gris. El estípite es mediano, con cavidades poco profundas, aplanadas y cubierto de ligeras granulaciones, cónico, un poco más grueso hacia el píleo, crema o marrón claro. Crece en bosques de encino, oyamel o mixtos de manera dispersa.

VC: *Morchella elata* (p.210) y *Morchella deliciosa* (LG)

vc1: *M. elata* | vc2: *Morchella rufobrunnea* (LG) | vc3 y vc4: *M. elata* y *M. angusticeps* (p. 212) | v5: *Boletus reticulatus* (p. 110), *Boletus pinicola* (p. 106), *Boletus regius* (LG), *Calvatia cyathiformis* (p.116), *Suillus gpo brevipes* (p. 252), *Suillus granulatus* (p. 250), *Suillus* aff. *guzmanii* (LG) y *Tylopilus felleus* (LG).



Morillas, mazorcas o colmenillas rellenas de queso en caldillo de jitomate

Esta receta está inspirada en una entrevista a recolectores de San Mateo Tlaltenango, CDMX

*PARA ESTA RECETA SE HACE UNA DOBLE COCCIÓN AL CAPEAR Y AGREGAR EN EL CALDILLO, PERO TAMBIÉN SE LE PUEDE APLICAR UNA COCCIÓN PREVIA AL CAPEADO. SI SE VAN A USAR PARA CUALQUIER OTRA RECETA SE RECOMIENDA EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO: EN UNA OLLA CON AGUA, AGREGAR 3 CDAS. DE SAL DE MAR, COLOCAR A FUEGO ALTO Y TAPAR. EN CUANTO COMIENZE A HERVIR, COLOCAR LOS HONGOS Y DEJAR DURANTE 10-20 MIN. PASADO ESTE TIEMPO, ESCURRIR LOS HONGOS Y USARLOS.

INGREDIENTES

500 g de hongos morillas, colmenillas o mazorcas	1 cda. de sal
300 g de queso fresco	1 cda. de azúcar
1 kg de jitomate	1/2 cda. de polvo para hornear
3 pzas. de chile morita	1 cda. de mayonesa
1/2 cebolla blanca	2 tazas de agua mineral o cerveza
2 dientes de ajo	1 taza de agua natural
50 g de masa	c.s. sal
1 taza de harina de trigo	1/2 L de aceite vegetal
1/2 taza de maicena	palillos de madera

PREPARACIÓN

1. Enjuagar las morillas, tratando de abarcar todas las cavidades, poniendo cuidado en no romperlas. Escurrir los hongos y hacer un corte a lo largo del cuerpo sin atravesarla. Reservar.*
2. Cortar la cebolla en trozos grandes y colocarla en una olla mediana con un chorrito de aceite a fuego medio. Agregar los ajos y mover constantemente. Después de 5 minutos agregar los jitomates cortados por la mitad y los chiles.
3. Pasados 20 minutos, moler los ingredientes de la olla en una licuadora hasta que la textura sea homogénea. Colar y regresar a la olla para sazonar a fuego bajo. Agregar 1 cda. de sal y la masa. Dejar cocinar por 15 minutos moviendo constantemente.
4. Mientras tanto, en un bol combinar la harina, la maicena, 1 cda. de sal, 1 cda. de azúcar y el polvo para hornear. Agregar la mayonesa y poco a poco el agua mineral / cerveza y el agua natural. Revolver hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos, espesa pero aún líquida (de ser necesario, agregar más agua).
5. En una olla pequeña colocar 1 taza de aceite y calentar a fuego bajo. Rellenar las morillas con un trozo de queso y cerrar con ayuda de los palillos de madera. Una por una, bañarlas en la mezcla para capear, escurrir y colocar en la olla con el aceite. Una vez que tengan un color dorado, sacarlas y colocarlas en papel absorbente.
6. Rectificar sazón del caldillo (de ser necesario, añadir una pizca de sal). Agregar con cuidado las morillas capeadas y dejar cocinar por 10 a 15 minutos.

P

Pleurotus

hongo de maguey

VC

Pleurotus ostreatus

hongo de agave | seta

Hongo silvestre comestible tanto en el estado juvenil como en el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y poco frecuente en la restauración. La consistencia es firme y flexible. Tiene sabor a pollo y dulce; olor de tierra mojada y hierbas. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo frito o guisado. El píleo es liso y blanquecino, ocre o crema. El himenio es laminar; de blanco cremoso a ocre claro. El estípote es muy corto y, por lo general, de color muy similar al del píleo. Crece en las pencas de maguey o en los desechos de esta planta.



Tacos de hongo de maguey

500 g de hongos de maguey
100 g de nuez de macadamia o cacahuete
500 g de tortillas de maiz
2 cdas. de aceite vegetal

1 cda. de mantequilla
3 limones
1 aguacate
c.s. de sal de mar
c.s. de pimienta negra

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

1. Limpiar los hongos con un trapo húmedo y cortarlos en trozos medianos (es importante que no queden muy pequeños).
2. En un sartén amplio, a fuego medio-alto, colocar primero el aceite y enseguida la mantequilla. Asegurarse de que todo el sartén quede impregnado del aceite.
3. Cuando el aceite esté caliente, colocar los hongos de manera que cada uno toque directamente la superficie del sartén y no se amontonen (si no caben todos los hongos, reservar para una siguiente ronda).
4. Dejar unos minutos y voltear en cuanto se hayan dorado; sacar del fuego conforme terminen de dorarse.
5. En otro sartén pequeño, a fuego bajo, tostar las nueces de macadamia (previamente picada en trozos pequeños) o los cacahuates (previamente limpios y sin cáscara). Mover constantemente para evitar que se quemen y retirar del fuego una vez que tengan un tono café claro.
6. Calentar las tortillas y armar los tacos: primero la tortilla, luego hongos y al final un poco de nueces o cacahuates.
7. Acompañar con algunas gotas de limón y aguacate (opcional).

seta

VC

Pleurotus ostreatus

casazahueta | girgola | king oyster | ostra |
oyster mushroom | zeta

Hongo silvestre o cultivado comestible en el estado juvenil e, igualmente, en el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Generalmente se consume la especie cultivada, que está disponible todo el año. Tiene sabor cárnico de pollo y dulce; el olor, a tierra mojada, mariscos y ligeramente dulce. La consistencia es firme y flexible. Se puede consumir con una cocción ligera y se recomienda prepararlo asado, frito o en sopas. El píleo es liso, blanco o gris. El himenio es laminar, blanquecino. El estípote es muy corto y, por lo general, de color similar al del píleo



seta rosa

VC

Pleurotus ostreatus

seta rosada

Hongo silvestre o cultivado comestible en los estados juvenil y maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Generalmente se consume la especie cultivada, que está disponible todo el año. Tiene sabor dulce y a pollo, el olor es de tierra mojada y ligeramente a mariscos. Se puede consumir con una cocción ligera y asado, frito o en sopa. El píleo es liso y rosado; en la madurez se puede tornar amarillento. El himenio es laminar, de color rosa. El estípote es muy corto y, por lo general, del mismo color que el píleo. Cuando es silvestre, crece en troncos de bosques de pino, encino, oyamel o en bosques mixtos.



Setas o setas rosas con huevo

Esta receta es adaptación de una que aparece en el libro *Los hongos en la cocina mexicana* (Pérez-Silva, E. et al., 2015).

INGREDIENTES

250 g de setas o setas rosas
30 g de manteca de cerdo

4 huevos
1 ramita de perejil
c.s. de aceite
c.s. de sal marina
c.s. de pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Limpiar los hongos y quitar el tallo.
2. Cortar en trozos medianos y cocerlos en una cazuela con un poco de aceite y la mantequilla. Dejar que doren por ambos lados.
3. Batir los huevos con un poco de sal y pimienta.
4. Sacar los hongos y escurrir.
5. Añadir los huevos batidos y mezclar bien con los hongos.
6. Trasladarlos a otro sartén con aceite caliente.
7. Cocinar a fuego bajo, con tapa, por 5 minutos.
8. Con ayuda de un plato, voltear el huevo semicuajado y cocinar el otro lado por 5 minutos más.
9. Espolvorear con perejil finamente picado y servir inmediatamente.

R

Ramaria

escobeta

VC

Ramaria stricta

escobetita | escobetilla^{VC1} | escobeta blanca^{VC2} |
escobeta tronco | pata de palo | pata de ocote |
patas de pájaro^{VC3} | patitas de pájaro^{VC5}

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Empleado en la cocina rural, doméstica y en la restauración. Tiene sabor a pollo y olor dulce. La consistencia es firme. Se debe consumir con una cocción profunda, si no puede amargar el platillo. Se recomienda prepararlo frito en salsa verde o roja. Las ramas son amarillas claras, cortas y surgen del estípite a partir de una bifurcación en forma de V; las puntas son amarillas un poco más intensas, semirredondas y dicotómicas. El estípite es largo, grueso y blanquecino. Crece en bosques de oyamel, encino, pino o mixto. Generalmente se encuentran varios esporomas muy juntos.

VC: *Ramaria* aff. *apiculata* (LG), *Ramaria aurea* (p. 234), *Ramaria fennica* (LG), *Ramaria flava* (p.238), *Ramaria rasilispora* (LG) y *Ramaria vinosimaculan* (LG).

vc1: *R. aurea* | vc2: *Clavulina cinerea* (p. 116) y *Clavulina rugosa* (LG) |

vc3: *R. aurea* | vc5: *Ramaria* aff. *botrytis* (p.236)



patas de pájaro

VC

Ramaria aurea

arrocitos | coral | escobeta^{vc1} | escobeta amarilla^{vc2} |
escobetilla^{vc3} | pájaro amarillo | patas de pájaro |
pata de pájaro amarillo | patitas de pájaro |
patitas de pollo | pie de pájaro

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Empleado en la cocina rural, doméstica y en la restauración. Tiene sabor a pollo y olor dulce. La consistencia es firme. Se debe consumir con una cocción profunda, si no puede amargar el platillo. Se recomienda prepararlo frito en salsa verde o roja. Las ramas son amarillas claras, cortas y surgen del estípite a partir de una bifurcación en forma de V; las puntas son amarillas un poco más intensas, semirredondas y dicotómicas. El estípite es largo, grueso y blanquecino. Crece en bosques de oyamel, encino, pino o mixto. Generalmente se encuentran varios esporomas muy juntos.

