



MÉXICO, TIERRA DE HONGOS

Cecilia Ofir López Sánchez

Ilustraciones

Diana Karen Pérez Prado
Mildred Villanueva Becerril



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas

Lic. Adelfo Regino Montes

Director General del Instituto Nacional
de los Pueblos Indígenas

Mtra. Bertha Dimas Huacuz

Coordinadora General de Patrimonio
Cultural y Educación Indígena

Saúl Vicente Vázquez

Director de Asuntos Internacionales

Itzel Maritza García Liconá

Directora de Comunicación Social

DECENIO INTERNACIONAL DE LAS LENGUAS INDÍGENAS

MÉXICO, TIERRA DE HONGOS

Cecilia Ofir López Sánchez

Ilustraciones

Diana Karen Pérez Prado
Mildred Villanueva Becerril

Corrección de estilo

Arely Durán Fernández
Esperanza Penagos Diego

Diseño editorial

Paola Lizbeth López Arias

Coordinación

Norberto Zamora Pérez

México, 2022

CONTENIDO



CONSIDERACIONES ANTES DE LA LECTURA.....	1
INTRODUCCIÓN.....	3
ESTRUCTURA.....	5
FALSAS IDEAS SOBRE LOS HONGOS	7
IMPORTANCIA DE LOS HONGOS EN LA CULTURA MEXICANA	11
<i>Agaricus Sylvaticus</i>	14
<i>Amanita Caesarea</i>	17
<i>Amanita Crocea</i>	20
<i>Amanita Excelsa</i>	23
<i>Amanita Fulva</i>	26
<i>Amanita Muscaria</i>	29
<i>Amanita Pantherina</i>	32

Amanita Rubescens	35
Amanita Spissa	38
Amanita Vaginata.....	41
Amanita Virosa	44
Boletus Aereus.....	47
Boletus Aestivalis.....	50
Boletus Brevipes	53
Boletus Edulis.....	56
Boletus Erythropus.....	59
Boletus Luridus.....	62
Boletus Pinicola.....	65
Fomitopsis Pinicola.....	68
Boletus Regius.....	71
Calvatia Cyathiformis.....	74
Cantharellus Cibarius.....	77

Clavulina Cinerea	80
Clitocybe Clavipes	83
Clitocybe Gibba	86
Gyromitra Esculenta.....	89
Gyromitra infula	92
Helvella Crispa.....	95
Helvella Lactea	98
Helvella Lacunosa.....	101
Hygrophoropsis Aurantiaca.....	104
Lactarius Deliciosus.....	107
Lactarius Indigo.....	110
Lactarius Mexicanus.....	113
Lactarius Salmonicolor	115
Lactarius Sanguifluus.....	118
Lactarius Torminosus.....	121

Lycoperdon Perlatum	124
Lycoperdon Pyriforme.....	127
Lyophyllum Decastes	130
Morchella Angusticeps	133
Morchella Conica	136
Morchella Costata	139
Morchella Crassipes	142
Morchella Elata	145
Morchella Esculenta	148
Pleurotus Ostreatus	151
Pleurotus Pulmonarius.....	154
Ramaria Botrytis	157
Ramaria Flava.....	160
Ramaria Formosa	163
Ramaria Stricta	166

Russula Alutacea	169
Russula Brevipes.....	172
Russula Claroflava	175
Russula Lutea	178
Sparassis Crispa.....	181
Suillus Granulatus	184
Suillus Luteus	187
Tricholoma Flavovirens	190
Tricholoma Magnivelare	193
REFERENCIAS	197
GLOSARIO	199



CONSIDERACIONES ANTES DE LA LECTURA

1.

Propiamente los hongos solo se encuentran bajo tierra, y el hongo produce una seta, ésta llega a la superficie, y es lo que nosotros reconocemos a simple vista y consumimos. Coloquialmente conocemos a la seta como hongo; es por esto, que para fines del presente catálogo nos referiremos a la seta como hongo.

2.

Si bien se menciona que algunas especies son aptas para consumo solo después de ser hervidas, es necesario señalar que el agua utilizada conservará las toxinas, por lo que deberá ser desechada completamente.

3.

En algunas especies se describirá la toxicidad como “no especificado” esto debido a que se proporcionan datos sobre su consumo, pero no se especifica si existen riesgos al consumirla cruda o bajo otras circunstancias, como sucede con el consumo de otras setas, por lo tanto, se recomienda que, de ser comestibles, solo sea bajo las condiciones especificadas o tras ser cocinadas.

4.

En el presente catálogo, se priorizan los nombres que las comunidades les han otorgado a los hongos, pero también se usa los nombres científicos, para una fácil sistematización, por lo que no se sigue el orden convencional de las formulaciones.

INTRODUCCIÓN



Los hongos son el segundo organismo más numeroso en la Tierra, después de los insectos, por lo que tienen gran importancia en todos los ecosistemas del mundo, además, tienen una gran capacidad de adaptación y cumplen funciones indispensables para el equilibrio natural. Por ejemplo: ellos se adaptan a todos los climas, pueden ser microscópicos o voluminosos; además al menor cambio químico y físico pueden modificar su forma de reproducción

entre sexual y asexual. Esta gran versatilidad les es indispensable para cumplir sus funciones, en el equilibrio del ecosistema al que pertenecen, pues los hongos son los responsables de degradar la materia orgánica, al mismo tiempo que crecen sobre ella.

Los hongos también son parasitarios, pero a pesar de que eso pueda parecer algo malo para las plantas, es todo lo contrario; esta re-

lación simbiótica es benéfica tanto para las plantas, como para los hongos; ya que ambos aprovechan las fuentes nutricionales y las conectan entre ellas; debido a que establecen un intercambio de nutrientes subterráneo entre planta y planta, en el cual los hongos se ven favorecidos. Las plantas también obtienen beneficios al tener una mejor redistribución de los recursos nutrimentales, al ser provistas de señales químicas que alertan de peligros en el ecosistema, tales como enfermedades, depredadores, cambios en el ambiente, etc.

Como podemos apreciar, los hongos cumplen una función muy importante en los ecosistemas, ya que tienen características complejas. Es por ello, que para lograr su clasificación fue un proceso complicado en un principio, ya que

mucho tiempo se pensó que formaban parte del reino vegetal, incluso algunas culturas los percibían como animales (algo muy preciso ya que taxonómicamente se considera que los hongos están más relacionados con el reino animal, que con el vegetal). Ahora se sabe que los hongos, tienen una categoría propia, por lo que son reconocidos como parte de un reino diferente, el reino fungi.

ESTRUCTURA

Sombrero: Es la parte superior de la seta que produce el hongo. En este sector está lo que coloquialmente se conoce como carne, cuya función es resguardar a los componentes y los elementos que hacen posible la reproducción (himenio y esporas). Está cubierto por una fina capa, conocida como cutícula, que aporta color y textura al hongo.

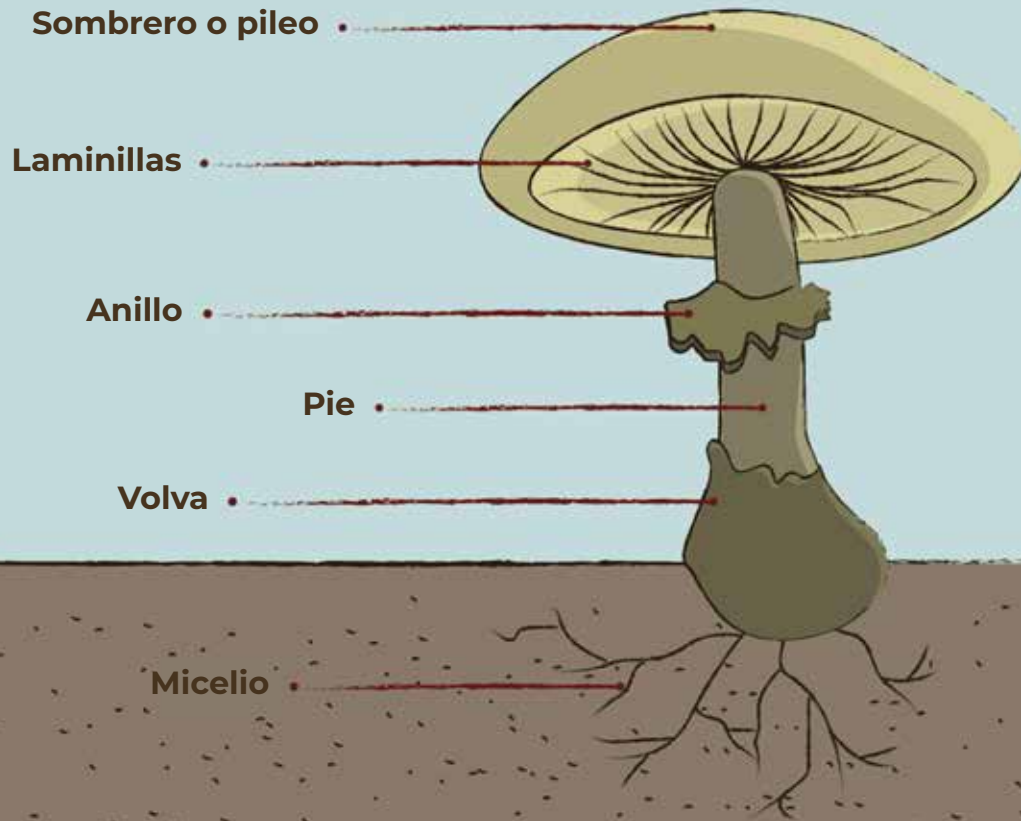
Láminas y laminillas: Las láminas son la estructura debajo del sombrero que unen a este con el pie. En algunas setas se presenta una segunda capa conocida como laminillas, que sirve como capa protectora y contiene a las esporas.

Anillo: Es un velo que aparece como consecuencia de que el hongo madure y el sombrero rompa la membrana protectora.

Pie: Es el soporte físico del hongo. Su función es elevar la parte superior de la seta (el sombrero) para así facilitar la dispersión de esporas.

Volva: Se trata de un velo, como el anillo, que aparece a causa de la maduración del hongo en sus primeras etapas, debido a esto permanece en su parte inferior.

Micelio: Es la parte filamentosa y de apariencia lanosa, que es considerada propiamente el hongo. A partir de esta crece la seta que queda expuesta a la superficie y sirve como medio para la reproducción del hongo.



FALSAS IDEAS SOBRE LOS HONGOS

“Es posible identificar que un hongo es venenoso, cuando ennegrece al cocerse con un objeto de plata”

Esta reacción es ocasionada por compuestos azufrados presentes en la seta del hongo y no debido a las toxinas. La misma reacción, también ocurre al cocinar especies comestibles como, por ejemplo, la *Cantharellus Cibarius*.

“Los hongos que año tras año, crecen en el mismo lugar son comestibles”

Debido a las condiciones del ecosistema, existen especies tóxicas con la misma morfología, que también pueden crecer en el mismo sitio.

“Los hongos venenosos dejan de serlo al ser tratados en agua, salmuera o vinagre”

Esta técnica de desinfección solo asegura la pérdida de algunos compuestos tóxicos (aquellos solubles en agua), y aunque algunas especies de hongos pueden ser ingeridas después de ser hervidas (y tras haber desechado el agua), este método no funciona para todos.

“Los hongos que presentan indicios de haber sido ingeridos o mordidos por algún animal, no son venenosos”

En realidad no se puede asegurar que el hongo consumido por un animal no sea venenoso, existen varias razones:

- Diferente fisiología digestiva: Algunas especies pueden ingerir y desechar sustancias tóxicas, mientras otras no tienen esa capacidad.
- No es posible saber los efectos que tuvo el hongo en el animal que lo consumió.

“Las condiciones del terreno determinarán si los hongos son tóxicos o no”

La toxicidad en los hongos no depende del ambiente en el que crecen (algunos rastros de la contaminación del suelo pueden aparecer en los hongos, pero no representan indicios de toxicidad).

“La toxicidad de un hongo se manifiesta a través del color que esté presente al ser cortado”

El color no es un indicador de toxicidad; ni siquiera el color azul intenso que presentan un gran número de ***Boletus*** al corte representa una verdadera muestra de toxicidad.

“Si un hongo crece sobre el tocón de un árbol, entonces es comestible”

Algunas especies tóxicas, e incluso mortales, crecen sobre el tocón de algún árbol.

Otras creencias falsas:

“Son comestibles todas las setas que crecen en los prados durante primavera y huelen a harina”

“Si las setas presentan pie masudo y huelen a harina, entonces son comestibles”

“Si una seta blanca resiste el sereno de la noche sin ponerse amarilla, significa que es comestible”.

IMPORTANCIA DE LOS HONGOS EN LA CULTURA MEXICANA



Recordemos que los hongos son uno de los organismos más abundantes en el mundo, y que México, es un país megadiverso con gran endemismo. En cifras, se calcula que en México, puede haber cerca de 200,000 especies de hongos, de las cuales, solo se tiene información de entre el 3.5% y el 5% de ellas; contemplando tanto la investigación nacional como la internacional.

En México, se han documentado 320 especies aproximadamente que son de interés gastronómico, lo que demuestra su importancia como parte de la cultura.

El hecho de que algunas especies de hongos pueden ser consumidas sin ningún riesgo, no solo permite su uso para el enriquecimiento de nuestra gastronomía, sino que también

despiertan el interés por estudiar sus propiedades, para su aplicación en la medicina.

Cabe destacar que este interés no es nuevo, sino que se remonta al establecimiento de las culturas nativas del país; quienes así lo expresaron mediante ritos, platillos y medicina tradicional. Por lo que, sin duda, representan un legado de nuestras raíces, pero también demuestra la riqueza y diversidad que convierten a este país en un territorio de suma importancia biológica, gastronómica y cultural.

Así nace este catálogo, que es una pequeña recopilación de las especies de hongos que habitan en nuestro país y que pueden ser de interés para nuestras comunidades.

A dark brown silhouette of the map of Mexico is centered on a dark brown background with a fine, light-colored speckled pattern. Several mushroom emojis are placed on the map: a yellow mushroom on the left coast, a red mushroom on the central plateau, and a white mushroom on the right coast. The text 'MÉXICO, TIERRA DE HONGOS' is overlaid on the map.

MÉXICO,
TIERRA DE HONGOS

AGARICUS SYLVATICUS

Nombres comunes:

Champiñón anisado, Champiñón
de monte, Champiñón natural,
Hongo blanco, Pípila.

Nombre Zapoteco:

Mey-lân



Tóxico: No

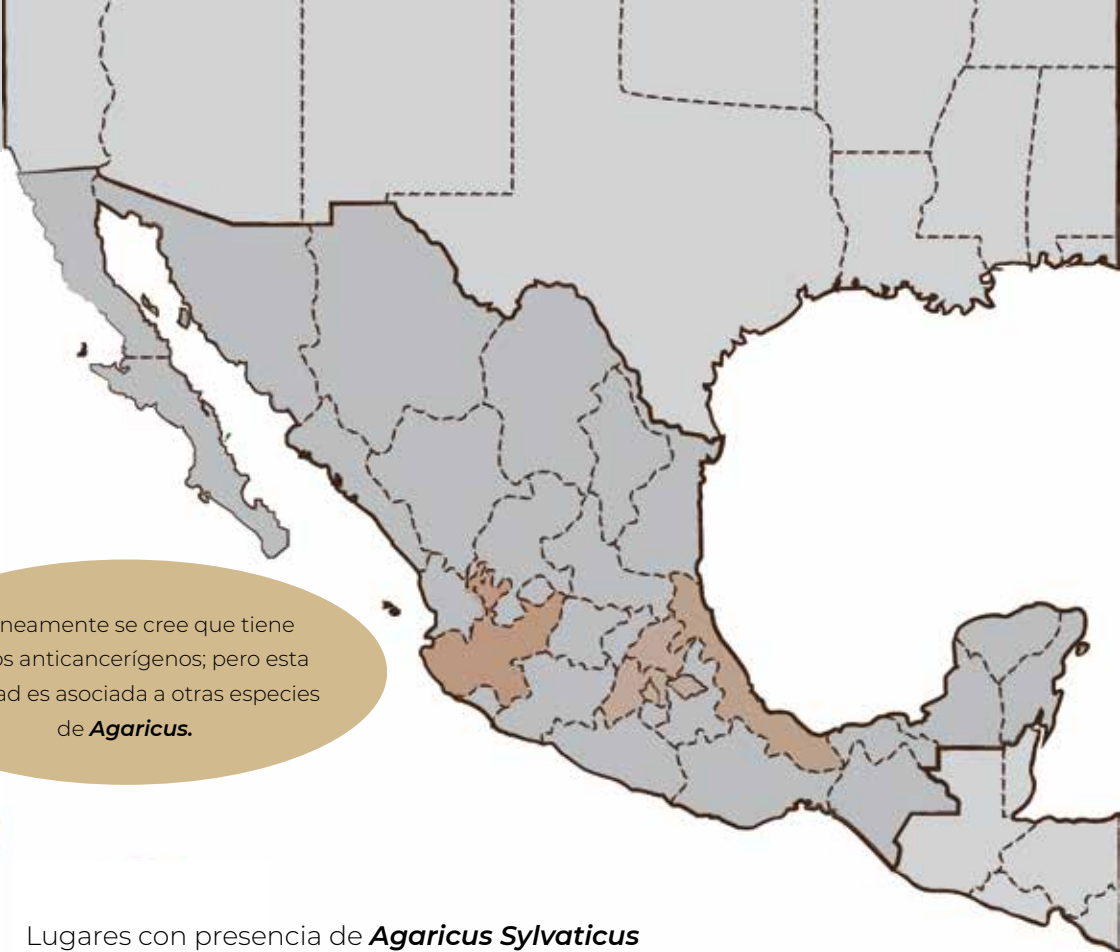


Comestible: Sí

En México se consume asado. Aunque toma un color desagradable al cocinarlo, se puede consumir sin problemas y conserva su buen sabor.

Posee un sombrero con medidas que oscilan entre los 5 cm y 10 cm de diámetro, cuya forma es semiesférica o como de sombrilla; su cutícula es bicolor: de fondo claro y escamas oscuras de color pardo. Sus láminas cambian de color conforme el hongo madura: cuando es joven tiene un tono rosado, posteriormente adopta un tono marrón y al final un color

pardo negruzco. Su pie es de color blanco. El anillo que posee presenta la misma apariencia que las escamas del sombrero. La carne de este hongo es blanca; aunque enrojece cuando se corta o maltrata. Este fenómeno de enrojecimiento se aprecia mejor en ejemplares jóvenes. Este hongo es agradable en cuanto a sabor y olor.



Erróneamente se cree que tiene
activos anticancerígenos; pero esta
cualidad es asociada a otras especies
de **Agaricus**.



Lugares con presencia de **Agaricus Sylvaticus**

AMANITA CAESAREA

Nombres comunes:

Ahuevoado, amarillo, canario, golondrina, jicarita, real, tecomate.

Nombres en Náhuatl:

Iztacnanacatl, Tolte, Totoltenanagatl, Xical, Xochilnanacat.

Nombres en Otomí:

Kishmú, Nochoximo.

Nombre Huichol:

Yeekwá

Nombres en Zapoteco:

Baya bela, Bella la, Beshia bela, Beshia bella, Beshia beyella, Bi'abel, Mey yup.

Nombre Mixteco:

Xi'inaa.

Nombres en Mazahua:

Kishimocjoójó, Knola okenava.



Tóxico: No

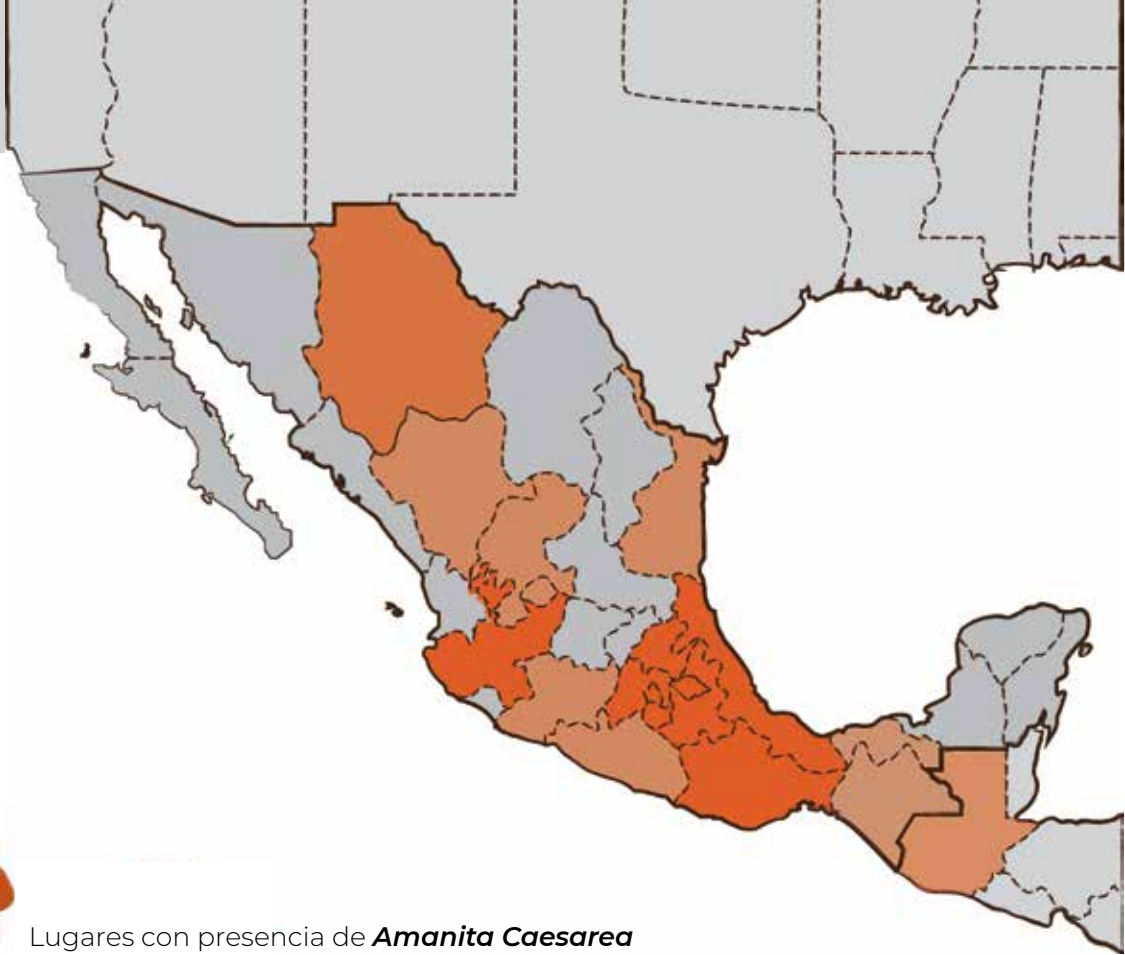


Comestible: Sí

En México se prepara en salsa, caldo, asado o frito. Por otra parte, en la antigua Roma era un alimento exclusivo para los emperadores, también conocidos como “césares”.

Posee un sombrero liso con cutícula color naranja fácilmente separable de la carne. Las láminas y el pie son de color amarillo, la volva es de color blanco. Es considerado uno de los hongos con más relevancia gastronómica al ser conocido por sus cualidades gustativas, olor suave, agradable y un sabor dulce que recuerda a la nuez.

No debe confundirse con la **Amanita Muscaria**, pues se trata de un hongo tóxico, cuyo sombrero, con presencia de verrugas, es más rojo, además presenta láminas y pie de color blanco.



AMANITA CROCEA

Nombre común:

Pollita

Nombres en Náhuatl:

Tzompiloteguztle, Tzompilotetl.

Nombre Otomí:

Koxmo

Nombre Mixteco:

Xi'i la'ava



Tóxico: Sí

Es tóxico al consumirse crudo, ya que posee toxinas hemopáticas.



Comestible: Sí

Es comestible al ser previamente cocinado.

Es importante señalar que este hongo es poco abundante en México. Posee un sombrero de color amarillento, cuya medida es de aproximadamente 10 cm de diámetro, es semiesférico de joven, pero al madurar se aplanan. No presenta anillo. Pie largo y blanco. Sus cualidades gustativas son: sabor suave y un olor casi inapreciable.

Puede ser confundida con la **Amanita Fulva**, pero esta última es más oscura y presenta un color pardo rojizo en el medio que se aclara hacia las orillas.



Lugares con presencia de ***Amanita Crocea***

**AMANITA
EXCELSA**



Tóxico: No



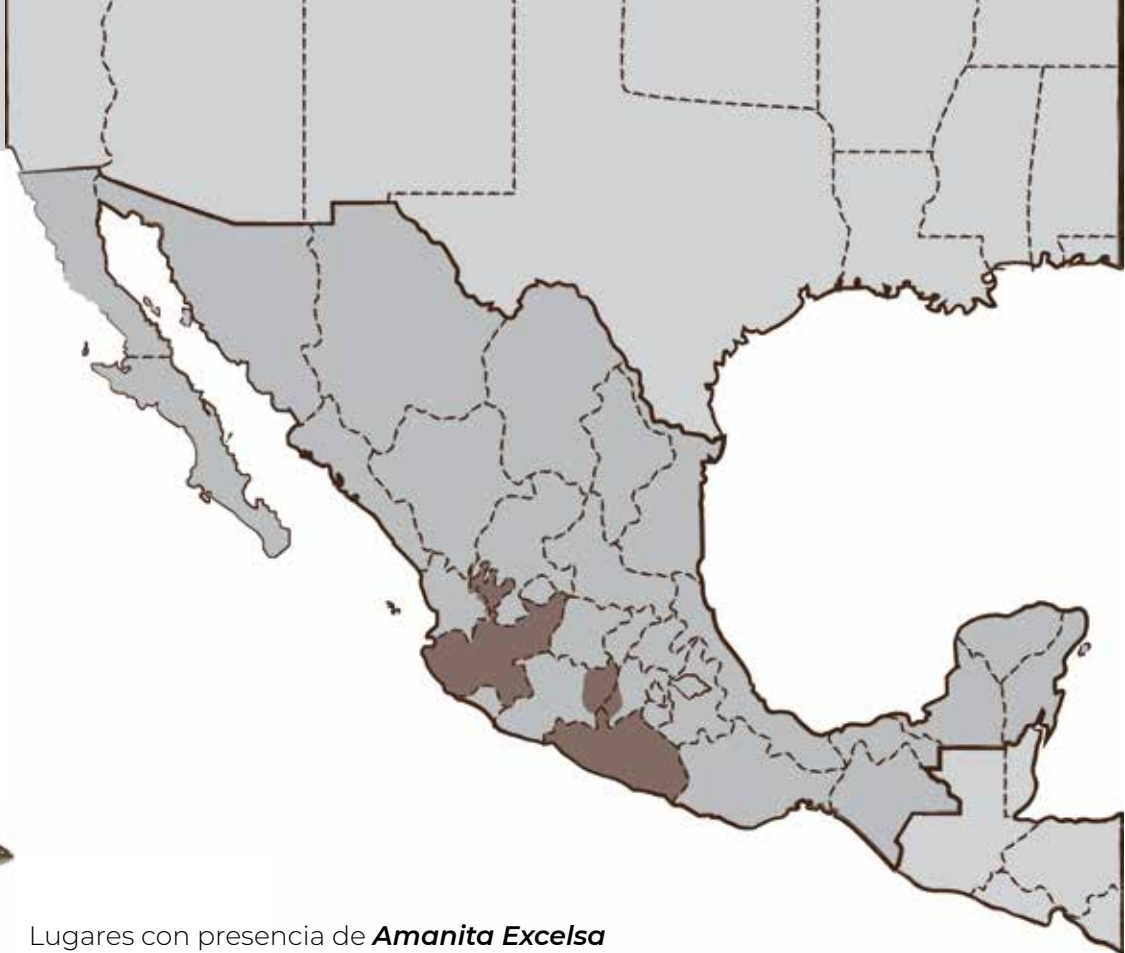
Comestible: Sí

*De hecho, se considera de calidad gastronómica similar a la **Amanita Rubescens**.*

Este hongo se caracteriza por tener formas y colores diversos. Su sombrero puede llegar hasta los 15 cm de diámetro, posee una uniforme cutícula de consistencia viscosa que presenta una variada gama de tonalidades, destacando los colores beige, pardo claro, gris o amarillo. Su carne es blanca y frágil. Este hongo no posee verrugas, sus láminas blancas son irregulares. El anillo presenta estrías de colores pardos en el borde.

