

Antropología de los Hongos en Chile

Exploración antropológica del reino fungi en Valdivia y Caricuicui, Panguipulli



Memoria para optar al Título de Antropólogo Social

Antonino Vicenzot Cosma

Profesor Guía: Jorge Razeto Migliaro

Viña del Mar, 2023.

AGRADECIMIENTOS

A mi familia, por apoyarme a lo largo de esta búsqueda y celebrar cada detalle. Nada sería posible sin ustedes. Y gracias mamá por la revisión precisa.

A Vale, mi estrella. Gracias por ordenar mi cabeza cuando esto solo eran ideas locas.

A Zulu y Nera, por las caminatas caninas para despejar la mente. Guau guau.

A Vivi. Gracias por ayudarme a recalibrar la brújula.

A mis amigos y amigas, mi otra familia.

A quienes me encontré en este viaje tejiendo el micelio. Sobre todo a doña Rosario y Ramón, de Caricuicui, por su enorme sabiduría y cariño. Y Vero, Moca y Martín. Sus hogares siempre fueron un lugar cálido.

Al Instituto Forestal de Valdivia. Gracias Juanita Palma y equipo, por darme una mano desinteresadamente.

A Jorge, Sonia y Claudio, profesores y profesora vitales en el camino de la Antropología. Y gracias Jorge, por las libertades creativas.

Al reino fungi.

Esto no es mío, es nuestro.

CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN	5
II.	PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	8
1.	Antecedentes	8
	A. ¿Qué es un hongo?	8
	B. Hongos silvestres	9
	C. Hongos en Chile	10
	D. Hongos en el mundo mapuche	11
	E. Antropología y hongos	13
2.	Problematización.....	14
3.	Objetivos.....	15
4.	Metodologías	16
	A. Generalidades metodológicas	16
	B. La Etnografía	16
	C. Levantamiento de Datos.....	17
	D. Análisis de la Información	17
	E. Área de Estudio	18
	F. Consideraciones Éticas	19
III.	EXPLORACIÓN ANTROPOLÓGICA DE HONGOS EN CHILE	20
1.	El Sustrato.....	21
	Feria Fluvial de Valdivia	23
	Recolección en la Isla del Rey	29
	Recolección en Caricuicui.....	40
	La Fiesta del Digüeñe	50
2.	El Micelio	52
3.	Las Setas	65
4.	Las Esporas	74
	Circulación	75
	Consumo Culinario.....	79
IV.	REFLEXIONES FINALES	86
V.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	89

... y si llegáramos a la conclusión de que no existe tal hiato imposible de superar entre la humanidad, por un lado, y todos los demás seres vivos (no sólo los animales sino también las plantas), por el otro, llegaríamos tal vez a obtener más sabiduría (digámoslo francamente) que aquella que esperábamos llegar alguna vez a alcanzar (Lévi-Strauss, 1990).

¿Qué haces cuando tu mundo empieza a desmoronarse? Yo salgo a pasear, y, si tengo mucha suerte, encuentro alguna que otra seta. Las setas me devuelven el ánimo; no solo —como las flores— por sus abrumadores colores y olores, sino porque además brotan de forma inesperada, recordándome mi buena fortuna por estar allí justo en ese momento. Entonces soy consciente de que todavía hay placeres en medio de los terrores de la indeterminación (Tsing, 2021).

La primera función del hongo es ecosistémica. Como humanos no somos el centro de la naturaleza y todo no está para nosotros (Chiwaikura, 2021).

I. INTRODUCCIÓN

Dis-moi quels champignons... (Lévi-Strauss, 1958)

Preguntarse *¿Por qué los hongos?* remite no solo a los inicios de la elección de una novedosa -y extraña- temática para una Memoria de la carrera de Antropología Social, sino que a inquietudes constitutivas de mis fundamentos como antropólogo en formación y como persona. El origen de esto, o al menos hasta donde he llegado a reflexionar, es el dolor y el sinsentido de habitar, como individuo -adulto- replegado en *mi* cuerpo, *mi* mente, *mi mismo*, un mundo pleno e interconectado de *otros* cuerpos y mentes humanas, y sobre todo de *otros* seres vivos, separados por *algo* que nos prohíbe acceder del todo unos a otros. Un mundo plagado de vida, o de aquello que denominamos conceptualmente como *naturaleza*, y del cual nos hallamos ilusoriamente desvinculados. A partir de esta división cultural tajante entre *uno* y lo demás, y viviendo los malestares que esto conlleva, se gestó la idea de emprender un viaje -bien puede ser de retorno, de exploración a lo desconocido, o ambas- hacia lugares que *nos* acerquen a escalar estas barreras personales, familiares, sociales.

Es sencillo plantearlo de esta manera una vez finalizada la Memoria, ya que las cosas se fueron dando en la marcha y la reflexión inaugural ocurrió de manera retrospectiva. Sin embargo es necesario aclararlo, pues en esta búsqueda ocurrió el encuentro con hongos en los bosques del sur de Chile, changles, loyos, gargales y digüeños, junto con las increíbles personas que habitan con ellos, los recolectan, cocinan, cuidan y protegen, y el hallazgo de tradiciones cuyas raíces se remontan a etnias, mestizajes, colonialismo y ruralidades, portadoras de antiguas y diversas relaciones entre humanos y naturalezas.

Fueron Gordon-Wasson y Pavlovna (1957) quienes abrieron camino para conocer los fértiles y prodigiosos aspectos antropológicos del reino fungi, proponiendo a la “etnomicología” como subdisciplina, y sería Lévi-Strauss (1958, 1970), también aficionado recolector de setas, quien apoyaría esta deriva. Posterior a ellos/as se destaca a Paul Stamets y Anna Tsing en Estados Unidos, Gastón Guzmán en México y Giuliana Furci -desde el activismo y la micología- en Chile, por su trabajo invaluable con hongos, aportando en esta área del conocimiento que solo va en aumento. Junto con estas individualidades, seguimos el trazo anónimo de pueblos y personas, presentes y ausentes, que hasta hoy siembran las bases de las relaciones con los hongos.

El impulso de partida fue el querer transformar vínculos personales con la naturaleza, cuestión que no solo se encarna, sino que también se constata en la mayor parte de las personas conocidas durante el proceso de Memoria. No obstante, contrario a lo atractivo que puede resultar el sumergirse en los estudios culturales de los hongos, existen tabúes sociales atribuidos al reino fungi (Lévi-Strauss, 1958) que instauran velos y estigmas que cubren estos ricos acervos culturales-naturales. Indagar estas temáticas fue, ante todo, navegar entre lugares tan distintos como el amor familiar, cálido y cotidiano por los

hongos, así como por desconocimientos, miedos y discriminaciones. Todo esto en el campo de una “Antropología de los Hongos”¹ no desarrollada en el país, y que bien este texto podría constituir un humilde aporte para su exploración.

Sin más prolegómenos, en las páginas que siguen se presenta un estudio antropológico de los hongos silvestres en el sur de Chile. En específico, de cuatro especies comestibles - changles, loyos, gargales y digüeños- en tres lugares estratégicos: dos accesos al selvático bosque nativo -en la Isla del Rey, Valdivia y en Caricuicui, Panguipulli- y uno al corazón urbano y comercial de Valdivia, la Feria Fluvial. La mirada estuvo enfocada en los fenómenos de recolección de setas en los bosques y hábitats de dichas especies, en la circulación y las transacciones que tienen dentro del mercado local señalado y en las prácticas gastronómicas que permiten su consumo culinario.

Los referentes teóricos que posibilitaron comprender la relación entre hongos y humanos fueron la corriente antropológica del ‘giro ontológico’ o de ‘ecología simbólica’ (Descola, 2006; Ingold, 2018; entre otros citados) así como la ‘antropología de la alimentación’ (Lévi-Strauss, 1968; Fischler, 1985; Montecino, 2005). Asimismo, metodológicamente se recurrió a las posibilidades de la etnografía y la observación participante. El trabajo de campo se llevó a cabo en tres oportunidades: dos viajes a Valdivia y Caricuicui entre abril y junio de 2022, y una visita a Caricuicui en octubre de 2022, aprovechando las temporadas de hongos otoñales (changles, loyos y gargales) y de hongos primaverales (los digüeños). En este marco se llevaron a cabo observaciones participantes, entrevistas y notas de campo, que derivaron en el texto etnográfico presentado. Posteriormente, se elaboraron reflexiones antropológicas sobre las experiencias descritas, indagando en significaciones y sentidos que tienen los hongos silvestres comestibles en el contexto dado, así como en posibilidades de relaciones entre naturaleza y cultura.

La estructura del texto se inspira en ‘El Árbol del Vivir’ (Maturana y Dávila, 2015), que organiza sus vastas reflexiones a partir de una analogía con la vida de los árboles: sus capítulos son ‘La Buena Tierra’, ‘La Semilla’, ‘Las Raíces’, ‘El Tronco’ y así sucesivamente. En ese sentido, la trama argumental de la Memoria recurre a la morfología de un hongo: (1) ‘El Sustrato’, (2) ‘El Micelio’, (3) ‘Las Setas’ y (4) ‘Las Esporas’; y cada capítulo presenta una argumentación de su razón de ser y su vínculo simbólico con el respectivo proceso vital del hongo.

Con anterioridad a esto se presenta la ‘Propuesta de Investigación’, que incluye un recorrido por los antecedentes necesarios para abordar el tema (nociones biológicas sobre los hongos en general y los hongos silvestres comestibles, los hongos en Chile, los hongos para el pueblo-nación mapuche y los hongos y la antropología), la elaboración del problema antropológico que guía la Memoria, el planteamiento de objetivos y la propuesta

¹ Si bien durante el texto se menciona “Etnomicología” y “Antropología de los Hongos”, y puesto que con la primera de estas nomenclaturas es que los/as precursores/as fundaron la disciplina, en lo personal se prefiere el segundo de estos términos. Con el segundo se evita “etnificar” los conocimientos, o distinguir asimétricamente entre los conocimientos predominantes y los conocimientos de etnias y pueblos. Teniendo presente esta crítica epistemológica, para facilitar la lectura y las referencias a autores, se tiende a utilizar las dos acepciones.

metodológica. El marco teórico se traslada intencionalmente a la columna vertebral de la investigación, denominada la 'Exploración Antropológica de Hongos en Chile', correspondiente al apartado dividido según los principales componentes del reino fungi. Como breve adelanto, en (1) 'El Sustrato' se presenta el texto etnográfico; (2) 'El Micelio' desarrolla el cuerpo de la teoría; (3) 'Las Setas' conversan sobre los cuatro hongos en sí y los procesos de recolección; y finalmente en (4) 'Las Esporas' se diseminan las reflexiones sobre la circulación y el consumo culinario de hongos.

Durante el transcurso de la Memoria, no se plantea ni se comprueba o refuta una hipótesis solamente, ni tampoco se sigue una encadenación estructurada en teoría, metodología y análisis. De esta manera, la propuesta optó por presentar una etnografía propia y una conversación constante entre bibliografía antropológica y los datos levantados en el trabajo de campo. Como se verá detalladamente, para cada fenómeno estudiado se plantean sus respectivas tesis: la recolección de hongos como práctica que horada la división ontológica de naturaleza y cultura; la circulación de hongos, sus efectos mercantilizantes y sus particulares vías de escape a este proceso; y la cocina de hongos como actividad proveniente de conjuntos de saberes cognitivos y clasificatorios del mundo, así como su expresión en complejas recetas y ricos platos locales. Entre estos tres lineamientos, otras reflexiones son sembradas en fértiles terrenos.

Finalmente es menester destacar que, si bien se buscó innovar con la estructura de la tesis, se procuró tomar los resguardos correspondientes para no extraviarse del lenguaje científico propio de las ciencias sociales y la antropología. El propósito fue enlazar la comprensión intelectual de las temáticas abordadas con detalles que estimulen lo creativo, emocional y simbólico, con el objetivo de expresar mejor las ideas presentadas.

A continuación, comienza el viaje en busca de hongos silvestres en el sur de Chile.

II. PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

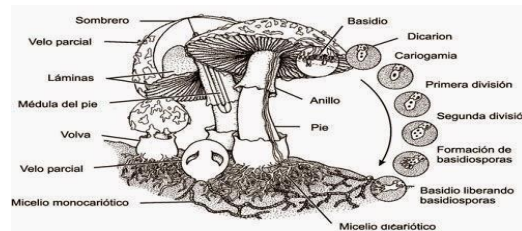
1. Antecedentes

A. ¿Qué es un Hongo?

Desde hace un buen tiempo los seres humanos han clasificado, en nombre de la taxonomía, el *continuum* de la vida y los seres. Desde Aristóteles, pasando por Linneo y Darwin, se construye una larga tradición que, buscando conocer el orden natural, sistematiza las características de los organismos vivos (Ellen, 2010 en Fernández, 2012). Estas formas clasificatorias se elaboraron prototípicamente en base a las características morfológicas o fisiológicas de las especies, pero gracias a los desarrollos tecnocientíficos actuales, hoy priman criterios genéticos para la reconstrucción de la historia evolutiva de los seres (Royal Botanic Gardens of Kew, 2018). En ese sentido, los hongos han sido pensados y categorizados de manera distinta a través de la historia de la ciencia “occidental” como también por los conocimientos distintos a ellas, ya sean tradicionales, rurales o étnicos. Así, los hongos no han sido, son ni serán, concebidos de la misma forma sino de acuerdo con el espacio, tiempo o cultura con quien se relacionen.

Definir qué son los hongos es una tarea compleja. Si bien hoy en día constituyen un reino propio -el reino fungi- son casi tan diversos como las posibilidades de la imaginación. Existen hongos microscópicos, subacuáticos, mohos, levaduras, antibióticos y hongos macroscópicos, tan distintos unos de otros que a simple vista no parecen pertenecer a la misma familia o al mismo orden. Sin embargo, gracias a la teoría de la evolución, al plantear el origen de las especies en base a un ancestro común, y a la actual “cladística”, se agrupan a estos particulares seres como partes emparentadas de un mismo reino.

A pesar de esta diversidad, de manera genérica los hongos se han definido como organismos vivos, mayormente inmóviles y heterótrofos. Están compuestos por una red de hifas subterráneas, llamada micelio, y de la seta, el cuerpo fructífero del hongo. Se reproducen por esporas y crecen en sustratos tan distintos como la tierra, la madera o los alimentos descompuestos, entre otros. Sus principales servicios ecosistémicos son la micorriza, vale decir, la asociación simbiótica con otras plantas y árboles, la descomposición de la materia orgánica y el equilibrio ecológico de las poblaciones dentro de un ecosistema (Lazo, 2008; Furci, 2018).



Esquema 1. Componentes y ciclo sexual de hongo Basidiomycetes.

Fuente: Kuhar, Castiglia y Papinutti (2013).

Cabe destacar la relevancia de la distinción entre hongo, seta o callampa y micelio, ya que con el concepto hongo se denomina a la totalidad del organismo, compuesto por dichos elementos. El micelio es perenne, vive durante todo el año, mientras que la seta es efímera y crece en una cierta época del año, por lo general en las épocas lluviosas, y fructifican para esparcir las esporas que asegurarán su reproducción. Para efectos del trabajo, se menciona indistintamente las nociones de hongo, seta o callampa, facilitando así la comunicación tanto con las personas que participan de la etnografía como con el proceso de escritura.

De todo el reino fungi, la presente investigación se concentra en el estudio de hongos silvestres comestibles, su recolección, circulación en las ferias locales y su consumo culinario, a partir de un trabajo etnográfico en la ciudad de Valdivia, en Caricuicui y en Pucura, comuna de Panguipulli.

B. Hongos silvestres

Los hongos silvestres son aquellos hongos macroscópicos que crecen principalmente en ambientes como bosques, selvas o praderas, de manera “natural” y que, salvo algunas excepciones, no han podido ser domesticados por el ser humano. Se consideran comestibles aquellos recolectados para autoconsumo culinario o para su comercialización, constituyéndose como fuentes alimenticias y como fuentes económicas que proporcionan ingresos monetarios a recolectores/as y vendedores/as (Ruan-Soto, 2018). Las principales propiedades de los hongos silvestres comestibles son sus ricos y variados sabores, su valor nutritivo y su valor medicinal (Boa, 2005), además de poseer importantes funciones en los ecosistemas y la biosfera.

Por otra parte, los hongos silvestres venenosos son aquellos hongos cuyo consumo genera micetismos, vale decir, envenenamientos por consecuencia de sustancias tóxicas, que no pueden ser descompuestas por los procesos digestivos y metabólicos, y que pueden provocar desde cuadros diarreicos hasta la muerte por destrucción hepática o renal (Ruiz, Tay, Sánchez, y Martínez, 1998). Debido a este peligro son importantes los métodos y técnicas de identificación de hongos silvestres, puesto que no saber distinguir los comestibles de los tóxicos puede tener consecuencias fatales. Los hongos psicoactivos, siendo algunos cultivables, también crecen de manera silvestre. Si bien no son el punto central para efectos del trabajo, al referirse a ellos se prioriza el uso del término “psicoactivo” utilizado por Stamets (1996) por sobre el término “psicodélico”, puesto que su connotación tiende a ser imprecisa; y por sobre “alucinógeno”, ya que como afirma Furci (2020), los efectos de este tipo de setas no generan alucinaciones, es decir, no se alucina, crea o percibe algo inexistente a la realidad.

Los principales hongos silvestres comestibles en el mundo, algunos de ellos cultivables, son el shiitake (*Lentinula edodes*) y el matsutake (*Tricholoma matsutake*) del Asia Oriental; el champiñón de París (*Agaricus bisporus*); el champiñón ostra (*Pleurotus ostreatus*); o la trufa negra (*Tuber melanosporum*), recolectada en Europa con la ayuda de perros y chanchos,

entre otras especies. En Chile destacan las no-nativas callampas de pino (*Suillus luteus*), la morchela (*Morchella esculenta*), el loyo (*Butyriboletus loyo*), los digüeños (*Cyttaria espinosae*), el changle (*Ramaria flava*) y el gargal (*Grifola gargal*). Entre los hongos silvestres venenosos, la seta más mortífera para los seres humanos es la *Amanita phalloides*, llamada sombrero de la muerte (Furci, 2018). Otros hongos tóxicos son *Paxillus involutus* y *Chlorophyllum molybdites*. Como hongos silvestres psicoactivos destaca la famosa *Amanita muscaria*, el cucumelo (*Psilocybe semilanceata*) o el hongo de la risa (*Gymnopilus junonius*). Los hongos silvestres comestibles superan en cantidades a los hongos venenosos y los psicoactivos, teniendo estos últimos una presencia de proporciones menores en los bosques. En los ambientes donde hay hongos silvestres, la proporción de hongos inocuos es mucho mayor a los demás. Actualmente, son cada vez mayores las excursiones de visualización de hongos silvestres, por parte de aficionados/as que se adentran en los territorios para maravillarse con el reino fungi.

De todas las especies comestibles mencionadas presentes en territorio chileno, se trabajó con cuatro (4) de ellas: el changle, el gargal, el loyo y el digüeño. La selección se fundamenta en la importancia que tienen en las economías locales de recolección y venta en las ferias, sus posibilidades y valores para la cocina, y por el afecto y respeto que poseen para las personas de los territorios visitados.

C. Hongos en Chile

Históricamente, los/as naturalistas han concentrado sus esfuerzos científicos en la flora y fauna, las aves o los insectos, pero comparativamente son más bien escasas las publicaciones que se dedican al reino fungi. La construcción del conocimiento sobre los hongos de Chile comienza someramente con Claude Gay y algunas ilustraciones dibujadas en 1852 (Gay, 2010). Posterior a esto, en el siglo XIX se realizan pocos esfuerzos de estudios micológicos, destacando al pionero profesor Marcial Espinosa (1934) y publicaciones de carácter médico (Vicuña, Philippi, y Mélenz, 1944).

El año 2001 se publica la primera guía de campo de hongos de Chile, llamada 'Hongos de Chile: Atlas micológico', del profesor Waldo Lazo. Este trabajo aporta a la identificación de especies de hongos superiores en la zona centro y sur del país, entregando las herramientas teóricas y prácticas correspondientes. En esta línea le siguen las publicaciones de Giuliana Furci 'Fungi Austral: Guía de campo de los hongos más vistosos de Chile', de 2007, y su segundo volumen 'Guía de Campo: Hongos de Chile', de 2013. Estos dos últimos libros son los más vendidos y difundidos, brindando una popularidad cada vez mayor a los hongos silvestres en Chile.

El activismo político en defensa de los hongos del país también va de la mano de Furci, quién crea el año 2012 la Fundación Fungi, organización no gubernamental dedicada exclusivamente a la divulgación, educación, defensa y protección de los hongos. Producto de este trabajo, uno de los hitos más importantes fue la reforma a la ley 19.300 sobre Bases Generales del Medio Ambiente, que entró en vigor el año 2013 y que incluye a los hongos

al estatus que tenían las plantas, algas y animales silvestres, como especies a proteger, conservar y considerar en la realización de una evaluación de impacto ambiental (Diario Oficial de la República de Chile, 2013). Cabe reconocer que, aparentemente, se trata del primer gesto oficial estatal a nivel planetario donde se le concede estatus de conservación a la categoría fungi. Además de este aporte en la dimensión jurídica, otra campaña promovida por la Fundación Fungi es la disputa teórica mediante la acuñación y la divulgación del concepto “Funga”. La propuesta de las “3F”, o “FF&F”, busca equiparar a la funga, definida como el conjunto presente de hongos en un sitio particular, con el estatus general y discursivo que poseen la flora y la fauna. Este concepto aporta a la valorización de los hongos a nivel educativo y sociocultural, y también con el sentido de conservación en políticas públicas, solucionando la omisión de los hongos como organismos presentes en un ecosistema (Kuhar et al., 2018).

Furci (2008) señala que si bien hay hongos en casi todos los ecosistemas del país, el grueso de la distribución se concentra en las regiones valdiviana, andino-patagónica y magallánica. De las aproximadas 53 especies de hongos silvestres comestibles de Chile, en la zona de Valdivia es posible recolectar 30 especies distintas (Valenzuela, 2003). Además de la abundancia y la diversidad, desde el año 2016 se realiza en Valdivia el “FungiFest”, festival anual dedicado exclusivamente a los hongos. Esta instancia está compuesta por charlas y talleres, concursos fotográficos o de dibujo, conversatorios sobre gastronomía fúngica, recolección, cultivo de hongos, artesanía, biotecnología, terapias psicoactivas, entre otros temas relacionados al reino fungi, y convoca de más en más a una creciente comunidad micofílica².

D. Hongos en el mundo mapuche

Proveniente de tiempos pretéritos y actualmente en paralelo a la corriente micológica académica y activista, existe un bagaje histórico y cultural de saberes sobre hongos silvestres configurado por diversas presencias, casi siempre anónimas, rurales y/o étnicas, presentes en la oralidad y la memoria de hombres y mujeres, familias y pueblos. En los territorios del sur del país se denomina como el *kuyfi kimün* (conocimiento antiguo) sobre los *mapu kufüll* (mariscos terrestres), denominación mapuche de los hongos (Campos, 2019; Calfuqueo, 2020), o los vínculos yaganes con hongos silvestres comestibles como el *owachij*, registrado por Lucas Bridges (Bridges, 1952), por mencionar algunos de los pocos ejemplos registrados.

Este complejo conjunto de conocimientos resulta etéreo para disciplinas científicas que buscan sistematizar positivísticamente datos, fechas, lugares, individuos y elaboraciones teóricas. Sin embargo, desde miradas antropológicas y etnohistóricas es posible reconocer

² En la edición del año 2022, el autor de esta tesis presentó una charla online titulada ‘Antropología de los hongos: Caminando entre Culturas, Naturalezas y Hongos’, exponiendo algunos resultados preliminares de esta investigación y, por lo demás, siendo uno de los escasos representantes de los estudios culturales de hongos. Charla disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=RRgn2PJ1T80&t=2297s>.

su indudable existencia, su constitución prehispánica y –con el proceso colonial e independentista– su desarrollo en el mundo rural chileno.

A este respecto, retazos que prueban la presencia de estos saberes vernáculos sobre hongos se encuentran en dos publicaciones del misionero capuchino Ernest Wilhelm de Moesbach con Pascual Coña y Rodolfo Lenz, en ‘Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX’, de 1930, y en ‘Botánica Indígena de Chile’, publicada póstumamente en 1992.

En tiempo de invierno nacían las callampas como piques, chandis, loyos, llonconos, los cuales crecen en los troncos podridos de los árboles. Además había los pitros y otros que salen del suelo.

De estos hongos se preparaba un caldo; también los acompañaban con papas; cocidos se los comía.

Todos apreciaban además los dihuenes, que crecen en los robles.

(Coña, Lenz y Wilhelm de Moesbach, 1930, p. 30).

Junto a este conocimiento técnico sobre los hongos, también existía un vínculo con los demás aspectos culturales de la vida cotidiana y el quehacer de la comunidad. Ejemplo de esto corresponde al *epew*, o relato, ‘Platas, hongo y talero’³, narrado en voz de Segundo Jara (o “indio Calvun”) a Rodolfo Lenz, publicado en los Estudios Araucanos entre 1895 y 1896, y que trata cómo Dios castiga con un talero a una mujer que le roba a un hombre abundante plata y hongos (Lenz, 1896). El relato da cuenta de una interconexión entre la técnica referida a la recolección, dentro de un contexto cultural mayor que incluye cosmovisiones, sabidurías y ontologías.

Estos saberes han resistido al advenimiento del colonialismo y nacionalismo en Chile, y su vitalidad se expresa actualmente en los diferentes movimientos nacidos en Wallmapu para promover y defender la recolección de hongos como oficio y conocimiento ancestral. En ese sentido, una de estas iniciativas es la primera guía del reino fungi proveniente de epistemologías mapuche, de 2022, titulada ‘Wallmapu ñi kakewme mapu kyfüll’⁴.

Reconocer estos saberes lleva a reconocer el “pararse a hombros de gigantes”, como dicta el aforismo científico, pero más que pararse *sobre*, pararse *junto a*. Por ello, durante el trabajo de campo se buscaron las prácticas y los discursos sobre la recolección, circulación y consumo de hongos silvestres comestibles en formatos populares de conocimiento.

Ahora bien, ¿Qué ha hecho la antropología con los hongos, hasta el momento?

³ Si bien Lenz declara que este relato está provisto de influencias europeas, corresponde también a una conjunción creativa entre los “tesoros de la literatura popular española” con la sabiduría mapuche, sus formas de vida y el mapuzungún, además de los conocidos hongos del territorio.

⁴ Documental sobre la guía en <https://youtu.be/1Ppt2iA2Y48>.

E. Antropología y Hongos

Los primeros trabajos que abordaron la dimensión sociocultural de los hongos son autoría de la pareja Robert Gordon-Wasson y Valentina Pavlovna, quienes en 1957 publican 'Mushrooms, Russia and History', libro fundacional en el que acuñan el concepto de "etnomicología", y proponen la distinción entre sociedades micofílicas y micofóbicas, de acuerdo con las relaciones favorables o desfavorables que los pueblos establecen con los hongos. Para caracterizar a las primeras se valen de una descripción de la cultura fungi en Rusia, propia de la autora, y para la segunda utilizan la inglesa, propia del autor (Gordon-Wasson y Pavlovna, 1957).

En un artículo de la revista *L'Express* titulado 'Dis-moi quels champignons...', Lévi-Strauss (1958) presenta y comenta dicho libro, reafirma la etnomicología como nuevo campo de estudios antropológicos y reconoce las múltiples actitudes culturales hacia los hongos. Para sí mismo, asume la micofilia como afición personal y una lealtad a la colecta anual de hongos, que según dice realiza de manera ritual. Señala también que la población rusa posee devoción y sensibilidad hacia los hongos, la británica y germana horror, y la francesa, italiana y catalana una posición ambigua. Estas manifestaciones culturales constituyen, según el autor, un verdadero "tabú de los hongos" que oculta dimensiones políticas, relaciones con el medioambiente, religión y paganismo, renovadas en la actualidad pero con una tradición histórica latente (Lévi-Strauss, 1958). En un segundo artículo, titulado 'Les Champignons dans la Culture: À propos d'un livre de M. R. G. Wasson', Lévi-Strauss (1970) discute un posterior texto del autor inglés, donde se afirma que el hongo psicoactivo *Amanita muscaria* es el misterioso Soma en los antiguos Vedas Indios.

Otro antropólogo vinculado al mundo de los hongos es Tim Ingold. Cecil Ingold, su padre, fue un reputado micólogo en nombre de quien fueron nombrados honoríficamente un grupo de hongos acuáticos, los *Ingoldian fungi*. Tim fue criado siempre en contacto con hongos, y sin duda éstos han influido en su forma de pensar. En 'Líneas: Una breve historia', señala que:

¿Y si tomamos el micelio como ejemplo del organismo? Podría decirse que toda la ciencia biológica sería diferente. Y también sería diferente la ciencia de la sociedad, si se considerara a cada persona -como el micelio- como una cosa de líneas, y a lo social como el dominio de su enredo⁵. (Ingold, 2015)

Además, agrega que la micología es a las ciencias biológicas lo que la antropología es a las ciencias sociales (Ingold, 2020).

Finalmente, cabe destacar el impacto y el desarrollo que ha tenido la etnomicología en México, formando una escuela dirigida exclusivamente al estudio de la dimensión sociocultural de los hongos, siendo actualmente el país más fecundo para el desarrollo de la disciplina, con autores/as referentes tales como Guzmán (1977), Ruan-Soto (2015) o Ramírez, Montoya y Kong (2021).

⁵ Traducción propia.

En Chile no ha habido estudios antropológicos que trabajen los aspectos socioculturales de los hongos, primando una comprensión del fenómeno desde la micología y los enfoques biológicos. Por lo mismo, las referencias del tipo sobre recolección de hongos silvestres se encuentran principalmente en fuentes indirectas, como artículos, reportajes, notas de prensa o documentales, así como en alusiones secundarias en textos micológicos. Esta escasez epistemológica lleva a querer instalar la consigna ‘Por una Antropología de los Hongos o Etnomicología en Chile⁶’.

2. Problematización

El tabú de los hongos –como lo llamara Lévi-Strauss– expresa la existencia de prohibiciones culturales arraigadas en el inconsciente colectivo de las sociedades occidentales, otrora declaradas por el evolucionismo como cúspide de la civilización científica. Aquellos tabúes, que impulsaron a antropólogos/as a viajar a Australia o Nueva Guinea para etnografiar poblaciones indígenas, se encontraban más cerca de lo que se creía, y las relaciones entre humanos y hongos son una demostración de ello (Lévi-Strauss, 1958). Dichas relaciones en el presente de las sociedades “modernas” están lejos de constituirse como relación estrictamente racional, científica y lógica; todo lo contrario, lo que prima es un desconocimiento generalizado, una ignorancia generadora de actitudes pasionales, miedos, cautelas desproporcionadas, desprecios o desvalorizaciones. Gracias a su enorme biodiversidad y a los múltiples efectos de su consumo, a los hongos se les atribuyen un sinnúmero de prejuicios y significaciones tales como la brujería, la psicodelia, la psicoterapia, la locura, el falocentrismo, el tráfico de drogas o la muerte, entre otros. Paradojalmente, los hongos comestibles se han naturalizado como alimento común y corriente, presentes en casi todas las mesas del país y llegando casi hasta fetichizarse en el mercado global, restaurantes de lujo y culturas culinarias.