VC: *Ramaria flava* (p.238) y *Ramaria stricta* (p.232)

vc1: *Ramaria* aff. *apiculata* (LG), *Ramaria* aff. *botrytis* (p. 236) *Ramaria fennica* (LG), *R. flava*, *R. stricta*, *Ramaria rasilispora* (LG) y *Ramaria vinosimaculans* (LG) | vc2: *R. aff. botrytis*, | vc3: *R. stricta*



patitas de pájaro

VC

Ramaria aff. *botrytis*

escobeta^{vc1} | escobeta amarilla^{vc2}

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Empleado en la cocina rural, doméstica y en la restauración. Tiene sabor ligeramente amargo, cárnico y olor a tierra mojada. La consistencia es firme. Se recomienda consumir con doble cocción, y prepararlo frito o en guisos. Las ramas son amarillas o blanquecinas; cuando maduran adquieren tonalidades rojizas, rosáceas o naranjas. Surgen del estípote de una bifurcación o pueden dividirse hasta cinco ramas en todos los niveles; el ápice de las ramas tiene forma de V o U, las puntas son púrpuras o rosáceas, semirredondas y divididas sucesivamente en varias secciones. El estípote es corto, delgado, liso y blanquecino con tonalidades rosadas vináceas. Crece en bosques de oyamel, encino, pino o mixtos, de forma solitaria.

VC: *Ramaria aurea* (p.234), *Ramaria flava* (p.238), *Ramaria fennica* (LG) y *Ramaria rubiginosa* (LG)

vc1: *Ramaria* aff. *apiculata* (LG), *Ramaria aurea* (p. 234), *R. fennica*, *R. flava*, *R. stricta*, *Ramaria rasilispora* (LG) y *Ramaria vinosimaculans* (LG) | vc2: *R. aurea*



pie de pájaro

Ramaria flava

escobetaVC1 | escobetas cambray |
escobeta de zacatón | escobitas amarillas |
patas de gallo | patas de pájaroVC2 |
patitas de pájaro amarillas | patitas de pájaro VC3

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil. Empleado en la cocina rural, doméstica y en la restauración. Tiene sabor a pollo y olor a vegetación húmeda. La consistencia es firme. Se debe consumir con una doble cocción; se recomienda prepararlo frito o con salsa verde o roja. Las ramas son amarillas, largas y se dividen en tres en el primero y segundo nivel, en forma de U o V; las puntas semirredondas y dicotómicas. El estípote es largo, delgado y liso, amarillo muy pálido. Crece en bosques de oyamel, encino y pino, de forma dispersa.

vc1: *Ramaria* aff. *apiculata* (LG), *Ramaria aurea* (p. 234), *Ramaria fennica* (LG) *Ramaria stricta* (p. 232), *Ramaria rasilispora* (LG) y *Ramaria vinosimaculans* (LG) | vc2: *R. aurea* | vc3: *Ramaria* aff. *botrytis* (p.236)

Picadillo de escobeta, patas de pájaro o patitas de pájaro.

Esta receta es una interpretación y adaptación de lo contenido en el libro Hongos mexicanos comestibles (Tablada, J.,1983).

INGREDIENTES

400 g de hongo patita de pájaro, pata de pájaro o escobetas	1/4 de cebolla
100 g de zanahoria picada	3 hojas de laurel
50 g de chícharos	c.s. sal
2 dientes grandes de ajo	c.s. pimienta
	c.s. aceite vegetal o manteca

PREPARACIÓN

1. Enjuagar los hongos patita de pájaro tratando de que el agua penetre bien entre las "ramitas". Cocinarlos entre 15 y 25 min en una olla con agua hirviendo para evitar el sabor amargo. Desechar el agua.
2. En otra olla con agua hirviendo, cocer los chícharos y las zanahorias hasta que puedan atravesarse sin esfuerzo con un tenedor. Escurrir y reservar.
3. Escurrir los hongos y picar en trozos chicos o medianos.
4. En una olla con un chorro de aceite o un poco de manteca, sofreír la cebolla y el ajo, picados finamente. Después, agregar los hongos, una pizca de sal y pimienta molida. Mover y dejar cocer por 10 minutos a fuego medio.
5. Agregar la zanahoria y los chícharos. Añadir otra pizca de sal y las hojas de laurel; revolver y tapar.
6. Pasados 5 minutos, rectificar sazón.

Russula

oreja de puerco

Russula brevipes

abuelo VC1 | blancoVC2 | borregoVC3 | enterrado
enchilado blancoVC4 | judíaVC5 | hongo blancoVC6 |
hongo duro | naricita | naricita de puerco | orejaVC7 |
oreja blanca | oreja de borrego | oreja de cochino
oreja de encino | oreja de judío | oreja de puerco blanca
oreja de puerco enterrada | oreja de ratón | panzaVC8
tototiples | trompa | trompa blanca | trompa de cochino
trompa de marranoVC9 | trompa de puerco |
trompetillas de puerco

Hongo comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor cárnico y ligeramente amargo; el olor es de tierra húmeda y chile seco. La consistencia es firme. Se puede consumir con una cocción ligera; se recomienda prepararlo frito, guisado o en sopa. El píleo es blanco, liso plano-convexo con una depresión en el centro, el borde irregular o ondulado, algunas veces doblado. El himenio es laminar y blanco. El estípite es cilíndrico, un poco más fino hacia la base, mediano, blanco, con ligeras arrugas o pliegues. Crece en bosques de encino y oyamel de forma dispersa.



vc1, vc2, vc3: *Russula delica* (LG) | | vc4: *Lactarius* gpo. *deliciosus* (p. 182) |
vc5: *Agaricus campestris* (p.68), *R. delica* | vc6: *Hypomyces lactifluorum* (p. 160)
| vc7: *Infundibulicybe gibba* (p.168) y *Infundibulicybe squamulosa* (LG) |
vc8: *Boletus edulis* (p.XX), *Suillus* gpo. *brevipes* (p.252) y *Suillus granulatus*
(p.250) | vc9: *H. lactifluorum*

Oreja de puerco encurtida

Esta receta es adaptación de una que aparece en el libro *Los hongos en la cocina mexicana* (Pérez-Silva, E. et al., 2015).

INGREDIENTES

300 g de oreja de puerco	4 g de sal de grano
50 ml de aceite de olivo	2 g de pimienta negra martajada
300 ml de vinagre blanco	50 ml de mezcal
300 ml de agua	1 orégano
100 ml de vinagre orgánico de manzana	

PREPARACIÓN

1. Calentar el agua en una cacerola. Una vez que rompa hervor, agregar los vinagres, mezcal, pimienta, aceite y sal. Dejar que hierva ligeramente por 2 minutos.
2. Agregar los hongos limpios y troceados y el orégano. Cocinar a fuego bajo por 20 minutos.
3. Dejar enfriar y envasar en contenedores herméticos.
4. Mantener en el refrigerador y usar para ensaladas, pastas, tortas o como botana.

S

Suillus

pancita babosa

Suillus gpo. *granulatus*

chipo^{vc1} | chonchines^{vc2} | pancita^{vc3} | pancita de borrego |
pancita india | panza^{vc4} | sema^{vc5}

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil e, igualmente, en el maduro. Empleado en la cocina rural y doméstica. Presenta un sabor dulce y de madera; el olor es de tierra mojada y dulce de leche. La consistencia es esponjosa y carnosa. Para cocinarlo se recomienda retirarle la cutícula y el estípite; solo se consume el píleo sometido a doble cocción. Se recomienda prepararlo frito o en sopas. El píleo presenta coloraciones marrones y es más claro en el margen; es convexo, haciéndose plano-convexo al madurar, con la superficie babosa. El himenio es poroso, amarillo pálido. El estípite es corto, blanco y cuando madura se puede tornar amarillo claro. Crece solitario, en grupo o disperso, en llanos y en las partes bajas de los bosques de pino.

vc1: *Boletus reticulatus* (p.110), *Suillus* gpo. *brevipes* (p.252) y *Tylopilus felleus* (LG) | vc2: *S. gpo. brevipes* | vc3: *B. reticulatus*, *Boletus pinicola* (p.106), *Boletus regius* (LG), *Calvatia cyathiformis* (p. 116), *Morchella.esculenta* (p. 214), *S. gpo. brevipes*, *Suillus* aff. *guzmanii* (LG) y *T. felleus* | vc4: *Boletus* gpo. *edulis* (p.108), *Russula brevipes* (p.244), y *S. granulatus* (p.XX) | vc5: *B. reticulatus* y *S. gpo. brevipes*



panza babosa

Suillus gpo. *brevipes*

chipo^{vc1} | chonchines^{vc2} | hongo pegajoso | pancita^{vc3}
pancita de borrego | pancita india | panza^{vc4} | sema^{vc5}

Hongo silvestre comestible en el estado juvenil e, igualmente, en el maduro. Empleado en la cocina rural y doméstica. Presenta un sabor dulce y de madera; el olor es de tierra mojada y dulce de leche. La consistencia es esponjosa y carnosa. Para cocinarlo se recomienda retirarle la cutícula y el estípite; solo se consume el píleo sometido a doble cocción. Se recomienda prepararlo frito o en sopas. El píleo presenta coloraciones marrones y es más claro en el margen; es convexo, haciéndose plano-convexo al madurar, con la superficie babosa. El himenio es poroso, amarillo pálido. El estípite es corto, blanco y cuando madura se puede tornar amarillo claro. Crece solitario, en grupo o disperso, en llanos y en las partes bajas de los bosques de pino.

vc1: *Boletus reticulatus* (p. 110), *Tylopilus felleus* (LG) y *Suillus granulatus* (p.250) | vc2: *S. granulatus* | vc3: *Boletus reticulatus*, T. (LG), *Boletus pinicola* (p.106), *Boletus regius* (LG), *Calvatia cyathiformis* (p.116), *Morchella esculenta* (p. 214), *S. granulatus* y *Suillus* aff. *guzmanii* (LG) | vc4: *Boletus* gpo. *edulis* (p.108), *Russula brevipes* (p.244), y *S. granulatus* | vc5: *B. reticulatus* y *S. granulatus*.