Regularmente confundida con otros hongos, como la **Amanita Pantherina** que es altamente tóxica y cuyo color es más oscuro; la **Amanita Spissa** que posee un olor a rábano; o con la **Amanita Rubescens**, que se caracteriza por enrojecer al corte.

Cabe destacar que se trata de un hongo escaso en México.



Lugares con presencia de ***Amanita Excelsa***

AMANITA FULVA

Nombres comunes:

Blanquillito, Cashimo de venado, Chepita, Ojo de venado, Tecomate cenizo, Venado, Yema ceniza.

Nombres en Náhuatl:

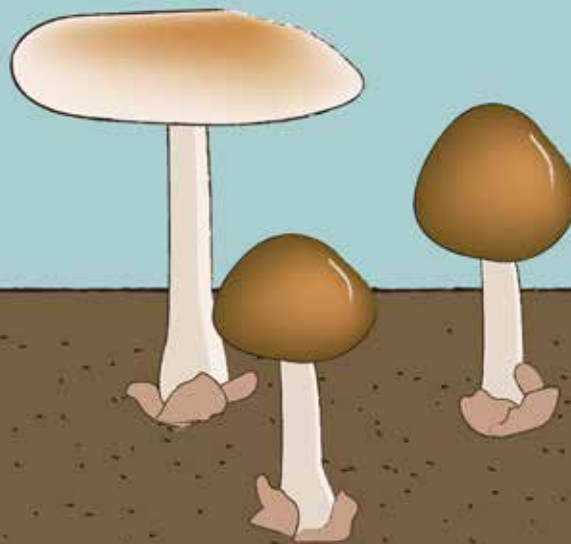
Tzombilotetl, Tzompilotetl, Vítetl.

Nombre Mixteco:

Xi'i la'ava

Nombre Mazahua:

S'ushñicjóó



Tóxico: Sí

Es tóxico cuando se consume crudo o semicrudo.

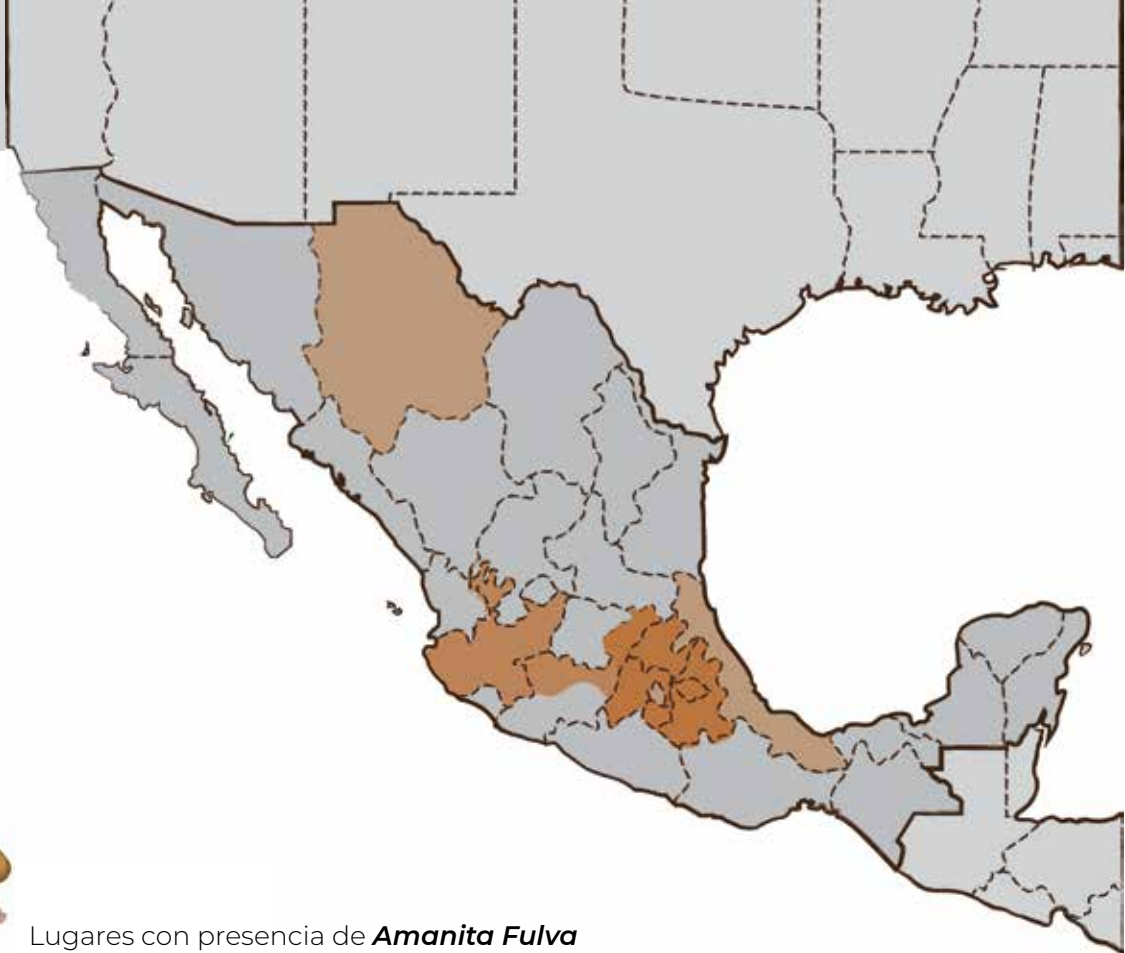


Comestible: Sí

Es comestible con previa cocción.

Posee un sombrero cuyas medidas oscilan entre los 5 cm y 8 cm de diámetro, es liso y posee un color llamativo que se describe como pardo rojizo, ya que es oscuro en el medio y se aclara hacia las orillas. Su volva es blanca con algunas tonalidades rojizas como las del sombrero. Su sabor y olor son suaves.

Puede ser confundida con la **Amanita Crocea** la cual es de proporciones similares, pero se diferencia por ser mucho más clara (color amarillo).



Lugares con presencia de *Amanita Fulva*

AMANITA MUSCARIA

Nombres comunes:

Ajonjolinado, Chilindrina, Hongo de ajonjolí, Hongo de rayo, Hongo del trueno, Tecomate malo, Yema mala.

Nombres en Náhuatl:

Cuacicitlal, Quimichnanagatzitzin.

Nombres en Otomí:

Kju deñi, Kju güin.

Nombre Huichol:

Itaikairi

Nombre Zapoteco:

Mey -guièdz

Nombre Tepehuano:

Tirok yakua



Tóxico: Sí

Contiene hemolisinas y 2 venenos, la muscarina y la micoatropina; su ingesta puede causar el síndrome micoatropínico. Tiene propiedades neurotrópicas y alucinógenas.



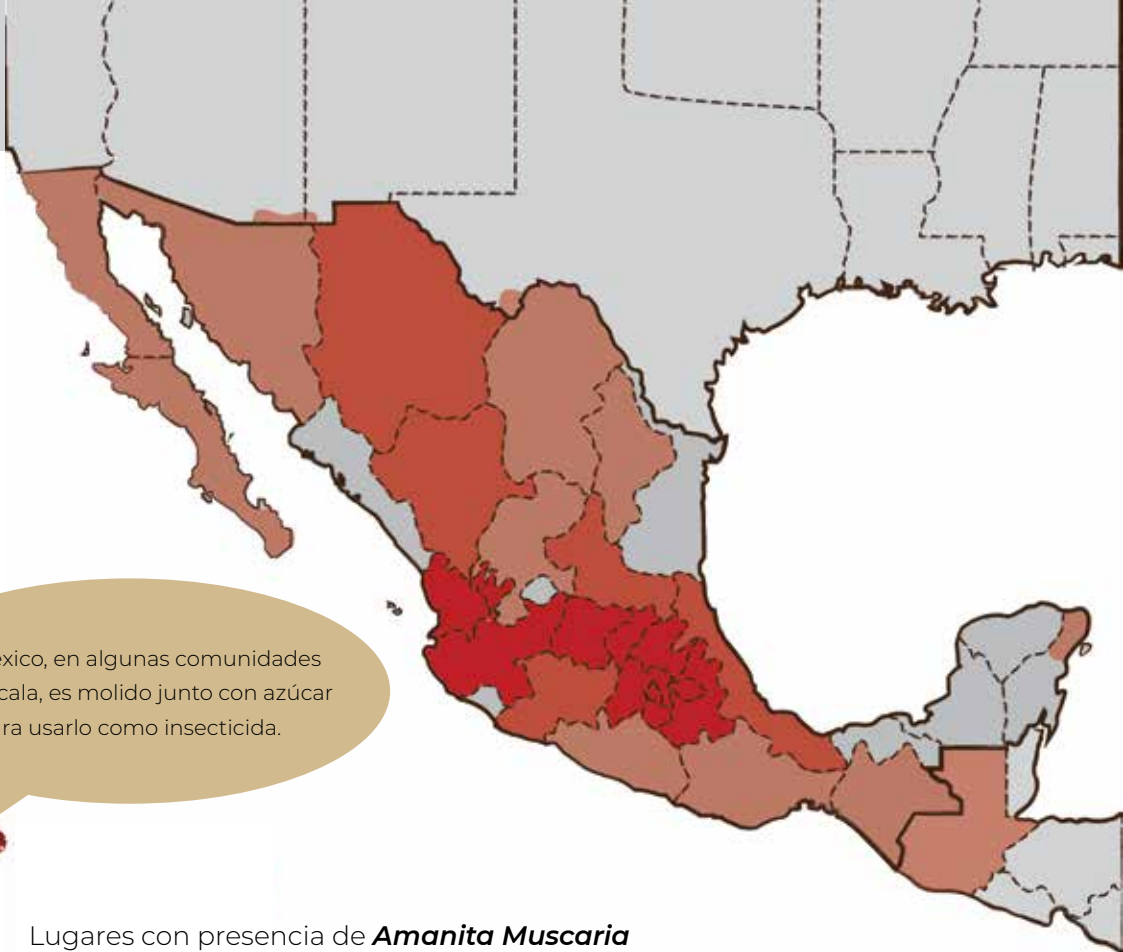
Comestible: No

Aunque se asegura que puede ser comestible al ser cocinada a temperaturas superiores a los 70°C, no es recomendable su ingesta.

Posee una cutícula carnosa roja escarlata con verrugas blancas; suele conservar su volva, pero ésta puede desaparecer con la lluvia. El pie y las láminas son de color blanco, presenta olor a rábano y un sabor dulce. Debido a que, en ocasiones, las verrugas blancas son muy pocas, puede ser confundida con la **Amanita Caesarea**, pero esta última posee pie y lámii-

nas ligeramente amarillas, así como un sombrero de color más claro.

En México los mayas llamaron a esta seta como “seta de los relámpagos” y lo asociaban a fuerzas sobre naturales, pero con el tiempo se asoció a divinidades más benéficas. En otros países principalmente de Asia, se usa en rituales chamánicos.



En México, en algunas comunidades de Tlaxcala, es molido junto con azúcar para usarlo como insecticida.



Lugares con presencia de ***Amanita Muscaria***

AMANITA PANTHERINA

Nombres comunes:

Manita Pantera, Cabeza prieta,
Falso mosquero, Perrito, Yema loca.

Nombres en Zapoteco:

Mey -guièdz, Mey ncuuan.

Nombre Tepehuano:

Tirok yakua



Tóxico: Sí

Puede provocar el síndrome micotrópico cuyos síntomas gastrointestinales y nerviosos son más fuertes que los provocados por la Amanita Muscaria, algunos de estos síntomas son: excitación psicomotriz, sudoración, vómitos, sequedad de mucosas, su mortandad es del 20%.

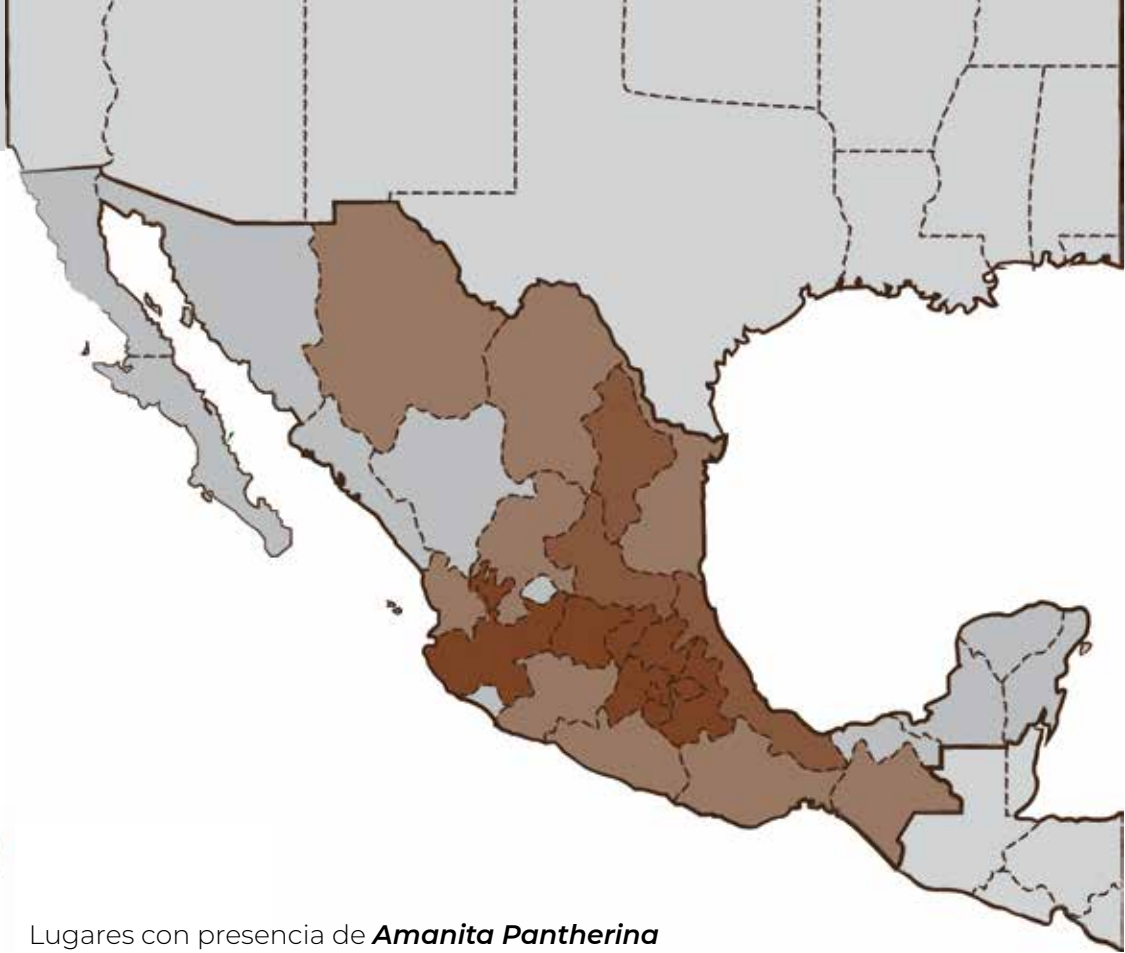


Comestible: No

No es comestible en ninguna circunstancia.

Posee un sombrero con una cutícula de color marrón oscuro, café o pardo con abundantes verrugas blancas. Tiene pie, anillo, láminas y carne de color blanco. Su olor y sabor es suave.

Puede confundirse con dos hongos comestibles, la **Amanita Spissa**, que presenta olor a rábano, y con la **Amanita Rubescens**, cuyas láminas y pie, presentan tonalidades entre el vino y el rosado.



Lugares con presencia de ***Amanita Pantherina***

AMANITA RUBESCENS

Nombres comunes:

Ajonjolinado, Amantecado, Hongo
Juan Diego, Hongo venado.

Nombre Otomí:

Aski kjo

Nombre Zapoteco:

Xín mey yup



Tóxico: Sí

Es tóxico cuando es consumido crudo o semicrudo, ya que presenta hemolisinas.

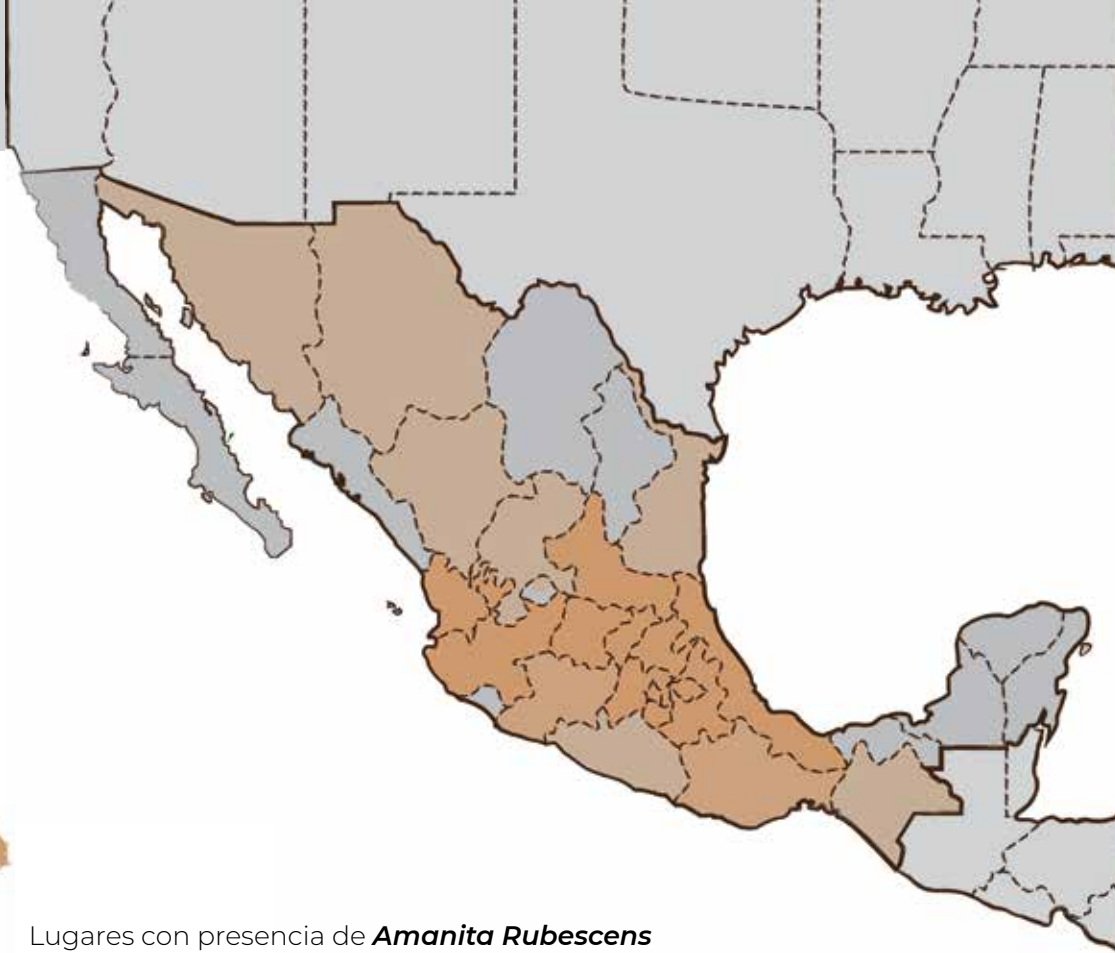


Comestible: Sí

Es comestible con previa cocción, se recomienda cocinar a una temperatura de aproximadamente 70 °C. En México se consume en tamales, salsas, asados, frito, en caldo, acompañado con queso, huevo, salsa o frijoles..

Durante su etapa de madurez presenta un sombrero liso con verrugas. Su color es marrón rojizo con tonos color vino, por otra parte, sus verrugas poseen tonos grisáceos. Su volva es voluminosa, sus láminas y pie suelen tener tonos rosados. No presenta olor y posee un sabor agridulce. Enrojece al corte o al ser atacada por insectos.

Puede ser confundida con la **Amanita Pantherina** que es altamente toxica, pero esta no presenta tonos rosados en sus láminas y pie, y no enrojece al corte.



Lugares con presencia de *Amanita Rubescens*

**AMANITA
SPISSA**



Tóxico: No



Comestible: Sí

Es comestible, aunque se considera de baja calidad.

Posee un sombrero con cutícula lisa de color pardo grisáceo con verrugas blancas, sus láminas tienen color blanco. Su pie es alto, blanco y estriado, su anillo presenta estrías. Este hongo presenta olor a rábano y sabor dulce. Regularmente es confundido con otros hongos, como la **Amanita Pantherina** que es tóxica y no posee olor a rábano, con la **Amanita**

Rubescens la cual enrojece al corte, o con la **Amanita Excelsa** la cual tiene un color más claro y un pie muy largo y esbelto.

Cabe destacar que la presencia de este hongo en México es sumamente escasa. Solo se tiene registro de muestras obtenidas en el estado de Guerrero.



Lugares con presencia de ***Amanita Spissa***

AMANITA VAGINATA

Nombres comunes:

Arriero, Becerro, Cashimo de venado, Hongo de ardilla, Hongo de nube, Hongo de pollo.

Nombre Huichol:

Wakana

Nombre Mixteco:

Xi'i la'ava



Tóxico: Sí

Puede provocar el Síndrome Hemolítico.



Comestible: Sí

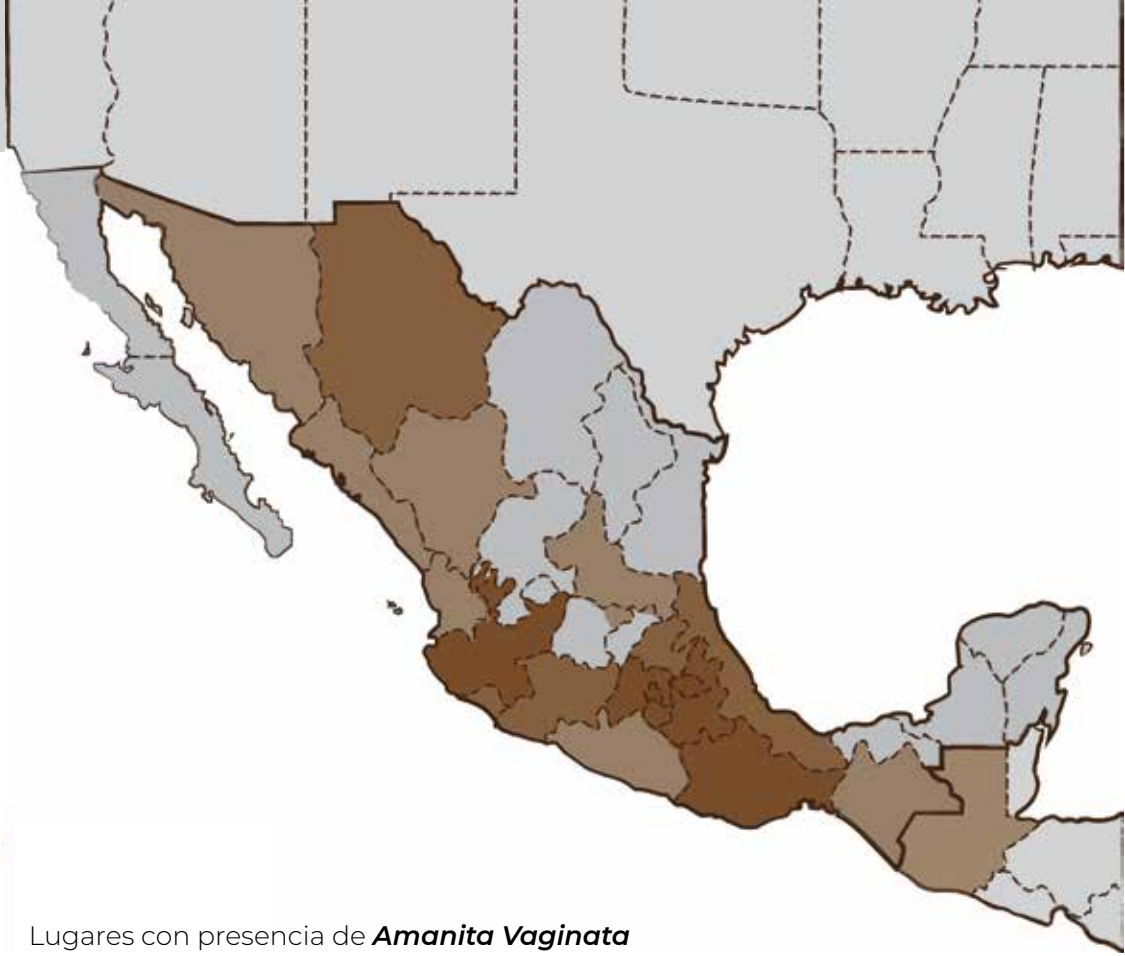
Debe ser cocinada a altas temperaturas y por largos periodos de tiempo.

Este hongo tiene un sombrero pequeño, de entre 5 a 10 cm de diámetro, liso con estrías a los bordes, es de color gris claro a pardo, sus láminas son de color blanco, tiene un pie esbelto de color blanco que se vuelve hueco conforme la seta madura, no posee anillo, pero su volva es grande. No presenta olor y es de sabor dulce.

Puede confundirse con la **Amanita Pantherina**, la cual tiene presencia de verrugas blancas y es de un color más oscuro.



Lugares con presencia de ***Amanita Vaginata***



AMANITA VIROSA

Nombres comunes:

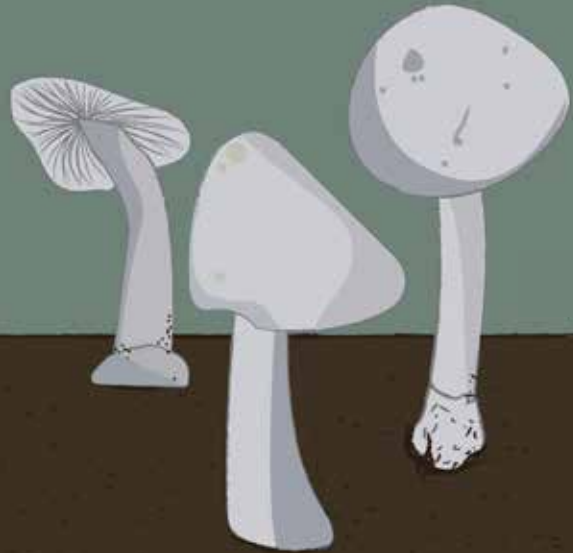
Hongo blanco, Hongo venenoso,
Ángel de la muerte.

Nombre Zapoteco:

Mey ncuaan

Nombre Mixteco:

Xi'i la'ava



Tóxico: Sí



Comestible: No

Puede provocar el Síndrome Faloidiano.

