



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY



Maestría en Ciencias Humanas

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Universidad de la República

Tesis para defender el título de Magíster en Ciencias Humanas

Opción Antropología de la Cuenca del Plata

Torcer la suerte:

Incursiones etnográficas a la *zafra del hongo* en la Costa de Oro, Uruguay

Tesista: Lic. Inti Clavijo

Directora de tesis: Prof. Adj. Dra. Leticia D'Ambrosio Camarero

Montevideo, noviembre de 2025

## Aval de la orientadora

Montevideo, 28 noviembre de 2025

Estimada Comisión de Posgrado,

Por medio de la presente nota, avalo la presentación de la Tesis de Maestría del Lic. Inti Clavijo, titulada: “Torcer la suerte: Incursiones etnográficas a la *zafra del hongo* en la Costa de Oro, Uruguay” para su evaluación en el marco de la Maestría en Ciencias Humanas opción: Antropología de la Cuenca del Plata y en mi calidad de Directora de tesis.

Sin más, les saluda muy atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Leticia D'Ambrosio', with a stylized, flowing script.

Prof. Adj. Dra. Leticia D'Ambrosio

## Agradecimientos y dedicatoria

Resultaría tan imposible como inoperante intentar realizar un listado de a quienes siento deber y deseo de agradecer por esta parte de la vida que se ha vuelto esta tesis. Sin embargo, ensayaré algunas erráticas líneas con este propósito. Me limitaré a evitar un engorroso listado de colaboradores conscientes e inconscientes.

Agradezco a las instituciones que hicieron viable material y económicamente la existencia de esta tesis: la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y su programa de Maestría en Ciencias Humanas con su plantel docente y su soporte institucional; la Comisión Sectorial de Investigación Científica y su Programa de Iniciación a la Investigación que financió el proyecto de investigación; la Comisión Académica de Posgrados y su programa de Becas de Finalización de Posgrados que me permitió finalizar esta maestría; y abarcando todas ellas: la Universidad de la República en su conjunto, una Universidad Pública.

Dedico especialmente esta tesis al recuerdo del Colocado Minetti, a su alma brillante y su andar generoso, en especial por enseñarme, sin querer, los vericuetos de guardar un secreto.

Dedico, también, esta tesis a Camila, por haber estado sentada frente a mí en el sillón aquel día en que, con los ojos invadidos por la chispa de la vida, entendí la magia de hacer etnografía.

Finalmente, dedico este esfuerzo a mi madre y mi padre, porque sin ellos y su amor inagotable, nada de esto existiría.

## RESUMEN

La presente tesis propone un abordaje etnográfico a la recolección popular de hongos silvestres comestibles en la Costa de Oro, Canelones, Uruguay. Desde hace al menos dos décadas, año a año durante el otoño, son instalados más de una veintena de *puestos* de venta a los márgenes de la Ruta Interbalnearia en esta región. Baldes repletos de hongos “de pino” (*Lactarius deliciosus*) y “de eucalipto” (*Gymnopilus junonius*) esperan a ser vendidos a quiénes transitan por allí. A través de esta etnografía se busca exponer las complejas estrategias que existen detrás de estos puestos de venta de hongos que se han vuelto típicos de la región. El consumo y la recolección de estas especies de hongos se lleva adelante en nuestro país desde hace al menos un siglo, sin embargo, no se han indagado las formas en que estos hongos “indomesticables” son apropiados y obtenidos para su venta. La investigación se construye intentando “devenir nativo” entre los recolectores, buscando comprender qué dinámicas socio-territoriales y ecológicas se dan actualmente entre quienes componen *la zafra del hongo*. Allí emergen diversas dinámicas de competencia, colaboración e interacciones que constituyen su forma de habitar el territorio, signado por las lógicas del secreto sobre el recurso. Por medio de interlocuciones con recolectores y recolectoras de la zona, se exponen diversas dimensiones de esta práctica, buscando comprender de qué manera consiguen desarrollar las habilidades (*skills*) para convertir los hongos silvestres en un producto de venta. Este proceso combina el reconocimiento de los hongos a través de los sentidos, y la educación de la atención para encontrarlos en el monte y aplicar los saberes técnicos que les permiten ser comercializados. Así, en la tesis se analiza cómo las personas en esta región comienzan a *juntar hongo* durante el otoño para obtener un sustento y forman parte del juego social que les permite mantener una vida económicamente “sostenible”. Inserta en el modo de vida balnearia desde hace varias generaciones, *la zafra del hongo* brinda, a personas expulsadas del mercado laboral formal, una forma de sustento que se encuentra al margen de varias dimensiones: laborales, económicas, formales, institucionales y legales.

Palabras clave: Hongos silvestres; Etnografía; Costa de Oro; Zafra; Recolección de hongos

## ABSTRACT

This thesis proposes an ethnographic approach to popular wild edible mushroom harvesting in Costa de Oro, Canelones, Uruguay. For at least two decades, year after year during autumn, more than twenty sales stalls have been set up along the margins of the Ruta Interbalnearia highway in this region. Buckets overflowing with "hongos de pino" (*Lactarius deliciosus*) and "hongos de eucaliptus" (*Gymnopilus junonius*) await sale to passersby. Through this self-reflexively oriented ethnography, the study seeks to expose the complex strategies underlying these mushroom stalls, which have become iconic in the region.

Although the consumption and gathering of these mushroom species have taken place in Uruguay for at least a century, little research has examined how these "indomesticables" fungi are appropriated and obtained for commercial sale. The research is framed around the effort to "devenir nativo" among the gatherers, aiming to understand the socio-territorial and ecological dynamics operating among those who take part in the mushroom harvest (*zafra*). From this immersion, diverse dynamics of competition, collaboration, and interaction emerge that shape their way of inhabiting the territory—a space strongly defined by codes of secrecy surrounding the resource.

Through dialogues with local male and female gatherers, various dimensions of this practice are revealed to understand how they develop the skills required to transform wild mushrooms into a commercial product. This process combines sensory recognition of the fungi with the "education of attention" necessary to locate them in the forest (*monte*) and apply the technical knowledge needed for their marketing. Ultimately, the thesis analyzes how people in this region gather mushrooms during autumn to secure a livelihood, participating in a social game that allows them to maintain an economically "sostenible" life. Embedded in the coastal resort lifestyle for several generations, the mushroom harvest offers individuals marginalized from the formal labor market a means of livelihood operating on the margins of multiple dimensions: labor, economic, formal, institutional, and legal.

Keywords: Wild mushrooms; Ethnography; Costa de Oro; seasonal work; mushroom gathering

## Pró-tesis

O “escribir una tesis nunca fue tan fácil”

Cuando hice el taller de escritura de tesis de la CAP habíamos dos ejemplos de “bichos raros” entre los más usados para ilustrar la excepcionalidad entre las Tesis de la Udelar: las de Facultad de Artes, y las de Antropología. Las primeras por ser un modelo *sui generis* de monografía final, y nosotros los de antropología, por esa cosa de hablar de nuestro proceso de investigación y no solamente hacer una exposición argumental de los resultados.

Con esta premisa busqué entre los trabajos de colegas y amigos, pares del mismo barco, leí varias tesis de antropología, pensé en sus partes, las intenté diseccionar lo más posible, esperando de que captar la forma de las otras, ayudaría a hacer parir mi propia criatura. Leí tesis de maestría y doctorado de distintos temas, áreas, años, épocas, buscando encontrar la esencia fundamental de cada una y aprehender esa idea de “hablar tanto del proceso” que se describía en el taller...

Para mi sorpresa, no era tan abrumadora la presencia textual del proceso etnográfico entre las tesis que leía, más bien era poco lo que se hablaba en primera persona y sobre lo que sucedía en el campo. Necesité hacer un esfuerzo de imaginación para ilustrar los escenarios etnográficos y más que etnográficos, personales y experienciales, en los que imaginaba cuerpos de mis colegas en sus campos. Muchas veces sentí incluso un borramiento de esos cuerpos, sugiriendo un impulso de objetividad fantasmal atravesando cada palabra.

Quizás eso me sirvió de inspiración para comprender aquel Dolor de tesis, y las tantas lecturas sobre padecimientos e imposiciones sobre quien escribe desde una posición subalterna. Ahora bien, la producción de esa autoafirmación en la escritura de las tesis que leía me llevó a cuestionarme seriamente si estaría mal decir “acá estoy yo; esto me pasó a mi; cuando yo estaba allá...”. Después de haber leído las tantas críticas a la autoridad etnográfica y sus avatares poscoloniales, pensé que tal vez no exista un punto medio. Como todo en la etnografía es un ir y venir entre extrañarse y reencontrarse. Opté entonces por escribir estos párrafos que lejos de ser obligatorios para obtener un título —que a fin de cuentas es el objeto final de esta tesis—, y elegí además un camino propio, posiblemente poco original y menos aún novedoso, pero sí auténtico y honesto. Elegí contar desde uno y varios lugares, de localizar un muchacho, joven maestrando en antropología en ambientes varios, entre narrativas propias y ajenas, y en conversación con las lecturas que se fueron hilvanando a sí mismas en este trayecto.

Finalmente pensé que la etnografía nos da ese poder, esa autoría forzada, de que el “yo” siempre está, sea narrativo, autoral o escurridizo, esta tesis es primero que nada un fragmento de mi propia vida encontrando las vidas de otros.

A todos ellos, gracias.

## EPÍGRAFE

*Esta es una etnografía sobre la incertidumbre y la inseguridad.*

*De vivir del monte, de lo que la naturaleza permite hacer dinero para llenar la olla.*

*Del pánico de llegar al puesto de un desconocido con una libreta a hacer preguntas y cruzar alambrados con un balde en el antebrazo.*

*De la incertidumbre de las personas que jamás han vuelto a acceder a un puesto de trabajo y se las han tenido que rebuscar entre el monte y la playa para no dejar el balneario.*

## Tabla de contenido

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Agradecimientos y dedicatoria                                                  | 3  |
| RESUMEN                                                                        | 4  |
| ABSTRACT                                                                       | 5  |
| FRAGMENTOS DE CAMPO I: Llegando al balneario                                   | 11 |
| 1. Introducción                                                                | 13 |
| 1.1. Escenario de surgimiento de la tesis                                      | 13 |
| 1.2. Vínculos con la oleada fungi                                              | 15 |
| 1.3. Sobre el objeto de estudio y algunas definiciones preliminares            | 17 |
| 1.4. Antecedentes sobre la zafra del hongo                                     | 22 |
| 1.5. Sobre el problema de investigación: “un fenómeno muy particular”          | 23 |
| 1.6. A propósito de la zona de estudio y la vida balnearia                     | 25 |
| 1.7. Distribución de la tesis y resumen por capítulos                          | 27 |
| 2. A propósito de esta tesis: principios escogidos de la etnografía            | 33 |
| 2.1. La etnografía y el proceso etnográfico                                    | 33 |
| 2.2. Las bases de la etnografía                                                | 34 |
| 2.3. Posicionalidad para una etnografía reflexiva                              | 35 |
| 3. Tres pilares para seguir esta etnografía                                    | 39 |
| 3.1. Pilar primero: sensibilidad                                               | 39 |
| 3.2. Pilar segundo: Etnografía como educación                                  | 40 |
| 3.3. Pilar tercero: Etnografías deslocalizadas: multisituada, virtual y en red | 41 |
| 3.4. Piedra de toque: etnografía como “devenir nativo”                         | 44 |
| 4. Abrir el campo                                                              | 48 |
| 4.1. Ingreso al campo o llegar a los puestos                                   | 48 |
| PASO 0: ¿Qué es la zafra del hongo?                                            | 58 |
| 5. Primeras interrogantes                                                      | 59 |
| 5.1. Intro                                                                     | 59 |
| 5.2. Sobre la región de estudio: ¿qué es la Costa de Oro?                      | 59 |
| 5.3. Sobre el fenómeno estudiado: ¿qué es la zafra del hongo?                  | 62 |
| 5.4. Hongos como “bienes comunales latentes”                                   | 65 |
| 5.5. La zafra del hongo como conocimiento ecológico local                      | 68 |
| PASO 1: ENCONTRAR LOS HONGOS                                                   | 80 |
| RELATO DE CAMPO II: El hongo es así: hay que tener olfato.                     | 81 |
| 6. Sobre la transmisión del conocimiento                                       | 82 |
| 6.1. Primero reconocer el hongo                                                | 82 |
| 6.2. Sobre el uso de los sentidos                                              | 83 |
| 6.3. Sobre las técnicas de reproducción y formas de “sustentabilidad”          | 85 |

|                                                                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 6.4. Sobre los territorios secretos de recolección                                                                                       | 92  |
| 6.5. Experiencia, tiempo y territorio                                                                                                    | 101 |
| 6.6. En resumen                                                                                                                          | 106 |
| PASO 2: VENDER LOS HONGOS                                                                                                                | 108 |
| RELATO DE CAMPO II: El hongo es así, te ocupa todo el día.                                                                               | 109 |
| 7. A propósito del mercado sobre la ruta                                                                                                 | 111 |
| 7.1. Sobre la disposición de los puestos de venta                                                                                        | 111 |
| FRAGMENTO DE CAMPO II: Saber vender - saber esperar                                                                                      | 118 |
| 7.2. A propósito de la espera                                                                                                            | 120 |
| 7.3. Sobre los conflictos y las controversias en la ruta                                                                                 | 121 |
| 7.4. Confianza y seguridad: sobre el vínculo recolector-clientes                                                                         | 123 |
| 7.5. Sobre las condiciones impuestas por los hongos para ser mercancías                                                                  | 127 |
| PASO 3: ADEMÁS DEL HONGO ¿QUÉ?                                                                                                           | 134 |
| 8. Vivir de zafras                                                                                                                       | 135 |
| 8.1. A propósito de la combinación con otras actividades                                                                                 | 135 |
| 8.2. Reflexiones en torno a las dinámicas de la economía zafral                                                                          | 140 |
| 9. Saliendo a juntar hongo por primera vez                                                                                               | 150 |
| 9.1. RELATO DE CAMPO III: Salida de recolección junto a Álvaro y Ramiro                                                                  | 150 |
| 10. A modo de cierre                                                                                                                     | 179 |
| 10.1. Volviendo al fin del mundo: siguiendo las líneas de vida                                                                           | 179 |
| 10.2. A propósito de las herramientas del etnógrafo                                                                                      | 182 |
| 10.3. La zafra del hongo como capitalismo de rescate                                                                                     | 183 |
| 10.4. Reflexiones sobre vestir la piel del otro: a propósito de los secretos en la etnografía                                            | 185 |
| 10.5. Reflexiones sobre las dinámicas de la zafra del hongo                                                                              | 187 |
| 10.6. Reflexiones sobre los aportes de esta tesis y qué caminos se abren                                                                 | 190 |
| Epí-tesis                                                                                                                                | 193 |
| RELATO DE CAMPO IV: Al volver a casa                                                                                                     | 193 |
| Apéndice I: Tabla de entrevistas con recolectores en puestos de venta                                                                    | 195 |
| Apéndice II: Tabla de precios de hongos en la Unidad Agroalimentaria Metropolitana de Montevideo (en pesos uruguayos) - Datos para 2025. | 195 |
| Apéndice III: Tabla de pasadas de vehículos por peajes de la zona                                                                        | 196 |
| Referencias bibliográficas                                                                                                               | 200 |

## FRAGMENTOS DE CAMPO I: Llegando al *balneario*

Al doblar la curva del *balneario* en el otoño las pilas de baldes van apareciendo a las veras de la ruta, uno tras otro se suceden en cuestión de metros. Pilas y pilas de baldes, *latas* de plástico, blanco, amarillo o aún con etiquetas desgastadas en rojo o negro; algunos como torres prolijamente armadas, simulando una pirámide de *kermesse* esperando un proyectil, otros más torcidos, encastrados, con algún peso adentro para no caer con el viento. Si hay mucha neblina pueden estar incluso cubiertos de algún elemento distintivo como una campera fluorescente o un chaleco refractario.

Algunos vendedores eligen colocar algún elemento extra para lucir el producto, una mesita sobre la que apoyar las bandejas “porque si el hongo queda en el piso junta mucha tierra” me explicaba Fernanda; otros relucen monedas entre las latas y las bandejas, “es algo que hace mi esposa para vender mejor” me contó Pedro. Todos los puestos son iguales y distintos a la vez.

Pero una cosa los une a todos: venden *hongo*. *De pino* o *de eucaliptus*, pero *hongo*. Y no precisan anunciarlo, su existencia peculiar los distingue, no hay carteles, ni pizarras: los baldes apilados significan *puesto de hongo*.

Tras los baldes, la gente sentada, en las reposeras o algún balde dado vuelta para tomar mate y fumar tabaco todo el día, o quizás un rato hasta que llegue un relevo. Sea para llevar los niños a la escuela o *salir a juntar* de nuevo. Por eso a veces la moto queda cerca, incluso atrás del puesto, con o sin carrito. Quienes no tienen donde cargar los baldes se los atan con soga al cuerpo para que el hongo no se machuque.

A la tardecita la ruta explota de puestos, se acumulan uno tras otro. Algunos eligen la soledad del descampado con tal de quedar “al frente de la fila”, por ser los primeros. Aunque mismo así no vendan todo lo que llevan “es a suerte y verdad” me decía Carlos. Otros se posan cerca de sus casas para poder ir y venir por si surge algo.

Los puestos ven pasar autos, caer atardeceres, a veces ven amanecer, para *pechar* los primeros transeúntes camino a la escuela o al trabajo. Durante el día el tránsito

no cesa, tiene sus intermitencias, pero en la ruta siempre está pasando algo.

Una camioneta pincha y tapa un puesto por una hora, mientras la esposa de Nicolás putea: “¡justo acá viene a cambiar la rueda...!”. Otros que pasan y tocan bocina, la policía que le pide a un hombre que quite su puesto: “pasa que ese es el lugar de Mariela desde hace tiempo y este vino de atrevido y se le puso al lado” justificaba Pedro.

“¿Y vos cuánto juntás? —le preguntó a Nicolás— “yo voy solo y me traigo 6 latas llenas, y si no hay hongo lo encuentro igual, no me vuelvo hasta que no llene los baldes” me explica con cara de vencedor. —“Acá tengo una pyme, mi primo vende allá arriba, vamos 50-50 y acá estoy yo, es lo que nos da de comer”. Agrega mientras su esposa rezonga a alguno de los gurises que no para de golpear el suelo con un palo.

Autos, motos, camiones, bicis, triciclos eléctricos, en una hora pueden pasar montones de vehículos, algunos que paran a curiosear, otros que miran con recelo y cara de desconcierto.

## 1. Introducción

### 1.1. Escenario de surgimiento de la tesis

Esta tesis surge a partir de un recorrido comenzado a principios del año 2020 cuando decidí estudiar la Maestría en Ciencias Humanas de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Para marzo de ese año, la pandemia de Covid-19 había golpeado fuertemente las aspiraciones de futuro de diversos tipos. El cambio en las posibilidades de movilidad humana, así como el surgimiento vertiginoso de nuevas modalidades virtuales en diferentes ámbitos, entre ellos el educativo, había ceñido mis posibilidades de desarrollar estudios de posgrado a las ofertas locales.

“La pandemia”, como empezó a ser llamado ese episodio global posteriormente, no solamente contribuyó a la virtualización de muchas esferas sociales, sino que impactó en las representaciones de los territorios sanos y deseables. Las ciudades se habían convertido en los focos de infección y peligrosidad. Así, es que muchas personas optaron por evitar los entornos urbanizados y migrar –dentro de su país– a lugares “más limpios”, “más naturales”, “menos contaminados”.

Esta combinación de “virtualización social” y “vuelta a la naturaleza”, generó un escenario propicio para que el invisible mundo de los hongos re-emergiera en el imaginario social. Y así, se comenzara a formar una masa, virtual y real, de personas interesadas en el Reino Fungi y sus diversas vetas. Casi en paralelo, antes incluso de tener conocimiento de este hecho, decidí tomar la recolección popular de hongos como mi tema para la Maestría.

Al día de hoy no he podido dilucidar las razones profundas de por qué elegí ese tema. En parte se debió a conversaciones con Gregorio Tabakian, colega y amigo, que me impulsó a procurar un tema de investigación auténtico y novedoso que me permitiera profundizar en algún área del conocimiento antropológico. Por otro lado, una vez que sentí que ese era “el tema” de mi investigación conecté con memorias y recuerdos de la infancia en el balneario El Pinar, –que evoco más adelante en la tesis– donde la recolección y la apreciación de los hongos se

encuentran presentes. A su vez, mi trayectoria de vida en esa zona rodeada de montes de pino, la experiencia de la naturaleza y mi inclinación por este tipo de actividades, tanto de disfrute como de provisión, abrieron mi curiosidad a saber cómo estas personas hacían de los hongos su fuente de ingreso y su forma de vida.

Al comenzar mis primeras búsquedas sobre la temática tuve que realizar un camino casi de cero. Rastrear pequeños escritos, párrafos perdidos en algunos libros, recorrer un sinfín de publicaciones periódicas, y revisar una infinidad de ficheros en las bibliotecas y museos.<sup>1</sup> Todos esos esfuerzos para hallar apenas algunos fragmentos de lo que alguna vez se había dicho sobre los hongos comestibles en Uruguay. Ese camino me ayudó a entender una premisa básica que marcaría toda mi investigación; los (macro)hongos han sido tema prácticamente de algunos pocos aficionados y queda aún mucha tela por cortar. Afortunadamente en los últimos años, el *boom* de los hongos y un creciente interés en uno de los reinos más jóvenes de la naturaleza han colaborado a visibilizar estas especies y su potencial para la investigación desde todas las áreas de las ciencias.

Así también sucedía en las ciencias sociales, prácticamente nadie había puesto la mirada sobre los fenómenos sociales vinculados a los hongos silvestres. O al menos eran muy pocos los registros y las producciones bibliográficas sobre ello. Por lo que este comienzo de investigación me traía augurios claros en dos direcciones. Primero, que tenía entre manos un diamante en bruto, era un campo nuevo para explorar y hacer una contribución científica relevante. Y segundo, que sería sumamente desafiante producir conocimiento antropológico de un tema que no tenía mucha producción nacional con la que dialogar.

Entonces, esta tesis quisiera que fuera entendida como un producto propio de su momento de creación. No porque alguna no lo sea, sino porque ésta, particularmente, se fue creando en un momento clave socialmente en relación a su tema. Es que desde el 2020 al presente el “invisible reino de los hongos” ha tomado una visibilidad sin precedentes para el mundo occidental y las sociedades

---

<sup>1</sup> En ese transcurso de la investigación visité las siguientes bibliotecas y archivos: Biblioteca del Instituto de Higiene; Biblioteca Nacional; Bibliotecas de la Universidad de la República unificadas en el “BIUR”; Biblioteca y Herbario del Museo Nacional de Historia Natural; Biblioteca y Archivo del Museo Histórico Nacional; Biblioteca y archivo del Jardín Botánico. Además me entrevisté con empleados de estas instituciones constatando la escasez de materiales relacionados a la temática de hongos, o recalando las mismas referencias ya relevadas.

occidentalizadas en general –por diversos factores que no serán estrictamente centrales en la tesis–. Y especialmente en Uruguay la temática de los hongos ha cobrado una magnitud inédita, surgiendo actividades y empresas de los más amplios tipos (Clavijo & Morera, 2025).

Este proceso que se fue fortaleciendo en la medida en que esta investigación fue transcurriendo alteró mis relaciones en el campo y el contexto en el que se desarrolló la investigación. Sin embargo, quisiera traer algunos elementos que dejan más en claro las particularidades de esta etnografía en relación al escenario planteado.

## 1.2. Vínculos con la oleada fungi

Como relataba anteriormente, la pandemia llevó a muchas personas a habitar entornos “más naturales”, y con ello a visualizar y contactar de las más diversas formas con el mundo de los hongos. Sin embargo, cabe recalcar un aspecto fundamental sobre este movimiento. En la mayoría de los casos las personas que realizaron este movimiento fueron personas de sectores medios, con posibilidades de migración interna y/o con recursos disponibles para realizar actividades de esparcimiento de este tipo, y además con acceso a recursos digitales para navegar en la temática.

Por contrapartida, si bien mi principal foco de interés para esta tesis no estaba en esta nueva oleada de aficionados a los hongos, desde el comienzo de la investigación fue a este universo social al que tuve acceso más fácilmente. Ya que por el tipo de actividades que organizaban y por mi propia pertenencia social como universitario –y montevideano– acabé participando de muchas de su gran cantidad de actividades, que se multiplicaban cada vez más.<sup>2</sup> Habiendo comenzado mis primeras exploraciones en momentos de pandemia, las actividades virtuales y la reapertura de actividades al aire libre jugaron un papel muy importante.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Una de las primeras actividades de este tipo en las que participé fue un encuentro llamado “Fungizaje” que se realizó virtualmente en el año 2021. Al mismo asistieron al menos 300 personas principalmente de Uruguay –ya que este evento es organizado por un municipio de Montevideo– aunque contó con presentaciones de invitados conocedores del tema de los hongos desde varios países como España, Chile, Brasil y Argentina.

<sup>3</sup> La primera actividad “presencial” en la que participé de este tipo fue un micosendero en un vivero de Maldonado donde la organización “exhortaba” a utilizar dobla tapabocas.

Los primeros años de investigación sirvieron para realizar entrevistas virtuales y recorrer lugares relacionados con el tema de los hongos en Uruguay que me eran desconocidos. También sirvió para conocer a los diversos especialistas en el tema de los hongos y personas expertas en áreas, tanto de micología como de divulgación sobre la temática. Estos espacios generados por aficionados a los hongos, entre los que también yo me podría identificar en algunos aspectos, fueron además espacio para poder divulgar al público en general algunos resultados y reflexiones en relación a mi propia investigación. Mi pesquisa etnográfica, por su originalidad y singularidad, así como las reflexiones antropológicas sobre diversas temáticas relacionadas a las temáticas “fungi” fueron –y continúan siendo– muchas veces bien recibidas y solicitadas por organizadores de actividades de este tipo.

Habiendo dicho esto, mi interés principal se mantuvo enfocado en la recolección popular de hongos comestibles, entendida como aquella que era realizada desde hace varias décadas como forma de provisión. Esta forma de vínculo con los hongos *a priori* no guardaba mayor conexión con las actividades vinculadas al Reino Fungi de las que había participado. Sino que por el contrario la recolección popular parecía ser una suerte de caja negra en estos ambientes. La poca información que circulaba tenía que ver con el asombro de la cantidad de puestos que eran montados a los lados de la Ruta Interbalnearia. Este asombro evoca frecuentemente algún tipo de desconfianza por la cantidad de hongos recolectados y la forma de explotar el recurso.<sup>4</sup>

Por esta misma razón los avances de mi investigación, así como esta tesis y las futuras producciones, apuntan a generar conocimiento al respecto de una forma de relacionamiento con el Reino Fungi de la cuál no existen prácticamente publicaciones científicas o de divulgación que permitan conocer lo que sucede detrás de esos puestos, sus hongos, y sus recolectores.

Por lo tanto, mi experiencia etnográfica siempre estuvo tensionada por dos

---

<sup>4</sup> En algunos casos evocaba discursos estigmatizantes al respecto de las prácticas de recolección llevadas adelante por los trabajadores zafrales que, como se ve en la tesis, en nada se condicen con lo observado durante la etnografía. En diversos eventos la cantidad de hongos vendidos durante la zafra levantaba sospechas, así como las técnicas de recolección. Llegando a decirse que “los recolectores utilizaban rastrillos para juntar hongos y arrasaban con todo” dañando los montes.

fuerzas. En un sentido por mi interés inicial en la recolección popular; y en el otro por las personas que día a día se interesaban en el tema de la recolección de hongos como actividad de disfrute o placer<sup>5</sup>. Entonces, el trabajo de campo no fue realizado solamente con los recolectores y vendedores de la ruta en el período de la zafra, sino que fue mucho más amplio. Incluyó una gran cantidad de actividades que implicaron a otras personas relacionadas a los hongos silvestres: emprendedores, aficionados recolectores, cultivadores, terapeutas, artistas, micólogos, científicos, divulgadores, fotógrafos, cocineros, ingenieros, empresarios, *influencers*, educadores, psiconautas, psicólogos y personas que son una combinación de varias de estas categorías; además de un sinnúmero de otras vocaciones. Todos ellos, por diferentes razones, encontraban y continúan encontrando, en el Reino Fungi una nueva fuente de interés común.<sup>6</sup>

Es por ello que considero que esta tesis no es solamente un estudio de caso sobre su propio tema de estudio, sino que aspiro que logre dar cuenta de un proceso de investigación, donde fue necesario llegar a un universo social que no había sido foco de estudio hasta el momento. Ninguno de los recolectores y recolectoras en la Ruta Interbalnearia que conocí recordaba haber sido entrevistado por el tema de los hongos anteriormente. Es por ello, que parte del proceso de investigación fue crear ese lugar, el lugar del investigador, del etnógrafo. Entonces, esta tesis es ambas cosas: por un lado el resultado de una investigación etnográfica sobre un fenómeno muy particular; y por otro la construcción del proceso de investigación que fue necesario para acceder a este universo y arribar a sus resultados.

### 1.3. Sobre el objeto de estudio y algunas definiciones preliminares

Como objeto de estudio en esta etnografía ubiqué la “Recolección Popular de Hongos Silvestres Comestibles”. Para conseguir desarmar este objeto y comprenderlo como construcción conceptual propia de esta investigación es necesario primeramente fragmentar sus términos y ubicarlo en relación a otros

---

<sup>5</sup> Mismo cuando pudieran tener un destino comercial o mercantil, la relación con los hongos que se desarrolla por parte de los aficionados es distinta, evoca en general una actividad de disfrute y las vías de comercialización son diferentes, utilizando más la vía virtual o los eventos específicos para montar puestos en “ferias de emprendimientos fungi”.

<sup>6</sup> Cabe destacar que la gran mayoría de los emprendedores o aficionados al reino fungi que montaron algún tipo de “empresa fungi”, tanto con hongos comestibles como “terapéuticos o medicinales” de este tipo habían comenzado a interesarse en el tema por vuelta del año 2019 o 2020.

conceptos cercanos. Por lo que en este subcapítulo me dedico primeramente a definir este concepto y una vez explicado me dedicaré a brindarle un contexto de comprensión, es decir los antecedentes que conectar a este fenómeno, y a llenarlo de contenido para hacer un aporte de conocimiento al respecto de este concepto.

Primeramente la “Recolección Popular” es un término que elegí para conseguir distinguirla de otras formas de recolección que podrían encontrarse tanto con hongos como con otros “bienes naturales”. Es importante distinguir esta forma de recolección ya que en los últimos años se ha visto masificada la recolección de hongos en el territorio uruguayo, lo que trae consigo una pregunta importante para esta etnografía: ¿todas las personas recolectan hongos de la misma forma? ¿todos quiénes recolectan hongos son efectivamente recolectores de hongos? ¿qué los convierte en tales? ¿quiénes se autoidentifican como recolectores de hongos y quiénes no?

Llevando estas preguntas al campo noté que los recolectores que se dedicaban a la actividad zafral de hongos como determinada forma de economía no se autoidentifican como “recolectores”. Sin embargo, otras personas que llamaré “aficionadas” a los hongos solían identificarlos como tales. En algunos casos los aficionados me han dicho que “en Canelones hay mucha competencia con los recolectores” o “a ese lugar ya no vamos porque los recolectores arrasan con todo”. Sin embargo, para quienes se dedican a la zafra no hay una identificación como “recolectores”, sino como personas que “juntan hongo”. Me han dicho, por ejemplo: “sí, tal es pescador y junta hongo”, “Ah sí, tal es vecino mío y junta hongo también”, o “todos los años juntamos hongo”.

Habiendo dicho esto, considero que la categoría de “Recolección Popular” puede servir para distinguir a aquellas personas que se dedican zafralmente a recolectar ciertas especies de hongos con fines económicos de otras personas interesadas en los hongos que se han vuelto “Aficionados Recolectores”. Es decir aquellas personas quienes reconocen un interés en los hongos y como parte de su afición comienzan a recolectar con diferentes fines. A veces económicos o comerciales, otras veces de autoconsumo, de intercambio, de recreación, culinaria o simplemente por curiosidad.

Por otra parte, el concepto se compone del objeto de la recolección, los “Hongos Silvestres Comestibles”. Este no es un concepto nuevo, de hecho ya en el año 2005 existe un antecedente central que habla de la importancia que éstos tienen entre los productos forestales no madereros a nivel global (Boa, 2005). Y mucho antes de ello los hongos silvestres han sido motivo de investigación a nivel global en diferentes sociedades (Arora & Shepard, 2008; Oliveira et al., 2003). Podríamos situar este origen asociado a la Etnobotánica y su disciplina par en el reino fungi: la Etnomicología (Oliveira et al., 2003).<sup>7</sup>

Ahora bien, en el medio local, cabe destacar que los hongos silvestres comestibles han sido fuente de alimento y economía popular desde hace al menos un siglo:

La población de Maldonado y sobre todo en una época que fue muy determinante, la crisis económica del año 29, 30 que fueron años realmente terribles acá en Maldonado. (...) fue una época de una crisis realmente muy importante cuando Maldonado dependía muchísimo en la parte de agropecuaria, es decir [que] el turismo no era relevante en ese momento desde el punto de vista de impacto económico, ¿verdad? Gran parte de la población se volvió abocada a hacer cosas de subsistencia. En ese momento y una de las cosas fue este recolectar piñas y recolectar hongos (Entrevista Dr. Mario Scasso Burghi, 24/4/23, Maldonado)

Si vamos a los registros bibliográficos podemos encontrar un antecedente fundamental sobre la recolección como forma de vida en “el monte” por parte de Vidart (Vidart, 1969, p. 27). Quien menciona la recolección de hongos como parte de la forma de provisión de “los montaraces”. Sin embargo, lo que resulta más impactante es la cantidad relatos en Uruguay que tienen en sus familias personas que se dedicaban a realizar recolección de hongos de forma recreativa y con fines de autoconsumo. A partir del trabajo de campo emergió un conocimiento generalizado sobre la recolección de hongos tanto entre los “recolectores populares” como entre los “aficionados recolectores”, quienes rememoraban relatos familiares sobre las salidas de recolección.

También es posible rastrear la primera mención de la comercialización de ambas especies hasta la década de 1930 en la obra de Rodolfo Tálice y su esposa Magdalena Lacombe. En el libro, que podríamos describir como el primer volumen dedicado enteramente a los hongos en Uruguay, encontramos que se

---

<sup>7</sup> Para una definición de esta disciplina ver nota “Etnomicología” (Clavijo, 2022) en Sequeira (2022).

hace mención al hongo de pino y de eucaliptus como las únicas dos especies silvestres que se encuentran a la venta en mercados de Montevideo (Tálice & Tálice, 1948, pp. 39-48).<sup>8</sup>

Por otro lado, existen antecedentes relacionados a la temática de la zafralidad registradas en diversas obras de folcloristas y costumbristas del siglo XX, ver por ejemplo: (Morosoli, 1940; Vidart, 1969). Más adelante estas obras son retomadas por algunos estudios antropológicos y sociológicos recientes (Castelli Rodríguez, 2019; Hernández Nilson, 2010; Migliaro, 2012; Santos, 2001a, 2001b). A propósito de los trabajadores zafrales o los llamados “Siete Oficios” por Morosoli y Vidart, Migliaro los caracteriza de la siguiente forma:

Se trata de trabajadores y trabajadoras de baja especialización, que se desempeñan en múltiples oficios alternando entre el asalariamiento y la venta de productos y/o servicios. Son sujetos hábiles y competentes en el manejo del territorio y sus bienes naturales, capaces de desplegar un saber-hacer aprendido en el oficio, transmitido de generación en generación. (Migliaro, 2012, p. 3)

Más allá de que en estos antecedentes se está pensando en un escenario más directamente asociado a “lo rural” y, como veremos más adelante, en este caso de estudio estamos pensando más en una “vida balnearia”, con interfaces entre lo rural y lo costero, sirve para traer algunos puntos relevantes. En este fragmento aparece también la idea de la alternancia entre el trabajo asalariado –bastante escaso en la zona– y la venta de productos y/o servicios. Como veremos a dicho respecto, existe una relación de estos productos y servicios con “la naturaleza”, desde donde se origina “trabajo” que generan los “bienes naturales”. Por ejemplo el mar y los peces en la pesca artesanal, el crecimiento de vegetación para “hacer jardines”, o en el monte la recolección de piñas, hongos o hacer leña.

A su vez, Migliaro evoca un punto relevante para esta etnografía que es la idea de “saber-hacer” y la transmisión intergeneracional. Pese a que para estos puntos se presentarán matices durante la tesis, es un antecedente con el cual analizar de forma dialógica la etnografía. A propósito de cómo se desempeñan estos sujetos en el territorio Migliaro relata lo siguiente:

---

<sup>8</sup> Esta afirmación es contrastable con la actualidad, recorriendo las ferias vecinales observé que durante la zafra es posible encontrar una oferta de ambas especies, aunque reducida, en los puestos de frutas y verduras.

Los 'siete oficios' son sujetos hábiles y competentes en el manejo del territorio y sus bienes naturales, de los mercados locales y de los contactos, lo cual les da plasticidad para desempeñarse en diversas tareas erigiendo su herramienta de trabajo más preciada: su cuerpo. Son los cuerpos que se exponen al frío, al sol, al viento, al agua, en una doble condición: como herramienta de trabajo y como soporte de la experiencia vital. (Migliaro, 2012, p. 10)

Más allá de que en la tipología social que la autora analiza se hace más énfasis en los aspectos laborales y la caracterización rural, el vínculo entre el esfuerzo físico, el sacrificio y el riesgo e inseguridad con las tareas desempeñadas se ven reflejados también entre zafreros y zafreras del hongo. Por su parte, la exposición física a un entorno agresivo y violento –los montes, el mar, la ruta– se encuentran muy presentes en los relatos de campo.

Por otro lado, Hernández Nilson (2010) hace un énfasis importante en la concatenación de diversas actividades a lo largo del año. Por su parte, en el caso de estudio abordado en la región de Rocha, las actividades cíclicas relacionadas a sistemas productivos más establecidos son más preponderantes que el de esta etnografía. La producción de arroz, así como la ganadería en la región Este dan un sustento más estable a los zafreros de su investigación.

La tesis de Hernández Nilson permite pensar diversas categorías de “trabajo” como “precario” o “atípico” que se relacionan con la zafralidad (Hernández Nilson, 2010, pp. 3-4). Por otro lado también hace énfasis en el vínculo de estos trabajadores con “la naturaleza” al describir que: “Entre las especificidades del trabajo rural, se destaca la adecuación de los períodos de mayor demanda de trabajo a los ritmos biológicos de la naturaleza” (Hernández Nilson, 2010, p. 1).

Podemos ver cómo, a través de las investigaciones citadas, emerge el vínculo con el entorno y sus temporalidades como un determinante clave para el desarrollo de las actividades laborales y la provisión.<sup>9</sup> Esta tesis retoma algunos de estos conceptos para volcarlos al caso de estudio y proponer algunos matices y particularidades que el elemento distintivo de la etnografía trae: los hongos silvestres.

---

<sup>9</sup> Esta idea de determinantes externos vinculado a “posibilidades de acción”, propios del ambiente remite al concepto de *affordances* en Tim Ingold (2021), ampliamente trabajado para el caso del Butiá por Dabezies en su libro “Más allá del espacio” (Dabezies, 2024, pp. 37-40).