Pasta con salsa de panza babosa o pancita babosa

Esta receta es autoría de Matthew Amicucci, biólogo y recolector de hongos silvestres en el norte del estado de California, Estados Unidos.

INGREDIENTES

300 g de panza babosa o pancita babosa	jitomate
1/2 cebolla blanca	1 taza de vino tinto
5 dientes de ajo	50 g de mantequilla
c.s. aceite vegetal	c.s. sal
300 g de pasta de	200 g de pasta (lingüini)
	c.s. agua

PREPARACIÓN

1. Retirar la cutícula y el estípite de los hongos
2. En agua hirviendo, cocinar con sal el púleo de los hongos por 5 minutos. Escurrir y picar los hongos finamente,
3. Picar cebolla y ajo finamente, cocinarlos por 3 minutos con un poco de aceite en una cacerola extendida.
4. Agregar los hongos, la mantequilla y cocinar por 15 minutos a fuego alto, hasta que el agua se haya evaporado y los hongos comiencen a dorarse.
5. Agregar vino tinto, raspar el fondo y, a continuación, la pasta de jitomate y sal. Cocinar por 5 minutos a fuego medio bajo, o hasta que se evapore el alcohol.
6. Rectificar sazón.
7. En una cacerola profunda, poner a hervir agua con suficiente sal (aproximadamente dos cucharadas por litro).
8. Una vez roto el hervor, agregar la pasta y cocinarla por 4 minutos aproximadamente, o hasta que la textura sea blanda, pero conservándola ligeramente crujiente.
9. Colar la pasta y agregar a la cacerola con la salsa de hongos. Calentar a fuego bajo por 4 minutos.
10. Puede acompañarse con queso maduro y pan.

T

Turbinellus

corneta

Turbinellus floccosus

cornetas blancas | copitas | trompetaVC1 |
trompeta de puerco | trompeta floreada |
trompetitaVC2 | trompetilla

Hongo silvestre comestible tanto en el estado juvenil como en el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor similar a pollo y ligeramente a madera, y un olor sutil a vegetación. La consistencia es firme y compacta. Se debe consumir con doble cocción. Se recomienda retirar las escamas y cutícula del estípite para luego prepararlo en guisos. El píleo tiene forma de embudo, deprimido profundamente en el centro. De color crema con tonos marrones; con la superficie muy escamosa, de consistencia fibrilosa. Cuando madura presenta el margen ondulado. El himenio es con pliegues y venas que van de crema a amarillo marrón pálido. El estípite es cilíndrico con la superficie lisa, muy parecida a la del himenio. Crece en bosques de oyamel de manera dispersa, a veces muy juntos.

vc1, vc2: *Turbinellus kauffmani* (p.260)



trompeta

vc

Turbinellus kauffmani

cornetas blancas | copitas |
trompeta de puerco | trompeta floreada |
trompetitaVC1 | trompetilla

Hongo silvestre comestible tanto en el estado juvenil como en el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor similar a pollo y ligeramente a madera, y un olor sutil a vegetación. La consistencia es firme y compacta. Se debe consumir con doble cocción. Se recomienda retirar las escamas y cutícula del estípite para luego prepararlo en guisos. El píleo tiene forma de embudo, deprimido profundamente en el centro. De color crema con tonos marrones; con la superficie muy escamosa, de consistencia fibrilosa. Cuando madura presenta el margen ondulado. El himenio es con pliegues y venas que van de crema a amarillo marrón pálido. El estípite es cilíndrico con la superficie lisa, muy parecida a la del himenio. Crece en bosques de oyamel de manera dispersa, a veces muy juntos.

vc *Turbinellus floccosus* (p.258)

vc1: *T. floccosus*



Cornetas con pollo

Esta es una adaptación de la receta de Raquel Torres que aparece en el libro Recetario de hongos de Veracruz (Torres, R. y Matla, H.,2000).

INGREDIENTES

400 g de cornetas o trompetas	1/4 de cebolla
500 g de pollo (pierna y muslo)	3 hojas de laurel
250 g de jitomate	c.s. sal
2 dientes grandes de ajo	c.s. pimienta
	c.s. aceite vegetal o manteca

PREPARACIÓN

1. Retirar la cutícula y las escamas de las **cornetas** o **trompetas**
2. En una olla con agua, agregar 3 cdas. de sal de mar, colocar a fuego alto y tapar. En cuanto comience a hervir, colocar los hongos y dejar durante 15 a 20 min. Pasado este tiempo, escurrir los hongos.
3. En una cacerola con aceite y manteca se fríe el pollo y la pimienta.
4. Se añaden las cornetas en rebanadas y se tapa la cacerola.
5. Cocer por 10 minutos, destapar y esperar a que se consuma el agua que suelten las cornetas.
6. Moler el ajo, la cebolla y el jitomate e incorporarlos a la cacerola. Cocer por 10 minutos.
7. Agregar sal y laurel, cocer por 20 minutos más a fuego medio bajo, tapado.
8. Rectificar sazón y comer con tortillas.

U

Ustilago

huitlacoche

VC

Ustilago maydis

hongo de elote^{vc1} | hongo de maíz | hongo de milpa
hongo de elote | cuitlacoche

Hongo parásito de las mazorcas de maíz, comestible en el estado juvenil y el maduro. Empleado en la cocina doméstica, rural y en la restauración. Tiene sabor ligeramente amargo y olor de tierra húmeda. La consistencia es blanda y fibrosa. Se puede consumir con una cocción ligera; se recomienda prepararlo en sopas, quesadillas y guisados. El esporoma es globoso, con bordes irregulares, la superficie es ligeramente aterciopelada; la coloración puede variar entre gris muy claro hasta gris muy oscuro con tonalidades moradas. Crecen en el maíz, muy juntos incluso tocándose unos a otros.

vc1: *Morchella angusticeps* (p.212)



Huitlacoche en piloncillo con jilotes

No es común encontrar recetas dulces con este tipo de hongos. Esta sencilla preparación integra ingredientes comúnmente usados en el Valle de México como un postre.

INGREDIENTES

300 g de huitlacoche desgranado
50 g de piloncillo
12 pzas. de jilotes
c.s. agua
1 cdta. de sal de mar
chispas de chocolate

PREPARACIÓN

1. Disolver el piloncillo en 100 ml de agua y calentar a fuego medio bajo por 20 minutos o hasta alcanzar textura de jarabe.
2. Asar los elotes hasta que el totemoxtle esté uniformemente tatemado.
3. En una olla, guisar el huitlacoche con sal en 3/4 partes del jarabe por 25 minutos.
4. Abrir los jilotes, barnizar con un poco de jarabe y asarlos directamente en el comal o sartén.
5. Una vez asados, vertir un poco del guiso dulce de huitlacoche sobre el jilote. Se pueden añadir chispas de chocolate.

(LG)

Lista General de hongos encontrados en la investigación y sus variaciones denominativas

 Todas las especie con el recuadro marrón son las
incluidas en el diccionario

Género: *Agaricus*

Especie: *Agaricus augustus*

Términos: san juanero de oyamel

Especie: *Agaricus bisporus*

Términos: champiñon, parís y regular

Especie: *Agaricus brunnescens*

Términos: champiñón café, cremini, cremini silvestre
y cremino

Especie: *Agaricus brunnescens* var. *portobello*

Términos: hongo portobello, portobello y portobelo.

Especie: *Agaricus campestris*

Términos: blanquito, champiñón, champiñón de llano,
champiñón silvestre, hongo blanco, hongo de llano
hongo de tierra, hongo sombrilla, juanita, san juan, san
juanero, san juanero, pípila, pipilita y zacayote.

Especie: *Agaricus sylvaticus*

Términos: champiñón, champiñón floreado,
champiñón de bosque, mole verde, pipila y pipilas.

Especie: *Agaricus subruilences*

Términos: pípilas

Género: *Amanita*

Especie: *Amanitas basii*

Términos: ahuevado, hongo de la sierra, hongo real,
yema y xicales.

Especie: *Amanita gpo. caesarea*
Términos: amanita amarillo, cashimó, hongo amarillo, hongo yemita, jícara, jícara roja, queta quismón, quismón huevo, tecomate, tecomate amarillo, yema, yema de huevo y yemita.

Especie: *Amanita calypratoides*
Términos: pechuga, pollita, xical(es) amarillo(s) y xical(es) blanco(s).

Especie: *Amanita constricta*
Términos: venadita

Especie: *Amanita fulva*
Términos: cashimó de venado, chepita, ojo de venado, san juanero y venadito.

Especie: *Amanita gemma*
Términos: cabeza prieta

Especie: *Amanita gpo. rubescens*
Términos: juan diego, juandieguito, hongo de manteca, mantequero, mantecado, santiaguito, quismón, chepas de monte y mantequilla.

Especie: *Amanita tecomate*
Términos: ahuevado, blanquillo y yema

Especie: *Amanita aff. tuza*
Términos: amarillo, ahuevado, cashimó blanco y chepas.

Especie: *Amanita vaginata*
Términos: cashimó pardo, chepita, hongo de venado,

hongo de polla(s), moñito, pollita, venado y venadito.

Género: *Armillaria*

Especie: *Armillaria gemina*
Términos: xocoyoli de encino

Especie: *Armillaria mellea*
Términos: hongo tronco, hongo san lorenzo, hongo lencho, naguas, troncón, yemas.

Género: *Apioperdon*

Especie: *Apioperdon pyriforme*
Términos: bolitas, bolita blanca, bolita de carnero quesito y pedos de burro.