Este hongo suele presentar una joroba por lo que tiene apariencia deforme. Su sombrero posee una cutícula escamosa de color blanco amarillento, las escamas también tienen presencia en el pie; este es de color blanco y suele ser curvado. Las láminas son blancas, cerradas y elásticas. Su anillo es de apariencia algodonosa y colgante; su volva de color blanco y elástica.

A pesar de ser un hongo altamente tóxico, no suelen ser regulares los casos de envenenamiento, debido a que se caracteriza por poseer un olor desagradable que evita su ingestión.



Lugares con presencia de *Amanita virosa*

BOLETUS AEREUS

Nombres comunes:

Bonkos, Cemitā, Pambazo.

Nombre Otomí:

Kjo time

Nombre Mixteco:

Xi 'i taka



Tóxico: No



Comestible: Sí

Este hongo se caracteriza por producir una seta de tamaño grande, de entre 15 cm a 25 cm de diámetro. Posee una cutícula bicolor, bronce y marrón oscuro (casi negro). La carne de este hongo es de color blanco, pero presenta coloración en la parte que tiene contacto con la cutícula. Su pie es alto y grueso de color pardo claro o amarillento; posee un sabor y olor perfumado.

Puede confundirse con: la ***Boletus Aestivalis***, cuyo sombrero es de color más claro, pero en

esta última la carne no tiene color bajo la cutícula; la ***Boletus Edulis***, que posee un color pardo menos oscuro con bordes claros; o con la ***Boletus Pinicola*** ya que presentan un sombrero con coloración similar, pero esta es de color uniforme.

Cabe destacar que la presencia de este hongo en México, es sumamente escasa. Solo se tiene registro de muestras obtenidas en el Estado de México.



Lugares con presencia de *Boletus Aereus*

BOLETUS AESTIVALIS

Nombres comunes:

Cema, Hongo cemita, Hongo cepa,
Hongo panadero, Marceyalito,
Mazayel, Pancita blanca




Tóxico: No

Comestible: Sí



Posee un sombrero robusto y grande de hasta 25 cm de diámetro, con una cutícula homogénea de color marrón claro o avellana; esta suele ser seca y se cuartea a causa del sol, tiene una textura aterciopelada, si es tomada con fuerza la huella de los dedos permanece (se percibe un hundimiento). Su pie posee un color más claro que el sombrero, tiene forma cilíndrica y abultada, se encuentra recubierto por una red blanca. Este hongo posee un olor agradable y sabor dulce. Tiene la desventaja de ser fácilmente infestado por larvas.

Puede ser confundida con el ***Boletus Edulis***, aunque en este hongo la marca de la huella no permanece, ya que desaparece rápidamente después del tacto, es decir, recupera su forma habitual; además es de color más oscuro, pero de borde más claro; o con el ***Boletus Aereus*** que es mucho más oscuro y con el ***Boletus Pinicola*** que tiene tonos granate rojizos y pie más claro.



Actualmente se estudian sus propiedades para ser utilizado como antimicrobiano.



Lugares con presencia de *Boletus Aestivalis*

BOLETUS BREVIPES

(Suillus Brevipes)

Nombres comunes:

Babosa, Bonkos, Hongo cemita,
Hongo pegajoso, Hígado de ciervo,
Mazayel, Pancita de borrego.



Tóxico: No

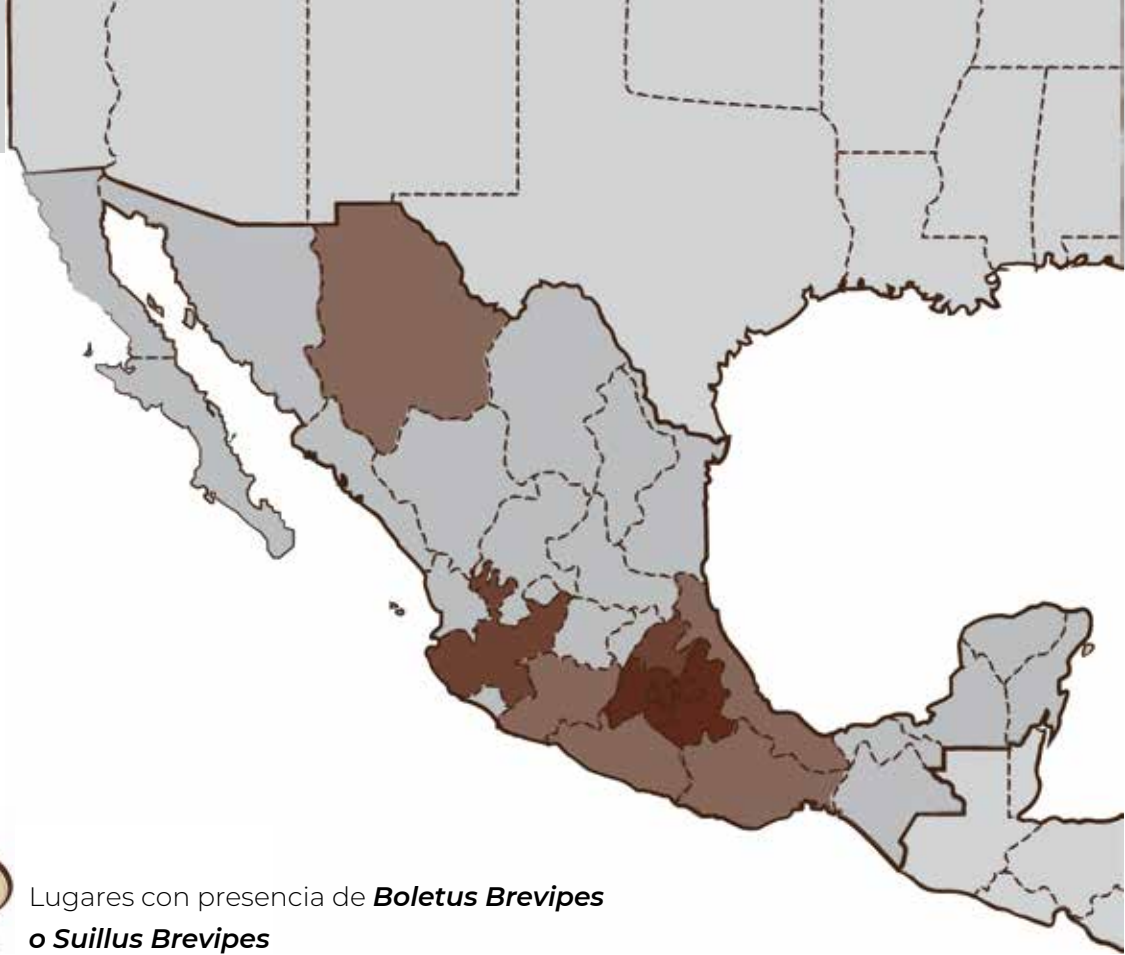


Comestible: Sí

Se recomienda retirar la cutícula antes de consumir.

Posee un sombrero que varía de color de marrón oscuro a castaño, su cutícula es lisa, pero se torna pegajosa o viscosa según la humedad del ambiente; el color de su carne varía entre blanco y amarillo. No presenta cambios

de coloración al tacto o al corte. Este hongo se caracteriza por tener olor suave y sabor ligeramente picante, o ácido suave.



Lugares con presencia de *Boletus Brevipes*
o *Suillus Brevipes*

BOLETUS EDULIS

Nombres comunes:

Chipo de toro, Clavo de yollami,
Esponja, Hongo cabeza negra,
Hongo calabaza, Tlacoyo.

Nombres en Otomí:

Kethá, Kjo time, Pékju.

Nombres en Zapoteco:

Baya retiii, Mey quiet xtil, Mey-dàc,
Mey-guìet-xtìl.

Nombre Mixteco:

Xí 'i taka ya 'a



Tóxico: No



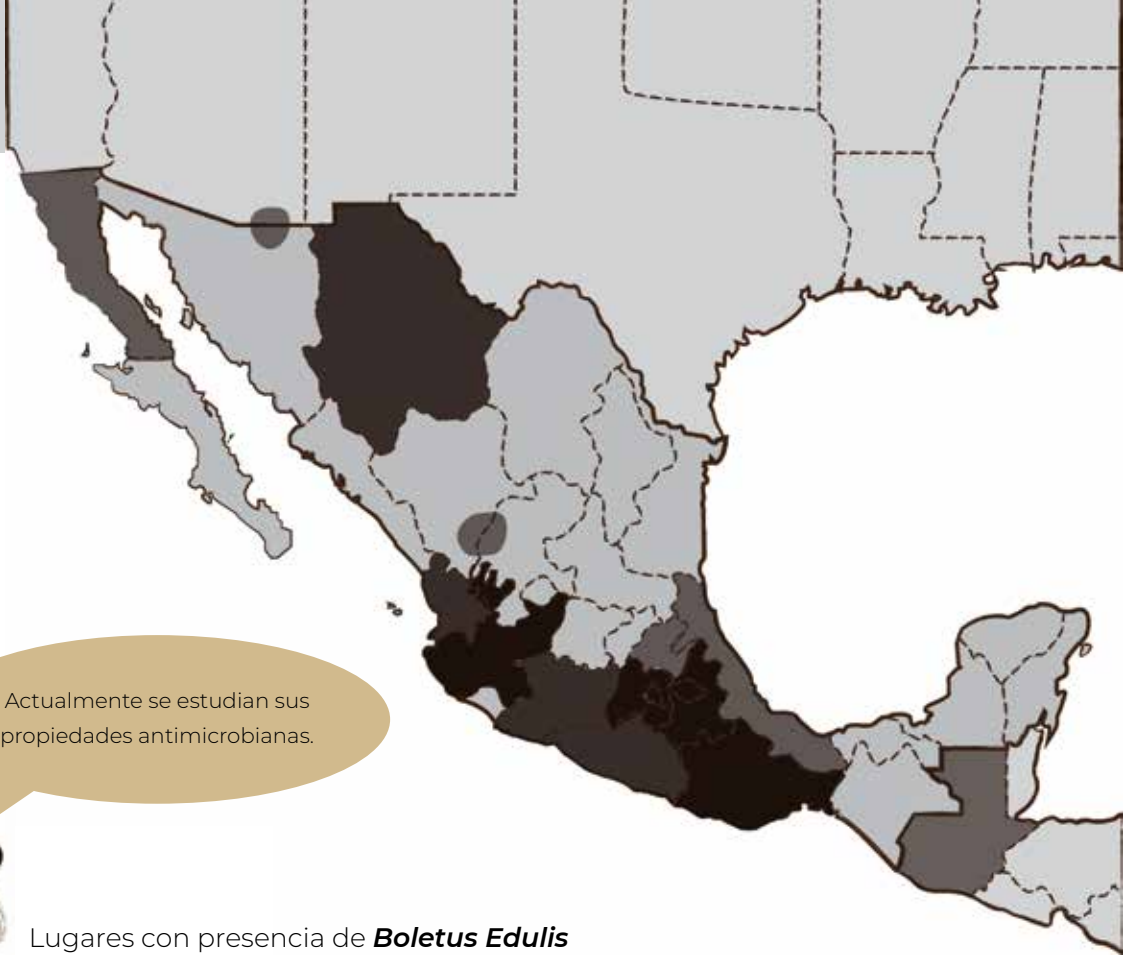
Comestible: Sí

En México se consumen fritos, asados o empanizados. No se recomienda cocinar con ajo porque se obtiene un sabor amargo, pero se puede sustituir por aceite aromatizado con ajo.

Su sombrero posee una cutícula de color pardo rojizo que se aclara hacia los bordes. Al ser sujetado con fuerza se marca la huella, pero no permanece y recupera su forma. El pie de este hongo es de color blanco o pardo claro.

Suele ser confundido con otros hongos como: el **Boletus Aestivalis**, un hongo con un som-

brero escamoso de color pardo, pero este no recupera su forma después de que se le aprieta con fuerza; con el **Boletus Aereus** el cual es de color pardo oscuro o chocolate; y con el **Boletus Luridus** que tiene un sombrero más amarillento y un pie con base rojiza.



BOLETUS ERYTHROPUS

Nombres comunes:

Galambo, Hongo hongorado,
Hígado, Mazayel morado, Pambazo,
Pancita morada, Panza azul.

Nombre Otomí:

M´chi peko

Nombre Mixteco:

Xi´i taka

Nombre Matlalzinca:

Chhó paari

Nombre Tsotsil:

Boi lu'

Nombres en Tzeltal:

Tsajal bonkos lu', Tsajal lu'.



Tóxico: Sí

Es tóxico si es consumido crudo.

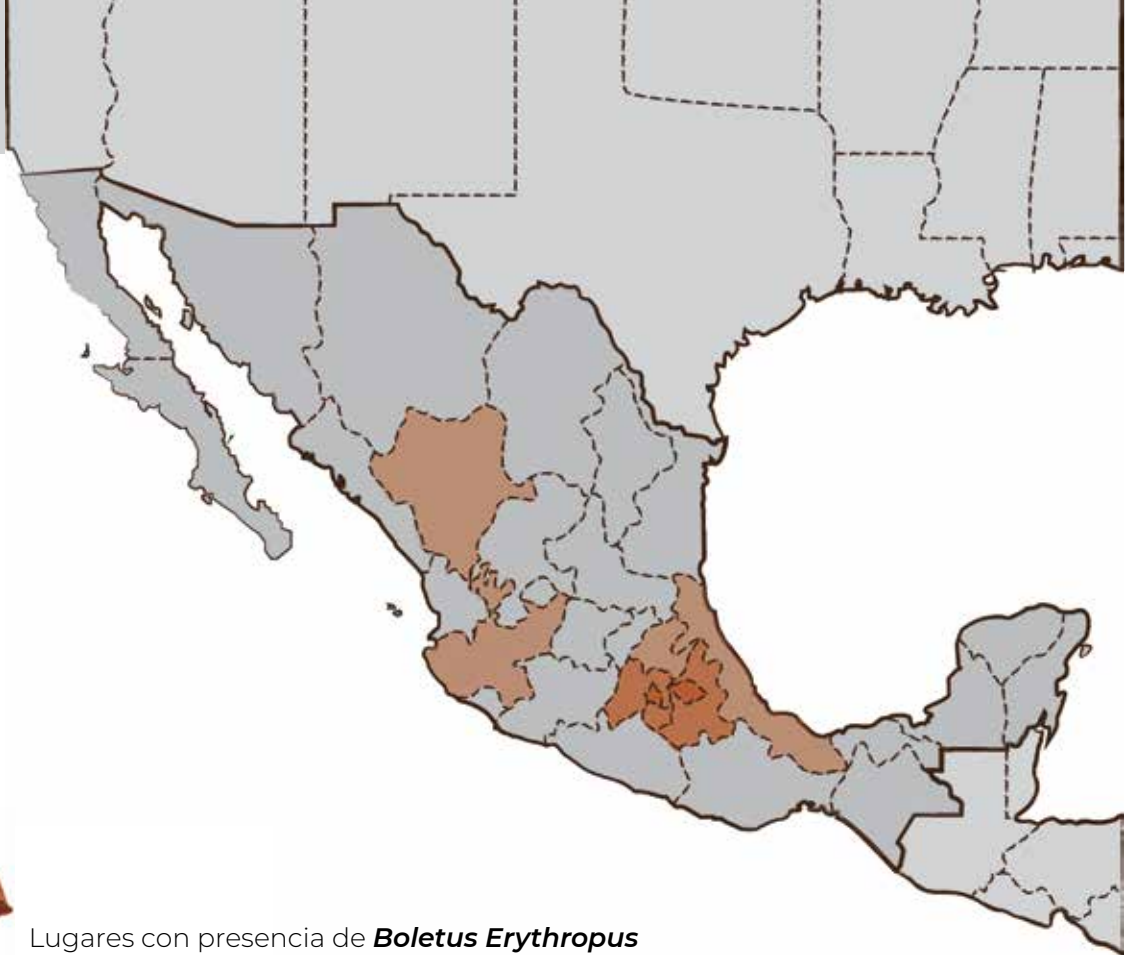


Comestible: Sí

Tras la cocción es un buen comestible.

Posee un sombrero cuyo color varía entre el pardo grisáceo al marrón rojizo. Su cutícula es sensible al tacto, por lo que con el roce toma colores azul-verdoso; su pie tiene pequeñas manchas rojizas. La carne de este hongo se caracteriza por ser amarilla al corte, aunque rápidamente se torna azul.

Puede confundirse con el ***Boletus Luridus*** que tiene un pie con colores similares, pero se diferencia porque la carne es roja.



Lugares con presencia de *Boletus erythropus*

BOLETUS LURIDUS

Nombres comunes:

Cemita, Galambo, Galambo bueno,
Hongo de perro, Hongo galambo,
Hongo hongorado, Hongo viejo.



Tóxico: Sí

Es tóxico cuando se ingiere crudo o su cocción ha sido baja, es decir, poco prolongada.

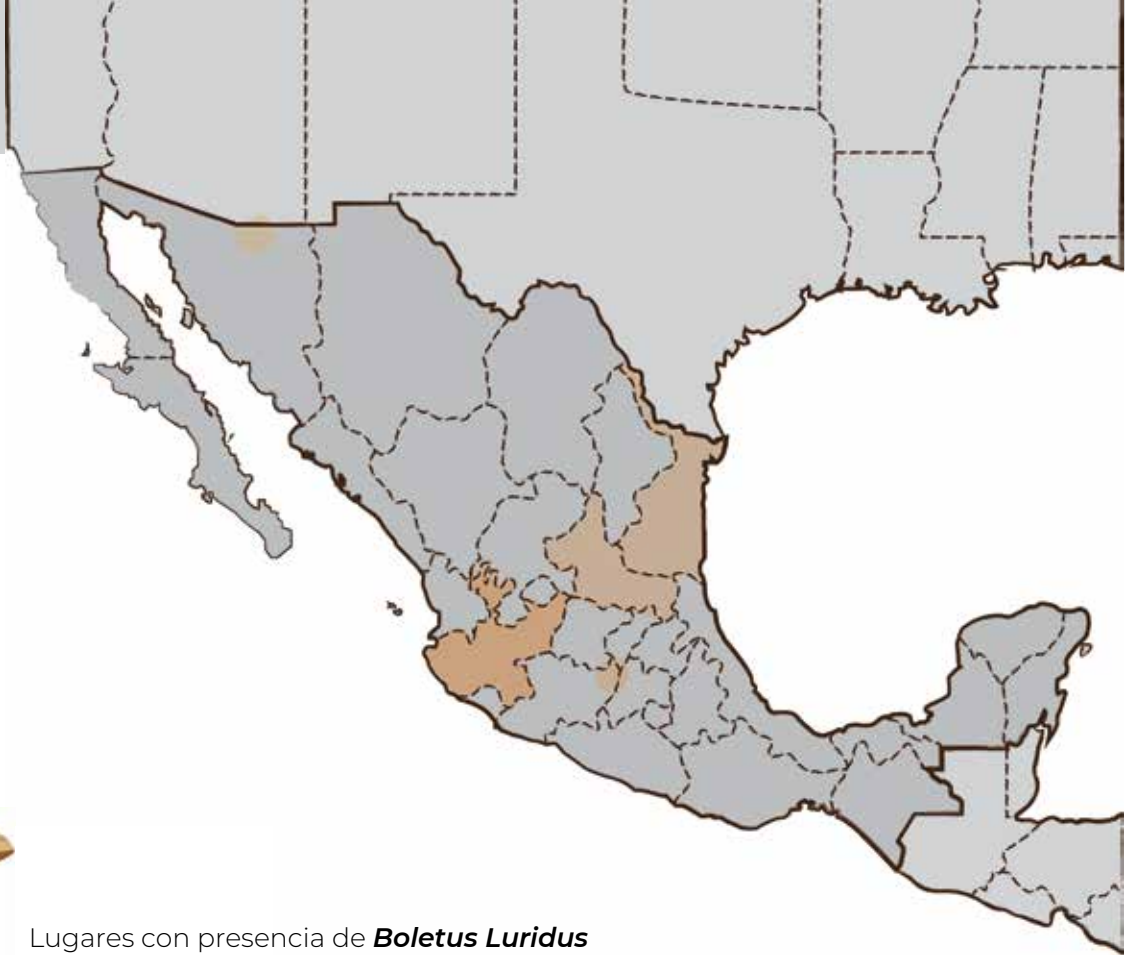


Comestible: No

Aunque se considera que puede comerse después de una buena cocción, se sospecha de la prevalencia de su toxicidad, por lo que se recomienda no ingerirse aún después de cocinar.

Este hongo posee un sombrero color pardo, aunque si la cutícula está seca, adopta tonos entre el ocre claro y el amarillo, pero cuando roza con algo o es maltratado, adquiere tonalidades entre el verde y el azul. Su pie es grueso y reticulado, de color rojizo, oscuro en la base. La carne de este hongo es de color rojo.

Puede confundirse con el **Boletus Erythropus**, pero este presenta puntos en el pie (no reticulado), además de que su carne es amarilla y tras el corte rápidamente se vuelve azul.



Lugares con presencia de *Boletus Luridus*

BOLETUS PINICOLA

(*Boletus Pinophilus*)

Nombres comunes:

Cemita, Ceba, Esponja, Mazayel rojo, Pambazo de madroño, Pante viejo, Selpanza.

Nombres en Náhuatl:

Ocoxaltoma, Oyamelxotoma, Pantenanácatl, Tlacuaxotoma, Tlatlauxotoma, Tlaxcaxotoma, Xotomame, Xotomate, Xotomatxotomatl, Zacaxotoma.

Nombre Otomí:

Kjo time

Nombre Mixteco:

Xi´i taka

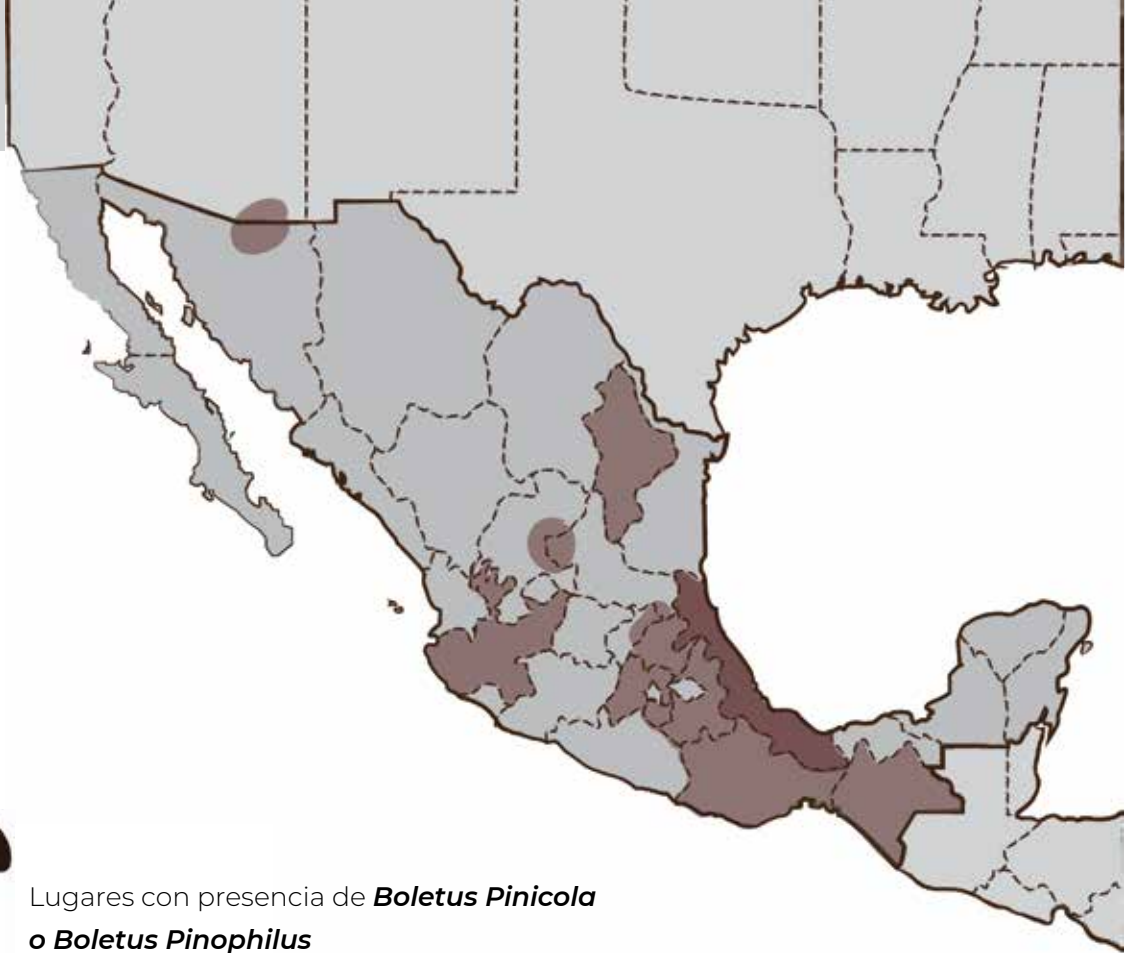
La relación entre *Boletus Pinicola* y el *Fomitopsis Pinicola*, surge porque son considerados sinónimos en términos de nomenclatura científica, sin embargo, para los fines del presente catálogo los diferenciaremos por sus usos y apariencia.



Tóxico: No**Comestible:** Sí

El ***Boletus Pinicola*** es un hongo que se caracteriza por ser de talla grande, pues su sombrero puede llegar a medir hasta 30 cm de diámetro. Tiene una cutícula lisa, de textura poco aterciopelada, color caoba oscuro, su pie posee un tono más claro que el sombrero y puede ser muy panzudo (incluso más grande que el sombrero en sus etapas jóvenes). Su olor es perfumado y su sabor agradable.

Puede ser confundido con la ***Boletus Edilus***, la cual posee un sombrero menos oscuro y rugoso; sin embargo, la confusión no presenta un riesgo ya que pueden ser consumidas de la misma manera; también puede ser confundida con la ***Boletus Aereus*** pues ambas presentan una coloración muy parecida, aunque esta última posee una coloración bicolor: bronce y caoba oscuro (casi negro).



Lugares con presencia de ***Boletus Pinicola***
o ***Boletus Pinophilus***

FOMITOPSIS PINICOLA

Nombres comunes:

Hongo cepa, Hongo de leña,
Hongo de oyamel, Hongo de palo,
Selpanza.

Nombres en Zapoteco:

Mey quiet xtil, Mey yag, Mey-guìt-
xtil, Mey-yàg.

La relación entre *Boletus Pinicola* y el *Fomitopsis Pinicola*, surge porque son considerados sinónimos en términos de nomenclatura científica, sin embargo, para los fines del presente catálogo los diferenciaremos por sus usos y apariencia.



Tóxico: No



Comestible: No

Este hongo no es de interés culinario

El ***Fomitopsis Pinicola*** no es de relevancia gastronómica. Su apariencia se compara con el casco de un caballo, presenta colores llamativos como el amarillo y el anaranjado. Se oscurece en su etapa madura, adoptando un color pardo rojizo con bordes de color más claro. Su cutícula es lisa e irregular con apariencia aterciopelada; se caracteriza por adherirse a los troncos de los árboles.

Pese a que la ***Fomitopsis pinicola*** no tiene relevancia gastronómica, es utilizada como materia prima para la elaboración de artesanías.

*“Algunas personas de Ixtenco (4.0 %) usan **Fomitopsis pinicola** para decorar nacimientos navideños en épocas decembrinas. La gente perfora los centros de los carpóforos para representar fuentes, rocas o cualquier otro elemento en la escena. Estas especies se venden en el mercado de Huamantla, solamente en épocas navideñas. A estos hongos se les pegan semillas de maíz en el borde del píleo y se venden durante la feria del maíz en la misma comunidad, como adorno, su precio varía entre 80.00 y 150 pesos” (Dumas, Kong, Hernández, & Fuentes, 2019).*



BOLETUS REGIUS

(*Butyriboletus Regius*)

Nombres comunes:

Cemita de oyamel roja, Guarín,
Hongo de encino, Hígado,
Panadero de encino.