Entre la “micofobia” y la “micofilia” (Gordon-Wasson y Pavlovna, 1957), pares extremos de oposición, se encuentran distintos grados de relaciones entre hongos y humanos. En ella se sitúan distintos tipos de conocimiento: la micología como disciplina biológica, los llamados saberes populares, de tipo rural y/o étnico y hasta pseudo-ciencias y el influjo del misticismo *New Age*. Desde el enfoque de las ontologías, o relaciones entre seres humanos y no humanos (Descola, 2001), se abre paso también a una concepción más amplia de estos conocimientos específicos, insertándose en la realidad multiespecie y las distintas posiciones que pueden adoptar los hongos, humanos y demás seres.

Actualmente, poco a poco el reino fungi ha adquirido mayor visibilidad, ya sea a través de libros de difusión, guías de campo, documentales, entre otros materiales, que informan y concientizan sobre el tema. Pese a esto, alrededor de los hongos aún permanecen elementos en tensión que desinforman y dan un halo de misterio, una fuerza social o

⁶ Ponencia homónima presentada por el autor de esta tesis en el Congreso Chileno de Antropología 2023, en la Universidad de los Lagos, Osorno, durante el Simposio ‘Los Comunes en el Antropoceno’.

cultural que se expone desde sus diferentes y hermosas formas, colores, olores, tamaños y texturas, permeando la comprensión que se tiene sobre ellos. Dejando de lado las connotaciones micofóbicas, este proyecto de investigación se posiciona en las esferas micofílicas, concentrándose en la recolección, la circulación y el consumo culinario de hongos silvestres comestibles en la ciudad de Valdivia y en la comuna de Panguipulli.

La presente Memoria se propuso develar –en el sentido de *ver qué hay detrás del velo*– el tabú de los hongos silvestres comestibles, para poder observar etnográficamente a recolectores/as, feriantes y usuarios/as, y así encontrar la riqueza y complejidad en sus saberes, prácticas y discursos en cuestión. No desde una relación humano y hongo como relación sujeto/objeto, sino que considerando al hongo sujeto y objeto de investigación, como participe activo, dotado de agencia y significación.

Las principales preguntas que emergen son: ¿Por qué se recolectan y se comen hongos silvestres?; ¿Cómo, cuándo y dónde se recolecta?; ¿Cuáles son las técnicas y estrategias para recolectar?; ¿Cómo se transmiten estos saberes?; ¿Cómo es el proceso de circulación?; ¿Cómo y dónde se tratan los hongos?; ¿Cuáles son las recetas comunes y populares? Y, por último, ¿Cómo se vincula la relación de los hongos con los demás aspectos de la cultura? Asimismo, se recurre a la interseccionalidad como enfoque en el fenómeno a estudiar, teniendo en cuenta la interrogante: ¿Cómo influye la clase, el género, la etnia y la edad en la recolección, circulación y consumo de hongos silvestres? Estas y otras preguntas orientan la exploración del reino fungi en el contexto valdiviano y panguipullense, y llevaron a proponer la siguiente estructura de objetivos.

3. Objetivos

Objetivo General

Caracterizar prácticas de recolección, circulación y consumo de hongos silvestres comestibles (changle, loyo, gargal y digüeñe) como fenómeno alimenticio cultural en Valdivia y Caricuicui, Panguipulli.

Objetivos Específicos

- i.* Identificar saberes y prácticas de recolección de hongos silvestres comestibles.
- ii.* Registrar discursos y significaciones asociadas a la circulación de hongos silvestres comestibles.
- iii.* Describir valoraciones y procesos culinarios asociados al consumo de hongos silvestres comestibles.

4. Metodología

A. Generalidades Metodológicas

En la presente Memoria se emplea el método cualitativo, yendo a la comprensión de los fenómenos desde las perspectivas, interpretaciones y significados de las personas que participaron, dentro de su propio territorio, ambiente y contexto (Hernández Sampieri, Fernández Collado, y Baptista Lucio, 2014). Reconociendo la trama social como red intersubjetiva compleja, lo cualitativo se caracteriza por seleccionar y delimitar a sujetos determinados para alcanzar analíticamente su orden interno, su espacio subjetivo-comunitario y los sentidos producidos (Cottet, 2006). De esta manera, su implementación permitió abordar las prácticas, discursos y valoraciones de recolectores/as, feriantes y usuarios/as de hongos silvestres comestibles. De acuerdo con la problemática y la muestra seleccionada, se propuso una investigación cualitativa de tipo exploratorio-descriptiva, en tanto conjugó el estudio de un tema escasamente analizado con describir el fenómeno, las situaciones, los contextos y los sucesos que allí ocurren (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

B. La Etnografía

El enfoque apostado es de carácter etnográfico. Para estos efectos, se entiende a la etnografía como “un método de investigación social que permite interactuar con una comunidad determinada, para conocer y registrar datos relacionados con su organización, cultura, costumbres, alimentación, vivienda, vestimenta, creencias religiosas, elementos de transporte, economía, saberes e intereses” (Peralta, 2009). Es gracias a esta interacción *in situ*, a las herramientas y los procedimientos de la etnografía, más que de cualquier otro operador analítico, que se pudo arribar a las significaciones de las experiencias presentes en un contexto comunitario específico, articulando prácticas y significados sobre un objeto en particular (Cottet, 2006; Restrepo, 2016).

Este enfoque permitió conocer las estrategias de recolección en bosques nativos, las dinámicas de la circulación en las ferias y las técnicas de cocina para el consumo culinario en los hogares, complementándose con una descripción de las múltiples significaciones otorgadas a las acciones respectivas y a los mismos hongos. El objetivo consistió en desarrollar las tres dimensiones de la etnografía propuestas por Guber (2001); (i) el enfoque, o la mirada para comprender el fenómeno desde las construcciones de los sujetos, (ii) el método, o el trabajo de campo a realizar, y (iii) el producto, o la escritura propia de la investigación.

Para esto se realizaron cinco observaciones etnográficas: (1) la circulación de hongos en la Feria Fluvial de Valdivia, (2) la recolección de changle y loyo en la Isla del Rey, (3) la recolección de changle y gargal en bosques de Caricuicui, (4) la recolección de digüeños en Caricuicui y, finalmente, (5) la Fiesta del Digüeño en Pucura.

C. Levantamiento de datos

Las técnicas de producción de información utilizadas en el trabajo de campo fueron la observación directa y participante, las entrevistas abiertas y la etnografía multiespecies. En primer lugar, se recurrió a la observación, directa y participante, como técnica de inmersión en el entorno de los sujetos seleccionados. Con esto, se constataron prácticas, o el ámbito del *hacer*, desarrolladas en los contextos espaciales, temporales y sociales delimitados, y que en su reproducción cotidiana representan el fenómeno sociocultural de interés (Cottet, 2006; Jociles, 2016).

En segundo lugar, se recurrió a las entrevistas abiertas como dispositivo para “acudir a las propiedades de la conversación común” y, a través del relato de las personas entrevistadas, conocer la atribución de sentido que realizan a las prácticas capturadas por la observación, o el ámbito del *decir sobre el hacer* (Cottet, 2006; Jociles, 2016). Si bien conversación libre, las entrevistas abiertas no fueron conversaciones banales con los/as colaboradores/as, sino que profundizaron en las motivaciones, significaciones y valoraciones que tienen como agentes, sin estandarizaciones ni procedimientos rígidos. Todo esto teniendo presente la obtención de información sobre el objetivo definido y el derecho a la pregunta del entrevistador, orientada hacia los temas de interés de la investigación (Ruiz, 2006).

Focalizándose en los hongos silvestres comestibles, se propuso un ejercicio de etnografía multiespecies, método indicado para aproximarse directamente a la agencia de los hongos en tanto no humanos relacionados intrínsecamente con grupos humanos. Desde el giro ontológico de la antropología devinieron nuevas metodologías para investigar y hacer etnografía, como la “antropología de la vida” y la “etnografía multiespecies” de Kohn (2013) y Kirksey y Helmreich (2010), respectivamente. Con esto, se aporta al reconocimiento de actores no humanos en las relaciones sociales, la constitución significativa-semántica del mundo, la generación de estudios críticos de la modernidad y la pluralización de las ecologías humanas (Sánchez Maldonado, 2018). En ese sentido, se optó de manera experimental por recurrir a la perspectiva multiespecie como posibilidad de ampliar los marcos de percepción y agudeza al momento de observar, conversar y escribir la investigación.

En cuanto al texto etnográfico presentado, el foco estuvo en los sujetos y su relación con los hongos. El punto sobre lo multiespecie y la agencia de los hongos, por su cuenta, marcaron la observación en terreno, pero para no enmarañar el hilo conductor, no se desarrollan de manera explícita o diferencial en la etnografía; sin embargo, constituye una mirada fundamental para el análisis y las reflexiones.

D. Análisis de la información

El análisis de los datos no es un acto aparte dentro de una encadenación lógica, sino que constituye un proceso transversal a toda la investigación, a la elaboración de la propuesta, al trabajo de campo y al estudio de la información producida. La interpretación

antropológica del material es una experiencia continua y creativa que combina acción y contemplación, derivas intuitivas, ideas subconscientes, procesos sensoriales y mentales (Okley, 1994). Así, la escritura etnográfica no se vale de fórmulas estandarizadas, sino más bien de guías generales que encaminan la operación analítica.

En consecuencia con esta postura, los procesos analíticos derivaron de la codificación de la información y los datos levantados, la lectura especializada, el mapeo de lugares de fructificación, venta y cocina de hongos, así como de actores que participaron en el proceso, entre las figuras de análisis emergentes. En esta etapa, las técnicas de análisis de los registros elaborados permitieron revisar las relaciones sociales obtenidas en la etnografía, con el objetivo de reconocer los sentidos de lo capturado en la observación e interacción (Guber, 2005), y, por otro lado, las técnicas de análisis del discurso permitieron indagar en el material comunicativo escrito, como relatos y entrevistas (Sagayo, 2014).

E. Área de Estudio

El trabajo de campo comenzó en la ciudad de Valdivia, denominada capital de los hongos de Chile, entorno con una enorme biodiversidad fúngica y una comunidad micofílica connotada y diversa, ya sea en sus dimensiones rurales, académicas, científicas, étnicas, aficionadas o autodidactas. El momento indicado para instalarse en la zona establecida fue el período en que crecen las setas -changles, loyos y gargales-, por lo general posterior a las primeras lluvias, correspondiéndose con mayo y junio de 2022, época otoñal. En un segundo momento etnográfico, se visitó la recolección primaveral de digüeñes, en octubre de 2022.

Para la recolección, la etnografía de sustratos donde crecen hongos silvestres comestibles fueron la Isla del Rey, Valdivia, y Caricuicui, Panguipulli. En relación con la circulación de hongos silvestres comestibles, el foco de estudio etnográfico es la Feria Fluvial de Valdivia, mercado permanente situado a las orillas del Río Valdivia, en el centro de la ciudad y lugar de comercialización de productos de chacarería y marinos, casi siempre provenientes por vía fluvial. La observación del consumo culinario se realizó en la Feria Fluvial, conversando con feriantes y compradores/as, en la conocida relación de complicidad que tienen ambos llamados recíprocamente como 'caseros/as'. Lo culinario emergió en la conversación íntima con recolectoras de la Isla del Rey y de Caricuicui, pudiendo incluso arribar a espacios hogareños de cocina.

Las cuatro especies de hongos silvestres comestibles seleccionadas viabilizaron la ejecución de la etnografía, gracias a factores como la recurrencia en su circulación, su altísima presencia en los sectores visitados, su popularidad y sus valoraciones positivas, así como sus gustosos sabores. Por otro lado, al plantearse tres esferas analíticas parcialmente distantes entre sí, se trabajó con pequeñas cantidades de personas insertas profundamente en la recolección, feria y cocina. Además de esto, primó la calidad de la selección, la heterogeneidad, la diversidad etaria, de género y étnica, incorporando en las

etnografías a recolectores hombres y mujeres, chilenos y mapuche, y -en la primera observación de campo- a dos generaciones familiares.

F. Consideraciones Éticas

Los aspectos éticos rigieron en todo el proceso de investigación, respetando el consentimiento informado, la valoración de riesgos y beneficios, la retribución del trabajo, la privacidad, la confidencialidad, la posibilidad de anonimato y la integridad física, psicológica y emocional de los/as participantes. Esto se hizo extensivo a no humanos, proponiéndose proteger y no dañar a los hongos (en tanto que especies) y los demás seres que presentes en el trabajo. El trabajo se realizó en sintonía con los criterios de investigación científica provenientes del Comité de Ética de la Investigación (CEI) de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, 2014, complementándose con los lineamientos del histórico Informe Belmont (Lolas, 2001).

Asimismo, a futuro se proyecta difundir los resultados en diversos espacios académicos, comunitarios y especializados. Primero, se devolverán los resultados de la Memoria con los/as participantes de la etnografía y entrevistas, así como con quienes colaboraron durante el proceso. Esto incluye, sobre todo, a doña Rosario Catripán. Entre los demás, al Instituto Forestal de Valdivia, estudiantes de la Universidad Austral que trabajan el reino fungi e integrantes del equipo organizador del Fungi Fest. Algunos hitos relevantes de difusión de resultados fueron la presentación de ideas preliminares en la edición del año 2022 del Fungi Fest, y la exposición en el XI Congreso Nacional de Antropología en la Universidad de los Lagos, Osorno. Finalmente y en perspectiva, se propone realizar un artículo científico en una revista indexada con los contenidos del estudio.

III. EXPLORACIÓN ANTROPOLÓGICA DE HONGOS EN CHILE

El tema de los hongos silvestres comestibles y su relación con personas, grupos y comunidades, desde las esferas de la recolección, circulación y cocina, plantea una necesidad visceral para ser desarrollado con un orden “diferente”. Presentar esta Memoria como si su trabajo hubiese consistido en una secuencia cronológica y estructurada de preparación de la teoría y la metodología, salidas a terreno y, por último, análisis de la información recogida, sería mentir desvergonzadamente. Las ideas volaron y viajaron durante todo el proceso, también las personas, los lugares, las lecturas y las frustraciones. Como hongos en el bosque.

Tsing (2021) explica que su libro ‘La Seta del Fin del Mundo. Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas’ se parece más a “oleadas de setas que brotan después de la lluvia: una desbordante exuberancia; una tentadora invitación a explorar; un perenne exceso” y que sus capítulos “se entremezclan e irrumpen mutuamente”, imitando la “irregularidad del mundo” que intenta describir (Tsing, 2012, p. 10).

Con este mismo impulso, más sin replicar el orden de dicha autora, esta Memoria se inspira en los componentes de los hongos para proponer sus cuatro capítulos principales: (I) El Sustrato, (II) El Micelio, (III) La Seta y (IV) Las Esporas. Cada uno de estos conceptos, pilares de la micología y centrales en la orgánica del reino fungi, funcionan como metáfora antropológica que permite desarrollar la etnografía y la teoría aplicada, así como los resultados de la investigación. Por lo demás, cabe recordar que el marco teórico y conceptual no se presenta en la propuesta de investigación, sino que en el segundo capítulo: el micelio. De la misma manera, el análisis del material producido se comparte en los últimos tres capítulos: el micelio, las setas y las esporas.

El **sustrato**, o las condiciones materiales y orgánicas para que nazca, crezca y se desarrolle un hongo, simboliza las condiciones, contextos y personas dónde estuvo el autor y que permitieron dar vida a la etnografía. En otras palabras, la tierra dónde fructifican los hongos y la tierra donde “fructificó” la Memoria. Enseguida, el **micelio**, o red subterránea viva, órgano perenne de cada hongo y que interconecta a los hongos entre sí, consiste metafóricamente en el tejido teórico que permite reflexionar e investigar las experiencias descubiertas. Es la red que habita y se mueve entre el sustrato. Las **setas** son aquello que comúnmente se conoce como hongo, es decir el cuerpo fructífero visible que emerge esporádicamente durante la temporada, gracias al trabajo biológico del micelio y las condiciones materiales del sustrato. Para el caso, se profundiza en los hongos silvestres comestibles puntuales encontrados en la etnografía y en las experiencias de recolección en el hábitat propio, como emergentes de la conjunción entre etnografía y teoría. Finalmente, las **esporas**, células que se dispersan y permiten la reproducción del hongo, representan la idea de la propagación, de aquello que nace en el bosque y se extiende en múltiples direcciones. Con esto, se representa a las etapas de circulación y gastronomía, como actividades que difunden y divulgan, en un nivel social y cultural, la vida de los hongos. Una vez propagada la espora, esta vuelve al sustrato y comienza el ciclo otra vez.

1. EL SUSTRATO

Del latín *substrātus*, participio pasado de *substernĕre*
'extender bajo el suelo', 'poner como lecho' (Real Academia Española, s.f.).

Irónicamente, en una cantidad no menor de manuales de biología, botánica y textos escolares, no se define el concepto de sustrato. Se asume como concepto conocido de antemano por cada lector/a o estudiante, pasando directamente a la definición de elementos como la raíz u otros órganos de las plantas y demás organismos (Ramírez y Goyes, 2004; Fontúrbel, Achá y Mondaca, 2007). En otras palabras, a nivel explicativo el énfasis está puesto no en el contexto químico-biológico que permite el nacimiento y desarrollo de alguna especie, sino que en la especie en sí misma. Para la filosofía de la biología, este problema ha generado preguntas sobre la exactitud o inexactitud que posee el hablar de individuo o de individualidad biológica para referirse a las especies, y sobre cuáles son los límites entre el ser vivo y su entorno. Entre ellas, Navarro (2021) propone una *pregunta empírica*, ¿cómo y por qué una colección de entidades biológicas puede conformar un individuo?, y una *pregunta ontológica*, ¿qué es un individuo biológico en general?

Contrario a lo planteado en los manuales de botánica, en la segunda Guía de Campo de Hongos de Chile, Furci (2018) define al sustrato como la “materia sobre el cual crece el hongo” y “el medio nutritivo en el que vive” (Furci, 2018, p. 45). Los sustratos, que orientan la clasificación de los distintos tipos de hongos en el libro mencionado, son principalmente el suelo y la madera. Por ejemplo, el changle (*Ramaria flava*) crece genéricamente en suelo de bosque nativo y el hongo morado (*Cortinarius magellanicus*) también en bosque nativo, pero específicamente asociado a árboles del género *Nothofagus*. En cuanto a la madera, los digüeños (*Cyttaria espinosae*) fructifican en las ramas de *Nothofagus obliqua*, *N. glauca* y *N. alpina*. Además, se incorpora la categoría de “Otros Sustratos” que incluye al pasto, la sal de salares altoandinos, la pupa de la mariposa (mariposa en genérico, no alguna especie en particular), el estiércol de guanaco (*Lama guanicoe*) o los granos de maíz (*Zea mays*) (Furci, 2018), por mencionar algunos y para hacerse una idea de la variedad de ambientes y la omnipresencia del reino fungi en la Tierra.

Con esto, cabría preguntarse si ¿Es el estudio de los hongos una disciplina capaz de desarticular la concepción clásica y dualista de individuos biológicos y entorno? Y, en ese sentido, ¿Qué es lo que poseen los hongos para ello? No será posible responder estas grandes interrogantes en la Memoria, pero sí se pueden vislumbrar primeras relaciones con la crítica ontológica de la antropología y la relación binaria entre naturaleza y cultura. De alguna manera, Furci intenta romper la dicotomía separadora del sustrato y del ser que lo habita, de la misma manera que corrientes de la antropología contemporánea intentan disolver la dicotomía naturaleza/cultura.

Analógicamente, se habla aquí de sustrato como escenario, condiciones y contexto dónde se desarrolla la etnografía. El suelo o el lecho, según su definición etimológica, o el medio

nutritivo, como diría Furci, no solamente de hongos silvestres comestibles, sino que también de recolectores/as, feriantes y usuarios/as: lugares de trabajo, paisajes cotidianos, historias de vida, organizaciones humanas, interacciones sociales, contacto con hongos y otras especies no humanas, entre otros. Dicho en otras palabras, las posibilidades que dieron fertilidad al quehacer etnográfico.

Para llegar al sustrato se requirieron varios viajes. Dos grandes viajes desde la región de Valparaíso –el “sustrato” del autor– hasta la ciudad de Valdivia. Desde allí, se realizaron *viajes dentro del viaje*, con el objetivo de poder encontrar a hongos y a personas que se relacionan estrechamente con los hongos.

Vamos entonces sobre el sustrato sociocultural de recolectores/as, feriantes y usuarios/as de hongos silvestres comestibles en Valdivia⁷.

⁷ Para facilitar la comprensión de la etnografía, la escritura se narra con tiempos verbales en primera persona, con la intención de situar al observador en los contextos y relaciones visitadas. En los capítulos posteriores, se continúa con el tono anterior presentado en tercera persona.

La Feria Fluvial de Valdivia



*Ilustración 1: "Valdivia 2021".
Autor: Antonio Oyarzún. Acuarela Original 68x86 cm.*



*Ilustración 2: "A comprar pescado".
Autor: Antonio Oyarzún. Acuarela original 68x86 cm.*

Comentaba Lévi-Strauss en 'Tristes Trópicos' que si lograba encontrar las palabras precisas para comunicar lo que era una puesta de sol, arriba del barco y navegando por las costas de África, un acontecimiento único que jamás se volvería a repetir en los mismos términos, alcanzaría uno de los puntos recónditos de la antropología: aprehender etnográficamente cualquier experiencia o fenómeno que se le presentase (Lévi-Strauss, 1988, p. 66). En la pintura, quien pinta tiene el desafío de traspasar aquello que sus ojos ven, mediante pinceles, colores y telas, a modo de etnografía muda que retrata visualmente lo que se busca describir en un texto. Los días otoñales en la Feria Fluvial de Valdivia buscando hongos comestibles, experiencias tan particulares e irrepetibles como las puestas de sol que observaba Lévi-Strauss, son retratadas fielmente por el pincel del artista unionino⁸ Antonio Oyarzún y, esperando no fallar en el cometido, por el autor de esta Memoria.

La primera acuarela pone en contexto *desde fuera* a la Feria. Como tal, se sitúa como espacio social y comercial intermedio, entre una 'frontera urbana' y una 'frontera natural'. Hacia el poniente, la avenida Arturo Prat, el Mercado Municipal, restaurantes de gastronomía marina y los camiones que cargan productos para la venta. Hacia el oriente, el imponente río Callecalle, que proviene del cordillerano Lago Riñihue y se intercepta con el río Cruces y el río Valdivia para desembocar en el Océano Pacífico. No por nada se denomina la Región de los Ríos. Este flujo de agua es recorrido por *kayaks*, remos, botes y barcos. Algunas de estas embarcaciones, junto con camiones, proveen de productos marítimos a los/as feriantes.

Por otro lado, el segundo cuadro representa la atmosfera *desde dentro* de la Feria Fluvial. Lugar de mixtura entre feriantes y usuarios/as, o bien caseros/as, concepto 'bifásico' utilizado estratégicamente para aludir a una de las dos partes de los intercambios⁹; también turistas, funcionarios/as municipales y algunos transeúntes. Sin olvidar, obviamente, los lobos marinos, aves, perros y gatos, entre otros animales, y la diversa y abundante cantidad de productos a la venta, presentes en puestos de venta y 'carritos de feria'. En un punto de la trama de la Feria se encuentran los hongos silvestres comestibles y, dicho sea de paso, el novel observador que investiga una realidad tan ajena a sí en la práctica como cautivadora y apasionante en la teoría.

Con todo, la conjunción entre el macro y microcosmos de la Feria Fluvial de Valdivia confluye a todos los/as actores/as mencionados en un encuentro terrestre-fluvial, en tanto orilla de río fuertemente urbanizada y, también, encuentro interespecie, debido a la surtida interacción humano-no humano que allí se encuentra

Estamos en otoño, temporada de fructificación de la mayoría de los hongos silvestres comestibles. Dicen por ahí que se necesita lluvia y sol, así que entre abril y mayo valdivianos se dibuja la temporalidad idónea para la experiencia de campo.

⁸ Gentilicio del pueblo La Unión, a 80 km al sureste de Valdivia y al poniente del Lago Ranco.

⁹ En otras palabras, tanto feriante como usuario pueden aludir, uno al otro, como 'casero'.

Desconocemos empíricamente el sustrato “natural” de estas setas, con quién ir, dónde y cuándo, por lo que comenzamos con un recorrido por su ya anticipado sustrato social. La Feria, centro comercial y uno de los puntos más concurridos de la ciudad, sirve como primera pista. Fastidiado de solo haber visto hongos en el papel de las guías, viajamos para verlos con los propios ojos y, por qué no, corroborar si sus sabores son tan gustosos como dicen.

La idea inicial es conocer *qué* hongos se comen en Valdivia, indagando poco a poco en el *por qué, cómo, de dónde vienen y qué representan*, como primeras interrogantes.

Mayo, otoño de 2022

Un cálido sol reconforta del frío y se abre paso entremedio de grandes y grises nubes que se asientan en el horizonte. A las orillas del Río Cruces, y próximo al puente que conecta el centro de la ciudad con la universitaria Isla Teja, se encuentra la Feria Fluvial.

Un largo y ancho pasillo encarpado con colores rojos, blancos y azules, dan techo a unos sesenta puestos disponibles para ambos lados. La carpa que cubre la intemperie, a veces fuertes rayos de sol, otras, torrentosas lluvias, genera un efecto de *interior dentro del exterior*, como si se estuviera en un espacio delimitado y circunscrito para su flujo interno propio, más no cerrado para la brisa fluvial, las inclemencias del tiempo o los ruidos y olores que viajan libres por sus corrientes. Verticalmente, el *arriba* se cubre con la carpa y el *abajo* con un suelo pavimentado, casi siempre húmedo y muchas veces transportando las aguas de mangueras que limpian restos de pescados y mariscos. Horizontalmente, y desde el centro del pasillo, se observa en lo inmediato a transeúntes y eventuales compradores/as. Detrás de estos, en los límites interiores se encuentran los puestos de productos junto con los respectivos feriantes, familiares y conocidos/as, vociferando tentadoras ofertas o en todo tipo de conversaciones. Rompiendo este plano cartesiano, en las posibilidades que otorga el movimiento en 360° grados se producen encuentros más disruptivos, vendedores/as de ungüentos o de ceviche que recorren portando bandejas portátiles, o animales que transitan buscando algo de comida.

Pienso en Bergesio y González (2020), pues realmente la feria es un espacio multidimensional, siempre en movimiento y con diversas realidades temporales simultáneas, de corto y largo tiempo. En la feria todo está sucediendo a la vez, en cada interacción hay una historia y cada historia es importante¹⁰. En ese sentido, me pregunto ¿Cuántas ferias hay en una feria? y, para el caso, dentro de esta multiplicidad ¿Es posible hablar de la «micro» feria de los hongos comestibles? Con este acto, identificamos un posible conjunto de relaciones y actividades, dentro del contexto mayor, que vinculan a humanos y hongos en la Feria Fluvial de Valdivia.

¹⁰ Siguiendo la reflexión que hace el “youtuber” Anthropology (2019) al caminar por Nueva York, en https://www.youtube.com/watch?v=pkJBWdHy_3E&t=333s

El aire está marcado visualmente por los colores de la carpa-techo, generando una luz rojiza que refracta en todo lo que allí se sitúa y por allí transita. Al olfato predomina lo marino y salado, en una balanceada combinación de productos del mar con productos terrestres, cochayuyos, truchas o salmón ahumado, luce, merkén, piñones, castañas, quesos artesanales o pastas de ajo chilote, por mencionar los principales.

Caminar por la pasarela de la Feria es toda una experiencia. Este pasillo de unos 60 metros se colma de vida, interacciones cotidianas, transacciones alimentarias y un flujo de turistas. El asombro se ve interrumpido por un humorístico *“casero, lleve un rico ceviche, si no le gusta no me lo paga”*.

No todos los días abren los mismos puestos en la Feria. En la primera visita se levantaron diez puestos de frutas y verduras, y unos cuatro puestos de pescados y mariscos (de los treinta disponibles para cada área). En otoño hay menos turistas que en verano, generando un ambiente más espacioso y abierto. El tránsito de personas tiene rasgos de cotidianidad, y las personas que pasan por aquí, que vienen a comprar o vender, son principalmente locales que tienen en la Feria su fuente de trabajo o, por contraparte, su lugar de abastecimiento de alimentos para el hogar o restaurantes.

La venta de hongos silvestres comestibles es notoriamente minoritaria en proporción a la venta de otros productos. Los puestos que venden hongos son menos en relación con el total de puestos de frutas y verduras; de los diez, solo dos ofrecen setas. Contrario a mis expectativas, los hongos no predominan como producto principal ni tampoco hay caseros/as dedicados solo a lo fungi. Estos tienen una posición lateral y delantera en cada mostrador. A pesar de ello, sus propiedades estéticas hacen valer su lugar, llamando la atención por su peculiar presentación, colores, formas y olores.

Me acerco al puesto 9, dónde está don Robinson. En la parte delantera se observa una bandeja de lo que sería el primer hongo silvestre comestible constatado en la etnografía: los changles¹¹. A su costado yace una caja de champiñones comunes, cultivados en la región de Valparaíso y procedentes de una cadena de producción y transporte totalmente diferente a la primera. Lo curioso es que poseo el mismo lugar natal que estos champiñones; como todo buen conconino/a sabe, el camino a Quintero comienza con el popularmente conocido y fétido olor “a callampas” de la industria “Bosques del Mauco”. Sugerente es el compartir el sustrato industrializado, si se quiere, con estos champiñones de Quintero y no con el recién conocido changle valdiviano nativo. ¿Esta extranjería territorial -y epistémica, quizás- actúa de alguna forma en la observación etnográfica?

Doy cuenta que don Robinson paga 4.500 pesos a recolectores/as por el kilo de changle y, consecuentemente, a 7.000 debería venderlo para que le sea rentable. Esta vez lo tiene a 6.000 pesos, para que se venda más fácil. Según dice, en otoño los hongos disponibles en los puestos de la Feria son el loyo, el changle y el gargal. En primavera el chicharrón de

¹¹ Al principio cuesta asociar los nombres de cada hongo con la imagen de la especie en particular. De forma intencional, la presente redacción contempla no detenerse para describir al hongo en particular, pero sí considera que a medida que la lectura avance, se vayan reconociendo visualmente las diferentes nomenclaturas.

campo, que excepcionalmente puede adelantarse, y el digüeño. Por ahora, don Robinson no tiene loyo, ya que crece menos que el changle en los bosques, transformándose en un hongo más caro para comprar y, por consecuencia, más escaso en su circulación. Para hacernos una idea, en 2021 solamente vendió catorce unidades de loyo.

Para cocinar el changle, dice el feriante, hay que lavarlos y dejarlos cocer en agua unos quince minutos; después, pueden picarse como carne y *usarse “para lo que la imaginación dé”*. A pesar de conocer los procedimientos culinarios, él no suele consumirlos.