Género: *Boletus*

Especie: *Boletus gpo. edulis*
Términos: boletus, cema, ceps, cemita, hongo de plaza, hongo de cemita, hongo porcini, mazayel, mazayelt, nema, pambazo, pambacito, panza, panza de res, panza de vaca, panza de ternera, pancita de lobo, pancita, pechuga, porcini, pollita, queta y queta de ochotal

Especie: *Boletus erythropus*
Términos: galambo, hongorado, lambo, mazayel morado y pambazo morado.

Especie: *Boletus luridus*

Términos: galamba(s), galambo y hongorado.

Especie: *Boletus pinicola*

Términos: mazayel, pambazo y pancita.

Especie: *Boletus reticulatus*

Términos: comilla, chipo, mazayel, mazayel blanca, pancita, panza blanca, pan de fiesta, sema y tlacuayel.

Especie: *Boletus regius*

Términos: azulado y pancita

Género: *Calvatia*

Especie: *Calvatia cyathiformis*

Términos: bola de llano, bola negra, chinicua, hongo de bola, ternera, hongo de leche, pancita y hongo de llano.

Género: *Cantharellus*

Especie: *Cantharellus gpo. cibarius*

Términos: amarillo, azafrán, calabaza(s), calabacita, chantarelle, chantarela, chantrelle, durazno, durazno de ocote, durazno de oyamel, duraznillo, duraznito, enchiladito, flor de calabaza, flor de cempasúchil, hongo amarillo, hongo de calabaza, membrillo, pericón, pericón de encino, ruiseñor, sochilito, suchil, suchilito, suchilillo, trompetilla, xochilillo y yema.

Género: *Clavaria*

Especie: *Clavaria zollingeri*

Términos: pajarito morado, patitas de ratón

Género: *Clavariadelphus*

Especie: *Clavariadelphus pistillaris*

Términos: camarón

Género: *Clavulina*

Especie: *Clavulina cinerea*

Términos: escobeta blanca, escobeta morada, escobeta morenita y escobeta rosa.

Especie: *Clavulina rugosa*

Términos: escobeta blanca

Especie: *Clavulina suavelons*

Términos: corneta, señorita y trompeta.

Género: *Clytocybe*

Especie: *Clytocybe suavelons*

Términos: corneta, señorita y trompeta

Género: *Coprinus*

Especie: *Coprinus comatus*

Términos: hongo de gallinaza, hongo de pluma y velitas.

Género: *Craterellus*

Especie: *Craterellus cornucopioides*

Términos: trompeta de la muerte y trompetilla negra.

Género: *Entoloma*

Especie: *Entoloma clypeatum*

Términos: clavito y sholete.

Género: *Flamulina*

Especie: *Flammulina velutipes*

Términos: hongo de árbol, enoke y enoki

Género: *Floccularia*

Especie: *Floccularia luteovirens*

Términos: manguito

Género: *Ganoderma*

Especie: *Ganoderma*

Términos: pechuga de gallina y pechuga de güilo

Género: *Geastrum*

Especie: *Geastrum saccatum*

Términos: estrella y pedo de burro

Especie: *Geastrum triplex*

Términos: estrella y pedo de burro

Género: *Gyromitra*

Especie: *Gyromitra infula*

Términos: botas, bolsita, bolsita anaranjada, bolsita roja, calzoncitos, cueritos, huesitos, gallito anaranjado y monedero

Especie: *Gyromitra infula*

Términos: botas, bolsita, bolsita anaranjada, bolsita roja, calzoncitos, cueritos, huesitos, gallito anaranjado y monedero.

Género: *Helvella*

Especie: *Helvella acetabulum*

Términos: cazuelita, señoritas, chiquihute, sillita(s) jicara y canastica.

Especie: *Helvella albella*

Términos: cerillos

Especie: *Helvella crispa*

Términos: catrín, chicle, gachupín, gachupín de encino, guachupín güero, moñito, señorita, soldado, soldado güero, soldadito blanco y soldadito güero.

Especie: *Helvella lacunosa*

Términos: cabeza negra, chiquimoro, chicle, fasa, morrilla, gachupín, gachupín negro, hongo chino, hongo de garbón, muesque, negrito, oreja de conejo, sebito, soldado, soldadito y soldadito negro.

Género: *Hygrophoropsis*

Especie: *Hygrophoropsis aurantiaca*

Términos: calabacitas, flor de calabaza, flor de cempasúchil, hongos de calabaza, membrillo, mosquito y mosquitero.

Género: *Hygrophorus*

Especie: *Hygrophorus hypothejus*

Términos: champiñón

Especie: *Hygrophorus aff. lindtneri*

Términos: champiñón de monte

Género: *Hypomyces*

Especie: *Hypomyces lactifluorum*

Términos: barroso, chinanacatl, chinanaca, colorado, enchilado, hongo langosta, judía, lobste, mushroom, oreja amarilla, oreja colorada, oreja enchilada, oreja de cochino, oreja roja, trompa enchilada, trompa de marrano, trompa roja y trompeta de cochino.

Especie: *Hypomyces macrosporus*

Términos: café, chinanacate, chinanaca barrosa y trompa café.

Género: *Infundibulicybe*

Especie: *Infundibulicybe gibba*

Términos: tejamanil, campanita(s), catrina, corneta, cueruda, gotdachina, hongo de encino, hongo de tejamanil, jolote de ocote, muñeca(s), muñeca(s) de encino,

muñeca(s) de ocote, oreja, orejita, señorita(s), señorita blanca, señorita amarilla, señorita de pino, señorita de oyamel, tejamanil, tejamanilero, tablero, tablerito, trompeta, trompetilla(s), xilauques y venadito.

Especie: *Infundibulicybe geotropa*

Términos: paloma

Especie: *Infundibulicybe squamulosa*

Términos: oreja

Género: *Laccaria*

Especie: *Laccaria gpo. vinaceobrunnea*

Términos: hongo de zarza, xocoyol, xocoyol morado y zarcita.

Especie: *Laccaria bicolor*

Términos: hongo de manzana, clavito de llano, xocoyol y xocoyoli.

Especie: *Laccaria laccata*

Términos: mariachis, señorita(s), socoyol, tejamanil xocoyol, xocoyote y xocoyoli.

Especie: *Laccaria trichodermophora*

Términos: xocoyoli

Género: *Lactarius*

Especie: *Lactarius gpo. deliciosus*

Términos: camarón catalina, chilellos, chileros, chilpán, chilpane, colorado, enchilado, enchilado anaranjado,

enchilado blanco, hongo enchilado, niscalo, niscalo robellón, orejones y orejas anaranjadas.

Especie: *Lactarius gpo. indigo*

Términos: añil, azul, azulejo, azulito, chui, enchilados, hongo azul, hongo azulejo, hongo verde, oreja azul, pitufos y tecomate.

Especie: *Lactarius salmonicolor*

Términos: echilado, enchilado rojo, enchilado de oyamel, de chile, hongo enchilado, rebellon, rebollón y rebollones.

Género: *Lentinula*

Especie: *Lentinula edodes*

Términos: hongo shiitake, shiitake y shiitake lápiz

Género: *Lycoperdon*

Especie: *Lycoperdon candidum*

Términos: pedos y pedito

Especie: *Lycoperdon perlatum*

Términos: blanquillos, bolita, bolita blanco, bolita de carnero, bolita de llano, bolita de monte, bombita, bombones, bomboncitos, borondanga, conejito, globito, hongo de conejo, hongo de carda, huevitos, nubes, ojo de venado, paloncos, pedito(s), pedo(s), pedo(s) de burro, quesito, tatarata, ternera y ternera de monte.

Especie: *Lycoperdon pratense*

Términos: ojo de venado

Género: *Lyophyllum*

Especie: *Lyophyllum decastes*

Términos: aguexole, clavo, clavito, clavito de encino, clavito de ocote, cholete de clavito, cholete de encino, cholete de encinar, corralito, hongo de encino, jolete de encino, khangamundo, montones, pata gorda, tablero y shimeji.

Género: *Macrolepiota*

Especie: *Macrolepiota procera*

Términos: hongo de codorniz, hongo santiaguero y santiaguito.

Género: *Macropodia*

Especie: *Macropodia macropus*

Términos: sebito

Género: *Melanoleuca*

Especie: *Melanoleuca grammopodia*

Términos: quesitos

Especie: *Melanoleuca polioleuca*

Términos: rioleta

Género: *Mariasmus*

Especie: *Marasmius oreades*

Términos: batancru, enchilado y hongo de santa cruz

Género: *Morchella*

Especie: *Morchella angusticeps*

Términos: borreguito(s), elotito(s), hongo(s) de elote, mazorca, mazorquita y olotes.

Especie: *Morchella costata*

Términos: mazorca

Especie: *Morchella deliciosa*

Términos: mazorca y morilla.

Especie: *Morchella elata*

Términos: colmenilla, colmenilla, mazorca, mazorquita y morilla.

Especie: *Morchella esculenta*

Términos: colmenilla, elotito, mazorca, mazorquita, morchela, morilla y pancita.

Especie: *Morchella rufobrunea*

Términos: morilla, colmenilla, elotito, mazorca, mazorquita, morchela, morilla y pancita.

Género: *Pholiota*

Especie: *Pholiota aurivella*

Términos: hongo de encino

Especie: *Pholiota cylindracea*

Términos: hongo de encino

Género: *Pleurotus*

Especie: *Pleurotus djamor*

Términos: seta rosa y seta rosada

Especie: *Pleurotus ostreatus*

Términos: casazahueta, girgola, king oyster, ostra oyster mushroom, seta(s) y zeta.

Especie: *Pleurotus opuntiae*

Términos: hongo de agave, hongo de maguey y seta.

