

Intoxicaciones mortales por consumo de hongos: una cadena de errores



Una mañana de junio de 2005, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, amaneció con un alarmante encabezado en un diario local: "Alerta por hongos venenosos que matan". La noticia derivó de que 10 indígenas tseltales de la comunidad de Kotolte' llegaron al hospital de la Secretaría de Salud intoxicados por comer hongos. Lamentablemente, nueve personas murieron.

De junio de 2005 a julio de 2007, la Secretaría de Salud reportó 60 casos de intoxicación por consumo de hongos en Chiapas (en los municipios de San Cristóbal de Las Casas, Chenalhó, Chamula y Tenejapa), de los cuales 22 resultaron en decesos. Estos terribles acontecimientos fueron materia de discusión y asombro entre la sociedad de Los Altos de Chiapas; ocuparon primeras planas de diarios, espacios en la radio y la televisión, y reunieron a representantes de gobierno y autoridades sanitarias.

Con el paso del tiempo, en la mente de muchas personas quedaron preguntas sin responder: ¿Hay varios hongos mortales en el bosque? ¿Si los toco puedo morir? ¿Por qué fallecieron personas indígenas si ellos tienen un gran conocimiento de la naturaleza? ¿Debería prohibirse la venta de hongos en los mercados? En este texto intentaremos responder algunos cuestionamientos.

Hay más hongos "buenos" que "malos"

En México existen alrededor de 350 especies de hongos comestibles; en contraste, existen menos de 75 especies venenosas de las que sólo cuatro han causado intoxicaciones mortales: *Amanita virosa*, *Amanita bisporigera*, *Amanita verna* y *Galerina marginata* (de esta última se tienen que consumir alrededor de 20 hongos para disparar el cuadro clínico). En Chiapas hay registros de no más de 20 especies tóxicas y sólo tres pueden causar la muerte. Estas cifras no dejan lugar a dudas de que son más los hongos benéficos que los que ocasionan daño.

Aunque son pocas las especies realmente peligrosas, sus efectos son fulminantes en el cuerpo. La intoxicación no se produce al tocar los hongos, sino al comerlos; por ejemplo, con sólo ingerir dos centímetros cuadrados de la especie *Amanita virosa*, las toxinas son asimiladas por el organismo causando vómito, diarrea, convulsiones, hemorragias intensas, daño hepático irreversible y finalmente la muerte.

Cambio cultural: primer error

A través de muchos años de investigaciones en los Altos de Chiapas, nos hemos dado cuenta del gran conocimiento tradicional que existe en torno a los hongos en las poblaciones rurales. Los conocimientos son precisos respecto a las características morfológicas de estos organismos, sus nombres, los sitios donde se encuentran y sobre todo, los mecanismos para diferenciar los ejemplares tóxicos de los comestibles.

Sin embargo, esos conocimientos y prácticas son parte de una memoria que está "muriendo de inanición". En el nuevo estilo de vida que muchos habitantes de comunidades rurales llevan o aspiran llevar, se ha vuelto irrelevante salir al bosque con los abuelos para aprender aquellos saberes, así que hay deficiencias en las formas de transmitir la información que permite reconocer los hongos de manera efectiva.

Entonces, la combinación de dos factores mantiene un riesgo latente de intoxicaciones: el conocimiento incompleto y la todavía necesaria dependencia de alimentos que el bosque otorga, como los hongos.

Deficiente atención médica: segundo error

Son por todos conocidas las dificultades que tiene la población rural para acceder a servicios de salud, lo cual es más grave cuando llegar al hospital no es sinónimo de recibir una buena atención y aliviarse.

Lamentablemente, los médicos en Chiapas y en el resto del país no están prepa-

rados para atender casos de intoxicaciones por hongos. El mismo sector salud reconoce una ausencia total de capacitación en el tema entre los miembros de su personal: no están familiarizados con las distintas sintomatologías ni con los trastornos fisiológicos provocados por cada especie y por lo tanto, no aplican los tratamientos específicos.

Acciones estatales sin fundamento: tercer error

El desconocimiento y la falta de información ante un evento como el ocurrido provoca miedo, y esto puede desencadenar respuestas y acciones poco fundamentadas. A pocas horas de los primeros decesos en San Cristóbal de Las Casas, la Secretaría de Salud prohibió la venta de hongos, tanto silvestres como cultivados, en tiendas de autoservicio y en mercados populares. Asimismo, activó una campaña de difusión a través de radio, televisión, carteles y altavoces, cuyo mensaje fue: "no consuma hongos porque podrían causarle la muerte".

