

SABERES TRADICIONALES, ACCESO, USO Y TRANSFORMACIÓN DE HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN SANTA CATARINA DEL MONTE, ESTADO DE MÉXICO

TRADITIONAL KNOWLEDGE, ACCESS, USE AND TRANSFORMATION OF WILD EDIBLE FUNGI IN SANTA CATARINA DEL MONTE, ESTADO DE MÉXICO

Gregoria **Rodríguez-Muñoz**¹, Emma **Zapata-Martelo**², María de las Nieves **Rodríguez**²,
Verónica **Vázquez-García**², Beatriz **Martínez-Corona**³, Ivonne **Vizcarra-Bordi**⁴

¹Centro Universitario Texcoco Universidad Autónoma del Estado de México. Av. Jardín Zumpango S/N Fraccionamiento el Tejocote, Texcoco, Edo de México. 52659. (grodriguez17@hotmail.com) ²Campus Montecillo, Colegio de Postgraduados. Km. 36.5 Carretera Méx-Texcoco, Montecillo, Edo de México. 56230. (emzapata@colpos.mx) (marinie@colpos.mx) (vvazquez@colpos.mx) ³Campus Puebla, Colegio de Postgraduados. Carretera Federal México-Puebla km 125.5, Santiago Momoxpan, Municipio de San Pedro Cholula, Puebla. 72760. México. (beatrizm@colpos.mx) ⁴Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México. Carretera Toluca - Atlacomulco Km. 14.5. Toluca, Edo. de México. 52659. (jvb@uaemex.mx) (ivbordi@yahoo.com.mx)

RESUMEN

En este artículo se describen los saberes tradicionales de hombres y mujeres recolectores y vendedores de hongos silvestres de Santa Catarina del Monte, Estado de México. Saberes contruidos culturalmente que coadyuvan a la dieta familiar y constituyen una entrada económica para quienes recolectan estos productos. Las y los pobladores, conocen épocas de recolección, lugares donde se producen, diferencian las especies comestibles de las venenosas, las utilizan y transforman. Son saberes que se han conservado porque el uso de plantas silvestres para alimento en general, y de los hongos en particular, es una práctica tradicional que ha acompañado siempre a comunidades que viven cerca de los bosques y a la agricultura de subsistencia.

Palabras clave: alimentación, hongos silvestres, prácticas tradicionales, recolección.

INTRODUCCIÓN

Con los cambios de la sociedad y el fracaso de la modernización surge en América Latina una corriente crítica, en las ciencias sociales, alimentada por la Pedagogía del Oprimido de Paulo Freire (1970), a partir de la cual se objeta la investigación tradicional, los métodos de enseñanza y se plantea reducir la brecha entre teoría y práctica social.

Fals-Borda y Rodríguez-Brandao (1987) dicen que uno de los argumentos para rechazar el saber tradicional es la falta de clasificación, y efectivamente, un hierbero popular no conoce ni ha leído a Linneo para catalogar las plantas, pero tiene su modo de sistematizar e identificar cada una de éstas por sus beneficios y toxicidades. Esos saberes hablan siempre de la vida, del sentimiento, de la cotidianidad, del trabajo. La separación entre conocimiento científico y saber tradicional dificulta el

ABSTRACT

In this article, we describe the traditional knowledge of men and women who collect and sell wild fungi in Santa Catarina del Monte, Estado de México. This knowledge is culturally constructed and contributes to family diet, as well as constituting economic earnings for those who gather these products. Residents understand about collection seasons and places where they are produced; they can differentiate between edible and poisonous species, which they use and transform. This knowledge has been preserved because the use of wild plants, in general, and of fungi in particular, for food is a traditional practice that has always accompanied communities that reside near forests, and subsistence agriculture.

Key words: diet, wild fungi, traditional practices, gathering.

INTRODUCTION

With changes in society and the failure of modernization, a critical stance arose in Latin America in the social sciences, nurtured by Paulo Freire's Pedagogy of the Oppressed (1970), from which traditional research and teaching methods are challenged, and it is suggested that the gap between theory and practice can be reduced.

Fals-Borda and Rodríguez-Brandao (1987) state that one of the arguments to reject traditional knowledge is the lack of classification and, it is true, a popular herbalist does not know or has not read Linnaeus to catalogue plants, but he does have his own way to systematize and identify each plant based on its benefits and toxicities. This knowledge always speaks of life, feeling, daily life, work. The separation between scientific and traditional knowledge makes an intercultural dialogue difficult, because historically, the great definition of knowledge is that in Western

diálogo intercultural porque históricamente la gran definición de los saberes es la de occidente, donde se monopolizan e interpretan (Vera-Noriega 2007; Cebotarev 1989; Sharratt, 1993). Tal como lo demuestra la cosmovisión, el saber originario no fragmentado responde a una finalidad holística pero no tiene una historia de institucionalización, los pueblos la han mantenido a partir de la oralidad (Vera-Noriega 2007).

Con el saber femenino ocurre algo semejante, la cultura occidental opacó las contribuciones que las mujeres hicieron y hacen a los saberes tradicionales y entre ellos a la alimentación. Históricamente las mujeres han desarrollado conocimientos sobre las plantas que recolectan, cuál es su valor alimenticio, las que les generan ingresos cuando las comercializan, y aportan a la conservación de sus recursos naturales. Sin embargo, como estos saberes son generados al interior del ámbito doméstico son subvalorados e invisibilizados.

La antropología reconoce a las mujeres en el cultivo/domesticación de plantas y animales, y su participación productiva en las sociedades recolectoras (Martin y Voorhies, 1978). Cebotarev (1994) menciona que en las sociedades recolectoras/cazadoras las mujeres proporcionaban cerca de 80% de los alimentos a través de la recolección y caza de pequeños animales y la pesca. Para la recolección se requería un profundo conocimiento del crecimiento de las plantas y animales, maduración y fructificación o reproducción. Posteriormente, el cultivo intencional de las plantas en el estadio hortícola, incluyó varias experiencias que significaron ampliación de actividades básicas de recolección, con experimentación. Utilizaban pequeños jardines para ensayar y valerse de esos productos como suplemento en la alimentación. Los datos de 142 sociedades hortícolas reportan que en 50% de ellas la actividad agrícola fue del dominio exclusivo de las mujeres (Murdock y White, 1969; Cebotarev, 1994; Martin y Voorhies, 1978). Este tipo de organización social dio a las mujeres un amplio conocimiento de plantas, animales, la tierra y el clima; y comprensión de la relación de los seres humanos con la naturaleza. Las mujeres utilizaban técnicas precisas para la recolección de plantas y tenían conocimiento estacional y geográfico de las mismas (Alberti, 2006); e inventaron equipos y técnicas para procesamiento y conservación de los alimentos: molinos, prensas, cedazos, raspadores, tipos de fermentación, entre otros (Cebotarev, 1994).

A pesar que no hay una explicación clara sobre la reducción de la contribución de las mujeres en la agricultura, siguieron y siguen creando espacios donde desarrollan una gran creatividad para inventar estrategias de supervivencia cotidiana. Su condición ha pasado de una invisibilidad laboral a una de participantes y

societies, where it is monopolized and interpreted (Vera-Noriega, 2007; Ceboratev, 1989; Sharratt, 1993). As is shown by worldview, the original non-fragmented knowledge responds to a holistic finality, but does not have an institutionalized history, since peoples have maintained it through oral tradition (Vera-Noriega, 2007).

Something similar occurs with feminine knowledge, where western culture overshadowed the contributions that women made and still make to traditional knowledge, and among them, the diet. Historically, women have developed knowledge regarding the plants they collect, what their dietary value is, those that generate earnings when they are sold, and contribute to the conservation of natural resources. However, since this knowledge is generated inside the domestic domain, it is undervalued and made invisible.

Anthropology recognizes women in the cultivation/domestication of plants and animals, and their productive participation in gatherer societies (Martin and Voorhies, 1978). Ceboratev (1994) mentions that in hunter-gatherer societies, women provided close to 80% of foodstuffs through gathering and hunting of small animals and through fishing. For gathering, a profound knowledge of plant and animal growth, maturation and fructification or reproduction, was required. Later, intentional cultivation of plants in the horticultural stage included several experiences that meant broadening basic gathering activities with experimentation. They used small gardens to experiment and use these products as supplement to the diet. Data from 142 horticultural societies report that in 50% of these, agricultural activity was the exclusive domain of women (Murdock and White, 1969; Ceboratev, 1994; Martin and Voorhies, 1978). This type of social organization gave women broad knowledge of plants, animals, land and climate; and understanding of the relationship between human beings and nature. Women used precise techniques for plant gathering and they had the seasonal and geographic knowledge of them (Alberti, 2006); and, they invented equipment and techniques to process and conserve food: mills, presses, sieves, scrapers, types of fermentation, among others (Ceboratev, 1994).

Although there is no clear explanation about the reduction of women's contribution in agriculture, they continued and still continue to create spaces where they show great creativity in inventing survival strategies for daily life. Their condition has gone from labor invisibility to one where they participate and generate income. They become incorporated into paid employment that is not agricultural, and they cultivate orchards, gather, process food and use their knowledge to feed their domestic groups. For the Gender and

generadoras de ingresos. Se incorporan al empleo asalariado no agrícola, cultivan huertos, recolectan, procesan alimentos y utilizan sus saberes para alimentar a sus grupos domésticos. Para la Red Género y Medio Ambiente (2009) las campesinas e indígenas son las centinelas de la alimentación, salud, y bienestar de las familias. Ellas constituyen el núcleo duro de otra forma de alimentarse y de vivir.