Es algo complejo sostener la conversación, pues se ve interrumpida por preguntas de posibles clientes, las compras y los movimientos respectivos; agarrar los limones, ponerlos en una bolsa, pesarlos, entregar la bolsa, recibir el dinero, entregar vuelto si es que hay, entre algún otro acto. Sin querer impedir las ventas de don Robinson, espero pacientemente a un costado, hasta que el interlocutor vuelva a estar disponible. Con todo, antes de comenzar a ser una molestia, me muevo para volver en otro momento.

El otro puesto con setas era el 15. Atendía el *“mañoso”*, como le decían algunos colegas, y en la parte de atrás estaba doña María y doña Verónica, alrededor de una parrilla portátil que daba al piso, asando unas castañas a las brasas. Además de vender frutas y verduras, tienen grandes bandejas de changle.

Doña Verónica señala que conocen a los hongos de toda la vida, y hace mucho tiempo que los venden. Residentes de Valdivia, reciben los changles de recolectores/as del “interior”, del campo. No saben bien dónde los recolectan, pero sí cómo venderlos. Por lo demás, se venden bien.

Lógicamente, las fechas de venta de hongos silvestres concuerdan entre ellas y don Robinson. Ya han vendido unos cuantos loyos, pero mucho más changle. Doña Verónica también mencionó al digüeño, que se venden a 10.000 el kilo, y sirve para ensaladas y otros platos. Junto con estos y el chicharrón de campo, doña Verónica nombra al gargal, que a veces tiene en venta. Otros hongos mencionados son el shiitake, que no conoce personalmente y que lo vio en el programa de televisión ‘Recomiendo Chile’, se vende caro, a 40.000 el kilo; y las callampas de pino, frecuentes en la zona.

La mecánica de venta del changle, y demás hongos, no dista de los pasos y movimientos a realizar para la transacción de otros productos de feria: por parte de usuarios/as, observación atenta y pesquisante de frutas, verduras, hongos y demases en el mostrador; por parte del feriante, proactividad en las consultas o pasividad en el silencio, según el humor del momento. Preguntas por precio, kilo, a veces regateos, algún chiste pasajero o comentario del clima y la contingencia, finaliza con una compra –*“deme medio kilo de changle”*– o bien con un despacho amable, *“muchas gracias”*.

La particularidad que tienen los hongos silvestres comestibles en su venta consiste en que estos muchas veces mandatan al feriante a tener que explicarles a los/as clientes qué son, cuál es su nombre y cómo se cocinan, sobre todo a turistas de la zona central y norte de Chile o del extranjero. Además de esto, poseen su propia temporalidad. No duran más de 5 días en el puesto sin descomponerse y, como son de temporada, subyace detrás de ellos

una actividad productiva distinta de los demás productos, como las frutas y verduras de pequeños o grandes productores, de huertos y de monocultivos. El changle, y los hongos silvestres encontrados posteriormente, llegan a la Feria gracias al saber y al oficio de la recolección en bosque nativo.



Fotografía 1. Puesto de don Robinson, Feria Fluvial.
Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 2. Changles y champiñones.
Fuente: Elaboración propia.

El puesto 18 de frutas y verduras, atendido por don José y su esposa Mari, es el tercer y último que vende hongos de manera regular. Contrario a los demás, tienen en el mostrador una especie distinta, los chicharrones de campo.

Al oír en palabras de don José el nombre de esta especie, inmediatamente vinieron a colación las palabras pronunciadas días antes por don Robinson, que los chicharrones de campo crecen en primavera. Sin embargo, aquí estaban: primera de tantas contradicciones fungi, al parecer no todo en esta materia se sabe a ciencia cierta. Don José señala que antes eran de agosto pero que ahora, debido al cambio climático y su impacto en el medioambiente y en las lluvias, estos hongos se adelantaron. Los chicharrones se cocinan “igual que los changles nomás”, dice. No hay muchas especificidades al respecto, platos típicos o una que otra receta, sino que luego de cocidos, prepararlos *con* y *cómo* uno/a quiera.

Por otra parte, se registró que chicharrones de campo, changles y demás hongos, son percibidos como alimento sano, nutritivo y medicinal. No existen muchas particularidades de las propiedades o los beneficios puntuales, pero sí como positivos para la salud. Riéndose, dice “(el chicharrón) es mejor que el viagra”. Después, mencionó que servía para el alzhéimer. Corroboró su postura refiriéndose a una estudiante de la Universidad Austral que vino con un grupo de mujeres, hace un tiempo, a investigar sobre hongos, sacar fotos y conversar. Ella, dijo don José, poseía “argumentos y razones científicas”. Por lo general, los/as feriantes saben del *boom* y la creciente popularidad que están teniendo los hongos en el mundo, y les ha tocado responder a indagaciones de esa índole.

Para don José los hongos silvestres comestibles son algo “natural”, en el sentido que son algo dado, familiar. Han estado presentes durante toda su vida, propia de una infancia

pasada *“entre las cajas”*, haciendo referencia a su estrecho vínculo con la feria, donde acompañaba a sus padres desde niño. Trabaja de lunes a lunes, por lo que no tiene tiempo para conocer la recolección en terreno, pero siempre ha sabido de ella, ha vendido hongos en el mercado y consumido culinariamente en su casa.

Los/as recolectores/as que le traen hongos provienen de dos fuentes distintas. Unos/as le trajeron los changles, otros los chicharrones de campo. Por lo general, afirma que son del “interior”, de los Lagos, la zona de Panguipulli y lugares aledaños. Por otra parte, el chicharrón de campo se encuentra al oeste de Valdivia, para el sector de Niebla, específicamente en el sector de Cutipay. Cada puesto en la Feria no se especializa ni se priva de sólo vender algún tipo de hongo; esto varía según los frutos de la temporada, las posibilidades de circular, los focos para invertir de cada feriante, entre otros factores.

En la Feria, la etiqueta ‘recolectores/as’ está cargada de incertidumbre y misterio, una caja negra que contiene a personas, a través de los hongos en los puestos, se sabe de ellos/as, pero que nadie ve ni conoce personalmente. La mayoría tiene nociones, por algún familiar o conocido/a del campo y experiencias personales, pero de quienes proveen en este mercado no se sabe cómo se relacionan entre sí, cómo lucen ni cómo trabajan.

Los/as recolectores/as del sector de Cutipai corresponden a la familia de doña Mari, esposa de don José, quién durante la charla daba vueltas por el puesto y atendía a un par de clientes. Respondía con cierta evasión a las breves preguntas sobre hongos que le hizo su marido, con ímpetu algo escapista ante mi presencia ajena.

Especial mención tuvo el loyo, el cuarto y representante asuente de los hongos comestibles en la Feria Fluvial. Don José señala que no es que el loyo sea escaso hoy en día, sino que es un hongo *“más delicado”*. Este crece con el sol que viene después de las lluvias, y luego si llueve se malogra fácilmente, haciendo de su recolección un acto de mayor dificultad. Sin embargo, a veces igual le traen y se venden bien.

En los días posteriores, entre idas y venidas con mayor cotidianeidad, por parte de don José y doña Mari surgió una propuesta para ir a una recolección en el sector de Cutipai, en la Isla del Rey. Era sábado y la invitación versaba algo así como *“ven el miércoles en la mañana temprano, parece que van a ir a recolectar”*.

Recolección en la Isla del Rey

Regir la planificación de la etnografía en base a la palabra de los/as colaboradores/as es, muchas veces, un costo para las temporalidades y los plazos académicos, las cartas Gantt y la rigidez metodológica. Casi todo yace en el valor de la palabra hablada, en el contexto de una presencialidad pandémica disminuida por la comunicación virtual, y sin mediación de mensajes *online* con los/as feriantes. Las condiciones invitaban a dudar de la posibilidad de asistir a una salida de recolección de hongos silvestres. En un acto de confianza, cinco días después de la primera propuesta para conocer la recolección en terreno, asistí a primera hora de la mañana al puesto de doña Mari y don José en la Feria.

No sabía si iba a poder ir, dónde íbamos, cómo había que ir, con qué ropa, qué tenía que llevar, etc. Ingenuamente llegué con *jeans* y zapatillas y, entre sonrisas, me dijeron que así era imposible, "*vai' a volver todo sucio*". El destino es el río Cutipai para encontrarse con doña Soledad, madre de doña Mari.

Llegando a la Feria Fluvial se encuentra don Eduardo en el puesto, tío materno de doña Mari y hermano de la recolectora de changle en cuestión. Con él voy en auto dónde todavía no sé, sin comprender aún como confluye el mencionado río y los hongos. Luego de despedirme de los/as caseros/as, Don José en un acto algo paternal y cariñoso, quizás pensando si es que daré el ancho o no en la aventura, me regaló unas frutas para el camino.

Ya con rumbo a Isla Teja, y de Isla Teja tomando la ruta a Niebla, empezamos a tener más confianza con Eduardo, quién mostró mucha simpatía durante todo el día. Don Eduardo, como buen hombre de campo, hace de todo: es pescador, vendedor de leña, a veces recolector de hongos silvestres. Tiene unos 60 años y vive en la Isla del Rey, cerca de Valdivia.

Mientras andábamos en la camioneta, don Eduardo cuenta que ya no crecen tantos hongos silvestres como antes. El principal problema son las forestales, porque al plantar pino y eucaliptus se pierde mucha agua. En suelos más secos, crecen menos hongos, ya que estos necesitan humedad. Además, como se le quitó territorio al bosque nativo, las especies como changle, loyo y chicharrón de monte, que recolectan aquí, pierden espacio con sus condiciones ideales y su sustrato para fructificar. El lebre, u hongo morado, también se come. Sin embargo, como son más chicos, no se venden, pues no sale a cuenta. Don Eduardo y su familia siempre se han relacionado estrechamente con los hongos, recolectando, cocinando y comiendo. Tanto ellos como los hongos siempre han estado "ahí", afirma.

Poco a poco voy comprendiendo que, para cruzar a la Isla, primero tenemos que ir a un muelle que queda camino a Niebla, estacionar la camioneta, tomar la lancha a motor y cruzar el río Valdivia. Así se llega a la casa de don Eduardo y a la casa de doña Sole, en la orilla isleña. Después de unos veinte minutos de viaje en el vehículo, se llegó al lugar donde estaba estacionada la lancha. La neblina era impresionante, y apenas se veía el río, mucho menos la orilla del frente.

Don Eduardo conocía a la perfección el río y poseía una pericia de años y años que le concedía saber dónde estaba su casa, en un muelle casero cruzando al río. Yo no veía nada, pero él sabía que curso tomar. Una vez avanzado un poco me decía, "*mire por ahí es, donde se ve más negrito*". Yo aún no veía nada.

Tardamos aproximadamente quince minutos en cruzar. Ya en el otro lado, don Eduardo amarró el bote y esperamos un rato en tierra firme. Ahí estaba Víctor, sobrino de Eduardo y hermano de doña Mari, quién llevaba unos años ya recolectando changle. Al rato llegó doña Sole, la tan esperada recolectora de hongos silvestres, madre de doña Mari y hermana de don Eduardo. También llegó el "Jona", de 36 años, medio-hermano de Víctor

que iba por primera vez a recolectar a la Isla del Rey, pero sí con experiencia recolectando changle en otros sectores aledaños. El equipo ya estaba conformado.

Debido a mi muy mal preparada ropa de recolección, don Eduardo fue a buscarme unas botas de agua y un sobre-pantalón. Después de eso, subimos al bote y emprendimos ruta rumbo a los bosques dónde recolectar. Yo iba atrás con Jona, al medio Víctor timoneando el bote, delante de él iba doña Sole y en la punta, don Eduardo.

De pronto, ya íbamos a bordo del “Benja I”, nombre del navío inspirado en el hijo de Víctor.



Fotografía 3. Muelle frente a la casa.
Fuente: Elaboración propia.

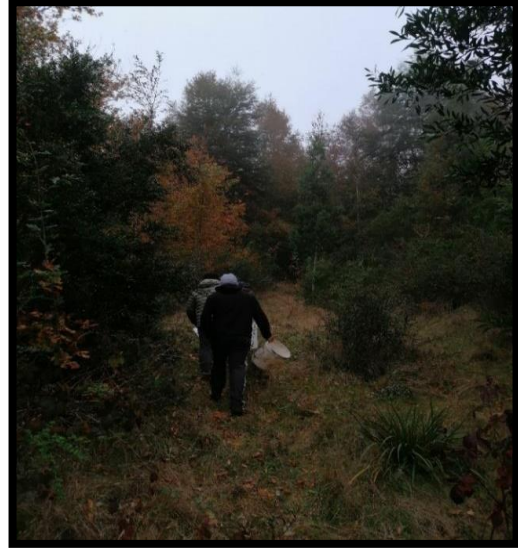


Fotografía 4. Arriba del bote, camino a recolectar hongos. Fuente: Elaboración propia.

La Isla del Rey es grande en superficie y se encuentra en la desembocadura del río Valdivia, en la bahía de Corral. Con 51,5 km², es la porción insular en aguas interiores más amplia de todo Chile. En ella predomina el bosque nativo, aunque no faltan sectores con pino y eucalipto. En sus orillas habita la familia de don Eduardo, doña Sole, Víctor y Jona. Para recolectar hongos silvestres comestibles, salimos en el bote a motor por los frondosos bordes de la Isla, en dirección norte, aparcamos entre medio de las grandes porciones de totora y, desde ahí, nos adentramos al bosque nativo. Recién iba tomando forma esta tan peculiar recolección fluvial-terrestre (como también se caracterizó a la Feria Fluvial), y que combina la navegación en bote a motor por los ríos seguido de paradas en lugares estratégicos y orillas de bosque nativo, para empezar el ajetreo en tierra firme, en los distintos lugares conocidos de antemano, con alta presencia de hongos silvestres e idóneos para la recolección.

Los lugares para recolectar son conocidos principalmente por doña Sole, ella sabe dónde detener el bote. Para mí todo era nuevo y desconocido, y obviamente toda la orilla de la Isla se veía igual. No así para el grupo y, luego de las indicaciones entendidas, Víctor estacionó en la primera parada. No fue ni necesario amarrar el bote, entre la arena y la totora quedó seguro. La bajada entre barro y totora fueron los primeros pasos en tierra para adentrarnos en el bosque. Con un machete por si venía el “león”, cuchillos para cortar hongos y unos tarros –tinajas de pintura vacías–, descendimos a la Isla.

Entramos al bosque caminando en fila india, cada uno con un balde, salvo yo. Primero tengo que probar mis aptitudes físicas y psicológicas para hacer frente a la incursión y después, si mis guías estiman que estoy a la altura, podré pensar en recolectar y cargar setas. Se notaba que para el grupo era una práctica más bien cotidiana, pero cargada de emoción y entretenimiento. En todo momento se sentía que disfrutaban la recolección. Después de llegar a un punto, cada uno se dispersó por el terreno para rellenar sus tarros. Víctor y Jona, los más jóvenes, se lanzaron velozmente a lugares con quebradas, exigentes para el paso. Más lento, pero sin quedarse atrás, iban doña Sole y don Eduardo.



Fotografía 5. Comenzando la recolección de hongos, Isla del Rey. Fuente: Elaboración propia.

Entrados unos metros hacia el bosque, como se indica en la Fotografía 7, la exploración territorial tiene su propia estrategia.

La caminata de recolección por el bosque no se realiza de manera lineal ni siguiendo una fila. Rendiría menos y se encontrarían menos hongos si así fuese el caso. Por el contrario, considerando el lugar donde se aparcó el bote como el punto de partida de la recolección, allí se trazó un vector recto para entrar en el bosque. Una vez dentro, desde este punto céntrico imaginario, la estrategia de recolección figura como un semi-círculo que emerge hacia el bosque, realizando el sondeo extensivo para encontrar los hongos silvestres.

Sin mediar una indicación de por medio, el grupo se dividió intuitivamente en dos. Por un lado, los más jóvenes Víctor y Jona, valiéndose de su fuerza y altas aptitudes físicas, comenzaron a ampliar el recorrido por su cuenta. Por otro lado, doña Sole y don Eduardo, de mayor edad, emprenden un rumbo que abarca un área diferente. Yo me sumé con esta segunda dupla. Doña Sole es la que más conoce el territorio, “la quebrada”, “el río”, “pa’ allá”, “pa’ acá”, siempre estando totalmente orientada. Los demás también. Cuando no había contacto visual y no se sabía dónde estaba el otro, fuertes gritos servían de llamada.

Las primeras setas encontradas fueron el hongo morado y otra de color marrón, no reconocida por estos recolectores. Le llamaban de forma genérica “callampa”, igual que a otras no tan reconocibles por particularidades especiales. El “lebre” –denominación del hongo morado– también se come, como había dicho don Eduardo, y de vez en vez colectábamos uno que otro, un poco de consuelo en momentos donde el changle brillaba por su ausencia. Pero, en buena hora, los primeros changles fueron encontrados.

La búsqueda de changle y de otros hongos requiere estar a la altura de la tierra, agacharse o ponerse de rodillas, pasar por entremedio de arbustos y ensuciarse las manos. Por lo general estos se encuentran en grupo, y un hallazgo significa casi siempre sacar más de un ejemplar. Para extraerlos del sustrato, primero se barre la tierra y las hojas alrededor,

dejándolos limpios para recolectarlos manualmente desde el estúpite o “tallo”. Ideal es que queden enteros y no se desmiembren sus ramas, dándoles una mayor facilidad para su manipulación y una mejor estética para ser vendidos luego.

Según relata doña Sole, ella aprendió a recolectar hongos silvestres gracias a su madre. Ahora su hijo Víctor estaba aprendiendo de ella. Su otra hija, María, vende lo que recolectan en la Feria Fluvial. La madre de doña Sole era santiaguina, llegó a la región a los 21 años y aprendió a recolectar gracias a que conoció a recolectores del sector. Por lo visto, en su familia es una práctica constituida recientemente, abarcando 3 generaciones. A futuro, posiblemente incluya a los hijos/as pequeños/as de Víctor.

El saber-hacer contenido en esta tradición familiar contiene diversas aristas, un manejo de los tipos de hongos silvestres comestibles, la prudencia para no recolectar hongos no conocidos, el saber extraer al hongo, cargarlo y transportarlo en buen estado y un profundo conocimiento del territorio y del sustrato de las especies.

Caminando por la ruta doy cuenta que la recolectora, más que saber dónde exactamente crece el changle, que son muchos, conoce el terreno de manera general, por zonas extensas dónde hay y dónde no hay. Los sectores de recolección no se reconocen ni individualizan con nombres propios, pero sí se utilizan características geográficas genéricas, la ladera de un monte o “la quebrada de las quilas”. Según doña Sole, los changles crecen en el suelo de hualle (*Nothofagus obliqua*) y coihue (*Nothofagus dombeyi*). Por el contrario, los sectores donde abunda la quila (*Chusquea quila*) no son muy buenos para encontrar setas. Para el changle se requiere ir a cierto tipo de suelo o seguir la pista de determinadas especies de árboles. En efecto, gran parte de este saber se caracteriza por una agudeza para distinguir suelos, árboles, temporadas y tiempos climáticos. A pesar de que no existía un liderazgo marcado ni estricto, y cada quién se movía con libertad personal, era doña Sole quien tenía la última palabra para determinar si un hongo estaba bueno, estaba pasado o deteriorado, o aún no apto para cosecha.



Fotografía 6. Grupo de changles en la hojarasca.
Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 7. Don Eduardo y doña Sole recolectando.
Fuente: Elaboración propia.

El color de los changles resalta entre la hojarasca, y su brillante amarillo capta rápidamente la atención de quien busca.

Después del primer hallazgo de changle, se saca con las manos del sustrato, se limpia al hongo de tierra y hojas secas, se guarda en el tarro y a seguir buscando. Repitiendo estos movimientos en unas cuantas ocasiones, obtengo esa satisfacción que sentimos los/as antropólogos/as cuando pasamos de limpias manos, de libros y escritorios, a la suciedad de texturas y materiales propios de cada etnografía.

Había muchas variedades de hongos, y cada vez que doña Sole o don Eduardo veían una, me llamaban para que vaya a tomarle foto. No sabían muy bien qué hacía yo ahí, bien podía ser un micólogo profesional que buscaba descubrir nuevas especies, un fotógrafo de alguna reputada organización, un turista o un modesto estudiante universitario ávido de conocer hongos. Cualquiera funciona ante la no sencilla tarea de definir qué es la antropología. De esta manera, pude contemplar y capturar una gran cantidad de setas diferentes, seres testigos omnipresentes de la búsqueda que llevábamos a cabo.

A medida que los tarros se colmaban de changles, seguíamos buscando¹². En un momento, pudimos ver los tan queridos loyos (*Butyriboletus loyo*), que comienzan a crecer tiempo antes que los changles y en menores cantidades. Lamentablemente, estos ya estaban “pasados de agua” y no pudimos recogerlos, sólo quedaban sus restos en descomposición. Éstas son setas grandes, y los ejemplares que vimos tenían unos 20 centímetros de diámetro aproximadamente.



Fotografía 8. Balde de changle, changle morado y changle naranjo. Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 9. Balde con changle naranjo. Fuente: Elaboración propia.

Pero el bosque de la Isla del Rey no solamente proveía de hongos silvestres, sino que a los changles se le sumó la recolección de dos frutos preciados, murtas (*Ugni molinae*) y castañas (*Castanea sativa*). Amenizando el término de lo que sería la primera bajada a la

¹² Dicen que la recolección de hongos debe realizarse con cestas de mimbre, y no en fuentes cerradas ni herméticas, para que las esporas de los hongos colectados puedan dispersarse por el sustrato y crecer nuevamente. Sinceramente, en mi calidad de invitado y recién entrando en confianza, no quise corregir ni imponer esta idea.

isla, el regreso al bote tomó el gusto de ricas murtas silvestres, único alimento presente en la excursión.

De vuelta al bote, cargamos los baldes y continuamos río arriba, para buscar el siguiente lugar donde recolectar. La brújula en el río era doña Sole, y su hijo Víctor el timón, dirigiendo el bote a motor.

Una vez en el río, bajo la guía de doña Sole nos dirigimos hacia el norte, en camino al siguiente lugar en donde encontrar changle. Mientras, y con una perfecta técnica manual, ambos iban limpiando los changles ya recolectados, quitando las hojas y la tierra, con tal de darles una buena presentación.



Fotografía 10. Don Eduardo y doña Sole limpiando los changles en el bote. Fuente: Elaboración propia.

El sol iba apareciendo, dejando atrás la intensa neblina de hace unas horas. La próxima parada era otro lugar conocido por la recolectora. Una vez estacionado el bote, comenzó la caminata bosque adentro. Los procedimientos eran similares y se repetía la búsqueda en lugares ya conocidos en temporadas anteriores.

En esta área, tras caminar un poco y adentrarnos en el territorio, encontramos enseguida una gran cantidad de changles.

Nuevamente perdimos a Jona y Víctor, quienes se lanzaron a caminar más lejos. Como consecuencia, yo iba al ritmo de doña Sole y don Eduardo. De pronto, algo cansado de mi pauta de entrevistas interna y las metodologías prediseñadas, comencé a encaminar mis propios pasos en busca de hongos.



Fotografía 11. Changle naranjo y changle común. Fuente: Elaboración propia.

Luego de unas cuantas frustraciones, mi iniciativa fue premiada. Encontré una gran franja llena de changle, y llamé a doña Sole para que venga a recoger. Progresivamente durante el día fui dejando el rol de observador pasivo con el que había llegado –provisto de preguntas abstractas, preparadas como guion metodológico del día anterior– para participar en la actividad y ser un aporte para los/as recolectores/as. De esta manera, y mostrando una relativa aptitud, pude transitar de invitado a un participante más.

La novedad consistió en que, caminando más o menos solos, y siempre al alcance de la voz de los demás, se escucha un grito de don Eduardo. “¡Encontré loyos!”. No podía perderme tal evento, ya que desde la Feria se vaticinaba como algo muy difícil, así que seguí la huella sonora para arribar hacia el lugar desde donde gritaba el recolector. Junto a él estaban dos grandes loyos, con su color rojizo amarillo, algo comido por insectos, pero mínimamente. “Están buenos”, dijo doña Sole con un tono cargado de experiencia, que también se había aproximado por otro camino. Don Eduardo estaba contento por el hallazgo, eran como una especie de “premio mayor”, debido a su escasez y su gran tamaño. Para mí, significó el primer encuentro con esta especie.



Fotografía 12. Dos loyos encontrados por don Eduardo.
Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 13. Loyos recolectados.
Fuente: Elaboración propia.

Luego de este feliz encuentro, estuvimos largo rato en una sequía de changles. Aún seguíamos doña Sole, don Eduardo y yo; y Víctor con Jona lejos. El grupo seguía separado por rangos etarios, los dos jóvenes iban por laderas más arriesgadas y lejanas, y los dos mayores a un ritmo más lento, aunque no menos exigente. Para mí, como primera vez, la exigencia rozaba los límites de lo justo y necesario.

Doña Sole, siempre conocedora de los lugares por los que íbamos, nos dijo que subiéramos una quebrada. Don Eduardo iba a la vanguardia, abriendo paso a punta de machetes y haciéndose camino al andar. En este momento, la búsqueda de hongos se volvió intensa físicamente. Había que subir, agarrándose de lo que uno pudiera, ramas, troncos, a la vez que las enredaderas de los copihues te hacían zancadillas y las espinas de las zarzamoras

pinchaban las manos, o las hojas de la quila rebotaban en el rostro. Entre transpiración, suciedad y cansancio, había que avanzar a como dé lugar.

A pesar del esfuerzo, aún no se aparecían los changles. Donde hay “*pura quila*” es difícil encontrar los hongos comestibles que buscábamos. Ya con aires de que esa ardua subida fue vana, don Eduardo sorprende con un nuevo hallazgo de loyo. Tenía buen color y consistencia, otra bella recompensa. El balde de don Eduardo se llenó casi solo con esos 3 loyos y otra porción de changles.



Fotografía 14. *Butyriboletus loyo*.
Fuente: Elaboración propia.

Luego de este encuentro y sintiendo el cansancio, decidimos bajar. Después de haber visto sólo el loyo en descomposición, en una primera instancia, poder tener en las manos estos ejemplares fue grandioso. Ya reunidos en el bote, unos fuertes gritos marcaron el retorno, y pudimos refrescarnos un poco, aprovechar los rayos de sol y un cielo totalmente despejado. Aún no llenábamos las dos cajas para cuando partimos por una tercera parada. El siguiente lugar de recolección era la orilla de la isla del frente, atravesando el río.

Una vez aparcados, nuevamente los lugares incursionados no tenían nombres propios, sino que correspondían a referencias de árboles, anécdotas o indicadores. La tercera parada era en el sector conocido como “*las piedras*”. Llegamos y descendimos a tierra, con una dinámica que ya comenzaba a sentir pequeños gustos de hábito.

Este tercer momento se caracterizó por haber encontrado, de entrada, numerosos pinos y madera cortada. Gracias a sus oficios madereros, fuera del ámbito de los hongos, mis compañeros de excursión reconocieron fácilmente que aquí sacaban leña, pero que era muy difícil llevársela por las propiedades y altibajos del terreno. Cómo predominaban los pinos, tuvimos que caminar un buen tramo para buscar el changle nativo. El primer encuentro fue con una muy bella *Amanita muscaria*, que si bien no le tenían nombre propio era identificada por el grupo como tóxica.

En el sector “*las piedras*” lamentablemente no pudimos hallar changle ni otro tipo de hongo silvestre comestible. Para no perder el impulso, y como habíamos encontrado un suelo colmado de castañas, nos pusimos a recolectarlas. Diría manos a la obra, pero en realidad las castañas están envueltas por una capa de espinas que la hacen parecer erizo, y pinchan fuerte. Para abrirlas, había que pisarlas o golpearlas con un palo –o machete, lo cual yo no tenía– y coger, no exento de picadas, la castaña.



Fotografía 15. *Amanita muscaria*.
Fuente: Elaboración propia.

Estuvimos un buen rato sacando castañas, y volvimos solo con ellas para el bote.

Antes de terminar la excursión, hicimos una cuarta parada. En ella no encontramos ningún hongo silvestre pero, casi como de consuelo, nos dirigimos a recolectar castañas.

Exhaustos por la excursión, estábamos arriba del bote emprendiendo camino vuelta a casa. Río abajo en dirección al muelle de Isla Teja, y luego de fuertes y apretados abrazos de agradecimiento, finalizó con mucha emoción mi primera participación en una recolección de hongos silvestres comestibles.



Fotografía 16. Balde de castañas y balde de changle.
Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 17. Arriba del bote de regreso a casa.
Fuente: Elaboración propia.

Después de la primera y particular recolección terrestre-fluvial de hongos, había que volver al “centro de operaciones” de la etnografía, la Feria Fluvial. Pero esta vez no estaría solo, sino que compartiría espacio con los changles y loyos que, desde la Isla del Rey, estaban dispuestos y listos para circular en el mostrador de don José y doña Mari.

Los días posteriores a la excursión, el trabajo etnográfico en Valdivia no estuvo exento de dificultades. De los únicos 3 puestos de la Feria Fluvial en los que circulan hongos silvestres, el contacto más directo con recolectores/as era el ya concretado. Dentro de las relaciones feriante-recolector ya no había otros vínculos familiares.

Don Robinson, pese a su cercanía y buena voluntad en todos los encuentros, mostró un escepticismo instintivo ante la pregunta sobre sus socios recolectores. *“Yo no te puedo dar el contacto, porque a los recolectores no les gusta que conozcan sus lugares de recolección, pueden quitarles sus hongos”*. Con el tercer feriante, el “mañoso”, hubo menos opción. Después de una serie de ausencias y desazones, era necesario buscar otros caminos.

En todos los encuentros rondaba la idea que los hongos silvestres comestibles no se recolectan en Valdivia, sino que en el interior, en el campo. Se presentaba la sensación de cierta infertilidad, quizás por insistencia, de encontrar recolectores/as en el sustrato urbano valdiviano. La solución para fecundar esta aridez metodológica de la costa era seguir profundizando, tanto en la búsqueda de recolectores/as como en lo profundo de los bosques nativos. Para eso, había que dirigirse a aquello que llamaban “el interior”.

En este sentido, es necesario destacar que las comunas interiores de Valdivia, como Paillaco, Los Lagos o Panguipulli, tienen demográficamente una alta población mapuche. En 2017, el censo indica que en Los Lagos el 15,31% de la población se considera perteneciente a dicho pueblo, en Paillaco el 19% y en Panguipulli el 42,95% (Instituto Nacional de Estadísticas, 2017). Con esto, se pone de manifiesto el anticipo de un fuerte vínculo entre la adscripción al pueblo-nación mapuche y los conocimientos asociados a la recolección de hongos silvestres comestibles. Metodológicamente, trasladarse de la recolección chileno-rural a la recolección mapuche era más que imperante.

Con la intención de profundizar en las prácticas de recolección y desconociendo, de momento, el vínculo con lo mapuche, surgió el contacto de doña Rosario Catrigan Lincocheo, recolectora del sector de Caricuicui, comuna de Panguipulli. Gracias a una amable visita al Instituto Forestal (INFOR) de Valdivia, y especialmente a Juana Palma, experta en productos forestales no madereros y amante de hongos, obtuve un nuevo posible acercamiento.