Nombres en Otomí:

Kangui kju, M´chi peko.

Nombre Huichol:

Nema

Nombre Mixteco:

Xi´i taka tikue´e



Tóxico: No

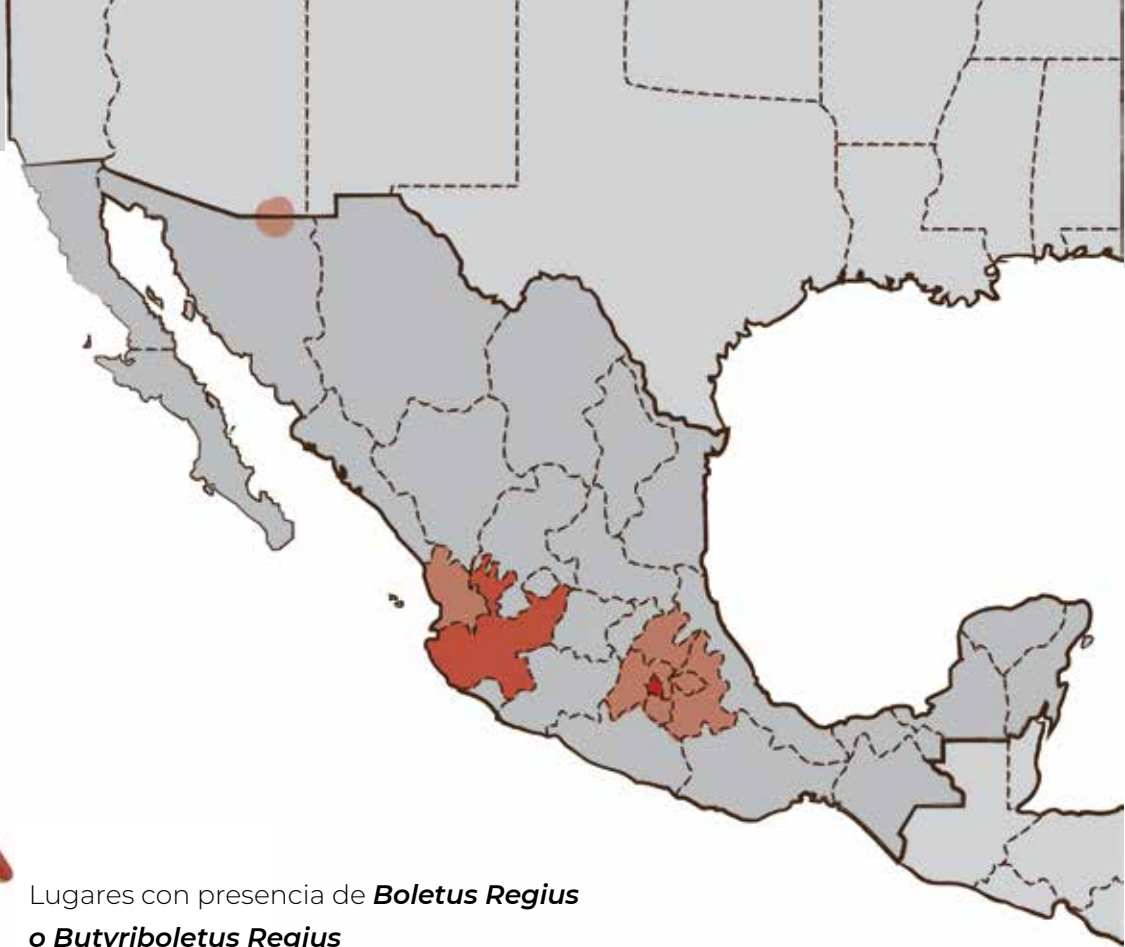


Comestible: Sí

Se recomienda cocinar. Se debe retirar el pie debido a que este es duro y correoso, se recomienda cocinar con otros hongos ya que su digestión es difícil.

Posee un sombrero de color grosella o rosa pálido, la parte que conecta el sombrero con el pie suele adoptar tonos verdosos o azules al ir madurando. El pie es ancho de color amarillo limón, pero en ocasiones presenta tonos rojizos con un reticulado muy fino, la carne es

color blanca o amarilla y a veces presenta tonos rojizos en la parte que entra en contacto con la cutícula. Posee un olor suave y sabor dulce.



Lugares con presencia de *Boletus Regius*
o *Butyriboletus Regius*

CALVATIA CYATHIFORMIS

Nombres comunes:

Bola de llano, Cabezona, Estrellita,
Hongo negro, Hongo trompeta,
Morandaña, Pinole, Polvera.

Nombres en Náhuatl:

Cefamil, Mazaxipo, Poponanacat,
Tzonteconanácame.

Nombre Otomí:

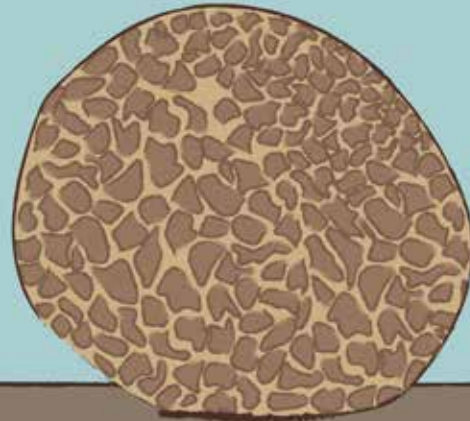
Kh ña

Nombres en Huichol:

Mitixi, Pixixi.

Nombre Totonaco:

Shcancantzcat juki



Calvatia Cyathiformis

Tóxico: No especificado

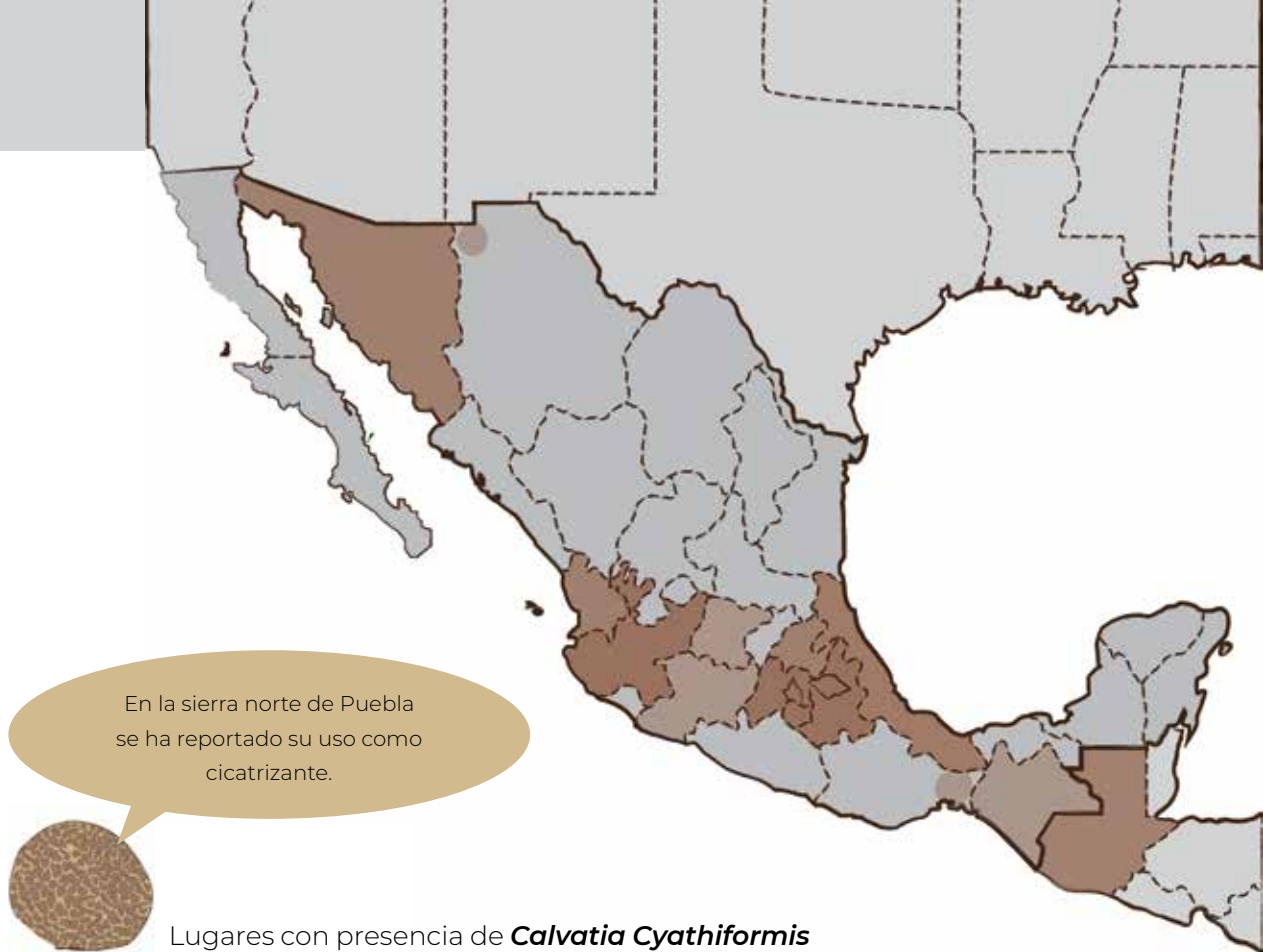


Comestible: Sí

Debe ser consumido cuando presente color blanco, sin embargo, se considera de baja calidad.

Se caracteriza por poseer un sombrero blanco liso, de un diámetro de entre 5 cm a 12 cm de diámetro; posee un pie corto del mismo color. Este hongo madura rápidamente y adquiere

una coloración lila o violeta, se resquebraja fácilmente y su interior es polvoso, ya que contiene las esporas del hongo.



CANTHARELLUS CIBARIUS

Nombres comunes:

Chantarela, Corneta de pino,
Cozticnanácatl, Hongo amarillo,
Hongo trompa, Rebozuelo.

Nombres en Náhuatl:

Tecosananácatl, Tecosita, Tecutzal,
Teguza.

Nombres en Otomí:

Ich Tode Kjo, Kju mikwa.

Nombres en Huichol:

Rewá, Tutú, Tutúxevá.

Nombres en Zapoteco:

Baya dee, Bella dee, Beshia de de
mercado, Beshia de de monte.

Nombre Mixteco:

Xí 'i veyá



Tóxico: No



Comestible: Sí

En México es consumido en adobo y acompañado con huevos.

Posee un sombrero carnoso, irregular, con forma de copa y bordes ondulados, este puede medir desde 2 cm a 12 de diámetro, se caracteriza por tener un color amarillo similar al de la yema de huevo. Su pie es grueso, cilíndrico y carnoso. Debido a su forma es difícil distinguir donde empieza el sombrero y termina el pie. Posee un olor afrutado y un sabor dulce ligeramente picante.

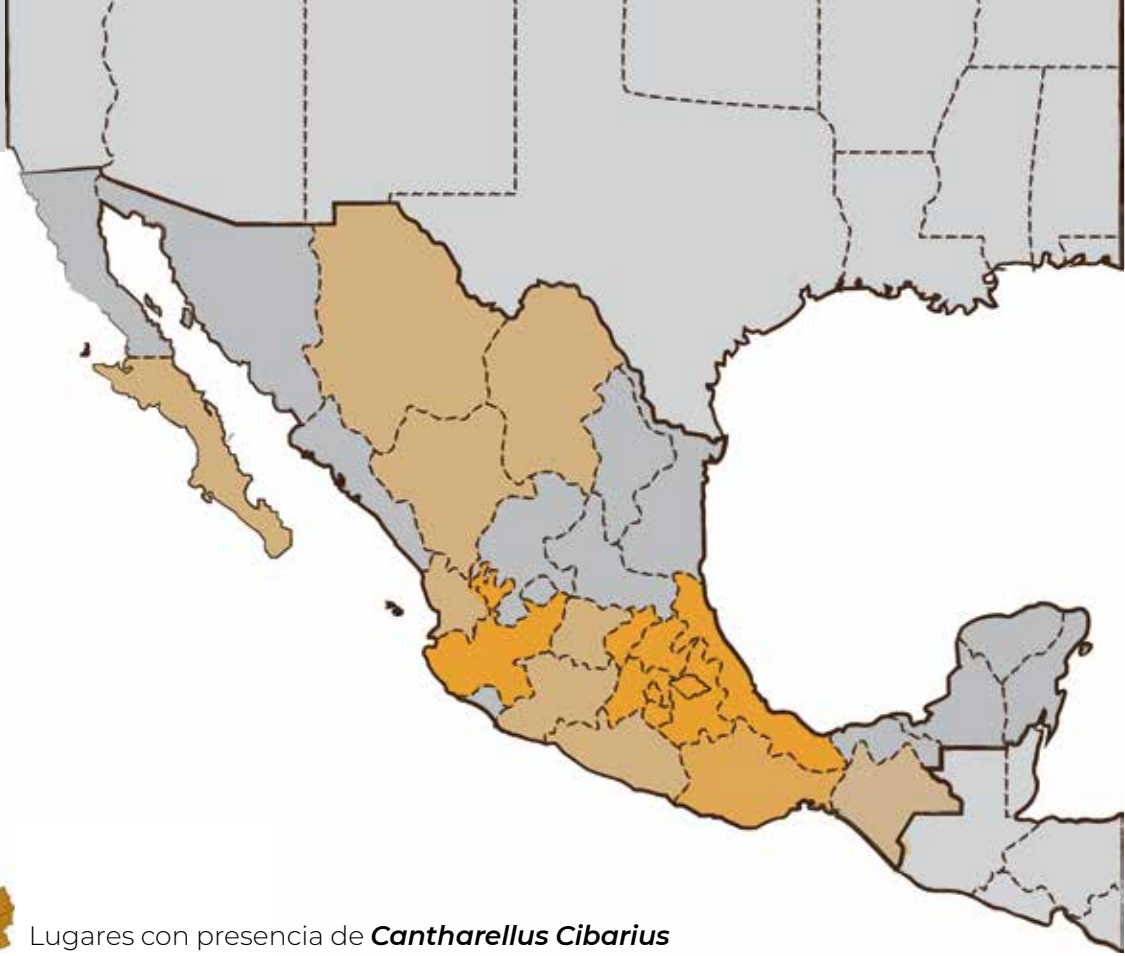
Se puede confundir con la ***Hygrophoropsis Aurantiaca***, la cual se distingue por tener un

color entre amarillo yema de huevo a amarillo anaranjado, pero su forma es menos similar a la de una flor.

Mundialmente es conocido por ser un buen ingrediente para la elaboración de salsas y por su amplia versatilidad, ya que puede ser consumido en distintas formas y preparaciones, que van desde una guarnición en un caldo de cebolla hasta con licor tras su maceramiento en alcohol.



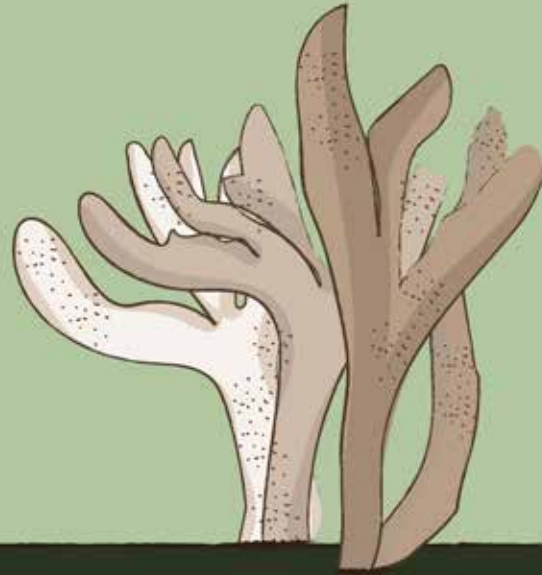
Lugares con presencia de ***Cantharellus Cibarius***



CLAVULINA CINEREA

Nombres comunes:

Hongo escobeta, Hongo semilla de capulín, Pajarito gris, Pata de pájaro café, Patitas de rata, Pájaro café.



Tóxico: No especificado



Comestible: Sí

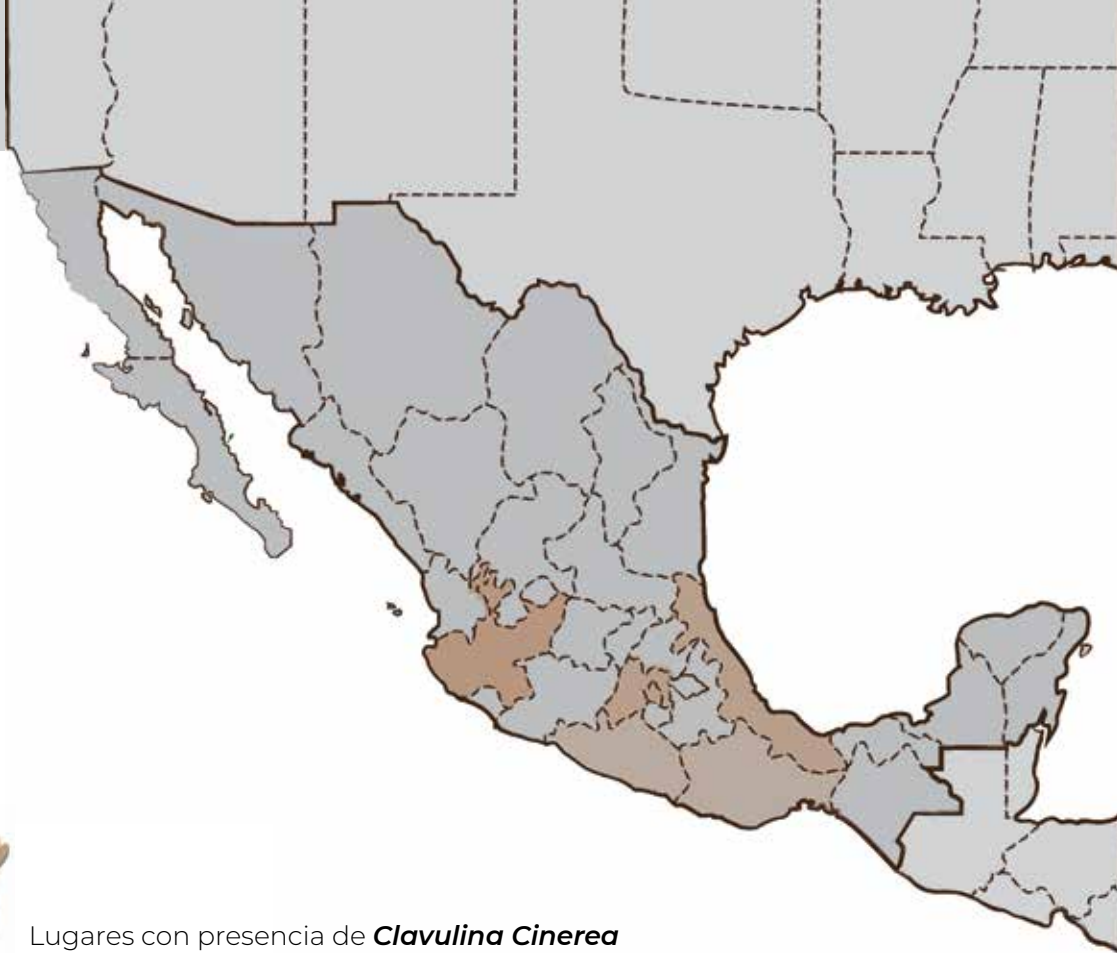
Se considera comestible, sin embargo, carece de interés gastronómico y puede llegar a ser purgante cuando se ingiere.

Posee una forma similar al de una rama, su tronco es corto con ramas cilíndricas que crecen verticalmente de forma desigual terminando en punta y puede llegar hasta los 15 cm de alto. Su coloración es un degradado

entre tonos blancos, grises y violetas. La carne de este hongo es blanca o grisácea, con sabor dulce y olor agradable.



Lugares con presencia de *Clavulina Cinerea*



CLITOCYBE CLAVIPES

(Ampulloclitocybe Clavipes)

Nombres comunes:

Chivito, Clavito, Corneta de pino,
Coyote, Oreja con patita, Señorita,
Trompa, Tzenso.



Tóxico: Sí

Al ser ingerido con alcohol puede causar el síndrome coprínico.



Comestible: Sí

En México se consume, en distintas variadas preparaciones como el caldo, con carne, frito, hervido, con salsa, con mole, con adobo, con huevo y en tamales. Por ser de baja calidad gastronómica, y por sus posibles riesgos para la salud, no se recomienda su consumo.

Posee un sombrero, que puede medir hasta 6 cm de diámetro, tiene una forma similar a la de un embudo; su cutícula presenta variación de colores como el gris amarillento o pardo. Su pie, de consistencia esponjosa, es de color

blanco, pero puede tener manchas color pardo; sus láminas son de color blanco o crema algo amarillento. Posee un débil aroma afrutado y sabor dulce.



CLITOCYBE GIBBA

Nombres comunes:

Catrinás, Cornetita, Corralito, Hongo campanita, Hongo de sombrilla, Hongo de tejamanil, Tecajete.

Nombres en Náhuatl:

Izquilo, Izquilon, Sosombrilli nanácatl, Tlagualxicti, Tlapitzalnanácatl, Tlaxamanitl, Totomoch.

Nombre Otomí:

Kjo shite

Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e

Nombre Mazahua:

Cjeshiché'e



Tóxico: Sí

Cuando el hongo madura su consumo puede causar el síndrome muscarínico.



Comestible: Sí

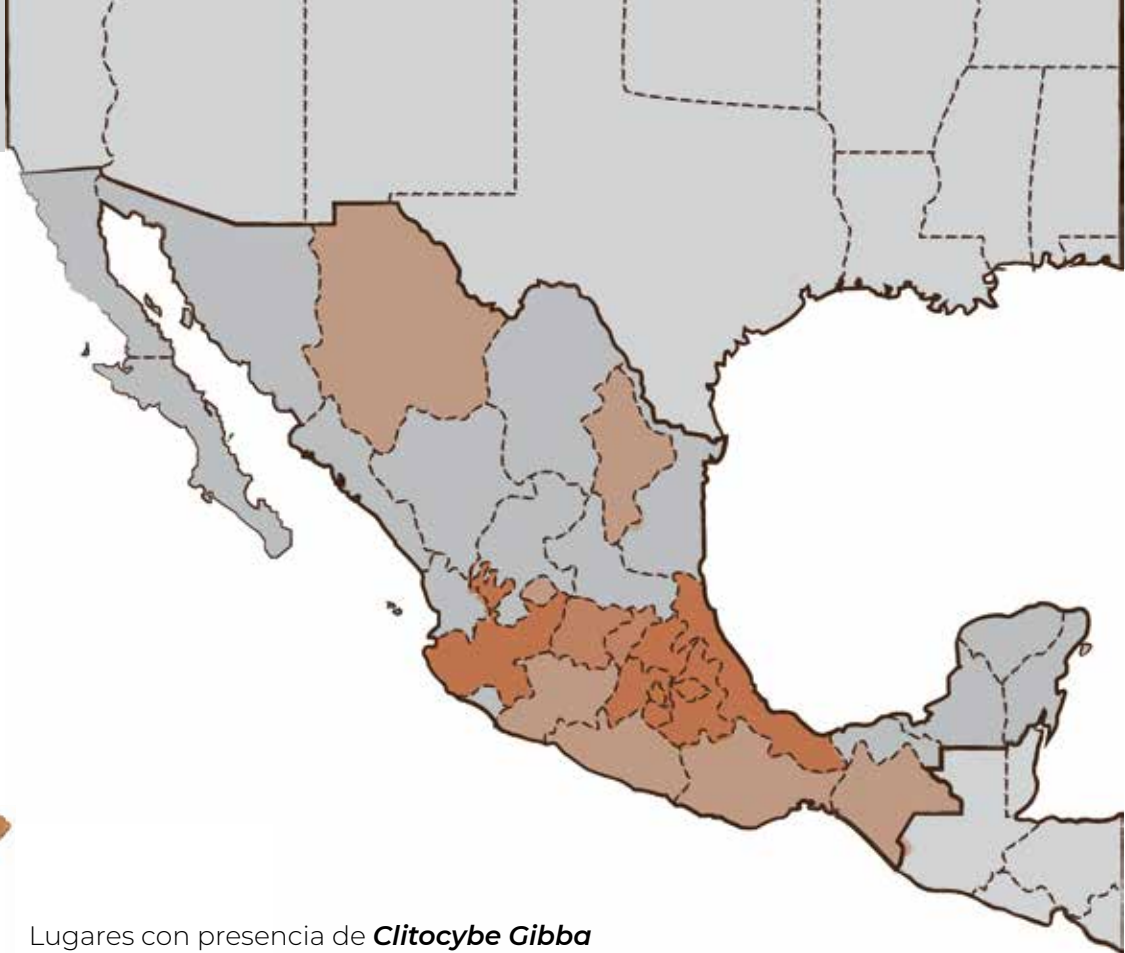
Es comestible solo cuando es joven y quitando el pie. En México se consume entomatado y frito.

Este hongo posee un sombrero, que puede medir de entre 3 cm a 8 cm de diámetro, con una forma similar a un embudo, su cutícula es de color ocre cremado; sus láminas son blancas, su pie cilíndrico es más más claro que el

sombrero. Cuenta con una textura aterciopelada en la base. Tiene una carne blanca que es de olor agradable y olor suave.



Lugares con presencia de *Clitocybe Gibba*



GYROMITRA ESCULENTA

Nombres comunes:

Cabeza de guajolote, Calzonera,
Gachupín grande, Hongo bolsa,
Hongo de Lupe, Monedero rojo.



Tóxico: Sí

Posee giromitrinas las cuales causan el síndrome giromitriano.



Comestible: Sí

Su consumo no es recomendable.

El sombrero de este hongo, que puede medir de entre 3 cm a 10 cm de diámetro, es de color pardo rojizo, su superficie irregular tiene pliegues que le dan una forma particular (similar a la de un laberinto, una pasa o un cerebro). El pie, aunque corto, puede llegar hasta los 12 cm de altura, también está hueco y es de color blanco con tonalidades rosas. En cuanto al olor y sabor se describe como suave y agradable.

Se sabe que este hongo puede consumirse tras un proceso de secado de 6 meses y con cocción previa o tras haber sido hervido durante prolongados lapsos de tiempo, sin embargo, no se recomienda su ingesta, ya que algunas toxinas permanecen, incluso después de haber sido tratado con los procedimientos anteriores.

Puede ser confundido con la ***Gyromitra Infu-la*** cuyo sombrero no posee pliegues.



GYROMITRA INFULA

(*Helvella infula*)

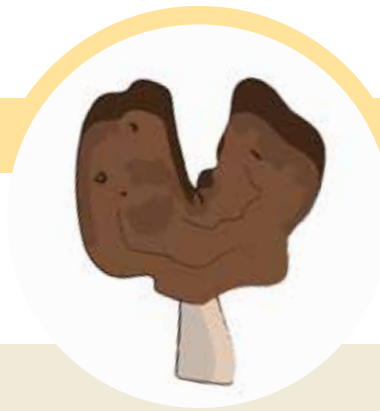
Nombres comunes:

Borracho, Hongo calzonera,
Cachupín, Menudo, Monedero,
Gallito anaranjado, Pantalónudo.



Tóxico: Sí

Posee giromitrinas que puede causar el síndrome giromitriano.