Especie: *Pleurotus floridanus*

Términos: seta

Género: *Pseudocraterellus*

Especie: *Pseudocraterellus undulatus*

Términos: cabeza de cerillo, catrín, cerillo, corillito gachupín, gachupín café, gachupín de ocoto, gachupín negro, moñito negro y patitas de cerillo

Género: *Ramaria*

Especie: *Ramaria abietina*

Términos: escobitas café

Especie: *Ramaria aurea*

Términos: arrocitos, coral escobeta, escobeta amarilla, escobetilla, pájaro amarillo, patas de pájaro, pata de pájaro amarillo, patitas de pájaro, patitas de pollo y pie de pájaro.

Especie: *Ramaria* aff. *apiculata*

Términos: escobeta

Especie: *Ramaria* aff. *botrytis*

Términos: escobeta, escobeta amarilla y patitas de pájaro.

Especie: *Ramaria* aff. *cacao*

Términos: escobeta

Especie: *Ramaria stricta*

Términos: escobeta(s), escobetita(s), escobetilla, escobeta blanca, escobeta tronco, pata de palo, pata de ocote, patas de pájaro y patitas de pájaro.

Especie: *Ramaria fennica*

Términos: escobeta(s) y patitas de pájaro.

Especie: *Ramaria flava*

Términos: escobeta (s), escobetas cambray, escobeta de zacaton, escobitas amarillas, patas de gallo, patas de pájaro, patitas de pajarito amarilla y patitas de pájaro.

Especie: *Ramaria formosa*

Términos: pajarito

Especie: *Ramaria rasilispora*

Términos: escobeta y patitas de pájaro.

Especie: *Ramaria rubiginosa*

Términos: escobeta y patitas de pájaro.

Especie: *Ramaria vinosimaculans*

Términos: escobeta

Especie: *Ramaria acrifolia*

Términos: chocarnero, trompas grises y trompas negras.

Género: *Russula*

Especie: *Russula brevipes*

Términos: abuelo(s), blanco, borrego, enterrado, enchilado blanco, judía, hongo blanco, hongo duro naricita, naricita de puerco, oreja, oreja blanca, oreja de borrego, oreja de cochino, oreja de encino, oreja de judío, oreja de puerco, oreja de puerco blanca, oreja de puerco enterrada, oreja de ratón, panza, trompa, tototiples, trompa blanca, trompa de cochino, trompa de marrano, trompa de puerco y trompetillas de puerco.

Especie: *Russula cyanoxantha*

Términos: ardilla, manalco, clavito, jocoyol, santiaguito, oyameles y rojo.

Especie: *Russula delica*

Términos: blanco, borrego, chinanacatl, hongo blanco y trompa de marrano

Especie: *Russula* aff. *emetica*

Términos: ardillas, hongo de ardilla, orejas rojas y oyamel

Especie: *Russula fragilis*

Términos: oyamel

Especie: *Russula olivacea*

Términos: madroño

Especie: *Russula rosea*

Términos: durazno, hongo de madroño, hongo rojo y madroñero.

Especie: *Russula sanguinea*

Términos: madroño, orejas coloradas y oyameles

Especie: *Russula silvicola*

Términos: madroño

Especie: *Russula queletii*

Términos: coconita, santiaguito, san dieguito y payasito.

Especie: *Russula persicina*

Términos: ardilla, manalco, jocoyol, santiaguito y rojo.

Especie: *Russula xerampelina*

Términos: coconita, durazno, duraznito, oreja de puerco, negro, payasito y santiaguito.

Género: *Sarcosphaera*

Especie: *Sarcosphaera sp.*

Términos: calaverita, huesito y papa de monte

Género: *Scleroderma*

Especie: *Scleroderma sp.*

Términos: hongo bola

Género: *Sparassis*

Especie: *Sparassis crispa*

Términos: hongo de venado, panza de borrego, panza de venado, pata de venado y redaño.

Género: *Suillus*

Especie: *Suillus gpo. brevipes*

Términos: babosa, chipo, chonchines, hongo pegajoso, pancita, pancita babosa, pancita de borrego, pancita india, panza y sema.

Especie: *Suillus granulatus*

Términos: chipo, chonchines, pancita, pancita babosa, pancita de borrego, pancita india, panza y sema.

Especie: *Suillus aff. guzmanii*

Términos: pancita babosa

Género: *Tephrocybe*

Especie: *Tephrocybe atrata*

Términos: pancita

Género: *Tuber*

Especie: *Tuber magnatum*

Términos: trufa

Especie: *Tuber melanosporum*

Términos: trufa y trufa negra

Género: *Tylopilus*

Especie: *Tylopilus felleus*

Términos: chipo, pan de fiesta, pancita, chipo y tlacuayel.

Género: *Turbinellus*

Especie: *Turbinellus floccosus*

Términos: clarines , corneta, cornetitas, corneta, amarilla, corneta colorada, cornetas rojas, florero, oreja de res, somerio, sahumera, trompeta y trompetita.

Especie: *Turbinellus kauffmanii*

Términos: cornetas blancas, copitas, trompeta, trompeta de puerco, trompeta floreada, trompetita y trompetilla.

Género: *Ustilago*

Especie: *Ustilago maydis*

Términos: huitlacoche, hongo de elote, hongo de maíz, hongo de milpa, hongo de elote y cuitlacoche.



Amaranta Ramírez Terrazo

Profesora de la facultad de ciencias UNAM y una amante de los hongos. Ha estudiado los hongos por más de 15 años , desarrollado proyectos de micoturismo y forma parte del Grupo Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicrobiología en México, del cual fue presidenta. Actualmente se encuentra haciendo su doctorado



Marisela Colín Rodea

Profesora titular del ENALLT y el Postgrado de Lingüística Aplicada en la UNAM. Su larga trayectoria nos llena de muchas experiencias interesantes que han contribuido con todo el proceso de investigación.

Entre sus estudios destacados cuenta con una Maestría en Lingüística Aplicada en la Universidade Estadual de Sao Paulo, Doctorado en la Universidad Pompeu de Fabra y un Diplomado en Estudios de la Cultura en la ENAH.

Laura Linares

Estudiante del Postgrado de Lingüística Aplicada en la UNAM. Desarrolló el proyecto DIGAHONMEX. Diplomada en antropología de la alimentación venezolana y Licenciada en Letras de la Universidad Central de Venezuela. Amante de la lengua que degusta y habla.



Julia Arvelaíz

Ilustradora, profesora de idiomas. Estudió letras en Venezuela y se unió a estos fogones de términos y hongos porque le encanta la cocina y plasmar la naturaleza en papel.



Cristina Rubio

Cris era curiosa por la cocina y aunque decidió estudiar mercadotecnia, su vínculo con la cocina no desaparecía. Durante su carrera ideó un menú para activar los neurotransmisores y así poco a poco se fue acercando nuevamente a los fogones. Finalmente en el 2018 forma junto con un equipo multidisciplinario @sexto_colectivo y su encuentro con la cocina trasciende a la investigación cultural y antropología.



Juan Escalona

Estudió biología computacional pero es una persona muy inquieta y se ha visto reflejado en su carrera profesional. Durante su licenciatura trabajó también en la cocina del Pujol y Noma. Luego de terminar su carrera se unió a la maestría de Historia y Filosofía de la Ciencia, por la Universidad de Leeds. Finalmente, sus intereses interdisciplinarios: cocina, biología y antropología los ha desarrollado en @sexto_colectivo .

Bibliografía

Aguirre, E., Martín del Campo, R., Lappe, P., & Pérez, E. (2015). *Los hongos en la cocina mexicana*. México: Instituto de Biología UNAM.

Aguilar, P. (1998). Análisis sobre la comercialización de los hongos silvestres comestibles en la Ciudad de México: correlación entre selectividad y valor nutricional. [Tesis de Licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México.

Arteaga-Martínez et al. (2006). Los hongos comestibles silvestres de Santa Catarina del Monte, Estado de México. *Revista Chapingo Serie Ciencias Forestales y del Ambiente* 12(2): 125-131.

Ávila, M. (2013). *Cocina de Distrito Federal*. Ciudad de México: Conaculta.

Azevedo, I. (2008). Directrices para la elaboración de definiciones terminológicas: una aplicación a los términos del turismo. *Revista Internacional Digital de Lexicografía y Terminología*, 1.

Bak-Geller, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos* 43, 31-44

Bouret, Ch. (Eds.) (2000). *Nuevo cocinero mexicano en formato diccionario*. Ciudad de México: Miguel Ángel Porrúa

Bonilla, R. (2013). Prólogo de la Segunda Edición. *Recetario Tradicional del Distrito Federal*. Ciudad de México: Conaculta.

Burrola-Aguilar, C., Lara-Vázquez, L., Romero-Contreras, A. (2013). *Revista mexicana de micología*, 35, 01-16.

Cabré, M. (1999). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida.

Castillo, R.; Mata, G et Medel, R. (2011). Semblanza de la Dra. Evangelina Pérez Silva. *Revista mexicana de micología*. Vol. 34

Cesta y Setas | Micología en estado puro. (s/f). Cesta y Setas. Recuperado en junio de 2021, de <https://www.cestaysetas.com/>

Corona-González (2017). Prácticas tradicionales y aprovechamiento de los hongos en Zongozotla, Puebla, México [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México.

De la Rosa, T. (2015). *Cocina Mexiquense. Cocina indígena y popular*. México Distrito Federal: Conaculta

Diccionario de americanismos | Asociación de Academias de la Lengua Española. Recuperado de junio de 2021, de <https://www.asale.org/recursos/diccionarios/damer>

Diccionario gastronómico Larousse Cocina. Recuperado junio de 2021, de

<https://laroussecocina.mx/diccionarios/>

DEM | Diccionario del español de México. Recuperado junio de 2021, de <https://dem.colmex.mx/>

Diki-kidiri, M. (2000). Enfoque cultural de la terminología. *Debate Terminológico*. 5

Diki-kidiri, M. (1999). Le signifié et le concept dans la dénomination. *Meta* 4, 573—58.

EncicloVida. (s/f). Recuperado el 23 de junio de 2021, de <https://enciclovida.mx/>

Estrada-Torres (1986). Acervo etnomicológico en tres localidades del municipio de Acambay, Estado de México. [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México.