#### 1.4. Antecedentes sobre la zafra del hongo

En tal sentido, cabe destacar que existen antecedentes directos donde la recolección de hongos se menciona específicamente es en la etnografía con buzos mejilloneros (D'Ambrosio et al., 2010, p. 161). Así también, según fue relatado durante mi investigación, la práctica de recolección popular como zafra en la región de Canelones habría comenzado al menos en la década de 1990. Apoyando esta hipótesis existe un registro fotográfico que comprueba esta cronología. En el trabajo del argentino Deschamps sobre los hongos comercializados en el Mercosur se puede ver una modalidad de venta muy similar a la actual. Este investigador aporta algunas fotografías de puestos, con cajones de hongos silvestres, que ubica en la zona de Carrasco (Deschamps, 2002, p. 11)<sup>10</sup>.

Más cerca de la actualidad, los puestos de venta también fueron registrados fotográficamente en la primera edición de la Guía Visual de Hongos Silvestres del Uruguay, libro que condensa hasta el día de hoy los nuevos hallazgos en su materia (Sequeira, 2017, p. 7). Así también, en este libro se menciona la presencia de los puestos de venta: “En la Ruta Liber Seregni se pueden ver decenas de puestos de venta improvisados con baldes repletos de estos lactarios” (Sequeira, 2017, p. 159). A esta cita podemos sumar la siguiente en el libro dedicado exclusivamente a los hongos silvestres comestibles presentes en Uruguay:

LOS DELICIOSOS u hongos de pino son las setas silvestres más consumidas en Uruguay durante el otoño. En mayo, numerosos vendedores se ubican al costado de las rutas principalmente de la interbalnearia y ofrecen hongos de pino y de eucalipto (*Gymnopilus junonius*) en baldes o bandejas. Al comienzo de la temporada, la mayoría proviene de los montes del departamento de Rocha, en donde al parecer fructifican primero y en mayor cantidad que en los pinares de Ciudad de la Costa, en Canelones (Sequeira, 2017, p. 214).

A partir de estos hallazgos bibliográficos y fotográficos es posible afirmar que la práctica de la recolección y venta de hongos en los puestos sobre la Ruta Interbalnearia comenzó a realizarse al menos hace veinticinco años. Además, contamos con el relato del historiador local que menciona esta práctica a partir de

---

<sup>10</sup> Actualmente no es común encontrar puestos en esta zona, sin embargo, no resultaría atípico que existieran hace dos décadas ya que el crecimiento de la frontera urbana ha llevado a la práctica de recolección, así como a los puestos de venta, cada vez más hacia el este en relación a Montevideo.

la década de 1930 en Maldonado, teniendo su auge en la década de 1960 donde se habrían instalado varios puntos de venta emblemáticos (Scasso Burghi, s. f.). Ello sumado a los relatos de campo que veremos más adelante de los propios recolectores, permite pensar que esta práctica se ha instaurado como típica de esta región desde hace varias décadas.

#### 1.5. Sobre el problema de investigación: “un fenómeno muy particular”

El problema de investigación que busqué tratar en esta investigación fue definido *a priori* como “la recolección de hongos silvestres comestibles” en el sureste de Uruguay. Sin embargo, habida cuenta de lo relatado anteriormente, en los últimos años el concepto de “recolección de hongos silvestres” –principalmente– había ganado significados que se alejaban de mi foco de interés. Por ello, fue necesario delimitarme de las representaciones y prácticas que la nueva oleada de aficionados había traído a estas ideas. Ya que este término era habitualmente utilizado por los aficionados a los hongos y nada utilizado por mis interlocutores en la ruta.

La forma de construir entonces el fenómeno, fue generar una delimitación conceptual que me permitiera entender y explicar cómo y en qué se diferenciaban los “viejos” recolectores de los “nuevos” recolectores. Lo complejo es que empíricamente tampoco era una relación de tiempo, ya que ambos son contemporáneos. Por lo tanto, tuve que contrastar algunos aspectos y características a partir de la cuál distinguirlos.

Como listaba anteriormente los aficionados a los hongos provienen de una gran cantidad de profesiones y oficios que representan –en general– su ocupación principal, por lo tanto también su ingreso económico principal. Esta era una distinción primordial, para quienes vendían sus hongos en la ruta, en el período de zafra, la recolección de hongos era su principal fuente de ingreso.<sup>11</sup>

Los recolectores populares contactados durante la investigación no contaban con un empleo fijo, es decir que no eran asalariados. Generalmente se dedicaban a

---

<sup>11</sup> Recientemente conocí el caso de un cocinero y aficionado recolector que habría hecho de la recolección y venta de algunas especies “gourmet” de hongos silvestres a restaurantes, su principal fuente de ingreso durante una época en que no contaba con trabajo estable. Evidentemente este caso concreto permite pensar algunas conexiones entre los aficionados recolectores y los recolectores populares para el futuro.

diferentes zafras o trabajos temporales a lo largo del año. Y la recolección de hongos era concebida como una forma de ingreso, no como una actividad recreativa o un *hobby*. Por ello decidí utilizar el término de “recolección popular de hongos silvestres comestibles” para enunciar este fenómeno. Así analíticamente es posible diferenciar a los “recolectores populares” de los “aficionados recolectores”. Es decir, personas que recolectan hongos provenientes de sectores populares, de aficionados a los hongos que los recolectan con diversos fines, pero no como su fuente principal de ingresos.

Existen varias particularidades de esta forma de provisión, que básicamente, consiste en convertir hongos silvestres en un producto de venta informal. Asimismo hay también diversas dinámicas sociales y territoriales que caracterizan a esta forma de provisión en su relación con el habitar la zona en la que se desarrolla. Si bien la recolección de hongos silvestres es algo que se realiza desde hace mucho tiempo en nuestro país, podemos encontrar una cierta continuidad a través del relato de diversos interlocutores sobre la recolección popular en esta región.

Como se relata anteriormente, la recolección popular de hongos ha sido una fuente de ingresos utilizada desde hace prácticamente un siglo en algunas regiones del país. Y es así que varios de los recolectores entrevistados mencionan a sus antepasados como los que les enseñaron. Por lo que existe entonces una forma de continuidad intergeneracional para el sostenimiento de la práctica. Si bien las figuras familiares no son del todo ascendentes, es decir, varias personas aprenden con algún pariente o vecino de su misma generación, si hay un sostén local y comunitario de la actividad y su reproducción.

Esto lleva a pensar que existe una determinada comunidad de práctica vinculada a la recolección popular de hongos silvestres comestibles. Es decir que hay condiciones interpersonales, sociales y materiales que hacen que una persona pertenezca a quienes “juntan hongo” y quienes no. En algunos casos ambos comparten territorios y hongos de captura, aunque no les den el mismo fin. Sin embargo, para entender las dinámicas sociales que iré desplegando a lo largo de la tesis, es necesario comprender este aspecto fundamental. Quienes se dedican a “juntar hongo” comparten la práctica y se relacionan de diversas formas. Ya sea a

través de alianzas, de conflictos, de colaboraciones, de compañía o de recolección compartida. Pero todos ellos componen “un mismo juego social”, del cual no forman parte los “aficionados recolectores”.<sup>12</sup>

Durante esta investigación realicé veintidós entrevistas, de las cuales ocho fueron a recolectores en sus puestos de venta sobre la ruta. Las otras catorce formaron parte del proceso exploratorio inicial de la investigación, entrevistando a referentes del tema de “hongos”, personas con vínculos con la temática de la recolección en general y algunos historiadores locales. Las entrevistas en la ruta fueron grabadas y en algunos casos tomé fotografías. Además de ello también mantuve otras interlocuciones informales que no fueron grabadas, aunque aportaron datos importantes para la reflexión.

Estas instancias de entrevista etnográfica en su mayoría fueron realizadas en los puestos de venta, donde además de estar realizando la entrevista era posible observar lo que allí sucedía y participar, marginalmente, de la venta. Durante estos momentos mi intención era lograr conversar y observar lo que sucedía allí, intentando interceder lo menos posible en el proceso de venta y conseguir estar allí durante un tiempo extendido sin convertirme en una molestia.

En dos de los puestos quienes lo llevaban adelante eran mujeres, aunque en varios casos esto era circunstancial, la mayoría de los puestos eran sostenidos de forma familiar, de modo que podía quedar allí atendiendo una mujer o un varón de la familia. Como se verá más adelante, generalmente los varones salían a juntar más que las mujeres quienes se encargaban de la venta y realizaban tareas de cuidados durante este momento. Por ello fue que durante la investigación logré conversar tanto con varones como con mujeres vinculados a la zafra.

#### 1.6. A propósito de la zona de estudio y la vida balnearia

Esta investigación se enfocó en abordar el fenómeno en la región sureste del Uruguay. Inicialmente el trabajo de campo se desarrolló en los Departamentos de Canelones y Maldonado, aunque finalmente la mayor cantidad de recolectores activos contactados fueron de la región costera de Canelones. Para dicha zona es

---

<sup>12</sup> Sobre los aficionados a los hongos existen ya algunas investigaciones que pueden servir de referencia para analizar los vínculos dentro de estos espacios como los “cazadores” de morillas que acompaña el sociólogo americano Gary Alan Fine (Fine, 2003).

posible notar la presencia de la actividad zafral cada año. Allí, entre los kilómetros 38 y 81 de la Ruta Interbalnearia se llegan a instalar al menos una veintena de puestos de venta de hongos en temporada alta. Esta ruta es la principal vía de conexión entre Montevideo y los diferentes balnearios de la costa de Canelones, así como con el conglomerado Maldonado-Punta del Este y los balnearios de la costa oceánica de Rocha conectando con la ciudad del Chuy en la frontera con Brasil. Su construcción se desarrolló a partir de la década de 1950 generando grandes polémicas en un contexto donde la valorización del turismo como industria nacional y la valorización de los territorios costeros se encontraba en auge (Altmann Macchio, 2024). Gran parte de los recolectores contactados viven en balnearios de esa misma región en la que ubican sus puestos.

Esta región del país es una zona medianamente urbanizada con algunos focos de mayor nivel de servicios públicos y privados donde destacan los primeros balnearios concebidos como “autocontenidos y autosuficientes”, pensados como “villas balnearias” –entre las que se encuentran Atlántida y La Floresta en la región de estudio– para dar paso posteriormente a loteos sin tanta planificación urbana (Altmann Macchio, 2024, p. 12). Esta zona es elegida para residir por muchos pobladores en favor de la calidad de vida que brinda el entorno natural y su tranquilidad. Por contrapartida las fuentes laborales suelen ser bastante escasas, por lo que el aprovechamiento de diversos recursos naturales suele ser una práctica habitual, tanto para la venta como para el autoconsumo. Así es que muchas de las personas dedicadas a la zafra del hongo se dedican en otras épocas del año a diferentes actividades económicas, informales en su mayoría, y así logran sustentarse económicamente manteniendo residencia permanente en esta zona balnearia.

Además de los residentes permanentes, existe un importante contingente de veraneantes que ayudan a aumentar la actividad económica en la zona durante la temporada estival. Gracias a esto también se ven favorecidos los trabajadores informales, ya que el mantenimiento de la infraestructura o la construcción de nuevos comercios o viviendas suele ser una actividad recurrente a lo largo de todo el año. Así como en otras regiones del país, el veraneo hace de esta zona un lugar de mayor concurrencia y de actividad social significativa. Su relativa cercanía con

la capital y su fácil vía de acceso directo hacen de estos balnearios un destino muy elegido, tanto para vacacionar como para ubicar una segunda residencia de verano. Por ello es frecuente que la actividad inmobiliaria ayude a que se generen algunas fuentes de trabajo en la “limpieza” de terrenos, así como en la albañilería.

La Ruta Interbalnearia es un elemento clave para la existencia de la zafra del hongo. No solamente porque la mayoría de los clientes son los paseantes o turistas que transitan con sus vehículos por allí, sino porque además conecta a los habitantes de esta zona con sus territorios de recolección. Estos territorios llegan a estar hasta a 60 kilómetros de distancia de su residencia, y es necesario recorrer varias rutas o caminos vecinales/rurales para llegar hasta ellos. Por ello es necesario emplear diversas estrategias logísticas –que serán descritas más adelante– para lograr que la recolección y la venta sean positivas. La ruta además divide la zona balnearia costera –al sur–, de la rural –al norte–, por lo que estos balnearios y sus habitantes mantienen actividades tanto del tipo rural como costero.

Al mismo tiempo esta región es una zona de importantes forestaciones con alrededor de veinte o treinta años de implantada. Por lo que los eucaliptos, los pinos, así como algunas otras especies de menor porte e incluso algunas de las llamadas “de monte nativo” tienen una importante presencia. En consecuencia, una de las actividades económicas que suele llevarse adelante en relación al monte es juntar piñas y/o hacer leña. En muchos casos, los territorios forestados se encuentran en aparente abandono o forman parte de parcelas muy amplias, de las que sus propietarios o guardianes no tienen mayor interés en tomar cuenta de forma absoluta. Esto es relevante si consideramos la posibilidad de practicar la recolección de hongos silvestres en la zona, ya que la misma convive con otras actividades y por momentos entra en conflicto.

#### 1.7. Distribución de la tesis y resumen por capítulos

Esta tesis está organizada en tres grandes partes que se componen de varios registros narrativos. La propuesta busca que el lector –sea del ámbito académico o no– consiga integrar la experiencia etnográfica y acompañar las reflexiones que la

investigación propone. Por ello, la narrativa de la tesis se encuentra hilvanada por la experiencia de campo relatada de forma más o menos directa: alternando fragmentos de campo con el análisis de la voz de los interlocutores del campo.

Buscando que esta investigación pueda ser leída “más allá de la antropología”, se propone un análisis y descripción del método etnográfico un tanto excesivos para los lectores de la disciplina. Sin embargo, la elección de referencias y propuestas metodológicas en relación a la etnografía constituyen una base propia que ayuda a cimentar la forma de abordar la investigación que dará, a todos los lectores por igual, una referencia metodológica fundamental. Esta disposición responde a atender las sugerencias de Calavia Sáez sobre ser etnógrafos a la hora de contar nuestras historias (Sáez, 2013, p. 7).<sup>13</sup>

La primera parte de la tesis está compuesta por tres grandes secciones, primero una propuesta metodológica a propósito de la etnografía, la reflexividad y la posicionalidad en cuanto antropólogo. A partir de un recorrido que va desde autores clásicos a contemporáneos de la etnografía se proponen algunas reflexiones sobre cómo fue llevada adelante esta etnografía y qué herramientas metodológicas se articularon. Allí se desarrollan tres ejes fundamentales: la etnografía y el proceso etnográfico; las bases de la etnografía; y la posicionalidad para una etnografía reflexiva.

En la segunda sección de este apartado metodológico se describe la estructura metodológica que sostiene esta tesis, proponiendo primeramente tres pilares fundamentales: el primero es el uso de la sensibilidad como herramienta de conocimiento, en el sentido de Favret-Saada (2013). A partir de esta propuesta se establece un paralelismo o simetrización –en el sentido de Latour (2022)– entre el conocimiento antropológico y el conocimiento local en sus formas de conocer a través de los sentidos.

El segundo pilar es pensar la etnografía “como educación”, siguiendo la propuesta

---

<sup>13</sup> En el original en portugués: “Se devemos ser etnógrafos, deveríamos sê-lo também na hora de contar como se faz essa disciplina que se quer *reflexiva*.” Considero que las varias reflexiones que propone el libro de Calavia Saez fueron fundamentales para construir esta tesis y tomar algunas decisiones metodológicas y fundamentalmente etnográficas para con la misma tesis. Por ello, es que esta tesis busca no solamente ser el resultado de una investigación, o el requerimiento para un programa de maestría, sino un relato etnográfico acorde a su propio contexto de producción.

de Tim Ingold (2016) se argumenta que la etnografía debe ser entendida como una forma de educar la atención del investigador, involucrando la misma en los procesos vitales que ocurren durante la etnografía. Esta propuesta rompe con la idea del etnógrafo como mero recolector o productor de datos, colocando el foco en cómo se van desarrollando las formas de estar en el campo y los aprendizajes que los otros nos brindan. En este caso, por tratarse de una actividad fuertemente mediada por la percepción del ambiente y la atención al entorno esta propuesta se vuelve fundamental para comprender el proceso etnográfico.

Por fin el tercer pilar es sobre la construcción del campo durante la investigación. Tomando distancia de etnografías localizadas al estilo clásico de un espacio físico aislado, la construcción del campo “multisituado”, “virtual” y “en red” nos permite comprender las relaciones establecidas con los interlocutores durante la investigación. Si bien, éstos no se encuentran tan dispersos por el territorio, las interacciones en la etnografía estuvieron construidas a partir de una red de relaciones propia de la etnografía y generada no solamente en un espacio físico determinado. Siguiendo el desarrollo de Marcus (2000), ensamblada con la idea de “netnografía” para el espacio social virtual (Villegas, 2008). Sumado a la idea de red de Latour (2008) se construye un campo que excede lo local sin abstraerse del territorio. Comprendiendo así que las interacciones en el campo no se agotan al momento que se deja el espacio físico en el que los interlocutores se encuentran, sino que el campo sigue sucediendo de múltiples formas.

Para concluir la propuesta metodológica propongo como “piedra de toque” de esta construcción la idea de Goldman (2008) de “etnografía como devenir nativo”. Esta forma de concebir la investigación etnográfica nos ayuda a acompañar la narrativa de la tesis que comienza con la apertura del campo y finaliza un año después con el ingreso al monte y la experiencia de recolección. Con esta propuesta se cierra el “círculo de la etnografía”, habiendo analizado los diferentes discursos y prácticas que los interlocutores describen durante nuestras conversaciones y llevando a la práctica la experiencia de recolección.

Así, se cierra este apartado metodológico llevando al terreno de la experiencia etnográfica lo propuesto anteriormente con un análisis descriptivo del ingreso al campo. En este relato se describen y articulan las diferentes estrategias elaboradas

para llevar adelante la etnografía. Esta sección denominada “Abrir el campo” narra de qué forma fue abrir un espacio de investigación con interlocutores desconocidos, en un espacio tan singular como la Ruta Interbalnearia y de forma individual, es decir sin un equipo de investigación al frente. Más que un derrotero de frustraciones y logros, este apartado busca dar cuenta de la forma en que hacer etnografía nos atraviesa y nos interpela. Y hablar sobre cómo resulta desafiante, –quizás en ciertas circunstancias más que en otras–, realizar una etnografía.

En la segunda parte de la tesis se ingresa de lleno al tema de la investigación, la “recolección popular de hongos silvestres comestibles”. Inicialmente exponiendo una base para comprender “la zafra del hongo” en tanto fenómeno antropológico. Se articulan conceptos relacionados a esta práctica como “conocimiento ecológico local”, desarrollo de “habilidades”, “bienes comunales latentes”, entre otros. Generando a partir de estos conceptos un análisis en relación a otras investigaciones antropológicas, sociológicas e históricas, para comprender este caso de estudio y sus particularidades.

En esta sección propongo una distinción entre dos grandes momentos de la práctica en la zafra del hongo, un primer paso que consiste en “encontrar los hongos” y un segundo paso que es “vender los hongos”. A ellos se suma un tercer paso para comprender la zafra que es lo que ocurre más allá de ella, es decir las otras actividades económicas a las que los recolectores se dedican.

En el primer paso se analizan las formas de desarrollar habilidades y conocimientos del entorno y el territorio necesarias para llevar adelante la práctica, articulando las formas de “practicar la localía” con el manejo de “técnicas de recolección” mediadas por la transmisión del conocimiento. Esta transmisión tiene que ver con la forma de desarrollar habilidades (*skills*) en el sentido de Ingold (2021) y el conocimiento del territorio de recolección. Allí se entrelazan, no solamente el manejo del entorno y sus diferentes dinámicas, sino las interacciones sociales que se producen a partir de los lazos sociales que la zafra genera.

En este punto profundizo en la idea de “comunidad de práctica” y “conocimiento ecológico local” a través del “secreto” como herramienta de pertenencia a la

actividad y como mediador de la sociabilidad entre las personas involucradas.

El segundo paso se adentra en cómo estos hongos se convierten en un producto del mercado informal a partir de su comercialización en los bordes de la ruta. Allí se describen diferentes características fundamentales que genera esta forma peculiar de comercialización y las dinámicas que se producen en el espacio de la Ruta Interbalnearia. En esta sección los protagonistas pasan a ser los *puestos de venta* y el objeto fundamental, los baldes de recolección. Describiendo de qué manera se consiguen sostener relaciones entre los clientes y los recolectores por más de una década.

Finalmente en este apartado se entrelaza lo que ocurre dentro del monte y las técnicas de recolección para el cuidado de los hongos y sus condiciones con las demandas de estas especies para ser comercializadas. Hago hincapié entonces en que la zafra en su totalidad se encuentra mediada por su intencionalidad económica y los recolectores buscan desarrollar una forma sostenible para explotar la especie año tras año haciendo de la zafra una fuente de ingresos.

Como se describe anteriormente, a estos dos pasos se le suma la combinación con otras actividades como tercer paso. Estas actividades, en su gran mayoría de la economía informal, influyen directamente en las dinámicas de la zafra, ya que la recolección y la venta modifican sus dinámicas según las diferentes oportunidades laborales que emergen. En este apartado que complementa los anteriores se describen algunas actividades de las enunciadas por los interlocutores y se proponen algunas reflexiones a propósito de la condición de trabajadores zafrales que experimentan las personas en el contexto de la etnografía.

Por último la tesis cierra su recorrido a través de un relato de campo de una salida que contiene la experiencia de recolección con una dupla de recolectores. Allí, con el relato de esta experiencia se entrelazan varios conceptos recorridos durante la etnografía y se cierra un círculo narrativo y conceptual. Exponiendo, además, algunas provocaciones sobre la fragilidad que experimenta un antropólogo y los riesgos a los que se encuentran expuestos los recolectores. Con esta narración se busca mostrar lo impredecible, azaroso e incierto que es “juntar hongo” en esta zafra, y qué significa “devenir nativo” en este contexto. A este relato le

acompañan algunas reflexiones finales a propósito tanto de la etnografía como de la “zafra del hongo” como fenómeno antropológico abordado durante esta tesis.

## 2. A propósito de esta tesis: principios escogidos de la etnografía

### 2.1. La etnografía y el proceso etnográfico

En esta sección propongo una forma de comprender la etnografía y su proceso que entiendo como la más adecuada para encuadrar mi propia investigación. Se verá a lo largo del desarrollo de este capítulo el diálogo entre ideas de autores y autoras actuales, recientes y “clásicos” con los cuáles reflexiono a partir de ejemplos etnográficos propios.

Como dice Lins Ribeiro (1998), la etnografía es la “seña de identidad” de la antropología, por lo que el desarrollo de cualquier investigación antropológica integra las dimensiones de la etnografía de diversas maneras. Ahora bien, siguiendo a Guber (2019), existe un amplio abanico de lo que es hacer etnografía, y cada investigación posee sus particularidades. Considero que la reflexividad y el extrañamiento han sido centrales para conseguir formular esta tesis y desarrollar esta investigación, buscando rebatir los propios preconceptos durante la investigación.

Al mismo tiempo, en tanto coterráneo de mis interlocutores, mi lugar en el campo genera implicancias del tipo del “antropólogo co-ciudadano” según Myriam Jimeno. Por lo que fue relevante considerar la posicionalidad política interna en relación al universo de estudio (Jimeno, 2004). Esto significa que existen determinadas implicancias que deben ser analizadas detenidamente en el marco del proceso de investigación y el involucramiento con el campo para dar objetividad a la investigación. En pocas palabras, la cercanía con mis interlocutores y la convergencia de ciertos intereses políticos, sociales, económicos entran en juego durante la relación etnográfica. Así también, como relataba en la introducción, el mundo de los hongos cobró una relevancia significativa en los últimos años. Por lo que mi lugar como antropólogo investigando el fenómeno de la recolección popular me colocó en una posición de “portavoz privilegiado” por el hecho de “haber estado allí” (Clifford, 1991).

La etnografía en esta investigación es concebida desde la base como una forma de ver, como un enfoque, o siguiendo las palabras de Guber: la visión o el enfoque desde el cual el investigador aborda el estudio. Incluye las teorías y marcos conceptuales que guían la investigación, así como las experiencias y posiciones del investigador en relación con el campo de estudio. (Guber, 2013). A su vez, entiendo que la etnografía tiene que ver con algo más que un enfoque que atraviesa las decisiones y reflexiones en el campo. Para ello me gustaría retomar algunos de los autores clásicos para pensar, de forma diacrónica, qué elementos de la teoría clásica se ven materializados en esta investigación.

## 2.2. Las bases de la etnografía

Si nos remontamos a la antropología clásica, podemos encontrar la base de la etnografía como método de investigación en varios fundadores de la disciplina de las escuelas tradicionales. Sin dudas el héroe mitológico es Bronislaw Malinowski, quien hablaba de la etnografía como “esa magia del antropólogo”. Allí Malinowski, con su magia que se tornaría “un método científico de la cultura” buscaba captar la alteridad exótica y entender “el punto de vista de los nativos”. A partir de un trabajo exhaustivo de registro durante su inmersión en las aldeas trobriandesas propondrá ciertas pautas para etnografiar cualquier pueblo o sociedad (Malinowski, 1984; Malinowski & Frazer, 1986).

Según Gonçalves da Silva, Malinowski se encargó de refutar la “antropología de gabinete”, permitiendo establecer un determinado tipo de relación, en la cual el antropólogo se colocaba como un instrumento de investigación, propiciando a la antropología una perspectiva intersticial, –la mirada desde dentro– que es su herramienta básica, su marca registrada, desde entonces (Gonçalves da Silva, 2020, p. 13). Ese es el principal punto que me gustaría traer como fundamental de esta etnografía.

Pese a que una importante cantidad de relaciones se mantuvieron de forma virtual, distantes físicamente o investigando entre diversas materialidades –libros, archivos reales y digitales, fotografías, mapas históricos, herbarios, colecciones de museos, sitios y grupos de internet, chats o foros colectivos–, el distintivo de una etnografía como esta continúa siendo el vínculo personal con los interlocutores en

su propio territorio. La búsqueda por llegar a los lugares donde mis interlocutores desarrollan su vida, es justamente la fuente principal de material empírico para la construcción de esta etnografía. Por eso destacan espacios como los balnearios donde viven, los puestos donde venden sus hongos, la ruta por la que transitan y los montes donde van a recolectarlos.

Por otra parte, adscribo a lo propuesto por Nader (2011) quién afirma que desde la propuesta de Malinowski e incluso antes, la etnografía nunca ha sido mera descripción. Sino que trae consigo la construcción de teorías y análisis producidos a partir de dichas observaciones. La etnografía entonces, es entendida, no meramente como una forma de registrar o transitar el campo –que también lo es–, sino como una articulación de teorías y de formas de ver la realidad en la que el antropólogo se involucra directamente. Por ello, la etnografía es una teoría de esa descripción en sí misma (Nader, 2011, p. 211).

Es entonces una forma de construir la investigación, con un enfoque propio, y además un oficio que se aprende y se desarrolla en un contexto con personas “reales”, de carne y hueso diría Claudia Fonseca. En el tránsito etnográfico se involucran sentimientos, padecimientos y conflictos interpersonales que deben ser trabajados por el investigador, sea en un asentamiento de Porto Alegre o en un balneario canario (Fonseca, 2007).<sup>14</sup>

Por ello hago énfasis en que esta etnografía, como proceso y como producto escrito va más allá de la descripción de lo que las personas hacen, dicen o piensan. Busco con esta tesis dar cuenta de una construcción teórico-metodológica particular para contribuir a las reflexiones de la disciplina para sí misma. Entendiendo que toda etnografía debe ser autorreflexiva con sus condiciones de producción y poner el diálogo lo experimentado con lo volcado a la escritura (Rockwell, 2005).

### 2.3. Posicionalidad para una etnografía reflexiva

---

<sup>14</sup> Acusando recibo de las contemplaciones de Fonseca sobre el anonimato es que en esta etnografía se evitan los nombres propios tanto de personas como de lugares, buscando proteger la intimidad y las vidas de las personas involucradas durante la investigación. Los nombres de los interlocutores fueron sustituidos por seudónimos y donde se pronuncian nombres propios de lugares fueron sustituidos por términos genéricos en cursiva para alertar al lector sin interrumpir la fluidez de la lectura.

Como es sabido cada etnografía es única, y está atravesada por las posicionalidades en juego. De tal forma el objeto de estudio de esta investigación se ve moldeado por las condiciones que propone Guber (2018, p. 65) donde se articula “el bagaje teórico y de sentido común”, a ello podrían sumarse los conocimientos de mi propia trayectoria vital. Habiendo sido criado en regiones cercanas a dónde se desarrolla la zafra del hongo, guardo incluso recuerdos de haber salido una vez a recolectar hongos *deliciosos* con mi madrina y su familia durante la infancia. En un momento donde El Pinar, mi balneario de crianza, era un espacio menos urbanizado y propiciaba las salidas de recolección.

Sumado a esto considero fundamental para el desarrollo de esta etnografía hacer explícitas otras características de la etnografía que se desprenden de los aportes de Bourdieu y Wacquant (Bourdieu, 2008; Bourdieu & Wacquant, 2008). Me gustaría detenerme, principalmente son la reflexividad, la objetividad, la implicación y la intersubjetividad. De modo que nuestras posibilidades y formas de inserción en el campo tienen que ver también con quienes somos, y cómo somos percibidos por los otros en el campo.

Primeramente, la reflexividad para Bourdieu implica una distancia del sentido común y las formas de la ciencia positivista, desconfiando de las verdades ya dadas. Es decir que para realizar un trabajo de campo etnográfico hay que predisponerse a realizar un abordaje que reflexione sobre las vivencias y los discursos que se transmiten en el campo. Esto implica no tomar con literalidad lo sucedido, sino comprender que durante la etnografía se dan interacciones entre actores igualmente reflexivos que el antropólogo (coincidiendo con lo expresado por Guber 2019). El compromiso con la objetividad parte entonces de ser fiel a los datos que se desprenden del campo, lo cual nos lleva a pensar en las dinámicas de implicancia del investigador con sus interlocutores.

Durante mi estadía en el campo no dejaron de emerger conflictos entre los diversos actores. Como relataba en la introducción el crecimiento de una oleada sobre el mundo fungi crecía en paralelo a la existencia de la recolección popular. En paralelo figurativamente, es decir que no existían aparentes contactos entre ambos universos sociales. Sin embargo los discursos contruidos de unos sobre otros me impulsaban a reflexionar sobre los prejuicios y las formas de

representaciones sociales entre los diferentes interlocutores.

Por último, la noción de intersubjetividad en el campo me permitió llegar a los puestos de venta posicionándome como un antropólogo, interesado en escuchar las diferentes formas de entender el mundo de los hongos silvestres que los recolectores me relataban. Entender las diversas formas de relacionarse con el territorio, sus ambientes y dinámicas de recolección y reproducción de las especies me abrió un escenario de investigación del cual esta etnografía solamente consigue dar cuenta parcialmente.

En tal sentido, como reafirma Viveiros de Castro, la ficción antropológica clásica es la de nativos inocentes produciendo cultura irreflexivamente, y un antropólogo que va a colocar reflexión sobre ese objeto pereció rápidamente (Viveiros de Castro, 2002). Esta etnografía se construye de forma intersubjetiva, es decir que el conocimiento nace a partir del encuentro con el otro en cuanto sujeto que genera sus propias teorías de cómo funciona el mundo en que vivimos.

Es por ello que en el texto de la tesis prevalecerán los términos nativos para enunciar los fenómenos analizados. Así por ejemplo, lo que analíticamente definí *a priori* como “recolección popular de hongos silvestres comestibles” pasará a llamarse “zafra del hongo” o simplemente “el hongo”, en el entendido que estos términos resultan más precisos aún que las categorías volcadas forzadamente. Así también, la etnografía llevará consigo los relatos y las formas de comprensión de la vida social de las personas que forman parte de ella.

Esta elección de categorías responde a lo que Bourdieu llama la “vigilancia epistemológica” (Bourdieu 2008). Lo cual implica tener presente desde qué lugar se está realizando una etnografía, prestando particular atención a los posibles sesgos generados a partir de nuestros prejuicios y preconceptos como sujetos sociales y de conocimiento. Dicho esto, y habiendo enunciado mi cercanía con el mundo de aficionados a los hongos donde el término “recolección” y sus múltiples variantes son empleadas de forma frecuente, esta categoría no era utilizada entre los interlocutores de la ruta. Por contrapartida la idea de “juntar hongo” o “arrancar” era la forma de describir esta acción.

Dicho esto, es fundamental comprender que la etnografía se construye bajo un

contexto histórico-cultural determinado, el cual se encuentra explicitado y analizado –de forma más o menos directa en cada etnografía– y que es inseparable del conocimiento producido. Entonces decimos que la etnografía es siempre situada y produce conocimiento situado (Haraway, 1995). Una etnografía se produce en un contexto determinado, mismo que éste esté compuesto por varios espacios físicos –materiales o virtuales– o que su espacio sea histórico y/o global.

El conocimiento que produce está vinculado con sus condiciones de producción y su potencial científico radicaré en esa misma peculiaridad local. Por ello en los siguientes apartados hago explícita mi forma de aproximación al campo y de qué manera se fue desarrollando el vínculo con el mismo, en sus aciertos y desventajas. Considero que las reflexiones volcadas en esta tesis colaborarán a continuar construyendo un método en constante desarrollo como es el método etnográfico.

A partir de este conocimiento localizado es que se podrán generar saberes generales. La etnografía según Clifford Geertz va de lo particular a lo general y no al contrario (Geertz, 2003). Por ello este caso de estudio busca comprender cómo suceden diversas dinámicas socio-ambientales, ecológicas y económico-políticas locales, para poder comprender aspectos más amplios sobre la sociedad uruguaya y el contexto en el que este fenómeno se inserta. Así como analizar comparativamente este caso de estudio con otras investigaciones de diferentes tiempos y lugares.

Por lo antes dicho, propongo entonces que no se lea esta tesis como una etnografía construida a partir de la aplicación de ciertas técnicas de investigación cualitativa articuladas. Sino como un vínculo generado a partir de la experiencia etnográfica basada en las construcciones teórico-metodológicas propuestas a continuación.

### 3. Tres pilares para seguir esta etnografía

#### 3.1. Pilar primero: sensibilidad

Primeramente quisiera destacar el movimiento de Favret-Saada con su idea del afecto como medio de conocimiento durante la etnografía (Favret-Saada, 2013). A partir de esta reflexión despertarán diversas inquietudes en las vías de conocimiento en torno al cuerpo, las corporalidades y la fenomenología como vía de producción del conocimiento. Con este punto me gustaría hacer énfasis en lo que respecta a las herramientas metodológicas que son aplicadas en el campo. En la etnografía no se articulan solamente ciertas técnicas como la observación participante y la entrevista etnográfica, sino que el propio cuerpo y la sensibilidad del antropólogo es colocada en juego en cada investigación.

Sea cual fuere el campo de estudio, la etnografía implica involucrar el cuerpo en la acción de investigar. Incluso cuando la investigación no se realiza en un contexto contemporáneo al investigador, la sensibilidad y los sentidos del propio antropólogo siempre estarán formando parte de la etnografía. En dicho sentido como relata D'Ambrosio en su etnografía entre pescadores, surfistas y biólogos, donde la experiencia multisensorial es una fuente fundamental de la investigación:

Al respecto, como antropóloga social, el estar ahí y la experiencia multisensorial fue una fuente de información permanente a lo largo de la investigación y la escritura propiamente dicha. Durante los encuentros y charlas con los interlocutores, mis sentidos se agudizaron buscando estar ahí, lo más cercanamente posible al estar ahí de ellos. (D'Ambrosio, 2017, p. 397)

Al mismo tiempo, por el tipo de actividad investigada –la recolección y circulación de hongos silvestres– existe un involucramiento del cuerpo donde la sensibilidad y la atención son protagonistas. Escenas etnográficas que se describirán más adelante, como la extensa caminata por el monte con el balde repleto de hongos a cuestas, o las largas estadías en el puesto de venta a pleno sol, dan cuenta de ello. El cuerpo además es protagonista en la relación con otros cuerpos, humanos, animales, vegetales, fúngicos, plásticos, y automovilísticos, tanto dentro del monte como en la ruta. El cuerpo propio además es la principal

herramienta perceptiva para hallar los tan preciados hongos y conseguir identificarlos, a través de la vista, el olfato y el tacto.

Los sentidos y la sensibilidad tanto física, como psíquica y afectiva, son una herramienta fundamental durante esta experiencia etnográfica. Así también, la percepción del ambiente y del propio cuerpo es central para el desarrollo de la actividad. Para ser un recolector se aprende primero a “ver el hongo”, a “tener buen ojo”, luego se desarrolla “el olfato”, tanto para encontrarlo como para detectar “los podridos” y diferenciarlos de “los buenos”; y también la escucha, donde se aprende a “orientarse y escuchar dentro del monte”.

Entonces tanto como sentarse a vender en la ruta viendo los autos pasar mientras se “mata el tiempo” fumando tabaco y tomando mate, como “aprendiendo a juntar hongo” constituyen procesos de aprendizaje que sustentan las experiencias corporificadas durante esta etnografía (Csordas, 1999). En este sentido, hacer etnografía, es educar nuestra atención y nuestros propios sentidos durante un proceso de vida propia y ajena (Ingold, 2016).

### 3.2. Pilar segundo: Etnografía como educación

En dicha dirección es importante para esta etnografía considerar las contemplaciones de Tim Ingold sobre concebir la etnografía como educación y la educación de la atención como principal fuente de producción del conocimiento etnográfico. Esto quiere decir que debemos educar nuestra atención y nuestros sentidos para abrirlos a la investigación (Ingold, 2016). Así, el tacto, el gusto, el oído, el olfato y la vista deberán agudizarse para producir los datos etnográficos, poniendo el foco en el problema de investigación. A partir de aquí la etnografía no es una descripción o interpretación del mundo del otro sino un proceso de educación que se ubica entre ambos mundos, en el intersticio que se genera entre el mundo del antropólogo y los/las otros/as.

Por lo tanto, hacer etnografía entre recolectores y recolectoras de hongos emerge a través del encuentro con sus variadas formas de vida. En el entendido de que la etnografía se despliega a través de varios recursos comunicativos es que esta tesis no se limita a lo escrito ni lo narrativo. Dentro del cuerpo de la etnografía se encuentran formas gráficas de representación que surgen, no como una forma de

acompañar el texto, sino como productos propios de la investigación. Siguiendo la propuesta de D'Ambrosio (2017), donde las imágenes buscan producir una narrativa etnográfica visual que se retroalimenta de la escrita. Por medio de imágenes intervenidas gráfica y digitalmente en esta tesis se propone acercar la experiencia etnográfica a través de otro lenguaje diferente al escrito. Esta propuesta se eligió para acercar al lector a la experiencia de la recolección de forma más profunda y contextualizar un relato de campo central en la etnografía.

La experiencia de salir a juntar hongos moviliza diversas formas de conocimiento que se involucran directamente con esta práctica. Por ello creo que es fundamental traer estas nociones para entender de qué manera influyen diversas corrientes de pensamiento en la construcción de mi etnografía. Si bien es evidente que el fenómeno estudiado no se trata de una práctica corporal propiamente dicha, como otras que tienen discursos y representaciones asociadas a éste de forma explícita, como por ejemplo, disciplinas corporales como la danza, los deportes o la medicina. Existe una presencia y una preponderancia de lo físico y lo corporal en varios aspectos que irán emergiendo a lo largo del relato. Así como también referencias de los interlocutores a propósito del sacrificio corporal y la extenuación física que la práctica demanda: “es luchado”, “es sacrificado”, “te empapás hasta la cintura”, “pasás toda la mañana adentro del monte”.