Comestible: Sí

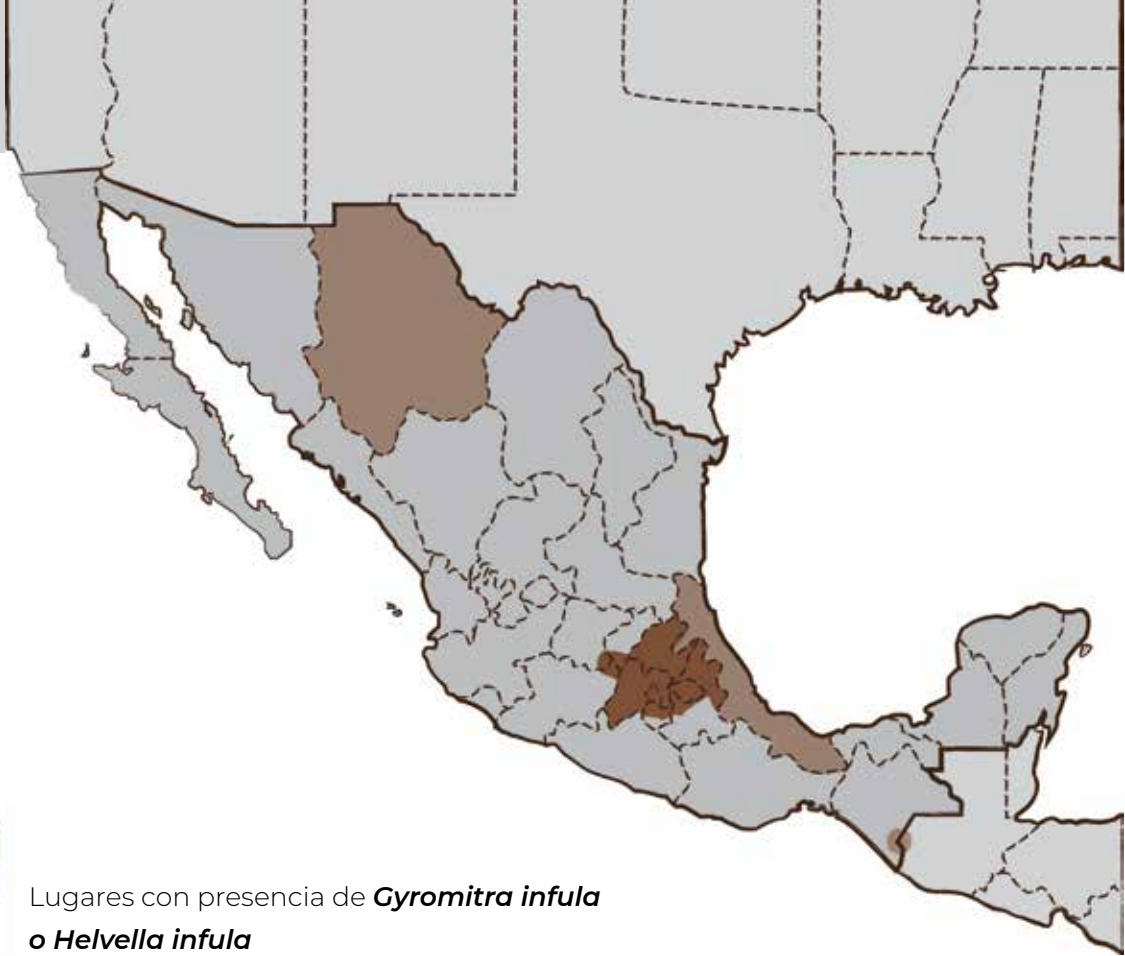
Su consumo no es recomendable.

Posee un sombrero que puede medir de entre 5 cm a 8 cm de diámetro, es de un color marrón rojizo que se oscurece al madurar, su forma es similar a la de una silla de montar. El pie es de un color un poco más claro que el sombrero y en su etapa joven es corto y hueco. Su olor es el típico asociado a los hongos y es de sabor dulce.

Se sabe que este hongo puede consumirse tras un proceso de secado de 6 meses o tras

haber sido hervido durante prolongados periodos de tiempo, sin embargo, no se recomienda su ingesta, ya que sus toxinas son muy volátiles, incluso después de ser hervido, los vapores podrían resultar tóxicos.

Puede confundirse con la ***Gyromitra Esculenta***, cuya talla y color es similar, pero se diferencia ya que su sombrero presenta pliegues que le dan cierto aspecto a pasa.



Lugares con presencia de *Cyromitra infula*
o *Helvella infula*

HELVELLA CRISPA

Nombres comunes:

Charrito blanco, Cachupi blanco,
Hongo charamusquita, Hongo
oreja de conejo, Mecoloniztac.

Nombre Náhuatl:

Inacaztochtli

Nombre Otomí:

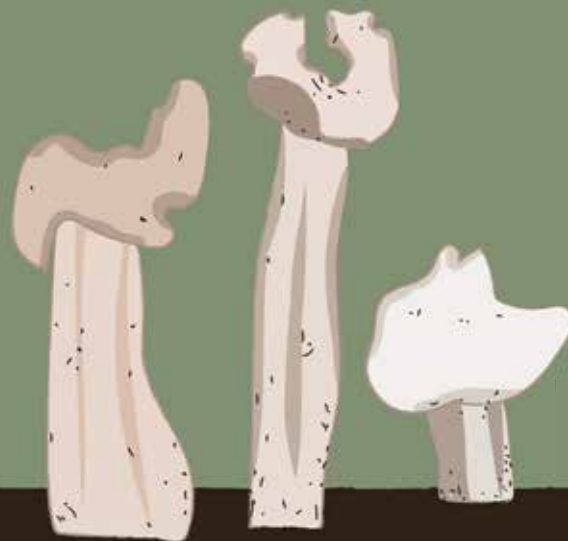
Thsapho

Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e

Nombre Mazahua:

Cjeb'óta



Tóxico: Sí

Es tóxico si se ingiere crudo, ya que posee hemolisinas.



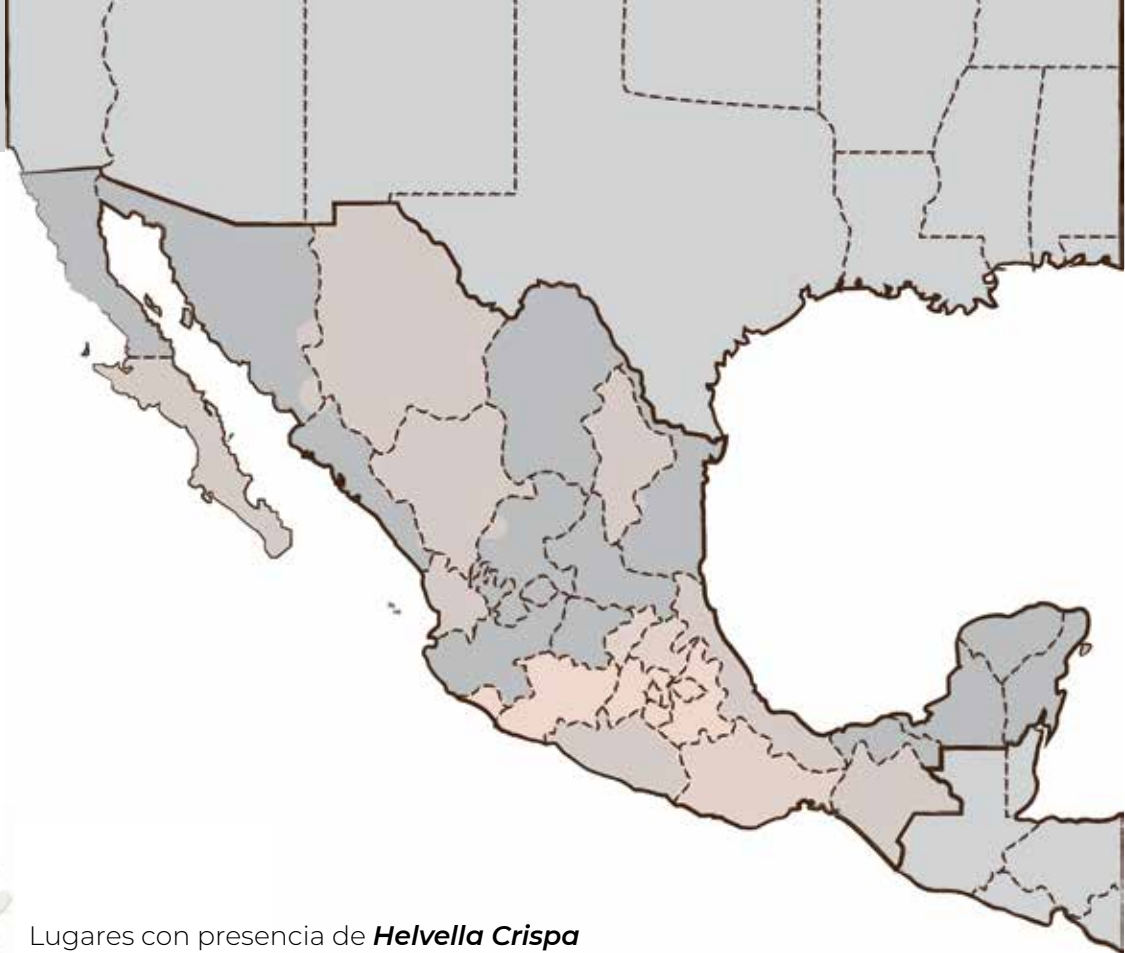
Comestible: Sí

Es comestible con cocción previa a más de 80°C.

Posee un sombrero, de color claro (generalmente varía entre el blanco, crema o ligeramente amarillento), de talla pequeña que puede oscilar entre los 2 cm a 5 cm de diámetro, por su forma se le compara con una silla de montar o con las orejas de un ratón, la superficie presenta arrugas, pliegues y bordes ondulados. Su robusto pie, que llega a medir hasta 12 cm de alto, tiene forma cilíndrica con

una base ancha, además suele presentar pliegues y es de color blanco. Este hongo posee un olor débil, pero un sabor dulce.

Puede ser confundida con la **Helvella Lactea**, la cual es tiene un pie más corto y el sombrero, posee una superficie lisa, sin ornamentos y es de color blanco lechoso.



HELVELLA LACTEA

Nombres común:

Oreja de ratón blanca

Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e



Tóxico: Sí

Es tóxico si se ingiere crudo, ya que posee hemolisinas.



Comestible: Sí

Es comestible con previa cocción a más de 80°C.

Recibe su nombre debido al color blanco lechoso de su sombrero. Este es de talla pequeña, pues oscila entre los 2 cm a 3 cm de diámetro; su particular forma es asociada con las sillas de montar. El pie, de color blanco, suele tener surcos longitudinales; también es pequeño ya que, aproximadamente, mide 3.5 cm de alto y menos de 1 cm de diámetro.

Puede ser confundida con la **Helvella Crispa**, cuyo sombrero de color amarillento suele ser más grande y tiene un pie más alto.



Lugares con presencia de *Helvella Lactea*

HELVELLA LACUNOSA

Nombres comunes:

Cabeza negra, Catrín, Chachangara, Charamusca, Hongo negro, Hongo de carbón, Sebito.

Nombres en Náhuatl:

Cuatlil, Cuatlillzi, Gachupinanácatl, Inacaztochtli, Solnanácatl.

Nombres en Otomí:

Xi'í taka Kju gu kwa, Poshii.

Nombre Mixteco:

Xi'í kue'e

Nombre Mazahua:

Cjeshirgo



Tóxico: Sí

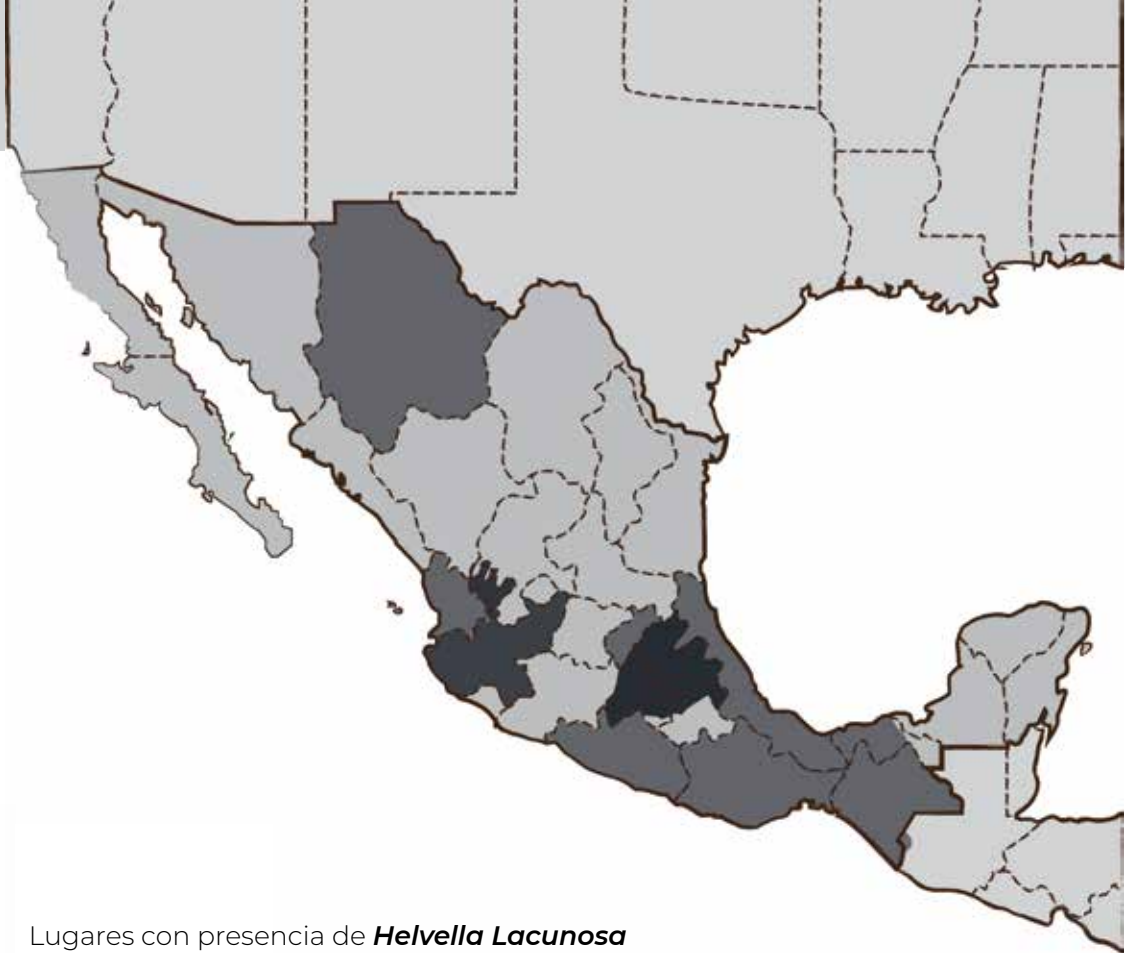


Comestible: Sí

Para ser consumida requiere ser hervida durante un largo periodo, pero no hay información sobre cuál sería el tiempo ideal, por lo que se recomienda evitar su ingesta.

Sombrero de color pardo oscuro (casi negro). Es de talla pequeña, ya que su diámetro no es mayor a 3 cm, además su peculiar forma recuerda a una silla de montar. Su amorfo pie hueco puede llegar a medir hasta los 8 cm

de altura, varía de color (entre blanco, gris y negro). La carne es grisácea, presenta el olor típico de un hongo y es de sabor dulce.



Lugares con presencia de *Helvella Lacunosa*

HYGROPHOROPSIS AURANTIACA

(*Cantharellus Aurantiacus*)

Nombres comunes:

Clavito de encino, Coztichanácatl,
Hongo duraznillo, Hongo
membrillo, Pericón de ocote.

Nombres en Huichol:

Rewá, Tutúxevá.

Nombre Zapoteco:

Beshia de que ya yeri

Nombres en Tepehuano:

Guin'xacan, Kia's gio'.



Hygrophoropsis Aurantiaca

Tóxico: No especificado



Comestible: Sí

*Se puede cocinar igual que la **Cantharellus Cibariu**, pero se considera de baja calidad gastronómica.*

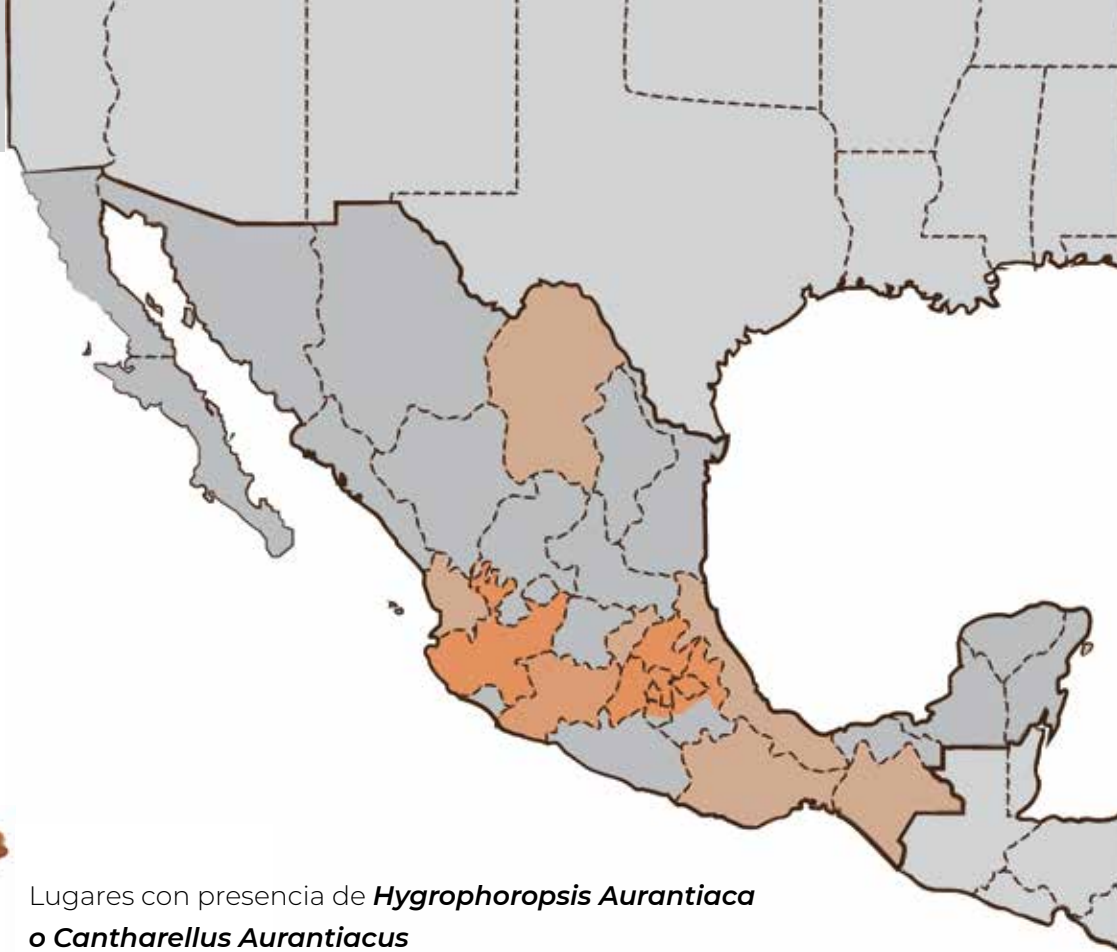
Posee un sombrero que puede medir de 3 cm a 6 cm de diámetro, la cutícula es de tono amarillo (entre yema de huevo a amarillo anaranjado); las láminas suelen ser del mismo color del sombrero o de color un poco más intenso, posee una carne amarilla o anaranjada, y su pie, que presenta el mismo color de las

láminas, suele ensancharse en la base. Este hongo no posee olor.

Puede confundirse con la **Cantharellus Cibarius**, la cual presenta color amarillo yema de huevo, olor afrutado y una forma más irregular que asemeja una flor.



Lugares con presencia de *Hygrophoropsis Aurantiaca*
o *Cantharellus Aurantiacus*



LACTARIUS DELICIOSUS

Nombres comunes:

Hongo chilpán, Hongo de lama,
Hongo de leche naranja, Hongo
rubellón, Mízcalo, Rubellón.

Nombre Náhuatl:

Matlalitztle

Nombre Otomí:

Jiki Kjo

Nombre Mazahua:

Cjeii



Tóxico: No especificado



Comestible: Sí

El consumo de este hongo colorea la orina de rojo, pero no representa un riesgo.

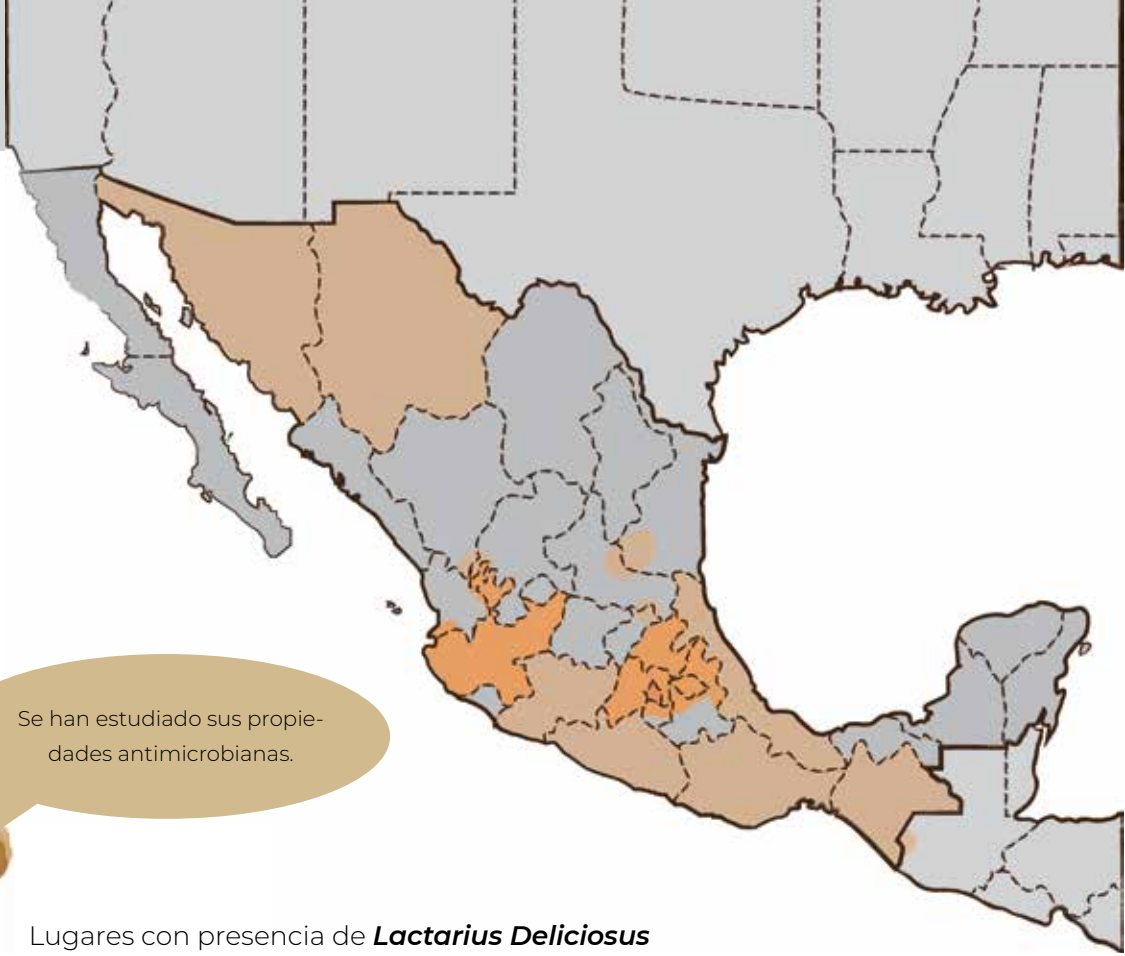
Este hongo posee un sombrero, que puede medir de 5 cm a 15 de diámetro, de color naranja similar al de la zanahoria, este tono está presente en la cutícula, el pie, la carne y en el látex que exuda. Su pie es de superficie blanca, pero posee hoyos de color naranja; al ser manipulada o dañada presenta colores verdosos. Tiene olor afrutado y buen sabor, aunque se torna agrio al madurar.

Puede ser confundido con el ***Lactarius Sanguifluus***, cuyo látex es de un tono rojo sangre y al corte presenta color vino; o con el tóxico ***Lactarius Torminosus***, que tiene un sombrero lanudo, látex blanco y su pie bicolor (blanco rosado) no presenta hoyos.



Se han estudiado sus propiedades antimicrobianas.

Lugares con presencia de *Lactarius Deliciosus*



LACTARIUS INDIGO

Nombres comunes:

Corneta azul, Hongo azul, Hongo añil, Hongo cazahuate, Hongo de tinta, Osoria, Tecomate azul, Zuine.

Nombres en Náhuatl:

Matlalitztle, Tlapaltecac.

Nombres en Otomí:

Jiki Kjo, Kangui kjo gushti, Rkangui kju gushti.

Nombres en Zapoteco:

Be'ya azul, Bella tzila, Mey-tînt.

Nombre Mixteco:

Xi' i kuilu

Nombres en Mazahua:

Cjeb'atsiji, Kebatziji.



Tóxico: Sí

Es tóxico cuando se consume crudo.

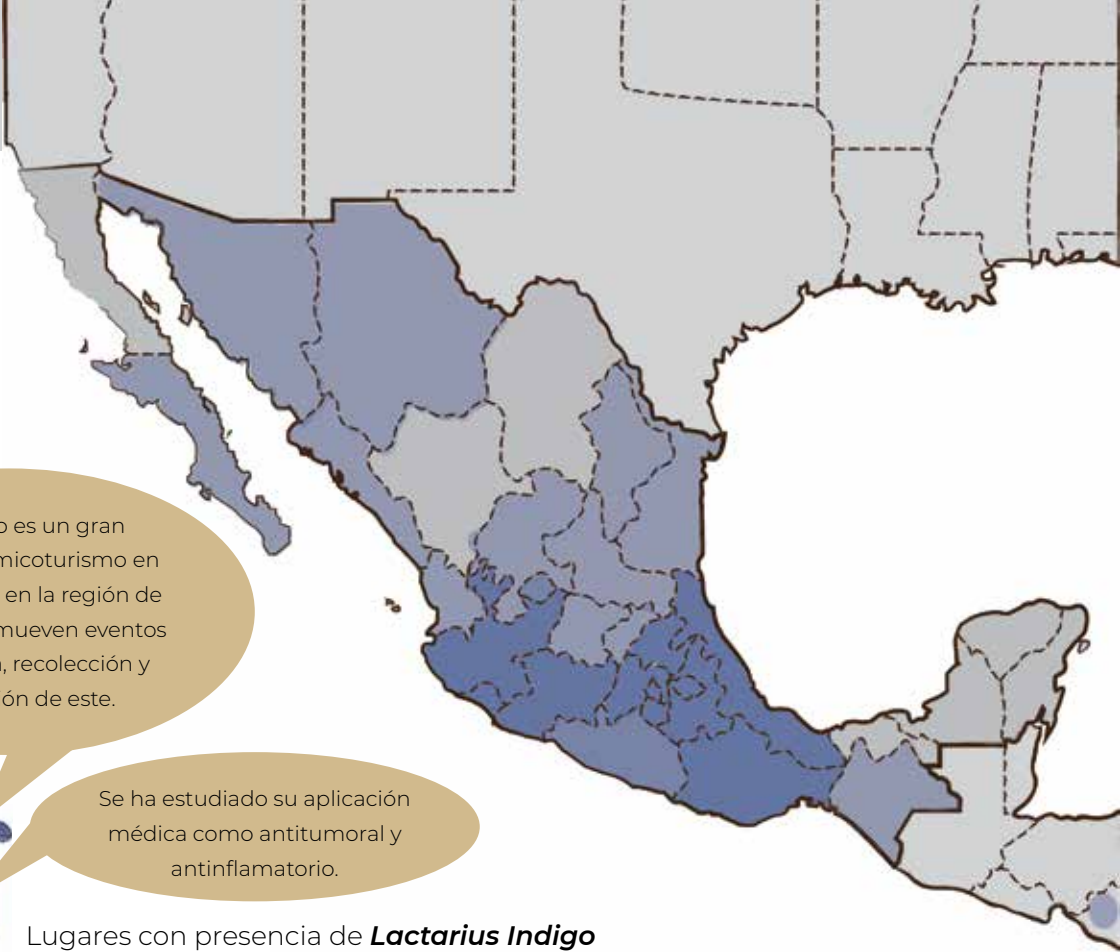


Comestible: Sí


Es comestible tras ser cocinado. Debido a su calidad, este hongo es considerado, a nivel mundial, como un ingrediente gourmet. En México es sumamente apreciado por las comunidades de la zona centro del país, así como en Oaxaca y Chiapas.