Estrada-Martínez, G., Cibirian, D. y Ortega, R. (2009). Contribución al conocimiento etnomicológico de los hongos comestibles silvestres de mercados regionales de la Sierra Nevada. *Inter-ciencia*, 34(1), 025-033

Gerónimo de San Pelayo (2013). *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. México: Conaculta.

Fajardo, J. et al. (2010). Etnomicología en Castilla-La Mancha (ESPAÑA). *Boletín de la Sociedad Micológica de Madrid*, 34, 341-360.

Faultish, E. (1995). Socioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina. *Ciência da Informação*. 24 (3)

Feregrino-Feregrino et al. (2013). Descripción molecular de hongos macromicetos del género *Amanita* de Villa del Carbón, México, empleando la región LSU rDNA. *Investigación universitaria multidisciplinaria*. 12, 84-96.

Fichas Micológicas (s/f). Recuperado junio de 2021, de <http://www.fichasmicologicas.com/?-micos=1&alf=A&art=23>

Flores, V. (2006). Uso tradicional de los hongos silvestres San Pedro Nexapa. [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México

García-Morales, I. (2008). Contribución al estudio etnomicológico en el Distrito Federal, Delegación Magdalena Contreras. [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México

Garibay, O. (2009). Los nombres zapotecos de los hongos. *Revista mexicana de micología*. 30, 43- 61

Gonzales, J. (1982). Notas sobre la etnomicología náhuatl. *Boletín de la Sociedad Mexicana de Micología*, 17, 181-183.

Gran diccionario náhuatl. Recuperado junio de 2021, de <https://gdn.iib.unam.mx/>

Guía de Setas y Hongos de Navarra. Recuperado junio de 2021, de <http://guiahongosnavarra1garciaabona.blogspot.com/>

Guía-Zaragoza, J. (2016). Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866. [Tesis de Licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México.

Guzmán, G. (1997). *Los nombres de los hongos y lo relacionado con ellos en América Latina: Introducción a la etnomicobiota*. México: Instituto de Ecología, A. C.

Hongueras pjiiekakjoo (2019). Hongos silvestres comestibles de la cultura Tlahuica - Pjiiekakjoo. Afiche. Recuperado en junio, 2021 de <https://www.facebook.com/profile.php?id=100009710714508>

Lara, L. (1999). Término y cultura. En M.T. Cabré (Dir). *Terminología y módulos culturales*. (pp.49-49). Barcelona. Instituto de Lingüística Aplicada , Universitat Pompeu Fabra.

Lara, L. (2006). *Curso de lexicología*. México: Colegio de México.

López, J. (2013). *Nacionalismo culinario*. La cocina mexicana en el siglo XX. México: Conaculta.

Marín Ávila, U., Burriola-Aguilar, C., Ávila Akerberg, V. et al. (2020). Hongos comestibles de Tlazala, municipio Isidro de Favela. Estado de México. Afiche. Recuperado en el Instituto de

Ciencias Agropecuarias y Rurales y Centro de investigación de Recursos Bióticos.

Martínez de Sousa, J. (2009). *Manual básico de lexicografía*. Asturias: Trea.

Moreno-Fuentes, A. (2013). Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres. *Anales antropológicos*. Vol. 48-I (241- 272)

Moreno, F. La etnomicología. (con especial atención en México) recuperado junio del 2021. https://patrimoniobiocultural.com/archivos/publicaciones/articulos/LA_ETNOMICOLOGIA.

Muñoz, R. (2013). *Larousse Diccionario Enciclopédico de la gastronomía mexicana*. México: Larousse México.

Museo de Filatelia de Oaxaca (2018). *Flores que no son flores*. Oaxaca: Museo de Filatelia de Oaxaca.

Nava-Juarez, O. et al. (1984) Estudio comparativo del saber tradicional de los hongos en dos comunidades de la sierra El Ajusco. *Boletín de la Sociedad Mexicana de Micología*, 19, 253-273
Mariaca Méndez, R., Silva Pérez, L. y Castaños Montes, C. (2019) *Ciencia ERGO SUM*, 8(1), 30-40.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2005). *Los hongos*

silvestres comestibles perspectiva global e importancia para la población. Roma: FAO Fiat Panis.

Porto Dapena, J. (2014). *La definición lexicográfica*. Madrid: Arco Libros

Porto Dapena, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Madrid: Arco Libros

Ramírez- Carbajal, C. (2017). *Etnomicología en la zona Tlahuica-Pjiekakjoo el Estado de México*. [Tesis de Maestría].

Ramírez-Terrazo, A. (2017). *Importancia cultural de los hongos no comestibles en dos comunidades de las faldas del Volcán La Malintzi, Tlaxcala*. [Tesis de Maestría] Universidad Nacional Autónoma de México.

Redzepi, R y Zilber. D. (2018). *The noma guide to fermentation*. New York : Artisan, a division of Workman Publishing.

Ruant-Soto, F. (2007). *50 años de etnomicología en México*. Lacandonia 1 (1), 97-108.

Ruíz-Ramos, J. (2019), *Estudio sobre la diversidad de hongo y conocimiento local del Cerro comunal Teoca, Santa Cecilia Tepetlapa, Xochimilco, Ciudad de México* [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México.

Reygadas-Prado, G. (1991). *Estudio etnomicológico de la subcuenca Arroyo El Zorrillo*. [Tesis de

Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México.

Santamaría, I (2006). *La terminología: Definición, funciones y aplicaciones*. Madrid: Liceus. Recuperado, junio, https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/12770/8/La_terminolog%C3%ADa.pdf

Sahagún, B. (2006). *Historia General de las cosas de Nueva España*. Ciudad de México: Porrúa.

Torres, R. y Matla, H. (2000). *Recetario de hongos de Veracruz*. Ciudad de México: Conaculta

Ulloa, M. y Herrera, T. (1994). *Etimología e iconografía de género de hongos*. Ciudad de México: Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México.

CONCLUSIONES

A partir de los objetivos propuestos, el marco teórico y los resultados de la investigación, en este capítulo se brindarán las respuestas a las preguntas formuladas, se expondrán el logro de los objetivos y las conclusiones generales sobre las aportaciones, las limitaciones que se vivieron y los alcances que tendrán trascendencia.

Cuando se inició el proyecto de investigación, se enunciaron las siguientes preguntas: *¿Cuáles son las unidades léxicas de los hongos empleados en la gastronomía de la Ciudad de México?, ¿son los nombres de los hongos unidades terminológicas?, ¿cuáles son los factores relacionados con la variación?, ¿se puede evidenciar la variación en los diferentes niveles de su cadena de producción y uso? y ¿qué tipo de obra lexicográfica puede ser útil para recoger la variación denominativa y conceptual de los hongos gastronómicos empleados en la cocina de la Ciudad de México?* Estas interrogantes se respondieron satisfactoriamente. Las unidades léxicas de los hongos empleados en la Ciudad de México son difícilmente abarcables, pero se recopilaron al menos 599 denominaciones correspondientes a 124 especies, entre las cuales se pudieron contabilizar 393 UTC diferentes.

Así mismo, a partir del planteamiento de la Unidad Terminológica Cultural se confirmó que los nombres de los hongos sí son términos y que la variación terminológica en el área está causada principalmente por factores funcionales, la necesidad de comunicarse entre recolectores, comerciantes y compradores. Se evidencia claramente que al involucrarse cuatro áreas en la cocina de los hongos se genera la variación, ya que los términos que se usan en RP no siempre son los mismos que se emplean en C debido a que sus contextos, formación y acercamiento con los hongos no son los mismos. Sin embargo, el factor que pareció

determinante en el fenómeno de variación es la tensión cultural entre las costumbres occidentales urbanas y la cultura de los pueblos originarios que existe alrededor del uso y preparación de los hongos en la ciudad. Cada grupo social y cultural intenta conservar las denominaciones propias de sus hongos, aunque finalmente, quien cede con mayor frecuencia ante el occidentalismo son los pueblos originarios, lo que queda evidenciado en la etimología de las UTC con mayor uso y la alta estandarización en la cocina profesional ante las otras subáreas.

En algunos casos también se observa que la formación de quienes cocinan o recolectan hongos puede influir en la denominación, pero es tan solo un derivado de la misma dinámica entre lo occidental y lo originario, ya que la experiencia en cocina o los estudios formales en la mayoría de los casos son en Europa o en escuelas con influencia europea. Así, con respecto a otras variables que se consideraron como ubicación geográfica no se llegó a tener evidencias concluyentes, aunque sí se observaron algunos fenómenos lingüísticos que pudieran estar correlacionados.

En cuanto a la obra lexicográfica que recogiera la variación denominativa y conceptual, y que a su vez fuera una herramienta útil para los cocineros, se elaboró un prototipo de diccionario terminológico cultural de hongos gastronómicos mexicanos: DIGAHONMEX.

Por lo tanto, de acuerdo con el objetivo general “*Estudiar las Unidades Terminológicas Culturales y la variación denominativa de los hongos con importancia culinaria empleados en la Ciudad de México para diseñar un prototipo de diccionario gastronómico de hongos mexicanos*” se considera cumplido, ya que se conformó un corpus específico con registros orales y escritos de las cuatro subáreas o temas relacionados con el uso gastronómico de

hongos: 1) recolección y comercio (RP) , 2) recolección (R), 3) comercio (P) y 4) cocina (C). De este corpus se extrajeron las UTC correspondientes a los nombres de los hongos, se organizaron y sistematizaron las UTC y sus variaciones denominativas por género y especie.

A partir de lo que se observó en el corpus se propusieron los nombres de los hongos como términos culturales. Se analizaron sus fenómenos de variación y se pudieron establecer las UTC con mayor uso denominativo en cada especie. Finalmente, del corpus general se tomaron los hongos con mayor importancia culinaria y comestibilidad consensuada en las diversas culturas, y se elaboró el prototipo del diccionario terminológico cultural o el DIGAHONMEX volumen 1.