Personalmente, sólo sabía que doña Rosario es recolectora y que aquello que recolecta lo vende personalmente en una feria de Panguipulli. Pero más importante aún, tenía una muy amable invitación para visitarla y salir a recolectar: *“Tengo unos gargales que ya sé dónde están y te voy a esperar para ir a recolectarlos”*.

Junto con ella se abría una puerta de entrada a toda una esfera de saberes, personas, organizaciones, festividades y, sobre todo, conocimientos micológicos y ecológicos mapuche, provenientes del *mapu kufüll*.

Recolección en Caricuicui

Cómo viajar desde Valdivia a Caricuicui, para quién no conoce, no era algo tan evidente. Primero, ¿Qué era Caricuicui? ¿Dónde estaba? ¿Cómo era? ¿Cuántas personas viven allí? ¿Puedo llegar caminando? A dichas dudas, si le sumamos que iba a encontrarme con una recolectora mapuche y que era mi oportunidad para crear un vínculo, conocer de primera fuente los hongos silvestres y toda la sabiduría que le rodea –no solo con respecto a hongos, claramente- se convertía en una idea algo intimidante. Me sacudí y refregué mis inseguridades y, no sé cómo, partí a Caricuicui en busca de un nuevo sustrato.

Las indicaciones fueron simples, tomar un bus desde Valdivia a Panguipulli. Luego, se podría tomar un Uber (más difícil y costoso), tomar un bus rural desde el terminal de Panguipulli o –algo que a primeras quería evitar– pedirles a los anfitriones que vayan a buscarme a “Pangui”. Si bien la distancia entre ambos no es tanta, 10,3 km, Caricuicui queda relativamente aislado del transporte público y presenta un camino largo para ir a pie. Para hacerse una idea, es una localidad en un monte boscoso y de caminos de ripio, en dirección al lago Calafquén. Por suerte, doña Rosario tenía que bajar en camioneta por unos trámites y pude irme con ella.

En el primer encuentro con doña Rosario, me trató con un temple y una confianza propia de conocerme de toda una vida. Ya en camino para su casa, bromeamos y nos contamos uno del otro. Es una mujer de unos 50 años, hija, madre y abuela, emparejada con Ramón, argentino agauchado, que no es el padre de sus hijos, pero sí un fiel compañero. Así como es recolectora de hongos también es emprendedora, feriante, artesana del cuero, agricultora, cocinera, ganadera, dedicada a animales menores (gallinas, gansos, pavos) y mayores (chanchos, cabras, ovejas, vacas y caballos). Cada uno de estos calificativos queda corto para explicar todo lo que hace. También es mapuche, no pertenece a comunidades y habla un mapuzungun medio, pero recuerda con mucho respeto y cariño las historias, los relatos y las enseñanzas de “los viejos” o “sus ancestros”, sobre todo de su madre, su tío materno y sus abuelos/as maternos/as. Con su trayectoria de vida, doña Rosario en todo momento demuestra una invaluable sabiduría popular, conocimiento del campo y una fuerza incalculable.

Al poco tiempo de llegar a la casa y dejar las cosas, salimos a caminar al bosque a recolectar los gargaes que Rosario sabía estaban aguardándonos en el tronco.

La entrada al bosque fue magistral. Era una gran porción de bosque nativo, con predominancia de hualles y coihues, que se extendía desde la casa de doña Rosario hacia el monte. Estas tierras pertenecían a su familia, desde su abuelo materno, su madre y ahora ella. De más en más me adentraba en los interiores del bosque, más conocía el mundo interno de doña Rosario, su relación con la naturaleza y sus historias de vida. La dirección era ir a los gargaes guardados.



Fotografía 18. Doña Rosario entrando al bosque.

Fuente: Elaboración propia.

Mientras caminábamos, una de las primeras cosas que mencionó es que ya había recibido hace un tiempo a otras personas universitarias, académicas y profesionales del área forestal, debido a proyectos de hongos. Dichas experiencias le habían generado muy buenas impresiones de quienes se encuentran en el ámbito de la investigación, y que generalmente vienen de Valdivia. Esto se reflejó en la recepción que me hizo, como si yo y ellos viniéramos del mismo mundo. Gran parte de razón tenía.

Doña Rosario conocía a la perfección el bosque, senderos, distintos tipos de sectores, los árboles que había y los animales que por allí merodeaban, tanto los de ella, sobre todo vacas y caballos, como los silvestres, aves, zorros y el temido *“león”*. Caminar con ella era sentir la presencia plena en el bosque, mientras nuestra conversación ondulaba por los aires.

De pronto, doy cuenta que nuestros ojos y miradas eran asombrosamente distintos. Si yo iba preocupado de no tropezar con algún tronco, de no pegarme en la cara con ramas y arbustos, y a la vez hacerle preguntas metodológicamente pertinentes con la Memoria, ella iba constante, a un paso tranquilo y armónico. Además de ir respondiendo todas mis preguntas con una bella parsimonia, tenía tiempo para observar e identificar dónde había hongos. Los primeros hongos que encontramos no fueron los gargales previstos hacia dónde nos dirigíamos, sino que unos esporádicos changles que aparecieron en el camino.

Yo tomaba fotos de los changles y Rosario los recolectaba, cuando ocurrió algo que rompió el hielo definitivamente. Ella me pidió mi celular y, feliz con que yo estuviera viviendo esto y que ella era quién me estuviera mostrando esta experiencia, me empezó a tomar fotos y grabar vídeos. *“Muéstrale a tu mamá dónde estai’, mándale saludos”*, me decía, mientras yo sonreía y mostraba los changles a la cámara. Doña Rosario siempre se mostró curiosa ante mi familia y cariñosa, sobre todo, con mi madre. Ya nos teníamos la confianza suficiente, y yo ya no figuraba solamente recolectando, sino que además estaba siendo fotografiado por la misma recolectora que me enseñaba el territorio.



Fotografía 19, 20 y 21. Recolectando changles.
Fuente: Elaboración propia.

Luego de unos cuantos changles recolectados, con las mismas técnicas manuales de doña Sole en la Isla de Rey, nos adentramos en la zona más frondosa y enmarañada del bosque¹³. Entrando entre gigantes verdes, la cada vez menor luz natural y la hojarasca húmeda, nos recibe una curiosa osamenta: el cráneo de un puma (mejor dicho, del “león”). Quedaba sólo el cráneo, y doña Rosario comentaba que llevaba un buen tiempo allí y que durante sus salidas a recolectar, vio, desde el inicio -o el fin- distintas etapas del proceso de descomposición del cadáver. Justamente al lado del cráneo había un viejo tronco de hualle, de estos que, en la misma descomposición que el “león”, albergan infinitas vidas, aves, mamíferos menores como ratones de campo, insectos o musgos, mencionando solo algunas. Uno de los habitantes de estas maderas podridas eran los gargales, cubiertos intencionalmente con ramas por la mano de doña Rosario, para que otra persona no los recolecte. Por eso estaban “guardados”.



Fotografía 22. Gargaral (*Grifola gargal*).
Fuente: Elaboración propia.

En otro contexto, el cráneo que nos observaba podría haber sido tétrico y sombrío, pero aquí en el bosque era totalmente orgánico y no generaba mayor lóbreguez, porque era parte del ciclo de la vida, como todos los seres que lo acompañaban. La calavera, entonces, miraba tranquila mientras despejábamos y cortábamos manualmente los gargales de un tronco que también había perecido, pero continuaba refugiando y produciendo vida. Una

¹³ “Un tronco podrido: qué tesoro!... Hongos negros y azules le han dado orejas, rojas plantas parásitas lo han colmado de rubíes, otras plantas perezosas le han prestado sus barbas y brota, veloz, una culebra desde sus entrañas podridas, como una emanación, como que al tronco muerto se le escapara el alma” diría Pablo Neruda, antes de declarar “quien no conoce el bosque chileno, no conoce este planeta” (Neruda, 1974).

vez recolectado este racimo, más los changles que portábamos, volvimos hacia la casa de doña Rosario.

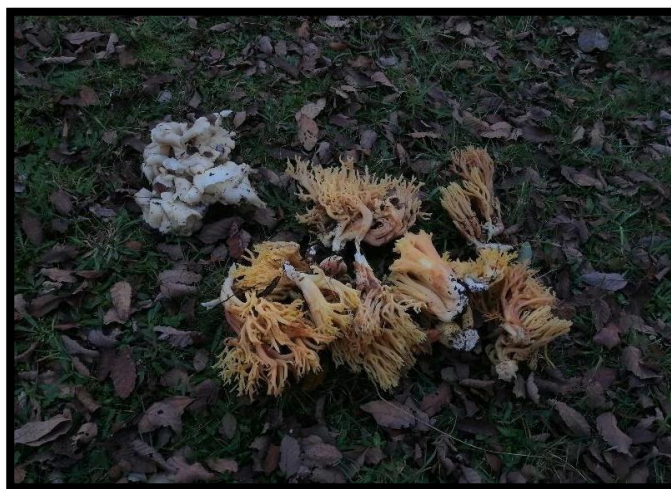


Fotografía 23. Cráneo de puma.

Fuente: Elaboración propia.

En el camino de regreso, hongos en mano -literal, porque no llevábamos canastas ni receptáculos de ningún tipo- reanudamos la conversación. Esta vez me comentó curiosidades que uno no pensaría *a priori* de una recolectora. Una de ellas es que, hace unos años actuó, con un rol protagónico, en una película de producción chilena que gira en torno a la recolección de hongos. Coincidentemente, yo la había visto cuando estaba empezando a conocer el reino fungi, así que reímos con algunos momentos y me mostró lugares del bosque donde se habían rodado algunas escenas¹⁴. La otra curiosidad era que, además de su relación con los hongos mediante la recolección tradicional-familiar, tenía una sala de cultivo de hongos ostra (*Pleurotus ostreatus*), no nativos del territorio¹⁵. Este cultivo consistía en un pequeño galpón dónde, en corridas de repisas metálicas, albergaban bolsas plásticas con sustrato, principalmente de paja y trigo, luces led, calefacción y otras tecnologías. El Instituto Forestal (INFOR), en su proyecto, capacitó a cuatro familias recolectoras mapuche para diversificar la recolección silvestre, de temporada, con este cultivo controlado y anual.

Contrario a la novatez que sentía en la Isla del Rey, en el sustrato de Caricuicui me hallaba más tranquilo, mientras mi conocimiento de hongos y del territorio se iba condensando poco a poco. Sin embargo, todavía me sentía -y me siento- un aprendiz. Con changles y gargales caminábamos para la casa.



Fotografía 24. Changles y gargal recolectados.

Fuente: Elaboración propia.

¹⁴ La película se titula 'Folil', "raíz" en mapudungun, dirigida por Ignacio Montenegro (2020).

¹⁵ Gracias al proyecto 'Experiencia piloto para la propagación de hongos silvestres comestibles (HSC) en bosque nativo de la comuna de Panguipulli, región de Los Ríos' del Instituto Forestal (INFOR).

La tarde pasó rápido y ya era de noche cuando, para mi sorpresa y justo antes del aventón hacia el paradero, doña Rosario y Ramón me invitaron a dormir en su casa. Por supuesto que acepté y, para bien, esto permitió profundizar nuestro vínculo. Cenamos cazuela de ave y ensalada de changles frescos.

Además de la dicha y la gratitud con la experiencia, tenía dos cuestiones que se sumaban a mis reflexiones etnográficas. Lo primero, doña Rosario es mucho más que una recolectora de hongos y reducirla solamente a esa etiqueta sería un acto infame. Como dije al principio, se desempeña como artesana, huertera, ganadera y cuidadora de animales más pequeños y feriante, sin siquiera mencionar que es hija y madre, mapuche, y posee un importante cúmulo de sabiduría de campo, de su familia y de la vida. No recolecta solamente hongos, sino que se declara recolectora en general, de murta, mosqueta, semillas de canelo o “palmitos” silvestres del coligüe. Aunque se autodefina como recolectora, la recolección de hongos corresponde a un oficio entre tantos otros que se complementan entre sí, y que difiere de la noción urbana o universitaria de las profesiones. La recolección es flexible y adaptativa, se compatibiliza con las demás tareas domésticas y rurales. No solo depende de la temporada, si es otoño o primavera, sino que también obedece al balance entre lluvias y días soleados, del cuidado de los sustratos, del nivel de compra y venta en las ferias y de la tala del bosque nativo, la crisis hídrica y el cambio climático. Como consecuencia que los hongos crecen de forma esporádica, nadie puede dedicarse exclusivamente a esta actividad.

En segundo lugar, llamó la atención la mención que hizo doña Rosario a la discriminación que sufría, cuando era niña, porque en su familia recolectaban hongos. Era comida de pobres y de indios¹⁶, asociada a la tierra, la suciedad y lo salvaje, evidentemente distinta de la alimentación civilizada¹⁷ de los colonos que empezaban a poblar la zona. Estas connotaciones negativas hacia los hongos, impresas y dirigidas en personas, grupos y familias que los recolectaban, estigmatizaron y mermaron aspectos de la memoria y la tradición oral, su conocimiento de la naturaleza y de los alimentos, y su transmisión a las generaciones futuras. La discriminación generó que la recolección causara vergüenza en las familias, y que tuviese que realizarse a escondidas. Con todo esto, doña Rosario hoy en día valora positivamente el interés académico, de organizaciones y de personas ajenas al campo, que están trabajando con el reino fungi, estudiándolo, visibilizándolo, aprendiéndolo y celebrándolo. Conocer la recolección de hongos silvestres ya no solo tenía que ver con el reconocimiento de un saber cándido, sino que con el compromiso por un saber estigmatizado, discriminado y excluido. Con un pueblo y con todo lo que hay detrás.

Con el sol otoñal de mediodía partí de vuelta rumbo a Valdivia. El vínculo con mis anfitriones se consolidó con afecto y amistad, dejándome siempre invitado y bienvenido al sustrato de hongos en Caricuicui. La promesa: en primavera crecen los digüenes.

¹⁶ Explicitando la categoría que se utilizaba despectivamente en ese entonces.

¹⁷ Ídem.

Octubre, primavera de 2022

Para mi segundo viaje a Caricuicui, muchas cosas habían cambiado. Entre junio y octubre el bosque enverdece y crecen las flores, las lluvias aminoran y el sol orbita cada vez más alto. Los cambios en el sustrato ya no permiten la fructificación de los hongos ya conocidos, pero sí de otros nuevos. En mi relación con doña Rosario y Ramón todo era más familiar: habíamos coordinado un viaje directo a su casa para quedarme por el fin de semana, compartir con ellos, salir a recolectar digüeños y asistir, el sábado, a la esperada novena versión de la fiesta del Digüeño, en la feria de Pucura.

En la víspera de este tercer viaje me encontraba más nervioso que en los anteriores. Una mezcla de sentires revolvió mi estómago, el reencuentro después de meses con doña Rosario, ir directamente a alojar a su casa y que el hospedaje no corra por mi cuenta, o que esta era mi última oportunidad etnográfica para llevar a cabo a tiempo la Memoria, y si no tendría que esperar a la próxima temporada de hongos, el otoño siguiente.

En cuanto a hongos y sustratos, a diferencia de los changles y loyos que crecen en el suelo y los gargales que crecen en troncos viejos, los digüeños crecen en las ramas de los árboles. Por ende, la primera excursión con doña Rosario consistió no en recorrer a la altura de la tierra, sino que en mirar para arriba, a los hongos en el cielo. Salimos a caminar y rápidamente nos encontramos estas pelotitas anaranjadas que adornan los hualles. Golpeando con largos palos de madera o sacándolos con la mano se extraen aquellos que están a una altura alcanzable, mientras que a los más altos hay que, con buena puntería, lanzarles objetos lo suficientemente contundentes, casi siempre ramas sueltas. En ambos casos, cinco o más digüeños, por lo bajo, caen como si fuera una piñata. Sonriendo, doña Rosario comenta que tirando palitos a los árboles viene a desestresarse.



Fotografía 25, 26 y 27. Digüeños (*Cyttaria espinosae*) en ramas de hualle (*Nothofagus obliqua*).
Fuente: Elaboración propia.

Observaba las técnicas de identificación y recolección de digüeños cuando doña Rosario me propuso una curiosa invitación: “*mientras recolectamos, caminemos hacia una cueva antigua, de la época de los mapuche con los españoles*”. Acepté pasmado y emprendimos rumbo. La salida a recolectar adquiriría un cariz diferente.

En el camino, el “león” nuevamente decía presente, aunque esta vez no desde un vestigio de su muerte, sino que mediante una pisada en el barro. El puma se distingue de una huella de zorro o de perro porque, dice Rosario, los segundos apoyan sus garras cuando pisan, mientras que el león, como un gato, solo pisa con las almohadillas. El rastro estaba fresco, así que el animal había pasado por allí en la mañana o, a más tardar, ayer. Sin vacilar, seguimos la dirección de la caminata del puma. El puma, anteriormente percibido mediante su cráneo descompuesto por insectos, animales carroñeros y, en gran medida, hongos, ahora se presentaba simbólicamente a través de una huella viva. Un puma joven, quizás emparentado con el ya difunto, continuaba el ciclo de su antecesor. Asimismo, aún sin saber por qué, había algo en esta excursión que inspiraba más vida que las anteriores.



Fotografía 28. Huella de puma.
Fuente: Elaboración propia.

Después de un largo trecho de caminata, la conversación sobre hongos derivó, espontáneamente, hacia otros temas. Doña Rosario me contaba sobre la historia del bosque, de reformas agrarias y latifundios, el reiterado y agrio nombre de la familia Kunstmann, de colonos y mapuche, de tierras ancestrales, de abuelos, tíos y padres, de usurpaciones y reducciones¹⁸. En suma, su fragmento histórico del cómo, en los años 1980, su familia pasó de vivir a la orilla del lago Panguipulli al alejado monte que poco a poco fue conformando lo que hoy en día es Caricuicui¹⁹.

Todavía no llegábamos a la cueva y seguía, atento, escuchando las historias de doña Rosario. Su crianza, con dos hermanas, su madre, tío materno y abuelos, todos recién

¹⁸ De suma importancia y valor, como esta parte se aleja de los objetivos de la presente Memoria, no se incursiona detalladamente en dichos aspectos. Sin embargo, dan pie a más y fructíferos trabajos de investigación.

¹⁹ Dicho sea de paso, la toponimia de Caricuicui significa “puente verde”, y proviene de los años en que el sector se estaba poblando. Otrora, un estero al inicio del sector sólo se podía cruzar por encima de un tronco caído, lleno de musgo. Después vendrían las primeras casas, la creación de caminos de ripio y del puente para automóviles, la primera escuela rural donde asistió doña Rosario cuando niña, una iglesia y pequeños almacenes. Aun así, todavía se recuerda el tronco verde que permitía el paso.

llegados, ocurrió en un incipiente proceso de poblamiento de Caricuicui. Sin luz ni agua canalizada como en las urbes, pero con la iluminación de los astros y el agua de vertientes de montaña, su tío era el encargado de contar las historias al calor del fuego nocturno. Con la incertidumbre si las creaba en el momento o las había escuchado de sus antecesores, doña Rosario narra relatos míticos con una hermosa descripción:

La historia de dos cazadores que –por este mismo bosque y por este mismo monte– incursionaban cuando, de repente, escuchan la voz de un pájaro que a lo lejos les habla. Uno quería seguirlo y el otro no, en su propia disputa. Cerca de la misma cueva, por sucumbir a las voces y querer encontrar al ave, ambos cazadores se quemaron en un incendio.²⁰

Sobrecogido por las historias, llegamos a la ansiada cueva. Era mucho más grande de lo que pensaba, con unos 10 metros de ancho y 5 de profundidad de sedimentos, rocas, ramas y restos de fogata. Antiguamente, siguiendo los relatos, y sin poder bien definir si se trataba del periodo histórico colonial o republicano, la cueva era un refugio y también un pasadizo subterráneo hacia las montañas, utilizado por los mapuche para escapar de los españoles, o bien podría haber sido de los chilenos.

Quien iba a pensar, pasaba por mi cabeza, que desde mi casa en Viña del Mar hubiera viajado a Valdivia, en busca de un sustrato etnográfico para la investigación, empezando en la Feria Fluvial, luego la Isla del Rey y ahora figuraba buscando digüeños en colinas de bosque nativo de Caricuicui, frente a una antigua e histórica cueva conocida solamente por familias de la localidad.



Fotografía 29 y 30. Cueva de Caricuicui.
Fuente: Elaboración propia.

²⁰ Relato compartido por doña Rosario, oído en su infancia por voz de su tío materno. Como este no es, tampoco, el foco de la Memoria, se presenta un resumen de la historia.

La entrada a la cueva se tiene que realizar pidiendo permiso y con cautela, comenta doña Rosario, ya que sus paredes aún albergan fuerzas desconocidas y espíritus pasados. Resguardando los límites y con mucho respeto, sacamos fotografías y no pasamos más allá. *¿Cuánto tiempo tendrá la cueva? ¿Quiénes y cómo la habrán habitado? ¿Qué pasará con ella?* –entre otras preguntas “arqueo-paleonto-zoo-botánico-lógicas”– y, al caso, *¿Se habrán relacionado con los hongos? ¿Los habrán recolectado? ¿Los habrán usado de yesca, manufactura o de alguna otra manera? ¿Cómo se relacionan con los anónimos fundadores de los sistemas alimenticios y los conocimientos de lo comestible y lo no comestible del bosque nativo chileno? ¿Y con las actuales nomenclaturas y saberes...?*

Llegar hasta la cueva recolectando digüeñes marcó un clímax simbólico en mi trama etnográfica. Luego de breves comentarios, contemplaciones, silencios y una que otra broma, todo pequeño ante el esplendor de la cueva, decidimos iniciar la vuelta a casa.

Cuando doña Rosario contaba algo o cuando algo nuevo aparecía en la conversación, de esa nueva arista se ramificaban más preguntas, descubrimientos y curiosidades que nos hacían navegar entre hongos y culturas. Ya no solo se platicaba sobre técnicas de identificación de especies comestibles o tóxicas, el reconocimiento del territorio, árboles y sustratos, o las maneras para sustraer y cocinar los hongos, sino que esta vez la recolección tenía que ver con algo mucho más amplio y que hasta el momento no había percibido. Comienza con todo lo que *no* son las técnicas de recolección fungi y que remonta a la vida misma.

¿Por qué y en qué sentido?

Continuábamos caminando cuando me di cuenta que, más abajo del sustrato de la recolección, existe un sustrato cultural riquísimo que abarca historias biográficas, familiares e hitos políticos; aspectos psicológicos y sabidurías populares metaforizadas en aspectos de la naturaleza; religiosidades, creencias y divinidades, entre muchísimas otras más. Todo este acervo de cultura y sabiduría popular, de anécdotas y de memorias, reflexionaba, dotan a la recolección de hongos silvestres de un valor *per se* en la actividad misma. Al consistir en una tarea rural de caminata y recolección por el bosque, en su propio contexto y -haciendo el intento metodológico- sin la presencia de un “observador participante”, la búsqueda de hongos ocurre no solo desde el conversar sobre los hongos, sino que también se incluyen las demás especies, árboles y animales, historias de familia y de lugares, o saberes que se transmiten de generación en generación. Para explicarlo desde otro punto de vista, mi presencia como etnógrafo altera la salida al bosque con la recolectora y genera que sólo nos interese en hongos y técnicas, pero, luego de unas cuantas salidas, alojar donde ella y tomar confianza, junto con el tema de los hongos es que pudimos conversar sobre *todo lo demás*.

Como la recolección es una tradición familiar que se transmite oralmente y de generación en generación, las largas salidas al bosque no trataron solo sobre hongos. Es en este punto cuando, en la actividad misma de recolectar, se puso en evidencia una transmisión rica de saberes, memorias y conocimientos de los más variados aspectos, como el percibir al

“león”, la propiedad de las tierras, el mito de los cazadores y el pájaro o la cueva, entre los que pude escuchar.

Podría objetarse que en cualquier actividad del campo se puede, simultáneamente, conversar sobre la propia cultura. Si bien esto es correcto, la recolección de hongos silvestres parece ser especial. En las demás actividades productivas del campo, como alimentar a los animales, trabajar en la huerta, sacar los huevos de las aves o, incluso, cazar animales, los parámetros de productividad, la exigencia física o el tiempo de trabajo, entre otros factores, los constituyen como trabajos considerablemente distintos. El trabajo con animales es más acotado, o el cazar en el bosque requiere una aguda y silenciosa concentración. La recolección de hongos silvestres consiste en un caminar con tiempo indeterminado, que puede durar de 3 a 4 horas, por el bosque y los distintos sustratos, estando lo suficientemente atento a encontrar hongos y habitar la presencia presente del entorno, pero también estando lo suficientemente disentido para no solamente aprender los aspectos técnicos de la recolección, sino que para conversar y conocer de la vida misma. En términos antropológicos, la recolección de hongos silvestres constituye un momento rico, en cantidad y calidad, de enculturación y transmisión oral de saberes locales y familiares.

Las dos experiencias etnográficas, en la Isla del Rey y en Caricuicui, inspiraron una admiración por la recolección de hongos silvestres, como actividad sumamente relevante para los estudios culturales y antropológicos, en tanto no solo tiene que ver con técnicas aisladas de identificación, recolección y cocina, que no dejan de ser valiosas, sino que se vinculan e interconectan con acervos y conocimientos mucho mayores.

Posterior a estas conversaciones, con doña Rosario retornamos a su casa. Por supuesto, en la noche cocinamos y comimos una rica ensalada de digüeños.



Fotografía 31. Ensalada de digüeños, con cilantro y limón.
Fuente: Elaboración propia.

La Fiesta del Digüeñe

En el viaje del héroe campbelliano, o también llamado monomito, que establece fases arquetípicas de la aventura que transforma la experiencia humana, se plantean tres etapas: la salida, la iniciación y el regreso (Campbell, 1959). Sin entrar en mayores detalles sobre las dos primeras, el regreso se caracteriza por un retorno del viajero hacia el lugar que lo vio partir, compartir el conocimiento adquirido durante su experiencia, cerrar el ciclo y, después de transformarse, iniciar la siguiente odisea (Chamorro, 2017). Añado que, a título personal, la celebración o el acto de festejar cumple un rol importante para la culminación de la aventura, el reposo del cierre y la antesala de lo venidero.

Si bien estoy lejos de héroes y periplos clásicos, y considerando las críticas teóricas hacia Campbell por ser universalista (Northup, 2006) o exclusivamente masculino (Murdock, 1990), este modelo no deja de ser interesante para pensar las experiencias del etnógrafo y la etnógrafa durante el trabajo de campo, sus sucesivos acontecimientos, pormenores y aprendizajes. Dicho esto, la 'Fiesta del Digüeñe' significó el momento de esparcimiento necesario para finalizar la etnografía, recapitular lo acontecido y disfrutar con los/as comensales. Qué mejor que bebiendo y comiendo digüeñes.

Viajamos con doña Rosario y Ramón a Pucura, localidad próxima a Caricuicui y cercana al lago Calafquén. Específicamente, a la feria de agricultores/as y artesanos/as mapuche, sede oficial del festejo al digüeñe. El origen de esta festividad proviene de tensiones identitarias entre lo mapuche y lo chileno, ya que como afirma doña María Elsa Pichumilla, coordinadora de la feria de artesanas y co-fundadora de la agrupación de recolectoras de hongos de Pucura, celebrar al digüeñe nace de un autorreconocimiento de su cultura mapuche y de una purga del colonialismo en su interior (Ficwallmapu, 31 de Diciembre de 2021). A partir de este proceso, las organizaciones comenzaron a desplegar fondas que buscaban diferenciarse del 18 de septiembre nacional, y poco a poco incorporaron la simbología del digüeñe como hito distintivo.

La fiesta del digüeñe se dividía en un espacio exterior y abierto, con puestos de artesanías, juegos de *kermesse* y un escenario dónde se interpretaban rancheras en vivo. Dentro de la feria había un pasillo de restaurantes y puestos de comida, comensales en sus respectivas mesas, mientras iban y venían fragantes platos con las más variopintas preparaciones de digüeñe, empanadas, pizzas, guisos para puré de papas o pastas, ceviches y ensaladas. Incluso dulce y tortas. Aunque sin hongos, no podían faltar tradicionales cazuelas de ave y pulmay. El ambiente, con presencia de marcadas expresiones identitarias mapuche, la *wenu foye* (bandera), el *guñelve* (estrella de Leftraru) y *kultrun*, predominaban la escena.

El lugar poseía una sociabilidad fúngica similar a la vivida en la Feria Fluvial de Valdivia, pero dedicándose principalmente a los hongos. Y esto justamente era lo interesante, comer, beber, escuchar música, compartir y bailar, todo en torno al digüeñe. No en todas las localidades ni para cualquier especie se organiza un festejo. En este, se celebra al bello hongo naranja y a la primavera. Así como, con Doña Rosario, salí a recolectar y oír historias familiares, locales y de vida, la fiesta convocaba a recolectores, recolectoras, aficionados e interesados en los hongos que, por su cuenta y a su manera, poseen técnicas

de recolección, de comercialización y de cocina de los hongos silvestres nativos. Esta comunidad y su esparcimiento jugaron un rol festivo y reflexivo para, de esta manera, concluir el viaje etnográfico.



*Fotografía 32, 33 y 34. Fiesta del Digüeñe.
Fuente: Elaboración propia.*

2. EL MICELIO

Del griego μύκης (mykes = hongo) y quizás con influencia de epithelium 'epitelio'²¹ (RAE, s.f.).

El ya definido sustrato sería, literalmente, el lecho bajo el suelo terrestre. Ampliando la reflexión, refiere también a todas las condiciones materiales y orgánicas necesarias para que un ser vivo nazca, viva, se desarrolle y perezca. Dentro de este contexto subterráneo, entre bacterias, insectos, plantas y animales, una de las posibles formas de vida son los hongos y, bajo la tierra, el micelio.

Como su definición lo indica, el micelio es un tejido subterráneo de hifas -o filamentos- que forman la unidad estructural de los hongos: permiten la vida, la nutrición y la reproducción del organismo. En otras palabras, es la red bajo tierra que da existencia y vida al hongo. Considerando solamente estas características, el micelio no distaría mucho de los órganos vitales respectivos de otra especie, sin embargo, en los últimos años se ha descubierto y documentado una de sus fascinantes y trascendentales funciones: la posibilidad de comunicar e interconectar a otros organismos entre sí. La micorriza -nomenclatura de la función mencionada- corresponde a la interacción simbiótica entre el micelio y raíces de plantas y árboles, a través de la cuál conforman una estructura interespecie de intercambio de agua, nutrimentos y reguladores del crecimiento (Andrade, 2010). Esta asociación se remonta a unos 460 millones de años de historia evolutiva vegetal, y demuestra que el aporte de los hongos es indispensable para el éxito ecológico de las plantas sobre la tierra (Camargo et al., 2012).