Posee un sombrero liso, aunque ligeramente hundido en el centro, de color azul índigo cuando es joven y azul grisáceo cuando madura, pero cuando es maltratado presenta tonalidades color verde. Su pie es azul con pe-

queños hoyos de un tono azul un poco más oscuro que la superficie del pie. Al tacto exuda un látex de color índigo; posee olor y sabor frutal.



Este hongo es un gran impulsor del micoturismo en Jalisco, ya que en la región de Tequila se promueven eventos de búsqueda, recolección y degustación de este.



Se ha estudiado su aplicación médica como antitumoral y antiinflamatorio.

Lugares con presencia de ***Lactarius Indigo***

LACTARIUS MEXICANUS

Nombre común:

Hongo malo

Nombre Náhuatl:

Pizutnanácatl



Tóxico: Sí*Puede causar síntomas
gastrointestinales.***Comestible:** No

Posee un sombrero que está hundido en el centro, lo que le da una forma similar a la de un embudo, su cutícula es de color claro (entre crema a amarillo pálido), aunque se vuelve más oscura cuando madura y cuando hay humedad en el ambiente, es viscosa. El pie de este hongo es cilíndrico, de color amarillo pálido (más claro que el sombrero); las láminas son del mismo color que la cutícula. Con el maltrato exuda látex color blanco (aunque

al pasar el tiempo se torna amarillo brillante), además la piel se torna de un color marrón anaranjado. Ya que son similares, en cuanto a tamaño y color, puede ser confundida con la ***Russula Brevipes***, pero esta última no exuda látex, además de ser un buen comestible, por lo que es importante diferenciarlas.

No se tienen datos de sus ubicaciones en el país.

LACTARIUS SALMONICOLOR

Nombres comunes:

Hongo chilpán, Hongo de chile,
Colorado, Hongo rubellón,
Matlalillo, Oyamechilnanácatl.

Nombres en Náhuatl:

Chilnanácatl de oyametl,
Matlalitztle.



Lactarius Salmonicolor

Tóxico: No especificado



Comestible: Sí

En México se consume en diversas formas: en adobo, frito con ajo, cebolla, chile y en algunos casos se agrega queso de hebra; también es consumido en chilatole.

El sombrero oscila entre 5 cm a 12 cm de diámetro, tiene una cutícula color naranja y su pie cilíndrico ostenta un tono amarillo anaranjado con manchas más oscuras. El látex que exuda es color naranja brillante, aunque ennegrece al final, de igual forma la carne del hongo ennegrece después de mucho tiempo. El sabor de este hongo es dulce.

Se puede confundir con el **Lactarius Deliciosus**, el cual enverdece con la manipulación o tras ser dañado; o con el **Lactarius Sanguifluus**, que presenta colores vino al corte, además de tonos verdes por presencia de un hongo parasitario y cuyo látex es color rojo sangre.



Lugares con presencia de *Lactarius Salmonicolor*



LACTARIUS SANGUIFLUUS

Nombres comunes:

Enchilado, Enchilado lechoso,
Hongo de leche.



Tóxico: No especificado

Comestible: Sí



Este hongo posee un sombrero, cuya medida oscila entre 6 cm a 15 cm de diámetro, que puede ser plano o ligeramente hundido en el centro; su cutícula, de textura seca y aterciopelada, varía entre las tonalidades ocre pálido a naranja rojizo, aunque puede presentar manchas verdes causadas por un hongo (*Hypomyces Lateritius*), el cual mejora el sabor y textura de la *L. Sanguifluus*. El pie puede medir de 2 cm a 6 cm de largo, en la superficie presenta colores blanco violáceo o

naranja rojizo, además de agujeros en tonalidades vino oscuro. Este hongo exuda un látex color rojo vino o rojo sangre, al corte presenta tonos púrpura o vino, posee olor agradable y un sabor débil, ligeramente picante.

Puede ser confundido con el *Lactarius Deliciosus*, el cual tiene un sombrero naranja (similar al tono zanahoria) y exuda un látex del mismo color.



Lugares con presencia de *Lactarius Sanguifluus*

LACTARIUS TORMINOSUS

Nombres común:

Hongo de leche

Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e



Tóxico: Sí

Causa problemas gastrointestinales, dolor abdominal, diarrea, vómito; pero no es mortal.



Comestible: Sí

Se considera que puede consumirse tras ser remojada por 5 días o tras una cocción prolongada, aunque no se especifica el tiempo, mas no es recomendable su ingesta.

Posee un sombrero, que puede medir de 4 cm a 12 cm de diámetro, hundido en el centro, su cutícula es de color rosado a marrón rojizo y también presenta textura lanosa de color blanca. Su pie corto es cilíndrico, de color blanco rosado o del tono de la cutícula. Este hongo exuda un látex blanco y posee olor afrutado

comparable con el de la manzana, pero sabor agrio y picante.

Puede confundirse con la **Lactarius Deliciosu**, la cual tiene un látex anaranjado y no presenta lana en su cutícula, por otra parte, presenta hoyos en el pie de color naranja.



Lugares con presencia de *Lactarius Torminosus*

LYCOPERDON PERLATUM

Nombres comunes:

Bejín perlado, Hongo cuesco de lobo, Hongo de carda, Hongo de casquillo, Hongo ternerita, Pucha.

Nombres en Náhuatl:

Cefamile, Xiteburo, Xitenanácatl, Xitetl.

Nombres en Otomí:

Kjo corgá, Kju tege, Toni Kjo.

Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e.



Tóxico: No especificado



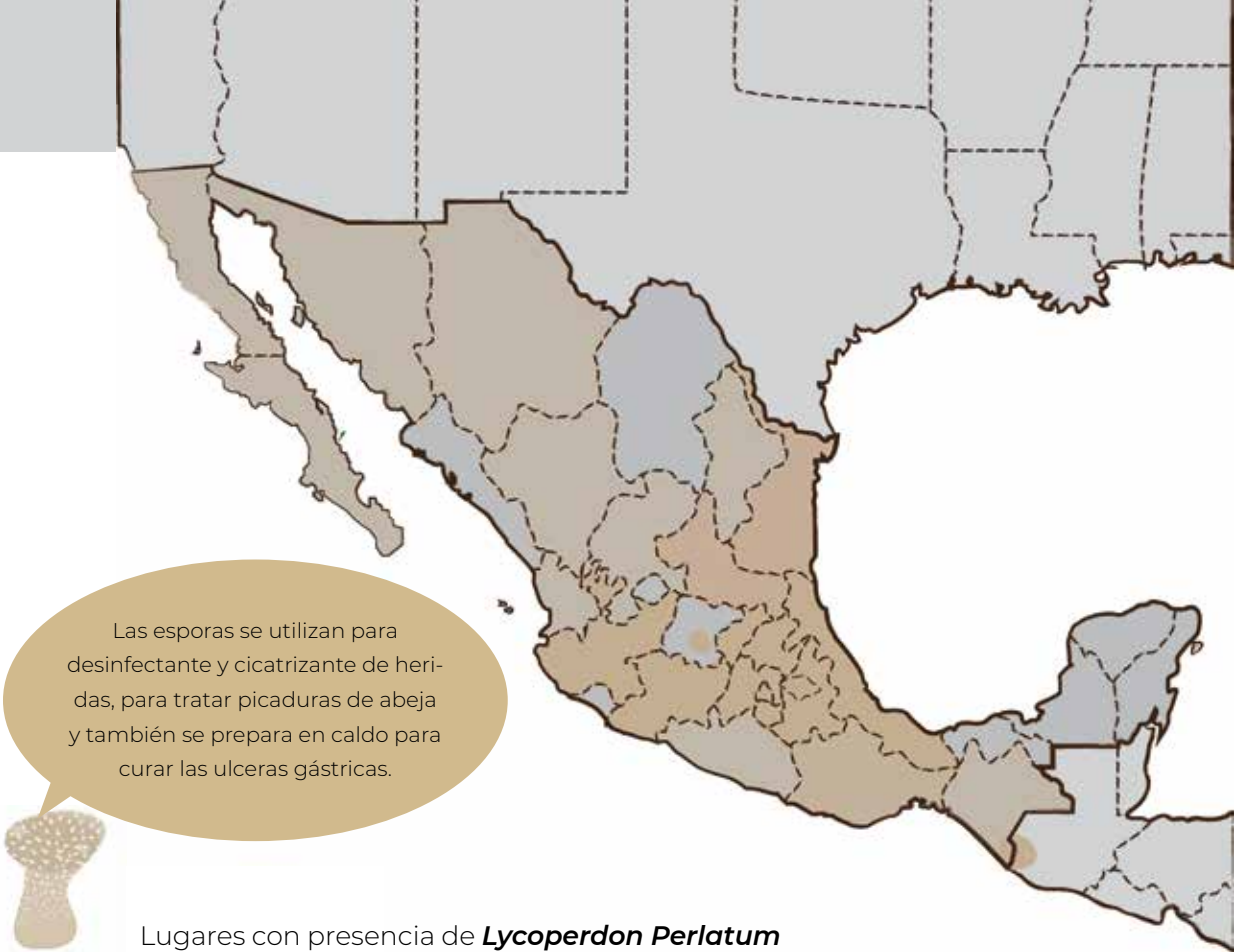
Comestible: Sí

Se puede consumir cuando es joven y tiene la carne blanca, sin embargo, se considera de baja calidad.

Posee un sombrero que puede medir de 2 cm a 4 cm de diámetro, la cutícula tiene un color blanco o crema pardusco, está cubierta por pequeños gránulos o perlas con forma de pirámide; su pie cónico es ancho, pero se estrecha en la base, además está cubierto de pequeñas verrugas y puede alcanzar una altura de entre 3 cm hasta 6 cm. Cuando este

hongo envejece, se oscurece y se convierte en una masa de esporas (se vuelve polvo).

Puede ser confundido con el ***Lycoperdon Pyriforme***, el cual tiene una cutícula más lisa con menor número de gránulos, además nace sobre madera muerta.



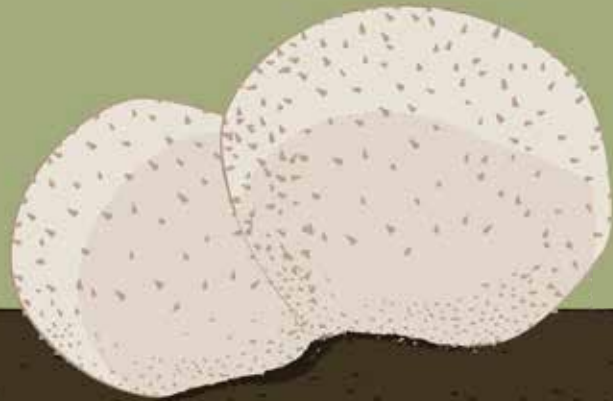
LYCOPERDON PYRIFORME

Nombres comunes:

Bolita blanca, Bolita de carnero,
Bolita de palo, Huevito, Ojo de
venado, Quesito.

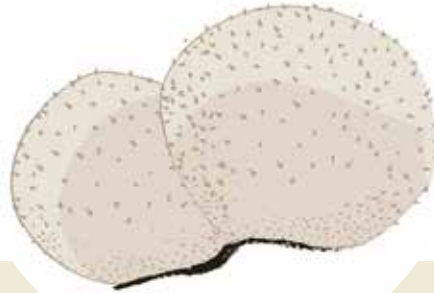
Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e



Tóxico: No especificado

Comestible: Sí

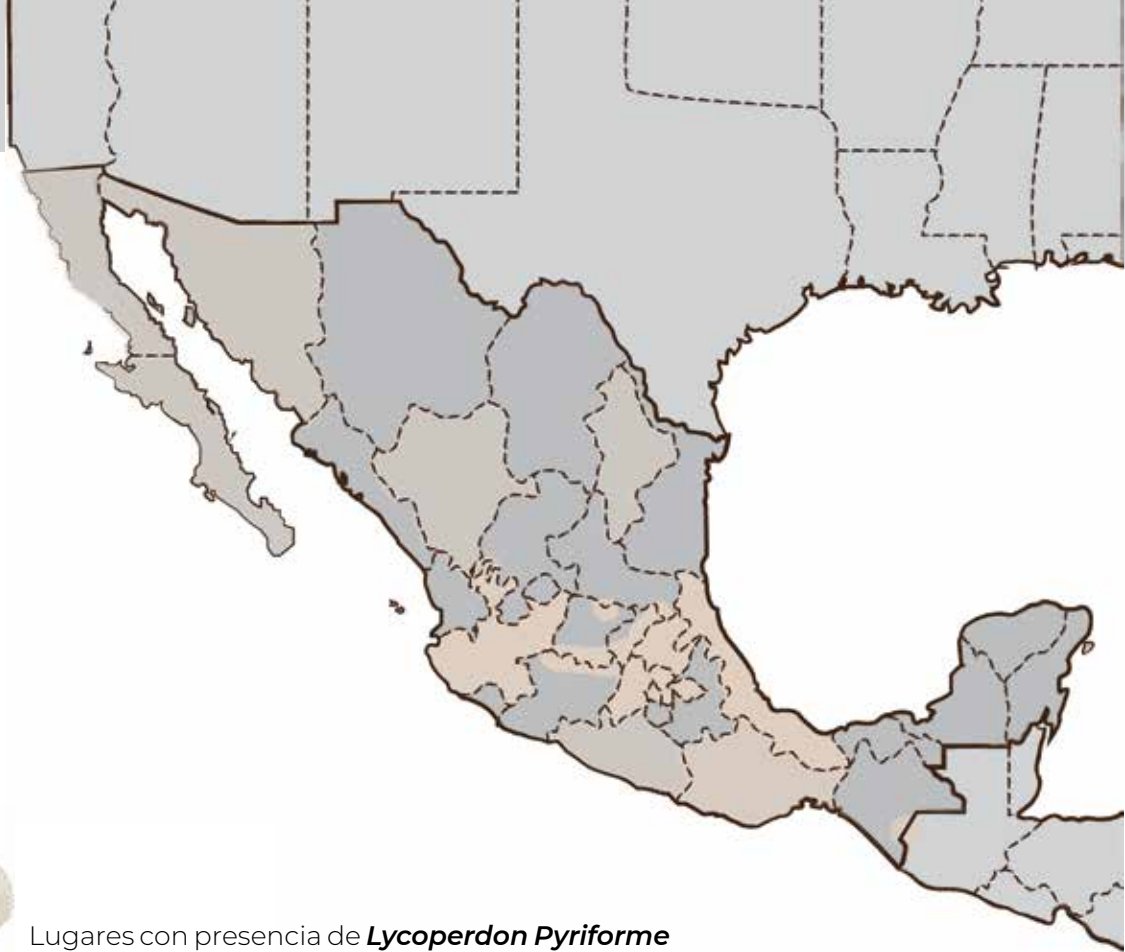


Se puede consumir cuando es joven y tiene la carne blanca, aunque se considera de baja calidad.

Posee un sombrero, que puede medir entre 1 cm a 5 cm de diámetro, con una cutícula blanca o color pardo, además presenta gránulos pequeños que se desprenden fácilmente. Este hongo puede alcanzar una altura de entre 2 cm a 5 cm, su carne es blanca y cuando madura pasa a ser una masa de esporas color

marrón olivo. Se caracteriza por crecer sobre madera muerta.

Puede confundirse con el ***Lycoperdon Perlatum***, el cual presenta una mayor cantidad de gránulos que, además, son más grandes.



Lugares con presencia de *Lycoperdon Pyriforme*

LYOPHYLLUM DECASTES

Nombres comunes:

Amontonado, Chumbele, Hongo cuaresmeño, Hongo de encino, Hongo guachita, Hongo jolete.

Nombres en Náhuatl:

Tlaxixa, Tzenzo, Xoletl, Xuletlnanácatl.

Nombres en Otomí:

Kjo shiza, Kju shiza.

Nombre Huichol:

Atsixute

Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e

Nombre Mazahua:

Ñshácjóójó



Tóxico: No



Comestible: Sí

En México se consume en caldo y en salsas; comúnmente es frito y tras dejarlo secar, se agrega al caldo.

Posee un sombrero, cuya medida oscila entre 2 cm a 10 cm de diámetro, tiene forma esférica, pero cuando madura se aplana, hundándose en el centro. Tiene una cutícula lisa, que en ambientes húmedos se ve brillante y en ambientes secos se ve mate, su color marrón

grisáceo varía entre tonos claros y oscuros. Este hongo posee un curvo pie cilíndrico de color blanco y a pesar de no poseer un olor particular, su sabor es dulce. Se caracteriza por crecer en grupos.



Lugares con presencia de *Lyophyllum Decastes*



MORCHELLA ANGUSTICEPS

Nombres comunes:

Borreguitos, Hongo de elote,
Mazorca, Morilla gris, Olonanaga
negro, Olote.

Nombre Náhuatl:

Olonanaga



Tóxico: Sí

Si se consume mal cocido o crudo, puede ocasionar trastornos gastrointestinales o neuronales.



Comestible: Sí

*Los hongos del género **Morchella**, se caracterizan por tener poca carne, pero son de importante calidad gastronómica, por lo que suelen consumirse capeados o rellenos de pollo, atún o queso. Se recomienda consumir bien cocinada o deshidratado.*

Posee un sombrero de forma semi cónica, es de color marrón oscuro casi negro, con pliegues (o costillas). Su pie cilíndrico es de color crema, pero oscurece cuando el hongo madura. Este hongo puede llegar a medir hasta

18 cm de altura, y hasta 5 cm de diámetro; su carne es escasa, delgada, frágil, pero de olor y sabor agradables.



Lugares con presencia de *Morchella Angusticeps*

MORCHELLA CONICA

Nombres comunes:

Elote, Mazorca, Morilla, Olotitos,
Organito, Pancita, Suéter.

Nombre Otomí:

Kjo iotho

Nombre Tseltal:

Jol kots



Tóxico: Sí

Es tóxico cuando se consume poco cocido o crudo.

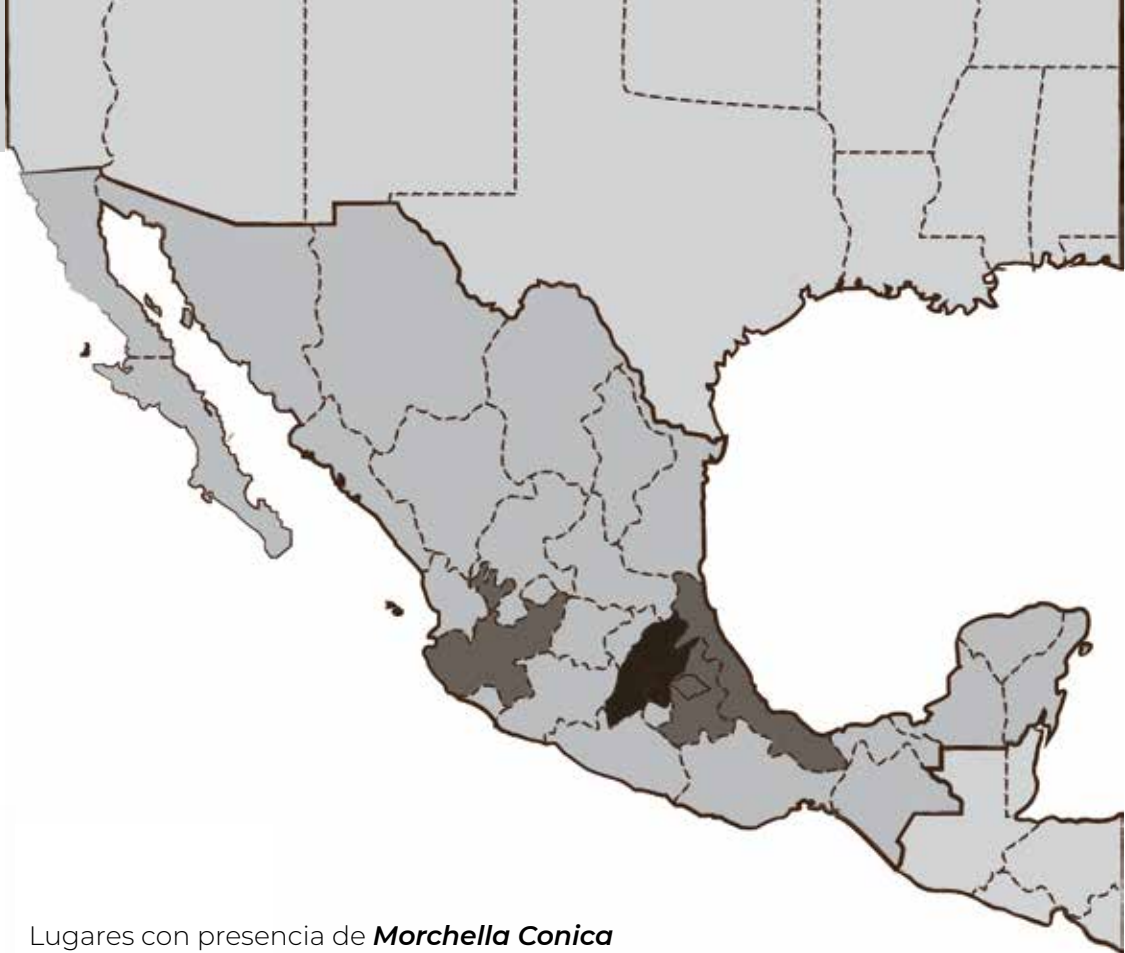


Comestible: Sí

*Los hongos del género **Morchella**, se caracterizan por tener poca carne, pero son de importante calidad gastronómica, por lo que suelen consumirse capeados o rellenos de pollo, atún o queso. Se recomienda consumir bien cocinado o desecada, pero siempre con moderación.*

Posee un sombrero, que tiene forma semi cónica, con pliegues (o costillas) de color marrón grisáceo, cuyos márgenes se vuelven casi negros al madurar. Este hongo tiene un pie cilíndrico de color blanco, además puede llegar a

medir hasta 12 cm de altura y hasta 6 cm de diámetro, su elástica carne blanca es escasa; en cuanto a sabor y olor, son los característicos de un hongo.



MORCHELLA COSTATA

Nombres comunes:

Borreguitos, Colmena, Elote,
Mazorquita, Organito, Panza.

Nombre Otomí:

Kjo iotho



Tóxico: Sí

Es tóxico al consumirse poco cocido o crudo, ya que contiene hemolisinas.



Comestible: Sí

*Debe ser hervido. Los hongos del género **Morchella**, se caracterizan por tener poca carne, pero son de importante calidad gastronómica, por lo que suelen consumirse capeados o rellenos de pollo, atún o queso.*

Posee un sombrero, cuya forma es semi cónica u ovalada, con pliegues (o costillas) de color pardo oscuro o pardo grisáceo. Su largo pie cilíndrico es hueco y curvado, también cuenta con una ancha base de color blanco. Este hongo, que puede llegar a medir hasta 15 cm

de altura y 6 cm de diámetro, es de escasa carne blanca, además de ser delgada y elástica. Su sabor y olor son los característicos de un hongo.



Lugares con presencia de ***Morchella Costata***

MORCHELLA CRASSIPES

Nombres comunes:

Colmena, Elote, Mazorca, Panza.



Tóxico: Sí

Es tóxico al consumirse poco cocido o crudo, ya que contiene hemolisinas.



Comestible: Sí

*Debe ser hervido. Los hongos del género **Morchella**, se caracterizan por tener poca carne, pero son de importante calidad gastronómica, por lo que suelen consumirse capeados o rellenos de pollo, atún o queso.*

Esta especie de **Morchella** se caracteriza por ser la más grande del género, ya que puede llegar a medir hasta 25 cm de altura y hasta 15 cm de diámetro, su carne es blanca y su olor es el característico de los hongos. Posee

un sombrero, de forma esférica u ovalada, con pliegues (o costillas) en tonalidad pardo oscuro o pardo grisáceo. El pie es largo, con base ancha y de color blanco.



Lugares con presencia de *Morchella Crassipes*

MORCHELLA ELATA

Nombres comunes:

Colmenilla negra, Morilla, Olote,
Organito, Pancita, Bolsita negra de
borrego, Chipotle.

Nombre Otomí:

Kjo iotho



Tóxico: Sí

Cuando se consume poco cocido o crudo, puede causar problemas gastrointestinales.



Comestible: Sí

Debe ser hervido o cocinado, se recomienda consumir desecado. Los hongos del género Morchella, se caracterizan por tener poca carne, pero son de importante calidad gastronómica, por lo que suelen consumirse capeados o rellenos de pollo, atún o queso.

Posee un sombrero, de forma semi cónica, con pliegues (o costillas) de color marrón crema que oscurecen conforme el hongo madura. El pie cilíndrico, que se estrecha en el centro, es de color blanco y de menor tamaño que el del sombrero. Este hongo puede llegar

a medir hasta 18 cm de altura; su carne es escasa, blanca, delgada y elástica; en cuanto a su olor y sabor, aunque corresponden a los característicos de los hongos, suelen ser un poco afrutados.



Lugares con presencia de ***Morchella Elata***

MORCHELLA ESCULENTA

Nombres comunes:

Hongo morilla, Hongo olote, Hongo pancita, Murúgula, Bolsita amarilla de borrego, Cagarria.

Nombre Otomí:

Kjo iotho

Nombre Zapoteco:

Mey-nîz



Tóxico: Sí

Es tóxico cuando se ingiere en condiciones de baja cocción o crudo, ya que contiene hemolisinas.



Comestible: Sí

*Los hongos del género **Morchella**, se caracterizan por tener poca carne, pero son de importante calidad gastronómica, por lo que suelen consumirse capeados o rellenos de pollo, atún o queso. Se recomienda consumir desecado o después de haber sido cocinado a más de 80 °C.*

Su sombrero, de forma esférica o cónica, con pliegues, es de color amarillento o crema de tono marrón. El hueco pie de forma cilíndrica, que a veces presenta costillas, es de color blanco o crema (pero más claro que el sombrero). Este hongo puede llegar a medir hasta

15 cm de altura. Su carne es escasa, blanca grisácea, delgada, y elástica. En cuanto a cualidades gustativas, su olor es agradable y su sabor dulce, ambas son características particulares de este.



Lugares con presencia de ***Morchella Esculenta***

PLEUROTUS OSTREATUS

Nombres comunes:

Cazahuate, Cemita, Gírgola Común,
Hongo de cazahuate, Hongo de
encino, Hongo de jonote.

