

COCINA DE HONGOS Y MAÍZ

Escrito por: Wendy Pérez
09/09/2021

Durante la temporada de lluvias, la cocina de maíz de la Sierra de Tequila se enriquece con las 70 variedades de hongos comestibles que crecen en la zona.



Es temporada de lluvias y uno de los platos que aparece en la mesa de Santos Tovar, honguero de la región de Tequila, son unos tacos de maíz con hongos silvestres *Amanita* complejo *caesarea* o llamados por la comunidad Santiagueño y Amarillo.

La receta es sencilla: en una sartén con aceite se fríen 6 chiles guajillos secos, sin dejar que se oscurezcan (se amargan). Se retiran del fuego y se dejan enfriar para quitarles las semillas y cortarlos en tiras delgadas. Posteriormente se saltean en aceite 2 dientes de ajo cortados en láminas finas, 200 gramos de cebolla en rebanadas y los chiles, para después agregar 1/2 kilo de estos hongos silvestres en tiras, sal y pimienta. Al final, se combina todo y se sirven sobre tortillas calientitas.

Casera y sencilla, esta preparación da ejemplo de los usos que se le siguen dando a los hongos comestibles en Jalisco, registrados hasta el momento unos 150, y 70 de ellos creciendo sólo en el municipio de Tequila.



Fotografía: Roberto Antillón

“*Agaricus campestris* (hongo de llano), *Amanita* complejo *caesarea* (santiagueño o amarillo), *Auricularia polytricha* (oreja), *Arachnion álbum* (hongo bola), *Ustilago maydis* (huitlacoche o tecolote), *Volvariella diplasia* (hongo del ozote), *V.volvacea* (hongo rosado o del tequila) y el recién introducido y cada vez más famoso *Lactarius indigo* (hongo azul) son

nombres de hongos que llegan al plato comúnmente acompañados de maíz a través de tacos o moles que se espesan con masa”, cuenta Leobardo Padilla, biólogo y promotor de la ruta Micoturística de **Tequila**.

Entre el recetario de la zona luce otro ejemplo, el mole que hace la cocinera Doña María González, para el que primero muele 2 dientes de ajo, 100 gramos de cebolla, 200 gramos de masa de maíz y 1 taza de consomé de pollo. Luego en una olla, preferentemente de barro, calienta el aceite para dorar (solo saltear) 2 dientes de ajo con 100 gramos de cebolla cortada en gajos delgados y 1 kilo de hongos silvestres *Agaricus campestris* u hongos de llano partidos en cuartos. Cuando ya estén cocidos los hongos se agrega la primera mezcla y con una pala de madera se revuelve unos 6 minutos. Después se añade la sal, un poco más de consomé, 1 rama de epazote y 200 gramos de papa, zanahoria, chayote y 300 gramos de de ejotes en cubos, 2 elotes. Se deja a fuego lento hasta que todo esté bien cocido. Al momento de servir se puede acompañar con cebolla, cilantro y limoncito.

SABERES ORALES

A pesar de la simplicidad en este tipo de opciones culinarias, y que los **hongos comestibles** son alimentos que crecen maravillosamente por todo México -hay 350-, Leobardo Padilla enfatiza el poco interés actual para usos gastronómicos.

“Son pocas especies, a excepción de las que te venden en el supermercado, las que aprovechamos a diferencia de otros países, como España, donde observé en un intercambio el interés en los hongos silvestres comestibles y su aprovechamiento en la gastronomía.

“Acá en México las escuelas de cocina han favorecido un *boom*, y las experiencias de recolectar han sido claves para poner luz en sus usos y educar sobre este reino tan desconocido para muchos”, menciona Leobardo.



Fotografía: Roberto Antillón

En Jalisco hay grupos culturales, como los wixárikas, que emplean 20 especies de hongos comestibles en su dieta, y en zonas rurales forestales, como Tapalpa, hay arraigo con 12 especies para fines alimenticios.

“Los hongos tienen un **valor nutricional** alto, ya que presentan gran cantidad de proteínas y además éstas son de calidad; contienen todos los aminoácidos esenciales que requerimos en la dieta. Incluso, para muchas comunidades la temporada de lluvia es la única oportunidad de comer esta proteína, por ello consideramos importantísimo seguir documentado las especies comestibles, y en 2011 nos pusimos como objetivo 30, y gracias a registros previos, al conocimiento oral de hongueros de aquí, como de otros en zonas de Tapalpa, Atemajac de Brizuela y hasta del Estado de México, es como fue engrosando la lista.

“Estos intercambios brindaron luz, por ejemplo, el hongo azul, bautizado en Tequila como azulejo, no lo consumían hasta que compañeros recolectores hicieron ver que sí es posible y hoy es uno de los más buscados”, explica el creador de una ruta micoturística que abarca la cabecera municipal, el valle y el volcán de Tequila.



Fotografía: Roberto Antillón

Leobardo tenía un objetivo, diversificar la oferta turística, que se viera que este pueblo mágico no es sólo visitar fábricas, encaminando al ecoturismo, donde convivan con personas de la zona, a la vez que se resguarde el conocimiento tradicional relacionado con los hongos, y se explore las diversas vegetaciones: desde el bosque espinoso, el bosque tropical caducifolio, el encinar, la comunidad de junípero y cedros presentas en el volcán.

“Los hongueros era un sector que no fue tomado en cuenta en la planeación turística de la zona, y aquí hay familias enteras que practican esta actividad, en muchos casos para consumo en casa, pero poco a poco varios de ellos, como Santos Tovar ya contemplan este saber como oficio y son grandes guías de turistas, y esto es fantástico porque el proyecto fue planteado para no seguirlo desarrollando nosotros, sino para que lo desarrollaran los hongueros, la gente que vive ahí”, concluye este experto oriundo de El Arenal, Jalisco.

Encuentra charlas, reflexiones, recetas y recorridos en FB: [Micoturismo México](#).



Fotografía: Roberto Antillón