Pero la comprensión de la relación interconectada entre hongos y plantas no es algo dado, sino que un hito puntual en la historia de la micología. En 1831, Vittadini observa de forma pionera que las trufas se asocian con algunas especies de encinos y otras plantas; y Frank, en 1880, acuña el concepto de -mico (hongo) y -rriza (raíz), poniendo en marcha el desarrollo del conocimiento en esta materia (Andrade, 2010). Si en algún momento se consideró al sustrato como escenario pasivo habitado por especies autónomas, los/as micólogos/as ya comenzaban a agrietar este paradigma.

En consecuencia, el micelio no solo es una red interna propia de los hongos, sino que constituye una red subterránea que interconecta a diferentes especies entre sí. Antropológicamente, se le atribuye al micelio el significado del tejido que vincula a los seres vivos, tanto humanos y sociales como animales y “naturales”.

²¹ El epitelio es el “tejido animal formado por células en estrecho contacto, que reviste la superficie, cavidades y conductos del organismo” (RAE, 2001).

La revisión bibliográfica, las experiencias etnográficas y de observación de hongos silvestres comestibles en la Feria Fluvial, la Isla del Rey, Caricuicui y la Fiesta del Digüeñe, junto con un variado compilado de conversaciones, intercambios y registros, llevan a la propuesta siguiente: la relación entre grupos humanos y hongos, en las experiencias constatadas de recolección silvestre en bosques, supera el dualismo binario de naturaleza y cultura, posicionándose más allá de estas fronteras a partir de rasgos ontológicos propios distintos de la ontología dicotómica. No se propone una ontología específica atribuible a lo fungi, pues verificar aquello excede las posibilidades del estudio; más bien se plantean marcos de teoría y acción que transgreden las porosidades supuestamente rígidas entre lo natural y lo cultural, gracias a la relación constatada entre humanos y hongos. Limitando dicho planteamiento, y con respecto a la circulación en mercados locales y las prácticas culinarias domésticas, si bien se encontraron especificidades y connotaciones culturales propias, estas no presentaron características tales como para reflexionarlas en el plano ontológico²². Por un lado, los hongos en la Feria Fluvial propician discursos y prácticas especiales, pero sus roles no distan de los demás productos en venta. En un punto intermedio, las prácticas culinarias, aunque en un contexto doméstico y culinario, sí presentaron un mayor vínculo con la experiencia fenomenológica del bosque. La argumentación a partir del giro ontológico se concentra en la recolección, y de manera posterior se recurre al registro etnográfico para detallar la circulación y la antropología de la alimentación para abordar las prácticas culinarias.

Las relaciones con las especies changle, loyo, gargal y digüeñe, también son importantes en tanto implican el despliegue y la reproducción de acervos sociales, culturales, locales y familiares. Observado sobre todo en la recolección y en la cocina, como se vio en la etnografía, en el desarrollo de estas prácticas no solo concurren saberes técnicos específicos, sino que también aprendizajes sobre el reconocimiento del territorio, historias locales, familiares y ancestrales, arraigos identitarios, entre otros.

Cabe destacar que en las salidas de campo se trabajó mayoritariamente con recolectoras mujeres, adultas o adultas mayores, que viven en entornos rurales -sobre todo para zonas interiores de la región de Los Lagos- y que se identifican como mapuche. Aquello se correlaciona con lo visto y escuchado en diversas fuentes, más no en literatura especializada para el caso chileno, y es que la recolección de hongos silvestres comestibles es una actividad predominantemente feminizada, que no excluye hombres, pero sí constituye saberes y prácticas presentes en las mujeres de la familia. Sin duda esta constatación está presente en los cimientos del argumento teórico, construidos desde la diferencia de “ser mujer” en el campo y lo que esto implica en el contexto patriarcal.

El punto de partida para desarrollar el micelio es, contrario a lo que este significa, la desvinculación humana actual con la red interdependiente de la vida. El diagnóstico pesimista-realista o, según las personas a citar, “el inicio de todo”, versa así:

²² Esto no quiere decir que no existan, pero al menos para lo que respecta a la Memoria, no se hallaron resultados en esa línea.

¡Vivimos ciegos! Y no es que no veamos, sino que simplemente no vemos-sentimos lo que otros ven-sienten. Hoy podemos entender que el ver-sentir no es captar lo que está ahí afuera de nosotros, sino que el ver-sentir es encontrarse en sintonía sensorial y coherencia con todo lo que surge en el con-vivir, ya sea con un amigo o amiga, una compañera o un compañero de ruta, un hijo o una hija lejana, la biósfera, o solo el suceder de la vida misma. (Maturana y Dávila, 2015, p. 31).

Con estas palabras, Maturana y Dávila advierten que la sociedad actual se encuentra en un estado de ceguera. Dicha ceguera entendida metafóricamente no como discapacidad visual, sino como imposibilidad de ver y sentir, tanto a la alteridad humana como a las alteridades de la naturaleza, las formas de vida y las formas inorgánicas. Este problema, a lo menos civilizatorio, diría Edgar Morin, deviene en el fenómeno de atomización del individuo moderno o de individualización exacerbada (Morin, 1997). Retomando a Maturana y Dávila, una de las tantas dimensiones presentes en esta atomización, dejando de lado aspectos económicos o políticos (en un sentido acotado), se manifiesta en la desvinculación de cada ser humano con su entorno, humano y natural.

Dentro de esta bisagra entre lo cultural y lo natural, se encuentra esta emergencia del factor individualizante de, valga la redundancia, los individuos. Latour (2022) explica que la búsqueda individual de libertad se traduce en una persecución de autonomía, por parte de los individuos, de la naturaleza y del colectivo social. Así, esta ilusión de independencia es contraria a la dependencia efectiva de los seres humanos para con los demás seres, el entorno natural y la sociedad; acabando, en el peor de los escenarios, con la búsqueda de la dominación de la naturaleza. Por su cuenta, Bateson denomina este fenómeno como “paradigma de separación”, refiriéndose a la escisión del sujeto de su contexto, impidiendo la experiencia humana integradora y vetando la “sensibilidad a la pauta que conecta a todos los sistemas vivos” (Bateson, 1998 en Rosa, 2019, p. 138). Latour y Bateson dirían que somos micelio socio-natural, pero aspiramos a no serlo. O peor aún, no nos damos cuenta²³.

Desde la relación entre economía y medioambiente, Tsing (2021) enuncia que esta división de la interrelación de la vida se debe, en parte, a la histórica concentración humana y capitalista de la riqueza, que convierte tanto a humanos como a no humanos en meros recursos explotables. En un guiño directo a Marx, la alienación no solo es un fenómeno que aplica en el momento que trabajadores/as pierden sus capacidades personales para convertirse en mercancías y se desconecten de los procesos y productos de la producción, sino que se hace extensivo a la desconexión de humanos y no humanos de sus medios de subsistencia y entornos vitales (Tsing, 2021). Especialistas distinguen diferentes escalas para contextualizar esta problemática, ya sea como parte de la epistemología predominante del Antropoceno (Haraway, 2016); propia del conocimiento lógico-científico

²³ En cuanto a la individualización, es necesario destacar que como proceso no es eminentemente negativo, y no hay que ignorar grandes posibilidades que entrega, como el desarrollo del arte, la personalidad y los derechos civiles. Entonces, se presenta un punto de vista crítico hacia la relación entre lo individual y lo medioambiental, sin indagar en otras esferas. Este pie de página nace de una amable reflexión por parte de un colega antropólogo luego de la exposición en el Congreso Nacional de Antropología.

occidental (Bateson, 1998) o del período político-económico denominado Capitaloceno (Malm y Moore, 2016 en Haraway, 2016), por mencionar algunos.

La antropología se incorpora en el debate a través del llamado ‘giro ontológico’. Los hongos, así como sus prácticas asociadas y discursos existentes, se insertan por defecto en el marco de las construcciones sociales de la naturaleza. Estas, a su vez, han sido enmarcadas por esta corriente antropológica contemporánea dentro de modelos ontológicos que definen distintas formas posibles de relación entre humanos y no humanos, y que han permitido incluso cuestionar y rebatir, con argumentos etnográficos empíricos, la universalidad de la dicotomía naturaleza y cultura (Descola, 2001). En conjunto con esto, se ha identificado como paradigma predominante en las áreas de la ciencia, el conocimiento y la política, una configuración dualista proveniente del naturalismo moderno que instaure binarismos jerárquicos como “los humanos son superiores a los animales, la mente es superior al cuerpo, y (...) el pensamiento es superior al sentimiento” (Skultán, 1977 en Howell, 2001, p. 149). El trasfondo de estas dualidades, según el giro ontológico, es la pretensión epistemológica histórica de promover la existencia de una naturaleza única, entendida de manera análoga a la realidad universal, a la que los pueblos tienen acceso mediante sus culturas, vale decir, una multiplicidad de representaciones parciales y contingentes del entorno (Ruíz y del Cairo, 2016). Por el contrario, siguiendo con este nuevo enfoque, se plantean ideas como las ontologías (Descola, 2006) o el perspectivismo (Viveiros de Castro, 2010), para dar cabida a otras experiencias y sensibilidades *del y en el mundo*, que van más allá de la dualidad naturaleza y cultura.

El camino que traza Descola proviene del trabajo ‘Más allá de naturaleza y cultura’ (Descola, 2012) y busca entender la relación entre sociedad y naturaleza no desde el enfoque culturalista lévi-straussiano, sino que desde las ontologías (Ruiz y del Cairo, 2016). Aquí, el antropólogo francés las define como el “sistema de las propiedades que los seres humanos atribuyen a los seres” (Descola, 2016, p. 139), planteando cuatro rutas posibles que no clasifican taxativamente a las sociedades, sino más bien modelan tipos ideales experimentales no rígidos, en base a los criterios de atributos físicos –“forma externa, cuerpos, substancia, procesos perceptivos y sensorio motrices”- y cualidades internas –“subjetividad, intencionalidad y agencia” (Ruiz y del Cairo, 2016, p. 195). Estas cuatro rutas son el totemismo, animismo, naturalismo y analogismo, y cada una de ellas determina tipos de dinámicas entre lo interno y lo externo. Por su cuenta, y también para buscar alternativas al binomio naturaleza/cultura, Viveiros de Castro propone el “perspectivismo multinatural”, poniendo el acento en la capacidad de todos los seres de tener conciencia, punto de vista y “perspectiva” del mundo. Esta representación del mundo, propia de humanos, chamanes y jaguares -según los ejemplos del autor- permite que cada ser constituya cultura, en términos amplios, y franquee la barrera entre lo humano y no humano, lo cultural y natural, lo constituido y lo dado (Viveiros de Castro, 2010; Ruiz y del Cairo, 2016, p. 197). En específico, para el estudio antropológico de los hongos silvestres comestibles, las aristas del giro ontológico aplicables al caso son la relación entre humanos y no humanos, u otro-que-humano (Skewes, 2019), la

codependencia inter-especie y su dimensión político-ecológica. En palabras propias, la constitución del micelio.

Como afirma Ingold (2018), la esencia de la sociabilidad es una malla (*meshwork*) -o interconexión- entre humanos y no humanos que se aferran entre sí cual entrelace de líneas que, en su conjunto, conforman el bosquejo de la vida. Metafóricamente, estas relaciones de codependencia suponen que los seres que la componen no son globos, es decir, entidades con interior, exterior y una superficie que los divide; sino que está compuesta por líneas, entidades capaces de aferrarse o agarrarse entre sí sin perder, en la relación, su particularidad individual (Ingold, 2018). Además, la vida social no es exclusivamente humana, sino que ocurre en la interrelación de humanos y diferentes seres, animales y cosas, objetos y materiales (Latour, 2008; Ingold, 2013 en Raas, 2020). Ingold, a su vez, también utiliza la figura del micelio para ejemplificar la materialización gráfica de las líneas de la vida que unen a los seres entre sí²⁴ (Ingold, 2020).

Esta perspectiva de ontologías supera el universalismo de las clasificaciones modernas propias de la taxonomía que, siguiendo criterios evolucionistas, conceptualiza a la naturaleza como un “inventario de cosas” organizado de forma jerárquica y generadora de asimetría entre humanos y no humanos (Ellen, 2001, p. 131). En ese sentido, se conforman “etnobiologías” que construyen diferentes esquemas de relación con lo no humano, constituidas por clasificaciones provistas de otro tipo de racionalidades. Dicha construcción de la naturaleza nunca es algo dado, sino que es producto de procesos mediante los cuales “tiene lugar la actividad clasificatoria”, resultado de “información de distintos tipos adquirida mediante experiencias de socialización (...), del mundo en general y de situaciones clasificatorias anteriores” (Ellen, 2001, p. 142).

La complejidad de esta pluralidad de mundos o de “naturalezas” se manifiesta, en parte, con nuevas formas de relaciones con lo no humano, a partir del reconocimiento de la agencia y la personalidad que poseen estas entidades. En efecto, los no humanos poseen una “potencialidad ontológica” provista de:

Cualidades (...) para adquirir el tipo de “personalidad y perspectiva” que le permiten franquear indiscriminadamente las ya porosas fronteras entre los mundos de lo humano y no-humano, lo cultural y natural, lo constituido y lo dado.
(Viveiros de Castro, 2010 en Ruiz y Del Cairo, 2016, p. 197)

En la práctica, esto explicaría el papel activo que tienen los volcanes, lagos y seres espirituales -por ejemplo- en el proceso cultural de algunas comunidades y culturas (Skewes y Guerra, 2016). Para el caso, se incorporan los hongos en este entramado.

Con todo, no se puede abordar la multiplicidad ontológica sin destacar su dimensión política y algunas razones que fundamentan estas propuestas. Junto con el diagnóstico de ceguera (Maturana y Dávila, 2015) o el paradigma de separación (Bateson, 1998), cabe añadir un factor considerable: el presente como contexto tensionado entre lo global y lo local, marcado por cruces de intereses económicos multinacionales y devenires críticos

²⁴ Para retomar la idea, revisar la referencia a Ingold en la página 10.

para el medioambiente y la humanidad. Estos intereses no solo difunden un discurso sobre la naturaleza, sino que obtienen de él un fundamento teórico –propuesto como realidad universal última– para llevar a cabo las prácticas productivas que han agudizado la actual crisis medioambiental. A grandes rasgos, Escobar (1999) reconoce, en el caso latinoamericano, como actores del conflicto la tríada Estado, Capital y movimientos sociales, tensionando discursos como el desarrollo sostenible, la apertura a mercados internacionales, la conservación de la biodiversidad y formas de movilización y protesta.

Sin embargo, estos problemas han sido leídos desde su manifestación y no desde su trasfondo. Lo primero sería interpretar los conflictos como disputas en torno al acceso y control sobre recursos naturales, a los que se les atribuyen diferentes visiones culturales; lo segundo, percibirlos como disputas por una “autodeterminación ontológica” que, si se reconoce la existencia de distintas maneras de hacer-mundo y de otros tipos de relación entre entidades humanas y no humanas, se reconoce también las relaciones políticas y de poder hacia la naturaleza que, eventualmente, entran en conflicto material (Blaser, 2019; Tola, 2016, p. 137). La “ontología política de los conflictos ambientales” implica reconocer que la discusión política asume tácitamente la noción moderna de naturaleza de manera universal, sin tener en cuenta y negando las otras posibilidades no hegemónicas de vivir, sentir y pensar la naturaleza (Blaser, 2019, p. 71). En contraposición a esto, el enfoque ontológico permite aumentar la comprensión de las alteridades, sin asemejarlas a los parámetros de quien la mira, y así considerarla no sólo una manera de conocer el mundo, sino una manera de existir en él (Ruíz y del Cairo, 2016), abriendo la posibilidad al reconocimiento de prácticas que no se condigan necesariamente con la lógica científica moderna y otorgar mayor profundidad a la percepción y la resolución de los conflictos político-naturales. En consecuencia, las disputas políticas son más complejas que peleas por un territorio determinado, sino que aquello que está en pugna son las formas de vivir y percibir el territorio, a los no humanos, al tiempo, al lenguaje, la memoria y la historia; en efecto, una pugna de ontologías.

La perspectiva ontológica dota de mayor amplitud y riqueza al ejercicio etnográfico, aportando una sensibilidad metodológico-teórica para su realización. En esa línea, las prácticas con hongos etnografiadas no se observaron desde un multiculturalismo instalado en una naturaleza única, universal y como telón de fondo o escenario de la vida social, sino que dentro de un multinaturalismo creador de naturalezas, donde actores y sujetos políticos tienen la posibilidad de superar la dicotomía naturaleza/cultura (Viveiros de Castro, 2010). Esto, para caracterizar la recolección de hongos silvestres en el contexto de un territorio y una naturaleza ontológicamente construida, y una circulación y consumo culinario como expresiones tangibles de este trasfondo ontológico. Dicho ello, esta Memoria se presenta como un humilde insumo a la discusión.

En tal sentido, se abre paso para concebir a los hongos como agentes activos que poseen roles específicos y que proporcionan una riqueza ontológica *para* y *con* las personas y grupos con los que se relacionan. Aquello se vio manifestado en el trabajo de campo al momento de observar changles, loyos, gargales y digüeños, que movilizan a grupos y personas a adentrarse en el bosque y ser recolectados, ser circulados y transaccionados

siguiendo lógicas propias y específicas; y -pensando en otras instancias- la organización de festivales (FungiFest, Festival Reino Fungi, entre otros más) y fiestas locales, en torno a las setas. Como la superación del dualismo naturaleza/cultura ha sido por defecto estudiada etnográficamente en pueblos “no occidentales”, resultó interesante buscar atisbos de esto en la propia sociedad occidental.

Hasta el momento, la complejidad de conceptos como ontologías y sus derivados tiende a abstraer la reflexión a capas cognitivas etéreas y distantes de la tierra. Por eso, Giannini (2004) sostiene que la reflexión filosófica se hace en la experiencia cotidiana, o en el salir a la calle para pensar la relación entre el sujeto y el mundo desde el nexo con las cosas que se tienen de frente (Salazar, 2017). De esta manera, enfocándose en las experiencias directas es posible recuperar el sentido de los representantes del giro ontológico, y retornar a una comprensión de la relación con los no humanos (hongos) sin perderse en teorizaciones infértiles. Para esto es bueno volver con manos y pies en la tierra -o sustrato-, al bosque, a los hongos y a la etnografía.

Los hongos son pequeños seres que habitan fugazmente diferentes sustratos presentes en el bosque; algunos crecen en la tierra, otros en las ramas de árboles vivos o en troncos viejos en descomposición. En una caminata contemplativa de avistamiento se pueden pasar horas caminando a un ritmo lento y viendo hongos por doquier, de los más diversos colores, formas, tamaños y olores. Los hay morados, naranjos, negros y rojos; con formas de paraguas, corales, copas de vino o pequeñas pelotas de golf; con aromas terrosos, a anís, almendras o sabores dulces; comestibles, inocuos, tóxicos y psicoactivos. Sus pequeños tamaños y sus colores camaleónicos, si se compara con los demás no humanos del bosque, son quizás factores que determinan la meticulosidad de su búsqueda, ya que salir a recolectarlos no implica entrar en el bosque de forma desconcentrada y abstraída, más bien requiere una inmersión atenta con aquello que te rodea, un sumergirse con todos los sentidos, cuerpo y mente. Si no se realiza de esta forma, los hongos no serían encontrados o correrás riesgos. El encuentro humano/hongo, siguiendo la línea de Ingold sobre antropología y cuerpo, no es el encuentro de un cuerpo con otro, como objetos entre sí, sino que ocurre desde un flujo de materiales (luz, sonido, viento, líquidos, texturas, etc) que atraviesan y diluyen los límites del cuerpo (Carvalho y Steil, 2018). Caminar y percibir a estos pequeños seres entre árboles, rocas y aves, implicando todos los sentidos presentes, constituye una actividad con especificidades ontológicas propias, abriendo paso a agudas percepciones e interconexiones con el entorno. Con esto se adquiere, en palabras de Ingold, una educación y aprendizaje de la atención a las relaciones de las líneas de la vida (Ingold, 2000 en De Munter, 2016).

Desde la premisa que el estado de ceguera, o de separación sujeto/mundo, impide el vínculo visual, sensitivo y ontológico con humanos y no humanos que rodean el vivir, se reflexiona que este fenómeno no posee, por contrapartida, un estado opuesto de total visibilidad, sino que posiblemente existen gradualidades, de menos a más, entre los diferentes tipos de enlace posible. En otras palabras, los sujetos y grupos no poseen una “separación dicotómica naturaleza y cultura” o, en oposición, un “vínculo ontológico con los no humanos”; entre ambas esferas existen matices y diversidades. En sintonía con la

ontología analogista que adjudica Descola (2001) al mundo moderno, el acto de ir más allá de la dualidad naturaleza y cultura puede medirse según el tipo de relación específica que quiera constatarse. Gráficamente, es posible pensar en una figura que va desde un polo de mayor división entre lo natural y cultural hasta un polo con una mayor unificación de ambas esferas, con una diversidad gradual entre ambas posibilidades. Sin proponer una unilinealidad ni un universalismo, esta idea se plantea para tener un marco experimental que posicione distintas experiencias de hongos. Por ejemplo, cabe pensar en percepciones colectivas diversas sobre montañas, ríos, ballenas, perros, hongos o líquenes; todos ellos, no humanos que, en la misma sociedad, poseen distintos grados de agencia e intencionalidades.

En esta pluralidad gradual, los hongos son un detalle dentro de las posibilidades orgánicas e inorgánicas del entorno, y reparar en ellos requiere una especial agudeza sensorial y perceptiva. Los/as recolectores/as localizan hongos bajo la hojarasca o en superficies que, sin una vista adiestrada o educada, sólo se verían espesas capas de hojas (Mariaca, Silva y Castaños, 2000). Se piensa, entonces, en las capacidades de dedicarse a buscarlos, encontrarlos y recolectarlos como habilidades y pericias en un contexto natural dado. Poder ver y sentir la vida que nos rodea, o como dijera Lévi-Strauss (1990), separar el hiato entre la humanidad y los seres vivos, es un acto constitutivo de sabiduría. En “El Musgo”, Gabriela Mistral (2015) describe el acto de percibir los detalles de la naturaleza:

Aunque tus ojos, chiquillo,
rebrillaron en los álamos
y gritaste al encontrar
maitén-sombrea-ganados,
también te enamorarás
del musgo aterciopelado,
del musgo niño y enano,
humilde y aparragado.
Ellos no quieren subir
como el pino encocorado
y no pidieron ser vistos
ni doncelear de ramos.
Ellos duermen, duermen, duermen,
y callan empecinados,
dueños del tronco del coigüe,
de las moradas vacías
y el jardín abandonado.
Abájate y acarícialos,
que aman ser acariciados.
A los vivos ellos visten
y crecen con gran fervor
en donde sueñan los muertos
que están bien adormilados.
Ellos han sólo a la noche
su corona de rocío
y en subiendo el sol se acaban...

Así como el musgo y un sinnúmero de otros pequeños organismos para la escala humana, también los hongos son uno de los microcosmos presentes en el ambiente, a la vez que percibirlos y relacionarse íntimamente con ellos denota una naciente apertura a la división naturaleza/cultura, un pequeño abrir de ojos ante la ceguera o un acercamiento al contacto con el micelio y la red interdependiente que conecta la vida. Saber ver y sentir hongos silvestres no separa, sino que aúna.

Ahora bien, para continuar con la argumentación de la emergencia de esta ruta ontológica, queda remitirse a uno de los elementos trascendentales del estudio: los relatos de las recolectoras. El sustrato que sostiene estos relatos es, como se ha mencionado, el bosque nativo, entidad espacio-temporal que puede ser comprendida como sistema socio ecológico desde la antropología del bosque (Canales et al., 2021). En este marco, el bosque funda e inspira las relaciones ontológicas de las recolectoras con los hongos y demás no humanos, al no ser un mero contexto pasivo, sino que un escenario activo, provisto de entidades y agencias.

Sobre el bosque, doña Rosario afirma que:

El bosque es vida para mí, es todo. Porque si no estuviera el bosque, no sé po', el bosque es encantador. Yo salgo al bosque y yo me olvido de lo que está pasando allá. Por eso le digo, es vida, porque uno a la vez de eso encuentra igual sanación, porque puede tener muchos problemas pero si va al bosque uno se olvida de los problemas porque ve otras cosas, ve otro mundo. Es como otra ciudad. Entonces pucha... y todos los días hay cosas diferentes, aunque usted haya miles de veces en el bosque, pero todos los días encuentra algo diferente.

Este párrafo inicial introduce tres ideas fundamentales para desarrollar el análisis de los discursos y experiencias de vida de estas recolectoras de hongos: el bosque como contexto vivo, la recolección de hongos silvestres en interacción con lo no humano, y la dimensión social y traspaso de saberes culturales, locales y familiares.

Doña Catalina Meza (2022), recolectora de hongos de Lindaflor, no mencionada directamente en el relato etnográfico pero sí conocida en persona, comenta que:

El bosque para mí es algo sagrado, cuando salgo ando feliz que ando en la montaña, buscando o recolectando. En la montaña uno te da energía, cuando entras a la montaña. Los aromas de los árboles, a mí me saca de cualquier estrés, cuando uno se estresa de repente... entonces el bosque te da energía, te da el alimento necesario para uno. Para mí el bosque es sagrado.

Los bosques y las selvas piensan, dice Eduardo Kohn, en tanto los seres de la naturaleza que los componen tienen la capacidad de “hacerse eco de procesos comunicativos simultáneos, paralelos y no siempre perceptibles para los humanos” (Kohn, 2013 en Skewes, 2016, p. 5). Las recolectoras buscando hongos -y el etnógrafo, por cierto- interactúan con una trama forestal de lo que Skewes (2016) denominaría “yoes pensantes”, que agencian y comunican en el devenir recolector de cada excursión (p. 5). Por un lado, agencian actitudes y acciones específicas, como caminar por una huella respectiva, acercarse a tal árbol y agacharse a recolectar; por otro, establecen puentes comunicativos entre las recolectoras y el entorno. Esto último, ejemplificado por las recolectoras, sobre

todo con la capacidad que tiene la inmersión en el bosque y la salida a recolectar de otorgar calma, entregar soluciones a problemas cotidianos y, en general, sanar.

Sorprendentemente en línea con las teorías antropológicas críticas al binomio naturaleza/cultura, doña Rosario afirma que *“yo en mi casa soy una persona, pero yo entrando en el bosque, es como otra persona, es como el cambio que tú te...”*. Sin encontrar palabras adecuadas para definir esa porosidad ontológica proveniente de la recolección en el bosque -ya que, posiblemente, las palabras limitan su experiencia- la recolectora distingue su espacio doméstico como algo cultural, humano; al bosque como la “vida” o el “todo”, y su entrada en él como una reconfiguración de las relaciones ordinarias y cotidianas y, efectivamente, el tránsito a un estado distinto. En esta tercera dimensión, a partir de la recolección de hongos silvestres, durante un marco espacio-temporal dado se diluyen los esquemas de relación con demás no humanos, generando una concreción del yo -recolector- como parte de un todo -bosque- o de la red de la vida -micelio-.

El rasgo ontológico identificado podría generar, consecutivamente, relaciones de reciprocidad, tales como pedir permiso antes de recolectar o agradecer luego de cortar la seta. Sin embargo, al parecer la recolectora ya superó la cordialidad propia de la venia, y en sus palabras: *“no tengo que pedir permiso, porque el bosque ya me conoce”*. En ese sentido, su vínculo con el bosque deja de lado todo tipo de rapacidad y más bien podría asemejarse a un parentesco con lo no humano (Haraway, 2016), entretejiendo su habitar en un territorio heredado por su abuelo y su madre, y que heredará a sus hijos; lugar donde recolecta y ya saben quién es, un escenario del cual ella es parte. Profundizando la familiaridad y el ser pariente, se establece una relación de afectos, ternuras y cuidados para proteger lo otro, lo natural, lo no humano y los hongos:

Yo pienso que lo que más hay que respetar es el bosque, el campo, porque de esto a nosotros nos da vida. Si nosotros empezamos a destruir, a cortar todo, a lo mejor el día de mañana no vamos a tener changle. Y ahí dónde llegamos a la nostalgia cuando uno dice: “pucha, cuando yo no esté, ojalá que alguien de mi familia siga protegiendo lo que nosotros hemos protegido”.

El cuidado de la red de interdependencia viva, como afirma Meza (2018), se contrapone a la dureza de corazón y el individualismo, y a partir de este tipo de relaciones y actitudes se provee al vivir y devenir de una actitud y sentimiento de protección, congénitas en la condición humana. Cuidar la vida del bosque es también cuidar la vida propia.

En el núcleo de estas relaciones, una analogía con el buceo, el mar y los mariscos explica fenomenológicamente la inmersión recolectora en el bosque:

Por eso siempre yo digo, en el campo, en el... no sé po', pa' la costa tenemos el mar y para el campo, las cordilleras, tenemos los hongos. Es un mar seco, como te dijera yo. (...) Pero en el fondo también es como el mar porque los corales, los honguitos...

-O sea, ¿Para usted entrar al bosque es como meterse a bucear?

Claro, es lo mismo, como los buzos de repente hablan “ah, es que yo soy feliz ahí”, bueno cuando yo voy al bosque soy feliz porque te encuentras con cada cosa. Y tiene tantas cosas.

El recolectar y estar en el bosque, como un buzo en el océano, presenta rasgos fuera de la dicotomía inicial cuestionada, dando pie a pensar al bosque y sus seres como un espacio de agua por el cual se fluye, se respira y se mueve²⁵. Con esto, se hace posible observar y cautivarse en la territorialidad forestal con algo comparable a un arrecife lleno de corales, peces y mamíferos acuáticos, pero inspirado por la fauna, flora y funga local. Coincidentemente, no por nada en el conocimiento mapuche los hongos son los mariscos del bosque.

Por si fuera poco, esta acción se define explícitamente como una inmersión en un entorno vivo y cambiante. De cierta manera, estas “*tantas cosas*” son aquello que construye puentes entre los límites individuales y la experiencia total, llamando a la recolectora a inmiscuirse en el bosque; no como algo separado a, sino que dentro del entorno mismo, de los devenires del tiempo y -concepto no mencionado aún- de la historia.

Escindir de la ceguera o separación, experimentarse como parte del todo vivo y, por cierto, recolectar, no es un acto desvinculado de la dimensión sociohistórica. El punto que aúna lo ontológico con lo social de la recolección corresponde a la autorreferencia que hace doña Rosario de sí como persona inserta en un contexto cambiante e impermanente, propiedades también humanas, por lo demás; configurando una escena similar al contacto de Heráclito con el río, donde tanto el filósofo como el curso del agua se transforman constantemente y no se encuentran nunca dos veces. El diálogo siguiente del autor con doña Rosario ilustra lo afirmado:

Cada día que tú entras al bosque te encuentras con algo diferente. Nunca se repite cada cosa. A lo mejor los árboles van a estar ahí mismo, pero te vas a encontrar con otras experiencias diferentes a lo que encontraste antes.

-O sea, todo es lo mismo pero todo cambia también.

Claro. Imagínate ahora fuimos para abajo, nosotros buscando los digüeños, nos encontramos con las pinatras. Quien te ibas a imaginar que pucha, íbamos a encontrar en medio de todos esos árboles, las pinatras. Porque a lo mejor si nosotros la hubiéramos ido buscando, no las encontramos. Pero como no las íbamos buscando, se presentaron.