El marco teórico planteado sustentó y sostuvo la metodología, ya que a partir de la TCT propuesta por Cabré (1999) se abrió el camino multidisciplinario y social de la terminología que se fue reforzando con otras líneas de investigación como la socioterminología de acuerdo con Faultish (1994) y la de Lara y Diki-kidiri (1999) en cuanto a terminología cultural.

Por otra parte, fue indispensable contar con estas bases teóricas para considerar líneas metodológicas como las de Alzedo (2008), que permitieron elaborar las definiciones del diccionario. A su vez, el marco teórico sustentó una reflexión sobre la terminología de las áreas culturales en Latinoamérica para hacer la propuesta del Diccionario Terminológico Cultural.

En lo atinente a la metodología, uno de los factores que más afectó la investigación fue el conjunto de circunstancias relacionadas con la pandemia de la COVID-19. Por ello se tuvieron que ajustar ciertas propuestas iniciales y reducir el trabajo de campo a las

comunidades recolectoras, descartando las entrevistas en los centros de comercio, como los mercados, por ser focos de contagio muy altos. Ante estas restricciones se incluyó un porcentaje mayor de trabajos etnomicológicos que pudieran abarcar la información de las subáreas R, RP y P.

Otra adaptación importante en la metodología se dio a medida que se trabajó con el corpus; se observó la importancia de la tensión cultural occidente-pueblos originarios. Aunque en la prueba piloto no se incluyó la pregunta sobre el contacto con lenguas originarias, se decidió incluirla posteriormente en el resto de las fichas socioterminológicas. También, se propuso que las fichas socioterminológicas no son suficientes para el estudio de los factores correlacionados con la variación; de allí la importancia de conocer los aspectos sociales y culturales de las comunidades y tener registro de ello.

Así mismo, la extracción de los términos también varió: aunque en un primer momento se consideró ejecutarlo todo sistematizado, por economía de tiempo, una de las características más importantes de la terminología cultural, que la diferencia de la terminología general, es el acercarse al contexto y conocer el contexto de las UTC. Allí se encuentra información de valor que permite comprender los usos. Con el fin de recabar esa información se requería analizar la variación socioterminológica de manera manual. Si bien con el apoyo en programas especializados, como *Python*, se obtuvieron valores como las UTC únicas que no se repiten en la denominación de las especies, se llegó a la conclusión de que en el caso de las UTC, el tratamiento de los términos y la extracción debe ser mixto.

Así mismo, la manera de establecer la macroestructura y la microestructura fue variando en función del conocimiento de los hongos y las lecturas de los especialistas. Se inició con una

microestructura apegada a lo empírico y en función de reglas lexicográficas y terminológicas de la TCT, que luego se fue adaptando a la propia naturaleza de los hongos, su uso en la cocina y las necesidades específicas de los lectores.

Así se logró obtener como resultado el volumen 1 del DIGAHONMEX o prototipo del diccionario, que abarca hongos de la Zona Metropolitana y zonas aledañas. Incluye 50 especies y 27 géneros de hongos, está compuesto por entradas que corresponden a las UTC con mayor uso, todas documentadas con su variación denominativa y conceptual, definiciones con una estructura lexicográfica estandarizada, información especializada de consumo y preparación y recetas para los hongos de cada género. A su vez, en la obra lexicográfica se incluyó la lista general de las 124 especies que se recabaron en la investigación con todas las UTC que se usan para denominarlas, en caso de que se deseen consultar.

Como parte de todo el proceso de investigación, se observan ciertos aspectos por mejorar, entre ellos, se considera que en el caso de las entrevistas se debe contar con mayor preparación y conocimiento para que los entrevistados ofrezcan más detalles y descripción de los referentes de hongos, ya que hubo información que se descartaba por esta deficiencia. De igual manera, la elaboración de las fichas socioterminológicas podría mejorar y conseguir una estandarización para recolección total del corpus, pero por la naturaleza de la investigación fue necesario ir adaptando durante el proceso. De igual modo, se considera que el corpus con el que se trabajó es un corpus pequeño y haber reducido el trabajo de campo afectó la investigación; no es lo mismo tomar la información de manera directa en las comunidades a extraerla de trabajos escritos, que hubo que cumplir de modo parcial. No obstante, fue una situación impuesta sanitaria y socialmente que se escapó del control de la investigación.

Por otro lado, se considera de gran valor haber realizado el corpus, ya que hasta el momento no se había contado con registros de cocineros y chefs sobre los hongos, ni se habían sistematizado y organizado las especies comestibles del área metropolitana y los nombres de las especies en las diversas comunidades y espacios temporales.

En la investigación se reconoce que a lo largo del territorio nacional existe una gran variedad de especies de hongos, e incluso no se abarcaron todas las zonas del área metropolitana y zonas aledañas, pero para poder desarrollar la investigación y el prototipo de diccionario en el tiempo estipulado, se delimitó esta área específica, donde se encuentra gran diversidad de especies. Tanto el corpus como la metodología es un aporte útil en esta área de especialidad si se desea continuar con el catálogo de hongos en el territorio nacional, así como también se puede usar en investigaciones de otras áreas culturales, lingüísticas y gastronómicas.

El prototipo de diccionario o el DIGAHONMEX volumen 1 es un aporte a la terminología latinoamericana y al medio cultural y gastronómico, ya que no existe hasta el momento una obra mexicana con esta información especializada dirigida a los cocineros/as de la república. Así mismo, el análisis de variación denominativa en el cual se evidencia la tensión cultural de occidente y los pueblos originarios de México forma parte de la información valiosa en el área terminológica y cultural que se deriva del presente proyecto.

Al observar el panorama de la terminología cultural y el vacío que se encuentra en trabajos de estas áreas se invita a que tanto terminógrafos como lexicógrafos sigan incursionando en la terminología cultural de Latinoamérica para fortalecer, a través del conocimiento denominativo, los hechos culturales del continente que se han ido perdiendo en la urbe. Es

necesario recordar que para que un referente pueda tomar un lugar en las dinámicas de vida de una sociedad, debemos empezar por saber cuáles son sus nombres, quiénes los nombran y por qué los nombran así.

Anexos

Anexo 1. Lista general de especies con sus variaciones denominativas

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1IITjAb00YUO_gsPllSyUE8YI_ofdoIaj23xDDV5KV6Y/edit?usp=sharing

Anexo 2. Catálogo de corpus

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1lr5rW1QaQ2zTHLmhZ-4lfhGeyL9lfH_7/edit?usp=sharing&ouid=109538306313297356892&rtpof=true&sd=true

Anexo 3. Ficha de vaciado de prueba piloto PC11

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1chD4GLNigehgDJfmQFth05SectFL98Vc/edit?usp=sharing&ouid=109538306313297356892&rtpof=true&sd=true>

Anexo 4. Ficha de vaciado de entrevista EC1

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1BTuXRaB5z_Ucg14KQC0ghNPJHUcfOdG/edit?usp=sharing&ouid=109538306313297356892&rtpof=true&sd=true

Anexo 5. Ejemplo de organización de especie por género (*Boletus*)

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1wscl4WdlGoZtFcgVBULsjoxBbJkiDqw8/edit?usp=sharing&ouid=109538306313297356892&rtpof=true&sd=true>

Anexo 6. Tabla de índice de variación de la *Agaricus*

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1TzwuaZAe3rGF-ctbQXz42QQ20ph-X9McoJqELRhdtRs/edit?usp=sharing>

Anexo 7. Tabla de índice de variación de la *Boletus*

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Rj3a0MiWFZ1CZHK77G0CwkmlHdSSf20yg7iZYwDJke4/edit?usp=sharing>

Anexo 8. Tabla de índice de variación de la *Cantharellus*

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/14WUtg3rtYSye5eXTIuNI8UADmipxBCv9WYKCUCQaG80/edit?usp=sharing>

Anexo 9. Tabla de factores de la *A. campestris*

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1FzT6ov7KeWKtcH-nkA6o-oenLyMgwPXh/edit?usp=sharing&ouid=109538306313297356892&rtpof=true&sd=true>

Anexo 10. Tabla de índice de variación de la *Amanita*

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1FzT6ov7KeWKtcH-nkA6o-oenLyMgwPXh/edit?usp=sharing&ouid=109538306313297356892&rtpof=true&sd=true>

Anexo 11. Tabla de factores de la *Amanita gpo. caesarea*

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1vT8JHO18Wqe-kjTEGLgHXShTr1AeJJeG/edit?usp=sharing&ouid=109538306313297356892&rtpof=true&sd=true>

Anexo 12. Fichas socioterminológicas de los textos en los que se encuentra *Amanita gpo. caesarea*

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ThmIi50yQPkv0NGENnp3leCVJuH-EaSXpuD0Gion8QA/edit?usp=sharing>

Anexo 13. Tabla de índice de variación de la *Morchella*

https://docs.google.com/spreadsheets/d/160ZshMnP_eY72SGbzjLxLFbWNvgXSg8NIhZCRfwkrtA/edit?usp=sharing

Anexo 14. Tabla de índice de variación de la *Ramaria*

https://docs.google.com/spreadsheets/d/17J3ya84Pb6wHBk8RuCtQgvLuq-_uekiLWepPkvIhzJE/edit?usp=sharing

Anexo 15. Lista de especies incluidas en el DIGAHONMEX con sus variaciones denominativas

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1syNF3oFbqLTrqkpom3Iq0Q7ZxYknnBclPt7LgDnsPo8/edit?usp=sharing>

Bibliografía

- Adelstein, A. (2001). *Unidad Léxica y valor especializado*. Instituto Universitario de Lingüística Aplicada Universitat Pompeu Fabra. Versión Digital CD.
- Aguirre, E., Martín del Campo, R., Lappe, P., & Pérez, E. (2015). *Los hongos en la cocina mexicana*. México: Instituto de Biología UNAM.
- Aguilar, P. (1998). Análisis sobre la comercialización de los hongos silvestres comestibles en la Ciudad de México: correlación entre selectividad y valor nutricional. [Tesis de Licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Arteaga-Martínez et al. (2006). Los hongos comestibles silvestres de Santa Catarina del Monte, Estado de México. *Revista Chapingo Serie Ciencias Forestales y del Ambiente* 12(2): 125-131.
- Ávila, M. (2013). *Cocina de Distrito Federal*. Ciudad de México: Conaculta.
- Azevedo, I. (2008). Directrices para la elaboración de definiciones terminológicas: una aplicación a los términos del turismo. *Revista Internacional Digital de Lexicografía y Terminología*, 1.
- Bak-Geller, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos* 43, 31-44

Bouret, Ch. (Eds.) (2000). *Nuevo cocinero mexicano en formato diccionario*.
Ciudad de México: Miguel Ángel Porrúa

Bonilla, R., (2013). Prólogo de la Segunda Edición. *Recetario Tradicional del*
Distrito Federal. México: Conaculta

Burrola-Aguilar, C., Lara-Vázquez, L., Romero-Contreras, A. (2013). *Revista*
mexicana de micología, 35, 01-16.

