



Tercera Feria Regional de Hongos Silvestres. Por Fabiola de la Fuente.

La agencia municipal de San Antonio Cuajimoloyas (municipio de San Miguel Amatlán, distrito de Ixtlan de Juárez), la empresa comunitaria Envasadora y Empacadora Pueblos Mancomunados, Expediciones Sierra Norte y Methodus, llevaron a cabo la tercera edición de la Feria Regional de Hongos Silvestres los días 23 y 24 de Agosto 2003 en la comunidad de Cuajimoloyas.

¡Toda una experiencia! Si es usted aventurero, curioso y gran amante de la naturaleza y de los placeres culinarios tradicionales, esta feria es algo que no se puede perder.

La feria, además de tener fines ilustrativos, tiene otras finalidades mucho más importantes, que son las de dar a conocer a los pobladores y a visitantes, las diferentes especies de hongos comestibles y tóxicos que crecen en los bosques de Oaxaca, enseñarles su cultivo y el aprovechamiento de los mismos para utilizarlos como sustento, ya sea para el comercio y /o para el autoconsumo. Además de este, otros de sus principales objetivos son de establecer alianzas entre comunidades que recolectan hongos para mejorar los procesos y el manejo de los mismos para así fortalecer la cadena de comercialización.

San Antonio Cuajimoloyas, es un pequeño paraje de menos de 1,000 habitantes situado entre los

bosques de la sierra oaxaqueña. Aquí, sus pobladores se dedican al cultivo de diversos productos como el maíz, la papa y la calabaza entre otros, aunque actualmente la recolección de hongos ha tenido gran éxito, gracias a la enseñanza de recolección, almacenamiento y preparación que personas expertas como Fabrice Edouard y Raday Quero de la empresa Methodus han impartido a los habitantes de esta y de muchas otras comunidades.



Ahora, les narraré mi aventura y la maravillosa experiencia vivida en esta Feria:

Arribé a la comunidad de Cuajimoloyas (a 2 hrs. de la ciudad de Oaxaca) a las 11:00 a.m. del sábado, justo a tiempo para el recorrido en el bosque de los Pueblos Mancomunados, debo mencionar que hay dos versiones de este recorrido: la ruta corta, en la que una camioneta lleva a los interesados por diversos parajes, deteniéndose a identificar y a recolectar hongos de cuando en cuando, y la ruta larga, la cual consiste en una caminata por los bosques de la sierra, escalando en algunos tramos y admirando paisajes verdaderamente privilegiados. Evidentemente escogí la segunda, no por mi gran condición física, pero si por mi gran espíritu aventurero.

La caminata, aunque larga y en momentos cansada, resultó ser mucho mejor de lo que esperaba, ya que además de ir identificando y recolectando algunos hongos, el guía nos iba explicando nombres y características de los árboles y de algunas plantas de la región. La caminata duró aproximadamente 4

horas y media, puede parecer mucho tiempo, pero créanme que con una vista de 3,000 metros sobre el nivel del mar, el recorrido bien vale la pena.



La caminata finalizó con una gran comilona típica oaxaqueña, tasajo, guacamole, nopales, papas rostizadas, frijoles refritos y chorizo, nos hicieron recuperar las fuerzas y por que no decirlo, las calorías perdidas en el recorrido.

De regreso a Cuajimoloyas, algunas personas se fueron a descansar a sus cabañas, y otras, nos quedamos a ayudarle (o a estorbarle, todavía no sé...) a Fabrice a clasificar los hongos recolectados para la exposición del día siguiente. Entre bromas y esmerado esfuerzo, Fabrice trataba de enseñarnos a los presentes algunas características de los hongos y sus nombres en latín, sorprendentemente me aprendí algunos.

Antes de ir a dormir, fui a tomar un chocolate con pan, que me cayó como gloria.

Es muy importante mencionar, que en estas temporadas, en Cuajimoloyas la temperatura durante el día es de 15-16 °C y que por la noche baja a 5 o 6 grados, por lo que hay que ir preparados con ropa muy abrigadora y con impermeable por si acaso, ya que puede llover.

Por la mañana le recomiendo un té de poleo (sabe a menta ligera) con un pan, para empezar y luego para quedar bien satisfecho, alguno de los

deliciosos guisos que preparan las señoras del pueblo, (quienes son sumamente amables por cierto), para los visitantes de la feria.

A las 11:00 a.m. comenzaron las conferencias brindadas por Fabrice Edouard y por Roday Quero acerca de los tipos de hongos, la cosecha, la situación de los hongos comestibles en México y en el Mundo y otros datos muy interesantes acerca de los mismos. Las conferencias finalizaron con una sesión de preguntas y respuestas entre los expositores y los participantes.



Además de las conferencias, diversos grupos tanto de la región, así como de regiones aledañas, realizaron una exposición de sus productos, había pan de yema, ates y jaleas de manzana y pera, y fruta fresca, entre muchos otros productos.

Después de las conferencias, se llevó a cabo una gran comida a la que asistieron aproximadamente 300 personas, tanto nacionales como extranjeras, y en la que el ingrediente principal fueron los hongos. Para empezar, nos deleitaron con un delicioso consomé de borrego, siguiendo con un ceviche de hongos silvestres, empanadas de boleto, carne de borrego y coloradito de hongo chantarellus, en fin, todo excelentemente maridado con un buen mezcal de la región. Para finalizar con un calentito y reconstituyente té de poleo, que resultó ser una de mis cosas favoritas en el viaje además de la gente que conocí y de los paisajes que pude admirar.

Después de la comida, se organizó una caminata al mirador, desde el cual se observa toda la comunidad y los hermosos paisajes de cultivos y bosques que brinda la sierra.

Ya por la noche, el regreso a Oaxaca, y algunas horas más tarde, la llegada a mi hermosa, pero caótica ciudad, en el trayecto iba reflexionando lo relajante y reconstituyente que es tomarse unos días de ilustración y aventura, los cuales finalmente nos llevan a conocer y a enfrentar las virtudes y las carencias que posee nuestro contrastante México.

Publi-reportaje y fotos de:
www.restaurantesdemexico.com.mx