-¿Y eso es lo que a usted le maravilla de seguir yendo, de ver cómo todo va cambiando?

Sí, claro. Y lo que tú vas haciendo es como historia, para ti es como historia, porque todo, cada viaje que tú haces es una historia que vas recolectando en el fondo, porque imagínate, nosotros salimos por allá, veníamos ahí, terminamos y qué, cómo terminamos la historia, con un zorro correteando el

²⁵ Para reforzar la idea, se indagó en testimonios de buzos profesionales al “sumergirse”, en su relación con el mar y lo vivo. Guillaume Néry, buzo francés especializado en la disciplina de apnea, indica que “Es más como un azul profundo e intenso a mi alrededor. Sólo en lo profundo el ser humano puede experimentar el significado del infinito. Y si quiero, puedo moverme en cualquier dirección -arriba, abajo, izquierda o derecha- me siento libre de una forma en la que nunca podría sentirme en tierra”. Traducción propia, entrevista consultada en <https://lifebeyondsportmedia.com/guillaume-nerly>.

conejo. Entonces, veis' parte de la naturaleza y veis' que donde tú andes, no eres tú nomás que anda, porque hay más habitantes, más... está el zorro...

-Uno es como uno más.

Claro, uno es uno más. Y tú te metes al bosque pensando de que andas tú solo, pero hay hartos ojos que te están mirando. Hay pájaros, hay...

-De todo tipo de seres.

Esta bella conversación da cuenta que, como afirma Peña (2019) siguiendo la lectura de Heidegger y Ortega y Gasset, “el individuo humano no está entonces en el tiempo, él *es* su tiempo, su pasado, su presente y su futuro” (Peña, 2019, p. 86). La capacidad de ser-histórico/a y de asumir la propia historicidad en los entornos vivos cambiantes del bosque conecta la actividad rural de recolección con los rasgos ontológicos más allá de naturaleza/cultura y la transmisión de los saberes e historias locales situadas. La dimensión social no solo se presenta en el desenvolvimiento técnico de la recolección o las técnicas de identificación de especies, sino que en el relato de los ancestros familiares, las historias de propiedad de la tierra, “mitos” locales o en pequeños fenómenos contingentes, como un zorro persiguiendo a un conejo. Todo acontecido en la búsqueda primaveral de digüeños.

Así como todo cambia en el bosque, también cambian las dotaciones de sentido que se han otorgado a los hongos en los contextos visitados. Al respecto, los discursos captados enfatizan la discriminación social que recibieron recolectores/as durante su infancia en la década de 1980. Otrora, dicho en la etnografía, se asignaba a la recolección y cocina de hongos las categorías peyorativas de sucio y pobre, mientras comerlos era alimentarse de la “carne” o “pan de indios”. Con este factor en contra, la recolección se reservaba y escondía solamente para el autoconsumo de hongos y demás especies recolectadas. Actualmente, gracias al *boom* que ha tenido el reino fungi este ámbito constitutivo de identidades genera orgullo de las raíces propias, significando una apertura del consumo doméstico a lo público y su venta en ferias y mercados.

Con todo lo esbozado, el acto de recolectar hongos propicia la posibilidad de poner en contacto a lo humano con la red micelar de la vida, presente sensorialmente e interconectado con los no humanos del bosque, en un entorno cambiante que permite no perder su condición histórica a la vez que se enseña-aprende a recolectar y se narran saberes territoriales propios de cada familia.

En última instancia, es necesario relevar la dimensión política presente en la reflexión del micelio y las ontologías (Blaser, 2019). Abrirse a la existencia de diversidades ontológicas y relaciones de ser en el mundo, interceptadas en el bosque nativo del sur de Chile como territorio común, permite comprender cómo detrás de prácticas concretas subyacen complejidades que superan el conflicto material por los “recursos”. En ese sentido, la metáfora del micelio en relación con grupos humanos y bosques profundiza para futuros temas de estudios y políticas públicas, como los conflictos territoriales en Wallmapu, la

propiedad de los bosques, la actividad forestal, la estigmatización social de actividades rurales con identidades étnicas, el cambio climático, entre otros.

Ahora, comenzar con lo que viene después del sustrato y el micelio: la seta.

3. LAS SETAS

El término 'seta' es de uso exclusivamente castellano.
Su etimología no es clara, pero puede referir al
latín *saeta* -pelo, crin, seda- por los hongos filamentosos,
o al griego *σηπτά* (septa) -cosas podridas- (Etimologías de Chile, s.f.).

En un sustrato con condiciones geográficas, nutricionales y climatológicas adecuadas - bosque nativo, hualles, hojarasca, lluvia y sol, dicen las recolectoras- y con un micelio vivo y sano, aparecen las setas. De manera efímera y rápida, la seta fructifica aproximadamente durante algunos días o una semana, una o dos veces por año. En analogía con los árboles, son el fruto del organismo, y su presencia corresponde a la fase de reproducción sexual, ya que su crecimiento permite la liberación de esporas que, a su vez, serán las setas futuras (Neves, 2018).

La súbita e imprevisible aparición de setas en el bosque ocurre de manera nocturna y anónima; "la hierba florece de noche" dice Soublette (2016). Los hongos también, podría añadirse. Dado esto, las fructificaciones de hongos han oscilado entre misterios, mitologías y explicaciones científicas. Ejemplo de esto es la *Amanita muscaria*, de fuerte color rojo y con propiedades psicoactivas rituales chamánicas, que se ha relacionado con el fuego y como un hongo que crece en noches tormentosas, en lugares donde impactan los rayos (Gordon-Wasson, 1972; Lévi-Strauss, 1970). Al día de hoy el conocimiento del crecimiento de setas se ha secularizado y científizado, aunque no por ello se encuentra exento de creencias, filosofías y ontologías diversas que responden a realidades locales.

IncurSIONAR para encontrar setas en los bosques, gestionar su circulación en ferias y mercados, e incorporarlos en cocinas, recetas y platos, implica una impecable lectura de los tiempos del entorno natural. Una vez que llueve en el bosque, crecen después de los primeros rayos de sol y aumentos de temperatura. Son organismos delicados, contenedores de grandes cantidades de agua, y pueden verse deteriorados rápidamente por más lluvias -cuando están "*pasados de agua*"-, pudrición, con insectos o rasgados por otros animales. Entre fugacidades y dificultades varias, hallar setas no es tarea sencilla.

La figura de la seta inspira a pensar en aquello que emerge desde el sustrato o las condiciones materiales para la vida, en contacto con el micelio, la red subterránea viva que lo habita, que deviene en lo visible no solo para su recolección, circulación y cocina, sino que para el vínculo humano y sus significaciones asociadas. Las setas, en tanto capítulo, responde a una conjunción entre la etnografía y el recorrido teórico realizado, con el objetivo de desarrollar la recolección desde sus aspectos técnicos y empíricos. Junto con esto, se propone esbozar una descripción de las cuatro setas presentes en el estudio: changles, loyos, gargales y digüeños.

En este apartado, los protagonistas son los hongos encontrados.

En la preparación previa del trabajo de campo, no estaban definidos los hongos comestibles que iban a guiar el estudio. La idea de esto fue generar una apertura para encontrar, en el lugar de los hechos, las setas más recurrentes, conocidas y valiosas para los procesos de recolección, circulación y gastronomía en Valdivia y Caricuicui. Como resultado, el viaje encaminó a generar un progresivo vínculo con el changle (*Ramaria spp.*), el loyo (*Butyriboletus loyo*), el gargal (*Grifola gargal*) y el digüeñe (*Cyttaria espinosae*).

El chandi, chande o -en la infancia de doña Rosario- “patitas de ratón”, conocido mayoritariamente como changle, es un hongo silvestre comestible muy popular en el sur de Chile. La denominación changle refiere principalmente a *Ramaria flava*, pero también puede agrupar a *Ramaria subaurantiaca* o sus derivaciones, el changle morado (*Ramaria botrytis*) y el changle blanco (*Ramaria patagónica*) (Furci, 2018; Palma et al., 2021). Es una especie cosmopolita, y en Chile habita desde la región de Valparaíso hasta la región de Aysén (Palma et al., 2021).



Fotografía 35. Changle naranja (*Ramaria flava*).
Fuente: Huenteleo (2016).

Los changles tienen forma de coral y un color amarillo intenso o azufre tornando a blanco, hacia la base del estípite. Como sustrato, crecen en suelos y hojarascas de bosque nativo, generalmente próximos a especies de *Nothofagus* como robles, coigües, lengas y hualles, en zonas oscuras y húmedas. Fructifican en otoño, entre abril y julio y, excepcionalmente, crecen en invierno. Poseen olores terrosos suaves pero, a pesar de ser frágiles, tienen una textura firme. Dentro de las clasificaciones ecológicas según las funciones ecosistémicas, corresponden a hongos simbiotes mutualistas, vale decir aquellos que se asocian a otro organismo vivo -casi siempre a raíces de árboles- para obtener alimentos, estableciendo relaciones de beneficio mutuo (Palma et al., 2021).

De los hongos otoñales seleccionados para el estudio, sin incluir a los digüeñes, el changle constituye la especie con mayor abundancia y presencia en los bosques, el más recolectado y con mayores cantidades de circulación en las ferias. Los/as recolectores/as suelen proveer de grandes bandejas a feriantes, y es sin duda la especie silvestre del reino fungi predominante en los puestos locales durante la época otoñal.

Según los documentos revisados, existen registros de su consumo en grupos mapuche de principios de siglo XX, pero lo más probable es que se remonte a tiempos prehispánicos (Coña, Lenz y de Moesbach, 1930).

El segundo hongo encontrado, también mencionado en el documento del misionero alemán, fue el loyo (*Butyriboletus loyo*). Especie endémica de bosques de *Nothofagus* del centro y sur de Chile, crece entre la región del Maule y la región de Los Lagos (Ministerio del Medio Ambiente, 2014).



Fotografía 36. Loyo (*Boletus loyo*).
Fuente: Hueche (2011).

Esta gran seta mide alrededor de 20 centímetros de diámetro, y de los hongos seleccionados, es el único que posee la estructura común de los champiñones, de tipo “pileado” o con forma de paraguas. Posee un sombrero de color rojo-burdeo, con forma redonda cuando comienza a crecer y convexo cuando madura, de textura consistente y algo pegajosa; la parte inferior del sombrero es esponjosa, con un color amarillo en su crecimiento y verde con tintes azules a medida que envejece. El estípite es bulboso, amarillo rojizo y con restos de micelio blanco adherido en la base (Palma et al., 2021).

El sustrato del loyo es el suelo y la hojarasca de bosques de *Nothofagus*, generalmente cerca de robles, coigües, raulíes o hualos, creciendo en zonas húmedas, bosques cerrados o abiertos, en bosques jóvenes o de gran antigüedad (Palma et al., 2021). Ecológicamente es, al igual que el changle, un hongo simbiote ectomicorrízico, asociado mutualistamente a las raíces de los árboles señalados (Riquelme, Dibán y Salazar Vidal, 2019).

En el ‘Reglamento de Clasificación de Especies Silvestres (RCE)’, el Ministerio del Medio Ambiente lo clasificó como especie ‘en peligro’ (EN) (MMA, 2014). Durante el trabajo de campo, esto se constató en ferias y bosques, donde se señaló al loyo como hongo que ha disminuido su presencia debido a razones macro -la deforestación del bosque nativo y pérdida de sustrato- y de razones micro -ser una seta más acuosa y delicada que las demás-. En efecto, su fructificación es menos frecuente que la del changle. Los únicos loyos avistados en la Feria Fluvial fueron, curiosamente, aquellos que recolectores/as cogieron en la Isla del Rey. Su baja presencia le confiere un precio más alto que los demás. En

Caricuicui y Panguipulli no se encontraron loyos pero, valga otra curiosidad, en la ya mencionada película 'Folil', protagonizada por doña Rosario, se aborda como temática una pugna entre comunidades mapuche y la industria forestal por la desaparición de este preciado hongo.

Con todo, el loyo emana un “halo”, retomando el término de Lévi-Strauss (1959), de misterioso respeto, considerando su tamaño y excepcionalidad en bosques.

En tercer lugar, se encontraron los gargales (*Grifola gargal*). Endémicos de los bosques nativos del sur de Chile y Argentina, se encuentran desde la región del Maule hasta la región de Aysén (Palma et al., 2021).



Fotografía 37. Gargal (*Grifola gargal*).
Fuente: Chile Travel (2021).

Como se ve en la fotografía, la forma de los gargales es verdaderamente particular: un cuerpo fructífero blanco-crema compuesto de numerosas “lenguas”, en terrazas irregulares que forman un ramillete. Carnosos cuando son jóvenes, de textura lisa y seca, poseen un olor fúngico dulzón y aromas a almendras (Palma et al., 2021; Furci, 2013). Crecen en troncos caídos y tocones viejos, árboles moribundos de pie o hasta en ramas moribundas de árboles vivos; su sustrato idóneo es la madera en descomposición de coigües (*Nothofagus nitida*), tineos (*Weinmania trichosperma*) y pellines (*Nothofagus obliqua*) (Palma et al., 2021).

A diferencia de changle y loyo, se clasifica al gargal como un hongo saprófito o descomponedor, vale decir que habitan madera o restos vegetales muertos, se alimentan de ellos y los transforman en podredumbre de materia orgánica (Furci, 2018).

No existen estudios que determinen las tendencias de población oficial de gargal, y el Ministerio de Medio Ambiente reconoce tanto la falta de investigaciones como la importancia de aumentar el conocimiento sobre dicha especie (MMA, s.f.). Asimismo, tanto en el documento referenciado como en lo observado en el trabajo de campo, se constataron testimonios de recolectores/as que denuncian la notoria disminución de gargal en los bosques, debido al robo de troncos caídos de roble pellín -utilizados como

leña- y la tala de bosque nativo (MMA, s.f.). Su sustrato es considerablemente más frágil que el de las otras tres setas.

Finalmente, y pasando del otoño a la primavera, el cuarto y último hongo corresponde al digüeñe (*Cyttaria espinosae*), también tipificado como dihueñe, diweñe, lihueñe, quideñe, quireñe o ñgm (ñeguim) en mapuzungun, distribuido en el centro y sur de Chile y Argentina (Furci, 2018). Su familia es numerosa y están emparentados con los también comestibles “pan del indio” o “piñat” (*Cyttaria darwinii*); el “digüeñe mohoso del coigüe” (*Cyttaria johowii*); las conocidas pinatras (*Cyttaria berteroi*) el llao-llao (*Cyttaria hariatii*); y el -ambiguamente- reportado como comestible y no comestible “assium” o “uaiáca” en Tierra del Fuego, o “digüeñe mohoso del ñire” (*Cyttaria hookeri*) (Furci, 2018). En el trabajo de campo, predominó el encuentro recolector con el digüeñe común, además de constituir una especie muy conocida y recurrente en el ámbito rural.



Fotografía 38. Digüeñe (*Cyttaria espinosae*).
Fuente: Arratia (2013).

Estas bolitas están cubiertas de una membrana blanca que se rompe al crecer y madurar, abriendo pequeños orificios color naranja intenso. Su contextura es firme y elástica, y su textura pegajosa y chiclosa (Furci, 2018).

Son hongos parásitos -o de relación biotrófica obligada-, vale decir aquellos que se ha determinado viven a costa de otros seres vivos, como plantas, animales y hongos, causando diferentes grados de daño al hospedero (Palma et al., 2021). Por esta condición, su sustrato corresponde a ramas y troncos de roble hualle, pellín y raulí, y fructifican entre fines de agosto y mediados de noviembre (Furci, 2018).

Existen registros que documentan un consumo histórico de digüeñe por poblaciones mapuche, huilliche y pehuenche (Gomes et al., 2009), así como de *Cyttaria darwinii* por selknam y kawésqar (Salazar Vidal, 2020). Actualmente, son un alimento silvestre común en el sur de Chile y en urbes aledañas. Su popularidad se expresa en las múltiples fiestas

que le rinden honores, como en la visitada Pucura pero también otras localidades como Cunco, Peralillo, Curanilahue, Pitrufrquén, entre otras.

Además de estas cuatro especies, en el trabajo de campo se hallaron otras setas comestibles, como la pinatra (*Cyttaria berteroi*), melena de león (*Hericium erinaceus*), pique (*Armillaria mellea*) y morcella (*Morchella spp*). El chicharrón de campo (*Gyromitra esculenta*) se encuentra en una posición ambigua, ya que en una oportunidad un feriante mencionó tenerlas a la venta, a la vez que existen documentaciones que la consideran tóxica (Montenegro, 2016).

Las setas descritas y, además, otros frutos, raíces y tallos del bosque, tanto alimenticios como medicinales o utilizados para otras funciones, llevan consecutivamente a pensar antropológicamente el acto de recolectar.

La recolección es un tema vastamente estudiado por la antropología, especialmente cuando la disciplina se ocupa de las sociedades cazadoras recolectoras. Aunque los grupos visitados están lejos de pertenecer a sociedades de este tipo, el acto de recolectar alimentos presenta ciertas continuidades que merecen la pena ser traídas a colación. En ese sentido, se define la recolección –junto con la caza– como una importante actividad humana de subsistencia, que predominó durante casi toda la historia de la humanidad, en la fase pre-agrícola, y que posee una compleja organización social, económica y religiosa, intrínsecamente ligada a sus formas de vida (Sahlins, 1983). La recolección de hongos silvestres comestibles retrotrae al antiguo acto de coger alimentos del entorno “natural”, presenta una manifestación actual de un fenómeno de vida antiguo y, siguiendo esta lógica, establece las condiciones necesarias para incidir en dinámicas sociales, culturales y económicas de sujetos que la desarrollan como parte de su vida cotidiana.

Siguiendo a etnomicólogos/as mexicanos/as, la recolección de hongos es una actividad presente en el seno de la economía familiar rural, tanto para el autoconsumo como para complementar los ingresos con su comercialización, y su realización implica la transmisión de conocimientos específicos -reconocimiento de especies comestibles y tóxicas, orientación en el territorio, identificación de árboles y sustratos, etc- de generación en generación, dentro de la familia misma (Mariaca et al., 2000; Ruan Soto, 2018). Asimismo, tal como afirma Tsing (2012), la recolección sirvió no solamente para abastecerse de comida, sino que también para reconocer el entorno, los lugares familiares, las relaciones ecológicas entre otros seres y, en general, la comprensión ontológica de las naturalezas. En efecto, se propone que la recolección constituye una práctica que se relaciona, desde una perspectiva materialista, con el abastecimiento de alimentos y, desde una perspectiva ontológica, con la constitución de naturalezas y las relaciones entre humanos y no humanos. En otras palabras, recolectar significa, además de obtener un determinado hongo, aplicar conocimientos sobre árboles, aves y otros no humanos, orientarse en caminos y huellas del bosque.

Recolectar hongos silvestres no requiere una tecnología muy desarrollada. Para superar el juicio histórico de igualar el nivel de complejidad tecnológico-material con la complejidad cognoscitiva y las facultades mentales de cada grupo cultural, Ingold (1990) distingue

entre los conceptos de técnica, tecnología y herramientas. Con técnica refiere a las habilidades y las capacidades de sujetos humanos particulares; la tecnología es el cuerpo de conocimientos objetivos, generalizados y susceptibles de aplicación práctica; y la herramienta es el objeto que extiende la capacidad de un agente para operar en un ambiente dado (Ingold, 1990). Bajo estos conceptos, la recolección de hongos silvestres no es un fenómeno tecnológico caracterizado por la rusticidad de sus implementos materiales, sino que es un conjunto de propiedades de sujetos habilidosos, vinculadas al entrenamiento de la mente y el cuerpo humano, un saber-hacer aprendido de la observación e imitación (Ingold, 1990) y, se añade, de la transmisión oral. Entonces, se propone a la recolección como acto multidimensional que compromete saberes asociados, conocimiento de lugares, facultades cognoscitivas, corporales, el sentido del gusto, el tacto, el olfato, los sentimientos, entre otros, llevada a cabo con un cuchillo para cortar la seta y un canasto de mimbre -tarro u otros recipientes- para almacenarlas y repartir las esporas por el bosque.

Es necesario tener como punto de partida que en los grupos concurridos/as de recolección, la mayoría eran mujeres. Si bien la actividad de recolección se realiza tanto por hombres y mujeres, es una práctica predominantemente feminizada, llevada a cabo por mujeres con identidades campesinas o mapuche. En un contexto rural con especificidades patriarcales propias, las relaciones significantes de poder determinan tipos de vínculos entre hombres y mujeres, a la vez que generan desigualdades en la distribución del trabajo productivo y reproductivo (Caro, 2017). Si las esferas de lo privado y lo público, emergidas históricamente en las sociedades occidentales desde la separación de la reproducción -privada- y la producción -pública- atribuyen las primeras a las mujeres y las segundas a los hombres (Montecino, 2020, p. 167), en el campesinado esto ha tenido una derivada distinta a las urbes. Estudios en el valle central de Chile demuestran que lo masculino está relacionado con el trabajo asalariado y la cría de animales mayores, mientras que lo femenino se asocia al trabajo doméstico, la cría de animales menores y el huerto (Aranda, 1982). Una fractura a estos patrones se ha constatado en la región de Los Lagos, enunciando la recolección forestal no maderera -hongos, hierbas medicinales, frutos silvestres, semillas, raíces, etc- como posibilidad para las mujeres de participar en actividades productivas y superar limitantes de género (Cortés et al., 2017). De esta manera, dichas consideraciones erigen bases para pensar la recolección, circulación y cocina de hongos, y cómo las relaciones de género influyen en el tejido social asociado al reino fungi.

Los/as recolectores/as con quienes se estableció un vínculo demostraron diversidad en dos sentidos: diversidad en sus oficios y diversidad de especies para recolectar. Con respecto a los oficios, ser recolector/a no implica una especialización exclusiva, sino que una actividad productiva complementaria entre las demás. Los hongos son estacionales, y como laburo se configura de forma paralela a la siembra y cosecha de hortalizas; cría de animales para consumo, venta o trasquila; recolección y comercialización de leña; fabricación de artesanía; pesca²⁶ o incluso la venta temporal de su fuerza de trabajo

²⁶ En el caso de los/as recolectores/as de la Isla del Rey.

(Mariaca et al., 2000). Por otro lado, la diversidad de especies quiere decir que no se encontraron recolectores/as especializados/as en una especie en particular, sino que se dedicaban a la recolección y venta de changle, loyo, gargal, digüeñe u otras que conozcan y tengan a mano. La relación de estos grupos con los hongos es totalmente diversificada y no restringida. Obviamente pueden tener afinidades personales o inclinaciones culinarias por alguna especie, pero para estos efectos, en el bosque nativo se recolecta lo silvestre que se sabe comestible y que las convenciones culturales permiten, no solamente del reino fungi, sino que incluyendo frutos silvestres, tallos, semillas, plantas con propiedades medicinales, etc.

Aunque los hongos son fundamentales y están presente en todos los ecosistemas chilenos (Furci, 2007), la recolección de silvestres comestibles prima en los bosques. El conocimiento de estos territorios incluye, tanto por saberes enseñados por sus mayores o por experiencia propia, la fenología de los hongos -su comportamiento, ciclos y su relación con otros seres y factores-, las condiciones ambientales -clima y suelo, a nivel micro y macro-, y las especies arbóreas asociadas (Mariaca et al., 2000).

La recolección consiste en largas caminatas por el bosque, por pendientes y siguiendo huellas exigentes, pisando entre parajes húmedos y barro, mientras se cargan cestas o recipientes. Se recorren huellas conocidas, y aunque muchas veces sin respetar propiedad privada, los hongos parecen ser de quién los encuentra. Al encontrar un hongo, este se colecta con mucho tacto, con los dedos en la tierra o con ayuda de un cuchillo. Esto aplica para changle, loyo y gargal. Los digüeñes, puesto que están en altura, se recolectan con la ayuda de un palo o una rama de madera, lanzándolos o golpeando las ramas para que caigan a tierra. Luego, se depositan en la cesta y se prosigue con la excursión. La intensidad de esta actividad se vislumbra en que horas y horas de trabajo y esfuerzo pueden traducirse en solo algunos kilos de hongos.

Para los/as recolectores/as, la principal técnica de identificación es la constatación visual, fijándose en la morfología y color del hongo. La forma coraloide del changle, el tamaño del loyo, las lenguas blancas en los troncos del gargal y las típicas pelotitas del digüeñe constituyen hongos casi imposibles de confundir; no existen especies venenosas que puedan parecerse a ellos²⁷. Con esto, se dice que las intoxicaciones o micetismos son casi nulos, y si ocurre no es a alguien del territorio. La regla de oro para prevenir intoxicarse es no cortar ni consumir algún hongo que no se conozca o que no se esté seguro si es comestible.

Lo anterior aplica también para prevenir alucinaciones indeseadas, y no se constataron experiencias del tipo. La *Amanita muscaria*, hongo psicoactivo presente en bosques de pino, es considerada ampliamente como tóxica y se evita su consumo. Asimismo, no se encontraron vínculos con otros hongos alteradores de consciencia.

²⁷ Esto es un privilegio de los bosques de Chile ya que en lugares como México, luego de la identificación visual, algunos hongos tienen que pasar por el sentido del olfato (Mariaca et al., 2000).

Ya reconociendo la especie, lo importante es identificar el nivel de madurez de la seta. Para esto, hay que leer el tamaño y la consistencia del hongo, con el objetivo de determinar si están frescos -tiernos, dicen las recolectoras-. Por ejemplo, en el caso de los changles no se recolectan los pequeños, de unos 4 centímetros; pero sí los grandes, entre 10, 15, o quizás más. Además, aplicando también para loyo y gargal, tienen que poseer un punto equilibrado entre no estar ni tan aguados ni tan secos, los muy secos y duros no están listos, mientras que los aguados se pasaron y se encuentran en estado de pudrición. Los digüeñes no deben poseer las manchas negras que tienen cuando son pequeños, y se recomienda consumirlos cuando la tela blanca los cubre en su totalidad o hasta la mitad de la superficie (Palma et al., 2021).

La recolección se realiza con prudencia, ya que contempla también el cuidado y respeto por las demás especies y por el sustrato o condiciones de reproducción de los hongos, no solo para que crezcan al año siguiente, sino por el valor intrínseco de cada ser. Es importante que el hongo a recolectar ya haya liberado sus esporas y, asimismo, debe depositarse en un contenedor abierto para esparcirlas por el bosque.

4. LAS ESPORAS

Del griego σπορά (sporá) que significa inseminación, siembra o semilla, refiriendo principalmente a la semilla que se siembra por diseminación o esparcido. De raíz indoeuropea -sper, presente en esperma, diáspora y esporádico (Etimologías de Chile, s.f.).

Durante el efímero crecimiento anual de setas, los cuerpos emergentes liberan esporas mediante diversas vías -transportadas por el aire, agua, insectos o animales- para asegurar su reproducción; vale decir, la formación de nuevos individuos con las mismas características. Las esporas son las células encargadas de la reproducción de hongos, algas y algunas plantas; a diferencia de las semillas, macroscópicas y presentes en los frutos, éstas son unicelulares y microscópicas, y se diseminan en grandes cantidades por el ambiente (Salazar Vidal, 2016). Siguiendo la historia de la micología, las esporas fueron conceptualizadas por Pier Antonio Micheli en el siglo XVIII, gracias a la invención del microscopio y la observación empírica de éstas (Spring, 2020), siendo uno de los pioneros que innovó en la disciplina.

Asimismo, las tradiciones de recolección de hongos silvestres presentan un conocimiento empírico sobre el carácter cíclico de las setas, ya sea mediante la idea de espora o términos propios de conocimientos vernáculos, y en la mayoría de los casos se protege el proceso cuidando los recipientes que portan lo recolectado. Por esta razón es que se recomienda utilizar cestos de mimbre o bolsas de género para cargar hongos, permitiendo plantear también a los grupos humanos como agentes diseminadores de esporas.

Habiendo desarrollado el sustrato -condiciones materiales del hongo y la etnografía-, el micelio -red viva, marco teórico y reflexiones-, y la seta -cuerpo fructífero, particularidades de los hongos estudiados y la recolección-, este capítulo corresponde al cuarto y último²⁸ componente de la vida de los hongos: las esporas. Si los elementos mencionados anteriormente corresponden al trabajo de campo total, la reflexión teórica y la salida a recolectar al bosque, las esporas denotan las etapas finales de los procesos estudiados, vale decir, la circulación o socialización en mercados y las prácticas culinarias caseras con hongos.

La conclusión del proceso en ningún caso significa una consumación, puesto que este final, o al menos categorizado como tal, corresponde a nuevos inicios. En este caso la esporada -desprendimiento de las esporas del esporóforo- es también la diseminación social o difusión del reino fungi en diferentes escalas de la sociedad. La recolección ocurre en el anonimato de recolectores/as que visitan extensos bosques, dotando al contacto entre humanos y hongos de una profunda intimidad privada, propia de cada encuentro. Es así como, posteriormente, se dan a conocer en puestos de mercados locales y/o el compartir mediante recetas, técnicas y platos, en el calor de los hogares.

²⁸ Y, a la vez, el primero.

Circulación

La circulación de hongos y otras especies en los mercados locales presenta particularidades especiales en cuanto fenómeno de estudio, considerando tanto el tránsito de no humanos de hábitats propios a entornos sociales y comerciales, como las dinámicas que allí se generan. En este sentido, Palsson (1998) señala que “la apropiación de la naturaleza sólo se convierte en social cuando los recursos extraídos de la naturaleza entran en relaciones de intercambio y de compartir entre individuos” (Palsson, 1998 en Ingold, 1990, p. 6); denotando así que la recolección de hongos silvestres comestibles se convierte en hecho social en las relaciones de circulación. Aunque en desacuerdo con dicho autor, puesto que el desarrollo de la Memoria ya ha demostrado la riqueza sociocultural presente en las actividades y oficios de recolección, cabe mencionar el fenómeno de apertura que viven las especies en cuestión al entrar a los mercados, en este caso en la Feria Fluvial.

En las páginas que siguen se argumenta que el fenómeno de circulación de hongos silvestres comestibles, en el contexto del mercado local estudiado, constituye el momento en que las setas pasan desde los bosques hacia un espacio comercial amplio. Este proceso implica una mercantilización de los hongos que, si bien los alejan de sus hábitats y sus condiciones respectivas y los acerca a la categoría de “recurso” que poseen los demás productos de la feria, también poseen una posición social distinta y particularidades sociales que se presentan en el vínculo con los usuarios/as. En el vínculo hongo-feriante-usuario/a se denotan identidades locales campesinas y étnicas, tradiciones familiares, recuerdos y añoranzas de la naturaleza y el pasado.

