

Cartografía de Sabores

Hongo yuyo



Hongo yuyo / Yuy (bats'i k'op)

En el territorio nacional existe una gran diversidad de hongos: se estima que más de doscientas mil especies; sin embargo, solamente cuatro por ciento son conocidas y, de éstas, alrededor de trescientas son comestibles.

A lo largo del estado de Chiapas subsisten aproximadamente quince mil especies de hongos silvestres, pero sólo diecisiete son comestibles; seis, tóxicos y dos, venenosos.

El yuyo es un hongo comestible de apariencia plana y amarillenta, cuyo consumo en la región chiapaneca es habitual. Las primeras lluvias entre junio y julio marcan la temporada para su aparición; crece en las montañas y es cosechado por los indígenas, que lo preparan asado, en caldo y en guisos.



DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

TRABAJAR con las INVISIBLES

[CulturasPopularesOficial](#)
[@dgcpopulares](#)
[culturas.populares](#)

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Claudia Ruiz Sántiz

Chef y cocinera tradicional de San Juan Chamula, Chiapas

El fogón es mi primer recuerdo en la cocina. Era ese punto de encuentro donde veía a mis tías, a mis primas; un espacio en el que podíamos soltar todo, en el que convivíamos mientras cada una iba realizando lo que le tocaba en la cocina.

Una de las primeras enseñanzas que recuerdo es que, para saber cocinar, necesitas aprender a voltear las tortillas; entonces, tienes que saber quemarte las manos. También me acuerdo de que donde vivía, en épocas de frío, siempre había café de olla, sopas, como la de papa con pepita de calabaza y cilantro, que es mi favorita, y, por supuesto, frijoles de la olla.

Comencé a tomar el control de la cocina cuando tuve que encargarme de las comidas de mi familia porque, al ser la mayor de las hermanas, tenía esa responsabilidad, así que me las ingeniaba para preparar recetas prácticas que me permitieran hacer otras actividades, por ejemplo, la sopa de col blanca con jitomate, cebolla y hierbabuena.

Cuando era época de lluvia, salíamos con nuestras canastas o morrales a recolectar los hongos, pues es un manjar que esperamos durante todo el año. Una vez que llegábamos a casa, inmediatamente los asábamos, que es la forma tradicional de cocinarlos, o también en sopa.

La cocina tradicional, así como el trabajo de las cocineras tradicionales, es cada vez más reconocida pues es importante en la diversidad cultural de México. En esta práctica se sigue todo un proceso que no sólo consiste en la presentación del platillo o del ingrediente, sino en toda la conexión que se establece con las creencias, los mitos, la cosecha... es decir, con todo lo que se ve implicado.

Es muy importante seguir conservando y valorando este tipo de conocimientos por su relevancia en el ámbito cultural y porque se han convertido en la fuente de sustento de los pueblos indígenas de nuestro país.

SOPA DE YUYO

INGREDIENTES

- 300 gramos de hongo yuyo
- 2 piezas de jitomate
- ½ pieza de cebolla
- Una ramita de epazote
- 1 litro y medio de agua
- Sal

PREPARACIÓN

- Lavar y desinfectar todo.
- Cortar el jitomate y la cebolla en cubos pequeños y ponerlos a hervir en el agua.
- Partir el yuyo en trozos.
- Una vez que el jitomate y la cebolla hayan hervido, incorporar el yuyo, sazonar y agregar el epazote.
- Dejar al fuego aproximadamente 20 minutos y servir.
- La sopa se puede acompañar con tostadas o tortillas hechas a mano y con chile de árbol.



El bats'i k'op o tsotsil es una lengua indígena que se habla en las comunidades que habitan la región de los Altos de Chiapas y algunos municipios del área colindante. El número aproximado de hablantes es de 429168, en sus diferentes variantes.*

Somos lo que comemos. Hablamos lo que somos. Hablar lo que comemos da gusto. Nuestro deseo es que esta cartografía le dé ruta a su gusto.

* Fuente: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI).

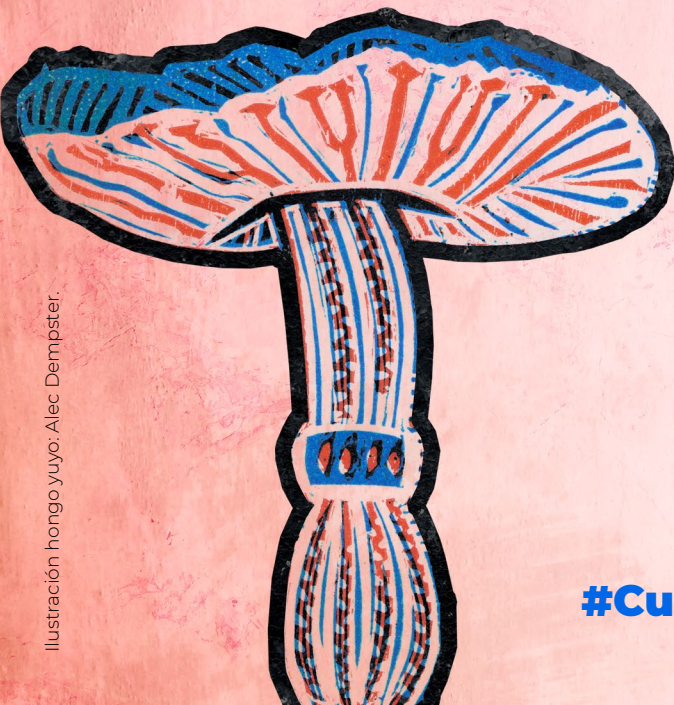


Ilustración hongo yuyo: Alec Dempster.

#CulturaAlimentaria