Los bosques albergan diversos recursos que tienen una importancia económica, alimentaria y cultural entre la población que los habitan o cercanas a ellos (Ladio, 2005). En Santa Catarina del Monte, Estado de México, la recolección de hongos estaba orientada al autoconsumo antes del auge de su comercialización. González (1993) y Florencio y García (1998) encontraron que durante la temporada de lluvias (mayo a septiembre), la época de mayor disponibilidad, los habitantes de esta comunidad los consumen entre dos y tres días a la semana. Moreno (1990) reporta, en el bosque de pino, una producción de hongos de más de 100 kg/ha/año y en los de oyamel 214 kg/ha/año lo que refleja la abundancia de estas especies. En el Valle de Toluca y sus alrededores Mariaca *et al.* (2001) señalan la venta de una tonelada de hongos por semana entre los meses de junio a septiembre. Pérez-Moreno *et al.* (2008) reportan 100 especies comercializadas en 411 puestos colocados en mercados locales del centro del país, y más de 90% de las vendedoras son mujeres de entre 40 y 60 años de edad. Otras investigaciones sostienen que los hongos son una alternativa en el manejo sustentable del bosque, donde las mujeres podrían aportar sus saberes (FAO, 2008; Vázquez García, 2007; Aldave Lara y Vizcarra Bordi, 2008; Villareal, 1996). Jiménez Velázquez (2010) ubica los parajes del bosque comunal en San Pablo Ixayoc, Santa Catarina del Monte, Santa María Tecomulco y San Jerónimo Amanalco, donde los campesinos acuden a recolectar hongos para consumo familiar y venta en los mercados locales.

Las relaciones de género respecto a los saberes tradicionales en el uso y acceso a los hongos no cultivados han quedado pendientes. Florencio y García (1998) hicieron un esfuerzo al buscar información y resaltar la diferencia de los saberes entre recolectores y recolectoras, sin embargo, al presentar sus resultados se diluye la información relacionada con éstas. Por su parte Mariaca *et al.* (2001) señalan la participación de las mujeres en la recolección y comercialización de hongos, pero no abordan diferencias de saberes entre hombres y mujeres, abordaje que se pretende emprender en este trabajo.

LA ZONA DE ESTUDIO

La comunidad de Santa Catarina del Monte tiene antecedentes de uso y consumo de recursos forestales

Environment Network (*Red Género y Medio Ambiente*, 2009), indigenous women and female peasants are the sentries of diet, health and wellbeing of families. They constitute the hard nucleus of another way to eat and live.

Forests house diverse resources that have an economic, dietary and cultural importance among the population that resides in them or close to them (Ladio, 2005). In Santa Catarina del Monte, Estado de México, gathering fungi was oriented at self-consumption before the height of its commercialization. González (1993) and Florencio and García (1998) found that during the rainy season (May to September), the time of greatest availability, inhabitants of this community consume fungi two to three days a week. Moreno (1990) reports that there is a mushroom production in pine forest of more than 100 kg/ha/year, and in sacred fir forests of 214 kg/ha/year, which reflects an abundance of species. In Valle de Toluca and its surroundings, Mariaca *et al.* (2001) report the sale of a ton of fungi per week between the months of June and September. Pérez-Moreno *et al.* (2008) report 100 species commercialized in 411 stalls placed in local markets in the center of the country, and more than 90% of the sellers are women between the ages of 40 and 60 years old. Other studies state that fungi are an alternative in the sustainable management of forests, where women could contribute with their knowledge (FAO, 2008; Vázquez García, 2007; Aldave Lara and Vizcarra Bordi, 2008; Villareal, 1996). Jiménez Velázquez (2010) locates places of the communal forest in San Pablo Ixayoc, Santa Catarina del Monte, Santa María Tecomulco and San Jerónimo Amanalco, where peasants go to gather mushrooms for family consumption and sale at local markets.

Gender relations around traditional knowledge and the use and access to non-cultivated fungi are still pending. Florencio and García (1998) made an effort when looking for information and highlighting the differences between knowledge among men gatherers and women gatherers; however, when presenting the results, the information regarding these is diluted. In their turn, Mariaca *et al.* (2001) point out the participation of women in fungi picking and commercialization, but they do not tackle the differences in knowledge between men and women, an approach that is attempted in the present study.

THE STUDY AREA

The community of Santa Catarina del Monte has a background of use and consumption of forest resources that dates back to the 18th Century. It is located in the eastern region of the lake basin in México, on the

desde el siglo XVIII. Se encuentra ubicada en la región oriental de la cuenca lacustre de México, en la ladera oeste de la Sierra de Río Frío, 14 km al sureste de la ciudad de Texcoco y entre 19° 26' y 19° 30' N y 98° 42' y 98° 48' O. Entre los 2700 y 3500 msnm se encuentra el bosque de oyamel (*Abies religiosa*) y a partir de los 2900 a 4000 msnm el de pino de ocote (*Pinus hartwegii*) con una asociación de encino (*Quercus*) (González, 1993). Colinda con diferentes pueblos denominados de montaña: Santa María Tecuanulco, San Jerónimo Amanalco, San Miguel Tlaixpan y San Pablo Ixayoc; todos guardan relaciones con el bosque de manera similar, tales como la extracción de madera y la recolección de diferentes alimentos, plantas medicinales y leña (Palerm Viqueira, 1993; Jiménez Velázquez, 2010).

Las mujeres, además de llevar a cabo las labores domésticas generan ingresos como comerciantas, obreras, profesionistas, artesanas, empleadas domésticas y floristas. Las actividades productivas de los hombres giran en torno al campo, música, comercio, artesanía, floristería y una menor proporción son profesionistas que ejercen fuera de la comunidad.

Santa Catarina contaba en el año 2005 con una población de 4980 habitantes, 2445 mujeres y 2425 hombres (INEGI, 2005). Posee 2428 hectáreas de tierra, 29% de esta superficie son terrenos ejidales y el resto, 1734, comunales. El 30% de la superficie ejidal está dedicada a la agricultura, floricultura y pastizal, el resto es un área arbolada. En las tierras de tenencia comunal está asentada la zona urbana, y el bosque ocupa más de 60% del total de esta superficie. Existen varias formas de uso y propiedad de la tierra, y en todas el número de mujeres es menor al de los hombres. Las ejidatarias son 51 (19%) de un total de 269, las *avecindadas* son 36 (22%) de un total de 164 y poseionarias son 20 (25%) de un total de 79.

En la zona se pastorea ganado caprino y se extraen diferentes recursos como madera, plantas medicinales, vara de arbustos, follaje y frutos de árboles, hongos silvestres, tierra de hojas, entre otros. El uso (autoconsumo y venta) de estos recursos no es nuevo, ya que siglos atrás la extracción de madera, *tejamanil* y elaboración de carbón fueron la base de la economía de muchas familias; después, y gracias a la apertura de caminos, se empiezan a comercializar las plantas medicinales, los hongos silvestres y una variedad de frutas y flores del traspatio (González, 1993; González, 2006; González y Leal 1994).

Con base en la información del sitio de estudio se planteó como objetivo de esta investigación analizar desde la perspectiva de género los saberes tradicionales sobre los hongos silvestres que poseen mujeres y hombres en la comunidad. Unos y otras tienen

western slope of Sierra de Río Frío, 14 km southeast of the city of Texcoco, at between 19° 26' and 19° 30' N and 98° 42' and 98° 48' W. Between 2700 and 3500 masl, there is a sacred fir forest (*Abies religiosa*), and between 2900 and 4000 masl there is *ocote* pine forest (*Pinus hartwegii*), with oak (*Quercus*) association (González, 1993). It neighbors different towns, known as mountain towns: Santa María Tecuanulco, San Jerónimo Amanalco, San Miguel Tlaixpan and San Pablo Ixayoc; they all have similar relations with the forest, such as wood extraction and gathering of different foodstuffs, medicinal plants and firewood (Palerm Viqueira, 1993; Jiménez Velázquez, 2010).

Women, in addition to performing domestic tasks, generate earnings as merchants, factory workers, professionals, artisans, domestic workers and florists. The productive activities of men are centered on the countryside, music, commerce, handcrafts, floristry, and a lower proportion are professionals who work outside the community.

Santa Catarina had a population of 4980 residents in 2005, 2445 women and 2425 men (INEGI, 2005). It has 2428 hectares of land, 29% of this surface are *ejido* lands and the rest, 1734, communal. Of the *ejido* surface, 30% is devoted to agriculture, floristry and pastureland, and the rest is woodland. The urban area is settled on lands of communal ownership, and the forest occupies more than 60% of the total of this surface. There are many ways of using and owning lands, and in all of them, the number of women is lower than men. There are 51 (19%) women *ejido* members, out of a total of 269; *avecindadas* are 36 (22%) out of a total of 164, and there are 20 (25%) women owners, out of a total of 79.

In the area, goats graze and different resources such as wood, medicinal plants, shrub sticks, tree fodder and fruits, wild fungi, leaf soil, among others, are extracted. The use (self-consumption and sale) of these resources is not new; since centuries ago the extraction of wood, *tejamanil* and carbon production were the basis of the economies of many families; later, and thanks to the opening of roads, medicinal plants, wild mushrooms and a variety of fruits and flowers from backyards began to be commercialized (González, 1993; González, 2006; González and Leal 1994).

Based on information found in the study area, the objective of this research was to analyze, from a gender perspective, traditional knowledge that men and women in the community have regarding wild fungi. Men and women have different conditions and positions with regards to access, uses and commercialization of these resources and, therefore, their contributions to dietary security occur in function of their gender roles.

condiciones y posiciones diferentes en relación con el acceso, usos y comercialización de estos recursos, y por tanto los aportes a la seguridad alimentaria se dan en función de sus roles de género.