### 3.3. Pilar tercero: Etnografías deslocalizadas: multisituada, virtual y en red

Finalmente complemento el abordaje etnográfico realizado con las reflexiones en torno a la etnografía multisituada y multilocal, así como sus desdoblamientos contemporáneos. Para ello propongo comprender el campo no como un lugar físico, determinado y estable donde nos insertamos en tanto investigadores, sino como una construcción que se realiza en la medida en que la etnografía se desarrolla y que relaciona múltiples espacios tanto geográficos, reales y virtuales, así como sociales y simbólicos.

Estas reflexiones provienen de la etnografía multilocal y multisituada propuesta por George Marcus como una forma de dislocar el campo, distinta a la concepción clásica (Marcus, 1995). En tal sentido encontramos varios desarrollos posteriores:

por un lado lo que es conocido como etnografías virtuales o “netnografías”, que han cobrado mucha relevancia en las últimas décadas, gracias a la magnitud que ha ganado el fenómeno de la virtualización de lo social (Atencio & Fumero, 2023). Siguiendo a Ardèvol y Lanzeni la vida social virtual o digital no debe ser considerada como un anexo o agregado del mundo “real”, sino que comprende un universo social con sus propias formas sociales que entran en diálogo en la etnografía y no deberían ser ignoradas (Ardèvol & Lanzeni, 2014). Para mi investigación incorporé varios elementos de esta propuesta buscando ensamblar las relaciones sociales que se desarrollaron en el campo a través de las plataformas virtuales y digitales como Facebook, Instagram y Whats App.

Como se verá a lo largo de la tesis existieron muchas instancias de intercambio virtual con los interlocutores. Las conversaciones para coordinar salidas, el envío de material audiovisual –fotos y videos– de los momentos de recolección o de las capturas. Sobre el final de la etnografía planteo algunas reflexiones sobre esos aspectos durante el trabajo de campo y la relevancia para desarrollar el mismo. Dicho esto, el trabajo de campo “no-virtual” fue central durante la etnografía y es la principal vía para la construcción de los datos, en contraposición con otras etnografías contemporáneas dónde la investigación virtual cobra otra relevancia.<sup>15</sup>

Así también encontramos una forma de entender la construcción del campo como son las etnografías que ponen el foco en un determinado actor y realizan un seguimiento del mismo. En consonancia con lo propuesto por Bruno Latour a partir de la Teoría del Actor Red (TAR por su sigla en español) el campo de una investigación se puede construir a partir de seguir los actores que se relacionan en el mismo. Actualmente existen una gran cantidad de trabajos etnográficos nacionales que encuentran sentido en esta propuesta (Alzugaray Ribeiro, 2023; Dabezies, 2014; D’Ambrosio, 2017; Ribero, 2024).

Si bien mi etnografía no coloca el protagonismo en un actor específico, como podría ser una especie de hongos –al estilo de Anna Tsing con el *Tricholoma matsutake* (Tsing, 2021)– sí acompaña una red de lazos e intercambios construida alrededor de ellos. Los hongos recolectados y comerciados no son los

---

<sup>15</sup> Ver por ejemplo la etnografía de Betty Francia sobre el conflicto del agua en Chile y sus dimensiones de inter-escalaridad (Francia Ramos, 2024)

protagonistas de esta etnografía, pero constituyen el actor clave para comprender todo lo que sucede en relación a la zafra. A su vez, seguir el rastro de los hongos durante la zafra permite percibir otro tipo de circulaciones generadas a partir de los lazos sociales.

De modo que si los lazos sociales, la afinidad y los afectos son vías de construcción del campo etnográfico, es porque estas dimensiones se hallan en consonancia con cómo se construyen las relaciones entre quienes participan de la zafra. Como se verá más adelante, ingresar al campo en esta etnografía y formar parte –aunque mínimamente– de la zafra fue también generar una identidad social entre la comunidad de práctica de la zafra del hongo.

En este sentido, encuentro una particular similitud en mi trabajo de campo con la propuesta de Asiya Islam con trabajadoras indias de cafés en Delhi. Quién en su artículo relaciona la propuesta antes citada de Favret-Saada produciendo su campo etnográfico de forma multi-situada –siguiendo a Marcus 1995– y a partir de los afectos construidos durante su estadía allí con algunas de las jóvenes (Islam, 2022)<sup>16</sup>. En lugar de restringirse a estar en los cafés, elige seguir a las jóvenes que le proponen diversos encuentros. Así opta por seguir a los actores (en consonancia con la TAR de Bruno Latour), en lugar de restringirse a quedarse allí, donde las cosas de su interés no están sucediendo. Por ello es que mi circulación por los diversos puestos de venta se fue guiando por acudir a quienes se mostraban más afines en abrir las puertas del diálogo.

Esta reflexión metodológica nos invita a pensar toda la construcción de una etnografía, sea cual sea su campo y su temática. Explicitar las redes de afectos construidas y la posicionalidad del etnógrafo/a durante su investigación se hace fundamental para comprender cómo se desarrolla la misma y que intersubjetividades entran en juego. Las formas de afecto, empatía y las relaciones de cierta intimidad construidas en el campo resultaron cruciales a la hora de entablar un vínculo con los interlocutores en este trabajo. En tal sentido, dado que

---

<sup>16</sup> Islam llama a esta forma de construir el campo a través de los afectos de “un énfasis metodológico feminista”. Debido a que no he ahondado en esta faceta de sus reflexiones –ni tampoco lo hace la antropóloga en el artículo citado– entiendo que mi etnografía no se enmarca dentro de este abordaje feminista estrictamente.

el primer contacto con los recolectores fue a través de sus puestos de venta, la bienvenida o la apertura que mostrara cada uno fue la principal guía para continuar, profundizar o cerrar el vínculo.

Así, con algunas personas logré mantener un vínculo sostenido por varias zafras, intercambiando mensajes por Whatsapp hasta el presente, mientras que otros recolectores no los volví a contactar después de mi llegada a su puesto. También cabe destacar que ningún recolector rechazó nuestra primera interlocución, ni tuvo reticencias a recibirme en su puesto, sino todo lo contrario, generalmente se mostraron abiertos a dialogar. En este sentido, varios recolectores fueron clave para conocer a otros, así como a sus familias, vecinos u otros contactos locales que formaban parte de una misma red.

Como se verá en los capítulos que siguen, esta etnografía se abre buscando ser recibido en los puestos de venta. Habida cuenta de que llevar adelante esta investigación implicaba abrir un campo, es decir llegar a un espacio social donde no habían incursionado otros antropólogos. Considero que resulta relevante prestar atención a este proceso para pensar las formas en que la antropología se abre nuevos caminos. Finalmente, luego de una zafra de salidas de campo incursionando en la ruta y buscando conversar con los recolectores, la etnografía se cierra en torno a las incógnitas centrales sobre estas prácticas, intentando entender “qué es ser el otro”, es decir: “¿qué convierte a un recolector/a de hongos silvestres en tal? Y siguiendo este razonamiento, ¿se puede ser un antropólogo y un trabajador de la zafra del hongo al mismo tiempo?; ¿qué dimensiones de ser un recolector de hongos de la zafra son alcanzables con la etnografía? Sobre esta pregunta cierro mi introducción. Pensando en cómo es “devenir nativo” en la zafra del hongo.

#### 3.4. Piedra de toque: etnografía como “devenir nativo”

Durante este capítulo expuse las principales características de la etnografía que me resultan importantes destacar para situar la tesis. Esta construcción sirve para dar un marco de comprensión al proceso de investigación desarrollado así como de los resultados de investigación de la etnografía. Entiendo que esta introducción metodológica puede resultar un poco densa de más para quienes provienen del

campo de la antropología, hay un tenor de insistencia en ciertas nociones básicas de la etnografía. Sin embargo apuntando a que esta tesis pueda alcanzar lecturas más allá de la disciplina entiendo necesario este ejercicio. Para cerrar esta propuesta metodológica quiero sintetizar los puntos recorridos por medio de las reflexiones de un antropólogo brasileño, quién propone el concepto de “devenir nativo” como forma de conocimiento en la etnografía.

En su artículo Marcio Goldman (2003) destaca dos escenas durante su etnografía en Ilhéus, Bahía entre *terreiros* de matriz africana y *blocos* de percusión afro-bahiana. A través del relato etnográfico sobre los sonidos de los tambores que escuchó durante un ritual funerario, Goldman argumenta que la etnografía, en su caso, se produjo cuando consiguió acercarse a sentir y percibir el mundo como sus nativos lo hacían. Para el caso, percibir como ellos significaba oír los tambores que venían del más allá durante el ritual (Goldman, 2003).

Allí el autor reflexiona que el hecho etnográfico se produce cuando nos vemos afectados por las mismas cosas que nuestros nativos –afecto/afectación que define en el sentido de Favret-Saada (2013) antes mencionado—. Así, es que los diversos contextos etnográficos siempre hacen emerger formas propias de construir el conocimiento. Si bien, para algunos casos, el conocimiento solo se puede producir a partir del afecto, entiendo que esto es clave para cualquier trabajo etnográfico y así lo expongo en relación al mío propio. Goldman argumenta que en este tránsito a lograr dejarse afectar por lo que los nativos son afectados se produce “deviniendo nativo”. Lo que para él constituye la verdadera cualidad de una etnografía es justamente este punto donde sentimos lo que los otros sienten:

Hacer etnografía podría entenderse, ante todo, bajo el signo del concepto deleuziano de “devenir” —siempre que, por supuesto, seamos capaces de comprender con claridad en qué consistiría dicho “devenir-nativo”. (...) Esto significa que el devenir no es semejanza, imitación ni identificación; no guarda relación alguna con transformaciones formales ni sustanciales: el devenir “no es ni una analogía, ni una imaginación, sino una composición” (Deleuze y Guattari, 1980, p. 315). El devenir, en realidad, es el movimiento por el cual un sujeto sale de su propia condición mediante una relación de afectos que logra establecer con una condición ajena. Si entendemos además que la primera condición —aquella de

la que se parte —es siempre “mayoritaria”, y que la segunda —aquella a través de la cual se transita— es siempre “minoritaria” (p. 356-357), comprenderemos también que “afecto” no designa aquí emociones o sentimientos, sino “afecciones”: un devenir-caballo, por ejemplo, no implica que yo me convierta en un caballo ni que me identifique psicológicamente con el animal; significa que *“lo que le sucede al caballo puede sucederme a mí”* (p. 193), y que esas afecciones componen, decomponen o modifican a un individuo, incrementando o reduciendo su potencia (310-311) (Goldman, 2003, p. 464 el subrayado es mío).<sup>17</sup>

Devenir nativo entonces no implica una conversión o una transformación “camaleónica” como advierte Clifford Geertz (2011)<sup>18</sup>, ni es “ver por encima de los hombros del nativo” (Geertz, 2003). Sino que, desde esta perspectiva, es alcanzar una cualidad de humanidad y existencia como sujetos en el campo que reduzca nuestras distancias con los demás sujetos y nos coloque en una situación de vulnerabilidad y afectación cercana. O según Goldman: “En los términos de Favret-Saada, se trata, pues, de verse afectado por las mismas fuerzas que inciden en el nativo, y no de ponerse en su lugar ni de desarrollar en relación con él algún tipo de empatía.” (Goldman, 2003, p. 465)<sup>19</sup>

Finalmente durante la tesis se articularán algunos conceptos con fragmentos de campo que buscan exponer estos aspectos desde la experiencia etnográfica como forma de devenir nativo. Justamente el día en el que participo de una jornada de

---

<sup>17</sup> Original en portugués: “Fazer etnografia poderia ser entendido, antes, sob o signo do conceito deleuziano de “devir” – desde que, é claro, sejamos capazes de entender bem o que poderia consistir esse “devir-nativo”. (...) Isso significa que devir não é semelhança, imitação ou identificação; não tem nada a ver com relações formais ou com transformações substanciais: o devir “não é nem uma analogia, nem uma imaginação, mas uma composição” (Deleuze & Guattari, 1980, p. 315). O devir, na verdade, é o movimento através do qual um sujeito sai de sua própria condição por meio de uma relação de afetos que consegue estabelecer com uma condição outra. Se entendermos ainda que a primeira condição –aquela da qual se sai – é sempre “majoritária”, e que a segunda – aquela por meio da qual se sai – é sempre “minoritária” (p. 356-7), compreenderemos também que “afeto” não tem aqui absolutamente o sentido de emoções ou sentimentos, mas o de “afeções”: um devir-cavalo, por exemplo, não significa que eu me torne um cavalo ou que eu me identifique psicologicamente com o animal; significa que “o que acontece ao cavalo pode acontecer a mim” (p. 193), e que essas afeções compõem, decompõem ou modificam um indivíduo, aumentando ou diminuindo sua potência (p. 310-11)” (Goldman, 2003, p. 464 el subrayado es mío).

<sup>18</sup> A propósito Geertz argumenta: El mito del investigador de campo camaleónico, mimetizado a la perfección en sus ambientes exóticos, como un milagro andante de empatía, tacto, paciencia y cosmopolitismo, fue demolido por el hombre que tal vez más hizo por crearlo. (Geertz, 2011, p. 73)

<sup>19</sup> Original en portugués: Nos termos de Favret-Saada, trata-se assim de ser afetado pelas mesmas forças que afetam o nativo, não de pôr-se em seu lugar ou de desenvolver em relação a ele algum tipo de empatia (Goldman, 2003, p. 465).

recolección de hongos se ve atravesado por diversas sensaciones que me habían sido relatadas por los interlocutores. Del miedo, el sacrificio, la inseguridad, así también como, la satisfacción, el regocijo de los hallazgos, el cansancio en las piernas y la fatiga corporal. Allí experimento en mi propio cuerpo y sensibilidad algunas de las cosas que quienes se dedican a juntar hongos experimentan cotidianamente.

Cerrando este recorrido con la pregunta clave al respecto de mi condición en el campo: ¿seguís siendo un investigador o te estás convirtiendo en uno de nosotros? Llegando al clímax de este argumento donde durante una salida de campo se da una interpelación de un recolector preguntando si yo “me estaba dedicando a esto [juntar hongos] ahora”. Allí colapsan las diversas dimensiones abordadas durante esta experiencia etnográfica, poniendo tensión entre los bordes de ser un antropólogo y “ser parte” de los otros.

## 4. Abrir el campo

### 4.1. Ingreso al campo o llegar a los puestos

Realizar un trabajo etnográfico sobre la recolección popular de hongos silvestres tuvo algunas implicancias y singularidades que me gustaría exponer en este apartado. En el comienzo, el diseño metodológico elaborado partió de la base de generar un primer acercamiento a los interlocutores desde dos vías: primeramente los puestos de venta en la Ruta Interbalnearia; y en segundo lugar a través de las redes sociales virtuales, principalmente Facebook.<sup>20</sup> Ambas vías eran donde visiblemente podían encontrarse recolectores que ofrecían sus hongos a la venta.

Claramente estos espacios sociales en los que los recolectores estaban presentes implican abordajes diferentes. Los puestos de venta requerían que debería hacer un abordaje personal directo, presentarme en los puestos mismos y entablar un vínculo desde allí. Mientras que desde las redes sociales virtuales implicaría un contacto virtual –llamémosle telefónico-celular– es decir a través de llamadas o mensajes de Facebook o Whatsapp. Tanto por la vía virtual como por la personal emergieron algunas dificultades iniciales en la comunicación, ya que no era un comprador interesado en los hongos. Además todos mis interlocutores me dijeron que nunca habían sido entrevistados o contactados para formar parte de ningún tipo de estudio. Por lo que todas las personas desconocidas que interactúan con ellos eran clientes o potenciales clientes con algo de curiosidad por el producto. Entonces el primer desafío era conseguir transmitir qué es lo que estaba haciendo y cuál era mi intención para con ese vínculo.

Así, la primera dificultad emergió debido a que, como investigador, era necesario generar un encuadre que desarticulara la interacción habitual entre los recolectores y quienes se acercaban a ellos. De modo que mi primera acción metodológica

---

<sup>20</sup> Este diseño metodológico se refiere en parte al presentado en el Proyecto CSIC de Iniciación a la Investigación “Estudio etnográfico sobre conocimientos ecológicos relacionados a Hongos Comestibles en el sureste de Uruguay: vínculos, usos y prácticas.” financiado entre marzo de 2022 a marzo de 2024 que acompañó gran parte del desarrollo de esta tesis.

consistió en encontrar estrategias y mecanismos para ser reposicionado en la interacción, pasando del lugar del cliente, a buscar generar un vínculo que tenía que ver con otra clase de relación: una relación de conocimiento que, ocasionalmente, se tornara etnográfica.

Mis primeros intentos fueron a través de la vía virtual. En las primeras épocas de la zafra, cuando aparecían las primeras publicaciones en facebook, contacté a varios recolectores intentando explicar mi intención y mi tarea. Habitualmente utilizaba términos generales y conocidos, solía decir que era antropólogo y estaba haciendo un estudio para la universidad. Consideré que esos términos eran suficientemente generales, transparentes y claros para poder explicar posteriormente estas ideas si se desarrollaba un vínculo. Tras contactar con tres o cuatro recolectores, no conseguí marcar un encuentro con ninguno de ellos, las respuestas por celular eran intermitentes y no conseguía concretar un encuentro para conversar personalmente. Solía proponer varias posibilidades que fueran lo menos incómodas para sus actividades: acompañarlos a sus salidas de recolección, acercarme a sus domicilios en un momento de su conveniencia, o acercarme al lugar que les fuera más cómodo; pero aún así era muy dificultoso. Pese a que prácticamente todos los interlocutores se mostraron abiertos y sin inconvenientes en colaborar con mi trabajo, en varios casos los mensajes tardaban en llegar o en ser respondidos.

Sumado a esa situación de desencuentro en los intercambios de mensajes, el hecho de estar en plena zafra para los recolectores generaba una demanda de actividad que mi intervención obstaculizaba. Esta incomodidad la vi expresa en una conversación con cierta tensión que condenó a su final la vía virtual como forma de primer contacto. Dicho episodio sucedió en una conversación de Facebook con un recolector, cuando intentaba explicar qué estaba haciendo y cuáles eran mis intereses e intenciones, y tras abrir un abanico amplio de posibilidades para acompañar su trabajo recibí la respuesta de: “Mira , la justa , tenemos que generar ingresos sino nos morimos de hambre” (Chat de facebook 28/4/23). Ante esta reacción comenté que entendía que ese era su trabajo y que realizar el estudio era mi trabajo, por eso me interesaba conversar con él. Tras ese intercambio el interlocutor comprendió mi situación y accedió a que

conversáramos. Sin embargo, nunca fue posible coordinar dicho encuentro.

Este desencuentro me hizo reflexionar sobre el valor del tiempo en ese momento para las personas que están aprovechando la zafra y me interpeló a ser sumamente responsable con mis contactos e intercambios. Más allá de los sentimientos de frustración que acarreaban las conversaciones, estos “obstáculos” en el inicio del campo me estaban diciendo desde ya varias cosas sobre mis interlocutores y su realidad. El tiempo y el movimiento durante la zafra es muy preciado, y la actividad es constante; ergo no da tiempo de marcar un encuentro con algún curioso que no va a comprar hongos.

Luego de varias experiencias de acercamiento frustradas por la vía virtual, conseguí ser recibido en un puesto de venta por una pareja de jóvenes que realizaban venta repartiendo hongos de pino por demanda, e instalaban su camioneta con los hongos en un punto de la Ciudad de la Costa.<sup>21</sup> Esta pareja de jóvenes veinteañeros se mostró sumamente abierta a recibirme y conversar conmigo. Primero los contacté por facebook y me mostré interesado en comprar hongos y conversar con ellos para saber más del tema. Allí me dijeron que estarían en ese lugar y me dirigí en auto. Intentando no ser invasivo, primero les compré un kilo de hongos y les comenté que estaba haciendo mi estudio, y si no tenían problema en que los contactara para charlar un poco con ellos más adelante.

Se mostraron receptivos a mi solicitud, me brindaron un contacto de celular y me contaron que los padres de él eran los que habían comenzado y les habían enseñado. En ese momento no sentí coraje suficiente para quedarme con ellos en esa mañana fría donde tomaban mate cálidamente dentro de su camioneta. Me dijeron que no habría problema si quería charlar con sus padres también. Pese a ello, nunca fue posible concretar esta entrevista, cambiaron de teléfono en algunas ocasiones, los volví a contactar por Facebook, los mensajes demoraban varios días en ser respondidos o quedaban sin responder y nunca los encontré nuevamente.

Así atravesé varias experiencias similares: otro recolector de la zona del este se mostró abierto a conversar, me enviaba fotos y videos de los hongos que

---

<sup>21</sup> Semanas después de mi visita al puesto el punto donde colocaban su puesto fue pavimentado reduciendo el lugar para instalarse por lo que ya no los volví a ver en ese mismo lugar.

recolectaba por Facebook pero nunca logramos concretar un encuentro ya que cuando le decía que me dirigía a donde estuviera no respondía y se excusaba más tarde. Fue entonces que la vía virtual se vio frustrada y resultó sumamente desestimulante como forma de acercamiento. Por un lado era difícil explicar qué es lo que yo estaba buscando y en qué consistía mi trabajo como investigador, y por otro lado, era sumamente difícil marcar un encuentro por vía telefónica.

Una vez pasada esta primera instancia de intentar concretar encuentros marcados me detuve a analizar qué estaba sucediendo que no lograba concretarlos a pesar de tener la mayor atención y disposición para ello. Interpreto que la forma de pactar encuentros o combinar estaba generando expectativas recíprocas desiguales para ambas partes. Para mí se jugaban cosas importantes en poder charlar con ellos y conocernos, ni más ni menos que mi investigación de maestría. Para los recolectores quizás fuera un curioso simplemente, o la idea de “un estudio para la universidad” no representaba algo importante, claramente no tan importante como proveerse en plena zafra.

Así, fue necesario para mí desnaturalizar la eficacia de la mensajería virtual y la vía telefónica, entendiendo que habían muchos factores mediando esa relación que no podría zanjar para hacer efectiva mi investigación. Quizás para mí era habitual tener un uso frecuente del celular, tener un celular que permite contactarme fácilmente, contar con internet casi constantemente, y tener tiempo y posibilidades para responder los mensajes. Para mis interlocutores virtuales, todos estos factores podrían no estar sucediendo así. Tal era el caso que luego fui viendo como los números de teléfono cambiaban, los dispositivos celulares también y muchas veces no contaban con conexión a internet.

A partir de allí decidí “arrojarme” directamente a la ruta para contactar a los recolectores en sus puestos. Dado que las distancias entre puestos son de varios kilómetros este trayecto me era muy difícil de realizar sin un vehículo motorizado. Por ello opté por utilizar el auto de mis padres que viven en El Pinar, a unos diez kilómetros de donde comienzan los puestos de venta de hongos. Un día aprovechando que volvía desde el este hacia la casa de mis padres en el auto y pasaría por la región de ruta donde se ubican los puestos decidí aprovechar y conversar con algunos de los recolectores.

Primero pasé de largo un puesto que estaba en una zona muy descampada donde vi dos mujeres vendiendo, sentí que sería incómodo abordar la situación por tratarse de dos mujeres “en el medio de la nada”, pensé que habrían otros puestos y quizás al incomodarlas podría representar incluso una nueva frustración. Kilómetros más adelante vi un puesto con un muchacho solo, también en el descampado, sin embargo, paré el auto del otro lado de la ruta, crucé caminando y me acerqué a él. Le consulté si los hongos los juntaba él mismo, me dijo que sí y le conté que estaba haciendo un estudio para la universidad, me contó que hacía un tiempo que juntaba, que había aprendido con su cuñado y que también se dedicaba a la pesca, y me habló sobre cómo era juntar hongos, de cómo hacía para que se reprodujera, dejando “la raíz del hongo” y nunca juntando los más chiquitos. Le pregunté si podía quedarme con un contacto para charlar un poco más en profundidad otro día, me dijo su celular y su nombre y me fui con la compra de una bandejita de hongos a \$150<sup>22</sup>. A la semana siguiente intenté contactarlo y no fue posible concretar un encuentro, el celular dejó de recibir los mensajes y nunca pude volver a hablar con él.<sup>23</sup>

En ese mismo trayecto por la ruta paré en el siguiente puesto que vi, también estaba de la acera de enfrente, así que paré el auto por una calle aledaña y crucé caminando. En el puesto había una familia –una mujer con dos niños y un muchacho adolescente–, con un pequeño campamento montado, sillas plegables, algún refresco y algo de comer, todo bajo la sombra de las acacias. Con ellos también estaba su moto con carrito sobre un lado de los árboles. Me acerqué y me atendió el joven. Consulté por los hongos, pregunté si los juntaban ellos, me dijo que sí. Le dije que estaba haciendo un estudio para la universidad y le expliqué de qué se trataba, le pregunté si siempre paraban ahí a lo cual me respondió que sí, todos los días. Le pregunté si no había problema si pasaba otro día a charlar con ellos y me dijo que no había inconveniente. Entonces le pedí para llevar unos hongos y me fui con otra bandejita de *hongos deliciosos*, también por \$150. Volví a pasar varias veces por la ruta pero nunca encontré nuevamente esa familia allí, quizás no los reconocí, o cambiaron su lugar como me enteré después que hacen algunos vendedores, según el día de la semana y el flujo del tránsito o por la

---

<sup>22</sup> Equivale a cuatro dólares estadounidenses aproximadamente. ( USD 1 ≈ \$UY 40).

<sup>23</sup> Evidentemente yo aún no había desacreditado la “eficacia telefónica”.

competencia.

Así se frustraron nuevamente mis intentos de contactar y entablar un vínculo con los recolectores. Sin embargo logré ir dando las primeras pinceladas al escenario etnográfico. Parejas, hombres o mujeres solas y también familias ocupaban los puestos. Todos ellos estaban abiertos a conversar conmigo y rápidamente me soltaban algunas informaciones valiosas sobre la zafra. Recorrer la ruta y conversar con las personas en sus puestos parecía ahora una misión asequible.

Tras esas acciones –que para mi eran percibidas como fracasos por mi ímpetu de investigación– comprendí que debía cambiar el abordaje con los interlocutores. Intenté analizar qué era lo que estaba fallando y comprendí que había algunos elementos que dificultaban concretar las entrevistas y generar un vínculo con los recolectores como lo había intentado hasta el momento.

Resumidamente los dos aspectos que me parecieron clave en estos desencuentros fueron los siguientes: por un lado los contactos telefónicos se veían frustrados constantemente, entonces debía prescindir de esta vía para una primera interacción profunda con los recolectores. Segundo, al llegar a los puestos en mi auto particular (sin ningún emblema o señalización institucional) era difícil encuadrar esa interacción en el marco de un trabajo de investigación, ya que cada vehículo que paraba era entendido como un potencial cliente. Y además las personas de los puestos no tenían registro de haber participado en un estudio del estilo, por lo cual mi lugar de conversación resultaba algo extravagante.

Entonces comprendí que para cambiar mi estrategia, debía tomar dos acciones concretas: evitar llegar a los puestos parando con mi auto como un cliente e intentar llegar como lo haría un investigador. Y no dejar librado a un próximo encuentro por contacto telefónico la instancia de una entrevista inicial y realizarla en ese mismo momento.

Así, consciente o inconscientemente, opté por llegar a un puesto en el que pude dejar el auto a unos metros por una calle aledaña. Me dirigí hacia él caminando con mi cuaderno de notas en una mano –que escasas veces usaba pero era un elemento distintivo– y con el mate y termo bajo el brazo, intentando expresar una evidente intención de conversación y estadía en el lugar. Al llegar al puesto donde

había una mujer con dos niños y un muchacho que justo se iba del lugar caminando calle arriba. Como de costumbre en todos los intentos anteriores, en esta nueva oportunidad, me presenté ante la mujer: le conté que era antropólogo y que estaba haciendo un estudio para la universidad sobre la recolección de hongos, y le pedí si podía quedarme con ella charlando unos minutos. Así logré concretar mi primera entrevista con Fernanda<sup>24</sup>, una interlocutora clave para comprender varios aspectos de la recolección, quien además me abrió las puertas a charlar con varios recolectores más.

Conversé con ella cerca de una hora, le hice una entrevista guiada por mis focos de interés pero acompañando el desarrollo de lo que me contaba y lo que sucedía en el entorno del puesto. De antemano le pedí si no tenía inconveniente en que grabara la conversación para no perder detalles luego, y tras acceder dejé mi celular en el suelo grabando. Me senté en el piso de piernas cruzadas junto a ella y le comencé soltando algunas preguntas. Al cabo de una hora Fernanda me contó muchas cosas de la historia de su familia con la zafra del hongo. Me dijo que era una de las más antiguas en el oficio por la zona, llevaba cerca de quince años “juntando hongos”. Además posteriormente me enteré que ella y su padre le habían enseñado a algunas otras personas de la zona que también tienen sus puestos sobre la ruta. Me habló de los primeros que empezaron a juntar y hasta me nombró a la primera persona que juntó en esa zona, a quien apodó como la persona que “trajo el hongo *al balneario*” en sus palabras.<sup>25</sup>

La entrevista con Fernanda me removió nuevamente el impulso por la temática, hizo que viera como accesible la posibilidad de realizar la investigación que tantas veces se había truncado. Dejé con ella también mi contacto de celular para que me enviara algunas fotos de la recolección que tenía en otro dispositivo, allí quedamos en contacto e intercambiamos algunos mensajes luego de esa instancia.

---

<sup>24</sup> Este seudónimo al igual que los demás no coincide con el nombre de ninguna de las personas entrevistadas. Todos los seudónimos fueron elegidos entre nombres que los interlocutores podrían tener según mi propio criterio. Además ninguno de los nombres escogidos coincide en la inicial con el nombre original del/la interlocutor/a y tampoco hay repetición de iniciales a fin de facilitar la lectura durante los fragmentos de entrevista (siendo que, por ejemplo, “F:” siempre corresponderá a “Fernanda”)

<sup>25</sup> Como se aclara previamente, en este momento de la entrevista fue enunciado el nombre propio del balneario, sin embargo como forma de anonimizar todas las veces que son mencionados nombres propios o lugares con referencias que podrían resultar en la identificación de sitios de recolección son sustituidos por términos genéricos en cursiva.

Por razones obvias no le escribí luego de la entrevista, dejé que me compartiera ese material audiovisual cuando ella quisiera, si es que lo hacía.

Contra todos mis malos augurios, días después a través del celular recibí algunas fotos y videos grabados en ese mismo momento por su esposo y su padre en el monte mientras juntaban hongos. Durante la semana mantuvimos un intercambio de mensajes con el objetivo de ir a juntar hongos con su marido y su padre, pero no logramos concretarlo, quedé a la espera de una confirmación y no me avisaron si saldrían finalmente.

A partir de allí aprendí dos cosas importantes: primero que al realizar una entrevista, manteniendo una charla más profunda en el primer encuentro de forma directa se fortalecía el vínculo y ayudaba a mejorar la respuesta de mensajes telefónicos posteriores; y segundo, que en contraposición, aún así seguía resultando difícil concretar un encuentro partiendo de la vía virtual.

En mi siguiente salida de campo, el otro fin de semana, salí por la ruta y entrevisté a Pedro y Sebastián en su puesto sobre la ruta a unos kilómetros del de Fernanda. Para aproximarme a su puesto dejé el auto en la entrada a un balneario, a 300 metros de distancia del puesto sobre la ruta y llegué caminando; libreta y mate en mano nuevamente como amuletos y distintivos. Intuyo que de alguna forma el llegar caminando y portando esos dos elementos me ayudaban a producir un encuadre diferente al del cliente, ser un cuerpo humano-antropólogo y no un cuerpo automóvil-cliente cambiaba las reglas de juego.

Entonces, al aproximarme les conté lo que estaba haciendo tal cual hice con Fernanda y les pedí para acompañarlos mientras estaban en el puesto vendiendo. Pedro me abrió una silla de campamento y junto a Sebastián me recibieron en el puesto para charlar. Solicité grabar el audio con mi celular nuevamente y allí estuvimos conversando y tomando mate por más de una hora hasta que el diálogo parecía haberse agotado. Se mostraron sumamente abiertos al igual que Fernanda, y me contaron varias cosas sobre la recolección que fueron importantes insumos para la etnografía. Además a partir de ese encuentro y otros sucesivos, Pedro pasaría a ser uno de los personajes centrales en el proceso etnográfico. En parte por las cosas que me contó sobre la recolección y la venta, y por otro lado por la

relación con otros recolectores que fui conociendo a lo largo del trabajo de campo. Durante la conversación mencioné que ya había estado charlando con Fernanda y él la reconoció como una de las más antiguas en la recolección. Con esta acción me posicionaba como alguien que ya conocía a otros recolectores y había estado conversando con ellos.<sup>26</sup>

Luego de la entrevista seguí recorriendo la ruta para ver cómo estaba la cantidad de puestos y pensando en saludar a Fernanda, ya que le dije que andaría por la vuelta ese fin de semana. Al llegar dejé el auto estacionado cerca y caminé hasta su puesto. Allí estaba ella con su padre, me lo presentó y charlé unos minutos contando qué estaba haciendo, y le propuse que luego podría hacerle una entrevista más en profundidad si le parecía bien. Fernanda me indicó que a apenas cien metros estaba Nicolás, otro recolector con quien podría hablar también.

Allí fui hasta el auto a buscar mi libreta-amuleto y me acerqué al puesto de Nicolás, me introduje como lo hacía habitualmente y le comenté que Fernanda me había dicho que podía hablar con él si estaba afín y allí estuvimos alrededor de media hora conversando. Cerré esa jornada con un escenario radicalmente distinto al que venía vislumbrando. Había sido conocido en el campo, me habían contado muchas cosas, a mi entender interesantes sobre la zafra y era además identificado como alguien –curioso– que llegaba a la comunidad.

Finalmente, mis interlocuciones pasaron a ser principalmente así, abordando a las personas en sus puestos de venta, pidiendo si podía incomodarlos unos minutos y conversando durante ese lapso al tiempo que observaba lo que allí sucedía, hasta que sentía que se había agotado la primera conversación. Allí también pude participar de alguna manera de la venta, observando cómo se desarrollaba. En ningún momento me acerqué a los clientes, siempre intentando “pasar desapercibido” durante esos momentos, o más bien, a todo momento, para no ser un obstáculo a la hora de que se acercaran compradores. Habida cuenta de la reacción virtual que relaté al inicio de esta sección no quería hacer que mi presencia obstaculizara su actividad. Con el temor latente de ser concebido como una molestia podría llegar a cerrarme el campo o impedirme conseguir más

---

<sup>26</sup> Como se verá más adelante, mi existencia y mi curiosidad circuló rápidamente entre los recolectores de la zona.

entrevistas.

Lo que no sabía hasta entonces es que la amenaza del cierre del campo y mi potencialidad para ser un obstáculo para la zafra estarían latentes hasta la última salida de campo. Como se verá al cierre de esta etnografía, la incertidumbre, el temor, la suerte y lo impredecible están constantemente minando el campo en la zafra del hongo. Ser entonces un antropólogo curioso o un forastero de mal agüero son dos caras de una misma moneda. El tiempo que cualquier recolector pasa dentro del monte juntando hongo, o vendiéndolos en su puesto la moneda sigue en el aire. La pregunta es si yo como compañía la haría caer de un lado o del otro. Pero mientras tanto, esta tesis.

PASO 0: ¿Qué es *la zafra del hongo*?

## 5. Primeras interrogantes

### 5.1. Intro

Una de las primeras preguntas que me realizaba al ir al campo era quiénes son las personas detrás de estos puestos. Como relataba anteriormente, la presencia de los baldes con hongos es evidente al transitar por la ruta, sin embargo todo lo que ocurre en la vida de las personas –y de los hongos– antes y después de llegar allí no lo es tanto. Entonces surgían preguntas cómo: ¿quiénes son estas personas?; ¿de qué forma los consiguen esos hongos?; ¿qué hongos son esos?; ¿dónde se encuentran?; ¿cómo se recolectan?; ¿de qué forma se organizan para recolectarlos y venderlos?; entre muchas otras interrogantes.

Al conversar en los puestos entendí que quienes se dedican a esta zafra son en su mayoría pobladores locales, de balnearios cercanos a la zona donde están instalados los puestos de venta. Este aspecto parece relevante a la hora de comprender las dinámicas de la zafra del hongo, ya que el manejo y el conocimiento del territorio es central para lograr moverse dentro del área de recolección y venta. Muchos de los predios a los que los recolectores acceden son de propiedad privada, sin embargo, frecuentemente logran que se les conceda el permiso para ingresar. En algunos casos, ingresan buscando ser luego admitidos por el cuidador o propietario del predio, a veces con éxito, otras no tanto.

En este capítulo expongo algunos elementos que emergen durante la etnografía para comprender las dinámicas socio-territoriales que se dan en la región en relación a la “zafra del hongo”. Primeramente realizo un contexto socio-ecológico de la región geográfica de estudio para contextualizar la etnografía. Luego, propongo una lectura antropológica de este fenómeno en diálogo con otros casos contemporáneos y analizo las dinámicas que mis interlocutores desarrollan en el territorio. Con este análisis busco hacer énfasis en los elementos distintivos de la zafra y las formas de vida que los pobladores locales desarrollan a partir de combinar diversas actividades laborales informales.

### 5.2. Sobre la región de estudio: ¿qué es la Costa de Oro?

La región sureste del país, es una zona costera, con una importante actividad turística, principalmente en la época del verano. Sin embargo, actualmente cuenta con una importante población permanente que reside en los diferentes balnearios que se suceden a lo largo de la Ruta Interbalnearia –también llamada Ruta Liber Seregni–. A partir del kilómetro 33 de esta ruta termina lo que se denomina Área Metropolitana de Montevideo, que incluye la Ciudad de la Costa, y comienza la Costa de Oro. Una sucesión de balnearios que actualmente supera la cantidad de 25, en una distancia de aproximadamente 50 kilómetros, que van desde el Arroyo Pando hasta el Arroyo Solís Chico –y sus correspondientes peajes y puentes–. Esta ruta concentra uno de los flujos de tránsito automovilístico más fuertes del país, principalmente en la época de veraneo, aunque también los fines de semana durante todo el año, ya que muchos residentes montevideanos han ubicado sus segundas residencias en esta región.<sup>27</sup>

Según relatan Echeverría y Nieto (2012), esta región fue forestada en el primer tercio del siglo XX impulsada por el Dr. Miguel Perea quien siguió los pasos de los forestadores de Maldonado. Empleando principalmente especies de pinos “marítimos” (*Pinus pinaster*) y eucalyptus (*Eucalyptus globulus*) como árboles de gran porte, junto a otras especies menores como diversas especies de acacia (*Acacia spp*) y tamarices (*Tamarix spp*) que caracterizan la vegetación predominante (Maderni, 2007). A partir de esta forestación impulsada para el control de las dunas en la faja cercana a la costa se comienzan a instalar los primeros balnearios en la década de 1930.<sup>28</sup>

Las autoras mencionadas, en su trabajo dividen la región en tres “bandas”, una de “playa”, otra “balnearia” y una tercera “rural”. Analizando, a partir de este esquema, qué fenómenos se dan en estos territorios y cómo ha cambiado a lo largo de la formación de la región la relevancia de cada subregión Echeverría y Nieto (2012: 231). En esta dirección los territorios correspondientes a la “banda rural” y

---

<sup>27</sup> Para los lectores que necesiten ubicar geográficamente la Costa de Oro por sugerencia del tribunal de evaluación se colocó un mapa de la zona que puede ser consultado en el Apéndice IV de la tesis.