A partir de estas acciones, decenas de personas involucradas con la recolecta y venta de hongos silvestres en mercados locales y regionales dejaron de percibir ingresos económicos, otros grupos de productores vieron interrumpidos sus proyectos de cultivo de especies comestibles, y sobre todo, se detonó una fobia hacia un recurso sustantivo en términos económicos y nutrimentales. Con el paso de los años, todo este fenómeno ha tenido efectos difíciles de calcular, pero sin duda se ha puesto en riesgo la continuidad de una práctica tradicional.

Una luz al final del túnel

Afortunadamente no sólo hubo errores y desatinos; también existieron espacios para el diálogo y la reflexión. Por iniciativa de la Jurisdicción Sanitaria número II, desde 2005 se formó el Comité de Salud Zona Altos, integrado por representantes de distintas instituciones gubernamentales, secretarías de estado, instituciones

Mediante ferias, exposiciones y otros eventos de difusión se mostró que los hongos silvestres son una alternativa económica y alimentaria con profundas raíces en la tradición de los pueblos de los Altos de Chiapas, y es posible aprovecharlos de manera segura.

académicas, centros de investigación y asociaciones civiles. El comité surgió con el objetivo de discutir acciones para reducir los riesgos derivados del consumo de hongos, y se ha coincidido en que la información y la educación son las principales herramientas que ayudarán a la población a evitar accidentes.

Entre otras actividades, en 2008 se organizó la Primera Feria del Hongo en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. Ahí se difundieron distintos aspectos del aprovechamiento de los hongos comestibles. Grupos de productores de hongos mostraron al público el proceso de cultivo, haciendo énfasis en los valores nutritivos y en la confiabilidad de su producto. Organismos gubernamentales, como la Secretaría de Salud y el Instituto de Protección Civil para el Manejo Integral de Riesgos de Desastres, explicaban las acciones que la gente debe de tomar en caso de sufrir una intoxicación. Instancias académicas, como el Instituto de Historia Natural y Ecología, El Colegio de

la Frontera Sur y la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, usaron carteles, fotografías, trípticos y muestras de hongos frescos para destacar la importancia y el valor cultural de las especies comestibles silvestres, las precauciones que se deben tener en la recolección y las características de los ejemplares venenosos.

En 2009 se realizó una segunda edición de la feria, con exposiciones periféricas en los municipios de San Juan Chamula, Zinacantan, San Andrés Larráinzar y La Trinitaria. Con estas ferias, exposiciones y otros eventos de difusión se mostró que los hongos silvestres son una alternativa económica y alimentaria con profundas raíces en la tradición de los pueblos de los Altos de Chiapas, y es posible aprovecharlos de manera segura.

Hacia el futuro

Pese a los accidentes lamentables y las subsecuentes decisiones erróneas, tanto el sector académico como el gubernamental y la sociedad civil dieron un ejemplo de

cómo mediante el acercamiento, el diálogo, la reflexión, la voluntad y las acciones fundamentadas se puede revertir la cadena de errores, tomar las precauciones necesarias, capacitar a los involucrados y socializar la información con la población.

Por desgracia, en otros sitios del país, como algunos municipios de Puebla e Hidalgo, la misma cadena de errores está ocurriendo hoy en día: intoxicaciones, prohibiciones, atención hospitalaria deficiente y aniquilamiento de tradiciones culturales.

Esperemos que la experiencia de Chiapas sirva de ejemplo para que los gobernantes y los diferentes actores involucrados en la recolecta-comercialización-consumo de hongos silvestres lleguen a acuerdos en beneficio del pueblo, sus tradiciones culturales y su soberanía alimentaria. ☺

Agradecimientos

Agradecemos a la bióloga *Amaranta Ramírez Terrazo* y a la estudiante *Marisa Ordaz Velázquez* los comentarios al escrito. Algunos datos de este texto fueron tomados de la tesis "Conocimiento micológico local y micetismo: una aproximación a la etnomicología tseltal de Kotolte", Tenejapa, Chiapas, México, de *Ruth Alvarado Rodríguez*.

Felipe Ruan es profesor de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas y miembro de la Consultoría en Recursos Naturales y Desarrollo Social Yaxal-Na (ruansoto@yahoo.com.mx). Ramón Mariaca es investigador del Área de Sistemas de Producción Alternativos, ECOSUR San Cristóbal (mariaca@ecosur.mx). Ruth Alvarado trabaja en la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (ralvarado22@yahoo.com.mx).



Amanita virosa



Amanita muscaria