METODOLOGÍA

La información se integró combinando métodos de investigación cuantitativos y cualitativos (Sandoval, 2002). Las técnicas cualitativas permitieron observar y escuchar al otro/a comprendiéndolo/a en su contexto (Tarrés, 2004). Los saberes se fundamentan en la experiencia humana, por lo que difieren si vienen de la de los o las protagonistas (Smith, 1986, Vázquez García y Zapata Martelo, 2000). Se enfatizó la vida cotidiana, lo que se vive dentro de los hogares, para abordar desde allí el papel de unas y otros respecto al saber tradicional. A través de técnicas de campo se identificaron informantes clave con quienes se llevaron a cabo entrevistas a profundidad y grupales, separadas por sexo. Se realizaron dos entrevistas grupales con mujeres y otra con hombres donde se trabajó el tema de la disponibilidad, uso, transformación y venta de los hongos. Las entrevistas en profundidad se hicieron con siete mujeres y cinco hombres, donde se trataron temas como la división sexual del trabajo, adquisición de saberes y uso (alimentario, artesanal y florístico) de los recursos forestales, canales de comercialización y la valoración social del trabajo de mujeres y hombres. Por medio de las entrevistas se identificaron diferentes hongos silvestres, 17 comestibles y tres venenosos. Esta información se recogió entre 2006 y 2007.

Entre julio y agosto de 2007 se levantó una encuesta para conocer la estructura de la unidad doméstica y la frecuencia de consumo de los hongos, así como el sexo y la edad de las personas que abastecen de este alimento, quiénes lo comercializan y dónde. La comunidad se dividió en tres zonas que sirvieron para el cuestionario aplicado a 145 unidades domésticas. La distribución fue: 26% en la zona alta, 40% en la barranca y 34% en la baja. La encuesta fue contestada por 81 mujeres y 64 hombres (abarcó 14.7% de los hogares de la comunidad).

RESULTADOS

La escolaridad de las mujeres entrevistadas fue heterogénea: 20% cursó entre uno y cuatro años de primaria, 27% terminó primaria, 23% terminó secundaria, 17% estudios técnicos y el resto nunca fue a la escuela. Semejante es lo que ocurre con los hombres: primaria completa e incompleta 37%, secundaria incompleta 4%, los que acabaron la secundaria 16%, algunos tienen estudios técnicos o licenciatura (21%), y 22% nunca fueron a la escuela.

METHODOLOGY

The information was integrated by combining quantitative and qualitative research methods (Sandoval, 2002). Qualitative techniques allowed observing and listening to the other person, understanding him/her within his/her context (Tarrés, 2004). Knowledge is based on human experience, which is why it differs if it comes from a man or a woman who are protagonists (Smith, 1986; Vázquez García and Zapata Martelo, 2000). Daily life, experiences within the households, was emphasized to approach from this point the role of women and men with regards to traditional knowledge. Through field techniques, key informants were identified with whom in-depth and group interviews were carried out, separated by sex. Two group interviews were performed with women and another one with men, where the issue of availability, use, transformation and sale of fungi was explored. In-depth interviews were held with seven women and five men, with themes such as sexual division of labor, acquisition of knowledge and use (food, handicraft and floristic) of forest resources, commercialization channels and social valuation of men's and women's work. Through interviews, different wild mushrooms were identified, 17 edible and 3 poisonous. This information was gathered between 2006 and 2007.

Between July and August 2007, a survey was performed to understand the structure of the domestic unit and the frequency of fungi consumption, as well as the sex and age of the people who provide this foodstuff, of those who sell them and where. The community was divided into three zones that served for the questionnaire that was applied in 145 domestic units. The distribution was: 26% in the high area, 40% in the ravine, and 34% in the low area. The survey was answered by 81 women and 64 men (it covered 14.7% of the households in the community).

RESULTS

Schooling of women interviewed was heterogeneous: 20% finished one to four years of primary school, 27% finished primary school, 23% finished secondary school, 17% have technical studies, and the rest never attended school. This is similar to what occurred with men: incomplete and complete primary school 37%, incomplete secondary school 4%, 16% finished secondary school; some have technical studies or undergraduate professional studies (21%), and 22% never attended school.

The age composition of those interviewed was: 26 women 19 to 35 years old; 35 women 36 to 50 years old and 20 older than 51. Distribution for men was:

La composición de edad de las y los entrevistados fue: 26 mujeres de 19 a 35 años; 35 de 36 a 50, y 20 las mayores de 51. La distribución para los hombres fue: 17 de 19 a 35, 21 de 36 a 50, y 26 mayores de 51. En cuanto a las entrevistas a profundidad y grupos focales se incluyó variedad de edades con el fin de evaluar los saberes tradicionales en varias etapas de la vida. En las entrevistas a profundidad las edades de las mujeres (16) variaron entre 21 y 80 años mientras las de los hombres (7) estuvieron entre 23 y 72 años⁵.

Las entrevistas grupales y las en profundidad señalan que las mujeres conocen más especies de hongos que los hombres, ellas mencionaron 17 comestibles y tres venenosas y los hombres sólo siete, todas comestibles (Cuadro 1). Además de los nombres comunes la mayoría conoce el nombre en náhuatl, mantenido a través de los años y transferido a través de la cultura oral. El nombre lo relacionan principalmente con el color, forma y hábitat de los hongos silvestres. Hubo especies más señaladas que otras, por ejemplo cornetas, escobetas y pambazos, y las de menor popularidad, duraznillo y enterrados.

La edad es una variable que marca el saber tradicional, mujeres y hombres por arriba de los 35 años identificaron la mayoría de los hongos (14 de los 17 comestibles del primer inventario). Los hombres suben al monte a edades más tempranas, pero las mujeres ayudan a las madres en la cocina y aprenden sobre los hongos desde la niñez.

Además de dominar los nombres comunes de la mayoría de los hongos, las mujeres tienen saberes relacionados con la forma, color, época de disponibilidad

17 who were 19 to 35 years old, 21 who were 36 to 50 years old, and 26 were older than 51. In terms of in-depth interviews and focal groups, a variety of ages was included, with the aim of evaluating traditional knowledge at several stages in life. For the in-depth interviews, women's ages (16 women) varied between 21 and 80 years old, and men's (7) were between 23 and 72 years old⁵.

Group and in-depth interviews point out that women know more fungi species than men, since they mentioned 17 edible and three poisonous, and men only mentioned seven, all of them edible (Table 1). In addition to the common names, most know the name in Náhuatl, which has been maintained throughout the years and transferred through oral culture. The name is related primarily with the color, shape and habitat of wild mushrooms. There were species that were signaled more than others, for example, *cornetas*, *escobetas*, and *pambazos*, and the least popular were *duraznillo* and *enterrados*.

Age is a variable that marks traditional knowledge, since men and women older than 35 identified most of the fungi (14 out of the 17 edible in the first inventory). Men go up the mountain at earlier ages, but girls help mothers in the kitchen and learn about mushrooms from childhood.

In addition to knowing the common names of most fungi, women have knowledge related to the shape, color, availability season, and ways of transforming them for consumption. They were able to identify the drawings of mushrooms that are shown in Figure 1 both in Spanish and in Náhuatl:

Cuadro 1. Especies de hongos silvestres en la comunidad de Santa Catarina del Monte.
Table 1. Wild fungi species in the community of Santa Catarina del Monte.

Nombre común	Nombre científico	Nombre en náhuatl
1. Enterrados	<i>Lyophyllum decastes</i> Sing.	Quiaucocomo
2. Pancitas blancas	<i>Boletus pinicola</i> Fr.	Quetaspananácatl
3. Clavitos o xolete	<i>Rodophyllum clypeatus</i> Jacob Schaeffer:Fries.	Tecuananácatl
4. Cornetas	<i>Gomphus floccosus</i> Sing.	Ocoshi
5. Escobetas	<i>Ramaria flavobrunnescens</i> (ATK) Corner	Sholhuasnanácatl ó xolhualznanácatl
6. Nixtamalitos	<i>Hygrophorus chrysodon</i> Batsh: Fr.	Nextamalli
7. Borregos	<i>Lycoperdon perlatum</i> Pers	Popoto
8. Gachupines	<i>Helvella crispa</i> (Scop.) Fr.	Cactzopin
9. Jicaras o yema	<i>Amanita caesarea</i> (Scop.:Fr.) Pers. Ex Shcwein.	Shicalnanácatl ó xicalnanácatl
10. Enchilada roja	<i>Lactarius salmonicolor</i> Iieim & Leclair.	Chinanacatl
11. Pambazos	<i>Boletus aestivalis</i> Paul.:Fr.	Pananacatl
12. Tableros	<i>Gymnopilus</i> sp (Fr.) Smith	Shocompits ó xocompits
13. Duraznillos	<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Xochilnanácatl
14. Hongo de ocote	<i>Pholiota lenta</i> (Fries) Singer.	Ocotlchalero
15. San Juanero	<i>Agrarius campestris</i> L.: Fr	Menanácatl
16. Mazorquita	<i>Morchella esculeta</i> (L.) Pers.	Olonanacatl
17. Señoritas	<i>Clitocybe gibba</i> (Pres.: Fr) P. Kumm	Shotlalich ó xotlalich

Fuente: entrevista grupal mixta, enero 2006.

La clasificación científica estuvo apoyada en Guzmán, 1984, 1997; Montoya *et al.*, 2001 y Moreno 2008.



Figura 1. Conocimientos femeninos relacionados con la forma y color de los hongos.
Figure 1. Female knowledge related to the shape and color of mushrooms.

y formas de transformación para el consumo. Los dibujos de los hongos que aparecen en la Figura 1 los pudieron identificar tanto en español como en náhuatl:

“Enséñeme sus tarjetas, yo le voy a decir en náhuatl como se llama cada uno, aunque ahora ya no subo[al monte] todavía me acuerdo, y los comemos cuando los pasan a vender, por ejemplo la corneta la llamamos “Ocoshi” al xolete “Tecuananácatl” al pambazo “Pananacatl” (Nazaria 80 años, 2007).

Mencionaron métodos de conservación, alrededor de diez platillos entre guisados y ensaladas, mientras que los saberes de los hombres están asociados con los sitios y épocas de recolección y toxicidad. Ésta la detectan los hombres en el campo de acuerdo con la apariencia del hongo. Las mujeres identifican los tóxicos en el momento de la cocción. Ellos suben al bosque en edades más tempranas con el fin de ayudar a los padres y con mayor frecuencia que las mujeres.