<sup>28</sup> Según Villegas Suárez la especie de pino predominante en la región es el *Pinus pinaster* (Villegas Suárez, 1942). Respecto a los Eucaliptus (*Eucalyptus globulus*) y las Acacias (varias especies del género *Acacia*) podemos encontrar diversos relatos históricos sobre las asociaciones técnicas de ambas especies en la forestación de la región de Maldonado a fines del siglo XIX y comienzos del XX (Maderni, 2007; Varese, 2002).

algunos a la “balnearia” son los que se vinculan a la recolección de hongos.

La explosión de esta forestación se dio a partir del año 1988 con el Decreto 452/988 que reglamenta la Ley 15.939 de 1987 conocida como “Ley Forestal”. A través de este decreto se buscaba promover la generación de recursos forestales en terrenos de bajo índice de productividad agrícola y con buenas condiciones para el crecimiento de especies forestales como las antes mencionadas.<sup>29</sup>

Sin embargo, el comienzo del desarrollo en esta región se dio a partir de enclaves rurales asociadas a la construcción del ferrocarril. Este medio de transporte destinado principalmente a mercaderías conectaba la capital del país con la ciudad de Maldonado y promovió un crecimiento poblacional significativo en la región. Por su parte, la zona costera se desarrolló recientemente y fue a lo largo del siglo XX que dicha subregión tomó el protagonismo. El mayor impulso en este sentido se dio a partir de la construcción de la Ruta Interbalnearia y otras infraestructuras viales. Las cuales permitieron el asentamiento de gran cantidad de población en la franja costera, promoviendo el turismo estival, de gran crecimiento en los últimos cincuenta años (Echevarría & Nieto, 2012).

Este desarrollo trajo aparejado el crecimiento de los sucesivos balnearios donde se construyeron una cantidad significativa de viviendas. Entre estas destaca la instalación de una “colonia de pescadores artesanales” que se desarrolló principalmente en la década de 1990 (Horta et al., 2013). Para 2013, según la investigación citada, este lugar contaba con alrededor de 188 habitantes, por lo que seguramente la situación al día de hoy haya cambiado. Sin embargo, cabe mencionar este hecho ya que muchas de las familias que viven de forma permanente en la región balnearia mantienen alguna relación con la pesca artesanal en la zona.<sup>30</sup>

Así también es importante destacar que muchos residentes locales —principalmente aquellos vinculados con la zafra del hongo— no cuentan con un trabajo formal. Por lo que la pesca artesanal y otras actividades económicas

---

<sup>29</sup> Consultar en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/15939-1987>

<sup>30</sup> Por su parte la principal zafra de la pesca artesanal en la zona corresponde a la de la corvina rubia (*Micropogonias furnieri*). La misma se da entre los meses de junio y agosto en la región. Y posteriormente algunos pescadores deciden moverse al oeste de Montevideo para seguir la migración de la especie y continuar dicha zafra (Horta et al., 2013, p. 3).

informales a lo largo del año son su principal fuente de ingreso. Entre ellas, la recolección de HSC representa un ingreso económico significativo durante los meses en que no se da la zafra del pescado.

Entonces, “el hongo” permite obtener un ingreso económico en los meses de otoño, es decir entre fines de abril y fines de julio cuando no hay actividad pesquera en la zona. En varios casos las demás actividades son la albañilería, la jardinería, el cuidado doméstico, la cocina o producción gastronómica y de repostería, la limpieza de casas o terrenos. Muchos también se dedican a la leña u otras tareas asociadas a estas actividades, por ejemplo el desenmallado de la pesca o el transporte de las capturas. Sin embargo, lo que caracteriza esta región, además de la relevancia de la pesca artesanal, es la presencia de la “zafra del hongo” con su particular forma de comercialización, que sucede a los bordes de la Ruta Interbalnearia.

### 5.3. Sobre el fenómeno estudiado: ¿qué es la zafra del hongo?

La “zafra del hongo” es conocida en esta y otras regiones del país como una actividad económica zafra “tradicional”. Esta forma de recolección se basa en la extracción exclusivamente de dos tipos<sup>31</sup>, el “hongo de pino”<sup>32</sup> (*Lactarius deliciosus*) y el “hongo de eucalipto” (*Gymnopilus junonius*)<sup>33</sup>. Estas especies proliferan en terrenos implantados, justamente, con pinos o eucalipto. Además se ven beneficiadas por la presencia de otras especies más bajas, como acacias que dan cobertura al terreno mejorando las condiciones de humedad para la proliferación de los hongos.

Ambas especies de hongos crecen en asociación biológica con estas especies

---

<sup>31</sup> Para esta investigación no se hace énfasis en los aspectos biológicos, de modo que lo que se enuncia como “dos especies” y es entendido genéricamente así, puede no ser correcto si se analizaran microscópicamente los hongos extraídos. Existen algunas discusiones en torno a ambos tipos de hongos extraídos por lo que seguramente se trate de más de dos especies solamente. Sin embargo a nivel macroscópico no son perceptibles las diferencias entre las mismas. Por más detalles al respecto ver (Sequeira, 2017, p. 137).

<sup>32</sup> Esta especie también tiene otros nombres coloquiales como: “hongo rosado”, “hongo delicioso”, u otro que solamente encontré en registros históricos: “sombrero de monje”. Cabe mencionar que no coincide con el conocido en Argentina como “hongo de pino” el cual se refiere a hongos del género *Suillus*.

<sup>33</sup> En bibliografía anterior como el ya mencionado volumen de Rodolfo Tálice y Magdalena Lacombe, esta especie aparece bajo la nomenclatura de *Pholiota* o *Pholiota spectabilis* (Tálice, 1963). Esta nomenclatura cambió en los últimos volúmenes de Sequeira (2013; 2017) donde pasó de conocerse como *Gymnopilus*, inicialmente *spectabilis* y actualmente *junonius*.

vegetales, estableciendo un vínculo de intercambio constante de nutrientes que en micología se conoce como “micorriza”. Las micorrizas, ecológicamente, consisten en la asociación entre la parte reticular de una especie vegetal (es decir sus raíces) y el cuerpo micelial de los hongos, es decir su cuerpo “vegetativo”.<sup>34</sup> Esta relación simbiótica entre especímenes vegetales y fúngicos, no solamente hace que ambas especies se beneficien, sino que hace prácticamente imposibles de domesticar estas especies de hongos. Por lo cual resulta muy poco frecuente que se generen cultivos de los mismos en ambientes controlados.

Este punto en relación a las micorrizas y el cultivo –pese a parecer demasiado biológico para una tesis de antropología– es fundamental para comprender las relaciones que los humanos consiguen establecer con estas especies de hongos. Dado que tanto el hongo de pino como el de eucaliptus rechazan la domesticación del cultivo como una forma de reproducción, obligando a quienes desean consumirlos a establecer otro tipo de vínculos.

Más allá de que estas especies no sean cultivables como lo son otras globalmente conocidas y presentes en el Uruguay actualmente – como por ejemplo el champiñón o el shiitake– han sido recolectadas en nuestro país desde hace varias generaciones. El reconocimiento de estas especies tanto por recolectores como por consumidores hace posible que su mercantilización suceda de forma permanente en Uruguay desde hace prácticamente un siglo.<sup>35</sup>

En este sentido es posible afirmar que dadas las características biológicas de las especies, no solo no ha existido una forma de domesticar la especie, sino que además no se han generado emprendimientos productivos destinados directamente

---

<sup>34</sup> Según Sequeira (2017): Ciertos hongos establecen vínculos con las raíces de los árboles y otras plantas, que resultan beneficiosos para ambos. Dicha asociación simbiótica entre hongos y raíces se denomina micorriza. Las hifas de estas especies envuelven las raíces formando una vaina que ayuda a las mismas a mantenerse húmedas y que facilita la absorción de nutrientes por parte de la planta; también permite que ésta se adapte mejor a los cambios de acidez, temperatura y humedad del suelo. Las plantas «retribuyen» a los hongos con nutrientes y vitaminas, que éstos, son incapaces de sintetizar. Uno de los hongos más consumidos en Uruguay, el «hongo de pino» o «delicioso» (*Lactarius deliciosus*), forma micorriza con pinos. (Sequeira, 2017, p. 33)

<sup>35</sup> Cabe destacar la particularidad del consumo del hongo de eucaliptus en Uruguay por encima de prácticamente el resto de países, no solo de la región sino a nivel mundial. Según Sequeira (2017, p. 288) los uruguayos “domesticamos” a esta especie de hongo a través de las técnicas de cocción y escabeche llevadas adelante para tornarlo apetecible.

a ellas.<sup>36</sup> Quiere decir que todo el consumo de estas especies proviene de la recolección de hongos silvestres. Habida cuenta de esta condición es necesario considerar que los territorios donde son encontrados los hongos no son regulares ni comprenden un “espacio productivo/producido” en el sentido de Lefebvre (1974), es decir que no fue diseñado para producir hongos. Por lo que los hongos silvestres surgen de forma no planificada en este territorio.

En la producción de este espacio planificado para promover los recursos forestales en tierras poco aptas para la producción agropecuaria emergen otras formas ecológicas. La proliferación de los hongos, así como de las formas de economía alrededor de éstos, es lo que Anna Tsing llama de *Feral Ecologies*<sup>37</sup>. Estas ecologías comprenden formas de proliferación de vida no planificadas, las cuales generan “proyectos propios”. La idea de *feral ecologies* (o *ferality*) para esta autora ayuda a pensar términos medios entre lo salvaje (*wild*) y lo domesticado (*domestic*) (Tsing et al., 2024).

Justamente en estos intersticios se encuentran los hongos silvestres, ya que no admiten domesticación ni pueden ser producidos. Sin embargo, gracias a las formas de habitar el territorio de los pobladores locales, tampoco podemos decir que sean absolutamente “salvajes”. Ya que a partir de la zafra se dan prácticas de promoción de esta especie y ello colabora a la circulación de estos hongos a nivel social y territorial. Generando un circuito económico y de circulación de bienes propio, el cual no es producido a partir de las lógicas capitalistas regulares.

La zafra del hongo entonces es un proyecto más que humano que surge en el encuentro de los pobladores locales y el entramado ecológico del territorio que éstos habitan. Esta zafra no tiene una planificación productiva o una

---

<sup>36</sup> Con excepción podría decirse del proyecto de “La ruta del hongo” que se verá más adelante. Aunque este no se trata de un emprendimiento productivo de cultivo de los hongos, sino de una formalización y organización de recolección silvestre, asociadas a un emprendimiento productivo como es la forestación.

<sup>37</sup> Este término no posee una traducción literal al español, por lo que se elige mantener el concepto original en inglés. “Feral” en español tiene un significado diferente al del inglés, por su parte entre los sinónimos más cercanos que podemos encontrar se halla el de “silvestre”, sin embargo no es posible concebirlo como un sinónimo absoluto. Según la Real Academia Española, “silvestre” cuenta con tres acepciones. i) Adjetivo. Dicho de una planta: Criada naturalmente y sin cultivo. Sinónimos: bravío, natural, salvajino. ii) Adjetivo. Dicho especialmente de un lugar: Agreste, inculto o no cultivado. Sinónimos: agreste, inculto, salvaje, rústico, montaraz, montés, campestre, bucólico. iii) Adjetivo. Dicho de un animal: No domesticado. Sinónimos: salvaje, indómito, bravío, feroz.

intencionalidad propia de proyectos capitalistas, sino que los recolectores –pobladores locales– aprovechan el encuentro de un escenario no planificado. Ahora bien, si concluimos que no existe una producción de estas especies de hongos y los territorios no son territorios “productivos”, ¿cómo son estos territorios?; y por consiguiente, ¿qué tipo de actividad es la recolección popular de hongos silvestres?

#### 5.4. Hongos como “bienes comunales latentes”

En el medio rural del Uruguay los territorios asociados a “montes” han sido concebidos como un espacio de usufructo común o comunal (Duffau & Gautreau, 2024). Estos territorios históricamente conformaron espacios de aprovisionamiento común, mismo siendo parte de la propiedad privada de terratenientes o hacendados. Dentro de estos espacios los bienes comunes como leña, frutos, –y hongos– eran aprovechados por los “vecinos” de la zona de forma legitimada y eran parte fundamental de sustento para la economía local. A dicho respecto Duffau y Gautreau comentan:

En síntesis, los bosques jugaron un rol fundamental en la reproducción social del mundo rural, tal como lo expresan los vecinos del arroyo Solís Grande que reclaman que se defienda su derecho a usar los montes, para “...*que los vecinos puedan cortar la leña precisa para el alimento de sus familias y beneficios de sus casas, corrales y cercos, de sus sementeras: que son tan precisos para defenderlos*”. (Duffau & Gautreau, 2024, p. 13) Subrayado original.

El aprovisionamiento en el medio rural de diversos bienes no aprovechados por los propietarios de los bosques, montes o territorios rurales se encuentra legitimado por las formas de poblamiento originario de estos medios en el Uruguay. En dicho sentido, la recolección de hongos es entendida por los mismos pobladores locales como un derecho a practicar la economía de subsistencia. Este intersticio legal entre la propiedad privada de la tierra y el aprovechamiento compartido de su “formación vegetal” permitió sostener algunas prácticas y oficios como los carboneros –o los “hongueros”– (Duffau & Gautreau, 2024, p. 28).

Entonces, la recolección de hongos silvestres comestibles es comprendida en diferentes sociedades como una forma de provisión legitimada en momentos de

crisis o necesidades económicas (Boa, 2005). Sin embargo, la recolección de hongos ha configurado diversas formas de producción de riqueza, mucho más allá de la mera subsistencia. En tal dirección, un caso de estudio paradigmático desde la antropología es el de Anna Tsing (2021). En su etnografía la norteamericana analiza la circulación global de una especie particular de seta fuertemente valorizada por la cultura nipona.<sup>38</sup>

Siguiendo el camino de Anna Tsing podemos establecer otros paralelismos con el caso del hongo *Matsutake* en Japón –y a nivel global–. En “La seta del fin del mundo” (2021) la autora analiza el fenómeno del *Matsutake* como un “conjunto polifónico” que produce un mercado global a partir de los márgenes de la producción capitalista. Esto sería un encuentro abierto entre diferentes especies –vegetales, animales y fúngicas– que producen formas de construir los paisajes. Según su propuesta:

Los conjuntos, en su diversidad, nos muestran lo que más adelante definiré como «bienes comunales latentes», es decir, aquellas interrelaciones que podrían movilizarse en una causa común. Dado que la colaboración nos acompaña siempre, podemos maniobrar dentro de sus posibilidades. (Tsing, 2021, pp. 187-188)

En la región de estudio de esta tesis, la forma en que se desarrolla esta actividad se produce a partir del encuentro de temporalidades humanas y no-humanas de la vida balnearia y una espacialidad propia. Donde la regulación del acceso a los territorios de recolección, así como la disposición de las condiciones de comercialización, pasa por los acuerdos que los mismos zafreros negocian entre ellos y con las autoridades locales.<sup>39</sup>

Coincidentemente con la propuesta de Tsing, los “bienes comunales latentes” son

---

<sup>38</sup> El caso por excelencia de la valorización de hongos y las lógicas particulares de su mercantilización a nivel global es el del mercado de las trufas. En torno a ellas se han generado una gran cantidad de relatos e investigaciones que van desde películas hasta libros como el del inglés Ryan Jacobs (Jacobs, 2019).

<sup>39</sup> Podemos encontrar un caso de “zafra del hongo” regulada estatal y empresarialmente en la región noroeste del país. Allí se estableció desde hace algunos años el proyecto llamado “La ruta del Hongo” por parte de la empresa forestal Montes del Plata en acuerdo con instituciones educativas regionales. Allí los pobladores locales habilitados mediante un curso básico y el otorgamiento de un carnet personal, recolectan hongos de eucaliptus silvestres dentro de los predios forestales y elaboran productos gastronómicos con los mismos. Podríamos entender este proyecto como una forma de aprovechamiento del surgimiento de lo no planificado por parte de esta empresa multinacional forestal. Ver más información en: <https://www.montesdelplata.com.uy/espanol/la-ruta-del-hongo-una-exitosa-experiencia-interinstitucional-que-aporta-valor-agregado-y-brinda-oportunidades-de-empleo-8?nid=634>

imposibles de ser apropiados y domesticados por la humanidad. Incluso no sirven directamente a los humanos, sino que se relacionan con todas las especies de formas diversas. Otra de las características de este tipo de bienes es que no están “desarrollados”, es decir que no pueden ser dominados por las formas capitalistas de producción (Tsing, 2021, p. 350). En dicho sentido la zafra del hongo se sostiene de una forma “no-desarrollada”, es decir que no es apropiada por las formas “productivas” del capitalismo. De manera que los hongos son aprovechados por los recolectores populares bajo otra forma de economía.

El aprovechamiento de estos recursos para la autora constituye una de las formas más recientes del capitalismo llamada “capitalismo de rescate”. Esta forma de producir riqueza surge del aprovechamiento de espacios subutilizados por la producción global del capitalismo. Un ejemplo es la venta de chatarra electrónica, donde bienes que ya fueron descartados pasan a re-circular en el mercado. El capitalismo de rescate entonces es la forma que quedó a los sectores que no acceden al sistema de trabajo formal y tienen que “rebuscárselas”:

Pero hoy las materias primas ya no constituyen un elemento que pueda darse por sentado. En nuestro sistema de adquisición de alimentos, por ejemplo, los capitalistas explotan las ecologías no solo reconfigurándolas, sino también sacando partido de sus capacidades. Incluso en las explotaciones agropecuarias industriales, los agricultores dependen de procesos vitales que escapan a su control, como la fotosíntesis y la digestión animal. En las explotaciones capitalistas, los seres vivos creados en el marco de procesos ecológicos son asimilados para la concentración de riqueza. Esto es lo que yo denomino «rescate»: recuperar, o «rescatar», el valor producido al margen del control capitalista (Tsing, 2021, p. 91)

Ahora bien, para poder realizar ese “rescate” es necesario formar parte de este sistema. Quienes tienen acceso y consiguen hacer de este bien comunal latente un producto en el mercado informal son aquellas personas que “se dedican” a la zafra del hongo. Para comprender qué significa justamente esto hay que plantearse varias interrogantes.

Como dijimos anteriormente, la zafra del hongo no está mediada por ninguna entidad estatal o gubernamental que gestione ni el acceso a los territorios o regule el mercado de venta. Allí imperan otras lógicas propias de la comunidad local en la que se desarrolla.

Podríamos decir que esta actividad económica se encuentra regulada por formas de acuerdo establecidas por los pobladores locales. Entendiendo como pobladores locales no solamente quienes residen allí, sino quienes forman parte de esta comunidad de práctica. Aquí, la mayoría de sus integrantes realizan la actividad de forma periódica año tras año y mantienen algunas formas de reproducción de la práctica. Por un lado estas formas tienen que ver con el conocimiento del territorio de recolección y sus dinámicas. Y por otro con la regulación del mercado informal de venta organizado a través de los puestos.

Ahora bien, a partir de aquí podemos plantearnos primeramente algunas preguntas en relación a la reproducción de la zafra y sus conocimientos en tres dimensiones: primero, ¿cómo aprenden y qué deben aprender las personas para poder recolectar los hongos?; segundo, ¿cómo conocen el territorio de recolección y habitan el mismo?; y tercero, ¿cómo se organiza la venta de los hongos? Comencemos por el principio: ¿cómo sabe alguien cuáles son los hongos “que sirven”?

#### 5.5. La zafra del hongo como conocimiento ecológico local

Para participar de la zafra del hongo es necesario ser introducido por alguien que ya se dedique a ella. Como se verá en los relatos de los recolectores expuestos a lo largo de esta tesis todos los entrevistados comenzaron a “juntar hongo” gracias a alguien que les enseñó a hacerlo. En algunos casos se trata de familiares directos, madres, padres, abuelos o abuelas, así como tíos o tías; en otros son parientes políticos, esposos o esposas, cuñados o cuñadas; así también puede tratarse de vecinos, conocidos o compañeros de otros oficios como la pesca o la albañilería. Lo que es claro es que existe una transmisión de la zafra que se da de forma informal y directa, es decir en la práctica y en el territorio.

El aspecto local y territorial es fundamental para que la zafra se pueda desarrollar y reproducir de un recolector a otro. Quienes aprenden no lo hacen leyendo libros sobre hongos, viendo videos de sus características o de sus técnicas de recolección; sino que lo hacen yendo al monte y aprendiendo con otros más experientes a reconocer los tipos de hongos a recolectar y diferenciarlos de aquellos que “no sirven”. Más adelante ahondaré en estas nociones referentes a los

tipos de hongos, sin embargo, para comprender esta forma de conocimiento y conceptualizarla quiero acudir a la idea de “conocimiento ecológico desarrollado en las prácticas de la localidad” propuesto anteriormente en la antropología inicialmente por Ingold y Kurttila (2000).

Esta noción propone una forma dinámica y centrada en la práctica en relación a otras nociones, como la de Conocimiento Ecológico Local (CEL o *LEK* en inglés), y deviene de un recorrido teórico-conceptual que se repasará a continuación. Cabe destacar que varias investigaciones nacionales han empleado estas nociones para sus desarrollos teóricos y profundizado la construcción conceptual vinculada a ellas<sup>40</sup>. En esta sección retomaré algunas de estas reflexiones para comprender las prácticas relacionadas a esta investigación.

Por su parte Dabezies (2014) propone un desarrollo en torno al concepto de “Conocimiento Ecológico Local” y el desarrollo de diferentes nociones a lo largo del siglo XX donde nociones como lo “tradicional”, lo “etno”, así como lo “folk” tomaron protagonismo en las diferentes épocas de este desarrollo conceptual. Así, en la actualidad de su tesis argumenta que no existe una noción cerrada de CEL, y propone que esta sea comprendida de forma “performativa” para su caso de estudio (Dabezies, 2014, pp. 64-74).<sup>41</sup> En medio de estas conceptualizaciones con los diferentes adjetivos para estos conocimientos Dabezies opta por retomar las construcciones teóricas de Tim Ingold en relación a las nociones de práctica (*practice*) y habilidad (*skill*) las cuales serían centrales para los conocimientos asociados a lo ambiental.

Allí Dabezies propone inicialmente un decálogo de características retomado de los “conocimientos indígenas” de Ellen y Harris (2004) adaptado para los CEL y enlaza estos con algunas reflexiones en torno al pensamiento de Tim Ingold donde vincula conocimientos con habilidades (Taks, 2012). Los diez puntos retomados

---

<sup>40</sup> Uno de los casos a destacar en este aspecto es el de la investigación sobre la palma del Butiá (Dabezies, 2014) del cual retomaré algunas construcciones conceptuales. Así como el de las pesquerías artesanales del este de Uruguay (D'Ambrosio et al., 2020).

<sup>41</sup> Resumidamente Dabezies dice que: “Actualmente no existe una definición universalmente aceptada sobre los CEL (Brook y McLachlan 2008; Ellen y Harris 2000). Además, como ya se ha mencionado, existen muchos sinónimos, como por ejemplo conocimiento tradicional, conocimiento ecológico tradicional, conocimiento indígena, conocimiento popular, conocimiento técnico indígena, conocimiento local, conocimiento folk, etc. (Ellen y Harris 2000; Reyes-García 2009; Reyes-García y Martí Sanz 2007).” (Dabezies, 2014: 76)

me parecen pertinentes para comprender también a este caso de estudio:

| Conocimiento ecológico local en la zafra del hongo                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Es local: está asociado a un lugar particular donde se desarrollaron una serie de experiencias, de modo que des-localizarlo es muy riesgoso.                                     | La localidad asociada tiene que ver con la región de estudio, los balnearios y las zonas de recolección, es decir los montes, donde los hongos son recolectados. Así también con la ruta donde son vendidos y los espacios sociales donde transitan cotidianamente los pobladores locales.                                                                                                                                    |
| 2. Se transmite oralmente o mediante imitación y demostración. Si es escrito cambia características que le son fundamentales y a su vez aumenta la probabilidad de des-localizarlo. | Todos los recolectores aprendieron a recolectar acompañando a recolectores más experimentados en la práctica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3. Es consecuencia de la práctica del día a día y es reforzado por la experiencia, el ensayo y error y el experimento deliberado                                                    | Cotidianamente los territorios de recolección que forman parte de este conocimiento se van expandiendo o modificando. Por lo que el ensayo y error ocurre constantemente en esta dimensión de la búsqueda de espacios de recolección.                                                                                                                                                                                         |
| 4. Tiende a ser empírico (por 1 y 3) más que teórico                                                                                                                                | Se ve claramente una propuesta basada en los conocimientos empíricos, sin embargo también se desarrollan teorías sobre la forma de reproducción del hongo, así como de su crecimiento en el territorio.                                                                                                                                                                                                                       |
| 5. Es repetitivo (lo cual en parte también es consecuencia de 1 y 2)                                                                                                                | Podríamos decir que la repetición se encuentra mediada por la técnica de recolección adaptada como una habilidad. Si bien es repetitivo recolectar centenares de hongos con la misma técnica, en cada acto técnico de recolección la repetición se ve atravesada por las circunstancias. Por las características morfológicas del hongo, sus condiciones de crecimiento y humedad, entre otras variables únicas de cada acto. |
| 6. Está en producción, reproducción y cambio constante                                                                                                                              | El territorio de recolección y las dinámicas logísticas y organizativas están en constante movimiento. Así también las posibilidades de desarrollo de la práctica en los territorios que cambian de cuidador, de dueño o de situación.                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. Es compartido en un alto grado, mucho más que otras formas de conocimiento. Su distribución suele ser asimétrica según edad y género                                     | Es compartido dentro de núcleos familiares y de afinidad. Si bien no se ve una distinción clara en relación a género y edad es evidente que se dan distribuciones en las tareas y los conocimientos asociados según estas dimensiones: jóvenes que no tienen edad para salir al monte a recolectar por el peligro que representan; viejos que ya no están en condiciones de salir a recolectar; mujeres que se quedan vendiendo y cuidando más que salir al monte, entre otros ejemplos.                                                                                                               |
| 8. Su distribución es fragmentaria: no existe en su totalidad en una persona o lugar. Gran parte de su coherencia se da en rituales u otros constructos simbólicos grupales | Este punto es de los más remarcables ya que como se ve en los relatos de los recolectores el manejo del territorio está mediado por el secreto y las dinámicas de colaboración y competencia en la recolección. Es evidente que el saber completo del territorio es inabarcable por cualquiera de los sujetos, así como que sería imposible de aprovechar dadas las condiciones de la zafra.                                                                                                                                                                                                           |
| 9. Su organización es esencialmente funcional                                                                                                                               | Como se ve en los relatos la funcionalidad se expresa claramente en la forma en que cada recolector adapta sus dinámicas de recolección según sus necesidades y posibilidades. Aquí intervienen otras dimensiones como la composición familiar, los medios de transporte con los que cuentan, la localización de la vivienda, entre otras. Por lo que no existe una organización homogénea de la zafra, sino que se desarrolla una lógica adaptativa.                                                                                                                                                  |
| 10. Es holístico, integrativo y está ubicado en un marco cultural inseparable. <sup>42</sup>                                                                                | Es evidente que estos conocimientos integran diversos aspectos ambientales y sociales que lo hacen posible de sostenerse: por ejemplo el manejo de conocimientos sobre especies vegetales asociadas, o de condiciones climáticas en relación a la reproducción del hongo. Así también el marco cultural que le da contexto y viabilidad, sobre todo económica, tiene que ver con las prácticas tradicionales de consumo de las especies recolectadas y comercializadas. Tal como se ve en los relatos las especies vendidas son aquellas de absoluta confianza que los clientes compran con seguridad. |

<sup>42</sup> Elaborado en base al decálogo de la Tesis doctoral de Dabezies antes citada (Dabezies, 2014, p. 78).

Aquí se ven claramente varios aspectos que se condicen con las condiciones de producción del conocimiento en la zafra del hongo. A lo largo de la tesis se irán analizando las diferentes dimensiones que se exponen sintéticamente en este decálogo.

Resulta relevante destacar la similaridad y las diferencias entre ambos casos de estudio, si bien el sentimiento de identidad y pertenencia para los *butiaceros* está más presente en la tesis donde se analizan aspectos relacionados a la patrimonialización; para los zafreiros del hongo existen otras formas de autoidentificación y reconocimiento mutuo. Así también, encontramos algunas dinámicas de habitar el territorio y comercialización de productos compartidas, como la importancia del tránsito en las rutas nacionales como principal vía de comercialización y espacio de producción de conocimiento local.<sup>43</sup>

Por otra parte, el aspecto que cabe destacar en estos desarrollos es el relacionado a lo práctico como es retomado del trabajo de Taks (2012):

Entender los conocimientos como parte de una práctica que conjuga percepción y habilidad resulta extremadamente rica para entender las formas de localización de los conocimientos. *"Ingold propone que es el desarrollo de las habilidades en la práctica humana con instrumentos, máquinas, con los con-géneres, con otros seres vivos y en la atmósfera, lo que va sedimentando significados en la persona y en todos aquellos que comparten una comunidad de práctica. Es una apuesta por deconstruir la dicotomía entre percepción y cognición, entendidos en Occidente como dos momentos sucesivos, primero los sentidos luego las ideas, mediados por la mente alojada en el cerebro, la cual procesaría la información en bruto de los sentidos mediante un código (genético o cultural según la corriente teórica) para dar un orden y significado a la realidad que por sí misma no tiene significados"* (Taks 2012:13). (Dabezies, 2014, p. 79 en cursiva en el original)

Aquí Taks retoma la noción de “comunidad de práctica” para comprender cómo son localizados y reproducidos localmente estos conocimientos. A dicho respecto en próximos párrafos será analizado este concepto para comprender más profundamente el caso de la zafra del hongo. Sin embargo me gustaría detenerme en los aspectos relacionados a la noción de “habilidad” de Ingold. Ya que esta noción nos ayuda a comprender de qué manera se dan los procesos de producción

---

<sup>43</sup> Dabezies (2014) hace un fuerte hincapié en el conocimiento de la venta en los *puestos* como forma de CEL, este aspecto se puede ver reflejado en este caso de estudio, atendiendo las claras diferencias en las modalidades de venta y las formas de organización de cada zafra determinadas por factores como la territorialidad y las características del producto recolectado y comercializado.

y reproducción de estos conocimientos, puesto que siguiendo a Dabezies:

Habilidad es algo más complejo que conocimiento, ya que implica el cuerpo y agrupa percepción y acción. Pero en el caso de los CEL, lo que más me interesa es su localización. Una localización menos espacial que cognitiva y perceptiva, en tanto su imbricación con lo ambiental a lo que refiere. (Dabezies, 2014, p. 80)

Aprender una habilidad entonces es más que adquirir un saber, es pasar por el propio cuerpo y la propia experiencia las formas de ejecutar esa práctica y adaptarlas a cada persona. Siguiendo estas premisas es que la propuesta metodológica que se narra en los primeros capítulos de esta tesis es, justamente, la mediación corporal y sensitiva del aprendizaje durante la recolección.

A propósito de ello Ingold (2012) hace hincapié en los aspectos que tienen que ver con la “cinestesia”, un aspecto fundamental para hacer del conocimiento habilidad y conseguir incorporar y “crecer” dentro del propio cuerpo los conocimientos. El autor expresa que:

Mi propuesta es que las habilidades no son estrictamente transmitidas como representaciones de generación en generación, sino que son pasadas a través de un proceso de redescubrimiento guiado en el cual cada generación descubre las habilidades por ellos mismos bajo la guía de practicantes más experimentes, quienes pueden establecer las condiciones en las cuales es posible para el novicio crecer en ellas. Nuevamente, el conocimiento crece en ti a través del movimiento. Lo que es crucial es la conciencia del cuerpo de su propio movimiento. Cinestesia es el fundamento para el conocimiento y la habilidad. (Ingold, 2012, p. 84)

Para Ingold entonces el conocimiento vuelve a crecer en cada uno de los practicantes a partir del momento en el que éste le es transmitido en la práctica. Pese a ello, el desarrollo y la ejecución de estas habilidades no es un aspecto individualizado y aislado. Sino que por el contrario, este entrelazamiento de transmisión de habilidades va produciendo una forma de habitar el territorio. A partir de allí se construyen los ambientes que se van “enmarañando” en la acción como “líneas de vida” que se anudan en los diferentes puntos de intensidad. A ello este autor le llama *meshwork*, una malla de actividades habilidosas que se va superponiendo y entrelazando en el entorno a partir de las mismas prácticas:

Por lo tanto, comencé a pensar en la habilidad como fundada en la conciencia del cuerpo de su propio movimiento: esto es cinestesia. Es la cinestesia que permite la ocurrencia de la práctica hábil. Toda práctica hábil es, en este sentido, cinestésica. La cinestesia corporal debe ser, entonces, el cimiento para el conocimiento

humano. Esto quiere decir que el conocimiento no es algo que construyamos de a bloques, de fragmentos y pedazos; es algo que crece y en lo que crecemos mientras nos movemos. Esto lleva a algunas ideas que desarrollé en mi libro *Lines*, en el cual traté de argumentar que el conocimiento humano está en la práctica integrado junto a sendas de movimiento, es decir «conjuntamente» [*alongly*] integrado más que construido de datos que son colectados de diferentes puntos a lo largo del camino. Por tanto, la esencia del conocimiento habilidoso es que se trata de un conocimiento en el cual crecemos y que crece en nosotros a medida que nos movemos con destreza a través de un ambiente que se ve como la *meshwork*. (Ingold, 2012, p. 75)

A propósito del origen del concepto de “meshwork” Ingold propone lo siguiente:

Tomo prestado el término “*meshwork*” del filósofo Henri Lefebvre, quien habla de “los patrones reticulares dejados por los animales, tanto silvestres como domésticos, y por las personas (dentro y alrededor de las casas de la aldea o del pequeño pueblo, así como en sus inmediaciones)”, cuyos movimientos tejen un entorno que es más “arqui-textural” que arquitectónico (Lefebvre 1991: 117-18). (Ingold, 2007, p. 80)<sup>44</sup>

La idea de *meshwork* no es una forma de entender el movimiento, sino la composición que se genera a partir de la misma vida ocurriendo, según Ingold: “Las líneas del entramado son los senderos a lo largo de los cuales se vive la vida.” (Ingold, 2007, p. 81)<sup>45</sup>. Como forma de pensar y representar estos senderos o “líneas de vida” en las páginas que siguen a los capítulos centrales de esta tesis se expone una representación gráfica de los recorridos trazados durante la actividad de la zafra, así como una representación de mis propios movimientos durante la investigación.<sup>46</sup>

Cabe mencionar que los hongos en tanto metáfora para pensar la “antropología de la vida” planteada por Ingold se encuentran presentes tanto en *Lines* (2007: 41) como en “Ambientes para la vida” (2012: 72-73 y portada). El autor acude a la imagen del micelio de los hongos para entender estas líneas de vida.

---

<sup>44</sup> Original en inglés: “I borrow the term ‘meshwork’ from the philosopher Henri Lefebvre, who speaks of ‘the reticular patterns left by animals, both wild and domestic, and by people (in and around the houses of village or small town, as in the town’s immediate environs)’, whose movements weave an environment that is more ‘archi-textural’ than architectural (Lefebvre 1991: 117-18)”

<sup>45</sup> Original en inglés: “The lines of the mesh work are the trails along which life is lived.”

<sup>46</sup> Si bien el análisis de Ingold ha profundizado en diferentes formas de pensar los movimientos en el paisaje, —como se expone en Dabezies (2024)— para esta investigación el análisis llega hasta el punto de las “líneas de vida” ya que no se profundizaron otras dimensiones históricas o laborales en la región. Las mismas quedan reservadas para futuras investigaciones.

Argumentando, además, que por los conocimientos que compartió con su padre, un reconocido micólogo, “si la biología hubiera tomado el micelio de los hongos como su noción prototípica de cómo es un organismo, toda la biología sería diferente. Porque ya no pensaríamos al organismo como un círculo, sino como una malla. Algo verdaderamente diferente” (Ingold, 2012, p. 73).<sup>47</sup>

A pesar de que la obra *Lines* va mucho más allá de los elementos relacionados al territorio y lo ambiental, y su propuesta trasciende lo ecológico y lo biológico ha demostrado ser sumamente útil para analizar este tipo de fenómenos. Conectando estos elementos con las formas de recolección de hongos, más adelante al traer la propuesta teórica de Anna Tsing (2021) se unirán las cabeceras de estos puentes conceptuales donde las “líneas de vida” son protagonistas. Argumentaré entonces que aprender a “juntar hongo” no es saber encontrar los hongos, sino seguir el rastro de las líneas de vida que ellos mismos producen.

En conclusión, la propuesta de Ingold para comprender los conocimientos vinculados al ambiente nos permite entrelazar individualidad, entorno y movimiento. Construir los fenómenos humanos y no-humanos como una forma de producir los territorios desde su “perspectiva del habitar” (*dwelling*) donde el paisaje no es un “pañó de fondo” de la acción antrópica sino una producción de todas estas líneas de movimiento y de acción, es decir de vida, enmarañadas.

Entiendo el concepto de “paisaje” en esta tesis de la forma que lo plantea Skewes en su “Antropología del Bosque” para analizar el caso del sur de Chile:

Más que un producto, el paisaje es un proceso de las transformaciones permanentes de los espacios de vida en los que se posiciona una variedad de seres que en su articulación recíproca lo moldean (Criado, 1999; Martínez de Pisón, 2009; Nogué, 2007). Los paisajes son, en este sentido, co-constitutivos de la experiencia, de las aspiraciones de los seres humanos, y sus significados son histórica y políticamente establecidos (Biersack y Greenberg, 2006; Brosius, 1999; Escobar, 1999). Son “tierra moldeada”, el *landskap* de los antiguos nórdicos, extensión territorial articulada en torno a prácticas consuetudinarias (Ingold, 2002a). El paisaje es vivido de modo tal que se le constituye no como un objeto inerte, sino como un

---

<sup>47</sup> Ingold no es el único científico que defiende el cambio de paradigma que genera a nivel ontológico la biología del reino fungi, sino que otros autores contemporáneos plantean la distinción entre la biología individualista que el modelo preponderantemente animal y vegetal generó para las ciencias naturales, en contraposición con la visión de conjuntos, colaboraciones e intercambios que los hongos generan en sus múltiples formas de vida (Sheldrake, 2021).

proceso de emergencia permanente. No es una unidad de superficie, sino más bien, parafraseando a Doreen Massey (Massey, 2005: 9, traducción mía), corresponde a “las relaciones de las que es parte, desde lo inmediatamente local hasta lo profundamente global”. El paisaje se concibe en su proceso de hacerse y no solo como el resultado del pasado. “Podríamos imaginar el espacio”, sugiere la autora, “como una simultaneidad de historias”. Historias humanas y no humanas, convendría precisar, lo que invita a pensar diacrónicamente los procesos actuales y futuros del paisaje.