Cabré, M. (1999). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona:
Antártida

Cabré, M. (1998). Variació per tema. El discurs especialitzat o la variació
funcional determinada per la temàtica. *Caplletra* 25, 73-194

Castillo, R.; Mata, G et Medel, R. (2011). Semblanza de la Dra. Evangelina Pérez
Silva. *Revista mexicana de micología*. Vol. 34

Cesta y Setas | Micología en estado puro. (s/f). Cesta y Setas. Recuperado en
junio de 2021, de <https://www.cestaysetas.com/>

Corona-González (2017). Prácticas tradicionales y aprovechamiento de los
hongos en Zongozotla, Puebla, México [Tesis de Licenciatura] Universidad
Nacional Autónoma de México.

Dapena, J. (2002). *Manual de la Técnica Léxicográfica*. Madrid: Arcos/Libros.

De la Rosa, T. (2015). *Cocina Mexiquense. Cocina indígena y popular*. México Distrito Federal: Conaculta

Diccionario de americanismos | Asociación de Academias de la Lengua Española.
Recuperado de junio de 2021, de
<https://www.asale.org/recursos/diccionarios/damer>

Diccionario gastronómico Larousse Cocina. Recuperado junio de 2021, de
<https://laroussecocina.mx/diccionarios/>

DEM | Diccionario del español de México. Recuperado junio de 2021, de
<https://dem.colmex.mx/>

Diki-kidiri, M. (2000). Enfoque cultural de la terminología. *Debate Terminológico*. 5

Diki-kidiri, M. (1999). Le signifié et le concept dans la dénomination. *Meta* 4,
573–58.

Edo, N. (2012) Lexicografía especializada y lenguajes de especialidad: fundamentos teóricos y metodológicos para la elaboración de diccionarios especializados. *Lingüística*. 27(1), 98-114

EncicloVida. (s/f). Recuperado el 23 de junio de 2021, de <https://enciclovida.mx/>

Estrada-Torres (1986). Acervo etnomicológico en tres localidades del municipio de Acambay, Estado de México. [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México.

Estrada-Martínez, G., Cibirian, D. y Ortega, R. (2009). Contribución al conocimiento etnomicológico de los hongos comestibles silvestres de mercados regionales de la Sierra Nevada. *Interciencia*, 34(1), 025-033

Gerónimo de San Pelayo (2013). *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. México: Conaculta.

Fajardo, J. et al. (2010). Etnomicología en Castilla-La Mancha (ESPAÑA). *Boletín de la Sociedad Micológica de Madrid*, 34, 341-360.

Faultish, E. (1995). Socioterminología: mais que um método de pesquisa, uma disciplina. *Ciência da Informação*. 24 (3)

Feregrino-Feregrino et al. (2013). Descripción molecular de hongos macromicetos del género *Amanita* de Villa del Carbón, México, empleando la región LSU rDNA. *Investigación universitaria multidisciplinaria*. 12, 84-96.

Fichas Micológicas (s/f). Recuperado junio de 2021, de <http://www.fichasmicologicas.com/?micos=1&alf=A&art=23>

- Flores, V. (2006). Uso tradicional de los hongos silvestres San Pedro Nexapa. [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México
- Freixa, J. (2002). La variació terminològica: anàlisi de la variació denominativa en textos de diferent grau d'especialització de l'àrea de mediambient. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra (Sèrie Tesis, 3).
- Freixa, J. (2013). Otra vez sobre las causas de la variación denominativa. *Debate Terminológico*. 9,38-46.
- Gambier, Y. (1991). Trabajo especializado y vocabulario: prolegómenos uno a una terminología social. *Meta* , 36 (1), 8-15
- Gaudin, F. (2005). La socioterminología. *Langues* 1(157), 81-93
- García-Morales, I. (2008). Contribución al estudio etnomicológico en el Distrito Federal, Delegación Magdalena Contreras. [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México
- Garibay, O. (2009). Los nombres zapotecos de los hongos. *Revista mexicana de micología*.30, 43- 61
- Gonzales, J. (1982). Notas sobre la etnomicología náhuatl. Boletín de la Sociedad Mexicana de Micología, 17, 181-183.
- Gran diccionario náhuatl. Recuperado junio de 2021, de <https://gdn.iib.unam.mx/>
- Guía de Setas y Hongos de Navarra. Recuperado junio de 2021, de <http://guiahongosnavarra1garciabona.blogspot.com/>

- Guía-Zaragoza, J. (2016). Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866. [Tesis de Licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Gumperz, J. (1992). *Contextualization and Understanding*. Duranti y Goodwin (Ed.) Rethinkingcontext. New York: Cambridge University Press.
- Guzmán, G. (1997). *Los nombres de los hongos y lo relacionado con ellos en América Latina: Introducción a la etnomicobiota*. México: Instituto de Ecología, A. C.
- Hongueras pjiakakjoo (2019). Hongos silvestres comestibles de la cultura Tlahuica - Pjiakakjoo. Afiche. Recuperado en junio, 2021 de <https://www.facebook.com/profile.php?id=100009710714508>
- Lara, L. (1999). Término y cultura. En M.T. Cabré (Dir). *Terminología y módulos culturales*. (pp.49-49). Barcelona. Instituto de Lingüística Aplicada , Universitat Pompeu Fabra.
- Lara, L. (2006). *Curso de lexicología*. México: Colegio de México.
- López, J. (2013). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México: Conaculta.
- Marín Ávila, U., Burriola-Aguilar, C., Ávila Akerberg, V. et al. (2020). Hongos comestibles de Tlazala, municipio Isidro de Favela. Estado de México. Afiche. Recuperado en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales y Centro de investigación de Recursos Bióticos.

Martínez de Sousa, J. (2009). *Manual básico de lexicografía*. Asturias: Trea.

Moreno-Fuentes, A. (2013). Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres. *Anales antropológicos*. Vol. 48-I (241- 272).

Moreno, F. La etnomicología. (con especial atención en México) recuperado junio del 2021.
https://patrimoniobiocultural.com/archivos/publicaciones/articulos/LA_ETNOMICOLOGIA.

Muñoz, R. (2013). *Larousse Diccionario Enciclopédico de la gastronomía mexicana*. México: Larousse México.

Museo de Filatelia de Oaxaca (2018). *Flores que no son flores*. Oaxaca: Museo de Filatelia de Oaxaca.

Nava-Juarez, O. et al. (1984) Estudio comparativo del saber tradicional de los hongos en dos comunidades de la sierra El Ajusco. *Boletín de la Sociedad Mexicana de Micología*, 19, 253-273

Mariaca Méndez, R., Silva Pérez, L. y Castaños Montes, C. (2019) Ciencia ERGO SUM, 8(1), 30- 40.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2005).

Los hongos silvestres comestibles perspectiva global e importancia para la población. Roma: FAO Fiat Panis.

Porto Dapena, J. (2014). *La definición lexicográfica.* Madrid: Arco Libros

Porto Dapena, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica.* Madrid: Arco Libros

Ramírez- Carbajal, C. (2017). *Etnomicología en la zona Tlahuica-Pjiekakjoo el Estado de México.* [Tesis de Maestría].

Ramírez-Terrazo (2017). *Importancia cultural de los hongos no comestibles en dos comunidades de las faldas del Volcán La Malintzi, Tlaxcala.* [Tesis de Maestría] Universidad Nacional Autónoma de México.

Ruant-Soto, F. (2007). 50 años de etnomicología en México. *Lacandonia* 1 (1), 97-108.

Ruíz-Ramos, J. (2019), *Estudio sobre la diversidad de hongo y conocimiento local del Cerro comunal Teoca, Santa Cecilia Tepetlapa, Xochimilco, Ciudad de México* [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México.

Reygadas-Prado, G. (1991). *Estudio etnomicológico de la subcuenca Arroyo El Zorrillo.* [Tesis de Licenciatura] Universidad Nacional Autónoma de México.

Santamaría, I (2006). *La terminología: Definición, funciones y aplicaciones*.

Madrid: Liceus. Recuperado, junio,

https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/12770/8/La_terminolog%C3%ADa.pdf

Sahagún, B. (2006). *Historia General de las cosas de Nueva España*. Ciudad de México: Porrúa.

Seghezzi, N. (2011). Variación terminológica y canal de comunicación. Estudio contrastivo de textos especializados escritos y orales sobre lingüística.

<https://www.tdx.cat/handle/10803/52066>

Suaréz, M. (2005). *Análisis contrastivo de la variación denominativa en textos especializados: del texto original al texto meta*. Instituto Universitario de Lingüística Aplicada Universitat Pompeu Fabra. Versión Digital CD

Ulloa, M. y Herrera, T. (1994). *Etimología e iconografía de género de hongos*.

Ciudad de México: Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Wüster, E. (1979). *Einführung in die Allgemeine Terminologielehre und Terminologische Lexicographie*. Viena: Springer.