Ya toda la gente de tiempos anteriores conoce los hongos, cuáles son los tóxicos y los comestibles y se transmite de generación en generación, a mí, mi papá me decía éste sirve, éste no, uno aprendía desde chico (Adrián 45 años, 2007).

Desde la niñez otras mujeres o las madres van transmitiendo los saberes sobre la identificación, recolecta y uso de los hongos, y más adelante la suegra u otras personas cercanas los traspasan:

“Ellos nos han enseñado de cómo son los hongos, cuál es venenoso, cuál se puede cultivar, cuál se puede recolectar, y que sigan creciendo para que no se acabe. A mí me enseñó mi esposo a reconocer los hongos, los venenosos, y de plantas

“Enséñeme sus tarjetas, yo le voy a decir en náhuatl como se llama cada uno, aunque ahora ya no subo[al monte] todavía me acuerdo, y los comemos cuando los pasan a vender, por ejemplo la corneta la llamamos “Ocoshi” al xolete “Tecuananácatl” al pambazo “Pananacatl” (Nazaria 80 años, 2007). ♦ “Show me your cards, I will tell you what each one of them is called in Náhuatl; even if I don’t go up [to the mountain] any more, I still remember, and we eat them when they come to sell them. For example, we call *corneta* “Ocoshi”, *xolete* “Tecuananácatl” and *pambazo* “Pananacatl”. (Nazaria, 80 years old, 2007).

They mentioned conservation methods, close to ten dishes that included stews and salads, while men’s knowledge is associated to the sites and seasons for gathering, and toxicity. Men detect toxicity in the field based on the mushroom’s appearance. Women identify toxic mushrooms at the time they are being cooked. Men go up to the forest at earlier ages with the aim of helping fathers, and more frequently than women.

Ya toda la gente de tiempos anteriores conoce los hongos, cuáles son los tóxicos y los comestibles y se transmite de generación en generación, a mí, mi papá me decía éste sirve, éste no, uno aprendía desde chico (Adrián 45 años, 2007). ♦ All the people from before know about mushrooms, which ones are toxic and which ones are edible, and this is transmitted generation to generation; I was told by my father, this one is good, this is not, and you would learn from an early age. (Adrián, 45 years old, 2007).

Since childhood, women or mothers transmit knowledge about identification, gathering and use of fungi, and later on the mother-in-law or other relatives also transmit it:

medicinales una parte mi suegra y una parte mi esposo” (Ernestina, 40 años).

“Me enseñó la mamá de mi esposo, cuando tenía 14 años, pues yo le preguntaba para qué servía, porque ella vendía en el mercado de Sonora; y a ella le enseñó su mamá” (Paulina, 46 años).

“Cuando era niña ayudaba en la cocina, echando tortillas y también aprendí a cocinarlos [los hongos], en salsa, con carne de puerco y tamales, le ayudaba a mi mamá, hoy sólo los como cuando vienen a vender, ya mi esposo no está [falleció] y no hay quien suba por ellos” (Nazaria, 80 años, 2007).

Estos testimonios coinciden con lo mencionado por Huenchuan (2001), quien señala que conocen o saben de algún recurso aquellas personas que más cercanía tienen con él o con su uso, y que el saber también está distribuido dentro del hogar por edades y por jerarquías. Escobar (1996) considera que la lucha contra la pobreza y explotación tiene cierto “ecologismo”, en la medida en que los pobres intentan mantener los recursos naturales bajo el control comunitario y no del mercado. Controlan y resisten la valorización monetaria de la naturaleza, contribuyendo de esta forma a la conservación de los recursos.

Al ser las mujeres las responsables de la reproducción de su unidad doméstica (UD) conocen y utilizan principalmente los recursos alimentarios y curativos, y ellos los relacionados con actividades productivas. División del trabajo que está basada, como en muchos otros lugares, a partir de las diferencias biológicas, que además determinan ciertas prácticas y oportunidades que cada hombre o mujer tiene a lo largo de su vida (Rocheleau *et al.* (2004a, 2004b).

En Santa Catarina del Monte hay un consumo importante de hongos silvestres, la recolección empieza desde el mes de febrero y termina hasta noviembre, pero es durante la época de lluvia, entre los meses de julio a septiembre cuando se incrementa. En el proceso de recolección-consumo (Figura 2) se manifiestan diferentes relaciones sociales de acceso y control de los recursos, así como aquellas concernientes a la transformación y distribución de ellos al interior de las UD y al momento del consumo final.

La disponibilidad de los hongos varía en los diferentes meses del año. Durante la investigación, mediante entrevistas grupales y la elaboración del calendario agrícola, se pudo hacer el inventario de los hongos, tal como se presenta en el Figura 3. Como puede apreciarse, la mayor parte de los hongos se recolectan en los meses de junio a octubre.

La recolección es la primera actividad en este proceso, se realiza en los bosques mixtos de encino,

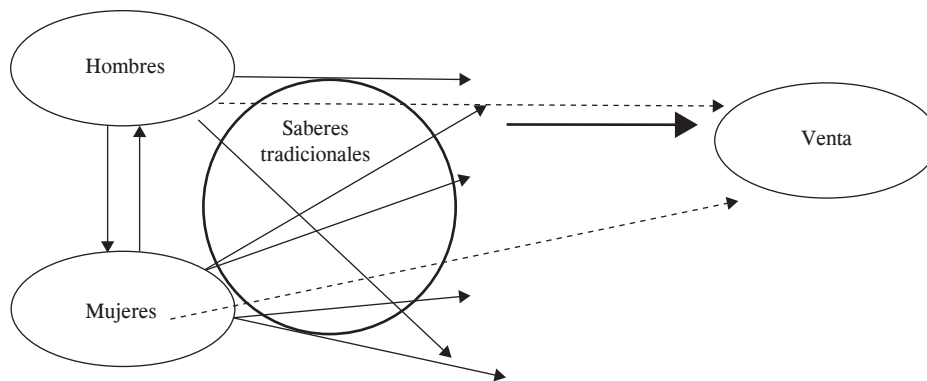
“Ellos nos han enseñado de cómo son los hongos, cuál es venenoso, cuál se puede cultivar, cuál se puede recolectar, y que sigan creciendo para que no se acabe. A mí me enseñó mi esposo a reconocer los hongos, los venenosos, y de plantas medicinales una parte mi suegra y una parte mi esposo” (Ernestina, 40 años). ♦ “They have taught us what mushrooms are like, which one is poisonous, which one can be cultivated, which can be gathered, and for them to continue growing so they are still available. My husband taught me to recognize fungi, those that are poisonous; and medicinal plants I was taught in part by my mother-in-law and in part by my husband.” (Ernestina, 40 years old).

“Me enseñó la mamá de mi esposo, cuando tenía 14 años, pues yo le preguntaba para qué servía, porque ella vendía en el mercado de Sonora; y a ella le enseñó su mamá” (Paulina, 46 años). ♦ “My husband’s mother taught me, when I was 14 years old, because I asked what they were for, because she sold them in the Sonora market; and she was taught by her mother”. (Paulina, 46 years old).

“Cuando era niña ayudaba en la cocina, echando tortillas y también aprendí a cocinarlos [los hongos], en salsa, con carne de puerco y tamales, le ayudaba a mi mamá, hoy sólo los como cuando vienen a vender, ya mi esposo no está [falleció] y no hay quien suba por ellos” (Nazaria, 80 años, 2007). ♦ “When I was a girl, I helped out in the kitchen, making tortillas and I also learned how to cook them [mushrooms] in sauce, with pork meat, and in *tamales*; I helped my mother, and today I only eat them when they come selling them, my husband is no longer here [he passed away] and there is no one to up to get them.” (Nazaria, 80 years old, 2007).

These testimonies coincide with what is mentioned by Huenchuan (2001), who points out that the people who are closest to the resource and its use are the ones who know about or understand about it, and that knowledge is also distributed within the household based on age and hierarchy. Escobar (1996) considers that the struggle against poverty and exploitation has a certain degree of “environmentalism”, insofar as poor people attempt to conserve natural resources under community control and not the market’s. They control and resist the monetary valuation of nature, thus contributing to resource conservation.

Since women are the ones responsible for reproduction of their domestic units (DUs), they know and primarily use dietary and healing resources; and men understand those related to productive activities.



Fuente: elaboración propia apoyada en Vizcarra (2002).

Figura 2. Proceso de recolección consumo de hongos en la comunidad de Santa Catarina del Monte.
Figure 2. Process of fungi gathering-consumption in the community of Santa Catarina del Monte.

oyamel y pino por arriba de 2700 y hasta 3800 msnm las/los recolectores emplean alrededor de nueve horas al día en esta tarea. Legalmente el bosque es de todos/as y pueden subir en busca de diferentes recursos:

“Si, puede subir quien quiera. Es parejo subir al monte” (Ernestina: 40 años).

This division of labor is based, as in many other places, on biological differences, which in addition determine certain practices and opportunities that each man or woman has throughout his/her life (Rocheleau *et al.*, 2004a, 2004b).

In Santa Catarina del Monte there is an important consumption of wild fungi; picking begins from the

Nombre común	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Enterrados	→											
Pancitas blancas y negras						→						
Clavos		→										
Cornetas						→						
Escobetas						→						
Nixtamalito							→					
Borregos							→					
Gachupín							→					
Jícaras o yema							→					
Enchilada roja							→					
Pambazos de encinal							→					
Tableros							→					
Duraznillos							→					
Hongo de ocote						→						
San Juanero			→									
Mazorquita						→						

Fuente. EGMHongos, EGMxRecursos Forestales, 2007. La clasificación científica estuvo apoyada en Guzmán (1997) y Moreno (1990).

Figura 3. Inventario y disponibilidad de los hongos en Santa Catarina del Monte, Estado de México.
Figure 3. Inventory and availability of mushrooms in Santa Catarina del Monte, Estado de México.