Desde este punto de vista, el paisaje nunca se completa, es abierto e indeterminado, es una totalidad en despliegue y la mutabilidad de sus estructuras está siempre presente (Ingold, 2012). El proceso paisajístico sigue su curso y con ello la remodelación perpetua de las cosas que incluso pudieron haberse concebido como objetos o productos finales cerrados sobre sí mismos (Kopytoff, 1986). Por otra parte, los dispositivos sociales que se despliegan en el quehacer diario generan condiciones para una relación dialéctica con el ambiente circundante: plantar, sembrar, extraer, podar, criar animales, caminar son todas acciones que van reconfigurando el paisaje local. Al asumir esta perspectiva se abren nuevas posibilidades de comprensión del papel que las prácticas del habitar desempeñan en el modelado de los procesos vitales. (Skewes, 2019, p. 27)

Para nuestro caso de estudio entonces, el paisaje de la zafra del hongo comprende justamente esta composición en constante movimiento donde los recolectores van transitando y moldeando el espacio que habitan. Estas formas de habitar se componen a través de las diversas estrategias que se exponen y analizan en la tesis. Si bien el concepto de paisaje no es central en el análisis, resulta relevante considerarlo y explicitarlo, con el fin de comprender las otras ideas que se articulan, así como lo hacen varias de las investigaciones citadas y la acepción que se considera sobre este término.

Continuando con estas reflexiones, esta propuesta colabora a analizar la importancia que tienen las formas de practicar la localía en estos territorios y la relevancia que ello tiene para que estas prácticas sucedan efectivamente. La idea de conocimientos ecológicos “desarrollados en la práctica de la localidad” tiene que ver, justamente, con dar preponderancia a los aspectos de localía de estas prácticas por sobre los saberes desterritorializados, esos que estarían en un espacio abstracto como la mente o la cognición según el autor. Así, retomo las ideas desarrolladas por D’Ambrosio et al. (2020) a propósito del trabajo clave de Ingold y Kurttila (2000) sobre estos aspectos:

Así, comenzaremos por distinguir algunos elementos del conocimiento ecológico

desarrollado en las prácticas de la localidad; a lo que Ingold y Kurttila (2000) entienden como aquel conocimiento tradicional generado en las prácticas de localidad por oposición al modelo que llaman genealógico. Dicho conocimiento y sus prácticas asociadas, orienta y sustenta el funcionamiento de sistemas de manejo comunitario, siendo el mismo un conocimiento empírico y práctico, producto de un proceso acumulativo y dinámico de experiencias prácticas y de adaptación al cambio. Es local, holístico y portador de una cosmovisión que integra aspectos múltiples desarrollándose con las personas que se relacionan a diario con sus entornos no humanos. (D'Ambrosio et al., 2020, p. 97)

De este fragmento cabe destacar lo relacionado al vínculo diario con los entornos no humanos que se desarrolla en la zafra. El hecho de “estar allí” y de pertenecer a la zona da a los recolectores un contexto de vínculos sociales y un conocimiento del territorio fundamental para desarrollar la práctica. No solamente por el manejo de los aspectos ambientales y climáticos, sino por la circulación de información entre los mismos locales. Como se ve en los diálogos volcados en la tesis, los saberes de cuáles son las condiciones de acceso a diversos territorios, los acontecimientos de conflicto sea con la policía, los cuidadores de los lugares, así como de relacionamientos entre los mismos zafreiros, resultan fundamental para sostener la práctica y evitar conflictos o sufrir percances.

En relación a estos aspectos Dabezies y Taks (2021) en un artículo a propósito de los *butiaceros* de *Vuelta del palmar* analizan la aplicabilidad de la noción de “comunidad de práctica” (Wenger et al., 2002). En su análisis acuden a pensar las diversas dimensiones que median esta práctica, y de qué forma estas permiten que los pobladores locales se perciban como parte de una misma comunidad de práctica. En dicho sentido, los autores proponen que el riesgo compartido, las prácticas habilidosas transmitidas son elementos constitutivos de este vínculo, tanto como los propios conflictos de los que participan:

Argumentamos que el conocimiento como práctica está simultáneamente arraigado en el cuerpo de las personas y en el entorno y, además, que este tipo de conocimiento como práctica constituye la base para la conformación de una identidad colectiva. En este sentido, señalamos que la existencia de una comunidad de práctica en torno al Butiá no se define únicamente por los procesos que podríamos llamar positivos en términos de adaptación ambiental y de convivencia social (aprendizaje de habilidades laborales, transmisión de recetas a lo largo de generaciones, asociación para acceder a los frutos de Butiá como bienes comunes, entre otros), sino que esta comunidad de práctica también se ha configurado a través de conflictos que, de igual modo, funcionan como un dispositivo para la

educación de la atención de las personas. Por ejemplo, la atención a las malas condiciones de venta en la ruta, o la atención a los riesgos de intervenciones externas que podrían limitar la flexibilidad para la innovación y la improvisación. (Dabezies & Taks, 2021, p. 31)<sup>48</sup>

Siguiendo esta propuesta podemos pensar que se comparten algunos elementos relevantes con la zafra del hongo, donde este doble vínculo, positivo y negativo, en relación a la práctica, ha colaborado a generar un vínculo de comunidad de práctica entre los pobladores locales para la zafra del hongo.

Sin embargo, los procesos de construcción identitaria en la zona se ven atravesados por otros elementos de mayor referencia como la pesca artesanal o la zona de residencia. De modo que difícilmente alguien se autoperciba como “honguero” o “juntador de hongos”, mas sí es común que al mencionar nombres de otros recolectores también sean percibidos como un otro parte de la comunidad de práctica: “ah sí, Fernanda y el marido también juntan hongo”; “Nicolás que también junta tiene el puesto acá al lado”. Por contrapartida según el relato de los entrevistados en los últimos años “se ha llenado de gente” que sale a juntar pero no son de los “históricos”, es decir que se dedican a la zafra desde hace menos de cinco años.<sup>49</sup>

En cierta medida este reconocimiento mutuo entre los recolectores es lo que brinda un respaldo de su legitimidad como parte de la comunidad, mediante el ejercicio de la actividad existe una identificación con la práctica, en el sentido que expresa D’Ambrosio (2022: 388). Dado que no se asume estrictamente una “identidad” como “honguero” o “juntador de hongos”, sino que la identificación

---

<sup>48</sup> Original en inglés: “We argue that knowledge as a practice is embedded simultaneously in the body of people and the environment and, moreover, this kind of knowledge as practice is the basis for the constitution of a collective identity. In this sense, we point out that the existence of a community of practice around Butiá is not defined only by the processes that we might call positive in terms of environmental adaptation and social conviviality (labour enskillment, receipt transmission throughout generations, partnership for accessing the Butiá fruits as common goods, and so on), but also this community of practice has been defined through conflicts that, likewise, act as a dispositive for people’s education of attention. For instance, attention to poor conditions in the sale on the road, or attention to the risks of external interventions that might occlude flexibility for innovation and improvisation.”

<sup>49</sup> Si bien no se analizan en profundidad durante la tesis estos contrastes entre los recolectores de siempre y los “nuevos” recolectores comprende un elemento para continuar las indagaciones en futuras investigaciones. Durante las entrevistas la situación económica y laboral emergía como la principal razón por la que más personas se habían volcado al mercado informal de los hongos silvestres como una forma de ingreso económico. Sin embargo, cabe explorar más en profundidad estas motivaciones, contrastes y representaciones.

se da desde lo colectivo hacia los demás, y dentro de la comunidad de práctica. El haber aprendido con otros, o haber enseñado, así como el tiempo realizando la zafra da una pertenencia a quienes se dedican a juntar hongo.

Por otra parte, el “destino económico común” de dedicarse a diferentes prácticas zafrales coloca a los recolectores en un nivel de igualdad en relación al recurso: “todos nos estamos ganando la olla”; fue una frase recurrente a la hora de saber cómo se daba la competencia dentro de los montes. La situación de precariedad e informalidad laboral brinda a los recolectores un sentido de pertenencia e igualdad que permite también sostener las dinámicas de conflicto y desarrollar formas de habitar el territorio compartidas. Así también promueve una cierta forma de “generosidad” con el conocimiento, donde ante la necesidad económica un recolector experimentado comparte el conocimiento de la zafra a una persona de su confianza.

Ahora bien, una vez conceptualizados estos elementos fundamentales sobre la zafra del hongo cabe preguntarse ¿cuáles son esos conocimientos habilidosos transmitidos en la práctica de la localidad para la zafra del hongo?; ¿de qué forma son producidos y reproducidos por esta comunidad de práctica?; ¿cómo son sostenidas estas prácticas y apropiados los hongos como bienes comunales latentes en este territorio?; ¿cómo se convierte una persona en recolector de hongos silvestres comestibles en este contexto?

## PASO 1: ENCONTRAR LOS HONGOS

RELATO DE CAMPO II: El hongo es así: hay que tener *olfato*.

No es solo saber juntar y encontrar el hongo, ni tener piernas para aguantar la caminata, es también tener suerte con los lugares, “capaz te recorres todo el monte y no encontras nada, como pasás el alambrado, das dos pasos y ya llenaste el balde, es según”, me explicaba Álvaro.

Los hongos son impredecibles, nacen entre las espinas, al borde de las zanjas y en los rincones menos esperados. Cuando no, se toman la licencia de no salir jamás donde parece el mejor punto, “hay montes que los seguís, los seguís y nunca te dan nada, y otros que ni te imaginás y producen como locos”, me aclaraba Pedro.

Así, la incertidumbre está en el día a día de cualquier zafrero, en *la zafra del hongo* no hay territorio productivo, no hay rendimientos esperados, ni cosechas, todo es encuentros y ecologías salvajes, monteses. Encontrar los hongos se parece más a cazar un jabalí que a cultivar una lechuga.

Hay que saber seguirle el rastro, perseguir las líneas de vida: “cuando ves así uno, dos, tres le seguís la curva, ahí se forma la *revolada*, con una o dos *revoladas* podés llenar un balde entero”, me explicaba Ramiro mientras buscaba hacerme entender la lógica de crecimiento del hongo. “Por eso siempre tenés que dejarle la raíz, porque de esa misma al lado te crecen otros, si lo arrancás, como hacen otros, el hongo no vuelve a crecer”, agregaba Álvaro mientras se quejaba de los que sacaban el hongo de raíz y le cortaban los toquitos.

## 6. Sobre la transmisión del conocimiento

### 6.1. Primero reconocer el hongo

Uno de los elementos fundamentales en que se basa el conocimiento necesario para recolectar hongos durante la zafra es el reconocimiento de las especies que se juntan. Como decíamos anteriormente, se trata exclusivamente de dos tipos de hongo, el “de pino” y el “de eucalipto”. Para los recolectores estas dos especies son reconocidas fácilmente por sus características físicas. Al preguntarles cómo era que lograban distinguir los hongos comestibles, la mayoría decía que con una sola experiencia de ensayo y error bastaba para saber qué hongos se juntaban y cuáles eran “venenosos”, por ejemplo Mariela me cuenta lo siguiente:

I: ¿Y ustedes cómo aprendieron a reconocer a los hongos que se juntaban y los que no?

M: Y porque salíamos junto con ellos. Entonces ellos nos explicaban este es el hongo que sirve, este es el hongo de pino, este es el hongo eucalito, este no se junta porque puede ser venenoso. Hay hongos que para nosotros son venenosos. Y sin embargo no son. El hongo esponja<sup>50</sup>, yo no sabía que el hongo esponja se comía. Para mí, el hongo esponja era venenoso y parece que no, cuando me pasan en la ruta, y me dicen, ¿y hongo esponja no vendés? No, ese hongo es venenoso. No, ese hongo se come, dice, se seca y ese hongo se come. Yo no tenía idea, para mí ese hongo era venenoso.<sup>51</sup>

Así también, lo relatado por Mariela se corresponde con la experiencia de Carlos quién me contaba de su primera salida y cómo aprendió rápidamente a reconocer los hongos que se recolectan:

I: Y ¿cómo, con quién aprendieron, cómo fue?

---

<sup>50</sup> Aquí se refiere a los hongos del género *Suillus* nombrados coloquialmente como “hongo esponja” y “hongo panal” por su característico himenóforo conformado por poros que remiten a estas imágenes. El himenóforo de un hongo es la estructura fértil que suelta las esporas, ver por ejemplo tapa de Sequeira (2017b)

<sup>51</sup> Todas las entrevistas con recolectores de las que se reproducen fragmentos fueron realizadas en los puestos de venta sobre la Ruta Interbalsearia durante la zafra de 2023. En caso de que el lector tenga interés en saber las fechas de las mismas puede acudir a la Tabla de entrevistas en el Apéndice I. Por razones de anonimato no se brindan más datos sobre los entrevistados más que los necesarios para comprender el contexto de enunciación.

C: Y yo un día, tengo unos conocidos ahí y un día le pregunté, le digo "Bo, ¿cómo es la venta de hongo ahí?". Ahí dice: –dale dale, prendete que yo te enseño.– Y ahí me mostró. El primer día, seguro, juntaba cualquier hongo ¿viste? Claro y menos mal que él sabía y los clasificó ahí, de una lata, quedó casi nada, cinco hongos. Pero después les fui agarrando la onda y ya sé cuál es el de pino y, ya sé cuál es el de eucalito porque tenés que tener cuidado de no meter hongos que no van.

En ese sentido, continúa:

I: Y como te das cuenta, cuáles son, ¿cómo lo reconocés?

C: Y hoy en día ya lo tengo calado, con los ojos cerrados lo agarro. Antes sí, antes veía un esponjoso, viste que están los esponjosos, están los otros, hongos medios raros, naranja, esos no sirven. Y yo cuando [los veía] me tiraba de cabeza. Es hongo: "sirve". El primer día ¿no? Pero después que ya le encontré la vuelta, me quedé con el hongo este. Es más difícil [de encontrar] el de pino. ¿Qué pasa? El de pino se esconde, ¿viste? Estas son la pinocha y el hongo te crece así, se hincha la pinocha, tenés que apartar la pinocha y sacar el hongo ahí, lo cortás con un cuchillo.

Para la recolección de hongos el conocimiento clave es identificar las características de los hongos que se recolectan y de aquellos que no. Por lo que este punto es el central en la transmisión del conocimiento para que una persona se inicie en la recolección.

Sin embargo, existen otros elementos importantes para comenzar a desarrollar la recolección. Tal es el caso de conocer las técnicas adecuadas para "cortar el hongo" y evitar "que se machuque", así como saber colocarlo en las latas para aprovechar el espacio dentro de la misma. Más adelante se profundizan estos aspectos en relación a los requerimientos de los hongos para ser comercializados.

Continuando con este razonamiento, el conocimiento para la recolección es un saber que se desarrolla en la práctica. Los nuevos recolectores aprenden con aquellos que ya tienen más antigüedad y reconocen los hongos, así como las formas para no deteriorarlos al recolectar.

## 6.2. Sobre el uso de los sentidos

Durante mi salida de recolección con Álvaro –que se relata sobre el final de la tesis–, me enseñó varios aspectos fundamentales para "juntar hongo". Uno de ellos es diferenciar los hongos que "están bien" de aquellos que "están podridos".

En este procedimiento de clasificación se involucran todos los sentidos. Álvaro corta un hongo de eucaliptus muy amarronado, casi ocre, lo levanta y me muestra cómo al apretarlo en su puño chorrea agua como una esponja. Toma otro, no tan amarronado y en este caso acerca su nariz a las laminillas del mismo, y me dice “este está podrido, mirá, no tiene olor a hongo”. Yo lo huelo y no reconozco ese olor a podrido, siento olor a humedad.

El tacto, el olfato y la vista son fundamentales para reconocer los hongos que están bien y los que no. Los hongos de pino son un tanto más complejos a este respecto, ya que es conocido el color verdoso que genera el efecto de oxidación en su sombrero. Sin embargo los recolectores saben claramente que este cambio en la pigmentación no afecta el estado de los hongos y que pueden estar en perfecto estado aún cuando aparenten estar podridos.

Entonces, reconocer los hongos que se juntan de aquellos que no trasciende el conocimiento transmitido en tanto reconocimiento de diferentes especies del reino fungi. Es más bien una habilidad (*skill*) que los recolectores desarrollan durante la práctica, en el sentido de Ingold (2021). En este sentido Ingold define lo siguiente:

Por habilidades no me refiero a técnicas del cuerpo, sino a las capacidades de acción y percepción del ser orgánico en su totalidad (indisolublemente mente y cuerpo), situado en un entorno ricamente estructurado. (Ingold, 2021, p. 5)<sup>52</sup>

Entonces, saber juntar hongo no sería el aprendizaje directo de técnicas corporales transmitidas directamente de un recolector al otro, sino un conjunto de conocimientos que le permiten al nuevo recolector conseguir desarrollar sus propias habilidades. Además, las habilidades no se aprenden en abstracto, es necesario desarrollarlas en el ambiente, aprendiendo a reconocer los hongos a través de la vista, el tacto y el olfato, en el decir del autor:

Las habilidades no se transmiten de una generación a otra, sino que se regeneran en cada una, incorporándose al *modus operandi* del organismo humano en desarrollo mediante el entrenamiento y la experiencia en la realización de tareas específicas.

---

<sup>52</sup> Original en inglés: By skills I do not mean techniques of the body, but the capabilities of action and perception of the whole organic being (indissolubly mind and body) situated in a richly structured environment.

(Ingold, 2021, p. 5)<sup>53</sup>

Así como Álvaro me enseñó a distinguir los hongos que están bien de los podridos, me enseñó también a reconocer en la práctica los hongos que tienen valor económico. Allí entran los hongos que están en buenas condiciones, es decir que no están machucados, rotos o golpeados. Para ello es importante aplicar la técnica de cortar el hongo adecuada, pero no basta con que me demuestre cómo colocar los dedos y pasar el cuchillo, mi cuerpo debe aprender esa técnica.

### 6.3. Sobre las técnicas de reproducción y formas de “sustentabilidad”

El tamaño de los hongos es importante a la hora de recolectarlos. Por un lado por la modalidad de venta, ya que es más difícil llenar una lata y una bandeja con hongos de pequeño porte. Al mismo tiempo es importante aprovechar la capacidad de recolección y transporte en cada incursión al monte, ya que cada recolector consigue llevar una cantidad limitada de latas. Por lo que los hongos más pequeños habitualmente se dejan en el lugar, –muchas veces para ser recolectados más adelante, si es que alguien no los gana de mano–, y se eligen hongos de tamaño grande o mediano.

Este criterio de tamaño puede variar según el contexto, el recolector y la situación. En muchos casos relatan cómo si no hay hongos muy grandes optan por juntar los de tamaño más pequeño para “salvar el día”. Esto quiere decir no irse con las manos vacías del monte, y que la recolección permita generar ingresos durante la jornada de venta, mismo que solo alcance “para la comida”, como me explicó un recolector. Aunque este aspecto es sopesado habitualmente con dejar el “hongo chico” para favorecer la reproducción y mejorar las probabilidades de una recolección exitosa días después. Tanto la técnica de corte como la elección de los hongos tiene que ver con la reproducción y sostenibilidad de la práctica.

Esto significa que no hay una actitud de “llevárselo todo” en cada incursión al monte, sino que en la forma de recolectar prevalece una visión a futuro, intentando dejar los hongos que podrán crecer más adelante. A dicho respecto, varios recolectores me contaron sus teorías de la reproducción del hongo y el

---

<sup>53</sup> Original en inglés: Skills are not transmitted from generation to generation but are regrown in each, incorporated into the *modus operandi* of the developing human organism through training and experience in the performance of particular tasks.

cuidado de la especie. Por ejemplo Fernanda me explicaba que es importante cortarlos con cuchillo para “dejar la raíz”:

I: Pero lo juntan a mano... ¿con un cuchillo, algo así...?

F: A mano, con un cuchillo dejás siempre la raíz.

I: Ah, mirá.

F: Siempre dejás la raíz.

I: ¿Por qué?

F: Porque con la raíz, dejando la raíz del hongo es cuando sale enseguida. Y al lado del hongo del pino, no sale alrededor del árbol, sale lejos del árbol, más o menos a un metro del árbol, nunca vas a encontrar un hongo de pino en el árbol mismo.

Viste donde está el tronco, salen alrededor.

Algo similar relataba Nicolás, que aprendió a juntar con Fernanda:

N: Entonces dejo que los hongos se reproduzcan, y lo corto ¿no? Lo corto con un cuchillo, no los arranco tampoco.

I: ¿No arrancás?

N: No, no. No porque si vos lo cortás no nace, si lo cortás él nace de vuelta, si lo arrancás no, no nace. Entonces, eso en realidad, el hongo de pino es polen...

I: ¿Es qué?

N: Es polen. Entonces ahí va naciendo, vos cortaste ese y ahí enseguida pegado nomás nace otro, y así sucesivamente.

I: Y cuando están chiquitos los dejás pa que sigan creciendo...

N: Claro, yo los corto hoy, voy en tres días, cuatro días y tengo hongos, tres cuatro días ya tengo.

Así, Gustavo también coincide en estar en contra de “arrancarlo de raíz”:

I: Y me decías esto de que daña el hongo cortarlo de raíz, arrancarlo de raíz.

G: Sí, sí, lo arrancás, no nace más, no vuelve a salir.

I: Claro, y ¿vos lo vas cortando?

G: Le dejás el tallo. Vos le dejás el tallo, y vas luego ponele a la semana y en el mismo tallo que dejaste alrededor empiezan a salir pero del mismo tallo o se forma el mismo hongo.

I: Mirá.

G: Claro, se reproduce, pero hay muchos que han ido y...

I: Van arrancando... Y vos tenés algún tamaño para arrancarlo y eso ¿cómo es?

G: ¿Eh?

I: Tenés algún tamaño para arrancarlos o...

G: No, los cortás abajo.

I: Claro, pero si son chicos los sacás, si son más grandes...

G: Si son chicos los dejo, voy trayendo el grande y dejando el chico. Porque, que pasa, una lata pa llenarla de hongos grandes, la llenás en un ratito que si la va a llenar de hongo chico te entran como dos latas de hongo chico, esperás un poco

más y es más bulto.  
I: Lo aprovechás mejor.  
G: Aprovechás mejor.

Además de ser importante para la eficiencia en la jornada de recolección, también es importante prestar atención a los hongos de alrededor. Ya que el cuidado con los hongos es un factor fundamental para su correcta recolección. Según me relataba Mariela es muy importante ser delicado a la hora de cortarlo, no solo para cuidar los que se recolectan, sino los que se dejan.<sup>54</sup> Ya que es mejor evitar cortar los más pequeños que seguirán creciendo:

I: ¿Y hace cuánto que juntas hongos?  
M: Uh... tengo 46 y junto hongos desde que tengo 9 años.  
I: Mirá...  
M: Hace mucho tiempo.  
I: ¿Y cómo empezaste?  
M: Empecé con mi madre y mi padre. A juntar hongo, que los acompañaba y ahí fue cuando aprendí. El hongo de pino, por ejemplo el delicioso que se le dice, tenés que arrancarlo con cuidado, cortarlo porque si lo arrancas de raíz arrancás todos los otros honguitos chiquitos que pueden nacer. Entonces, es delicado el juntar hongos, no es ir, y lo juntaste y punto. Es delicado, digo, lleva su proceso también porque si va y lo arrancas de raíz como pasa, ¿sabes qué pasa? Después ahí no te vuelven a nacer hongos porque ya cuando sacaste la raíz, esa raíz tiene un montón de honguitos chiquititos más, entonces ahí vas matando. Por eso cada año hay menos.

En cierto modo el cuidado por la reproducción de esa fuente de futuros hongos se ensambla con la eficiencia en la recolección. Allí, en el monte se van tomando decisiones para aprovechar los territorios de recolección. Y es a partir de estas decisiones donde se empieza a entamar la forma de movilidad en el territorio. Ya que estos “bienes comunales latentes” no son “propiedad de nadie”, puede que los hongos que no junte un recolector un día ya no estén en su próxima visita a ese territorio, tal como me relataban Pedro y Sebastián:

---

<sup>54</sup> Esta forma de andar con cuidado y atención dentro del monte remite a lo que Tsing llama el baile de los recolectores de matsutake, no podría aventurar una comparación de ese caso con el de esta tesis, sin embargo transcribo dicho fragmento para que sea analizado por el lector: Los recolectores tienen sus propias formas de conocer los bosques de matsutake: buscando los trayectos vitales de las setas.[337] Estar en el bosque de ese modo podría considerarse una especie de baile, dado que la búsqueda de los trayectos vitales se realiza a través de sensaciones, movimientos y orientaciones. El baile es una forma de conocimiento del bosque que, sin embargo, no aparece codificada en informes. Y aunque en ese sentido puede decirse que todos los recolectores bailan, no todos los bailes son iguales: cada uno de ellos está configurado por determinadas historias comunitarias, con estéticas y orientaciones dispares. (Tsing, 2021, p. 333)

S: Lo que no se dice...

P: Dónde son los campos.

S: Claro, la cantidad de donde sacamos, ponele, en este campo acá al frente sacamos una buena cantidad, nosotros no vamos y le decimos a aquellos, mirá allá sacamos buena cantidad, sacamos dos tres baldes.

P: Nosotros vendemos eso y podemos ir, de vuelta al mismo campo.

S: Ponele, así como hacen ellos, hacemos nosotros. Nosotros sacamos acá al frente y le decimos que lo sacamos más adelante. Pa que ellos después no vengan y nos saquen el pique y así se hace todo. Es mentira que te dicen “yo saqué cinco latas ahí, andá ahí mañana pasado que vas a sacar cuatro, cinco latas.”

P: No, porque se le tiran los hongos a ellos.

S: Porque ellos van a los días al mismo campo y vuelven a sacar la misma cantidad.

P: vos sacás los grandes y los chiquitos los dejás, ahí con el rocío de la noche y el sol, ellos explotan enseguida.

Al respecto de dejar los hongos chicos y la rotación de los campos continúa:

P: Claro, son campos distintos. Nosotros tenemos de que vamos nosotros que estamos yendo hace años, hay como seis campos que vamos seguido. Ponele, vamos primero, mañana vamos pa *ahí* ya a *ahí*, vamo el jueves de vuelta. Todo lo que dejamos chiquito para el jueves están así [señala el tamaño de un hongo de 8 cms de diámetro aproximadamente].

I: Claro, ya los tenés más o menos junao.

P: Ya los tenemos junao, porque dejamos los chiquitos, vamos derecho ahí. Vamos para otro campo y el martes ponele vamos pa *allá*, ya hasta el viernes no vamo a ir pa ahí.

I: Claro, vas rotando ahí, alternando cada dos, tres días.

P: Claro. Cada dos o tres días vamos al mismo, pa dejarlo crecer. Ojo, si te lo descubren ta, porque hay veces que vas y te lo descubrieron y te llevaron todos los chiquitos esos, te lo llevaron grandecito, pero ta.

Sobre el tamaño de los hongos también Nicolás me explicaba que es importante para el rendimiento en la venta. Dado que se venden por bandejas, cuánto más chicos los hongos más cantidad es necesaria para completar una bandeja. En este fragmento de entrevista relata con claridad este aspecto, además de hacer hincapié en la importancia de la reproducción:

I: Y decime una cosa, cuando juntás los hongos, ¿vas poniendo grande y chico todos juntos..?

N: Sí, sí, a la carrera, como venga, o sea, no muy chico ¿no? Yo tengo un tamaño para cortarlo, tengo un tamaño, más o menos, de diámetro con aire entre cinco y ocho centímetros para arriba y ahí para abajo lo dejo, porque no me sirve venderlo en la ruta. Porque sino yo le meto diez hongos en una bandeja, de esos chiquitos

tengo que meterle 50. (...)

I: Y ahí ¿cómo hacés? ¿Vas yendo a un lugar y al otro..? Vas siempre al mismo.

N: Hoy ponele, estos días si estoy yendo al mismo lugar, a veces cambio de lugar, ahora por ejemplo le doy descanso a estos montes que fui ahora y me voy más lejos. *Al este, bien lejos*, ahora ya empiezo a irme más lejos, ponele, hago una semana y ahí ya vuelvo de vuelta a este lugar. Y así sucesivamente, o ponele que vaya, por decirte una cosa, *al campo* mañana. *Allá*, lejos, lejos. Al haber mucha gente juntando acá en la vueltita tenés que disparar pa otro lado.

En este sentido, además de transmitirse la forma de reconocer los hongos útiles, también existe una transmisión de conocimientos en relación al territorio y a las pautas para relacionarse con el mismo. En este ejemplo, así como en otros, es posible ver que existe una noción de que los hongos son “un bien común” apropiado colectivamente, y rige lo que entre los mejilloneros de Piriápolis y Punta del Este se llama “el orden de llegada”:

Entre los buzos mejilloneros de Maldonado el recurso es percibido como un bien comunal, que puede ser explotado por todos. El criterio para “apropiarse” del lugar de extracción parece ser solamente el “orden de llegada”, quien llega primero fondea la embarcación y comienza con la extracción. En temporada, es común ver las embarcaciones ubicadas a corta distancia y los buzos trabajando en piedras cercanas. (D'Ambrosio et al., 2010, p. 118)

Dado que en el monte no existen las embarcaciones, a veces quien se mueve más rápido o desvía su recorrido dentro del territorio es quién alcanza los hongos antes que otro recolector. Por otra parte, siendo respetado el “orden de llegada” nadie se para a juntar al lado de otro recolector, sino que desvía o continúa su recorrido pero compartiendo el mismo monte.

A dicho respecto Nicolás establece la comparación con la pesca, donde claramente el uso de la tecnología incide en las dinámicas. Podemos decir que la inexistencia de herramientas tecnológicas que permitan conocer el paradero de hongos y mejillones asemejan a estas dos prácticas conectando con sus dinámicas. A su vez las distancian de la pesca artesanal donde la ecosonda y su capacidad para detectar a los peces alteró profundamente las habilidades necesarias para pescar:

I: Mirá... Es medio como en la pesca eso ¿no? El pique, cuidar el lugar...

G: No, pasa que la pesca no, porque la pesca como quién dice lo tiene la televisión, una pantallita que tiene así que te marca el pescado...

I: Claro, ya es más fácil.

G: Claro, antes sí, cuarenta años atrás, sí, lo tenías que andar buscando, que escucharlo, que esto que lo otro, con la televisión que le llaman ellos cambió mucho. Ya no hay pescadores como la gente, los de antes sí eran pescadores, los de ahora no, los de ahora son pescadores porque tienen la televisión, sino no pescan.

I: Pero con el hongo no hay televisión.

G: No... Con el hongo hay olfato. Es el olfato...

Este territorio es heterogéneo, cambiante, dinámico y se encuentra en constante transformación. Quienes forman parte de la zafra utilizan algunos lugares de referencia, y cada uno tiene algunos terrenos a los que consigue acceder. Al respecto de los territorios se desarrolla una dialéctica entre compartir algunos espacios y guardar otros en secreto. donde cada recolector va generando sus alianzas y dinámicas en el territorio.

Por ello, si bien el territorio de recolección es común, el rango de área es tan amplio que permite mantener en secreto algunos lugares. Así, algunos recolectores llegan a trasladarse más de sesenta kilómetros para acceder a montes que otros no conocen. Sin embargo, este territorio está siempre en ampliación, y también en restricción, ya que los acuerdos que les permitían acceder a un terreno privado pueden ser revocados arbitrariamente. Por ello, siempre es necesario estar “conociendo monte”, es decir, prestando atención a los potenciales territorios de recolección.

A su vez, como para el hongo no existen métodos tecnológicos que permitan detectarlo, cada recolector guarda cierto recelo de compartir algunos lugares. Para esto existen dinámicas variadas, en algunos casos pueden elegir salir solos a recolectar mientras que en otros, por diversas razones les resulta más eficiente compartir los lugares y el botín que allí se obtenga.

Uno de los casos que elige salir en solitario y guardar para sí los lugares es Nicolás. Nicolás aprendió con Fernanda y su familia a juntar y después de una zafra se independizó. Ambos puestos se encuentran a cincuenta metros de distancia y son atendidos de forma familiar. Mientras unos recolectan, otros se dedican a vender el hongo o a cuidar de la familia. Sin embargo, para ambos casos la dinámica de recolección es diferente, mientras Nicolás sale solo y junta seis u ocho latas por jornada, reconociéndose como un recolector excepcional; el esposo

y el padre de Fernanda salen juntos y recolectan entre cuatro y seis latas por jornada, dependiendo del día. Sin embargo, ambos se muestran satisfechos con la cantidad que juntan y dicen que logran vender prácticamente todo el hongo que tienen semana a semana.

Nicolás además de abastecer su propio puesto se encarga de abastecer otro puesto ubicado unos kilómetros más al oeste por la acera de enfrente donde es atendido por su sobrino. Con él tiene un acuerdo de cincuenta-cincuenta: todo lo que él vende es dividido a la mitad para cada uno. De esta forma Nicolás valoriza el tiempo de trabajo de su sobrino durante la venta en el puesto en igualdad que el tiempo de recolección que él dedica en el monte. Según él tiene la capacidad de encontrar “hongo donde no hay”, y siempre vuelve con las latas llenas, no importa cuanto tiempo le tome. Además, al relatar que cuenta con dos puestos llamó a eso como una “*pyme*”.<sup>55</sup>

Mediante esta dinámica de recolección solitaria y venta compartida de forma familiar Nicolás logra mantener en secreto sus lugares de recolección y respetar la ética de propiedad en los montes. A este respecto me relataba:

I: Y ¿por qué salís solo vos? Y no salís con alguien como hace mucha gente que salen de a dos...

N: No, no me gusta la montonera, yo puedo juntar solo, yo los montes los respeto viste, si vos vas a un monte, yo a ese monte no voy, pero tampoco me gusta que vayan al monte que yo voy solo. Y no me gusta enseñarle los montes a otro, o sea el pique viste. Por eso, dejame solo nomás...

I: Preferís solo...

N: Sí, sí.

(...) [Aquí habla sobre la diferencia con la pesca por el uso de la “televisión” ver al comienzo]

N: No... Con el hongo hay olfato. Es el olfato...

I: ¿Ah sí..?

N: Yo he ido a campos que la gente va... Y no saca hongo y yo me traigo mi lata, no es por nada pero yo voy y traigo, y ellas te lo pueden decir, yo voy y traigo, no hay hongo pero yo voy y lo traigo. Me dicen "ah, la fábrica", no sé, yo a la fábrica del monte sí voy...

I: Y ¿eso fue siempre así o fuiste aprendiendo?

N: No, yo salí, dije, este es el hongo, me mostraron el hongo, este es el hongo. Y ta después como todo, fui saliendo pa los lugares a conocer monte.

Como relata Nicolás, “conocer monte” es una forma de ir ampliando el territorio

---

<sup>55</sup> Acrónimo para pequeña y mediana empresa.

de recolección, en todos los territorios que se recorren existen relaciones particulares y conocimientos respecto a los lugares. En algunos casos hay recolectores que ya cuentan con terrenos donde recolectar de forma segura gracias a sus acuerdos con los cuidadores, en otros casos es necesario que exploren nuevos lugares con más o menos riesgos.

“Conocer monte” es algo que todos los recolectores hacen constantemente. Algunos son llamados de ser “mandados” por ingresar a campos desconocidos a riesgo de ser expulsados. Sin embargo, la recolección implica formas de estrategia donde se intercalan competencia y cooperación. Por ejemplo Carlos que es un recolector relativamente novato, lleva cuatro años en la zafra, encuentra razonable que los otros recolectores más experimentados no revelen sus lugares de recolección:

I: Y lo que juntás ahora cómo ¿cómo fue, cómo fuiste a dar con esos campos?

C: Y entre conocidos, vos buscas la estrategia, vas chusmeando, a dónde se meten a donde no, no, porque ellos no te dicen dónde está el hongo. Porque para ellos [los otros recolectores] es una competencia. Me ha pasado. El delicioso, nomás, esa gente que busca todo el hongo de pino, el más vendible. Ese hay ciertos campos que yo no los conozco y le he preguntado a los vendedores: "¿Bo, me decís dónde es el campo?", te dicen pa allá y es pa allá [señalando la dirección contraria].

#### 6.4. Sobre los territorios *secretos* de recolección

El conocimiento del territorio se va construyendo con la experiencia de la localidad, vivir allí y estar en la zafra es necesario para ser reconocido como un recolector legítimo. Esto aplica tanto para los otros recolectores, a quienes la antigüedad les da cierto privilegio por sobre otros, así como para los cuidadores y propietarios de los terrenos de recolección con quienes existen permisos directos o no. Sin embargo, el diálogo con otros recolectores y el vínculo durante la zafra permite saber el potencial de exploración de ciertos lugares. Por ejemplo, hay algunos lugares donde otros ya intentaron entrar a juntar y fueron expulsados. Esa información es compartida de un recolector a otro, aunque claro está, siempre cabe la posibilidad de que esta información sea una artimaña para mantener a los demás fuera de dicho territorio. En algún punto, la mentira y la verdad están siempre tensionadas por las dialécticas del secreto.<sup>56</sup>

---

<sup>56</sup> En este sentido la tensión se da como en el juego de cartas relatado más adelante, corresponde a una dialéctica de anticiparse al movimiento de “los otros”, sean peces y pescadores o recolectores y hongos, como relata D’Ambrosio: Al igual que el juego del truco, que muchas veces se

Según Simmel (1999) el secreto es una forma de generar lazos de intimidad entre las personas. Este secreto caracteriza las relaciones entre dos personas o dos grupos sociales, digámosle familiares, compañeros de trabajo o vecinos para el caso. Para cualquier caso, según este autor, el secreto puede tener cargas negativas y positivas por igual: si por un lado es mal visto guardarse sus lugares de recolección y no compartirlos con los demás; por otro es positivo compartir un lugar secreto con algunas personas.

El acto de compartir lugares secretos refuerza los lazos entre los recolectores; sin embargo, el ocultamiento está siempre presente como una amenaza a todas sus conversaciones. De acuerdo con este autor:

El secreto contiene una tensión que se disuelve en el momento de la revelación. Este momento constituye el apogeo en el desarrollo del secreto: todos sus encantos se reúnen una vez más y alcanzan el clímax, del mismo modo que el instante de la disipación nos permite gozar en su plenitud del valor del objeto que se compra: la sensación de poder que acompaña a la posesión del dinero se concentra para el comprador, de la manera más sensual y más completa, en el mismo instante en que el dinero sale de sus manos. (Simmel, 1999, p. 223)<sup>57</sup>

Para este caso de estudio el secreto dentro de la zafra del hongo sintetiza la seducción de lo misterioso con la del valor monetario. Los territorios de recolección que un recolector guarde para sí, o comparta con otras personas, son potencialmente una fuente de dinero. Por ello, Nicolás se autopercibe como un pequeño empresario. Elige no compartir su fuente de riqueza con otros pero sí dividir el lucro.

Siguiendo el razonamiento de Simmel (1999), a propósito del uso del secreto en la recolección como técnica sociológica, es decir para generar lazos sociales, comprende una forma de acción con objetivos concretos. Para la zafra del hongo

---

práctica compartiendo un vino, un mate o algún refresco, mientras se espera (algunas veces, sabiendo que no vendrá) un cambio en las condiciones del tiempo para poder navegar, o luego de una jornada de trabajo, o ante una salida pospuesta; existe mucha impredecibilidad y se trata de adivinar el movimiento del *otro pez* y del *otro pescador*. Junto a esto, existe el riesgo de perder, en el caso del truco, la partida, y en el caso de la pesca, combustible. (D'Ambrosio, 2017, p. 251)

<sup>57</sup> Original en portugués: “O segredo contém uma tensão que se dissolve no momento da revelação. Este momento constitui o apogeu no desenvolvimento do segredo: todos os seus encantos se reúnem uma vez mais e alcançam o clímax assim como o momento da dissipação nos permite gozar em sua inteireza o valor do objeto que se compra: a sensação de poder que acompanha a posse do dinheiro se concentra para o comprador, da maneira mais sensual e mais completa, no próprio instante em que o dinheiro lhe sai das mãos.”

se da de una forma singular, en algunos casos puede ser aprovechar los hongos chicos que fueron dejados en un territorio guardando en secreto la información de su ubicación. Mientras que en otros casos, puede ser revelarlo con el fin de aprovechar estos hongos que se dejaron en un lugar tan lejano que no sería posible recolectarlos de forma individual.