Nombres en Náhuatl:

Cuahiztac, Xonocuahnanacat,
Xumpililomazlat.

Nombre Huichol:

Utuxa yekua

Nombres en Tepehuano:

Seta tsanara, Tasnara, Tu
tuata'mkan nakai.



Tóxico: No



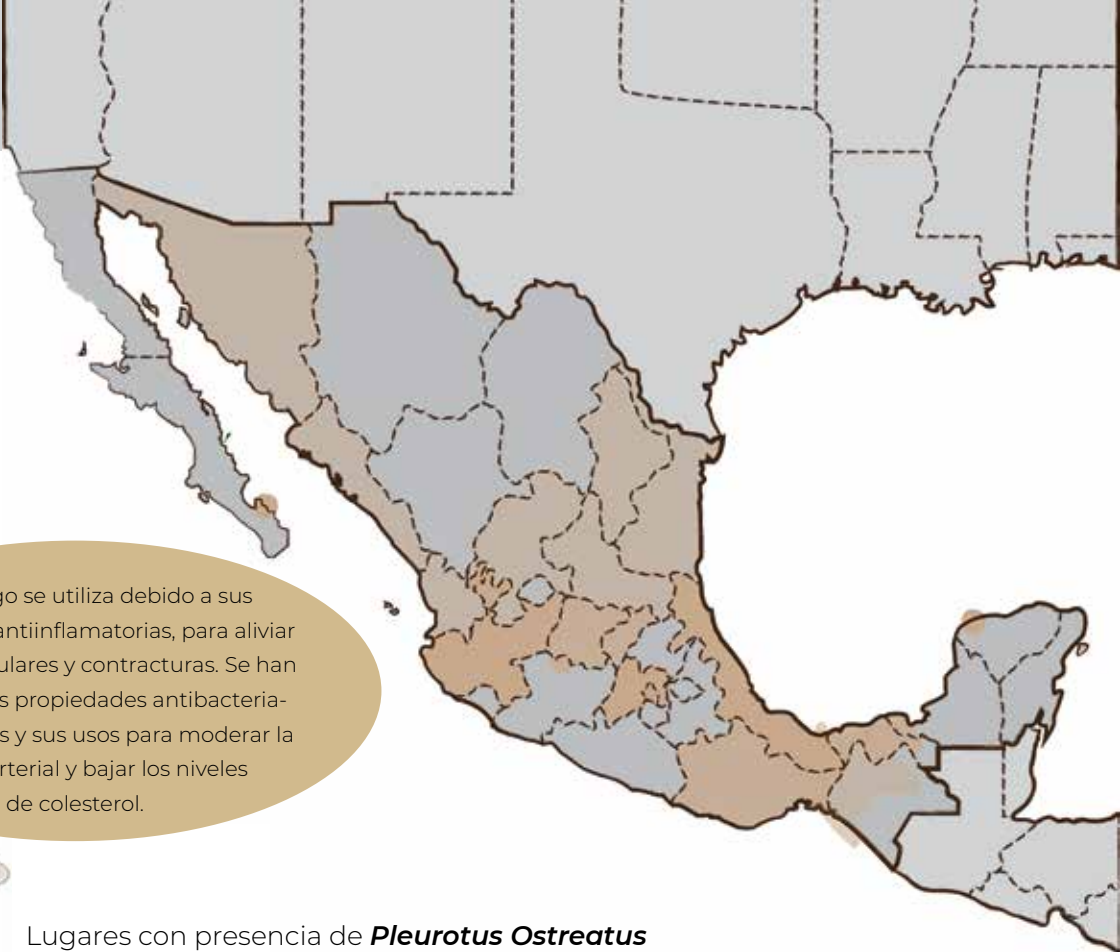
Comestible: Sí

En México se consume acompañado de arroz, en adobo, a la crema, a la mexicana y acompañado de huevo y epazote.

Este hongo de talla grande posee un sombrero que puede medir entre 6 cm a 20 cm de diámetro y cuya peculiar forma simula una concha de mar. Su cutícula de color gris varía en tonalidades, por lo que se puede presentar en gris oscuro, gris pardo o gris violeta; sus láminas son de color blanco o crema; su pie es corto y de color blanco; su carne es blanca algo dura y fibrosa; posee un olor típico

de hongo y un sabor dulce. El cultivo de este hongo tiene un gran impacto comercial en México, específicamente en el negocio de los hongos curativos y comestibles.

Puede confundirse con el ***Pleurotus Pulmonarius***, el cual es de menor talla, y color más claro casi blanquecino.



Este hongo se utiliza debido a sus propiedades antiinflamatorias, para aliviar dolores musculares y contracturas. Se han estudiado sus propiedades antibacterianas, antivirales y sus usos para moderar la tensión arterial y bajar los niveles de colesterol.



Lugares con presencia de *Pleurotus Ostreatus*

PLEUROTUS PULMONARIUS

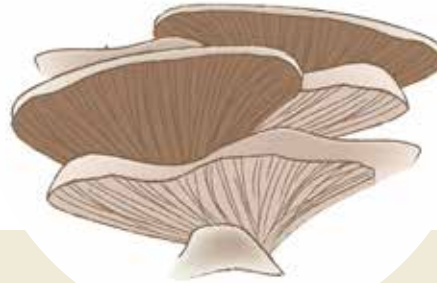
Nombres comunes:

Hongo pulmón, Oreja blanca, Oreja de cazahuate, Oreja de izote, Oreja de patancán, Seta.



Tóxico: No

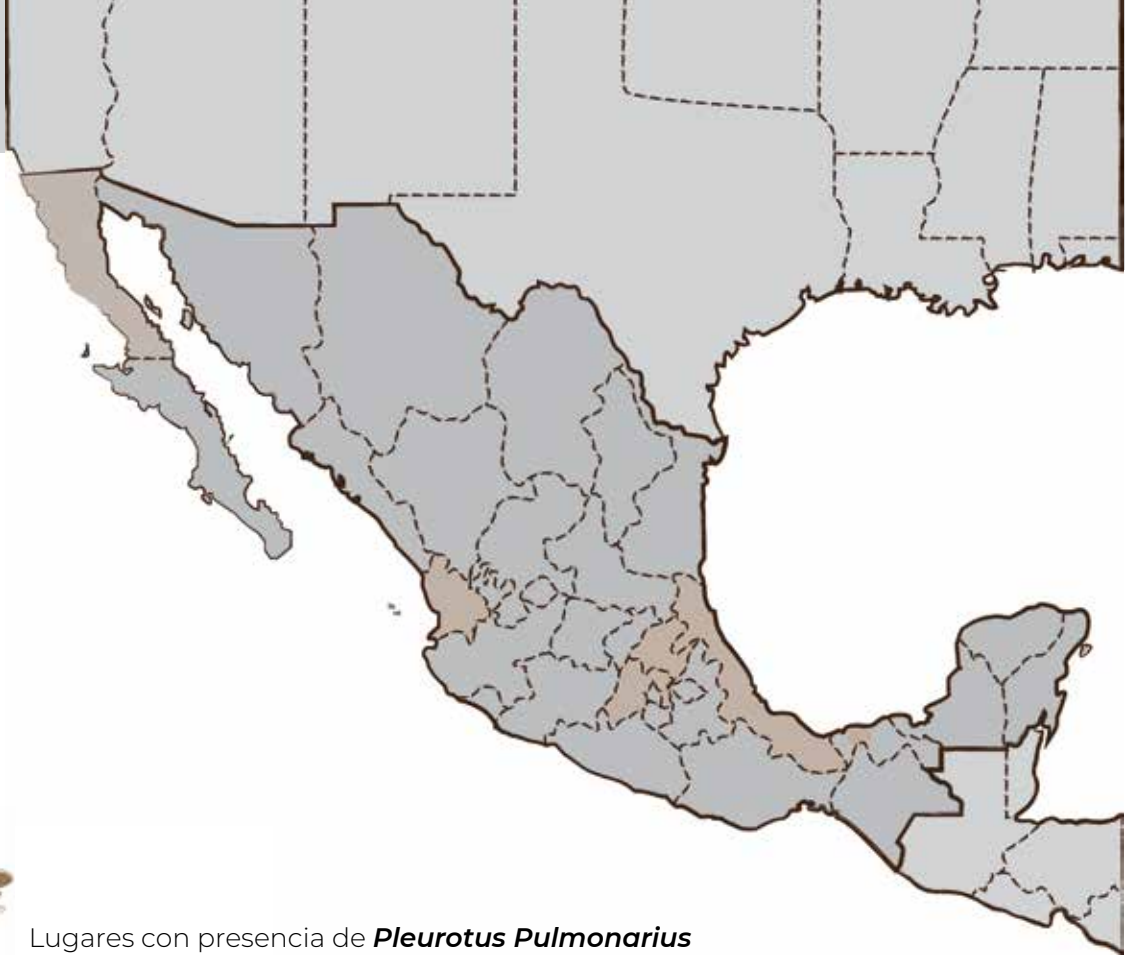
Comestible: Sí



Posee un sombrero, que puede medir de entre 2 cm a 12 cm de diámetro, cuya peculiar forma es similar a la de una concha de mar; la coloración de la cutícula es variable, presentando tonos como el pardo claro, blanco o beige, además, cuando el hongo es joven tiene una consistencia viscosa. Este hongo presenta láminas de color blanco; pie corto,

oscilando 1 cm a 7 cm de altura; carne blanca y posee el olor típico de los hongos, así como sabor suave.

Puede confundirse con la ***Pleurotus Ostreatus***, el cual es de talla más grande y presenta una coloración más oscura en su cutícula.



Lugares con presencia de ***Pleurotus Pulmonarius***

RAMARIA BOTRYTIS

(Clavaria Botrytis)

Nombres comunes:

Escobillón, Hongo clavito, Hongo coral, Hongo cuernito de venado, Hongo de pájaro, Hongo escobeta.

Nombres en Náhuatl:

Quimichmame,
Quimichnanagatzitzin,
Xeljuaznanagatl.

Nombres en Zapoteco:

Mey duuzh, Mey-còrâl, Mey-dùuzh.

Nombre Huichol:

Xaimiari

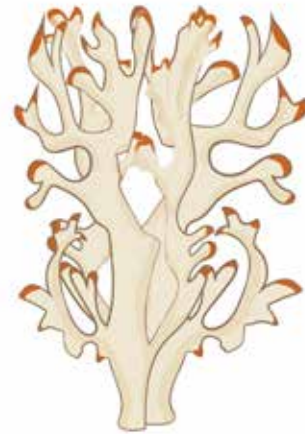
Nombre Otomí:

N´ Chaskiño



Tóxico: No

Se recomienda consumir únicamente ejemplares jóvenes, ya que cuando estos son viejos ocasionan efectos laxantes.

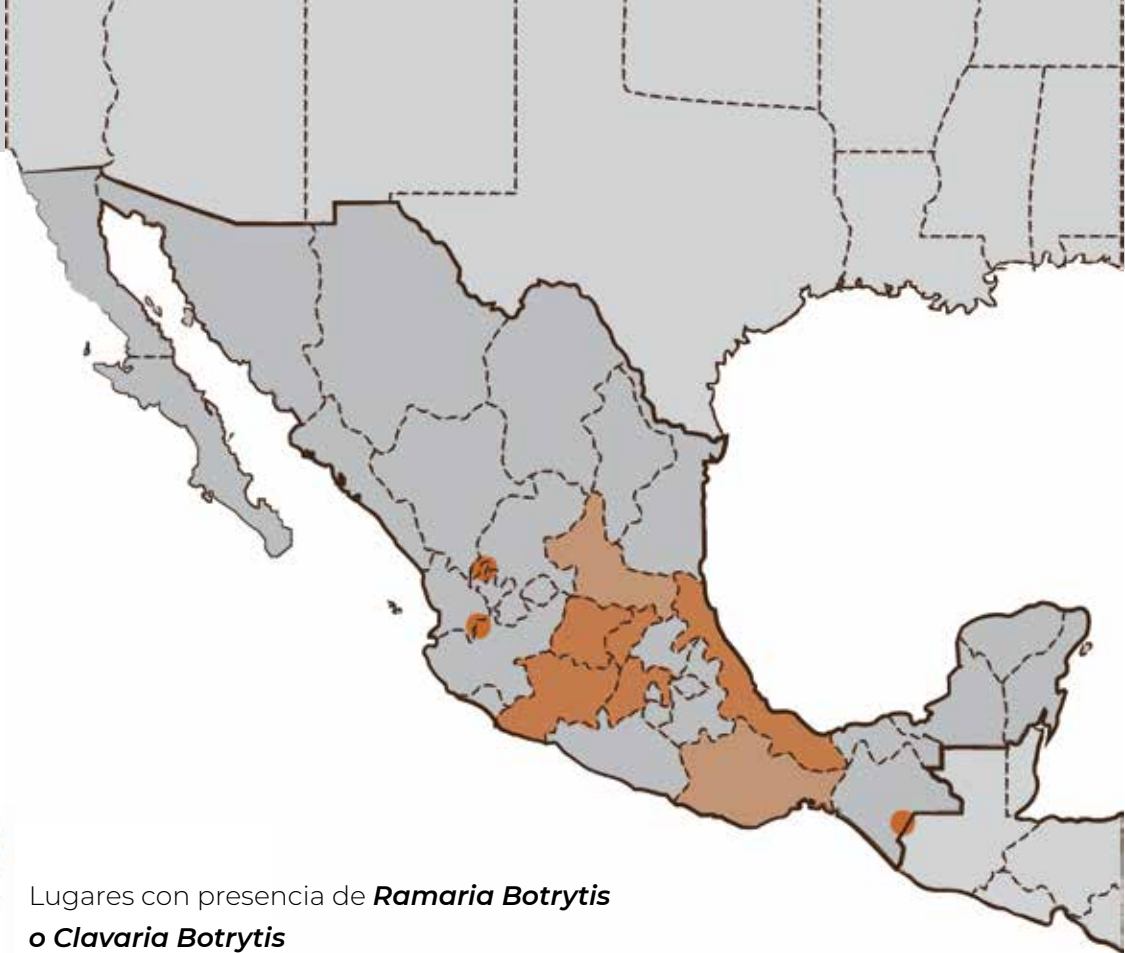


Comestible: Sí

*En México se consume capeada, con salsa y huevos, acompañada de arroz y/o frijoles, asada, en quesadilla y a la mexicana. De todas las **Ramaria**, ésta es la que tiene mejor calidad gastronómica.*

Este hongo posee una forma particular, asemejando a una rama, debido a que su tronco grueso y alto presenta cortas ramificaciones que crecen en forma de “U” y “V”, estas son amarillentas o blancas, sus puntas son color

rosa o vino y puede llegar a crecer hasta los 20 cm de altura. En cuanto a cualidades gustativas, posee olor agradable y sabor dulce.



Lugares con presencia de ***Ramaria Botrytis***
o ***Clavaria Botrytis***

RAMARIA FLAVA

Nombres comunes:

Escobeta de cambray, Escobeta de zacatón, Hongo coral, Hongo manita, Arbolito, Barba de chivo.

Nombre Huichol:

íxuriki

Nombres en Zapoteco:

Mey duuzh, Mey-còrâl, Mey-dùuzh.

Nombre Mazahua:

Cjenguátsi



Tóxico: Sí

*Causa trastornos digestivos,
como diarrea y vómito.*



Comestible: Sí

*Esta **Ramaria** se considera de
baja calidad gastronómica.
Si se opta por ingerirla,
aunque no se recomienda
su consumo, debe hacerse
con moderación.*

Su forma es similar a la de una rama, ya que presenta un tronco grueso de tamaño variable de color blanco amarillento, además de tener ramas cortas, que crecen en forma de “U” y “V”, de color amarillo, incluso en las puntas, pero estas se van oscureciendo cuando el hongo madura. Este hongo puede llegar a crecer hasta los 20 cm de altura y 15 cm a lo ancho, también posee un agradable olor típi-

co a hongo y sabor dulce; su carne puede llegar a teñirse de rojo debido al maltrato.

Puede confundirse con la **Ramaria Formosa**, hongo tóxico, en cuya juventud (etapa cuando se puede confundir con la **R. Flava**), presenta tronco de base blanca y ramas color rosa a salmón, con puntas amarillo limón, pero cuando madura oscurecen todas estas partes.



Lugares con presencia de ***Ramaria Flava***

RAMARIA FORMOSA

Nombres comunes:

Escobeta mala, Hongo escobeta,
Hongo pata de pájaro, Pajarito.

Nombre Zapoteco:

Mey duuzh



Tóxico: Sí

*Causa síntomas
gastrointestinales fuertes,
como diarrea y vómito.*



Comestible: No

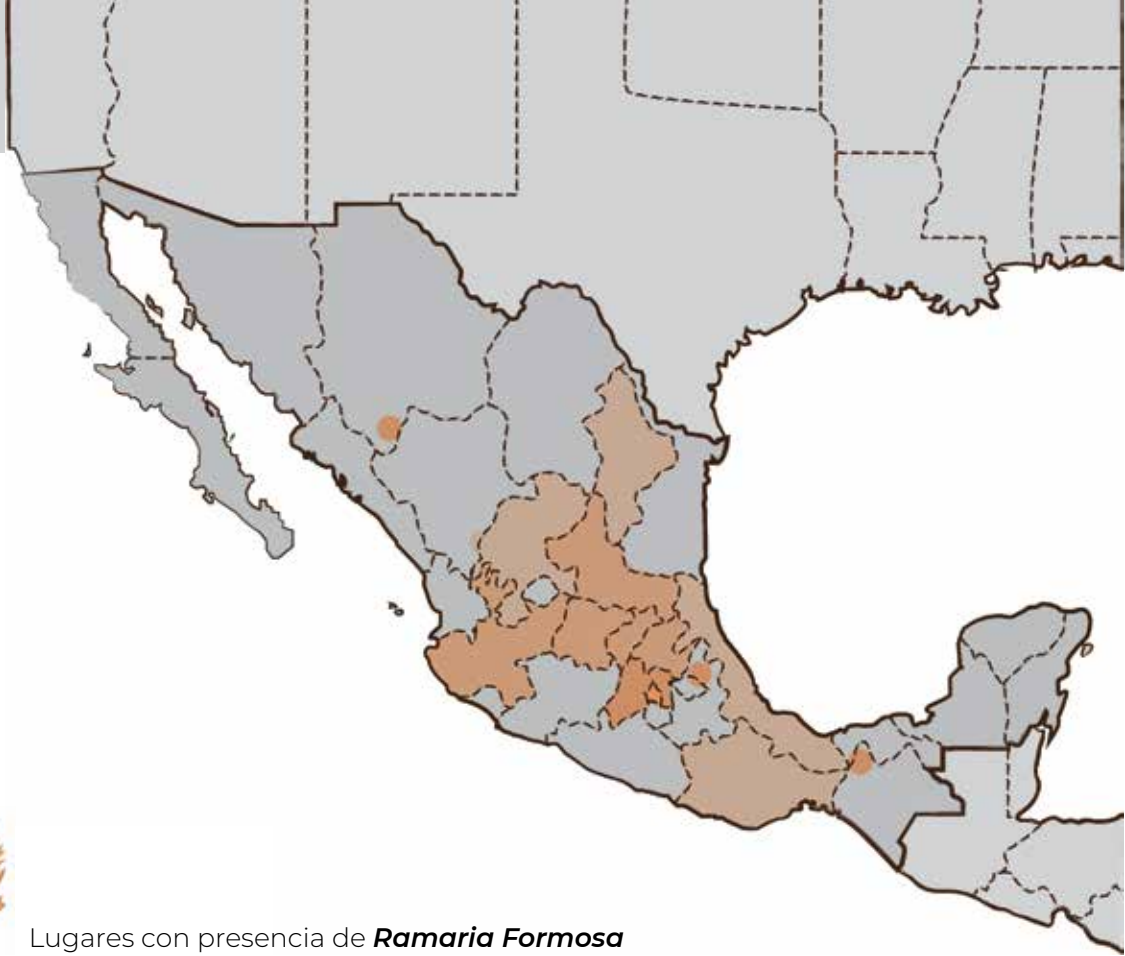
Tiene forma similar a la de una rama, pues presenta un tronco grueso, corto y de color blanco, además de tener ramas cortas, que crecen en forma de “U”, en la tonalidad rosa o salmón en la base y amarillo limón en las puntas, estas últimas van oscureciendo cuando el hongo madura. Este hongo puede llegar a crecer hasta los 20 cm de altura y 15 cm a lo

ancho, también posee un olor agradable (típico al de los hongos) y sabor amargo. Su carne es rosada al corte.

Puede confundirse con la **Ramaria Flava**, cuyas ramas son amarillas desde la base hasta las puntas, o con la **Ramaria Botrytis**, la cual solo tiene las puntas color rosa o vino.



Lugares con presencia de *Ramaria Formosa*



RAMARIA STRICTA

Nombres comunes:

Escobeta blanca, Hongo pata de pájaro, Mano de santo, Pata de ocote, Patitas correosas.

Nombre Otomí:

Kju tsíntsi tidi

Nombre Mazahua:

Cjenguanrrat 'uru



Tóxico: No especificado

Las Ramarias pueden tener efectos laxantes.

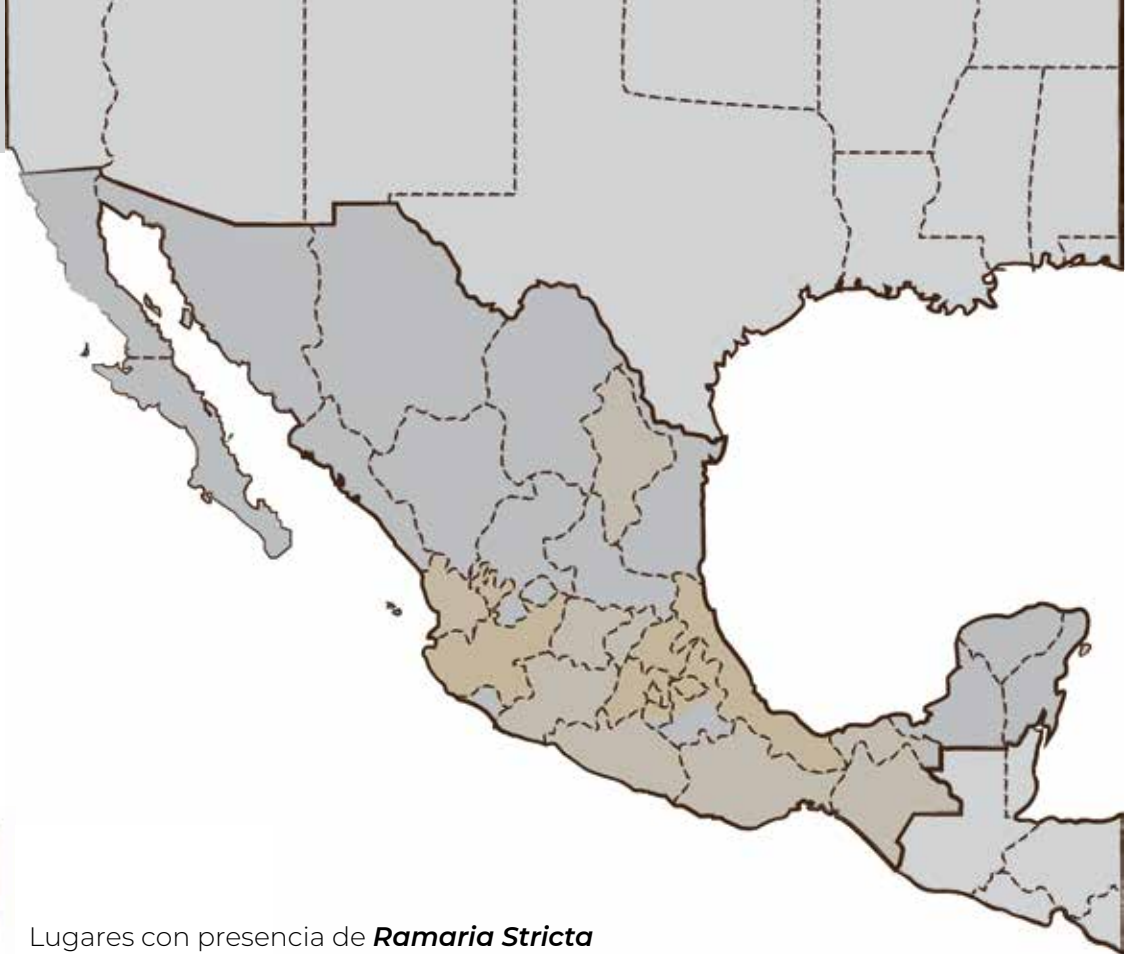


Comestible: No

Tiene un sabor amargo y su carne es de baja calidad gastronómica.

Tiene forma similar a la de una rama, puesto que presenta un tronco delgado de color blanco amarillento, también posee ramas cortas que crecen en forma de “U”. Esta es la Ramaria más pequeña de entre las de su especie, debido a que puede llegar a crecer hasta los 10 cm de altura y 8 cm a lo ancho. Su carne es de color pardo rosado y posee un olor agradable y sabor amargo.

Puede confundirse con la **Ramaria Formosa**, la cual es tóxica y tiene tronco con base blanca y ramas color rosa a salmón con puntas amarillo limón cuando es joven (es la etapa en donde se puede confundir con la **R. Stricta**), cuando madura oscurecen tanto las ramas, como las puntas.



Lugares con presencia de *Ramaria Stricta*

RUSSULA ALUTACEA

Nombres comunes:

Ardillero, Hongo borrega, Hongo
campeado, Hongo santiaguero,
Hongo taza, Payasito.



Tóxico: No

Comestible: Sí



Es de buena calidad gastronómica incluso cuando está cruda.

Posee un sombrero, cuya medida oscila entre los 5 cm a 10 cm de diámetro, que se hunde en el centro; su cutícula es lisa, ligeramente viscosa, y de color variable como la mayoría de las Russula, sin embargo, esta típicamente presenta tonos vino o marrón. Posee un pie cilíndrico, de color blanco, aunque ligeramente rosa en la parte superior, éste puede

medir hasta 8 cm de alto y 2 cm de ancho. Este hongo tiene carne, aunque ligeramente teñida del color que presenta la cutícula, además, posee láminas amarillas (cuya coloración se vuelve ocre cuando el hongo madura). En cuanto a las cualidades gustativas, tiene olor afrutado y sabor dulce.



Lugares con presencia de *Russula Alutacea*

RUSSULA BREVIPES

Nombres comunes:

Anillos de brujas, Anillos de hadas,
Chilnanacate blanco, Hongo de
abedul, Tejamanileros, Tolopito.

Nombres en Otomí:

Kju gushti, Tash kjo gushti, Tonani.