“Si, porque son de aquí, tanto son comuneros tanto son ejidatarios, las mujeres subimos, las que van a traer hongos se van lejísimos” (Valentina; 52 años).

Sin embargo en la práctica no es así, hay reglas sociales que limitan el acceso de las mujeres al bosque, deben ir acompañadas de sus esposos o hijos, mientras que los hombres pueden subir solos desde temprana edad, lo que refleja que el bosque es un espacio construido socialmente para ellos y restringe la movilidad y los saberes de las mujeres, esta misma situación la encontraron Vázquez García (2007) y Aldave Lara y Vizcarra Bordi (2008) en diferentes trabajos relacionados con los derechos de acceso a diferentes recursos.

Lazos Chávez (1999), Lazos Chávez y Paré (2000), Daltabuit *et al.* (1994) enfatizan que los espacios donde se mueven hombres y mujeres en una sociedad marcan diferencias entre los géneros a través de normas, instituciones y organizaciones sociales, y como resultado de la construcción subjetiva que las personas hacen al interpretar estas diferencias. Pueden subir al monte pero hay restricciones culturales. Esta situación se suma a prácticas relacionadas con la propiedad de la tierra y otras concernientes al uso y manejo del bosque. En Santa Catarina, se mencionó, hay 269 ejidatarios de los cuales sólo 19% son mujeres (Procuraduría de la Reforma Agraria, 2006).

Culturalmente, a pesar de la construcción genérica de los espacios y de las dificultades del terreno, las mujeres suben al bosque a buscar los recursos que son importantes para la alimentación y para allegarse algunos recursos. Así lo expresan:

El bosque es peligroso, porque hay que subir a los montes, hay que saber caminar hasta donde llegan los linderos, y pues hay montes muy peligrosos, donde hay cascadas con la pura piedra que no se puede pasar (Paulina, 45 años).

Las mujeres no sólo deben enfrentar las restricciones de acceso al bosque, también durante la recolecta se presentan diferencias que las ponen en desventaja, por ejemplo en los meses de mayor disponibilidad se llegan a recoger hasta 10 kg/día (Florencio y García, 1998), cosecha que los hombres transportan en animales de carga, mientras ellas y los que no cuentan con éstos lo hacen en un *chiquihuite* en la espalda. Los sitios de mayor disponibilidad están entre 2700 y 3800 msnm, a mayor altitud los hombres pueden recolectar enormes cantidades y al ser una actividad que genera ingresos le dedican el día completo, mientras las mujeres no pueden hacerlo porque tienen que suspender la faena para llevar a cabo las domésticas y deben programar la recolecta para otro día.

month of February and ends in November, but it increases during the rainy season, between the months of July and September. In the process of gathering-consumption (Figure 2), different social relationships of access and control of resources are manifested, as well as those that concern transformation and distribution of these inside the DUs and at the time of final consumption.

Mushroom availability varies during different months of the year. During the research, through group interviews and elaborating the agricultural calendar, an inventory of fungi was performed, which is presented in Figure 3. As can be seen, most of the mushrooms are collected during the months June to October.

Gathering is the first activity in this process, and it is carried out in mixed oak, sacred fir and pine forests, above 2700 masl and up to 3800 masl; women and men gatherers devote around nine hours a day to this task. Legally, the forest belongs to all of them and they can go up in search of different resources:

“Si, puede subir quien quiera. Es parejo subir al monte” (Ernestina: 40 años). ♦ “Yes, anybody who wants to can go up. It is even, going up to the mountain.” (Ernestina, 40 years old).

“Si, porque son de aquí, tanto son comuneros tanto son ejidatarios, las mujeres subimos, las que van a traer hongos se van lejísimos” (Valentina; 52 años). ♦ “Yes, because they are from here, either communal land owners or *ejido* members; we women go up, the ones who go looking for mushrooms go very far.” (Valentina, 52 years old).

However, in practice, it is not so; there are social rules that limit the access of women to the forest, since they must go accompanied by their husbands or sons, while men can go up alone from an early age, reflecting that the forest is a socially built space for them, and restricting mobility and knowledge of women; this same situation was found by Vázquez García (2007) and Aldave Lara and Vizcarra Bordi (2008) in different studies related with the rights to access different resources.

Lazos Chávez (1999), Lazos Chávez and Paré (2000), and Daltabuit *et al.* (1994) emphasize that the spaces where men and women move in a society mark differences between genders through norms, institutions and social organizations, and as a product of the subjective construction that people make when interpreting these differences. They can go up the mountain but there are cultural restrictions. This situation is added to practices related with land property and others concerning forest use and management.

Hay un grupo de mujeres recolectoras que tienen un estatus especial, ya que en su mayoría son mayores de cuarenta años y casadas, algunas viudas y en difícil situación económica que realizan esta actividad para incrementar sus ingresos. Con estas características no ponen en “entredicho” su nombre ni se arriesgan a ser “mal vistas”, aunque hay reglas dentro de la comunidad que también limitan desde jóvenes su comportamiento:

“Pueden salir las señoras al mercado pero llevan sus niños, casi no se ven mujeres solas, llevan a sus bebés o van acompañados de alguien; y al monte sí suben también a recolectar, hongos, tierra, leña y algunas plantas medicinales. A mí me prohibían que fumara, que tomara, que saliera hasta altas horas de la noche y más que nada yo creo llegar siempre. Para los papás era muy noche a las 9 ó 10 de la noche, ya más tarde ya nos regañaban... (Ernestina, 40 años).

La recolección para el autoconsumo se realiza paralelamente con otras actividades, como el pastoreo, acopio de leña u otro tipo de recurso forestal que en mayoría realizan los hombres. Se inicia la recolección de hongos silvestres desde febrero y termina en noviembre, al inicio y fin de la época se acumulan especies poco disponibles y conocidas, y el mayor consumo se hace durante la época de lluvia. Este tipo de recolección está asociado con costumbres y antojos, pero para muchas UD es realmente importante, ya que complementan la alimentación con diferentes recursos tanto del bosque como del solar, en especial aquellos grupos domésticos con menores ingresos, donde las mujeres tienen una participación realmente importante en el acopio de los mismos.

Vázquez García y Montes Estrada (2006) citan a Casas, *et al.* (1987) para resaltar cómo la recolección se encuentra vinculada al conjunto de procesos de la economía campesina de subsistencia. Los ciclos de cultivos, calendarios agrícolas, tecnología, diversidad de estrategias de cultivo son factores que se relacionan estrechamente con la calidad, cantidad y disponibilidad temporal de los alimentos.

La segunda actividad del manejo de los hongos silvestres es la transformación para el autoconsumo, esta es una labor exclusivamente femenina y se lleva a cabo en el espacio privado y socialmente construido para ellas: la casa, lo que excluye a los hombres de esta responsabilidad, que para algunas es monótona y cansada:

“Pues yo tenía que hacer todo, lavar a todos, hacer la comida para todos, nunca fui independiente

In Santa Catarina, it was mentioned, there are 269 *ejido* members, out of which only 19% are women (Procuraduría de la Reforma Agraria, 2006).

Culturally, in spite of the generic construction of spaces and difficulties in the terrain, women go up to the forest to search for the resources that are important for diet and to acquire some resources. They express it as follows:

El bosque es peligroso, porque hay que subir a los montes, hay que saber caminar hasta donde llegan los linderos, y pues hay montes muy peligrosos, donde hay cascadas con la pura piedra que no se puede pasar (Paulina, 45 años). ♦ The forest is dangerous, because you have to go up to the mountains, you need to know how to walk to the places where there are boundaries, and there are dangerous hills, where there are waterfalls on rocks that you cannot cross. (Paulina, 45 years old)

Women not only have to face restrictions to forest access, but during gathering, there are also differences that place them at a disadvantage; for example, during the months of greatest availability, up to 10 kg/day can be collected (Florencio and García, 1998), a harvest that men transport on pack animals, while women and those who don't have animals do it on a *chiquihuite* they carry on their back. The spots of greatest availability are between 2700 and 3800 masl; at a higher altitude, men can collect huge amounts and since it is an activity that generates income, they devote all day to it, while women can't do that because they have to suspend the task to carry out domestic duties and must program picking for another day.

There is a group of women gatherers who have a special status, since most of them are older than 40 and married, some are widows and in dire financial situation, and they carry out this activity to increase their income. With these characteristics, their name is not called into question, nor do they risk being “frowned upon”, although there are rules within the community that also limit their behavior from youth:

“Pueden salir las señoras al mercado pero llevan sus niños, casi no se ven mujeres solas, llevan a sus bebés o van acompañados de alguien; y al monte sí suben también a recolectar, hongos, tierra, leña y algunas plantas medicinales. A mí me prohibían que fumara, que tomara, que saliera hasta altas horas de la noche y más que nada yo creo llegar siempre. Para los papás era muy noche a las 9 o 10 de la noche, ya más tarde ya nos regañaban... (Ernestina, 40 años). ♦ “Ladies can go out to the market, but they take children with them; women

porque pues vivía con mis suegros” (Paulina, 46 años).

Los hongos se pueden consumir guisados o en crudo, los platillos más populares son quesadillas, tamales, preparados con diferentes salsas de chiles frescos o secos con tomate o jitomate, condimentados con ajo y cebolla y crudos en ensaladas. Como se mencionó anteriormente, para algunas UD los hongos son el alimento principal durante la temporada de lluvias. La encuesta aplicada mostró que 8% (12 UD) no los consumen, estas son UD nucleares, de reciente creación, donde las mujeres son muy jóvenes o no son originarias de la comunidad. El resto (15%) los consumen una vez por semana, 35% una vez a la quincena y el resto por lo menos una vez al mes (58%).