El concepto de circulación refiere a los movimientos, y sus respectivas direcciones, que realizan changales, loyos, gargales y digüeñes luego de ser recolectados, pasando por los conductos propios de un bien tangible que entra en el mercado y comienza a ser comercializado. Desde la economía política, con influencias de la ecología, se retorna a la idea de Tsing (2021) sobre la alienación como atributo potencial de humanos y no humanos, cuando se arrancan de sus mundos vitales y se convierten en mercancías u objetos de intercambio. En su estudio del matsutake la autora señala que, en la esfera de recolección y para recolectores/as, las setas carecen de connotaciones capitalistas y son más bien símbolos de la libertad del bosque, trofeos de caza que representan las andanzas y vicisitudes de las excursiones (Tsing, 2021, p. 108). El acto seguido, posterior a la recolección, corresponde a la puesta en marcha de cadenas de producción que incluyen mayoristas, intermediarios, empaquetadores, plastificación de los productos y su llegada a distribuidores, supermercados, restaurantes y tiendas. Con esto, afirma, el hongo libre del bosque deviene mercancía capitalista²⁹ (Tsing, 2021, p. 169). Volviendo a Latinoamérica, específicamente en México, entre otros más casos, Mariaca, Silva y Castaños analizan la comercialización de hongos en los mercados semanales o *tianguis* de Ixtlahuaca, localidad en el Valle de Toluca (2000). De esta manera, concluyen que la recolección y venta de

²⁹ Cabe puntualizar que, después de una fascinante analogía con el *kula* y los estudios de Malinowski, Tsing identifica en el matsutake posiciones que van más allá de la dicotomía entre “economías de mercado” y “economías de regalo”, gracias al rol social que cumple esta seta para la sociedad japonesa en términos de prestigio.

hongos constituye un fenómeno que nace en la economía familiar rural y, para alcanzar una distribución mayor que de “boca en boca” y “casa por casa”, se trasladan a mercados locales que pueden llegar a una extensión de 1000 m² para la venta exclusiva de hongos silvestres a granel (Mariaca et al., 2000, p. 30).

El caso de los changles, loyos, gargales y digüeños en Valdivia y Caricuicui es considerablemente distinto y posee sus especificidades propias. En la Feria Fluvial marcan presencia los hongos silvestres, recolectados fuera de la ciudad pero vendidos en el corazón de ésta. Los puestos observados en los cuales circulan hongos son cuantitativamente escasos -entre tres y cuatro, de quince o más- teniendo una modesta posición en comparación con los demás productos en venta. Quienes no venden hongos sostuvieron que no son un negocio económicamente rentable. En otoño predominan los changles y, en mucha menor medida, gargales y loyos. Los primeros más resistentes ante factores perjudiciales, mientras que los segundos con mayor sensibilidad ante contingencias climáticas, como el exceso de lluvia, y ante problemáticas ambientales, como la deforestación del bosque nativo. En primavera, los digüeños rebosan no solo la Feria Fluvial, sino que también casi todos los árboles nativos, propicios como sustrato, presentes en el paisaje.

En cuanto a las transacciones entre recolectores/as y feriantes fue posible identificar tres tipos de vínculos: parentesco, sociedad -socios/as-, y espontaneidad. En primer lugar, el/la feriante puede tener una relación de parentesco o de amistad con recolectores/as, propiciando una distribución estable y asegurada. Al poseer relaciones de consanguineidad con quien te provee de hongos, la cadena de circulación se afiata y se consolida, logrando un vínculo de tipo comercial-familiar directo y garantizado. Por ejemplo, la feriante doña Mari es hija de la recolectora doña Sole, de la Isla del Rey, y cada porción de hongos recolectados por ella termina o en consumo privado -en hogares afines a la familia- o en ventas en el puesto señalado de la Feria.

Otros/as feriantes poseen una relación de “socios/as” con recolectores/as, vinculándose con motivos estrictamente de negocios. En esta categoría, se identificaron lazos que se fundan en redes de contacto, en el sentido del capital social de ambas partes; la antigüedad de la relación, vale decir el tiempo que llevan comerciando; y la efectividad de las transacciones anteriores. La circulación, en este caso, se consume por lo general mediante contacto telefónico previo y entregas concertadas al costado de la Feria Fluvial. Como consecuencia de una mayor precariedad que lo dispuesto por el vínculo familiar, estos contactos son preciados y protegidos, siendo poco probable que algún feriante conceda detalles de sus proveedores. Además, distinto de productos como las hortalizas cultivadas, los hongos silvestres son escasos, y compartir un contacto abastecedor puede significar no disponer de hongos para la venta propia. Don Robinson, colaborador durante la etnografía, si bien abierto a conversar sobre hongos, se reservó el enlace con sus socios/as proveedores.

La tercera opción identificada es la venta espontánea. En ella, recolectores/as llegan de madrugada a la Feria Fluvial, sin previo aviso, ofreciendo cajas de hongos a feriantes.

Estos/as, según vayan sus ventas y su capacidad de inversión, compran hongos para los días venideros. Así, se consume una relación de circulación determinada por el momento presente, la examinación de la calidad de los hongos ofertados y el precio acordado. Un día en el mercado, don José enseñó el lugar donde arriban recolectores/as en sus autos a exhibir grandes cajas de changle que, posteriormente y si la negociación fructifica, finalizan en los puestos de la Feria. A pesar de esta espontaneidad general para la llegada de proveedores, existen algunos indicios otorgados por la experiencia que permiten leer el comportamiento y el accionar de sus los/as recolectores/as. Doña Verónica, con tono de augurio, una vez enunció que como llovió días atrás y -ese mismo día- hay sol, los/as recolectores/as pueden salir al bosque y venir el día siguiente con hongos.

Con todo, no es que cada feriante o cada recolector/a pertenezca a una de estas categorías, sino que las relaciones que establecen son múltiples y variables, se combinan unas con otras y se evalúan estratégicamente según las ventas e intereses de cada puesto; cada feriante puede complementar su tipo de vínculo con el otro. El factor común, para ambas partes, es la dependencia con la naturaleza, la cantidad de fructificación de hongos en los bosques y, por ende, la cantidad de setas recolectadas. A diferencia de las otras actividades agrícolas, con los hongos silvestres se tiene mucho menos control de los resultados, las cantidades y las calidades producidas, determinando así las características cuantitativas y cualitativas de las relaciones de circulación. Por ejemplo, fructificaciones y recolecciones escasas van a mermar la cantidad de hongos en la Feria, y viceversa, una recolección provechosa mejora la circulación.

Además, es necesario mencionar la informalidad laboral de las prácticas económicas de recolección y distribución al comercio local, propiciando por un lado lo que Tsing (2021) denominó libertades para la recolección, pero también las precariedades legislativas que esta situación genera. Dicha situación merece, a lo menos, focos directos de futuros estudios sociales.

Asimismo, distinto a los tres vínculos recolector-feriante observados en la Feria Fluvial de Valdivia, el caso de Caricuicui y Pucura abre una cuarta vía. En este sentido, en ambas localidades, gracias a las diferentes especializaciones de oficios, las mujeres recolectoras eran quienes también vendían sus propias setas. Este tipo de circulación tiene lugar en ferias locales de Panguipulli, Pucura o Lindaflor, entre otros sectores, denominadas ferias locales o ferias mapuche. Doña Rosario vende lo recolectado en la feria Folil Mapu, de Panguipulli. De esta manera, no se configura una relación de abastecimiento entre recolector/a y feriante, puesto que en estas zonas ambas figuras concurren en la misma persona.

Además de los tipos de vínculo entre recolectores/as y feriantes, en cuanto a la circulación de changles, loyos, gargales y digüeñes, se propone que los puntos de vista o significaciones sociales asociadas a las setas por parte de feriantes, corresponde al lugar que poseen las mercancías o bienes de intercambio, de forma similar al que tienen los demás productos que comercian. En este contexto, desde los/as feriantes no se constataron las particularidades ontológicas identificadas, sino más bien su interacción con los hongos

se regía por la oferta y demanda, la negociación, el pesaje de los kilos y la entrega del producto. En atención a la relación con cada no humano respectivo, el vínculo entre los/as feriantes y los hongos se asemeja bastante al que tienen éstos con los otros productos que comercian. Los rasgos distintivos son, sin duda alguna, las condiciones materiales y los procesos para obtener la seta; más allá de eso, no se observaron otras especificidades³⁰.

No obstante, aunque la relación entre feriante y seta sea eminentemente mercantil, se encontró que la emergencia de nuevos trazos antropológicamente relevantes ocurre al momento de incluir un tercer actor: los/as usuarios/as. Pasando el foco desde feriantes a los/as posibles compradores/as de setas, y la tríada relacional que allí se genera, se producen las nuevas particularidades que caracterizan el papel que juegan los hongos en la Feria Fluvial. Para ilustrarlo, se registra que si para feriantes los hongos que ofrecen en el mostrador denotan algo relativamente similar a aquello que inspiran los demás productos, aunque teniendo en cuenta los procesos productivos materiales propios que los trajeron hasta allí, es en el contacto comunicativo y la interacción con el/la usuario/a emergente, que viene a consultar por setas, que surgen interesantes propiedades particulares sociales de los hongos.

El vínculo tripartito identificado se caracteriza por aquello que se genera en los/as usuarios/as que conocen los hongos silvestres de la zona. En ese sentido, ir a la Feria a comprar hongos rememora sentimientos de añoranza y nostalgia, tiempos pasados de recolección en localidades menos urbanizadas donde los hongos crecían con mayor abundancia, siguiendo las técnicas de abuelos, abuelas, u otros antepasados de la familia. Es muy común que las personas que conocen los hongos silvestres del sur de Chile y se presentan como posibles usuarios/as en los mercados locales, porten consigo un acervo de memorias familiares y recuerdos de recolección, con añoranzas de aromas en la cocina o sabores en su paladar. En menor medida, quienes no conocen de hongos siguen la curiosidad de lo nuevo para preguntar y consultar por esas peculiares formas frescas que están en los puestos, y probar o incorporar las setas en sus dietas personales y familiares. Comer changles o gargales frescos no es comer champiñones envasados, y quienes acuden a su encuentro en la Feria lo tienen más que sabido. De esta manera, la conversación e interacción entre feriante y usuario/a de hongos va más allá de concebir al hongo como mera mercancía.

Siguiendo la mirada de Barthes (2006), el alimento no se reduce solo al alimento en sí, sino que carga consigo sistemas de comunicaciones, cuerpos de imágenes, protocolos de uso, situaciones y conductas. Así, los procesos que desencadena el intercambio triangular entre feriantes -dónde tiende a primar lo mercantil-, usuarios/as -ávidos concedores o curiosos innovadores- y las setas sureñas, generan las significantes particularidades de la

³⁰ La idea anterior corresponde más que nada a la experiencia de circulación en la Feria Fluvial, y no se adecúa a la realidad de las ferias locales de Panguipulli y Pucura. En estas últimas, recolectoras y feriantes a la vez, presentan una relación mucho más estrecha e íntima con las setas; no son solo un producto, sino que venden aquello que ellas mismas han recolectado durante días en los bosques. Esto se manifiesta expresamente en su trato con los hongos.

experiencia fungi en la Feria Fluvial. No por nada, a pesar de una relativa desventaja en la competitividad económica, los/as feriantes continúan circulando hongos.

*¿Cómo están los changles? ¿Y de dónde salieron estos loyos, hace tiempo que no los veía?
¿Y estos no me van a envenenar? ¿O, peor aún, dejarme viendo cosas? ¿Qué son estos?
¿Cómo se cocinan y cómo me recomienda comerlos?*

Casera, estos están fresquitos y tiernos, mire, no están pasados de agua. No queda mucho loyo, pero aún hay bosque nativo. Como se le ocurre, si son hasta medicinales. Mire, le voy a explicar cómo se cocina...

Ante la materialidad y la mercantilización que viven las setas en la Feria, así como la genuina aparición de los/as usuarios/as y la pequeña rendija que abre nuevas dinámicas para los/as feriantes, aparece la última esfera estudiada: las prácticas culinarias con setas silvestres.

Consumo Culinario

Bien se sabe que la cocina es una forma de actividad humana universal, puesto que todas las sociedades en el mundo cocinan al menos uno de los alimentos presentes en sus dietas. En ese sentido, si bien la alimentación es una necesidad biológica, la cocina es la respuesta cultural como medio para preparar dichos alimentos (Lévi-Strauss, 1968). En atención al proceso de alimentación, en un traslado de lo fisiológico a lo simbólico, “es precisamente la cultura la que construye un sistema de comunicación respecto a lo que se puede comer, a lo tóxico, a la saciedad” (Montecino, 2006, p. 20). Gracias a dichas premisas, entre otras, la teoría antropológica encuentra en los estudios de la alimentación sus horizontes de conocimiento propio, facultándose reflexionar sobre las dimensiones simbólicas, políticas, sociales y culturales en el acto del comer. La posibilidad de aplicar estas ideas al campo de los hongos silvestres comestibles es evidente, en tanto fenómeno que involucra la recolección -actividad discriminadora entre lo comestible y lo no comestible-; las múltiples formas de elaboración, cocción y sazón; la sociabilidad de la comensalidad y la constitución de identidades culinarias.

Con respecto a la cocina y consumo culinario, se propone que el fenómeno alimenticio de hongos silvestres conjuga un esquema cognitivo clasificatorio del mundo, una influencia religiosa y de creencias y procesos complejos de paso de lo crudo a lo cocido. En Chile existen categorías populares micofóbicas y micofílicas, así como identidades campesinas y mapuche profundamente arraigadas a la cocina de hongos. Esta última se caracteriza por el sabor neutro -o umami- de los hongos, su versatilidad culinaria, las distintas formas de cocción y la diversidad de ricos platos.

Una de las piedras angulares en la teoría selecta es el ‘triángulo culinario’ de Lévi-Strauss (1968). En esta propuesta el autor sugiere que la cocina posee una estructura subyacente compartida por las culturas, que se manifiesta variada y particularmente. Dicho modelo es representado por un triángulo cuyos vértices corresponden a las categorías de lo crudo, lo cocido y lo podrido, vinculados entre sí mediante los procesos de elaboración/no

elaboración y los estados de naturaleza/cultura: los alimentos crudos, en su estado de naturaleza, pueden elaborarse -cocerse- y transformarse no solo en alimentos cocidos, sino que en expresiones de la cultura humana. Por otro lado, la no elaboración de un alimento crudo, o su excesiva cocción, deviene en el estado natural consecutivo de pudrición (Lévi-Strauss, 1968). Asimismo, lo crudo, lo cocido y lo podrido poseen significados que pueden variar culturalmente. Existen alimentos, como por ejemplo el queso azul o el ceviche, que para sociedades particulares pueden inclinarse hacia uno u otro vértice; el queso puede rechazarse por pudrición o apreciarse por fermentación -proceso que tiene lugar gracias al hongo *Penicillium roqueforti*- o el ceviche, valorado gradualmente como crudo o cocido. La importancia de la cocina radica, siguiendo con el autor, en que constituye un lenguaje que expresa inconscientemente la estructura -y sus contradicciones- de cada sociedad (Lévi-Strauss, 1968).

Por su cuenta, Claude Fischler (1985) señala que la cocina es, antes que las prácticas materiales del acto mismo de cocinar, un modelo de clasificaciones que ordenan el mundo y le dan sentido, en base a facultades cognoscitivas humanas que permiten distinguir las discontinuidades presentes en el medio, discriminando entre lo comestible, lo no comestible, lo benigno, lo venenoso, lo beneficioso y lo dañino, entre otras. A partir de este ejercicio, enuncia, se construyen diferentes sistemas clasificatorios alimenticios (Fischler, 1985 en Contreras, 2013). Asimismo, la facultad clasificatoria de lo alimenticio es universal, mientras que las distintas clasificaciones resultantes son relativas y culturalmente diversas.

De este postulado se desprenden ciertos niveles de clasificación. El primero, mencionado anteriormente, consiste en ordenar al mundo y los no humanos para distinguir, en el universo de lo tangible, qué es comestible y qué no es comestible. En segunda instancia, teniendo en cuenta que en las culturas no solo se prescribe lo fisiológicamente no comestible sino que también algunos alimentos comestibles, se plantea el factor religioso -en un sentido amplio, de creencias- como siguiente fase clasificatoria. En esta línea, en lo ya clasificado como alimento influyen tabúes alimentarios que mandan, prohíben o permiten las dietas, a partir de reglas implícitas o explícitas, determinando el comportamiento alimenticio de comensales -a nivel interno- según su edad, sexo, rango, estatus o papel social (Fischler, 1985), o bien a través de conceptualizaciones sobre lo puro, lo sagrado y lo profano. Dicha dimensión se profundiza en el estudio de las 'Abominaciones del Levítico', las normas alimenticias de la Torá que regulan el consumo de los alimentos y que ordenan al pueblo judío acercarse a la divinidad mediante determinados alimentos sagrados, como los animales domésticos o cazados de patas hendidas o rumiantes, a la vez que prohíbe el consumo de animales que reptan, insectos y gusanos, entre otros, reputados impuros y profanos (Douglas, 1973, p. 59).

Junto con reconocer la dimensión cognitiva y religiosa del fenómeno culinario, las prácticas gastronómicas materiales sucesivas, pertenecientes a cada grupo humano, adquieren relevancia en tanto conforman tradiciones históricas, conjuntos de identidades -locales, étnicas, nacionales, políticas, etc- y sentidos de pertenencia a los territorios. De esta forma, poner el acento antropológico en los alimentos permite comprender complejidades que no se identificarían si es que no se atiende dicha perspectiva, como aristas de las

relaciones de género, la reproducción social y lo doméstico, comunidades y culturas culinarias en un sentido patrimonial, geopolíticas, poder y prestigios, o las migraciones y las cocinas, sin siquiera mencionar problemas mundiales como la obesidad o las hambrunas (Montecino, 2005, 2006, 2020). Los aportes de este enfoque se presentan, por ejemplo, en los estudios sobre el *umu* en Rapa Nui y cómo las expresiones de esta técnica de cocina vislumbran los efectos de fenómenos tales como la glocalización o el turismo desacerbado en la isla, afectando la tradición culinaria rapanui, o la conflictividad identitaria entre población no indígena y población huilliche en San Juan de la Costa y sus alrededores (Montecino, 2020, p. 33 y p. 38).

Volviendo a los hongos comestibles del sur de Chile, el conjunto teórico citado resulta idóneo para adentrarse en los bosques de recolección de hongos. En esta línea, se reconoce en las prácticas y los conocimientos de recolección y cocina la relevancia tanto de la dimensión clasificatoria como los aspectos socioculturales e identitarios.

La primera de estas dimensiones permite reflexionar sobre cómo los ancestros del ser humano, desde tiempos paleolíticos y atendiendo a la diversidad cultural de cada región geográfica, han elaborado y construido un cúmulo de conocimientos sobre qué es comestible. Durante estos transcurso las recolecciones de lo silvestre y las domesticaciones vegetales han sido testigos de inconmensurables envenenamientos, intoxicaciones, efectos psicoactivos y muertes. Gracias a estos “sacrificios dietéticos” -si se puede acuñar un término- se asientan las dietas del presente. En este punto los hongos silvestres comestibles adquieren gran relevancia, en tanto organismos cuyo conocimiento ha sido diverso y algo enigmático. Anteriormente se asoció a los hongos como imperfecciones del terreno, humedades superficiales de la tierra y los árboles, cuerpos podridos, o su ya mencionada relación divina con los rayos y otras ritualidades (Marín, Castelán y Ramos, 2014), ejemplos ilustradores del ejercicio humano propio del conocer al reino fungi. A partir de estos y otros incalculables acercamientos con las setas, con el paso del tiempo dichos organismos se han ido clasificando alimentariamente.

Partiendo de la base que los hongos pueden ser comestibles, tóxicos, letales, psicoactivos o inocuos, se propone que detrás de la ingesta de setas existe un esquema cognitivo y práctico-corporal de clasificación del mundo, que organiza a los hongos silvestres y los sitúa en un lugar específico y provistos de un rol correspondiente. Las comunidades recolectoras de todo el mundo, incluyendo también a grupos micofílicos/as y amantes de hongos, conocen las setas que les rodean y distinguen con pericia las propiedades de cada especie; el que se puede comer y el que no, el tóxico y el -en el campo- “*para la risa*”, o los medicinales, para el estomago u otros malestares. Por el contrario, los grupos externos a estas colectividades, al no tener un vínculo estrecho y amistoso con los hongos, tienden a ignorar, desconocer o temerles.

En palabras de Fischler (1985), en primera instancia opera la presencia o ausencia del ordenamiento clasificatorio de los hongos silvestres. En cuanto a las especies *changle*, *loyo*, *gargal* y *digüeño*, como se constató en la etnografía, los grupos recolectores del sur de Chile poseen una mirada y un sentido agudo para reconocerlos a la perfección y

distinguirlos de las setas nocivas. La forma de coral anaranjado del changle, la majestuosidad del viejo loyo, los ramilletes de perfumados gargales o las numerosas y tiernas pelotitas de digüeño no son, en caso alguno, confundidos con otras especies. Asimismo, estos hongos no se clasifican de manera individualizada y autónoma, sino que se correlacionan con todos los demás alimentos silvestres o cultivados, los animales criados o los productos adquiridos: las épocas de hongos marcan el calendario e influyen en el paso del tiempo, se alternan con las cosechas, se complementan con recolecciones de semillas o frutos, o mandan a comprar productos que acompañen sus cociones y sus platos finales. Dentro del planteamiento ontológico mencionado en el micelio, se clasifican puntualmente como parte de la red interconectada de la vida.

Pasando a la clasificación alimenticia religiosa, según la denominación del autor referenciado, se relevan ciertas significaciones culturales -en el plano de las creencias y llegando hasta tipos de ontologías- asignadas a los hongos silvestres. En este punto cobra relevancia el ya problematizado “tabú de los hongos” identificado por Lévi-Strauss (1958, 1970), que explica ciertas categorías inconscientes e irracionales, presentes en todas las poblaciones del mundo, a partir de las cuales se expresan actitudes favorables -micofílicas- o desfavorables -micofóbicas- hacia los hongos (Gordon-Wasson y Pavlovna, 1957). Las setas, en tanto alimentos, y posterior a la distinción cognitiva de la diversidad de especies, reciben un tabú particular que no poseen vegetales u otros no humanos, explicado casi siempre por su cuota de especies psicoactivas o mortales (Lévi-Strauss, 1958). En consecuencia, según tipos de sociedad y relaciones micofílicas o micofóbicas con hongos, dicha elaboración equivale a dimensiones de la carga religiosa de Fischler (1985), determinando las características y posibilidades de la comestibilidad de hongos silvestres. Es así como notas de prensa sensacionalistas, temores familiares a no tocar o comer hongos recolectados, falta de estudios académicos micológicos, o resquemores al estudio terapéutico de los hongos psicoactivos pueden ser algunas de las expresiones que devienen del tabú.

En Chile, las identidades resultantes con respecto a los hongos como alimentos, y con los hongos en general, son heterogéneas y en muchos casos contradictorias. En un primer punto, activistas y micólogos/as categorizan a la sociedad chilena como una sociedad predominantemente micofóbica (Harmat, 2022), puesto de manifiesto en el poco conocimiento y visibilidad que tiene el reino fungi, la histórica discriminación étnica ante la supuesta pobreza o suciedad del “pan de indios”, o también su presencia en expresiones populares denostativas tales como “valer hongo”, que proviene de los antiguos juegos *flipper* y la relación de la seta con el puntaje en cero (Furci, 2020), o la acepción falocéntrica de “callampa”. No obstante, las categorías identificadas conviven con comunidades micofílicas chilenas, provenientes del conocimiento de pueblos prehispánicos, principalmente mapuche, del campo tradicional chileno y mestizo, de oleadas migrantes (como la italiana) o de grupos académicos, activistas y aficionados que, sin mediar una tradición familiar, se acercan apasionadamente a las setas³¹.

³¹ Como el autor de la Memoria, dicho sea de paso.

Las personas presentes en la etnografía revelaron que, lejos de ser un alimento más, los hongos tienen una posición especial en sus dietas y sus vidas. Frutos de tradiciones familiares, remembranzas del pasado y de infancias rurales, de abuelos y abuelas, así como el inicio del otoño y la aparición de pequeños colores en árboles y praderas, las setas transforman subjetividades mientras componen sabrosos platillos. Asimismo, si bien no constituyeron los sujetos de estudio en la Memoria, los/as chef y cocineros/as especializados también se encuentran, desde un frente distinto a la recolección tradicional, trabajando con hongos en restaurantes, nuevos emprendimientos de ventas de productos y publicación de guías y recetarios³².

Asimismo, la cocina de hongos silvestres sin duda que se ve influenciada por el juego y entrecruce de los rasgos identitarios mencionados. El trabajo etnográfico y analítico se sumergió en lugares y espacios de cocina de changles, loyos, gargales y digüeñes, específicamente casas y la fiesta costumbrista del digüeñe en Pucura. Fruto de conversaciones con usuarios/as en la Feria Fluvial, degustaciones con recolectores/as en Caricuicui y Pucura, y tentativas personales de cocina casera de las cuatro especies seleccionadas.

En los procedimientos gastronómicos, la cocina de hongos se corresponde con las características de la endococina (Lévi-Strauss, 1968), puesto que su elaboración se realiza principalmente en el interior de los hogares. A su vez, sumando también la variante de género presente en la recolección, la cocina de setas constituye una práctica llevada a cabo mayoritariamente por mujeres. A la par del valor que poseen los platos con setas, es menester considerar que estos se insertan dentro de una distribución específica de los roles laborales de género en hogares campesinos. De esta manera, las prácticas culinarias micológicas deben ser leídas desde el protagonismo de mujeres mapuche, mestizas y campesinas que recolectan y cocinan siguiendo tradiciones familiares y locales.

La información levantada indicó que los hongos poseen el quinto y último sabor descubierto por la ciencia -distinto del dulce, salado, amargo y ácido-, el sabor umami. El descubrimiento del umami fue una serendipia, identificada por el científico japonés Kikunae Ikeda en 1908, mientras bebía *dashi*, una sopa de verduras y tofu. Este peculiar sabor del caldo, demostró Ikeda, proviene del alga japonesa *kombu*, que posee una sal del ácido glutámico denominada glutamato monosódico³³ (GMT) (Lindemann, Ogiwara y Ninomiya, 2002). Umami quiere decir “sabor sabroso” en japonés, y puede ser descrito como:

Un agradable sabor cárnico que deja cierta sensación que se prolonga durante un buen rato y que cubre toda la lengua e induce a la salivación, haciendo que los alimentos se perciban con mayor intensidad. (Fungi Turismo, 2017)

³²A este respecto, destaca el libro “Recetas y Setas” de Graciela Vicente (2022).

³³ Es más, junto con esta propuesta, Ikeda fundó la empresa Aijinomoto Kabushiki-gaish, vendiendo el ya globalizado condimento aji-no-moto, o “la esencia del gusto” en japonés, compuesto por aislamiento del glutamato monosódico.

Quizás sin estar al tanto de la propuesta japonesa, los hongos en el sur de Chile se reconocen ampliamente por su sabor neutro. Esta característica les otorga la posibilidad de ser un ingrediente versátil en las cocinas, y si bien existen platos tradicionales típicos, su preparación siempre dependerá de la creatividad de los/as cocineros/as. En ese sentido, en el trabajo de campo se constató que con hongos se pueden preparar platos salados - caldos, guisos o pinos- y dulces -tortas y otros postres de digüeño-, así como también platos calientes o fríos, como ensaladas o ceviches vegetarianos. En estas elaboraciones, los hongos pueden ser “protagonistas”, o ingrediente central, como la empanada de changle o la ensalada de digüeños; o bien acompañamientos complementarios ante otros ingredientes del plato, como un guiso de loyos con papas cocidas o salsas de setas para pastas.

La definición del sabor umami se condice con las bondades que entregan los hongos a los platos. Su neutralidad gustativa propicia que adquieran y potencien los sabores presentes en la sazón del gusto de cada cocinero/a, variando entre el picante del merkén y la pimienta, el acre del ajo o el agridulce de la cebolla caramelizada. El aroma y sabor de los condimentos se mezcla con sus texturas carnosas y fibrosas –de ahí que se asocien con carnes vegetales o “mariscos de la tierra”, según la denominación mapuche–, que otorgan sensaciones y propiedades particulares a cada plato. La consistencia de los hongos silvestres varía según la especie: los changles son delicados al agua y al exceso de cocción, teniendo una textura blanda; los loyos son esponjosos y algo más resistentes, aunque también es necesario precaver su punto para cocinarlo al dente; los gargales presentan el aroma almendrado y una textura con mayor consistencia; mientras que los digüeños son más chiclosos y babosos.

Los procedimientos culinarios constatados en el trabajo de campo son considerablemente similares en los cuatro hongos estudiados, pero resulta necesario considerar alguna especificidad para cada especie. En común, una vez recolectadas o compradas, las setas tienen que ser lavadas cuidadosamente en agua, con el fin de limpiarlas y quitarles ramas, hojas, tierra o cualquier otro resto de bosque. En la Feria Fluvial recomendaron escurrir los changles dos o tres veces, hasta que el agua no salga turbia. Además, si el hongo es más delicado al agua, hay que utilizarla en menor cantidad. Algunas personas, antes de cocinar el loyo, único de los cuatro con forma de paraguas, con ayuda de un cuchillo le quitan la piel que cubre el sombrero y una capa de la esponja que está arriba del estípote. Una vez limpios se pican o rebanan, dependiendo el hongo y la preparación final que se busque. Para hacer un guiso de gargal, se limpia y se corta en tiras.

Posterior a esto viene el proceso de elaboración, o de paso de lo crudo a lo cocido. Etnográficamente, se identificó que las principales técnicas para mediatizar la energía del fuego, agua y aire fueron el salteado en aceite, la cocción en agua y el asado en hornos. Con preponderancia de la primera vía, utilizar el wok y el aceite de girasol para sellar las setas por unos minutos, junto con otros ingredientes como sal, cebolla, ajo y demás vegetales, es la técnica más utilizada. Saltear en aceite sirve para el cocimiento previo a los guisos y caldos, así como para risotto, pinos y salsas. Por otra parte, sumergir en aceite cuece los hongos cuando forman parte de una empanada frita, como es el caso de la

empanada de digüeños. En segundo lugar, se pueden cocer los hongos en agua, pero debido a sus texturas frágiles requieren un posterior paso por el sartén. El agua no se suele utilizar tanto como medio de cocción sino como fin en sí mismo, prefiriéndose las sopas de hongos o los sabores que de su cocción en aceite emana. El asado en horno significa un buen elemento para cocinar hongos, pero en preparaciones que integran las setas a otros elementos, como la pizza de digüeño, que se introducen crudos y se cuecen con la masa mientras se derrite el queso. Asimismo, se pueden hornear empanadas de setas con queso o pino. El hongo asado a la parrilla no resulta muy común, aunque el changle, dada su consistencia, resulta una buena alternativa vegetariana. Asimismo, y también mediatizado por aceite y un recipiente, la cocina al disco permite preparar hongos durante los asados.

Por fuera de la cocción, en numerosos platos las setas se comen crudas. En ese sentido, se observaron y degustaron ensaladas, tanto de lechugas y vegetales con gargal como de predominantes digüeños tipo pebre, pero solo con cebolla, cilantro y limón. Los ceviches, marinados en limón y retomando a Lévi-Strauss (1968), entre crudos y cocidos, también presentan una interesante analogía para los “mariscos de la tierra”.