Nombre Mixteco:

Xi 'i veyá

Nombre Mazahua:

Mipacjoójó



Tóxico: No

Comestible: Sí

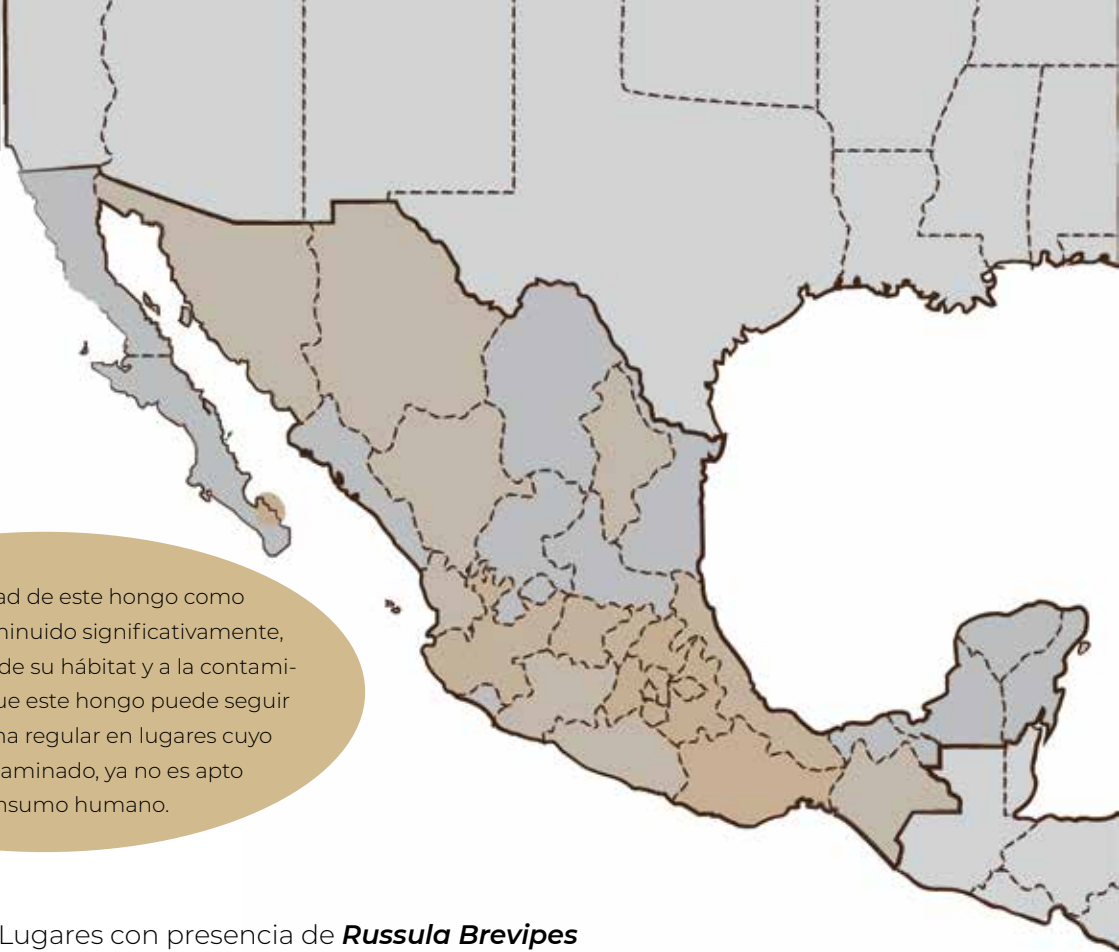


En México se consume asado, al comal, con chile y limón, molido al metate, con epazote y con chile cuaresmeño para ser utilizado como relleno de quesadillas.

Este hongo posee un sombrero, hundido en el centro, con forma similar a la de un embudo. Su cutícula es de color blanco cuando joven, pero al madurar se torna amarillenta y puede presentar manchas marrones, este anterior fenómeno también les sucede a las láminas que, además, suelen mancharse de color marrón al ser maltratadas. El pie es cilíndrico y

corto, también presenta las mismas coloraciones que la cutícula joven. El sabor de la carne es fuerte y picoso.

Puede confundirse con el ***Lactarius Mexicanus***, ya que poseen mismo tamaño y color, pero este último es un hongo tóxico que exuda látex blanco y posee sabor amargo.



La disponibilidad de este hongo como comestible ha disminuido significativamente, debido a la pérdida de su hábitat y a la contaminación, pues, aunque este hongo puede seguir creciendo de forma regular en lugares cuyo suelo está contaminado, ya no es apto para consumo humano.



Lugares con presencia de *Russula Brevipes*

RUSSULA
CLAROFLAVA



Tóxico: No especificado

Comestible: Sí



Posee un sombrero, que crece hasta llegar a los 10 cm de diámetro, que tiene forma esférica cuando es joven, pero que se hunde en el centro al madurar; su cutícula lisa es amarilla (yema de huevo) y sus láminas son de color blanco o amarillo. El pie es blanco, cilíndrico, recto, firme y puede medir hasta 10 cm de

alto. La carne de este hongo es blanca (aunque puede cambiar a gris). Tiene olor y sabor suave afrutado.

Puede confundirse con la ***Russula Lutea***, pero ésta es de menor tamaño.



Lugares con presencia de *Russula Claroflava*



RUSSULA LUTEA

Nombres comunes:

Amarillo, Bizcocho amarillo.



Tóxico: No especificado

Comestible: Sí



Se considera que es difícil encontrar una forma adecuada de prepararlo.

Este es un hongo de talla pequeña, ya que su sombrero puede llegar a medir hasta 6 cm de diámetro, es de forma esférica cuando joven, pero al madurar se hunde en el centro; su cutícula es lisa de color amarillo limón que se separa fácilmente de la carne; sus láminas son de color blanco cuando es joven y se amarillenta rápidamente. El pie, de color blanco,

puede medir hasta 6 cm de alto y es ancho en la base. En cuanto a las cualidades gustativas, no posee olor característico, pero si sabor dulce.

Puede confundirse con la ***Russula Claroflava***, pero esta es de mayor tamaño.



Lugares con presencia de *Russula Lutea*

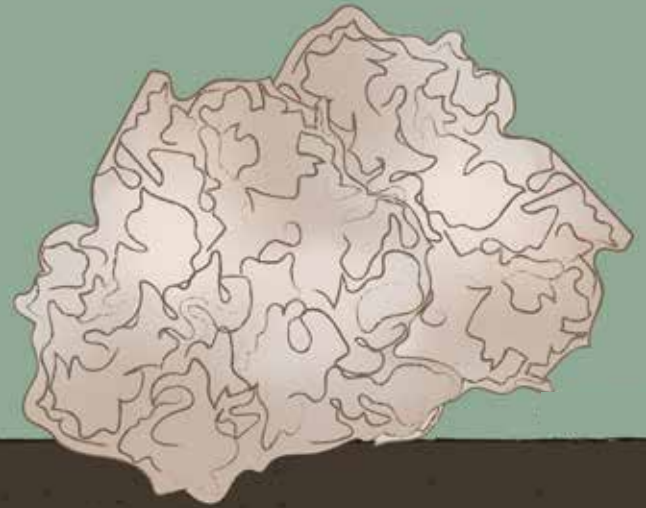
SPARASSIS CRISPA

Nombres comunes:

Cabeza de león, Coralito, Hongo blanco, Hongo coliflor, Pata de venado, Redaño.

Nombre Mixteco:

Xi'i kue'e



Tóxico: No



Comestible: Sí

En México se consume, frito, asado, en salsa, en caldo y acompañado con epazote. Debido a su forma, requiere de un lavado profundo y desinfección cuidadosa.

Este hongo de talla grande puede llegar a medir hasta 40 cm de diámetro y se caracteriza por tener una peculiar forma similar a la de una coliflor. Su coloración varía entre el pardo claro y el amarillento. El pie es corto, además,

se encuentra enterrado, por lo que no siempre es visible. La carne es compacta, de color blanca y se encuentra en la base del hongo, posee olor y sabor agradable.



SUILLUS GRANULATUS

(Boletus Granalatus)

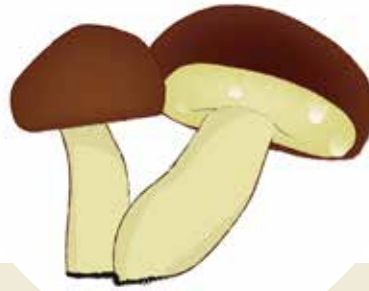
Nombres comunes:

Hongo cemita, Hongo de Pino,
Hongo de zacatón, Hongo
pantereco, Pancha, Pancita.



Tóxico: Sí

Para algunas personas puede causar intolerancia y tener ligeros efectos laxantes.



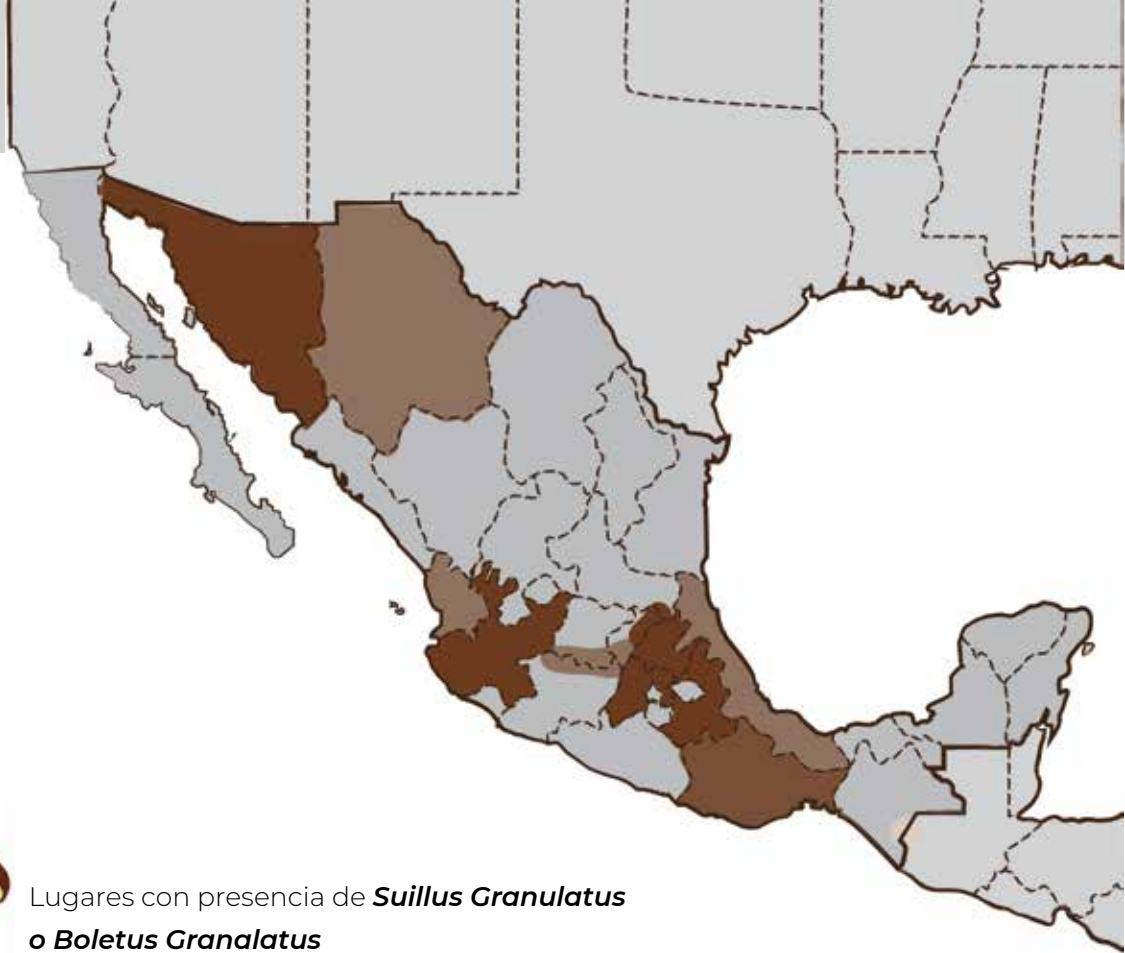
Comestible: Sí

Es de muy baja calidad gastronómica y se debe retirar la cutícula, preferentemente antes de extraer el hongo del lugar de recolección.

Posee un sombrero, que puede llegar a medir hasta 12 cm de diámetro, de forma semiesférica, además, cuenta con una cutícula viscosa en lugares húmedos que se desprende fácilmente de la carne y presenta un color pardo amarillento. Su pie es cilíndrico y corto, suele presentar, en abundancia, unos pequeños granos que se forman a partir del látex seco; su coloración es amarillenta, pero con el paso

del tiempo se tornan pardos. La carne de este hongo es amarillenta, de olor agradable y sabor dulce.

Puede confundirse con la ***Suillus Luteus***, la cual se diferencia por tener presencia de anillo y poseer una cutícula que presenta tonos chocolate.



Lugares con presencia de ***Suillus Granulatus***
o ***Boletus Granalatus***

SUILLUS LUTEUS

Nombres comunes:

Mazayel pegajoso, Panza pegajosa,
Pegajoso, Pegajoso con anillo.

Nombre Zapoteco:

Mey-dàc

Nombre Mazahua:

Ñolacjoójó



Tóxico: Sí

Es tóxico cuando se consume crudo, o se ingiere sin retirar la cutícula.



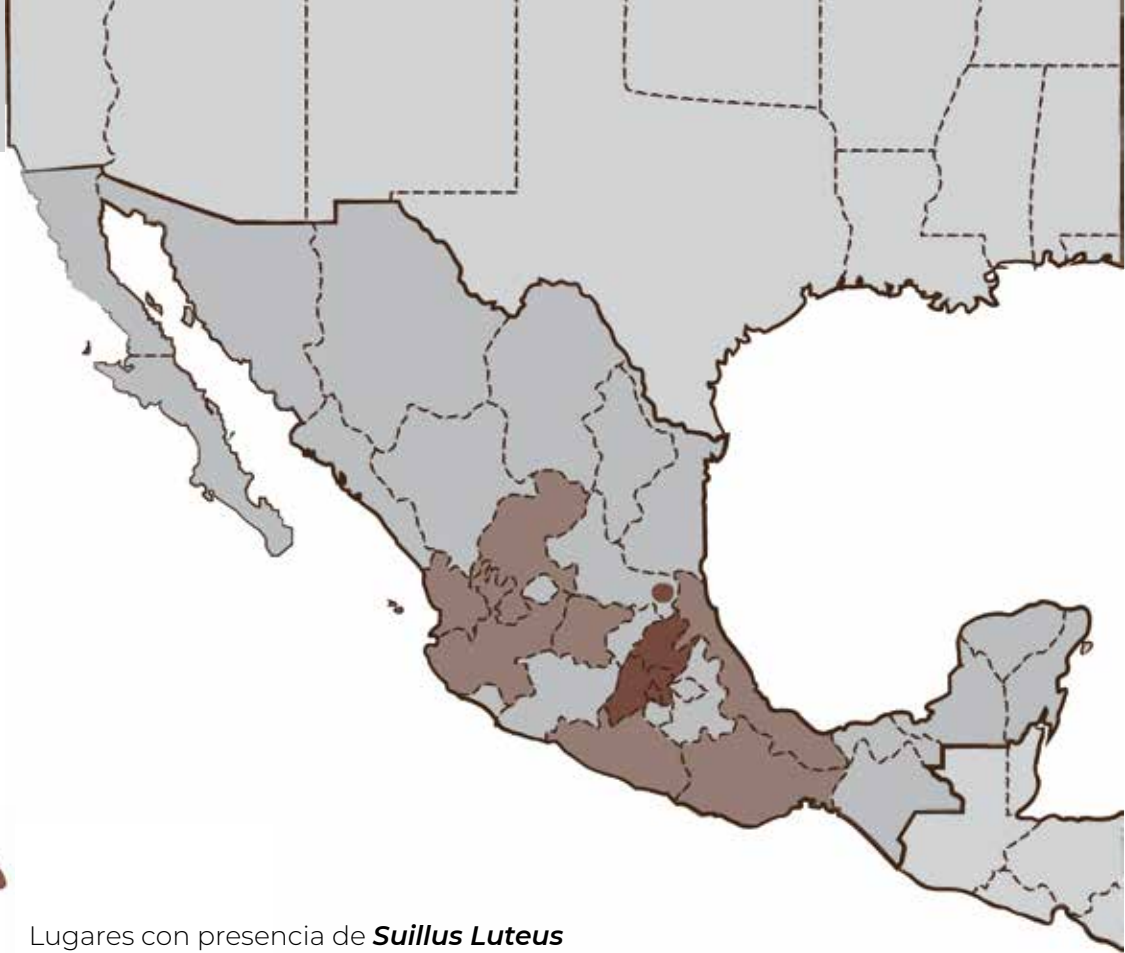
Comestible: Sí

Debe ser bien cocido, además, se recomienda recolectar sin pie y sin cutícula, también retirar la parte porosa de la base del sombrero.

Posee un sombrero, que puede llegar a medir hasta 10 cm de diámetro, de forma semiesférica y cutícula viscosa, que se desprende fácilmente de la carne. Su color es pardo amarillento, pero en tiempos de humedad torna a un color pardo chocolate. El pie es cilíndrico, de color blanco o amarillento, algo curvado, con presencia de anillo, este último presenta

tonos vino y blanco. Cuando este hongo es joven, su carne es dura, pero se ablanda al madurar, tiene olor agradable y sabor dulce.

Puede confundirse con la ***Suillus Granulatus***, la cual no tiene presencia de anillo y cuya cutícula es de color más claro.



Lugares con presencia de ***Suillus Luteus***

TRICHOLOMA FLAVOVIRENS

Nombres comunes:

Cachimo, Calandria, Coyote,
Escorpión, Nejo, Palomita, Sopitza
amarilla, Tigrillo, Yema, Yepal.



Tóxico: Sí

Algunas personas son extremadamente sensibles a las toxinas que presenta este hongo, los síntomas que ocasiona la intoxicación pueden provocar la muerte.



Comestible: Sí

No se recomienda su consumo, pero si se ingiere, debe ser bien cocido y en cantidades moderadas.

Posee un sombrero que puede medir entre 5 cm a 12 cm de diámetro; su cutícula es viscosa en ambientes húmedos, presenta color amarillento, aunque se vuelve ocre conforme el hongo madura. Las láminas de este hongo son de color amarillo, pero el tono que ostentan suele describirse como “amarillo oro”, color caracterizado porque no cambia cuando madura el hongo. El pie es cilíndrico, recto

(aunque algunas veces curvo), algo fibroso, de un color amarillo más claro que el de la cutícula, éste puede llegar a medir hasta 10 cm de alto y 3 cm de ancho. La carne es blanca, pero amarillenta en la parte que tiene contacto con la cutícula, posee un sabor dulce y un suave aroma asociado al que típicamente presentan los hongos, pero similar a la harina.



Lugares con presencia de *Tricholoma Flavovirens*



TRICHOLOMA MAGNIVELARE

Nombres comunes:

Hongo blanco de ocote, Hongo de rayo, Hongo rico, Larin, Matsutake, Ocote, Pechuguitas, Tanaca.

Nombre Zapoteco:

Masutaque, Mey mdzin, Mey-mdzìn, Mey-nquits, Mey-yù.



Tóxico: No especificado



Comestible: Sí

Se considera comestible pero no se reportan condiciones específicas para su consumo. En México se consume frito, a la mexicana, en tamales y acompañado con epazote y ajo.

Posee un sombrero, cuya medida oscila entre 6.5 cm a 19 cm de diámetro, con forma esférica, pero que se aplanan conforme el hongo madura. Su cutícula es seca, aunque se torna ligeramente viscosa cuando se humedece, es de color blanco a amarillento y cuando madura suele presentar un tipo de fibra que se torna de color ocre, pero conservando un fondo

amarillento. Las láminas son blancas o color crema cuando es joven, pero se tiznan de color café al madurar, además, este hongo presenta anillo en tono blanco, aunque cambia a color café con la edad y con el maltrato. En cuanto a cualidades gustativas, posee un sabor dulce y olor picante similar al de la canela.



Lugares con presencia de *Tricholoma Magnivelare*

A dark brown silhouette of the map of Mexico is centered on a dark brown background with a fine, light-colored speckled pattern. Several mushroom emojis are placed on the map: a yellow mushroom on the left coast, a red mushroom on the right coast, and a white mushroom on the southern coast. The text 'MÉXICO, TIERRA DE HONGOS' is overlaid on the map.

MÉXICO,
TIERRA DE HONGOS

REFERENCIAS



Cofradía Vasca de Gastronomía. (2020). **Fichas Micológicas**. Obtenido de <https://www.fichasmicologicas.com/>

CONABIO. (s.f.). **EncicloVida**. Obtenido de <https://enciclovida.mx/>

Dumas, E. B., Kong, A., Hernández, V. O., & Fuentes, Á. M. (2019). **Los hongos conocidos por la comunidad Yuhmu de Ixtenco, Tlaxcala, México**. Scientia fungorum.

FALSAS IDEAS ACERCA DE LAS SETAS TÓXICAS Y SU DETERMINACIÓN. (2007). Obtenido de Biodiversidad Fúngica: http://www.adesper.com/projects/biodiversidadfungica/08.3.falsas_ideas.php

Instituto de Biología UNAM. (2021). **Hongos comestibles y tóxicos de México**. Obtenido de <https://www.hongoscomestiblesytoxicos.ib.unam.mx/>

Mendoza Vázquez, S. (2012). **NOTA CIENTÍFICA: MACROMICETOS MEDICINALES PROVENIENTES DE LA SIERRA NORTE DE PUEBLA, MÉXICO**. Oaxaca, México.

Romero Arenas, O., Vencia de Ita, M., & Rivera Tapia, A. (Junio de 2018). **Capacidad productiva de *Pleurotus Ostreatus* utilizando alfalfa deshidratada como suplemento en diferentes sustratos agrícolas**. Obtenido de SciELO: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722018000200145

Sociedad Micológica Extremeña. (2019). Obtenido de <https://micoex.org/>

GLOSARIO

Antimicrobiano: Hace referencia a aquella sustancia o medicamento que impide la formación y desarrollo de los microorganismos, como lo son, bacterias y hongos dañinos para la salud.

Degradación: Según la biología es el proceso en el cual los restos vegetales y/o animales, son descompuestos en materia y recursos más sencillos, esto mediante la intervención de otros organismos.

Ecosistemas: Es el conjunto de especies que habitan un área determinada y que interactúan entre ellas mediante procesos como la depredación, el parasitismo, la compe-

tencia y la simbiosis; posteriormente regresan al ambiente al desintegrarse para volver a ser parte del ciclo de energía y de nutrientes.

Endemismo: En biología se usa para referirse a una especie, sea animal o vegetal, que solo pertenece a una región geográfica específica, no se extiende más allá de un continente y no se presenta naturalmente en otras regiones.

Giromitrinas: Son sustancias presentes en la *Gyromitra Esculenta*, las cuales son tóxicas para el ser humano y son solubles en agua. Tras la intoxicación con estas sustancias se presenta vómito, vérti-

go, náuseas, entre otros síntomas, sin embargo, sus efectos más adversos se presentan debido a sus activos hemolíticos y cancerígenos.

Hemolisinas: Son sustancias químicas que provocan la ruptura de la pared celular de los glóbulos rojos; a esta degradación de glóbulos rojos se le conoce en medicina como hemólisis, la cual tiene síntomas como: dificultad para respirar, dolor en el pecho, palidez, cansancio, entre otros.

Látex: En hongos, es la sustancia que los estos producen y se percibe como un líquido lechoso en la superficie de sus setas, está compuesto de

agua, algunos cauchos y resinas que produce el mismo hongo.

Laxante: Hace referencia a aquello que tiene propiedades laxantes, es decir, facilita la evacuación fecal.

Materia orgánica: Se considera materia orgánica a todo resto proveniente de plantas y animales que pueda ser degradado a recursos químicos más simples por otros organismos o por las condiciones del medio ambiente.

Megadiversidad: Es un concepto creado para referirse a la gran diversidad biológica, tanto vegetal como animal que posee una región o país.

Micoatropina: Es la sustancia química responsable de provocar el síndrome micoatropínico, también conocido como intoxicación neuronal y que provoca confusión, alucinaciones, espasmos musculares (que pueden evolucionar a convulsiones). El tiempo que tarda en activarse en el cuerpo es de entre treinta minutos a cuatro horas.

Micoturismo: Hacer referencia a la actividad turística que se da alrededor de los hongos, ya sea por el interés gastronómico, medicinal o cultural.

Morfología: En biología es el término utilizado para referirse a las características físicas que presenta una especie.

Muscarina: Es una sustancia química tóxica presente en la ***Amanita Muscaria*** y en algunos hongos del género ***Inocybe*** y ***Clitocybe***, que en bajas dosis estimula la actividad denominada psiconáutica (como las inducciones espirituales o chamánicas), pero en altas dosis puede causar la muerte por el síndrome muscarínico.

Nomenclatura: Se define así al conjunto de reglas que establecen el nombre científico, técnico o de especialidad, que se les da a las cosas.

Tocón: Término botánico. Sección del tronco que permanece unida a la raíz después de que el árbol ha sido cortado.

Organismo: En biología es cualquier ser vivo singular y diferenciado que este compuesto de materia orgánica.

Propiedades alucinógenas: Hace referencia a la distorsión de la realidad que puede producir el consumo de sustancias o alimentos, se presenta en diferentes formas según el individuo, pero estas pueden ser alteraciones en lo que se ve o se escucha.

Propiedades neurotrópicas: Son las reacciones o efectos que puede producir el consumo de sustancias o alimentos y que tienen repercusiones en el sistema nervioso. Suele presentarse de diferentes formas según el indi-

viduo, algunas pueden ser: parálisis, disminución en la movilidad, falta de equilibrio, etc.

Purgante: Se define así a aquello que logra quitar lo malo o provoca la evacuación; en términos médicos y para el presente catálogo, hace referencia a la evacuación por medio del vómito o el movimiento intestinal.

Recursos nutrimentales: En biología se consideran recursos nutrimentales a aquellos compuestos químicos que tienen propiedades benéficas para los seres vivos y son indispensables para su desarrollo.

Reino fungi: Dentro de la taxonomía se establece este reino

para clasificar a organismos como levaduras, hongos y hongos productores de setas.

Reproducción asexual: Es la reproducción dada por la división de células u organismos en dos partes, por lo que no hay necesidad de un proceso de fecundación. En los hongos es por medio de esporas vegetativas.

Reproducción sexual: En hongos es la reproducción dada por medio de dos individuos que intercambian su material genético con el fin de generar un individuo diferente a los progenitores.

Reticulado: Es el término que se usa para describir algo que tiene forma de red.

Simbiosis: Es la interacción biológica de dos organismos de diferentes especies y cuyos resultados son benéficos para el desarrollo de ambos.

Síndrome Coprínico:

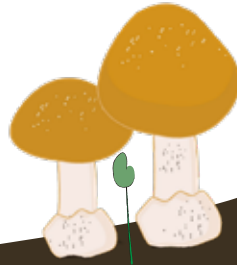
Es el síndrome producido por la mezcla de alcohol y el consumo de determinadas especies de hongos, específicamente de **Coprinus (C. Atramentarius, C. Micaceus)** o del **Clitocybe Clavipes**, los síntomas comunes son: enrojecimiento de la piel, palpitaciones, sensación de sofoco y dificultad para respirar; sin embargo, también se pueden presentar náuseas, vértigo, sudoración, problemas de vista, entre otros.

Síndrome Faloidiano:

Este es causado por la ingesta de las especies: **Amanita phalloides, A. verna, A. virosa**, y la **Galerina marginata**. Regularmente presenta una alta tasa de mortalidad, ya que es suficiente un ejemplar mediano de **Amanita** para que una persona pueda presentar este síndrome. Los síntomas tardan entre 6 y 40 horas en manifestarse de forma intermitente en periodos de horas y aparecen en forma de vómitos dolorosos, diarrea con dolores cólicos, calambres, pulso débil, etc. La muerte puede presentarse en un periodo de 2 a 20 días después de la intoxicación.

Taxonomía: En biología es el método científico utilizado para la clasificación ordenada, jerarquizada y sistemática de los grupos de animales y de vegetales.

Versatilidad: Hace referencia a la capacidad de algo o alguien para adaptarse fácil y rápidamente a diferentes situaciones.





**GOBIERNO DE
MÉXICO**

INPI
INSTITUTO NACIONAL
DE LOS PUEBLOS
INDÍGENAS

México, 2022