Algunos guisos o platillos reúnen a la familia para elaborarlos, como es el caso de los tamales de hongos, en los que participan todas las mujeres de la UD. En esta actividad están presentes las diferencias de edad y jerarquizadas de acuerdo con el papel que tiene cada mujer de la UD: la mujer, esposa del dueño de la casa (que es también madre o suegra de otras mujeres), tiene el liderazgo de las tareas, ella las asigna de acuerdo a la edad y el papel de cada mujer en la UD, por ejemplo, las mujeres con más experiencia, las mayores, amasan la harina de maíz, las más jóvenes lavan las hojas de maíz, cocinan los hongos y elaboran el tamal. Este platillo se consume principalmente en eventos especiales (cumpleaños, fin de una actividad agrícola, ceremonias religiosas, etcétera), los hombres participan en algunas labores, como prender la leña y recoger los hongos. En esta labor se puede observar claramente la división del trabajo por sexo, que otorga a las mujeres la responsabilidad de la alimentación y al mismo tiempo se presentan diferencias entre ellas dependiendo de la edad y su estatus civil en la UD. Estas relaciones son semejantes a los casos reportado por Ocegüera Parra (2008) para las comunidades de Ocumicho y Comachuén, en la meseta Purépecha, donde las mujeres hacen uso de sus saberes tradicionales para el bienestar del grupo.

Esporádicamente algunos hongos se consumen en crudo, como las cornetas y los nixtamalitos, en ocasiones en el mismo monte. Para conservarlos y disponer de ellos en los meses en que son escasos, algunas personas los deshidratan poniéndolos al sol o los conservan en salmueras.

Pocas UD conocen el valor alimenticio de los hongos, que consiste en su alto contenido de proteína y fibra (Moreno, 1990; Trigos y Suárez-Medellín, 2010) por lo que ésta no es una variable que promueva o determine su consumo, pero el sabor sí lo es. Durante la segunda entrevista grupal, las mujeres mencionaron

by themselves are almost never seen, they take their babies or are accompanied by someone; to the mountain they do go up to gather mushrooms, soil, firewood and some medicinal plants. I was forbidden to smoke, drink or go out until late at night, and mainly I had to always come home, I think. For parents, at 9 or 10 at night was very late, and later than that they would scold us...” (Ernestina, 40 years old).

Gathering for self-consumption is carried out in parallel with other activities such as grazing, gathering firewood or another type of forest resource that is performed mainly by men. Wild fungi collection begins in February and ends in November; at the beginning and end of the season, species that are scarcely available or known are accumulated, and the greatest consumption is during the rainy season. This type of gathering is associated with customs and cravings, but for many DUs it is really important, since they complement the diet with different resources both from the forest and from the backyard, especially in domestic groups with lower income, where women have a truly important participation in stocking them.

Vázquez García and Montes Estrada (2006) cite Casas *et al.* (1987) to highlight how gathering is linked to the whole of peasant subsistence economic processes. Cultivation cycles, agricultural calendars, technology, diversity in cultivation strategies, are factors that are closely linked to the quality, quantity and seasonal availability of foodstuffs.

The second activity in management of wild fungi is transformation for their consumption, this is an exclusively feminine labor and it is carried out in the private space that is socially built for them: the home, which excludes men from this responsibility, which for some is monotonous and tiresome:

“Pues yo tenía que hacer todo, lavar a todos, hacer la comida para todos, nunca fui independiente porque pues vivía con mis suegros” (Paulina, 46 años). ♦ “Well, I had to do everything, wash for everybody, prepare food for everybody; I was never independent because I lived with my in-laws.” (Paulina, 46 years old).

Mushrooms can be consumed cooked or raw; the most popular dishes are *quesadillas*, *tamales*, prepared with different sauces with fresh or dry peppers and green tomato or tomato, seasoned with garlic and onion, and raw in salads. As was mentioned earlier, for some DUs, mushrooms are the primary food during the rainy season. The survey applied showed that 8% (12 DUs) do not consume them; these are

los más apreciados por su sabor, entre ellos están: escobetas (*Ramaria flavobrunnescens* ATK Corner), cornetas (*Gomphus floccosus* Sing), pancitas blancas (*Boletus aestivalis* Paul.Fr), tableros (*Gymnopilus sp* (Fr.) Smith) hasta los que menos se aprecian o gustan como enterrados (*Lyphillum decastes* Sing), duraznillos (*Cantharellus cibarius* Fr.) y hongo de ocote (*Pholiota lenta* (Fries) Singer) Figura 4.

La distribución es la última actividad en el proceso de recolección-consumo, y como en todas las anteriores también marcada por relaciones de género. En Santa Catarina las mujeres son las responsables de distribuir los alimentos al interior de la UD, durante este acto se ponen en práctica diferentes reglas y saberes aprendidos a lo largo de su vida y que las pone en desventaja frente a los hombres. Nuevamente la cocina es el escenario donde se reparten los alimentos, y a pesar de que es un espacio femenino, ellas no se privilegian así mismas ni a otras semejantes. La distribución es desigual, ya que los primeros en recibir el plato son los hombres mayores (esposos), siguiendo otros hombres (hijos) y mujeres (hijas o nueras) y finalmente la mujer madre-esposa.

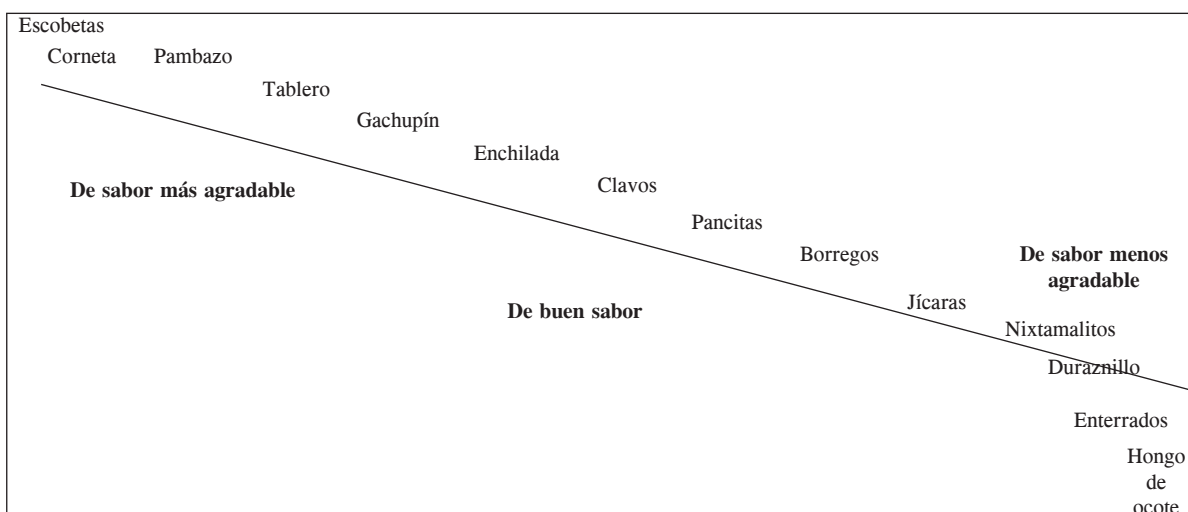
“A los hombres (se les sirve primero), comen muy rápido, las niñas y después, las mujeres, cuando estamos todos sólo alcanzan para una vez” (Lucy, 23 años).

Entre la recolección y la transformación de alimentos está la *venta de hongos* que no se halla abierta a todos los/las habitantes del pueblo, sino para aquellos/as que tienen un contacto o lugar de venta en los

nuclear DUs, of recent creation, where women are very young or are not originally from the community. The rest (15%) consume them once a week, 35% once every two weeks, and the rest at least once a month (58%).

Some stews or dishes bring the family together to elaborate them, as is the case of mushroom *tamales*, for which all the women in the DU participate. In this activity different ages and hierarchies are present, according to the role that each woman has in the DU: the woman, wife of the house’s owner (who is also mother or mother-in-law of other women), who has leadership of the tasks, and assigns them according to the age and role of each woman in the DU; for example, women with more experience, the older ones, knead maize flour, the youngest ones wash the maize leaves, cook the fungi and elaborate the *tamal*. This dish is consumed mainly in special events (birthdays, end of an agricultural activity, religious ceremonies, etc.); men participate in some tasks, such as lighting the firewood and picking mushrooms. In this task, a division of labor based on sex can be clearly observed, giving women the responsibility of food and, at the same time, presenting differences among them depending on the age and their civil status in the DU. These relationships are similar to the cases reported by Ocegüera Parra (2008) for the communities of Ocumicho and Comachuén, in the Purépecha plateau, where women make use of their traditional knowledge for the group’s wellbeing.

Sporadically, some mushrooms are consumed raw, such as *cornetas* and *nixtamalitos*, and sometimes right on the mountain. To conserve them and make



Fuente: entrevista grupal con mujeres, 2007.

Figura 4. Preferencias de consumo de acuerdo al sabor del hongo silvestre.
Figure 4. Consumption preferences based on the wild mushroom’s flavor.

mercados de Texcoco y la Ciudad de México. De las 145 UD encuestadas, 14% (21) venden en diferentes mercados, dos de éstas en Texcoco, 10 en la misma comunidad y nueve fuera, en los distintos mercados de la Ciudad de México. En 2009 también pusieron un puesto en el tianguis orgánico de la ciudad de Texcoco. Aquí la edad es importante ya que son las mujeres mayores las que tienen oportunidad de vender en los diversos mercados. Al igual que lo reportado por Pérez-Moreno *et al.* (2008) en su estudio, donde la mayor parte de las vendedoras oscilaban entre los 40 y 60 años de edad. El tipo de venta que realizan hombres y mujeres es diferente, la venta al menudeo la efectúan mujeres en los mercados y calles del municipio de Texcoco. Transportan su producto en canastas o cubetas instalándose en el piso o en pequeños bancos entre las siete y 12 horas del día. Otras prefieren caminar por la ciudad y ofrecen su mercancía de casa en casa. Dependiendo del número de mujeres que se establezcan pueden entrar en competencia con otras de pueblos vecinos. Por otro lado los hombres llevan su producto a los mercados de La Merced y la Central de Abastos, la venta es al mayoreo, segura y sus ingresos mayores.