En cualquiera que fuera la situación, el secreto contiene siempre la tensión que su traición puede provocar. Por ello las relaciones parentales y de afinidad son tan relevantes en esta actividad, porque esta tensión se ve resguardada por lazos más profundos. Entonces, el valor de un territorio de recolección no reside en su propiedad, ya que jurídicamente son propiedades ajenas, reside en el conocimiento de su ubicación y sus verdaderas condiciones de acceso. Saber cómo llegar a un lugar y saber por donde acceder de manera segura es clave para poder recolectar allí.

Además de dichos objetivos de corte más productivista, las alianzas tienen que ver también con la reproducción de otras formas de vínculos sociales. Por ejemplo, que alguien le enseñe cómo y donde juntar hongo a otra persona puede reafirmar sus lazos para la zafra de la pesca, o puede ser una forma de reconocimiento de su labor en otras actividades. Como se relata anteriormente, Fernanda y su familia le enseñaron a reconocer el hongo a Nicolás, quien se dedica desde hace tiempo a la pesca con ellos. Si bien no fue explorado en profundidad qué tipo de relación guardan en el marco de ambas actividades seguramente existan lazos sociales que se reafirman con este gesto de compartir un secreto.

Podemos encontrar aspectos similares a lo que ocurre con los buzos mejilloneros, donde según D'Ambrosio (2023), el secreto compartido estrecha el lazo social entre los pescadores:

Al respecto se observa que el conocimiento de las rocas con más mejillones no se comparte con los otros buzos mejilloneros, como lo señala Bruno: “Claro..., siempre hay un poco de competencia también..., es como el pescador, siempre tiene su pocito, vos tenés tus lugares que no compartís...”<sup>47</sup>. En este sentido, un buzo mejillonero que trabajaba en la década del 60 nos relata que solía trazar mapas de las áreas rocosas donde hallaba mejillones de calidad, pero procuraba no dejar marcas visibles para evitar que otros buzos ocuparan dichos lugares de extracción. Aquellos que comparten este secreto mantienen una relación de amistad o laboral

estrecha, a diferencia de aquellos a quienes no se les confía esta información sobre los mejores lugares para recolectar mejillones. (D'Ambrosio Camarero, 2023, p. 382)

En este sentido, durante el trabajo de campo con recolectores de hongos, los lazos de amistad y familiaridad se vinculan directamente con los espacios de recolección secretos. El secreto además es dinámico y circunstancial, como vemos en los diferentes momentos de la etnografía, la información que se comparte entre los recolectores puede variar según sus intereses.

Además, para el monte no parecen utilizarse formas de señalar el territorio, y de hecho se trata de evitar dejar rastros, como contaba el mejillonero. A su vez, como se ve en el relato sobre el final de la tesis, Álvaro se enfurece cuando ve los rastros de otros recolectores que llegaron antes que él y arrancaron los hongos de raíz: transformando las “líneas de vida” (Tsing 2021) en “líneas de muerte”. Sin embargo, cuando se da un suceso inesperado en el monte que fuerza a Álvaro a descartar todo el hongo de eucaliptus que habíamos juntado para poder llevarnos el hongo de pino, él elige borrar sus propios rastros. Envía los hongos de eucaliptus por la corriente de una cañada, para que ese lugar no quede marcado. Evita así dejar una línea de muerte tras de sí, que pueda convertirse en línea de vida en otra circunstancia. El secreto entonces es ocultado y protegido activamente dentro del monte y los lugares que tengan algún tipo de huella quedarán marcados en la memoria de los recolectores.

Un caso similar como el de mejilloneros y hongueros a nivel regional es el de la recolección de *samambaia-preta* en el trabajo etnográfico de Kubo (2005) en la región de Maquiné en Rio Grande do Sul. Allí, la ilegalidad de la actividad recolectora hace del vínculo en relación al secreto una forma de sociabilidad:

En el juego de ocultamiento y revelación, el secreto se presenta en su dimensión constitutiva de relaciones entre dos segmentos de un grupo o entre individuos, a partir de cuestiones como cuanto sabe uno del otro, en qué medida la convivencia permite ampliar ese conocimiento del otro y hasta qué punto puede ser revelado. En este proceso de confrontación se estructuran nuevos ordenamientos sociales, en los que se movilizan antiguos y nuevos sentidos de pertenencia. En ciertos momentos sobreviene la fascinación y la tentación de revelarlo, porque, en distintas medidas, aquello que podría permanecer simplemente oculto termina por manifestarse. Se manifiesta porque, en realidad, constituye al grupo y a su modo de ser; se configura como parte de su identidad, de su manera de concebir y ordenar el mundo y sus

actividades cotidianas. (Kubo, 2005, pp. 170-171)<sup>58</sup>

Entre los recolectores de *samambaia-preta* el secreto es, entonces, una forma de relacionarse cotidianamente, y así sucede también con los recolectores de hongos. Este ordenamiento social se afecta recíprocamente con las relaciones territoriales y con el vínculo con el recurso. Generando un espacio de socialización que trasciende lo productivo y lo económico, insertándose en una esfera moral, tal como veremos más adelante para la venta.

Según Tsing el territorio de los recolectores es un espacio cargado de significaciones y lugares de referencia. De tal forma que el conocimiento del entorno incluye la referencia de estos ciertos lugares. Aquí entran por ejemplo infraestructuras –públicas o privadas– características, propiedades privadas conocidas, especies vegetales particulares de ese lugar, entre otras. Estas entidades de referencia se convierten en “lugares familiares”:

A través de sus lugares familiares, los recolectores aprenden no sólo sobre las relaciones ecológicas en general, sino también sobre el azar en las historias naturales que permitió que ciertas especies y asociaciones de especies pudieran darse en determinados sitios. (Tsing, 2015, p. 181)<sup>59</sup>

Sin dudas, la técnica por excelencia para hacer efectiva la recolección de hongos silvestres en cualquier contexto, es recorrer aquellos lugares donde ya fueron encontrados. Al respecto Tsing explica que:

Una decisión consciente también puede llevarme a puntos de encuentros pasados, ya que la mejor forma de encontrar hongos es siempre regresar a los lugares donde los hallaste antes. En muchos casos, el cuerpo vegetativo (micelio), que fructifica en hongos de manera estacional, persiste a lo largo de las estaciones; además, los cuerpos vegetativos de algunas especies de hongos son compañeros vitalicios de

---

<sup>58</sup> Original en portugués: No jogo de ocultação e revelação, apresenta-se o segredo em sua dimensão estabelecadora de relações entre dois segmentos de grupo ou indivíduos, a partir de questões como o quanto um sabe do outro, o quanto o convívio permite que ampliemos esse conhecimento do outro, o quanto pode ser revelado. Nesse processo de confronto estruturam-se novos ordenamentos sociais, em que são acionados antigos e novos pertencimentos. Em alguns momentos sobrevém o fascínio e a tentação em revelá-lo, porque em diferentes medidas, essa que poderia simplesmente ser ocultada, se revela. Revela-se porque em verdade constitui esse grupo e seu modo de ser; configura-se em parte de sua identidade, da forma de conceber e ordenar o mundo e suas atividades cotidianas.

<sup>59</sup> Original en portugués: Por meio de seus lugares familiares, os forrageadores aprendem não só sobre as relações ecológicas em geral, mas também sobre o acaso nas histórias naturais que permitiu que certas espécies e associações de espécies pudessem ocorrer em certos locais.

árboles específicos. (Tsing, 2015, p. 181)<sup>60</sup>

La familiaridad con el territorio se desarrolla a partir de varias prácticas además de la recolección de hongos. En algunos de estos lugares se recolectan piñas, se junta leña o se desarrollan otras actividades como la caza. Por ejemplo, así lo relataba Fernanda:

I: ¿Y cuando salen cerca salen acá pa arriba...?

F: Acá pueden salir por *esta calle*, o sino pa ahí pal *otro lado*.

I: Hay como varios puntos...

F: Lo que pasa que tampoco hay mucho monte acá, el monte principal, que este daba también, yo nunca entré a estos montes, voy para atrás. Ahora se vino la gente, pero claro a vos te ven, que vos salís por el monte del costado y ellos ya empiezan a gritarte [expulsándote].

I: Desconfían ahí. Claro. Y ¿cómo es con la otra gente que juntan? Cada uno tiene su lugar, se encuentran, está todo bien...

F: Nosotros vamos al monte, nos vemos en el monte, "Y ¿vas encontrando algo?" "No, sí, y algo hay, sí bastante", "Sí, ya junté una lata". Nosotros tenemos un monte que es pa *allá* que es solamente para nosotros.

I: Ah, mirá. Y ¿cómo arreglaron, conocen a la gente de ahí?

F: Sí, mi esposo fue porque a él le gusta cazar, y no sé cómo dieron, y un día se metieron por esos caminos, tiene como cinco, seis montes, de pino, y ta. Entraron sin permiso y el mismo día vieron al empleado que anda por ahí y le dieron permiso, y ya saben. Pero vamos la gente nomás de nosotros, y ya sabe. Y después los montes de acá sí, no hay que digamos un monte que vos respetes que diga, es monte es mío, no. Si estamos todos pa la misma. Vos nomás, tu me dices, "bueno llévame a tu monte", tu lo llevás y al otro año se llevan todo.

El tiempo de habitar el territorio es lo que va dando a los recolectores el conocimiento de los montes donde juntan o de potenciales montes que “den hongo”. Según el relato de varios recolectores, la decisión de permitir el ingreso al terreno para recolectar queda en manos del propietario o cuidador del lugar. En algunos casos para evitar inconvenientes pueden optar por salir solos o como mucho en duplas.

A veces sucede que los propietarios o cuidadores de las parcelas desconfían que los recolectores puedan robar ganado u otros bienes del lugar. En un caso mencionado en varias ocasiones el propietario solo permite el ingreso a mujeres

---

<sup>60</sup> Original en portugués: “Uma decisão consciente também pode me levar para pontos de encontros passados, já que a melhor forma de encontrar cogumelos é sempre voltar aos lugares onde você os achou antes. Em muitos casos, o corpo vegetativo (micélio), que sazonalmente frutifica cogumelos, persiste ao longo das estações; além disso, os corpos vegetativos de algumas espécies de cogumelos são companheiros vitalícios de árvores específicas.”

con el fin de evitar el abigeato. A dicho respecto Mariela relataba lo siguiente:

I: Y esos lugares cómo son, son privados, hablan con la gente...

M: No claro, si es privado tenés que tener permiso de los dueños porque sino no te dejan entrar y llaman enseguida a la policía.

I: ¿Te ha pasado?

M: No a mí no gracias a Dios porque no me meto en lugares que se que no, es imposible. Yo voy a lugares, al lado de la vía, por ejemplo el dueño del campo, el encargado del campo nos vio nacer. Entonces, porque qué pasa, empieza la zafra del hongo y hay maldad que siempre matan algún animal o algo entonces ¿a quién perjudican? A las familias que juntan hongos. Porque después no te dejan pasar, no te dejan pasar porque claro, si es que fuiste realmente por juntar solamente hongo o que fuiste como a juntar hongo para ver qué animal había. Ta igual, [es] más complicado para los hombres que para las mujeres.

I: ¿Ah, sí?

M: Claro, porque claro, una mujer a mí no se me ocurriría ir a matar un animal, y el hombre tiene más picardía, vamos a ser sincero. El hombre ya es más pícaro.

Entonces ta, a veces cuando ven que son mujeres solamente no pasa nada.

I: Mirá, es mejor eso...

M: Claro, pero después si ven que andan muchos hombres y eso ta ahí se pone complicado

Una de las distinciones clave que conseguí contrastar en las entrevistas, es que los recolectores con menos experiencia generalmente recolectan en territorios más cercanos que los más antiguos. La mayoría de mis interlocutores llevaban entre cinco, diez y hasta quince años realizando la zafra y tenían conocimiento de montes hacia varias zonas. En estos montes ya cuentan con acuerdos para acceder y la rotación por estos territorios les permite juntar una cantidad de hongo suficiente para la venta. Sin embargo, para una pareja de recolectores con la que conversé, que era recién el cuarto año que recolectaban, su situación respecto al territorio era bien diferente. A continuación presento algunos fragmentos de la entrevista con ellos donde recorre varios elementos de los expuestos hasta el momento.

C: Nosotros juntamos el de eucalipto y el de pino porque es el hongo que se vende. Y ta, empezamos a vender hongo cuando estamos flojos de trabajo. Si tuviéramos laburo nos quedamos con el laburo, porque el hongo es a suerte y verdad. El hongo hoy venís hacés 500 pesos, mañana venís y hacés 200. Pero salvás la comida. Es luchado, mirá que tenés que levantarte a las 7 de la mañana andar adentro de los montes, hay campo que no podés entrar, que te ve el dueño te saca con la policía o te saca a tiros. No es fácil, porque se piensa que uno va porque somos pobres este, andamos sin laburo se piensa que vamos a robar vaca y nada que ver, nos ha

pasado en el campo de ahí de *Aquel balneario*, nos ha pasado que estaba dentro del campo, así aparece el hombre con el caballo y me dice: -¿que anda haciendo? Incluso con la lata de hongo en los brazos, le digo "ando juntando hongo". Dice: -"no, no, acá no no, no tenés permitido entrar. Porque la vuelta pasada me robaron una vaca", le digo si a usted le robaron la vaca, "yo no estoy para robar vaca" -le digo, yo quiero sobrevivir, le digo acá el hongo se pudre, no lo junta. Y así es más o menos la historia digo, no, no hay mucha ciencia.

En este relato de Carlos se ve más explícitamente la situación de sacrificio y riesgo que todos los recolectores traen de sus experiencias. Para algunos contar con acuerdos donde acceden a recolectar los hongos es fundamental para no estar expuestos a ser expulsados del terreno. Aquí, Carlos muestra en esta escena el contraste entre el "derecho a trabajar y ganarse la vida" por sobre el derecho a la propiedad privada.

Más adelante en su locución coloca además los riesgos de estar llevando adelante una actividad que es vista como "ilegal" aunque éticamente "legítima":

I: Y ¿cómo es, para ustedes vender acá, estar vendiendo?

C: Digo, ya te vuelvo a repetir, no me gusta, lo tengo que hacer porque es de lo que como, gustar no me gusta, no me gusta. No es negocio porque vos corrés un riesgo... Digo, a veces dejás la moto o salís al campo, no sabes si te la llevaron, así sea ese pedacito de moto que ves ahí, te la llevan. Como estás en el campo y te hace una denuncia, y te llevan la moto los milico. A vos no te va a llevar preso porque no estás haciendo nada malo. Pero si te llevan la moto, te dejan a pata, ya ha pasado.

De esta forma antepone la inseguridad y los riesgos ante lo lucrativo que puede ser la recolección. Como veíamos con otros casos, la seguridad durante la recolección es un factor que se encuentra presente. Haciendo de la zafra una actividad peligrosa además de "luchada" a causa del desgaste físico y los riesgos a los que se está expuesto.

Por otra parte, Carlos debate la potestad de los propietarios y su postura de no permitir recolectar en los montes, por el hecho de tratarse de una propiedad privada. Haciendo uso de la legitimidad de la actividad, y recuperando ese "derecho al usufructo comunal" de los bienes naturales que evocan Duffau y Gautreau (2024). Esta actitud de "falta de solidaridad" e inmoralidad consiste en "dejar que los hongos se pudran", siendo que los propietarios no los aprovechan:

C: El campo ese, por ejemplo, donde paraste el auto tú, al lado ahí larga lindo hongo de eucalipto, pero ahí te metés y el hombre enseguida está llamando a los milicos. Y yo lo he charlado con él, es veterano, el veterano me ve vendiendo acá y todo, lo he charlado, "pero voy a juntar hongo", "no, es mi campo y no juntan hongo". ¿Y qué le vas a decir al hombre? Te das media vuelta, y "gracias, chau". Bueno, digo prefiere que el hongo se pudra en la tierra antes de que darle vida a la gente. Si no es malo porque, capaz que es malo porque vos le pisas la tierra pero el hongo, no lo consume ni nada.

Ante este tipo de situaciones, generalmente los recolectores eligen evitar el conflicto, ya que prefieren buscar otros espacios de recolección, en lugar de generar inconvenientes con la autoridad. Este factor de riesgo hace que Carlos prefiera que su esposa no salga con él, para evitar involucrarla en este tipo de situaciones:

I: Y ¿por qué zona juntan?

C: Prácticamente acá. Acá tenés... *Este lugar*, que está *el famoso lugar*, ahí están todos los [montes] de pinos y los de eucalipto me meto para allá para *esa ruta* que hay unos campos que no están alambrados ahí me meto.

I: ¿Salen los dos juntos o salís vos solo?

C: No, salgo solo. Yo a mi señora no la llevo, seis de la mañana que arranco de casa un frío bárbaro adentro de los campos. ¡Ah no! Prefiero que ella se quede en casa ¿viste? Para acá sí la traigo porque acá está cuidada conmigo. Pero en los campos no, que Dios lo permita, viste que, es como te digo, se complica un poco y no quiero que corra riesgo.

I: Y ¿vienen los fines de semana, venden o toda la semana?

C: Yo laburo todos los días, de lunes a lunes toy acá. A no ser que me salga alguna changuita, un corte de pasto, o construcción.

I: ¿Y cómo hacés? Salís temprano y le das toda la mañana, ¿cuántas horas estás?

C: Y prácticamente son cuatro o cinco horas que tenés que estar adentro del campo.

I: Y ¿cuántas latas juntás?

C: Y yo junto dos. No quiero juntar de más porque después lo tenés que tirar, y eso es desperdicio, porque vos vas otro día y los hongos esos los podés aprovechar para venderlos otro día.

I: Juntás dos latas por día y las venden.

C: No se venden las dos, pero a vos que un día juntando te da pal otro día todavía aguanta el hongo, no se pudre. En el tercer día tenés que tirarlo.

En tal sentido, recorrer y conocer la zona es fundamental, tanto para aprender a juntar como para conocer el territorio de recolección. Esto es una forma de "practicar la localidad" y a la vez transmitir estos conocimientos (Ingold & Kurtila, 2000).

### 6.5. Experiencia, tiempo y territorio

Se podría decir que el tiempo en el territorio y la exploración del mismo permite a los recolectores ampliar su radio, y ello posibilita mejorar la calidad de sus hongos. Uno de los recolectores con una década de experiencia me dijo que él solo vendía hongos de buena calidad y limpios. Que eran “hongos de tierra”, refiriéndose al sustrato en el que crecen. Dijo además que “otros recolectores”, haciendo referencia a los más nuevos, juntan en “los montes de la vuelta”, es decir más cercanos, y que son “hongos de arena”, más sucios que los suyos. Aquí cabe hacer una diferenciación entre los territorios más lejanos en zonas rurales en contraposición con los más cercanos a la región balnearia donde el suelo de los montes es más arenoso:

F: Y vos cuando vas al monte ta, no encontrás hongo. Allá tenés que ir investigando más o menos donde puede haber un monte de pino. Justito encontrar la gente del campo le pedís permiso, como de repente puede chocar con gente bien como de repente te dicen que no.

I: Y ¿son monte de pino que tienen tiempo ya, tienen que ser pinos medios grandes?

F: No, los pinos también jovencitos salen bastante, es depende. Nada más en los montes que no salen es cuando están quemados. Cuando están quemados no, no nace más hongo.

I: Mirá, cuando se quema ya no nace...

F: Ya no nace. Tenés el monte de arena, y si no el de tierra. Nosotros en el monte que vamos es de tierra. El de arena no porque no podés venderlo, hay gente que lo vende.

I: Claro porque tiene mucha... Además no tenés cómo limpiarlo eso, ¿no?

F: No solo limpiarlo, el tema es para lavarlo, aunque vos lo laves, aunque lo hiervas, la arena queda. Es como cuando vas a la playa, lo mismo. Vas a lavar la ropa y siempre arena tiene.

I: Claro, además el hongo con el agua se deteriora.

F: Nosotros vendemos siempre de tierra.

A su vez, el mayor radio de recolección permite también evitar la competencia y asegurarse hongos en más cantidad y de mayor tamaño. Así, quienes ya llevan más años realizando la zafra conocen predios más lejanos y recorren más distancia para recolectar. Algunos llegan a recorrer hasta sesenta kilómetros en sus vehículos para acceder a montes con menos competencia y más abundancia. Esta posibilidad permite además que se evite la sobreexplotación del recurso, ya que los hongos logran crecer más antes de ser recolectados. Sin lugar a dudas esta posibilidad está mediada por los vínculos de los recolectores con los propietarios

o cuidadores de los terrenos. Como se ve en varios casos hay recolectores que cuentan con campos que consideran “exclusivos” o “reservados” para ellos.

Por otra parte, al acudir a varios campos para la recolección se logra “dar descanso” a los montes y hacer el recurso más sostenible. Por ejemplo, como me relataban Pedro y su dupla Sebastián que van a distintos campos a juntar y aprovechan a rotar cíclicamente para dar tiempo a que el hongo crezca:

I: ¿Son todos lugares distintos, como dos campos distintos?

P: Claro, son campos distintos. Nosotros tenemos de que vamos nosotros que estamos yendo hace años, hay como seis campos que vamos seguido. Ponele, vamos primero, mañana vamos pa *tal lugar* ya a *ese lugar* vamo el jueves de vuelta, todo lo que dejamos chiquito para el jueves están así [señala el tamaño de un hongo de 10 cms aproximadamente]

I: Claro, ya los tenés más o menos junao.

P: Ya los tenemos junao, porque dejamos los chiquitos, vamos derecho ahí. Vamos para otro campo y el martes ponele vamos pa *otro lugar* allá, ya hasta el viernes no vamo a ir pa ahí.

I: Claro, vas rotando ahí, alternando cada dos, tres días.

P: Claro. Cada dos o tres días vamos al mismo, pa dejarlo crecer. Ojo, si te lo descubren ta, porque hay veces que vas y te lo descubrieron y te llevaron todos los chiquitos esos, te lo llevaron grandecito, pero ta.

I: Y hay mucha competencia, así o... ¿sí..?

P: Hemos entrado a campos que dejamos un montón, hoy nomás, fuimos acá, atrás del *balneario* ahí, habíamos dejado, antes de ayer habíamos dejado todos chiquititos así, hoy no había ninguno.

I: Mirá.

P: Entraron al campo y ta, lo descubrieron. Lo llevaron todo. Pero ta, mala suerte, perdimos.

I: Y Cuando hay alguno así medio chiquito lo dejan medio tapado o algo...

P: Sí, sí...

I: ¿Lo deja tapado como para que lo vean..?

P: No, lo dejás nomás tranquilo, contraste los grandes que hay y dejaste los chiquitos. Sabes que pa ese lado dos días tres ya creció.

Según el rango que recorren los recolectores para encontrar los hongos desarrollan una logística particular que cada uno va movilizandando de acuerdo a sus propias posibilidades y capacidades.<sup>61</sup> La mayoría se mueve en motocicletas, hay algunos que cuentan con carros añadidos donde llevar las latas, y otros que consiguen un automóvil prestado durante la zafra. El vehículo es fundamental para lograr realizar la zafra, y en muchos casos algunos lo comparten, es decir que salen dos

---

<sup>61</sup> Estas dinámicas diferenciadas están sintetizadas en la representación gráfica presentada de la “zafra del hongo *meshwork*”.

recolectores en la misma moto o auto.

Dadas las condiciones de la caminería en la zona es muy frecuente que sea necesario realizar los traslados en motocicleta, pues además ésta permite llevar las latas llenas de hongos sin que se golpeen. Para ello es necesario conocer la técnica para colocar los hongos en el balde durante la recolección dejando el menor espacio posible y tener la capacidad de trasladar las latas sin que se sacuda demasiado. Algunos recolectores, cuando viajan solos, colocan dos latas colgando del manillar de la moto y otro par atadas al torso con una soga, logrando así trasladar cuatro latas en un mismo viaje:

I: Claro. Y ¿van los dos juntos en la moto con el carrito?

P: No, no, solo en la moto.

I: ¿Solo en la moto?

P: Con los baldes en los brazos.

I: Ah, cargando las latas, mirá. ¿cuántas latas llevan en el viaje?

P: Cuatro.

I: ¿Cuatro?

P: Cuatro porque traes dos atrás, dos adelante. Te lo atas en la cintura y lo dejas colgando.

En el caso de tratarse de dos personas en la misma moto la técnica varía, así por ejemplo relataba una recolectora:

I: Y para ir a juntar tienen vehículo...

F: Si es cerca, vamos caminando, si es lejos en vehículo. Y se gasta el gasto de la moto, de la nafta.

I: ¿Van en moto?

F: En moto sí. Porque hay caminos que no son que digamos lindo para ir en auto a veces vamos en el auto para el lado del *este*, ahí sí podemos ir en auto. Pero para el lado del *campo* siempre en moto.

I: ¿Y las latas tienen un trailercito o algo pa cargarlas?

F: No, en la moto lleva a las cuatro latas, o seis latas, todo montado una arriba de la otra a la vuelta cuando venís con el hongo tenés que... la persona que va adelante se trae una o dos y el que va atrás tiene que poner una en cada brazo y dos en el medio, obviamente cuando llegás venís acalambrado.

I: Pero ta, sabés que es un rato.

F: Claro y es la forma de llevarlo, porque si no podés entrar en auto tampoco. Porque en un carro no podés, porque el movimiento vos lo licuás al hongo. Este el delicioso, el de pino, cuando llegás acá parece que lo pasaste por una licuadora.

I: Claro, llega hecho pedazo.

F: Claro, se rompe todo, el de eucalito no, lo podés llevar en bolsa, todo no pasa nada, el de pino sí, siempre en una lata. Y si vas en auto ta lo pones, ¿no?

I: Sí, sí es más fácil.

F: Que quede todo apretado, obviamente, cuando vas en auto tenés que llevar más de diez latas.

I: Claro, sino se te sacude...

F: Viste, porque ya sabés que vas lejos a buscar tantas latas.

I: Tenés que ir en una época que haya también ¿no?

F: Claro, ahora nomás para el este, mucho no ha aparecido. Capaz que ahora si viene un poco más de agua, para la otra semana capaz que pueden ir. Si vas a traerte diez latas, tenés que ir un jueves, un miércoles, para ir tirando esos días. No podés ir un lunes, un martes que a veces no se vende a traer diez latas porque la destrozás, viste... Cuando más hongo traemos es a partir del jueves.

I: Van juntando también según los días ahí.

F: Depende, sabés que a partir del jueves tenés que tener hongo. Más de dos latas, tres o cuatro, seis, las que tengas, y los fines de semana ta, todo el hongo que tengas lo vendés.

En este fragmento emerge además la organización semanal, la cuál es adaptada según cada recolector. En esta dinámica se conjugan diversas dimensiones: por un lado los medios que tengan los recolectores para salir a juntar, sea una o dos motos, o un auto. Por otra parte, el flujo de tránsito que influye directamente en la demanda según el día de la semana. A su vez, también se ve influenciada por las tareas de cuidado u otras actividades laborales que puedan surgir.

Otro ejemplo es el de Gustavo quién habitualmente sale a juntar con su hermano, él me relataba:

I: Y ¿cómo es en los campos para acercarte y eso?

G: Sí, yo, hay una mujer que me deja juntar ¿viste? Me deja entrar, no me deja entrar el auto pa adentro, pero si dejarlo en la calle y te deja juntar. Entonces ta, es otra cosa, aprovechás a juntar más tranquilo. Y ta, de repente íbamos *al campo* allá. El tema viste que a medida de los años van cambiando de capataz, y de repente encontrás uno bueno y te deja entrar, de repente como encontrás uno que te dice, no, no dejo juntar.

I: Claro.

G: Ya no vamos más, porque ya es para problemas, es para tener un problema.

I: Y ¿cómo es el trabajo de juntar hongo para vos?

G: Ta bueno, a mí me gusta,

I: ¿Te gusta?

G: Me gusta, sí. Lo hice toda la vida, me gusta, lo conozco, conozco toda clase de hongo. Ta el hongo de eucalipto también, que no lo vendo porque es amargo, son muy poco lo que lo quieren si lo trae, lo trae pa...

I: Y ¿Te parece un trabajo o no tanto, cómo es?

G: Sí, lo que caminás mucho. Es lo que tiene viste, entrar entrás, te quedan como dos kilómetros o tres pa entrar hasta llegar al monte, son dos o tres kilómetros

caminando, después ahí tenés que acarrear las latas pal auto ¿no? Vos vas de mañana ponele, y no esperes a salir antes de las cinco de la tarde, las cuatro. No esperes a venir a vender el mismo día. Te da el tiempo pa juntar un día y venir al otro día a vender. Porque no te dan los tiempos

I: Claro, pasas todo el día juntando.

G: Todo el día juntando

I: Y después lo vas vendiendo.

G: Y después lo voy vendiendo.

I: Salís los jueves entonces para vender el fin de semana...

G: Voy a juntar los jueves ponele. Voy a juntar los viernes, ya tengo sábado y domingo o de repente, sí, si voy junto y ponele, y me da el tiempo para vender vengo, vendo. Y ta, y al otro día me da para juntar pal otro día.

Aquí aparece la figura del capataz o cuidador del monte como determinante para permitir el acceso. Este proceso de cambio de cuidadores o de permisos fluctuantes para la recolección también hace que sea un territorio en constante movimiento. Por dicho motivo, quienes se dedican a la zafra deban estar explorando constantemente el territorio. Sin embargo, en algunos casos han relatado que consiguieron cierta estabilidad en sus territorios de recolección, por ejemplo como me contaban durante esta entrevista donde alguien le había pasado un monte y a partir de allí gracias a la referencia de los pinos siguió descubriendo nuevos lugares:

I: Y ¿los montes que va son siempre los mismos desde hace todo el tiempo que juntás?

P: Sí.

I: ¿y cómo fuiste a dar con esos montes?

P: me llevaron a ese monte, ya después ya, sabía que había que, sabía juntar, monte de pino tenía que haber hongo, y me metía en todo momento. Monte que veía de pino me metía a juntar. Hay veces que entrás y no encontrás nada, pero hay veces que entrás y encontrás un montón.

I: Ahí ya vas sabiendo cómo es.

P: Y ahí más o meno entré a agarrar la línea. Ahora voy siempre a los mismos montes.

S: Y ya sabemos dónde hay, más o menos.

P: Tanto voy pa *tal lado* como voy para allá, pal lado *de allá*. A *aquel otro lado*...

Donde hay pino voy. Vamos ¿no? Y ta, y hay que ir en moto, si o si tenés que tener locomoción. Porque cerca no hay, y hay mucha gente juntando cerca lo sacan enseguida.

Aquí se evidencia que la principal guía para Pedro son los pinos, a los cuáles se asocian los hongos. Sin embargo, como relata es necesario recorrer distancias amplias para evitar la competencia. Así, también otro aspecto que emerge es el de

la “no propiedad” sobre los territorios de recolección, éstos “no tienen dueño”, y esto hace que no se vea como legítimo reclamar un territorio como propio:

I: Y una pregunta, con la gente, con otra gente que se junta y eso, ¿comparten el campo y eso o los que van ustedes van solo ustedes?

P: Hay algunos que los compartimos sí porque ellos se metieron y bueno, no podés decirle nada.

S: El campo en sí...

P: El campo no es de nadie.

S: Si vos encontrás alguno que estén juntando hongos, está en la misma que vos ¿entendés? No podés decirle, “no, acá vengo yo”.

P: No le podés decir nada.

S: Acá vengo yo todos los años. Eh... No podés.

P: Como ellos tampoco pueden decir nada ¿no?

Esto hace que se de una competencia abierta pero respetuosa del “orden de llegada” dentro del monte en caso de encontrarse con otros recolectores o con cualquier persona juntando.

#### 6.6. En resumen

En este capítulo se han expuesto los principales elementos que se movilizan entre quienes desarrollan la zafra del hongo a la hora de recolectar los mismos.

Resumidamente el conocimiento necesario para la recolección entrelaza diversas dimensiones que van desde las habilidades físicas y sensoriales para reconocer los hongos a recolectar y distinguirlos de aquellos que “no sirven”; hasta el manejo del territorio y los factores ecológicos que influyen en la proliferación de las especies recolectadas y sus aliados vegetales.

Inicialmente los recolectores comienzan reconociendo los hongos “de pino” y “de eucalyptus” junto a recolectores más experientes, en una dinámica de “ensayo y error”. Posteriormente se vuelve fundamental agudizar los sentidos y la atención para conseguir encontrar los hongos y percibir los rastros en tanto “líneas de vida” que estos van dejando en el monte. Al mismo tiempo que se da este proceso se desarrollan las habilidades propias de la recolección física y corporalmente en cada novato, generando técnicas para “juntar” los hongos, así como para transportarlos de forma cuidadosa.

Además de estos factores que podríamos concebir como individuales o personales

en torno a los saberes de la recolección, entrar en la zafra del hongo incluye también elementos de índole colectiva en relación al territorio. Allí empiezan a conjugarse elementos como la colaboración, la competencia, el secreto y los intercambios morales entre los recolectores y recolectoras. El manejo del territorio que cada persona o grupo familiar va generando entonces es un proceso entrelazado a los aprendizajes individuales y los vínculos generados a partir de éstos.

Así, el manejo del territorio de recolección, el conocimiento de los diferentes lugares *secretos*, y el manejo de informaciones en relación al territorio va componiendo esa malla de vida que es la zafra del hongo en la región. Sin embargo, todas estas dinámicas están ceñidas por el fin último de la zafra: hacer dinero.

En dicho sentido, en el próximo capítulo se analizan las formas de comercialización, buscando comprender de qué forma todo lo que sucede dentro del monte se relaciona con lo que ocurre sobre la Ruta Interbalnearia. La trama que se construye entre los puestos de venta, sus “latas” de pintura, las motocicletas que circulan y los montes de pino y eucalyptus de la región cobra sentido una vez que el círculo se cierra. Esto quiere decir, cuando las bandejitas de hongos son vendidas a los autos que pasan por la ruta. Pero ¿cómo se estructura esta venta? ¿Qué relaciones entretejen los recolectores para hacer de esta zafra un espacio de economía informal “sostenible” social y económicamente? ¿Qué avatares enfrentan los participantes de esta zafra totalmente al margen de la economía y el estado? A continuación se verán algunas respuestas, y se abrirán otras preguntas sobre todas estas incógnitas.

## PASO 2: VENDER LOS HONGOS

### RELATO DE CAMPO III: *El hongo es así, te ocupa todo el día.*

El sol al mediodía pega fuerte, Pedro tiene la cara y las manos curtidas, su gorrito no le hace frente al plantón. “Hay días que te quedás todo el día, a veces te traes una parrillita y haces un fueguito acá en el piso nomás, si te va bien haces asado y si te va mal unas hamburguesas igual”, me cuenta cuando ya llega la hora del almuerzo y nos habíamos terminado todo el termo de mate.

“Acá yo soy de las primeras, hace 15 años que tengo el puesto en este mismo lugar y a veces armo de los dos lados, depende el día”, me relata Fernanda quién aprendió de uno de los primeros “hongueros” de la zona, “él fue el que trajo el hongo *al balneario*, ahora ya está muy viejo, se volvió al campo, anda en un cuatriciclo y junta algunos para él nomás”, me actualiza.

“Yo a veces armo de los dos lados, pero si tengo los gurises no da porque la ruta es muy peligrosa”, me explica Gustavo mientras los niños juegan dentro del auto con una tablet Ceibal. “Yo saliendo un día en el auto con mi hermano ya llenamos 8-10 baldes y hacemos todo el fin de semana en la ruta”, me cuenta.

La zafra del hongo le da una fuente de ingresos a muchas personas que trabajan de lo que se consigue en la zona; la pesca, la construcción, haciendo changas o en el trabajo doméstico. Pero además da también un espacio de socialización, un lugar. Cada *puesto* es un sitio en la ruta, en el balneario y en la historia de las familias. Los baldes son la representación de un sistema sostenido por varias generaciones de zafreros dedicados a *juntar y vender hongo* en la ruta, año tras año.

La venta es tan impredecible como el brotar de los hongos, “una mañana no te para nadie, y a la tarde para uno y te lleva todo”, “en mi mejor fin de semana llegué a hacer \$14.000, pero otros días venís y sacas pa la comida, \$200-\$300” me explicaban.

El arte del honguero está en reducir los márgenes del azar, saber leer el clima, el tiempo, la espera, conocer el lugar, cooperar y guardar secretos. “Pasa que mi cuñado no sabe vender, se desespera, no tiene paciencia”, se burla Fernanda mientras el muchacho mueve las latas de acá para allá. “Acá tenés que venir y saber esperar...”. “Y te mantiene ocupado, juntar y vender el hongo te lleva todo

el día y cuando querés ver hiciste el jornal” me explica Pedro.

Saber si lloverá o si sale el sol, a dónde ir que haya quedado *hongo chico* pero que no se haya echado a perder. Conocer el territorio y manejar esas variables es clave para que la recolección sea efectiva y rinda. Leer el tránsito y el movimiento, elegir de qué lado y dónde instalarse, no hay fórmulas mágicas, pero de eso se trata el juego.

## 7. A propósito del mercado sobre la ruta

### 7.1. Sobre la disposición de los puestos de venta

Las características de los hongos recolectados durante la zafra los convierte en un producto con ciertas características que lo llevan a un mercado más restringido que otros productos extractivos. En este sentido, para la zona no existen intermediarios que compren a granel los hongos como sucede en otros lugares.<sup>62</sup> Por lo que, en general, ninguno de los recolectores de la zona de estudio destina su recolección al mercado centralizado, no quiere decir que no los haya en la zona.

Sumado a la desvalorización del producto en la venta a granel, las características de conservación de los hongos, que duran poco más de dos o tres días en condiciones de ser vendidos directamente al público, hacen que el mercado sea sumamente dinámico y restringido. En este sentido, se distancia de la pesca artesanal donde la existencia de intermediarios para la compra, así como la tecnología de enfriamiento y conservación permite que se desarrollen otras dinámicas (D'Ambrosio, 2017).