Junto con la cocción inmediata, se observaron técnicas de conservación de hongos. Estos procedimientos permiten evitar su pronta pudrición característica del reino fungi, además de tenerlos disponibles para consumo fuera de su temporada de fructificación. Los principales métodos son el secado, al sol o en un horno a bajas temperaturas, para quitar el agua y almacenarlos deshidratados; la congelación en recipientes o la conservación en salmueras. Con mayor dedicación, se pueden enlatar en envases de vidrio esterilizados.

Las sazones transversales a los procesos descritos son indispensables para los sabores, aromas, gustos y texturas de las setas: predominan los usos del ajo, ajo chilote, mantequilla y aceites, además de especias como merkén, pimienta, albahaca u orégano, siendo imposible mencionar todas ya que, como se ha afirmado, cocinar setas requiere creatividad y versatilidad. Estos elementos dan carácter y alma al plato, siendo el toque final para ser servido y degustado en la mesa.



*Fotografía 39. Changles con papa y longaniza.
Fuente: Costumbres de mi Tierra TV (2017).*



*Fotografía 40. Pizza de digüeños.
Fuente: Elaboración propia.*

IV. REFLEXIONES FINALES

La vida es cíclica. Esto se puede constatar en todos los seres vivos, humanos, animales, plantas y hongos; un ciclo interminable de vidas y muertes: nacimientos, crecimientos, desarrollos, transformaciones, vejezes y defunciones. Como organismos nacemos en un sustrato y después de sortear caminos, perecemos y retornamos como materia al entorno que, a su vez, da lugar a próximas formas de vida³⁴. Los hongos, a este respecto, tienen mucho que decir. Enunciado al comienzo de la Memoria, los hongos descomponedores secretan enzimas que descomponen compuestos orgánicos complejos, ya sean carbohidratos o proteínas, y los transforman en componentes más simples; de esta manera, lo muerto se transforma en energía y nutrientes para la tierra, el aire y el agua circundante (Fundación Fungi, s.f.). Gracias a esto se afirma que “existe un equilibrio sagrado que fluye entre la putrefacción y el renacimiento, están interconectados. Los hongos son los catalizadores de esta transformación, donde inicia la vida desde la muerte” (Fundación Fungi, s.f.).

Junto con la ciclicidad de la vida de los hongos y de la vida en el entorno natural, el proceso de Memoria también requiere una recapitulación que condense las cavilaciones antropológicas iniciales, el desarrollo del trabajo de campo, el análisis de los contenidos y la redacción final.

La pregunta inicial comenzó a partir de reflexionar el vínculo entre lo cultural y lo natural, o lo humano y lo otro que humano, la dicotomización paradigmática de ambas esferas y, a posteriori, la categorización social de las entidades presentes en la continuidad de la naturaleza. En dichas categorías asignadas a lo vivo -humanos, animales, plantas- y lo no vivo -montañas, aguas-, donde se destacan atribuciones clásicas como lo sagrado y lo profano, también emergen otras matizadas como lo moral, lo legítimo, lo explotable, lo ilegal, lo alimenticio, lo nutritivo o lo tabú.

En esta esfera de reflexiones, los hongos y el reino fungi en general obtienen una posición bastante especial para el estudio antropológico y sociocultural. Debido a características intrínsecas de su especie, como su asociación con la muerte, la pudrición, la psicoactividad, la locura o ciertas infecciones, en contraste con su potencialidades médicas, alimenticias, culturales y ecosistémicas, el tabú de los hongos genera ambigüedades confusas en las diferentes sociedades del mundo. Si es posible argüir la universalidad de este tabú, su manifestación es particular y relativa, y develar estos espejismos sociales será siempre un interesante ejercicio antropológico para conocer dispositivos subyacentes dentro de cada sociedad.

De esta manera, recurrir a la antropología para explorar los hongos silvestres comestibles en el sur de Chile, específicamente en Valdivia y Caricuicui, buscó y cumplió satisfactoriamente los objetivos planteados, instalándose en espacios humanos de

³⁴ Sin indagar en el destino del alma o la conciencia, “objeto” de estudio de filosofías, metafísicas y religiones.

estrechos vínculos con los hongos bajo los conceptos previstos de recolección, circulación y cocina, y preguntándose por la riqueza cultural presente en cada uno de ellos.

El cuerpo del estudio se planteó como estructura análoga al ciclo de la vida de los hongos. En ella, el sustrato comenzó con las bases etnográficas y el trabajo de campo; el micelio constituyó el cuerpo central de la teoría utilizada, aplicada con énfasis en la recolección; las setas fueron una presentación detallada de los changles, loyos, gargales y digüeños, así como algunas técnicas de recolección; y, finalmente, las esporas representaron teoría y práctica de la circulación y el consumo culinario.

Asimismo, la etnografía y el texto analítico presentaron respuestas antropológicas a dichas interrogantes, pero más que enunciar una sola tesis central, se esbozaron tres ejes argumentales para cada esfera estudiada.

La recolección de hongos se propuso, siguiendo testimonios de recolectoras, como actividad que excede la división dicotómica entre naturaleza y cultura, posicionándose más allá de esta frontera y generando rasgos ontológicos propios. Dichos rasgos se caracterizaron a partir de elementos como la inmersión de las recolectoras en las redes vivas del bosque, las relaciones de reciprocidad con lo vivo, y sus propias experiencias fenomenológicas en el acto del recolectar que, en conjunto, demuestran cómo se pasa del paradigma de la separación y de individualización a la constitución de un vínculo ontológico próximo con la naturaleza y el mundo de lo no humano. En segundo lugar, la circulación de hongos silvestres en mercados locales, específicamente en la Feria Fluvial de Valdivia, reveló la captura del momento social en que las setas pasan de la recolección en bosques a los espacios comerciales. En este marco, si bien los hongos se mercantilizan y se abstraen de sus hábitats, no pierden del todo sus especificidades que los caracterizan como un no humano distinto. Sobre todo en la relación entre feriantes y usuarios/as, las efímeras setas de curiosas formas, portando la frescura y el valor agregado de su reciente recolección, generan dinámicas especiales al momento de la transacción. Finalmente, a la luz de la antropología de la alimentación se estudiaron los fenómenos gastronómicos de las setas en las cocinas de recolectoras y en la Fiesta del Digüeño en Pucura, donde se identificaron esquemas cognitivos de ordenación del mundo y lo no humano, creencias que influyen en el tabú de los hongos y diferentes identidades, micofílicas y micofóbicas, de grupos humanos relacionados con el reino fungi. Asimismo, en la cocina de setas se constataron procesos culinarios complejos en el paso de lo crudo a lo cocido, así como su sabor umami, la versatilidad de platos posibles, su gran importancia y potencial en las cocinas.

En la Memoria se presentó un factor que, si bien pudo considerarse limitante, fue también un impulso creativo para la elaboración de ideas: la falta de bibliografía especializada. Dicha escasez de artículos y textos sobre los aspectos socioculturales de los hongos en Chile significó una búsqueda de material en fuentes indirectas, como textos micológicos o textos etnomicológicos extranjeros, privando de enriquecer el estudio con más antecedentes o contenidos comparativos. En línea con esto, la propuesta exploratoria sin referentes de investigar tres áreas diferentes -recolección, circulación y cocina de hongos-

implicó en la práctica encontrarse con fecundas temáticas que por sí solas merecen más de una investigación. Por esta razón se profundizó en los aspectos antropológicos de la recolección, teniendo menos posibilidades de desarrollar las otras dos aristas. Con todo, ambos factores posibilitaron el descubrimiento de más preguntas y ámbitos de estudio que contienen riquezas culturales notables.

Los pocos precedentes que poseen los estudios culturales de los hongos en Chile, así como el tabú y las contradicciones sociales esbozadas durante la Memoria, hacen de esta temática un verdadero diamante en bruto para la disciplina. En ese sentido, es posible abrirse a variadas preguntas sobre conflictos y tensiones entre las identidades micofílicas, las directrices políticas y el modelo forestal, las genealogías del conocimiento de hongos de los pueblos prehispánicos en Chile y sus distintos procesos históricos, la potencialidad terapéutica de los hongos psicoactivos, lo culinario y gastronómico o los hongos y el cambio climático, solo por mencionar algunas ideas.

Finalizando, se propone trabajar colectivamente por una 'Antropología de los Hongos' en Chile.

V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ambiente, M. d. (2014). Ficha de Antecedentes de Especies. *Boletus loyo* Phil. Ex Spieg. Obtenido de http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/ficha11proceso/FichasPAC_11RCE/Boletus_loyo_11RCE_02_PAC.pdf
- Ambiente, M. d. (2020). Ficha de Antecedentes de Especie. *Grifola gargal* Singer. Obtenido de https://clasificacionespecies.mma.gob.cl/wp-content/uploads/2020/09/Grifola_gargal_-17RCE_INICIO.pdf
- Andrade, A. (2010). Micorrizas: antigua interacción entre plantas y hongos. *61(4)*, 84-90. *Revista Ciencia - Academia Mexicana de Ciencias*.
- Aranda, X. (1982). *Participación de la mujer en la agricultura y la sociedad rural en áreas de pequeña propiedad*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO).
- Arratia, M. (22 de Septiembre de 2013). *CYTTARIA ESPINOSAE (Digüeñes)*. Obtenido de https://www.flickr.com/photos/mauro_arr/11039924284
- Barthes, R. (2006). Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales(11)*, 205-221.
- Bateson, G. (1998). *Pasos hacia una ecología de la mente*. Buenos Aires: Lohlé-Lumen.
- Bergesio, L., & González, N. (2020). Etnografía en ferias: ¿cómo fijar lo móvil y cambiante? *9nas Jornadas de Etnografía y Métodos Cualitativos*. Centro de Antropología Social CAS-IDES.
- Blaser, M. (2019). Reflexiones sobre la ontología política de los conflictos medioambientales. *América Crítica 3 (2)*, 63-79.
- Boa, E. (2005). *Los hongos silvestres comestibles: perspectiva global de su uso e importancia para la población*. Roma: FAO.
- Bridges, L. (1952). *El último confín de la Tierra*. Buenos Aires: Emecé Editores, S.A.
- Calfuqueo, S. (10 de Abril de 2020). *Museo del Hongo*. Obtenido de Museo del Hongo: <https://museodelhongo.cl/portfolio-item/mapu-kufull/>
- Camargo-Ricalde, S., Montaña, N., De la Rosa-Mera, C., & Montaña, S. (2012). Micorrizas: Una gran unión bajo el suelo. *13(7)*, 3-19. *Revista Digital Universitaria*.
- Campbell, J. (1959). *El Héroe de las mil caras*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Campos, F. (10 de Abril de 2019). *Territorio Ancestral*. Obtenido de Territorio Ancestral: <https://www.territorioancestral.cl/2019/07/23/kuyfi-kimun-hongos-comestibles-recoleccion-sustentable-y-sus-usos-por-el-pueblo-mapuche-en-pukem/>

- Caro, P. (2017). Desigualdad y transgresión en mujeres rurales chilenas: Lecturas desde la interseccionalidad, género y feminismo. *Psicoperspectivas*, 16(2), 125-137.
- Carvalho, I., & Steil, C. (2018). Diálogos con Tim Ingold. Diferentes aportes en el ámbito de la antropología fenomenológica. *Tópicos del Seminario*, 39, 101-124.
- Chamorro, A. (2017). El viaje del héroe campbelliano: Continuidad y ruptura del monomito en la fantasía épica contemporánea. *Treball de fi de grau d'Humanitats. Curs 2016-2017*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10230/33646>
- Chile Travel. (27 de Agosto de 2021). Descubre la popular fascinación con el Mundo Fungi en Chile. Obtenido de <https://www.chile.travel/sin-categorizar/descubre-la-popular-fascinacion-con-el-mundo-fungi-en-chile-2/>
- Chiwaikura, N. (2021). Ante la crisis climática, saberes territoriales: mapu kũfüll en Pucura. *Ficwallmapu Temuco*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=G6z0Cgz_vi0
- Contreras, J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? 29-48. Obtenido de <http://www.gastronomiamenorquina.com/wp-content/uploads/Seguirem-sent-el-que-mengem-Jesus-Contreras.pdf>
- Coña, P., Lenz, R., & Moesbach, E. W. (1930). *Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX*. Imprenta Universitaria.
- Cortés, M., Montenegro, I., Boza, S., Henríquez, J. L., & Araya, T. (2017). La recolección de productos forestales no madereros por mujeres campesinas del sur de Chile: reconfigurando la tensión entre lo local y lo global. *Revista Interamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 4(12), 22-44.
- Costumbres de mi Tierra TV. (31 de Octubre de 2017). *COMIDA ANCESTRAL - LOS CHANGLES*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=gYrl8zLRDAQ&t=14s>
- Cottet, P. (2006). Diseños y estrategias de investigación social: El caso de la ISCUAL. En M. Canales, *Metodologías de Investigación Social: Introducción a los oficios* (págs. 185-217). Santiago: LOM.
- De Munter, K. (2016). Ontología relacional y cosmopraxis, desde los Andes: visitar y conmemorar entre familias aymara. *Chungará*, 48(4), 629-644.
- Descola, P. (2001). Construyendo Naturalezas. Ecología Simbólica y Práctica Social. En P. Descola, & G. Pálsson, *Naturaleza y Sociedad. Perspectivas Antropológicas* (págs. 101-123). México: Siglo XXI.
- Descola, P. (2006). Beyond Nature and Culture, Radcliffe'Brown Lecture in Social Anthropology, 2005. *Proceedings of the British Academy*, 139, 137-155.
- Descola, P. (2012). *Más allá de naturaleza y cultura*. Amorrortu.

- Diario Oficial de la República de Chile. (13 de Junio de 2013). Ley N° 19.300 Sobre bases genereales del Medio Ambiente. Obtenido de <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=30667>
- Douglas, M. (1973). *Pureza y Peligro*. Madrid: Siglo XXI.
- Ellen, R. (2001). La geometría cognitiva de la naturaleza. Un enfoque contextual. En P. Descola, & G. Pálsson, *Naturaleza y Sociedad. Perspectivas Antropológicas* (págs. 124-148). México: Siglo XXI.
- Escobar, A. (1999). *El Final del Salvaje. Naturaleza, Cultura y Política en la Antropología Contemporánea*. Santafé de Bogotá: CEREC / ICAN.
- Espinosa, M. (1934). Hongos Chilenos. En R. C. Natural (Ed.), *Sesión del 18 de junio de 1927 de la Sociedad Chilena de Historia Natural*, (págs. 94-103).
- Etimologías de Chile. (s.f.). *Etimología de Espora*. Obtenido de <https://etimologias.dechile.net/?espora#:~:text=La%20palabra%20espora%20vienne%20del,siembra%20por%20diseminaci%C3%B3n%20o%20esparcido>.
- Etimologías de Chile. (s.f.). *Etimología de Seta*. Obtenido de <https://etimologias.dechile.net/?seta>
- Fernández, R. (2012). Algunas reflexiones sobre la clasificación de organismos vivos. *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*, 19(3), 883-898.
- Ficwallmapu. (31 de Diciembre de 2021). Taller Mapu küfüll (hongos). Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=G6z0Cgz_vi0
- Fischler, C. (1985). Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur. *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie*(6), 171-192.
- Fontúrbel, F., Achá, D., & Mondaca, D. (2007). *Manual de Introducción a la Botánica*. Publicaciones Integrales.
- Freepik. (2023). *Freepik*. Obtenido de Vectores de Fondo Hongos (utilizado en la portada de la Memoria): https://img.freepik.com/vector-premium/patron-setas-hojas-estilo-grabado-rebozuelos-agarico-mosca-lineal-grafico_608144-61.jpg
- Fundación Fungi. (s.f.). *Descomposición*. Obtenido de <https://www.ffungi.org/why-fungi/descomposicion>
- Fungi Turismo. (15 de Julio de 2017). *Umami: el quinto sabor*. Obtenido de <http://www.fungiturismo.com/umami-quinto-sabor#:~:text=El%20umami%20puede%20ser%20definido,se%20perciban%20con%20mayor%20intensidad%22>.
- Furci, G. (2007). *Fungi Austral: Guía de campo de los hongos más vistosos de Chile*. Andros Impresores.
- Furci, G. (2018). *Guía de Campo Hongos de Chile - Volumen 2*. Santiago: Fundación Fungi.

- Furci, G. (16 de Diciembre de 2020). Activismo de la Funga con Giuliana Furci. *La voz de los Hongos*. (L. Fran, Entrevistador)
- Furci, G. (5 de Mayo de 2020). *DUNA FM 89.7*. Obtenido de <https://www.duna.cl/programa/santiago-adicto/2020/05/05/presidenta-de-la-fundacion-fungi-donde-la-gente-ve-pudricion-y-muerte-nosotros-vemos-reciclaje-y-vida/>
- Gay, C. (2010). *Atlas de la historia física y política de Chile*. LOM Ediciones.
- Giannini, H. (2004). *La reflexión cotidiana. Hacia una arqueología de la experiencia*. Santiago: Editorial Universitaria.
- Gomes, F., Lacerda, I., Libkind, D., Lopes, C., Carvajal, J., & Rosa, C. (2009). Traditional foods and beverages from South America: microbial communities and production strategies. Chapter 3. (J. Krause, & O. Fleischer, Edits.) Nova Science Publishers.
- Gordon-Wasson, R., & Pavlovna, V. (1957). *Mushroom, Russia and History*. New York: Pantheon Books.
- Guber, R. (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bogotá, Colombia: Grupo Editorial Norma.
- Guber, R. (2005). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós.
- Guzmán, G. (1977). *Identificación de los Hongos comestibles, venenosos, alucinantes y destructores de la madera*. DF, México: Limusa.
- Haraway, D. (2016). Antropoceno, Capitaloceno, Plantacionoceno, Chthuluceno: Generando relaciones de parentesco. 1, 15-26. *Revista Latinoamericana de Estudios Críticos Animales*.
- Harmat, P. (25 de Mayo de 2022). *Micófilos en la Araucanía Andina*. Obtenido de <https://endemico.org/micofilos-en-la-araucania-andina/>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodologías de la Investigación*. México D.F.: MCGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Hidalgo Huenteleo, M. (13 de Mayo de 2016). *Foto Naturaleza*. Obtenido de <https://www.fotonaturaleza.cl/images.php?action=showImage&idImage=59354>
- Howell, S. (2001). ¿Naturaleza en la cultura o cultura en la naturaleza? Las ideas Chewong sobre los "humanos" y otras especies. En P. Descola, & G. Pálsson, *Naturaleza y Sociedad. Perspectivas Antropológicas* (págs. 149-168). México: Siglo XXI.
- Hueche. (19 de Abril de 2011). *Boletus loyo. Loyo en cordillera Nahuelbuta*. Obtenido de <https://www.flickr.com/photos/hueche/5635529302/in/photostream/>

- Ingold, T. (1990). Sociedad, Naturaleza y el concepto de Cultura. *Archaeological Review from Cambridge*, 5-17.
- Ingold, T. (2015). *Líneas: Una breve historia*. Barcelona: Gedisa.
- Ingold, T. (2018). *La vida de las Líneas*. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Ingold, T. (15 de Julio de 2020). *Anthropology, art and the mycelial person*. Obtenido de Spiriterritory: https://spiriterritory.com/conversations/interviews/24992-anthropology_art_and_the_mycelial_person/
- Instituto Nacional de Estadísticas. (s.f.). Censo de población y vivienda. *Reportes Comunes*. Santiago, Chile. Obtenido de <https://www.bcn.cl/>
- Jociles, M. (2016). La observación participante: ¿Consiste en hablar con "informantes"? *QuAderns-e*, 113-124.
- Kews, R. B. (2018). *State of de World's Fungi*. Kew: SOTW.
- Kirksey, E., & Helmreich, S. (2010). The Emergence of Multispecies Ethnography. *Cultural Anthropology* 25, 545-576.
- Kohn, E. (2013). *How Forests Think. Toward an Anthropology beyond the human*. Berkeley: University of California Press.
- Kuhar, J. F., Castiglia, V., & Papinutti, V. (2013). Reino Fungi: morfologías y estructuras de los hongos. *Revista Boletín Biológica*.
- Latour, B. (1999). On recalling ANT. En J. Law, & J. Hassard, *Actor Network Theory and After* (págs. 15-26). Oxford: Blackwell.
- Latour, B. (2008). *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor red*. Buenos Aires: Manantial.
- Latour, B. (24 de Febrero de 2022). Émission spéciale Bruno Latour. (F. Busnel, Entrevistador) La Grande Libraire, France TV.
- Lazo, W. (2001). *Hongos de Chile - Atlas Micológico*. Santiago: Facultad de Ciencias - Universidad de Chile.
- Lenz, R. (1896). *Estudios araucanos VI: cuentos araucanos referidos por el indio Calvun (Segundo Jara) en dialecto pehuenche chileno: (conclusion)*. Anales de la Universidad de Chile.
- Lévi-Strauss, C. (1958). Dis-moi quels champignons... *L'Express*, 38-40.
- Lévi-Strauss, C. (1968). El triángulo culinario. En B. Pingaud, L. de Heusch, & C. Lévi-Strauss, *Lévi-Strauss: estructuralismo y dialéctica* (págs. 39-57). Buenos Aires: Paidós.
- Lévi-Strauss, C. (1970). Les champignons dans la culture. À propos d'un livre de M. R-G. Wasson. *L'Homme*, 5-16.
- Lévi-Strauss, C. (1988). *Tristes Trópicos*. Paidós.

- Lévi-Strauss, C. (1990). *Mito y Significado*. El libro de bolsillo. Alianza Editorial.
- Lindemann, B., Ogiwara, Y., & Ninomiya, Y. (2002). The Discovery of Umami. *Chemical Senses*, 27(9), 843-844.
- Lolas, F. (2001). Aspectos éticos de la investigación biomédica: Conceptos frecuentes en las normas escritas. *Revista médica de Chile*, 680-684.
- Mariaca, R., Silva, L., & Castaños, C. (2000). Proceso de recolección y comercialización de hongos comestibles silvestres en el Valle de Toluca, México. 8(1), 30-40. *Ciencia Ergo Sum*.
- Marín, M., Castelán, R., & Ramos, M. E. (2014). Los hongos: entre la magia y la ciencia. *Elementos* 95, 17-22. Obtenido de <https://elementos.buap.mx/directus/storage/uploads/00000001155.pdf>
- Maturana, H., & Dávila, X. (2015). *El Árbol del Vivir*. Mvp Editores.
- Meza, C. (2022). Hongos en Comunidad. *Noche de Inauguración Fungifest 2020*. En asociación con Labranza. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=J3MTMWeHfSg&t=1206s>
- Meza, G. (2018). El cuidado para la humanidad: una mirada desde la antropología de la ternura. 22, 52, 153-166. *Cultura de los cuidados* (Edición digital).
- Ministerio del Medio Ambiente. (2014). Ficha de antecedentes de especie. *Boletus loyoi* Phil. Ex Sp. Obtenido de https://clasificacionespecies.mma.gob.cl/wp-content/uploads/2019/10/Boletus_loyoi_11RCE_02_PAC.pdf
- Ministerio del Medio Ambiente. (s.f.). Ficha de antecedentes de especie. *Grifola gargal* Singer. Obtenido de https://clasificacionespecies.mma.gob.cl/wp-content/uploads/2021/03/Grifola_gargal_17RCE_FINAL.pdf
- Mistral, G. (2015). *Poema de Chile*. La Pollera Ediciones.
- Moesbach, E. W. (1992). *Botánica Indígena*. Andrés Bello.
- Montecino, S. (2005). *Cocinas mestizas de Chile: La olla deleitosa*. Santiago: Catalonia.
- Montecino, S. (2006). *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación*. Leiden: Universiteit Leiden.
- Montecino, S. (2020). *El pelo de Chile y otros textos huachos. Ensayos y escritos breves*. Subdirección de Investigación. Servicio Nacional del Patrimonio Cultural.
- Montenegro, I. (2016). Caracterización del sistema de recolección de hongos silvestres comestibles de la organización de mujeres campesinas "Domo Peuma", comuna de Paillaco, región de los Ríos. (M. d. Título, Ed.) Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile.
- Morin, E. (1997). Una política de civilización. *Transversales Science Culture*(32), 1-5.

- Murdock, M. (1990). *The Heroine's Journey*. Shambhala.
- Navarro, F. (2021). El problema de la individualidad en filosofía de la biología: una aproximación pluralista. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/185382>.
- Neruda, P. (1974). *Confieso que he vivido*. Seix Barral.
- Neves, M. (2018). La fascinación por los hongos. En G. Furci, *Guía de Campo Hongos de Chile (2nd ed., Vol. 2)* (págs. 22-31). Santiago: Fundación Fungi.
- Northup, L. (2006). Myth-Placed Priorities: Religion and the Study of Myth. *Religious Studies Review*, 32(1), 5-10.
- Okley, J. (1994). Thinking through fieldwork. En A. Bryman, & R. Burgess, *Analyzing qualitative data* (págs. 18-34). London: Routledge.
- Palma, J., Claramunt, V., Molina, E., Montenegro, I., & Chung, P. (2021). *Manual para la recolección y manejo sustentable de hongos silvestres comestibles. El caso de loyo, changle, gargal y diweñe*. Valdivia: Instituto Forestal de Chile.
- Peña, C. (2019). *El Tiempo de la Memoria*. Penguin Random House Grupo Editorial.
- Peralta, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. *Revista colombiana de humanidades*, n°74, 33-52.
- Raas, K. (2020). De humanos y no-humanos. Reflexiones y debates actuales en la antropología de los Andes. *Revista Chilena de Antropología* (42), 95-111.
- Ramírez, B., & Goyes, R. (2004). *Botánica: Generalidades, Morfología y Anatomía de las Platas Superiores*. Universidad del Cauca.
- Ramírez-Terrazo, A., Montoya, A., & Kong, A. (2021). Conocimiento micológico tradicional en dos comunidades aledañas al Parque Nacional Lagunas de Montebello, Chiapas, México. *Scientia Fungorum Vol. 51*, 1-19.
- Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de <https://www.rae.es/drae2001/epitelio>
- Real Academia Española. (s.f.). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/sustrato>
- Real Academia Española. (s.f.). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/micelio>
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Bogotá: Envión Editores.
- Riquelme, C., Dibán, M. J., & Salazar Vidal, V. (2019). Revisión del género *Boletus* L. (Boletales, Basidiomycota) en Chile. *Boletín Micológico*, 34(1), 28-42.

- Riquelme, C., Dibán, M., & Salazar-Vidal, V. (2019). Revisión del género *Boletus* L. (Boletales, Basidiomycota) en Chile. *34(1)*, 28-42. Boletín Micológico, Universidad de Valparaíso.
- Rosa, C. (2018). Una aproximación a los saberes tradicionales a través de la epistemología de Gregory Bateson. Hacia el diálogo intercultural y epistemológico. *XLI(164)*, 135-153. Perfiles Educativos.
- Royal Botanic Gardens of Kew. (2018). *State of the World's Fungi 2018*. Kew Publishing. Obtenido de <https://stateoftheworldfungi.org/2018/>
- Ruan-Soto, F. (2015). Aproximaciones a la Etnomicología Maya. *Revista Pueblos y Fronteras*, 44-69.
- Ruan-Soto, F. (2018). Recolección de hongos comestibles silvestres y estrategias para el reconocimiento de especies tóxicas entre los tsotsiles de Chamula, Chiapas, México. *Scientia Fungorum*, 48, 1-13.
- Ruan-Soto, F. (2018). Recolección de hongos comestibles silvestres y estrategias para el reconocimiento de especies tóxicas entre los tsotsiles de Chamula, Chiapas, México. 48, 1-13. *Scientia Fungorum*.
- Ruiz, A. (2006). Entrevista cualitativa: la conversación como forma de acceso al conocimiento. *II Jornadas de Investigación en Disciplinas Artísticas y Proyectuales (La Plata, 2006)*. Facultad de Bellas Artes.
- Ruíz, D., & del Cairo, C. (2016). Los debates del giro ontológico en torno al naturalismo moderno. *Revista de estudios sociales, ISSN-e 0123-885X, N° 55*, 193-204.
- Ruiz, D., Tay, J., Sánchez, J., & Martínez, H. (1998). Los micetismos y su relevancia en medicina. *Revista Iberoamericana de Micología*, 121.
- Sagayo, S. (2014). El análisis del discurso como técnica de investigación cualitativa y cuantitativa en las ciencias sociales. *Cinta de Moebio*, 1-10.
- Sahlins, M. (1983). *Economía de la edad de piedra*. Madrid, España: Akal.
- Salazar, F. (2017). Cotidianidad y experiencia en Humberto Giannini y Arturo Roig. Sobre el sujeto del filosofar y su práctica. *Hermenéutica Intercultural. Revista de Filosofía(28)*, 105-124.
- Salazar-Vidal, V. (2020). Actualización del conocimiento del género *Cyttaria* Berk. (Cyttariales, Ascomycota) en Chile. (1), 35, 4-16. Boletín Micológico, Universidad de Valparaíso.
- Sánchez-Maldonado, J. (2018). Familias-más-que-humanas: sobre las relaciones humanos/no-humanos y las posibilidades de una etnografía interespecies en Colombia. *Desenvolv. Meio Ambiente, v. 49*, 305-317.

- Skewes, J. C. (2016). Patrimonio, Paisaje y Convivencialidad: Experiencias de Desposesión en el Sur de Chile. *Geographos. Revista digital para estudiantes de geografía y ciencias sociales*, 7(87), 1-17.
- Skewes, J. C. (2019). *La fobia hacia los otros*. Obtenido de Congreso Futuro: <https://www.youtube.com/watch?v=Ku78uGjf09U>
- Skewes, J. C., & Guerra, D. (2016). Sobre árboles, volcanes y lagos: algunos giros ontológicos para comprender la geografía mapuche cordillerana del sur de Chile. *Intersecciones en Antropología*, vol. 17, núm. 1, 63-76.
- Spring. (2020). Fungal Pathogen Pathology Lifetime. *FUNGI Mag*, 13(1), 4-9.
- Stamets, P. (1996). *Psilocybyn Mushrooms of the World*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Tola, F. (2016). El "giro ontológico" y la relación naturaleza/cultura. Reflexiones desde el Gran Chaco. *Apuntes de Investigación del CECYP* (27), 129-139.
- Tsing, A. (2012). Unruly Edges: Mushrooms as Companion Species, for Donna Haraway. *Environmental Humanities* 1, 141-154.
- Tsing, A. (2021). *La seta del fin del mundo: Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas*. Capitán Swing Libros.
- Turismo, F. (15 de Julio de 2017). *Umami: El Quinto Sabor*. Obtenido de <http://www.fungiturismo.com/umami-quinto-sabor>
- Valenzuela, E. (2003). Hongos silvestres comestibles colectados en la X región de Chile. *Boletín Micológico*, 18, 1-14.
- Vicuña, R., Philippi, F., & Mélendez, O. (1944). Intoxicaciones por Hongos. *Revista Médica de Chile*(11), 986-995.
- Viveiros de Castro, E. (2010). *Metafísicas caníbales. Líneas de antropología postestructural*. Buenos Aires: Katz.
- Wasson, R. (1972). *Soma: Divine Mushroom of Immortality*. Harcourt Brace Jovanovich.