Otro tipo de venta es “rancheando” adjetivo que se usa para designar la que se hace de pueblo en pueblo, cercanos a Santa Catarina del Monte y la realizan también los hombres. Hay una venta especial, en restaurantes de la Ciudad de México, ésta es exclusiva de unos cuantos hombres que han aprendido a deshidratar los hongos mazorquita (*Morchella esculeta*). Este tipo de mercado está muy cerrado ya que la técnica de secado rápido es casi un secreto entre los hongueros:

“Conocí a un señor de Italia, él me enseñó como se deshidratan, son muchas cosas, son cosas que me reservo, él me las dio, me vendió unas cosas que ya no ocupaba, me facilitó cosas para tener un buen deshidratado. Me tardo unas tres horas, el hongo sale de buena calidad. Lo vendo en la Ciudad de México, de mayo a noviembre es la buena temporada” (Adrián, 45 años).

Los saberes de los hombres les otorgan ventajas que se transforman en mayores volúmenes de venta y posiblemente en mayores ingresos para las necesidades propias y de sus grupos domésticos; sin embargo, los saberes sobre los hongos por parte de las mujeres, para el consumo doméstico son vitales.

Ambos, saberes femeninos y masculinos, pueden ser retomados en programas forestales, de protección de la biodiversidad donde se le dé valor a los saberes ecológicos tradicionales, que se han mantenido a través

use of them during the months that they are scarce, some people dehydrate them by laying them out in the sun or conserving them in brine.

Few DUs understand the dietary value of fungi, which consists on their high content of protein and fiber (Moreno, 1990; Trigos and Suárez-Medellín, 2010), which is why this is not a variable that promotes or determines their consumption, but flavor is. During the second group interview, women mentioned those that are most appreciated because of their flavor, among them: *escobetas* (*Ramaria flavobrunnescens* ATK Corner), *cornetas* (*Gomphus floccosus* Sing), *pancitas blancas* (*Boletus aestivalis* Paul.Fr), *tableros* (*Gymnopilus sp* (Fr.) Smith), and those that are least appreciated or tasty, such as *enterrados* (*Lyphylum decastes* Sing), *duraznillos* (*Cantharellus cibarius* Fr.) and *hongo de ocote* (*Pholiota lenta* (Fries) Singer) (Figure 4).

Distribution is the last activity in the process of gathering-consumption, and as in all the prior ones, it is also marked by gender relations. In Santa Catarina, women are responsible for distributing foodstuffs inside the DU, and during this act different rules and knowledge learned throughout their lives are put into practice, placing them at a disadvantage in front of men. Again, the kitchen is the scenario where food is distributed, and although it is a feminine space, they do not privilege themselves or other women. The distribution is unequal, since the first ones to receive their plate are older men (husbands), followed by other men (sons) and women (daughters, daughters-in-law), and finally, the woman mother-wife.

“A los hombres (se les sirve primero), comen muy rápido, las niñas y después, las mujeres, cuando estamos todos sólo alcanzan para una vez” (Lucy, 23 años). ♦ “Men are served first, they eat very quickly, then girls and then women, and when all of us are here, there is only enough for one serving.” (Lucy, 23 years old).

Between food gathering and transformation, there is a mushroom sale that is not open to all the inhabitants of the town, but only to those that have a contact or place for sale in the markets in Texcoco and Mexico City. Out of the 145 DUs surveyed, 14% (21) sell in different markets, two of these in Texcoco, 10 there in the community and nine outside, in the different markets in Mexico City. In 2009, they also set up a stall in the organic market in the city of Texcoco. In this issue, age is important, since it is older women who have the opportunity to sell in the different markets, as was reported by Pérez-Moreno *et al.* (2008) in their study, where most of the sellers were 40 to 60 years old. The type of sale that men

de los siglos y desempeñado un papel fundamental en la alimentación de los grupos domésticos que viven cerca de los bosques como es el caso de Santa Catarina del Monte. Son saberes no institucionalizados pero que se han podido mantener a través de enseñanzas que pasan de generación en generación.

CONCLUSIONES

A través de los datos presentados se destacó el papel importante que tienen los saberes tradicionales mantenidos y enriquecidos a través de la oralidad de las y los habitantes de la comunidad de Santa Catarina del Monte, así como el papel de los hongos silvestres en la alimentación.

Los pobladores de Santa Catarina del Monte tienen una relación de forma diferenciada con el bosque, derivada de prácticas sociales y de relaciones de género. Los saberes tradicionales sobre los hongos son transmitidos desde la niñez por la madre o suegra en el caso de las mujeres. En el caso de los hombres, al realizar diferentes actividades del bosque donde los hijos les ayudan. Son saberes tradicionales que pueden utilizarse para la creación de conocimiento científico.

Se identificó cómo las mujeres, aunque participan en todo el proceso (recolección, transformación, distribución, consumo), tienen un papel más destacado en la transformación, ofreciendo una variedad de platillos donde sabores y gustos se mezclan para complementar la dieta familiar. Los hombres recolectan mayores cantidades y en el comercio logran mejores precios, unas y otros aportan al bienestar de los grupos domésticos.

Los saberes de las mujeres no conducen a cambios ni en su situación, referida a la posición económica con respecto al hombre, ni a su condición entendida como un mejoramiento en su estatus legal, independencia económica, participación en la toma de decisiones, relaciones libres de violencia, etcétera, que conducen a mejorar las condiciones de vida de las personas.

La importancia de los hongos en la alimentación radica en que su consumo cubre necesidades de alimentación de 60% de la población durante los meses de mayor producción. En la recolección de los hongos hay una importante participación de las mujeres y los/las niñas en la economía del grupo familiar.

El papel de las mujeres en el proceso de recolección, transformación, distribución, consumo de los hongos silvestres en Santa Catarina del Monte permite sugerir el rediseño de políticas públicas ante la crisis económica que consideren el gran potencial de su quehacer y de los aportes de sus saberes a la alimentación de sus grupos domésticos.

and women perform is different; retail sales are done by women in markets and streets in the municipality of Texcoco. They transport their product in baskets or pails, setting up on the floor or in small stools, between seven in the morning and noon. Others prefer to walk around the city and offer their merchandise house to house. Depending on the number of women that set up, they can compete against women from neighboring towns. On the other hand, men take their produce to the markets La Merced and Central de Abastos, where it is a sure wholesale that generates higher earnings.

Another type of sale is *rancheado*, an adjective used to describe that it is done town to town, in those near Santa Catarina del Monte, and it is also done by men. There is a special sale, to restaurants in Mexico City, and it is exclusive for a few men who have learned to dehydrate *mazorquita* (*Morchella esculenta*) mushrooms. This type of market is quite closed, since the quick-drying technique is virtually a secret among fungi gatherers:

“Conocí a un señor de Italia, él me enseñó como se deshidratan, son muchas cosas, son cosas que me reservo, él me las dio, me vendió unas cosas que ya no ocupaba, me facilitó cosas para tener un buen deshidratado. Me tardo unas tres horas, el hongo sale de buena calidad. Lo vendo en la Ciudad de México, de mayo a noviembre es la buena temporada” (Adrián, 45 años). ♦ “I met a man from Italy and he taught me how to dehydrate, there are many things, things that I keep to myself, he gave them to me, he sold me some things that he didn’t need anymore, he made things easy for me to achieve good dehydrating. It takes me about three hours, and the mushroom is of good quality. I sell it in Mexico City; the good season is from May to November.” (Adrián, 45 years old).

Knowledge that men have grants them advantages that are transformed into higher volumes for sale and possibly greater income for their needs and those of their domestic groups; however, women’s knowledge about mushrooms, for domestic consumption, are vital.

Both, feminine and masculine knowledge, can be taken up again in forestry programs, for biodiversity protection, where traditional ecological knowledge could be given value, since it has been maintained throughout centuries and has carried out a fundamental role in the diet of domestic groups that reside near forests, as is the case in Santa Catarina del Monte. This is non-institutionalized knowledge, but it has been maintained through teachings that are passed on generation to generation.

NOTAS

⁵Se realizaron otras entrevistas en profundidad y a otros grupos focales donde se trató el uso de otros recursos: plantas medicinales, árboles, arbustos. ♦ Other in-depth interviews were carried out, and to other focal groups, where the use of other resources was approached: medicinal plants, trees, shrubs.