No así con el caso de la pesca del mejillón, con la cuál ya vimos varias conexiones como el secreto y el orden de llegada. A lo que podríamos agregar la comunidad reducida de recolectores/pescadores de estas especies y su trato directo con el consumidor (D'Ambrosio et al., 2010). En el caso del mejillón esta relación se establece entre los buzos y los revendedores donde la relación de responsabilidad y el “cumplir con el comprador” pesa significativamente para mantenerse en el oficio (D'Ambrosio, 2017, p. 131). Entre los recolectores de hongos se puede observar el imperativo de que por ejemplo: “llega el fin de semana y tenés que tener hongo”. Esto significa que es importante contar con una

---

<sup>62</sup> Como puede verse en el Apéndice II que sintetiza los registros de la Unidad Agroalimentaria de Montevideo los hongos de pino y de eucaliptus llegan durante la zafra pero a un precio mucho más bajo que el de la venta directa. Obsérvese en la tabla elaborada que los precios de venta de los hongos de recolección “De pino” y “De eucalyptus” se venden a un precio mucho menor que las especies de cultivo. Cabería realizar una indagación más profunda a dicho respecto para comprender a qué se debe el precio establecido. Para 2024-2025 el precio de los hongos de cultivo se ubica alrededor de los \$600 (15 dólares aprox.) mientras que las especies “Silvestres” (de pino o eucalyptus) oscilan entre los \$100 - \$180 (2,5 - 4,5 dólares aprox.) el kilo.

oferta en el momento en que se da la mayor afluencia de clientes, ya que si un comprador tiene una buena experiencia con determinado puesto volverá, sin embargo si ese puesto no se encuentra probablemente compre en otro, dando lugar a la competencia. Por ello es que muchos recolectores hacen hincapié en su constancia para la venta, –más allá de que seguramente no sea tan rigurosa en los hechos–, muchos dijeron que no importaba si llovía, o qué día de la semana fuera el puesto lo armaban siempre que tuvieran hongo.

Por otra parte, más adelante se aborda la cuestión de la confianza en el producto, tanto para los hongos como para los moluscos y bivalvos (debido a la marea roja), es un aspecto de cuidado para los consumidores. Seguramente exista una relación con que en ambos casos el riesgo a la intoxicación se encuentra latente.

La forma de venta de los hongos que se relaciona directamente con la zafra es la de comercializar los hongos a los lados de la Ruta Interbalnearia. Esta forma se registra desde hace varias décadas (Deschamps, 2002; Sequeira, 2013, 2017). Y, además no es una forma de comercialización de productos regionales exclusivos de la región, sino que se encuentra presente en varias regiones del país –como por ejemplo con el butiá en Rocha (Dabezies & Taks, 2021)–. Según exponen Dabezies y Taks sobre la región este, la ruta y los puestos también resultan fundamentales para estructurar las prácticas de movilidad y sociabilidad, así como las formas de generar ingresos en la zona:

La ruta y los *puestos* (los lugares donde las y los artesanos de Vuelta del Palmar comercializan sus productos) son dos elementos de gran importancia para su trabajo. La ubicación a la vera de la ruta resulta fundamental, ya que esta les brinda la posibilidad de aumentar sus ingresos mediante la venta de subproductos del butiá. Los *puestos* constituyen, además, un punto de conexión tanto con la ruta como con otros artesanos y artesanas de Vuelta del Palmar, compartiendo entre ellos las condiciones de venta y trabajo. (Dabezies & Taks, 2021, pp. 35-36)<sup>63</sup>

Al contrario de Rocha donde los puestos tienen ya una infraestructura estable

---

<sup>63</sup> Original en Inglés: The road and the *puestos* (the places where artisans of Vuelta del Palmar sell their products) are two very important elements for the artisans. Their location on the side of the road is fundamental. The road provides them with the possibility of increasing their income by selling Butiá by-products. The *puestos* are the link to the road and to the other artisans of Vuelta del Palmar, sharing business conditions.

(aunque precaria), en la región de estudio de esta tesis los puestos son instalados durante la zafra de forma cotidiana. Sin ningún tipo de infraestructura estatal permanente, estos son creados directamente a través de los baldes de recolección como su infraestructura fundamental. Los baldes y algunos elementos distintivos –como camperas de trabajo con colores fluo y cintas refractarias–, así como los propios hongos en bandejas o sobresaliendo de los baldes son la materialidad principal en los puestos. Generalmente los baldes son colocados de formas distintivas para llamar la atención del tránsito. Estos representan los puestos de venta ante la mirada de los potenciales clientes, como confirmaba Fernanda:

I: Igual como que la gente, en este caso ¿no? Más o menos ya saben ¿no? ven los hongos, están a la vista.

F: Sí, ellos ya cuando ven las latas, ya saben que hay hongo.

I: Claro, es como el distintivo.

F: Claro. La lata, por eso armamos siempre las torres de lata. Ta y ahí, hay gente que lo arma el hongo en el piso, que deja las bandejitas en el piso, y si no ponen alguna mesita o algo, yo siempre que vendí me gustó poner una mesita.

Así, los baldes o latas son una herramienta distintiva entre los recolectores de hongos. Su presencia inunda el paisaje de la ruta en la época de zafra, y las torres blancas o estampadas de marcas de pintura u otros productos cubren la periferia del camino.

Los hongos son vendidos en medidas estándares llamadas de “bandejitas”, el peso de los hongos dentro de estas oscila entre los 300-400 gramos, y son vendidas (en la zafra 2023) a \$150 (USD 4) o comprando tres bandejitas se vende una “oferta” a \$400 (USD 10).<sup>64</sup> Las tres bandejas equivaldrían aproximadamente a 1 kg de hongos.<sup>65</sup> Este precio es acordado por los recolectores en cada zafra, manteniendo lo que se podría llamar un “precio justo” de acuerdo a la “economía moral” colectiva (Scott, 1977).<sup>66</sup>

---

<sup>64</sup> Si bien este fue un comentario que varios recolectores me hicieron, es decir que el precio en cada zafra es siempre acordado y común entre todos, no exploré en profundidad de qué forma es fijado ese precio, ya que cada cierta cantidad de años es ajustado. A su vez, durante mi estadía en el campo apareció la idea de que “otros” venderían por menos los hongos en el episodio de campo con Álvaro, Ramiro y Pedro que se lee más adelante lo cual resulta contradictorio con que el precio de venta sea totalmente homogéneo.

<sup>65</sup> Esto los convierte en los hongos frescos más baratos del mercado nacional, aun comparado con otras especies del mercado mayorista. Los hongos de cultivo nacional (como el shiitake o el champiñón) triplican este precio en el mercado de venta directa al público.

<sup>66</sup> Si bien esta tesis por tratarse de una investigación de Maestría no logra abarcar y profundizar las dimensiones económicas de la zafra cabe mencionar este concepto como uno de los que podrían

La medida de estas bandejitas puede variar escasamente, según el recipiente contenedor que cada recolector dispone en su puesto. En algunos casos se trata de envases plásticos de helado reutilizados, en otros casos son fabricados con fondos de bidones de agua recortados e incluso otros utilizan bandejas de balanza metálicas. Lo que es común a todos es el uso de bolsas de nailon por encima del recipiente, conteniendo los hongos para facilitar la logística de la venta.

El procedimiento de venta que pude observar en los puestos es similar si se trata de un cliente nuevo o *a priori* desconocido. El vendedor se acerca a la ventanilla del auto una vez que este para frente al puesto, primero con sus manos vacías. Al conversar intercambian información sobre los hongos, su precio, sus características y condiciones –si son frescos, qué tipo de hongos son, etcétera–. Si el cliente se interesa el vendedor acerca una o dos bandejitas, y en caso de que no le convenza puede ser que acerquen otras. Todo ello es realizado sin mayor apuro por parte de los vendedores.<sup>67</sup>

Durante otras épocas del año la ruta continúa siendo fundamental para la comercialización de productos zafrales. Cuando no fructifican los hongos se pueden ver algunos puestos de leña, de piñas o de producción frutícola regional como limones. Sin embargo, el momento en que el paisaje se ve más colmado de puestos es durante la zafra del hongo. Algunos están separados por apenas cincuenta metros de distancia, y hay quienes instalan sus pilas de baldes de ambos lados de la ruta para captar el tránsito en ambos sentidos. El tránsito en este tramo de la ruta tiene una alta frecuencia, miles de vehículos pasan por allí tanto durante la zafra como el resto del año. En los meses de la zafra se registran cerca de un millón de pasadas de vehículos a nivel mensual por ambos peajes.<sup>68</sup>

La posición de los puestos va acompañando el flujo del tránsito, generalmente los viernes y sábados los puestos son colocados en el sentido este, intentando captar

---

estructurar dicho análisis. La propuesta de Scott (1977) deja ver varias similitudes entre los campesinos del sudeste asiático y los zafreros del hongo. Incluso podría decirse que el principio central de la economía moral para estos campesinos de “*safety first*” se puede aplicar a cómo eligen las actividades informales a desarrollar y estructuran sus prácticas los recolectores de hongos. Sin embargo queda relegado a futuras investigaciones esta dimensión de la zafra.

<sup>67</sup> Esta forma de venta la pude observar en varios puestos mientras estaba conversando allí, dado que mi intención era evitar interponerme en este momento para no perjudicar la venta, no fue posible presenciar mayores detalles del momento de la venta.

<sup>68</sup> Ver en Apéndice III las tablas completas con el registro de pasadas por los peajes correspondientes para el período de la zafra en los últimos años.

el tránsito que va hacia la costa. Los domingos y lunes en el sentido oeste, tratando de atraer el flujo de regreso a la capital y otras ciudades de residencia. En caso de que tengan la posibilidad los puestos son colocados de ambos lados de la ruta favoreciendo la captación del tránsito en ambos sentidos. Algunos de los entrevistados me contaban que a veces no era posible colocar puestos a ambos lados de la ruta, en muchos casos por estar al cuidado de sus hijos para quienes puede ser un gran peligro el cruce de la ruta. Los días entre semana en general el puesto es colocado del lado sur, es decir sentido hacia el este, ya que es la zona donde se encuentran las residencias y es del lado que está más poblado el territorio sobre la ruta. Además el tránsito de ida por la mañana a la hora que se arman los puestos es más fuerte en ese momento.

Generalmente los puestos de cada recolector mantienen un lugar de referencia, muchos ya son reconocidos por ese punto de la ruta. El proceso de venta directa a las personas que transitan la ruta entonces genera una relación directa entre recolectores y clientes. Este lazo hace que se pueda sostener la confianza en los hongos, como se relataba anteriormente, brindando, no solamente un marco de seguridad para el consumo, sino también una identificación con los hongos. Sobre el punto en la ruta y la relación directa con los clientes, Gustavo me contaba que:

G: Como ahora yo tengo clientes acá, que vienen hace años, que me vienen cada vez que vengo vengo a vender vienen siempre. siempre.

I: Mirá, tenés clientes fijos.

G: Seguro, ya tengo el teléfono de ellos, vienen siempre. Hay una que vende allá en una mujer que vende antes del peaje, del peaje pa acá. Una que vende bollones y eso, yo le vendo a ella. Le vendo hace años también, hace dos años que la conocí a ella y le estoy vendiendo a ella, y ella se juntaba anteriormente. (...)

I: ¿Y con los hongos cómo te va, te va bien?

J: Sí, los fines de semana ponele, yo que sé... Sábado y domingo, entre semana ponele que hacés tres mil pesos. Todo sirve ¿viste?

I: Claro. Y ¿siempre paraste acá o depende?

J: Siempre paré acá.

I: ¿En este mismo punto?

J: Sí, sí, sí.

I: Y ¿siempre este lado o cambias pal otro?

J: No, armaba de los lados, pero ahora como tengo los nenes no quiero estar pasando y viniendo... Pero antes armaba sí.

En el caso de Gustavo su puesto se encuentra en una de las “cabeceras de la fila”, es uno de los primeros puestos en el sentido este y se encuentra en una zona donde

la competencia no es tan alta. Dados los años que hace que tiene su puesto allí elige mantener ese punto. Sin embargo hay otros recolectores que optan por cambiar el lugar de su puesto ya que la densidad de los puestos es más alta y la competencia es más ardua. Por ejemplo, Pedro y Sebastián me contaban que buscan ponerse “al frente de la fila” y van cambiando el punto del puesto para evitar la competencia:

I: ¿Salen a juntar todos los días, o día de por medio?

P: Todos los días.

I: Todos los días. ¿Y se paran a vender siempre, de lunes a viernes..?

S: De lunes a lunes.

P: Pero de lunes a viernes me paro ahí. Me paro en otro lado. Y los domingos me paro en *el otro balneario*. Me muevo de acá. Acá es viernes y sábado más bien.

Jueves, viernes y sábado a veces. Y después allá en *aquel balneario* que hay poca gente, y se vende poco, se vende poco pero se vende.

I: Y ¿por qué un día en un lado y otro día en otro?

P: Porque te queda más cerca y hay menos gente vendiendo. [Pedro reside cerca de *aquel balneario*]

I: Ah, claro, los fines de semana hay más gente.

S: Porque de acá al *balneario*, hay cuatro, cinco personas vendiendo.

P: ¿Eh? ¡Como ocho o nueve hay ahora!

S: Bueno ta, o más. Y ponele, del *balneario* al *otro balneario* pa allá habrá tres o cuatro personas.

P: Los domingo también, los domingos como vienen todos para este lado, me muevo pal *otro balneario* y agarro todos los del peaje.

I: Te ponés como al principio de la fila allá.

P: Al principio de la fila. Tengo dos personas más. Tengo mi primo que está más abajo que yo, pero ta, vendemos igual. Porque todos venden, todos, no hay uno que no venda hongo, a vos te pasan acá, embalados acá, no les da el tiempo a frenar, ya sigue pa allá, y va ir mirando que hay hongo, ya cuando vea los baldes ya está.

Por su parte Carlos luego de relatar sobre el engaño al respecto de los lugares de recolección –ver en la sección sobre el secreto antes en la tesis–, me contaba que siempre existe la competencia y el lugar del puesto puede hacer la diferencia a la hora de vender:

C: (...) porque digo para ellos, quieras o no quieras, es una competencia más. Cuanti menos vendedores y menos juntadores de hongos haya, es mejor pa un vendedor.

Vos fijate que hoy yo tenía uno allá adelante [una persona vendiendo], a 30 metros 40 metros. Ese nomás hizo destrozo, todos los autos le frenaban a él, a nosotros no. Ahora se fue él y recién ahora nos paró un auto. Es luchado.

I: Y no hay lugares fijos...

C: Como para vender no...

I: O sea, ¿vos siempre te parás acá..?

C: No, yo de lunes a jueves me paro ya en *aquel lugar*, viene a ser del *otro balneario* pa allá, antes de *ese balneario*. Ahí me paro y pa acá me vengo porque esquivo, porque los domingos están todos vendiendo, esquivás los vendedores. Pa acá tenés dos o tres, pero pa allá tenés veinte. Yo prefiero venir a dos o tres y no comerme veinte.

En algunos casos, además del flujo del tránsito, influye también la cercanía a la casa y la comodidad para las dinámicas familiares. Así, por ejemplo, Fernanda que además del hongo se encarga de cuidar a sus hijos y mantiene una dinámica compartida con su familia –su esposo, su padre, su cuñado, su cuñada– mantiene su puesto siempre cerca de su casa y cuando tienen la posibilidad, alguien arma otro puesto en otro punto:

F: Y sabes que a partir del miércoles para adelante tienes que tener hongo por el fin de semana, que es cuando empieza el movimiento de la gente.

I: Claro, los fines de semana es cuando más se mueve.

F: Los fines de semana sí. Podés vender a 6 latas o a 10 latas. Yo levantaba acá por día \$14.000, 16. Por día. Yo tengo mis clientes, ¿no? Ya la gente me conoce.

I: Claro, porque hace mucho tiempo también ¿no?

F: Claro, yo acá nomás en esta cuadra, estoy viviendo hace la edad de mi nena, tiene 10 años más o menos, hace 9 años que estoy viviendo acá y tengo el puesto siempre acá. Y ta anteriormente mi cuñada tenía puesto acá también.

I: Ah, mirá, como que heredaste el puesto de tu cuñada...

F: Sí, y siempre, lindo punto, estoy a una cuadra de mi casa.

El peso de esta forma de comercialización se ha vuelto tan emblemática en la zona que se impone contra otras formas de venta con las que convive. Es, por ejemplo, mucho más utilizada que la venta telefónica, por redes sociales o incluso la venta a domicilio. Muchos de los recolectores ven la cercanía a la ruta y el tránsito en ésta como una forma efectiva de comercialización. Además esta idea se encuentra en los relatos de los mismos recolectores, por ejemplo en el relato de Gustavo cuando le pregunté cómo habían comenzado a vender en la ruta y remitió a una experiencia de su infancia:

I: Claro, y tus padres, cómo fue que aprendieron a juntar hongos, ¿sabés?

G: Mi padre juntó toda la vida cuando era gurí, juntó toda la vida, lo que lo comían pa ellos no venían a la ruta [a venderlo].

I: ¿Ellos nunca vendieron?

G: Ellos, no, en la ruta sí, vendieron, pero antes lo usaban para consumir nomás, lo comían. Después un día nosotros [él y su hermano] éramos gurises chico y salimos de la ruta con un balde... veníamos caminando por la orilla de la ruta con un

baldecito y me paró un auto y me dice: “¿me los vendé?”, digo, “sí”, fui para casa. Me dice [su padre] “¿De dónde sacaste la plata?” y le digo, “vendí un balde de hongo en la ruta”, me dice, “¡no, decime de dónde sacaste la plata!”, y después empezamos, arrancamos [a vender con baldes en la ruta].

Los puestos además son espacios apropiados por cada recolector y su familia. El punto de la ruta donde venden es referencia para ellos y algunos clientes frecuentes que han ido ganando con el pasar de los años. La antigüedad en ese punto de venta le otorga al vendedor su legitimidad por ese lugar. Si bien un punto puede ser muy bueno en una ocasión o muy malo en otra de acuerdo a los factores mencionados: el flujo del tránsito y la competencia en el día. Muchos se abocan a ir moviendo sus puestos según el día u optan por cambiar de compañía para recolectar o para vender, estableciendo alianzas esporádicas.

Tal es el caso de Álvaro quién es un recolector bastante joven, de unos treinta y tantos años y está hace algunas temporadas haciendo la zafra. Álvaro suele salir a recolectar con algún otro recolector en moto, pero su compañía puede cambiar. Así también hay días en que se para a vender por la mañana con otro recolector que puede ir cambiando según se dé la ocasión. Hay mañanas que “para con un veterano” más hacia el este, otras tardes que decide armar una pirámide de latas sumamente vistosa y sentarse en la reposera a tomar mate con su esposa Vanina en medio del balneario. Ella cuando no tiene algún trabajo doméstico suele sentarse a vender y tomar mate por las mañanas junto a su tía, Mariela.

Ahora, si bien no exploré en profundidad estas combinaciones, ni a qué se deben, hay algunos aspectos que saltan a la vista. Primero que el provecho económico y la competencia mercantil no es la única lógica que influye en la disposición de los puestos. Hay, por contrapartida, una relevancia importante en la compañía y los lazos de familia y cercanía en la organización de los puestos y las elecciones de los recolectores para hacer la venta. Estas dimensiones cobran relevancia ya que la venta del hongo no es una actividad que responda a la inmediatez, sino todo lo opuesto, vender en el puesto es una actividad que requiere paciencia y espera.

#### FRAGMENTO DE CAMPO II: Saber vender - saber esperar

Ya llevábamos más de media hora conversando en el puesto con Fernanda. Su sobrino había regresado de la casa. Ella me seguía contando cosas sobre la zafra,

describía cómo era la actividad para ella. Explicándome cómo se organizaban con su familia entre el puesto, la casa y el monte. Mientras su cuñado iba y venía de la reposera a los baldes, moviéndolos una y otra vez.

Ella lo miraba con rostro pícaro, como mascullando pensamientos un tanto graciosos, como dejando salir un esbozo de sonrisa por la comisura de la boca. Levantando las cejas y sin girar la mirada me dice: pasa que él no sabe vender. Me sorprende, parece que hay algo saliendo sobre “qué es vender” y le retruco rápidamente con una pequeña sonrisa: ¡ja! ¿por qué?

– Porque se pone impaciente, no sabe esperar. – me suelta mientras lame el borde de su tabaco y busca el encendedor por los lados de la reposera.



Foto digital acomodando los hongos 2023

## 7.2. A propósito de la espera

Cuando pensamos en “habilidades de venta” habitualmente estamos recurriendo a recursos como el poder de convencimiento, la elocuencia o la capacidad para convencer al comprador de su necesidad o deseo sobre el bien o servicio que está cerca de adquirir. Sin embargo, la idea de “saber vender” que Fernanda transmite en esta interlocución no remite a este tipo de capacidades, sino a la capacidad de espera, a estar en el puesto hasta que algo suceda sin desesperarse. Su cuñado se impacienta, va y viene sin saber qué hacer con el tiempo. Por eso para ella es un “mal vendedor”, o mejor dicho “no sabe vender”.

Estar en el puesto vendiendo implica ayudar a que el tiempo pase, por ello la compañía personal y las diferentes tecnologías que se utilicen para calmar la ansiedad y “matar el tiempo” son fundamentales. Pedro y Sebastián en medio de sus cómodas reposeras de camping lucían un paquete de tabaco y un mate. En cada puesto el mate y el tabaco estaban presentes, eran elementos infaltables. Este aspecto de la venta, hace también que la elección en la compañía en el puesto tenga que ver con la afinidad y la voluntad de querer pasar el tiempo con quién esté allí. Fernanda a dicho respecto me explicaba:

I: Y ustedes se quedan todo el día en el puesto, van rotando de repente.

F: Claro porque, el lunes pasado yo estuve armada en la ruta acá, se vendió poco y nada, después del mediodía. Hoy vine a las nueve y media y enseguida estaba armando y enseguida me compraron. Eso depende también. Por eso tenés que venir, ya temprano armar, de repente pueden pasar tres horas y estás sentado acá, y no podés vender nada, como capaz que a la hora te frena un auto y empieza.

I: Y vendiste todo...

F: Es depende. De repente podés hacer 6000, cuando de repente podés hacer 1000, de repente podés hacer 150. Como de repente podés hacer 16 [mil] viste, todo es depende. El movimiento de la gente. Ya sabemos más o menos que a mediados de mes, que los primeros día de mes sabés que se vende bastante, hasta el 15 ahí tenés alguno que tiene la experiencia, ya sabe.

La venta es impredecible, puede pasar todo una mañana sin que se venda una bandejita, como puede venir algún comprador y llevárselo todo. Lo importante es “estar ahí”. Mientras los baldes estén y el puesto esté armado la venta puede

ocurrir en cualquier momento. Pedro a este respecto me decía también cómo el tránsito influye, pero no es garantía de nada:

P: Hay veces que tas todo el día esperando y no pasa, no para un auto y tenés millones de autos pasando. Pero ta, te comen las ansias. Pero ta, hay que esperarlo. Cuando paran, nos levantamos y vamos. Pero paran sí, ahora se entra a mover.

I: Acá está bueno porque tenés la entrada pa que paren ¿no? [haciendo referencia a una entrada de vehículos hacia la ruta antes del puesto]

P: Sí, por eso me paro acá. Acá entran, los baldes los ves de allá lejos ¿no? Ya entraste pa adentro, no tenés que andar parando... Hay algunos que se pasan y paran igual, vuelven pa atrás.

I: Y ponen de un lado solo ¿no?

P: Sí, hoy pusimos de un lado solo. Hoy hay más pa allá.

I: A veces ponen de los dos...

P: Sí, entre semana ponemos de los dos. Porque es pa los dos lados, entre semana es pa los dos lados.

Tal como relata Pedro, su puesto con Sebastián es dinámico, puede ser de los dos lados y puede ubicarlo más al este o al oeste según el tránsito. En sus palabras: “Pero ta, te comen las ansias. Pero ta, hay que esperarlo”. Saber vender entonces es saber esperar el momento de venta. Además también es necesario lidiar con los diferentes inconvenientes que puedan surgir estando en el puesto. En la ruta ocurren muchas cosas, y allí confluyen diversos tránsitos y flujos. Otro de los aspectos con los que la venta debe lidiar es con las autoridades de ese lugar.

### 7.3. Sobre los conflictos y las controversias en la ruta

El espacio de la ruta no está exento de sus tensiones con otros actores como la Policía Caminera o *la empresa* que es adjudicataria de la Ruta Interbalnearia. Al respecto una recolectora relataba:

F: El otro día me pasó [Policía] Caminera por acá, yo hace una semana, va a hacer dos semanas que hace que estoy vendiendo ahora. La semana pasada me frena Caminera, ta me hacen bajar [de donde está sentada hasta el puesto en la ruta], me dice, ¿me podés correr los tarros? “No” –le digo– “¿Por qué? yo estoy trabajando. –No, dice: “porque pasan muchos políticos” me dice. Le digo, “¿qué querés que haga?”. A ver si ya hace diez años que vendo hongo acá, es un trabajo. “Yo también estoy haciendo mi trabajo” me dice. Le digo “¿a vos te parece que yo puedo sacar las latas ahí, los baldes, la mesita donde yo tengo el hongo y ponerlo ahí en el

medio? Es imposible." –le digo. Además, le digo "para sacar un puesto tiene que sacar todos los puestos que hay, es algo zafral" no algo que vos tenés todo... Dice "no" dice "porque usted no pagan DGI ni nada". Es imposible que sobre la Ruta Interbalnearia pueda pagar algo. ¿Entendés? Porque estamos en la vía pública y tampoco hay permiso. Nadie te va a dar un permiso de la Intendencia para que vos te armes un puesto acá. que vos diciendo nomás, yendo para el Chuy, no sé si has ido, viste que hay una cantidad de puestitos pero hay espacio que digamos como allá. Porque ahí vos nomás teniendo el hongo que sabés, después vas vendiendo otra cosa y es todo un proceso, ya teniendo un puesto, pero acá... No tenemos espacio tampoco pa sacar permiso. Es algo zafral. Y ta, ya se fueron (...) Pero a veces es complicado trabajar con el público también.

I: Claro, ¿y para muy seguido la Caminera y eso?

F: No. Es la primera vez que me paran.

I: ¿Primera vez?

F: Acá. Yo vendía antes, *allá*, al frente. Y se vende hasta las nueve de la noche a veces, es depende del movimiento. Y justo que yo estaba abajo del foco, viste, de alumbrado, y me dijeron que me corriera un poco. Porque sino dice que sacás la luz para los autos. Y ta, pero nunca jamás me dijeron que corriera las latas o sacar los puestos ¿no? Además “por los políticos”, que los políticos no me van a dar de comer que digamos. Este, no, es zafral. Además es algo que la gente está esperando esta fecha para vender, no es que hay dos o tres puestos, a veces hay más de veinte puestos acá. Y a partir del jueves en adelante, que viene *de aquel balneario* para acá, hasta llegando antes del *arroyo*. Y el domingo vas a ver todo los puestos del *arroyo* para acá, el movimiento, todos los puestos. Yo nunca me muevo de mi puesto ¿no?

Aquí Fernanda señala varios puntos clave en relación al mercado de la venta.

Primero, la informalidad y el gris legal en el que se encuentra el mercado sobre la ruta. Por un lado no está regulado lo cual le da cierta fragilidad ante las autoridades. Pero por el otro es imposible tanto de regular como de contener de forma absoluta, el argumento de “si sacás a uno tenés que sacarlos a todos” le da a ella un respaldo ante la Policía Caminera. Al mismo tiempo la cualidad de “zafral” de la actividad es también un amparo de decir que eso “va a durar un tiempo”, no es un inconveniente permanente. Esto quiere decir que los puestos son desmontados una vez que termina la zafra del hongo.

Por otro lado, quizás el argumento de la autoridad haya sido un poco más vasto que la presencia de políticos, sin embargo ese fue el punto que ella retuvo para descartar el reclamo policial. Diciendo que “los políticos no me van a dar de

comer”, “el hongo y el puesto lo hacen”, ensalzando de alguna forma la importancia de su autonomía en relación a un contexto que no la favorece. Este contraste con la situación económica y sociopolítica se ve en otros interlocutores que reconocen en la zafra del hongo “el trabajo que hay” o “lo que hay para hacer”. Aludiendo a que no es un oficio que se elija por deseo sino como “la única alternativa”. En este contexto Fernanda acude a respaldarse en los grises de la legislación y expone el “uso del derecho en situación” reclamando su “derecho a trabajar” como lo hacen otros trabajadores informales en la vía pública como los *camelôs* en Brasil (Pires, 2020).

#### 7.4. Confianza y seguridad: sobre el vínculo recolector-clientes

Otro de los riesgos que implica la actividad, que distingue a esta zafra de otras, es el peligro de la toxicidad con los hongos. En este sentido, pese a que son pocos los eventos que ocurren en el país y los recolectores no han sido protagonistas en estos eventos, la venta se puede ver afectada. En el año 2025 hubo algunos eventos de intoxicación que generaron una importante alarma social.<sup>69</sup> Ante dichos acontecimientos algunos recolectores mencionaron que la venta había mermado levemente por la desconfianza de los clientes. Sin embargo, no es el primer evento de intoxicación que han registrado y genera tensiones. Como relataba Gustavo, en una ocasión se generó un problema por un recolector que ya estaba entrado en años y no conseguía distinguir correctamente los hongos:

G: No, esto una vez hace mucho tiempo pasó algo en la ruta. Se había puesto uno a vender y le habían vendido hongos, que no eran a la gente, entonces una mujer que cayó internada, entonces vinieron y nos teníamos que sacar una foto porque la mujer quería reconocer entonces para una camioneta y me dice vos te animas a sacarte una foto. Dice: “te la tenemos que sacar”– dice. “No hay problema, ¿por qué? sácamela tranquilo”, dije. –No, le vamos a sacar a todos. Tienen que firmar un papel, si la mujer reconoce al que le vendió– “está todo bien, el que no se quiere sacar la foto es porque algo está guardando... a mi sacame fotos sacame fotos, los hongos, el auto lo que quieras”– le digo. “Yo hace mucho años que vendo y sé lo que junto”– Y la mujer, era uno al final, había sido uno que ya falleció, que le

---

<sup>69</sup> Ver más información en: <https://www.elpais.com.uy/que-pasa/viaje-al-mundo-de-los-hongos-en-plena-zafra-de-recoleccion-peligro-por-el-venenoso-sombrero-de-la-muerte>

llamaba en el *Viejo de aquel balneario* y ta y el que le había vendido a la mujer y lo reconoció y no pudo vender más.

I: ¿Le había errado al hongo...?

G: Después vinieron nos entregaron un papel como que vos podías vender, entregaron un papel y entregaron a la gente que podían vender, vendan tranquilos: “si pasa algo mostraré esto y ya está.” Y ta, después te corría *la empresa* y peleó Caminera por nosotros claro. Porque Caminera dijo una vez paró *la empresa* y me estaba sacando todos los tarros y para Caminera y Caminera le dijo: “no arme los tarros de vuelta. Usted no puede correr a nadie porque acá mandamos nosotros”. Dijo Caminera, hay una cosa, dice usted dice, hay una cosa y dice: “desde que se pusieron los vendedores de hongos han disminuido los accidentes de tránsito”. O sea, disminuyeron, era la verdad. Y la Caminera peleó por nosotros, la verdad se portaron los locos [bien]. Estaba bueno viste, porque si nos corren es como yo que sé qué vamos a hacer, ¿entendés? Vos imaginate, yo tengo un auto prestado que si me pasara algo, porque siempre me lo prestan tres meses. ¿Y si me pasara algo...? Y yo un día pasa algo, ¿entendés? yo me la tengo que jugar...

En este evento vemos como las autoridades habrían intervenido para resolver esta situación, sin embargo ningún otro recolector mencionó el permiso que Gustavo comentó. Así, como en el relato de Fernanda la Caminera era quién le pedía que corriera sus baldes, en este caso sale en defensa de Gustavo frente a *la empresa* que intentaba sacarlo de su lugar. En este relato emerge también otro factor que es clave con los hongos: el riesgo de la intoxicación.

Por otra parte la desconfianza ante las posibles intoxicaciones es una actitud frecuente de los clientes, por ello los recolectores acuden a mecanismos de confirmación de la inocuidad de los hongos. La técnica más conocida popularmente es el uso de un diente de ajo como testigo para determinar si hay un hongo tóxico. Sin embargo, esta técnica está descartada en la bibliografía desde los primeros volúmenes donde Tálice recomienda a los aficionados:

“Para evitar envenenamientos (...)

- No olvide que el veneno de *AMANITA PHALLOIDES* no se puede destruir, que todos los procedimientos tradicionales aconsejados (ebullición, vinagre, moneda, cuchara de plata, etc.) son absolutamente ineficaces.

- Sepa y enseñe que el único procedimiento infalible para evitar los envenenamiento es aprender a reconocer bien las especies. (Tálice & Tálice, 1948, p. 96)

Los llamados “procedimientos tradicionales” por Tálice, son, coincidentemente,

los relatos por las recolectoras. La técnica del diente de ajo fue descrita por Mariela de la siguiente manera:

M: Es lo mismo que, yo que sé, tú comprás hongo en la ruta, que muchas veces yo se lo explico a la gente, por las dudas le digo, se los digo se puede quedar tranquilo, que yo no le voy a vender un hongo venenoso porque yo hace muchos años ya. Pero como hay mucha gente nueva también si usted compra y desconfía que había un hongo venenoso, agarra, pela un diente de ajo y cuando va a hervir el hongo mete el diente de ajo, si el diente de ajo queda negro es porque un hongo venenoso hay. Si queda blanquito no, el hongo es todo bien, pero si no el diente de ajo te queda negro.

I: Claro, ahí ya funciona para darse cuenta.

M: Claro, yo les explico así a las personas por las dudas, porque hay personas que también siempre “voy a llevar para probar porque no sé ni lo que es el hongo”. Entonces ta, les explico que hagan eso porque claro hay gente que desconfía no serán venenosos...

Así también, Fernanda la relató de forma muy similar:

F: Capaz que buscando por internet sabés como es el hongo, capaz que lo viste millones de veces, pero ta. Todo el mundo, la gente que te viene a comprar siempre el hongo es el delicioso, que es del pino, o sino el del eucalito.

I: Son como los que ustedes le tienen confianza, que ya los conocen.

F: Claro, yo los conozco siempre y a veces viene gente y me pregunta. ¿Tas segura que no son venenosos? No, echale una cabecita de ajo. Dicen que si vos le ponés al hongo una cabecita de ajo, si el ajo queda negro es porque hay alguno venenoso.

I: Claro, mirá. Sí, había escuchado eso.

Como decíamos, si bien este procedimiento está descartado desde hace muchas décadas, es frecuentemente evocado como un mecanismo para indicar toxicidad. Pese a ello, aunque no sea eficiente para detectar hongos tóxicos, sirve como forma de confirmación y mecanismo de seguridad para los clientes. Por ello, lo que es entendido como un “mito”, desmentido en los manuales de recolección de hongos, continúa siendo una herramienta retórica eficiente a la hora de vender hongo en la ruta. A falta de herramientas más eficientes, el amparo en procedimientos “tradicionales” de los recolectores para garantizar la calidad de sus hongos permite que el efecto de confianza elimine las inseguridades de los clientes.

Al mismo tiempo, como se relataba anteriormente, en caso de que se detecte un fenómeno como el de la intoxicación el control social opera rápidamente, aunque de formas opacas para esta investigación hasta el momento. Gustavo sentenció finalmente “y no pudo vender más”. Si bien en este relato del hecho no se profundiza el porqué de esa prohibición, es posible entender que existen varias áreas grises en las que la zafra ocurre para las que hay que prestar atención.

Siguiendo las recomendaciones del viejo manual de Tálce, si la única forma es “aprender a reconocer bien las especies”, los “hongos bien” como los categoriza Fernanda son aquellos absolutamente seguros y reconocidos como seguros. Dadas las características morfológicas de los hongos recolectados y la experiencia de los recolectores es sumamente difícil que se produzcan confusiones con ejemplares no comestibles. Sin embargo, el temor a ingerir hongos tóxicos o “venenosos” se encuentra presente entre los clientes. Por ello mismo recurren a recomendar esta técnica clásica como método para confirmar lo que ellos ya saben: los hongos que les venden no son tóxicos.

En este punto confluyen varios aspectos relevantes vinculados a la confianza que moldean las formas de venta. Debido a que es importante mantener la confianza en un cliente para que se disipe el temor al envenenamiento, siempre presente cuando se trata de hongos. Este aspecto hace que los vínculos que se generen entre vendedor y comprador sean de un tinte más personal. Los hongos vendidos en los puestos no sufren un proceso de alienación y desidentificación como los *matsutake* que ingresan al mercado global (Tsing, 2021, pp. 169-189), o como puede suceder con aquellos vendidos a granel en el mercado mayorista en Uruguay. Aquí, los hongos y su vendedor están conectados, incluso pueden llegar a ser identificados con una foto de su rostro, como en el incidente relatado por Gustavo. Por ello el uso de los sentidos y la selección de los hongos durante la recolección en el monte está conectado con lo que sucederá finalmente en la ruta.

Si bien sería arriesgado decir que cada hongo vendido es un intercambio del tipo del don del *kula* como analiza Tsing, sí es claro que existe una relación entre el

vendedor y el consumidor de los hongos. Esta relación de identificación, con el puesto de venta y en últimas instancias con el rostro, la identidad, la cara de la persona, es la base de la relación de confianza para consumir hongos que no están respaldados por una institución sanitaria, como los comprados en el mercado formal.<sup>70</sup> Por ello, no basta con que los hongos vendidos y consumidos sean seguros, deben ser reconocidos como tales socialmente.

Al mismo tiempo, una vez reconocidas las características de las especies, es importante generar la sensación de seguridad en los potenciales clientes que transitan por la ruta, de modo que los hongos a exhibirse serán siempre los que reluzcan sus cualidades más apetecibles. Los de colores intensos, los más frescos, los que no se han oxidado o machucado. Aquellos un poco más dañados no se descartan necesariamente, pero quedarán más escondidos en la bandeja o esperando que se vendan aquellos más seductores. A propósito de la seducción profundizaré algunos aspectos en el siguiente apartado.

#### 7.5. Sobre las condiciones impuestas por los hongos para ser mercancías

Si pensamos el fenómeno de la recolección como una forma de vínculo entre humanos y hongos, siguiendo la propuesta de Tsing, cabe preguntarse de qué manera los hongos pasan de ser un bien comunal latente a una mercancía.<sup>71</sup> Dado que uno de los objetivos finales de la zafra es, principalmente, producir un ingreso económico, o sea, convertir los hongos en dinero. Surge la incógnita sobre de qué manera sucede esta transformación de “bienes comunales latentes” a productos, y de éstos, en dinero. A lo largo de la etnografía han ido apareciendo algunos elementos distintivos como la venta en la ruta y las formas de colaboración y competencia. Sin embargo, es posible ir más allá del momento de venta y pensar

---

<sup>70</sup> Que, cabe mencionar, frecuentemente incurren en serias fallas de nomenclatura en el etiquetado de los productos de hongos. Colocando nombres equivocados en las especies de los productos secos o en conserva.

<sup>71</sup> Si bien en esta tesis no se exploran aspectos relacionados a la Antropología Económica o las teorías del valor por no ser la temática en la que la investigación se centró ni el trabajo de campo realizado permitió profundizar dichos aspectos, existen diversas obras antropológicas que podrían dar luz a estos aspectos en futuras instancias. Véase por ejemplo: (Graeber, 2001; Narotzky, 2003)

cómo se da este proceso desde que son juntados los hongos.

Siguiendo la propuesta de Dusan Kazic para los productores orgánicos franceses podemos plantearnos la pregunta de ¿cuáles son las condiciones que los hongos imponen a los humanos para dejar que éstos se conviertan en mercancías? Así como argumenta que las plantas cultivadas en la campiña francesa imponen condiciones para ser comerciados, los hongos que los recolectores juntan en Uruguay, también moldean la forma en que pueden ser extraídos, transportados y comercializados (Kazic, 2024).