LITERATURA CITADA

- Alberti Manzanares, Pilar. 2006. Aportes de las mujeres rurales al conocimiento de plantas medicinales en México. Análisis de género. *In: Agricultura, Sociedad y Desarrollo* 3(2):139-153.
- Aldave Lara Silvana, e Ivonne Vizcarra Bordi. 2008. Políticas Ambientales-Forestales y Capital Social Femenino Mazahua. *In: Economía, Sociedad y Territorio, El Colegio Mexiquense, México, Num. 9(2): 477-515.*
- Cebotarev, Eleonora A. 1989. Mujer y Ciencia: implicaciones metodológicas para el estudio de la mujer. Manizales, Colombia, 1989.
- Cebotarev, Eleonora A. 1994. Las mujeres en la ciencia y tecnología agrícolas: implicaciones para el actual sistema alimentario. *In: Mujer, familia y desarrollo. Manizales, Colombia.*
- Daltabuit, Magali, Luz Maria Vargas, Enrique Santillán, y Héctor Cisneros. 1994. Mujer rural y medio ambiente en la selva Lacandona. CRIM-UNAM México.
- Escobar, Arturo. 1996. La invención del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo. Grupo Editorial Norma, Santa Fe de Bogotá.
- Fals Borda, Orlando, y Carlos Rodríguez Brandao. 1987. Investigación participativa. Comentario: Ricardo Cetrulo. Instituto del Hombre, Montevideo.
- FAO (Food and Agriculture Organization). 2008. Restableciendo el equilibrio: las mujeres y los recursos forestales. Producido por el departamento de Montes, disponible en <http://www.fao.org/DOCREP/x00225.hmt>. 21/02/08.
- Florencio, Onésimo, y Héctor García. 1998. Contribución a la etnomicología de los hongos comestibles en Santa Catarina del Monte, Texcoco, Estado de México. Tesis (División de Ciencias Forestales) Universidad Autónoma de Chapingo. Texcoco, Estado de México.
- Freire, Paulo. 1970. La pedagogía del oprimido. Montevideo: Tierra Nueva.
- González, José. 1993. Santa Catarina del Monte: bosques y hongos. Colección Tepetlaostoc No. 3. Universidad Iberoamericana, México, 115 p.
- González, José. 2006. Manejo de los recursos naturales y cambio social cultural en una comunidad nahua. Tesis de Maestría. México: Universidad Iberoamericana. 129 p.
- González, José, y Regina Leal. 1994. Demanda comercial y manejo de recursos en una comunidad indígena campesina. *In: Alteridades, Vol. (4) No.8. pp: 83-91.*
- Guzmán, G. 1994. Las colecciones de hongos en México y su problemática en la biodiversidad del país. *Boletín de la Sociedad Botánica de México* 55:35-37.
- Guzmán, Gastón. 1997. Los nombres de los hongos y lo relacionado con ellos en América Latina. México CONABIO- Instituto de Ecología A. C. 194 p.
- Huenchuán, Sandra. 2001. Mujeres indígenas, derechos y biodiversidad. Ponencia presentada en el Cuarto Congreso Chileno de Antropología. 19-23 de noviembre de 2001. Chile.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática). 2005. II Conteo Nacional de Población y Vivienda. Disponible vía Internet en: <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/conteo2005/iter2005/selentcampo.aspx> (consultado: 3/04/07).

CONCLUSIONS

Through the data presented, the important role of traditional knowledge for inhabitants of the Santa Catarina del Monte community, which is maintained and enriched through oral tradition, was highlighted, as well as the role of wild fungi in the diet.

Residents in Santa Catarina del Monte have a differentiated relationship with the forest, derived from social practices and gender relations. Traditional knowledge about mushrooms is transmitted since childhood by the mother or mother-in-law, in the case of women; in the case of men, at the time they carry out different activities in the forest, where sons help them. This is traditional knowledge that can be used in the creation of scientific knowledge.

It was identified that women, although they participate in the whole process (gathering, transformation, distribution, consumption), have a more prominent role in transformation, offering a variety of dishes where flavors and tastes are mixed to supplement the family diet. Men gather higher amounts, and in commerce, they achieve better prices, yet both men and women contribute to the wellbeing of domestic groups.

Women's knowledge does not lead to changes in their situation, referred to the economic position with regards to man, or to their condition understood as an improvement in their legal status, economic independence, participation in decision-making, violence-free relationships, etc., which lead to improving people's living conditions.

The importance of fungi in the diet lies in that their consumption covers needs for food in 60% of the population during the months of highest production. When gathering mushrooms, there is an important participation of women and/or girls in the family group's economy.

The role of women in the process of gathering, transformation, distribution and consumption of wild fungi, in Santa Catarina del Monte, allows suggesting the design of public policies in view of the economic crisis that would consider the great potential of their activity and the contributions of their knowledge to their domestic group's diet.

- End of the English version -

- Jiménez Velázquez, Mercedes. 2010. Alimentación y hongos silvestres en la Sierra Nevada de Texcoco. *In: Pilar Alberti Manzanares, María Antonia Pérez Olvera y Enriqueta Tello García (coords). Desarrollo rural en México. Gestión de los recursos naturales, integración comunitaria y género. México: Colegio de Postgraduados y Plaza y Valdés Editores. pp: 111-122.*

- Ladio, A. 2005. La potencialidad de los bosques de ciprés como proveedores de recursos forestales no maderables. Patagonia Forestal. Argentina. Año XII, No.2. 17 p.
- Lazos Chávez, Elena. 1999. Percepciones y responsabilidades sobre el deterioro ecológico en el sur de Veracruz. *In: Población y medio ambiente, descifrando el rompecabezas*, coordinado por Haydea Izazola, 235-272. Toluca: El Colegio Mexiquense, Sociedad Mexicana de Demografía. Toluca, Estado de México.
- Lazos Chávez, Elena, y Luisa Paré. 2000. Miradas indígenas sobre una naturaleza "entresticida": percepciones del deterioro ambiental entre nahuas del sur de Veracruz, México. IIS-UNAM/Plaza y Valdés. México.
- Martin, M. K., y Barbara Voorhies. 1978. La mujer: un enfoque antropológico. Barcelona: Anagrama.
- Mariaca, M., L. Pérez, y Carlos Castaños. 2001. Proceso de recolección y comercialización de hongos comestibles silvestres en el Valle de Toluca, México. *Ciencia Ergo Sum.* (8) Núm. 1. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, México. pp: 30-40.
- Montoya, A., A. Estrada Torres, A. Kong, y L. Juárez Sánchez. 2001. Commercialization of wild mushrooms during market days of Tlaxcala, México. *Micología Aplicada Internacional.* 13:31-41.
- Moreno, Clelia. 1990. Los hongos comestibles: un componente de la productividad del bosque en Santa Catarina del Monte, México. Tesis (Programa Forestal) Colegio de Postgraduados. México. 133 p.
- Murdock, G. P y D. White. 1969. Standard cross-cultural sample. *Ethnology*, 8 (4). pp: 329-369.
- Oceguera Parra, David. 2008. En las fronteras de la inseguridad alimentaria: subjetividad en familias michoacanas. *In: Sergio A. Sandoval Godoy-Juana María Meléndez Torres (coords). Plaza y Valdés, Editores, CIAD. México.*
- Palerm Viqueira, Jacinta. 1993. Santa María Tecuanulco: Floricultores y Músicos. Colección Tepetlaostoc (2). Universidad Iberoamericana, México. 180 p.
- Pérez Moreno, Jesús, Magdalena Martínez Reyes, Alicia Yescas Pérez, Adriana Delgado Alvarado, y Beatriz Xoconostle Cázares. 2008. Wild mushroom markets in Central Mexico and a case study at Ozumba. *In: Economic Botany*, 62 (3): 425-436.
- Procuraduría de la Reforma Agraria. 2006. Carpeta Básica de la comunidad de Santa Catarina del Monte, Estado de México. Documento Interno.
- Red Género, y Medio Ambiente. 2009. Seminario de mujer rural y soberanía alimentaria de la campaña sin maíz no hay país. Mujeres rurales y crisis alimentaria. Diagnóstico y propuestas. México: Hienrich Böell y Fundación Rostros y Voces.
- Rocheleau, Diane, Barbara Thomas Slayter, y Esther Wangari. 2004a. Género y Ambiente: una Perspectiva de la Ecología Política Feminista. *In: Miradas al Futuro: Hacia la Construcción de Sociedades Sustentables con Equidad de Género.* Verónica Vázquez y Margarita Velázquez (comps). UNAM y Colegio de Postgraduados, México y Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo. México. pp: 343-371.
- Rocheleau, Diane, Laurie Ross, y Julio Morrobel. 2004b. Mujeres, Hombres y Madera en Zambrana Chacuey, República Dominicana. *In: Miradas al futuro: Hacia la Construcción de Sociedades Sustentables con Equidad de Género.* Verónica Vázquez y Margarita Velázquez (comps). UNAM y Colegio de Postgraduados, México y Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo. México. pp: 373-404.
- Sandoval, Carlos. 2002. Investigación cualitativa. Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior, ICFES. *In: http://contrasentido.yukei.net/wp-content/uploads/2007/08/modulo4.pdf*, 23/11/2002.
- Sharratt, Sara. 1993. Feminismo y ciencia: una relación problemática. Costa Rica: FLACSO.
- Smith, Dorothy E. 1986. El mundo silenciado de las mujeres. Santiago de Chile, CIDE.
- Tarrés, María Luisa (coord). 2004. Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social. Prólogo. México: El Colegio de México, FLACSO.
- Trigos, Á., y J. Suárez-Medellín. 2010. Los hongos como alimentos funcionales y complementos alimenticios. *In: D. Martínez-Carrera, N. Curvetto, M. Sobal, P. Morales, y V. M. Mora. Hacia un desarrollo sostenible del sistema de producción-consumo de los hongos comestibles y medicinales en Latinoamérica: Avances y perspectivas en el siglo XXI.* México: Colegio de Postgraduados. pp: 59-76 .
- Vázquez García, Verónica. 2007. La recolección de plantas y la construcción genérica del espacio. Un estudio en Veracruz, México. *In: Ra Ximhai_ Vol. 3, Num. 3, Septiembre/diciembre.* pp: 805-825.
- Vázquez García, Verónica y Margarita Montes Estrada. 2006. Plantas alimenticias no cultivadas en la Sierra de Santa Marta, Veracruz. Relaciones de género y papel en la dieta cotidiana. *In: Agronuevo, Año 2, Número 13.* pp: 89-122.
- Vázquez García, Verónica, y Emma Zapata Martelo. 2000. ¿Existe una metodología feminista? *In: Roberto Diego Quintana (coord) Investigación social rural. Buscando huellas en la arena.* Plaza y Valdés Editores. México. pp: 121-139.
- Vera Noriega, José Ángel. 2007. Teoría y método en el diseño curricular intercultural por competencias. *In: Ra Ximhai*, mayo-agosto 3 (2): 397-416.
- Vizcarra Bordi, Ivonne. 2002. Entre el taco mazahua y el mundo: La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades. Gobierno del Estado del México-Instituto mexiquense de la Mujer. 431 pp. México.
- Villarreal, Luís. 1996. Los hongos silvestres: componentes de la biodiversidad y alternativa para la sustentabilidad de los bosques templados de México. Colegio de Posgraduados-Instituto de Recursos Genéticos y Productividad. México. 130 p.