La clara diferencia entre los vegetales y los hongos, como ya se dijo antes, es que con los hongos no se trata de un cultivo por lo que es imposible direccionar sus condiciones de existencia. Este tipo de relaciones de selección genética, clonación y reproducción intencionada la podemos ver con el cultivo de algunas especies de hongos en Uruguay así como en otros lugares, –como por ejemplo para los hongos psicodélicos– (Sheldrake, 2021). Pero ello no es viable con los hongos silvestres de la zafra, precisamente por su cualidad de “silvestres”. Para este caso ambas especies proponen condiciones diferentes.

Sin duda los hongos deliciosos, o “de pino” son quienes imponen condiciones más delicadas.<sup>72</sup> Estos deben ser colocados en el balde de tal forma que no quede mucho espacio evitando que se “machuquen” en el camino de vuelta entre el monte, la casa y/o el puesto. Por ello es imprescindible aprender la técnica adecuada para cuidar de los hongos en el camino. Al respecto un recolector me explicaba:

I: Y cuando salís ¿cuántas latas te traés?

N: Y cuando llevo seis latas o ocho latas yo me traigo las ocho latas llenas. Hasta que no las llene no me vengo. A veces, de acá a *allá* son 100 y pico de kilómetros ida y vuelta, no voy a hacer 100 y pico de kilómetros pa ir a juntar dos latas. Y no lo podés golpear al hongo viste, es muy delicado. Yo el hongo lo agarro, me lo ato a la cintura, ato asa con asa de lata, manija y las cuelgo así y después traigo una en cada brazo. Si lo golpeás se machuca el hongo. Se le va todo lo rosadito que tiene.

---

<sup>72</sup> Recordemos que su propio nombre latino “*deliciosus*” proviene de “delicado”, debido a su fragilidad, no a sus condiciones gastronómicas.

Y no me gusta vender mercadería fea, yo vendo mercadería del día. Del día anterior yo no vendo, yo vendo solamente del día.

Los hongos exigen ser tratados con suavidad, lo cual resulta todo un desafío al tratarse de territorios espinosos, con caminos vecinales ríspidos e irregulares. Sin embargo los recolectores deben aprender a cuidar del hongo para que éste sea una mercancía vendible. Como relataba otra recolectora en la sección sobre el transporte, los hongos deben viajar resguardados del movimiento del viaje para no golpearse y destruirse.

Al respecto cabe mencionar el ejemplo de los tomates hidropónicos franceses de Kazic, donde el propio avance en modificación genética promueve la producción de tomates pensados para el transporte seguro en cajones. Sin embargo, los hongos como los tomates son frágiles y exigen cuidado:

En la temporada de tomates, es todavía más cansador, pues los clientes quieren que estén buenos y que tengan gusto. Hay que recogerlos maduros, justo antes de dirigirse a los lugares de comercio. En caso contrario, no están maduros. Cuando lo están, muchos se estropean con facilidad. Hay que prestar atención a su almacenamiento y transporte. Exigen que se los almacene y transporte de manera comfortable. (Kazic, 2024, p. 181)

Por contraposición a la domesticación de una especie que permite a los proyectos productivos humanos moldear el desarrollo de los vegetales –por ejemplo con los vegetales OGM– orientados a la gran producción y venta a granel, cuando el consumidor se encuentra personalizado comienzan a entrar en juego otras dimensiones. Por ejemplo, ¿dónde quedan las características sensitivas por las que un alimento se produce, su sabor, su olor, su aspecto?; ¿dónde queda el deseo y la seducción de los alimentos? Para este antropólogo francés el sabor, las texturas y el gusto de los tomates se habría convertido en características deseables de un reducido grupo de productores y compradores gourmet, confinado a la gran masa de consumidores a estar subsumidos a las lógicas del productivismo, o mejor dicho a comer tomates sin sabor ni textura tan deseable, pero lo suficientemente sólidos y resistentes para llegar a ser comercializados en buenas condiciones.

Ahora, cuando no es posible la domesticación humana de una especie, como

sucede aquí con los hongos, surgen otras formas de relacionarse. Por ejemplo, como enseña un recolector a otro, es necesario sujetar suavemente un hongo entre los dedos y pasar el cuchillo debajo de éstos para cortarlo y evitar así cualquier roce del filo con las laminillas del hongo. Según explican, cualquier mínimo contacto con esa zona de los hongos hará que se descomponga mucho más rápido y al llegar al puesto perderán sus “capacidades de seducción”. Los hongos, además, acarrear la desgracia de su afamada toxicidad, un hongo que no se ve apetecible a los ojos de un consumidor puede ser un hongo “venenosos”.

La delicadeza y el cuidado de los hongos forma parte del conocimiento necesario para llevar adelante la zafra. Las habilidades que se desarrollan en el monte entonces tienen todo que ver con lo que sucede después en la ruta. De esta forma, un acto técnico se ve atravesado por todo lo que ocurre durante la zafra. El momento donde los hongos sacan a relucir sus cualidades seductoras es durante su exhibición en los puestos. Los recolectores colocan los hongos con sus laminillas más vistosas de frente al tránsito, luciendo así la buena calidad de sus productos. En algunos casos incluso optan por utilizar alguna mesa o balde dado vuelta para que estén más a la vista. Los hongos más grandes y frescos son colocados en lo alto de las “bandejitas” donde los transeúntes posan su mirada al pasar por la ruta. Frecuentemente en cada recipiente de venta se alternan hongos más frescos y vistosos arriba con otros que ya no se lucen tanto debajo.

Por su parte los hongos “de eucalyptus” suelen ser más resistentes a los golpes que los deliciosos. No sufren el mismo proceso de oxidación y además su destino, principalmente, es de ser convertidos en escabeche. Por lo que no serán consumidos directamente, sino luego de un proceso de varios hervores y el escabechado final. El procedimiento de varios hervores –tres o cuatro– se realiza “para quitarle el amargor” al hongo, esta sería la técnica básica de “domesticación” de esta especie que se habría generado particularmente en Uruguay, a propósito de esta especie Sequeira describe que:

Los uruguayos hemos domesticado su comestibilidad, y a su vez, el sabor de este hongo ha domesticado nuestro paladar. El sabor del gimnopilo encaja dentro de lo que se define como un gusto aprendido, ya que al igual que la yerbamate resulta muy amargo a la mayoría de las personas que no están acostumbrada a su consumo (Sequeira, 2017, p. 288)<sup>73</sup>

Por otra parte su estructura interna y externa es más sólida, en contraposición con los hongos de pino, los cuales en general el interior de su base es hueca. Sin embargo el color y la humedad que retenga el hongo, así como la forma que adquieran son cualidades estéticas que se observarán a la hora de elegir los más vistosos. Por contraposición los hongos de pino suelen ser más demandados que los de eucalyptus, de hecho muchos recolectores solamente se dedican “al delicioso” y podría decirse que es el hongo más distintivo de la zafra en la región. Pese a ello, en muchos casos la abundancia de hongo de eucalyptus en una salida de recolección pesa más que la demanda y los recolectores deciden juntar hongo de eucalyptus de todas formas.

Estos hongos crecen en enormes cantidades en lugares de eucalyptus, de hecho se ha convertido en un producto históricamente consumido a nivel gastronómico. En los locales de venta de hamburguesas o el típico plato del “chivito” es uno de los acompañamientos tradicionales, los hongos de eucaliptus en escabeche. O llamados simplemente “hongos” en los “carritos de hamburguesas”. Además, los ejemplares de estos hongos alcanzan tamaños mayores a los hongos de pino, que pueden ser incluso impresionantes. En muchos casos los hongos más grandes, que superan incluso el tamaño de una bandeja, –o el diámetro del balde– son exhibidos como trofeos en los puestos y obsequiados a alguna persona de estima o a clientes especiales en lugar de ser vendidos.<sup>74</sup>

---

<sup>73</sup> Esta especie además es la más consumida en Uruguay y se ha convertido en un acompañamiento clásico de platos típicos como el chivito o las hamburguesas en los “carritos”.

<sup>74</sup> Sin dudas la técnica del escabeche de hongos, así como de otros productos es uno de los procedimientos que destacan de la “cocina uruguaya” con presencia en recetarios clásicos, a propósito Laborde relata: “Las vinagretas y los escabeches tienen larga tradición en esta culinaria: la lengua a la vinagreta es presentada en García Robles (2005) o Ruocco y Soca (2008; 2012) como una entrada tradicional en ocasiones más o menos festivas. La preparación se construye sobre una base de aceite y vinagre e incorpora ajo, perejil y morrón, un toque de pimienta y en el caso de la lengua huevo duro picado. El escabeche es usado para carnes blancas –sobre todo pollo, pescado, perdices– sobre una base de vinagre y aceite integra cebolla, ajo y zanahorias, sazonado

Estas condiciones necesarias para que los hongos puedan ser comercializados se ven reflejadas durante el proceso de recolección. Ya que la venta directa es lo que cierra todo el círculo de la zafra para la región, a partir del próximo capítulo se verán con mayor claridad las relaciones entre la técnica de recolección y la comercialización de los hongos sobre la ruta.

---

con laurel y pimienta negra en grano.” (Laborde, 2017, p. 181). A su vez para los hongos existen diferentes versiones y recetas de prepararlos (Ver por ejemplo: Sequeira, 2017, pp. 286-297)



Fotos analógica puesto de hongos 2023



### PASO 3: ADEMÁS DEL HONGO ¿QUÉ?

## 8. Vivir de zafras

Mientras él se mueve en el campo  
– horizonte y distancia –  
sus angustias vienen,  
de la inseguridad de su pan.  
Morosoli a propósito del “Siete Oficios” (1940)

Muchas de las personas que se dedican a la zafra del hongo construyen su economía en base a múltiples actividades “zafrales”. Casi totalmente se trata de diversas actividades económicas informales que combinan a lo largo del año, las cuales van intercalando según la demanda y la posibilidad de llevarla adelante. Uno de los rubros a los que más se dedican los trabajadores zafrales en la zona es a la pesca artesanal y tareas relacionadas con ésta. Como se relataba anteriormente, cerca de la zona de estudio se encuentra un pequeño puerto de pesca artesanal y una “colonia” de pescadores. Pero la pesca no es suficiente para sustentar la economía de todo el año, ni todos los recolectores provienen de dicho rubro. Así es que en esta sección se exponen algunas dinámicas de combinación de actividades en relación a la zafra del hongo, ya que las mismas también moldean y determinan algunas dinámicas propias de la zafra.

### 8.1. A propósito de la combinación con otras actividades

Al preguntar sobre a qué otras actividades se dedican a lo largo del año el espectro es amplio, varios dijeron estar relacionados a la pesca, por ejemplo el caso de Fernanda y otro recolector que aprendió con ella:

I: Claro, y tú y tu familia ¿hacen otras zafras además del hongo? O habitualmente tienen otro laburo, ¿cómo es?

F: Nosotros somos dueños de barca.

I: Ah, mirá, son pescadores.

F: Sí, ahora en junio, julio, aparece la zafra del pescado, viste, tenemos dos embarcaciones. [Señala por la calle hacia arriba dos barcos de pesca artesanal].

I: Ah, sí.

F: Ta, y de ahí se larga más o menos hasta octubre y después se va para *el oeste*. Y ahí siguen hasta el verano. Y ta, después del verano se van *más hacia el este*. Ese es el trabajo que nosotros tenemos.

Para esta mujer y su familia, la zafra del hongo es un complemento durante la época en que no hay pesca. Según sus relatos toda la familia se dedica a esta actividad, su esposo, su padre, su cuñado y hasta algunos vecinos, como otro recolector que había aprendido con ella y también salía a pescar. Además instalan sus puestos a cincuenta metros uno del otro:

I: ¿Y para vos qué laburo es más sacrificado de las zafras que hacés?

N: Ah, la del pescado.

I: ¿Sí, por qué?

N: Y Ahí terminás todo mojado y todo, tiempo de invierno, tenés cada helada... El hongo te mojás un poco pero llegás a tu casa y te cambiaste. La zafra [del pescado] pasás todo el día en el agua a veces, todo el día mojado.

I: Y ¿económicamente cómo es?

N: Ah, es buena, cuando se hace es buena...

I: ¿El pescado es mejor?

N: Sí, sí.

En ambos casos, además de la pesca se dedican a la recolección de piñas:

I: ¿Juntás piñas también?

N: Sí.

I: Pero es en otra época las piñas ¿no?

N: Y las piñas en febrero, febrero-marzo. Pasa que a veces, pa entrar a los campos se complica. Uno va y mata un novillo, viste y después cagan a la gente laboradora, es lo que está pasando acá en la vuelta. Yo me encontré con el dueño del monte allí, me he encontrado y no me ha dicho nada. Pero hay lugares que sí.

I: Sí, si te conocen y te ven con las latas y eso...

N: No, es lo mismo, no te dejan, uno entra de rostrudo porque tiene que sacar la olla, sino, capaz que no lo hacés, pero como tenés que hacer la olla...

Al respecto ella me decía:

F: Después traemos piña también.

I: ¿Pero es en la misma época?

F: No, la piña siempre sale pal invierno, en el verano hay. En el invierno tenés que

ver también el tema del agua, es todo un proceso, es como el hongo. Si hay mucha agua la piña se te cierra y si hay mucha agua el hongo te lo pudre. Viste, no tiene que haber mucha helada tampoco. Por eso que digamos el hongo de pino son dos meses más o menos los hongos. El hongo de eucalipto no, el hongo de eucalipto sale todo el año. En esta fecha de abril, de marzo para adelante sale un poco más hasta mayo, después vos siempre vas a ver hasta en el verano, no cantidad como se ve en estas fechas. Pero siempre, el año de eucalipto está todo el año.

Podríamos decir que estas tres zafas se encuentran ensambladas en parte por el período en que se desarrollan a lo largo del año. En ambos casos perciben como complementario a la pesca la recolección de hongos y piñas. Pero además se encuentran conectadas en su territorialidad. Por el relato del recolector, el ingreso a los montes de piñas y de hongos comparten el mismo riesgo de ser expulsados por tratarse de terrenos privados. Por lo que existe un territorio común que provee de ambos bienes que no son aprovechados por los propietarios o encargados.

Otro recolector también se dedica a tareas relacionadas a la pesca pero sin salir embarcado. Además en su caso encontramos la alternancia con otras actividades como por ejemplo la jardinería o la leñería:

I: Y durante el resto del año si no está la zafa del hongo, ¿a qué te dedicás?

C: Jardines, hago jardín, yo tengo un par de clientes de jardines. Cuando no, laburo, me sale para descargar leña, voy a la zafa del pescado. A desmallar pescado.

I: No te embarcás ¿no?

C: No, no, no, a lo que no sé nadar y todo tengo miedo. Estaría bueno, porque vos hacés más plata en la barca que afuera. Una buena salida que hace desde la barca es una semana de laburo, a veces un mes, depende la pesca. Y la desmayada vos podés hacer hacer dos mil, tres mil pesos depende de cuántas cajas desenmalles, y ahí la vamos llevando.

A este se suma también otros dos recolectores, uno más experiente y otro que era su primera zafa, quienes comparten el puesto, ambos tienen un vínculo con la pesca:

P: Vivía en *la capital*, pero me casé, me vine pa acá porque fue lo que encontré, más o menos, la zafa del hongo... porque era pescador yo.

I: Ah, eras pescador...

P: Otra cosa sacrificada ¿viste?

I: Sí, más bien.  
P: La pesca es lo peor que hay.  
S: Es peor que el hongo.  
P: Es peor que el hongo. Porque te levantás, te lavaste la cara y ya estás todo mojado, porque estás todo el día mojado, y el hongo lo mismo, porque vos te levantás y con el rocío este que está cayendo, estás mojado hasta la cintura, y ta, es sacrificado, pero ta, vale la pena a veces.  
I: Pero no estás dedicándote a la pesca, ¿o sí?  
S: Anterior de esto sí estaba en la pesca, pero ahora como ya no hay, no es la zafra del pescado. Hay que dedicarse a otra cosa.  
I: Claro.

Sin embargo, durante la entrevista con esta dupla de recolectores mencioné la entrevista anterior con la recolectora dueña de barca y ellos veían la zafra del pescado en estado de escasez:

I: Sí, yo conocí una mujer la semana pasada.  
P: *Ella*, ahí va, hace como 15 años que está juntando, 13 años, 15 años.  
I: Sí sí, me dijo, conocí a ella y al cuñado ahí, sí junta hace pila de tiempo.  
P: Claro, sí, es conocida mía. El hermano tiene barca, ella tiene barca también.  
I: Claro.  
P: Y ta, no hay pescado, tiene una barca al pedo. No hay pescado te tenés que meter en esto, si es lo que da. Una lástima que sea en zafra nomás ¿viste? Tiempo, cinco o seis meses ya está... El pescado es por zafra también, pero el pescado en invierno tiene cinco meses. Le das y le das.  
I: ¿Igual en comparación es más plata el hongo?  
P: No, es más plata el pescado.  
I: Ah ¿sí?  
P: Agarras 100 cajas y tenés 25 palos de embarque. Te mojás no te digo que no...  
I: Claro, es más sacrificado.  
P: Es sacrificado. Vos salís al agua, no sabes si vas a volver, te puede pasar cualquier cosa. Cada uno intentan volver ¿no? Vas con gente responsable. A mi me agarró un temporal, estuvimos dos días tirado adentro del agua, pero ta, y seguís saliendo, seguís saliendo... Ahora que no hay nada...  
I: Y sí, es el laburo que hay.  
P: Es el laburo que hay.  
I: El hongo da menos plata pero es más seguro, no tenés ese riesgo por lo menos.  
P: Claro, no es tanto riesgo, porque ya vos en la pesca, vos te caíste al agua, te caíste al mar, no sabés nadar fuiste, y si sabés nadar es lo mismo, porque agarra corriente, vos caíste acá y salís allá en *el otro balneario*, hace así... sos un papel arriba del agua.

En otro caso un recolector relató que se dedicaba a tareas de construcción o

mantenimiento:

I: Y ¿además de juntar hongos, el resto del año a qué te dedicás?

G: La construcción. Trabajo de invierno, trabajaba en la construcción o trabajaba en las piscinas acá de *este balneario*, ahí trabajé ahí también, eso trabajo en el verano.

G: Solo nosotros, cuando nosotros vinimos para acá empezamos a juntar y me quedó viste.

I: Ahí va.

Además también se dedica a extraer un bivalvo utilizado para carnada cuyo nombre coloquial es “Muegro”, “Muérgano” o “Mórgano” (*Tagelus aff. plebeius*)<sup>75</sup> el cual vende en una tienda de pesca.

G: Entonces después del verano de lo que hago es juntar el mórgano.

I: ¿Qué cosa?

G: Mórgano, que tuve que sacar un permiso.

I: ¿Qué es?

G: Es una almeja pa pescar la corvina. Se vende mucho eso.

I: Ah, mirá. Claro.

G: Me dedico mucho a eso, o sea, lo que salga, viste sale una changa, me prendo a lo que sea.

G: Y yo le vendo, el mórgano. y eso se lo vendo a él. Con el tiempo de la corvina.

I: ¿Es en esa misma época?

G: No, eso empieza en agosto y ponele, viste que se corta en diciembre se corta por el tema de la veda, que va a desovar, y después arranca ponele en enero y se va hasta febrero y después olvidate, ya termina ahí. Se corta, es una temporada.

Por otra parte, algunas mujeres se dedican a actividades de limpieza y cuidados, como Mariela que respondía lo siguiente:

I: Claro, y ¿en la época del año que no está la zafra del hongo a qué se dedican ustedes?

M: Y trabajamos en lo que nos sale, limpiezas, en lo que nos va saliendo.

O la esposa de Carlos según él describía:

I: Y ¿tu compañera trabaja también..?

---

<sup>75</sup> Tesis sobre la especie:

<https://www.fvet.edu.uy/oferta-de-tesis-ecologia-reproductiva-y-recomendaciones-de-gestion-para-la-extraccion-del-muergo-tagelus-aff-plebeius/>

C: Y aquella es, labura en una casa de familia. Ahora no porque fin de semana labura conmigo, pero de lunes a viernes trabaja en una casa de familia.

I: ¿Acá o en Montevideo?

C: Acá mismo. Ahí en *ese balneario*. No es un sueldo fijo, ella es jornalera también, depende las horas, depende lo que gana.

I: Y ¿en temporada de verano y eso están acá también fijo o hacen alguna otra cosa?

C: Estamos fijos todo el año nosotros, si mechamos las temporadas del hongo, la temporada del pescado, temporadas así temporada de gente así cuando tiene vacaciones la gente, supermercado y cosas así te metes a laburar de eso.

Carlos, por otra parte, también hace hincapié en su condición de estar descartado del mercado laboral tanto por su edad como por las exigencias que el mercado laboral tiene en la actualidad:

I: ¿Qué edad tenés vos Carlos?

C: Yo tengo 43, también hoy en día ya te jode un poco la edad, porque viste 43 ya te van descartando un poco. Tenés que morir así de changador. Y soy guapo laburando, porque te digo, a veces las empresas no ven eso. Porque digo la juventud no tiene nada, la gente viejas son las que más saben, o las que más duran en el trabajo. A la juventud le pagás hoy, mañana se van a baile y te faltan dos días y eso no lo ven, te dejan tirado. Pero bueno, Es la ley de la vida, mientras puédamos sobrevivir vamos a seguir sobreviviendo.

En este momento, al preguntarle a Carlos por su edad relata lo agonístico de la situación de un trabajador zafral, de vivir constantemente de la economía informal y de su condición de estar “viejo” a la vista de las empresas.

## 8.2. Reflexiones en torno a las dinámicas de la economía zafral

Como se ve en los relatos expuestos anteriormente, la vida en el balneario permite a los pobladores locales desarrollar diversas actividades económicas que dependen en mayor o menor medida de los “ritmos de la naturaleza”. La temporalidad marcada por diversos “bienes comunales latentes” que son comercializados (formal o informalmente) como los hongos, los peces o las piñas se combina con actividades de servicios como los cuidados, o la jardinería. Nótese que esta segunda también guarda una relación directa con los ritmos de la naturaleza, en este caso por el crecimiento de la vegetación que es “limpiada” de los jardines.

A propósito de la zafralidad y las temporalidades ensambladas, cabe mencionar la investigación de Hernández Nilson (2010) anteriormente citada, donde los zafreros buscan “hacer su año redondo” a través de combinar diversas actividades. A diferencia de este caso de estudio, la alternancia de actividades entre los zafreros del hongo es más intermitente y menos estacional. Si bien hay una importante estacionalidad marcada en el aprovechamiento –y seguimiento territorial– del recurso pesquero, trasladándose del sureste al suroeste acompañando el tránsito de la especie, este movimiento no es una práctica generalizada.

Se puede concluir entonces que quienes se dedican “al hongo” no tienen una dinámica de combinación de actividades estructurada a lo largo del año. Sin embargo se dedican a tales actividades desarrollando dinámicas individuales y familiares o colectivas según las posibilidades de cada uno. Se distinguen claramente algunas diferenciaciones relacionadas con el género y la edad. Respecto a la edad, por ejemplo, en muchos casos los hombres con edad más avanzada deciden dejar de salir embarcados por el riesgo y el esfuerzo físico que representa.

Por otra parte, en relación al género, muchas veces las mujeres se dedican a tareas domésticas, de cuidados o culinarias. Este tipo de actividades también son realizadas en el ámbito familiar, no solamente como trabajo productivo, sino también como “trabajo reproductivo”. Como se ve los fragmentos de entrevista anterior, generalmente estas actividades son de tipo “jornalero” y no constituyen empleos estables: “hacer limpiezas”; “trabajar en casa de familia”; “cuidar” a niños o adultos. Así también por otra parte, además de la pesca, los varones se dedican a tareas como hacer leña o hacer jardines, changas de albañilería u otro tipo, más asociadas a “mayor fuerza física”.

A su vez también la pertenencia de género se ve reflejada en las elecciones que se hacen en relación a las tareas de la zafra del hongo en dos aspectos fundamentales. Por un lado, estas tareas se ensamblan con las dinámicas de la zafra,

organizándose la recolección o la venta en relación a los trabajos temporarios que pudieran surgir a algún integrante de la familia. Por otra parte, relacionando el esfuerzo físico y el riesgo que implica la salida de recolección de hongos y la demanda de las tareas de cuidados, los varones suelen salir más a recolectar, quedando las mujeres en el puesto de venta.

Mientras ocurre la venta en el puesto es normal que se lleven adelante otras actividades, precisamente, del trabajo reproductivo: llevar a los niños a la escuela, dejar el puesto en manos de algún familiar para cocinar, o cuidar a los niños mismo allí en el puesto.<sup>76</sup> Por dicha razón es que el puesto no es solamente un lugar de venta, sino un espacio social donde ocurren muchos acontecimientos cotidianos.

Cabe destacar también que la zafra del hongo es una actividad llevada adelante de forma individual o familiar pero que generalmente no responde a otras lógicas de jerarquización o pactos laborales, como por ejemplo en la pesca artesanal. Así es que en muchos casos quienes se dedican a la zafra no lo hacen en un pacto de compromiso con otras personas, sino que lo hacen de forma individual. Esto lleva a que muchos recolectores manejen sus propias dinámicas de recolección, pudiendo empezar a llevar adelante la zafra antes o después en el año, según su necesidad económica o su situación laboral en otras actividades.

En muchos casos la zafra del hongo se ve como contrapuesta a “tener trabajo”, por lo que “salirle al hongo” es una opción secundaria frente a otras opciones más formales o estables de empleo. Así por ejemplo Gustavo me contó que algunos años si consigue trabajo en la construcción no sale a juntar hongo, sale cuando está “corto de laburo”. Estas perspectivas anteponen la idea de trabajo a la de la provisión directa a través de vender el hongo, o de otros “bienes naturales”, como las piñas o el muergo.<sup>77</sup> Cabría indagar más profundamente en estas nociones de

---

<sup>76</sup> Nótese el caso de Gustavo quien por “ser solo”, es decir no tener pareja, algunas veces cuida a sus hijos durante la venta en el puesto y en esas ocasiones coloca el puesto de un solo lado de la ruta para evitar el peligro del cruce de la ruta para los niños.

<sup>77</sup> A pesar de que en estos casos la venta puede ser o no directa al público, en esta investigación no se exploró en profundidad. Quizás el hongo sea el producto que revista más directamente esa

“trabajo” y “no trabajo” en relación al salario y las dinámicas informales de provisión.

Según se retoma anteriormente en Migliaro (2012) a propósito de los “siete oficios” y los “trabajadores de la naturaleza” existe una relación directa entre el cuerpo y la naturaleza como únicas herramientas para la provisión en estos sujetos. Sin embargo, como se ve en esta tesis, las relaciones sociales y las formas de practicar la localía para conocer el territorio; no sólo físico, sino también social. Son recursos fundamentales para la economía zafral en la zona. Aún así, por más habilidades que se tengan, el riesgo y el sacrificio que implica ser un “trabajador de la naturaleza” hacen que sea una opción secundaria.

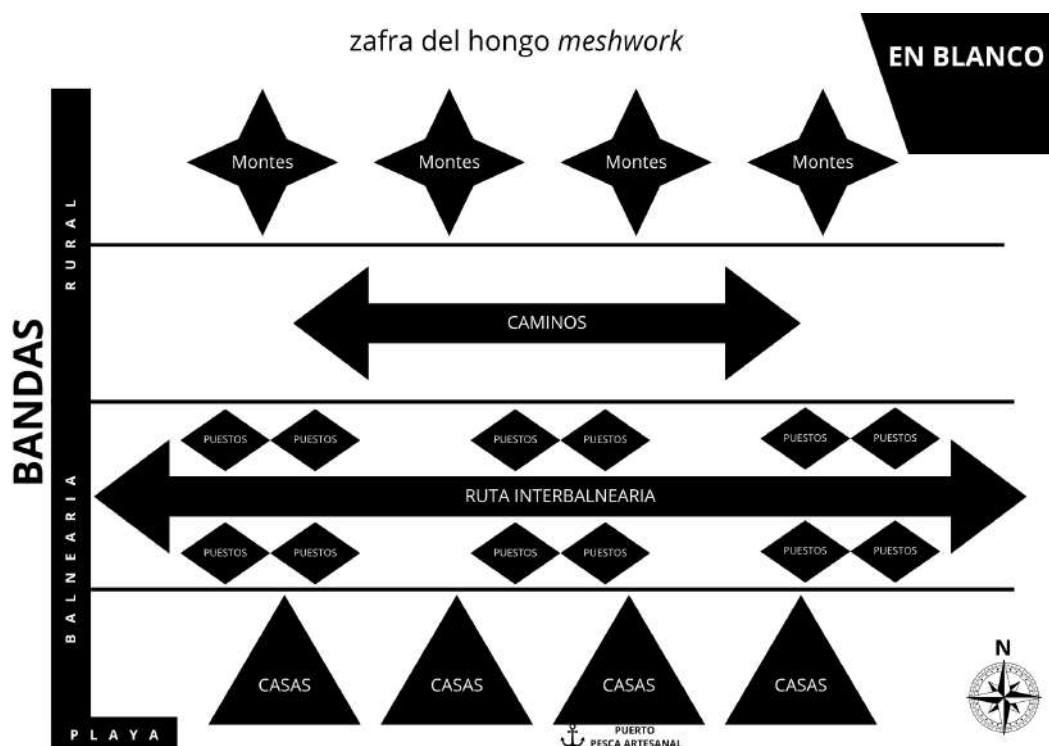
---

relación de venta directa e implique participar de toda la cadena productiva desde la obtención del recurso hasta la venta.

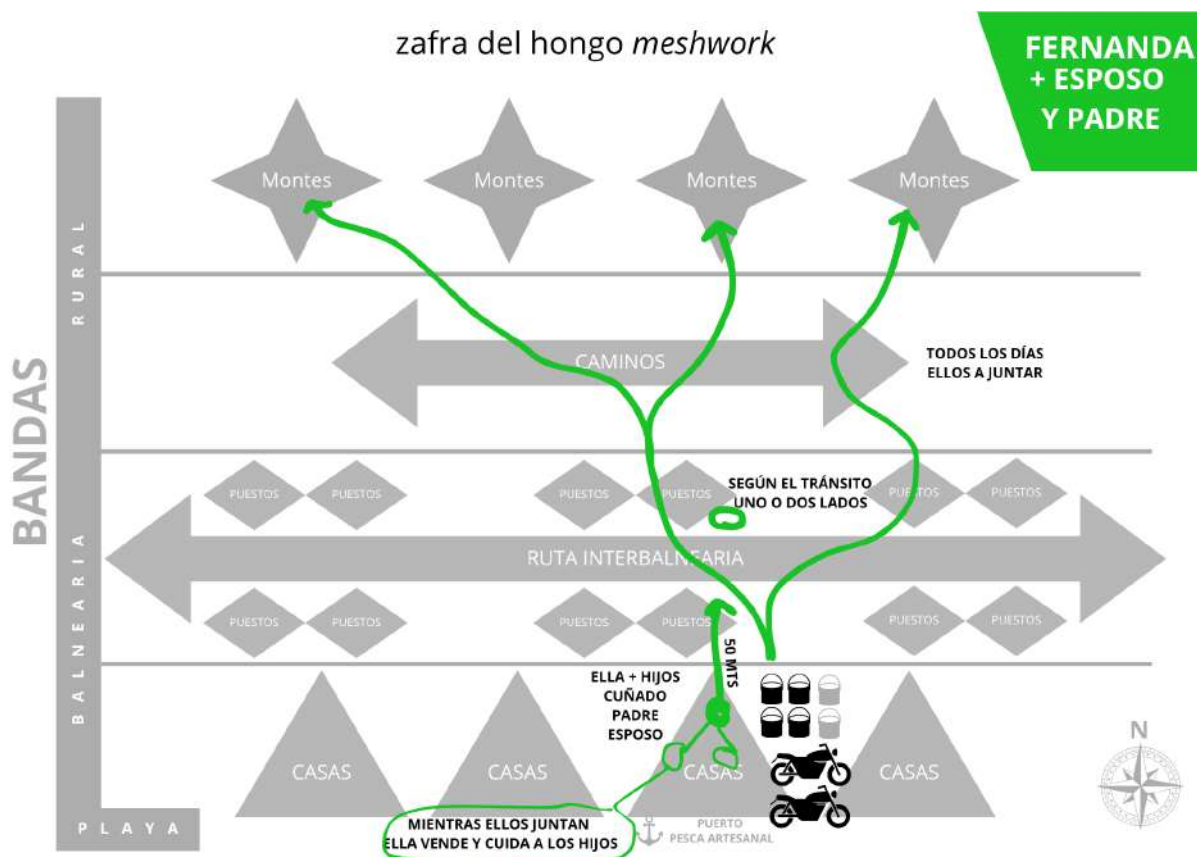
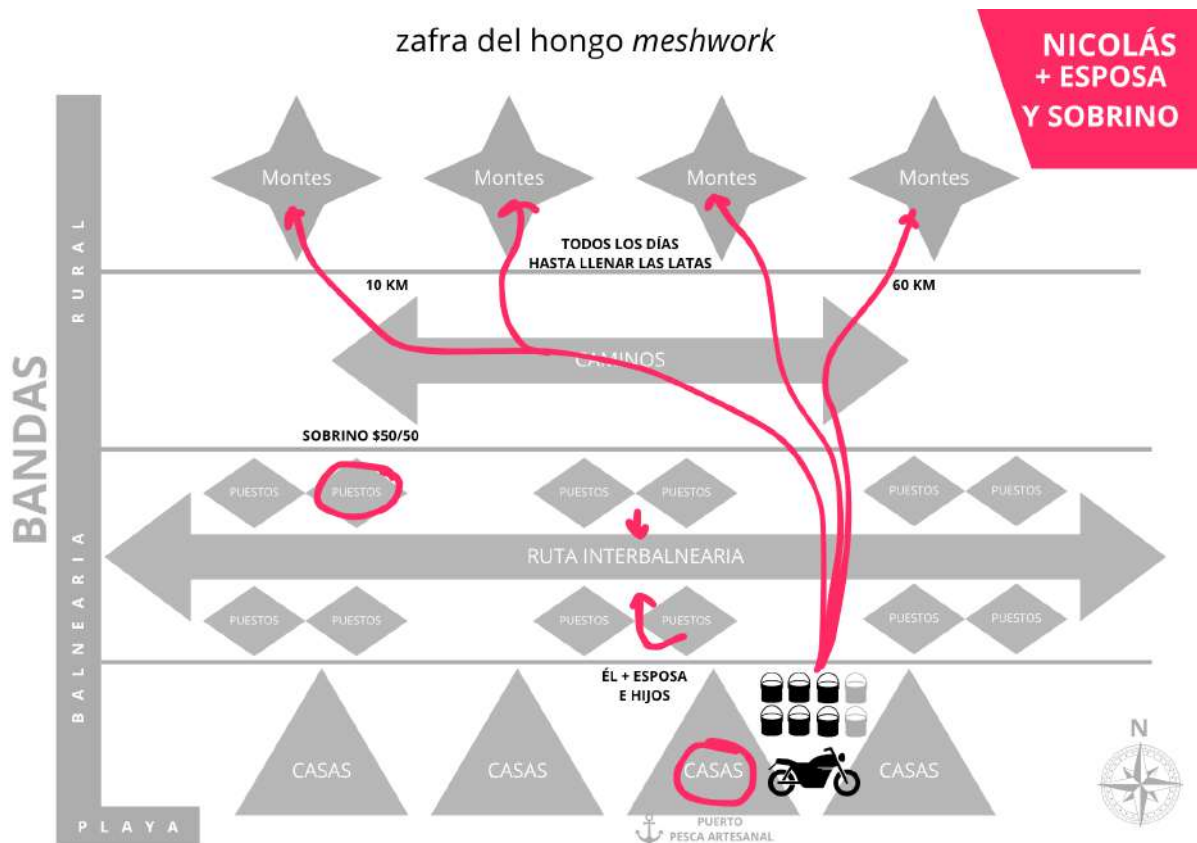
A propósito de los movimientos durante la zafra y las diversas dinámicas que cada recolector desarrolla se propone una representación gráfica simplificada. Siguiendo la idea de *meshwork* de Ingold los recorridos representados en diversos colores según los recolectores sintetizan un esquema abstracto de estos movimientos para los casos que compartieron sus dinámicas de movilidad durante las entrevistas.

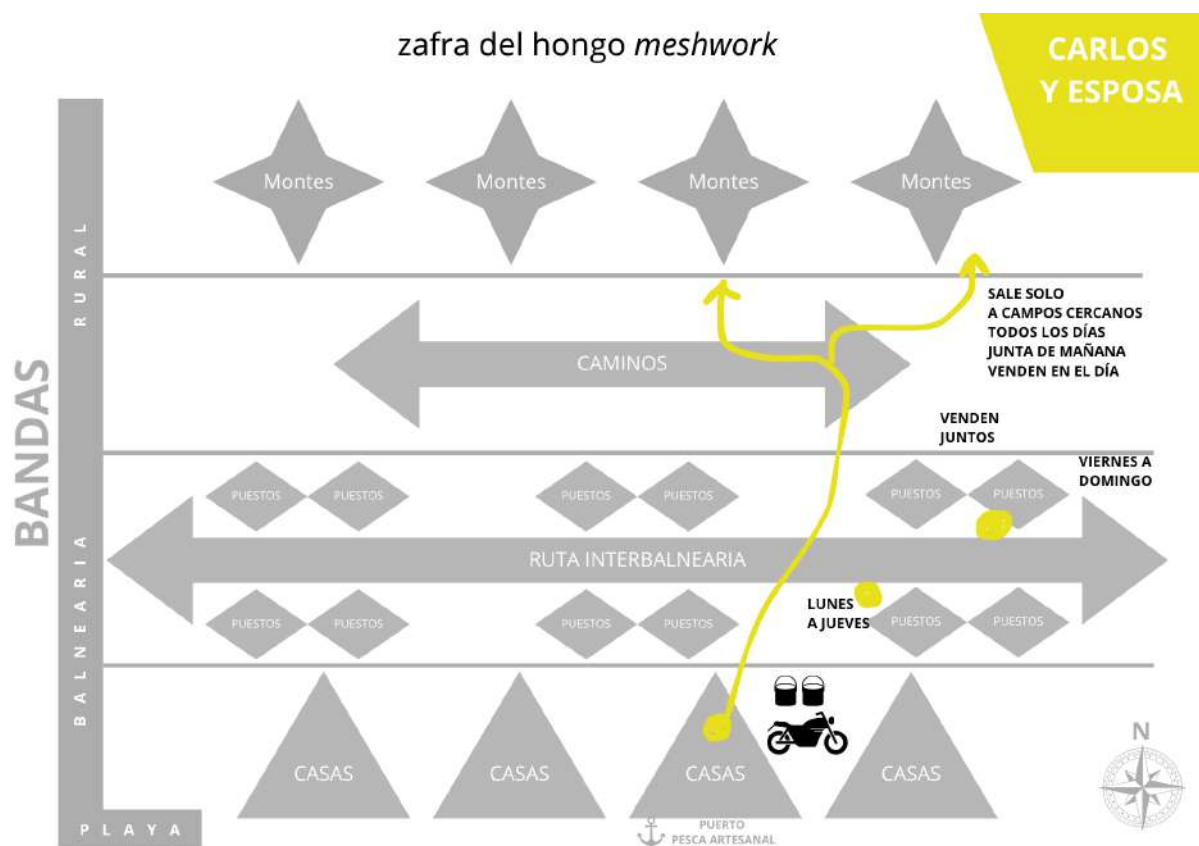
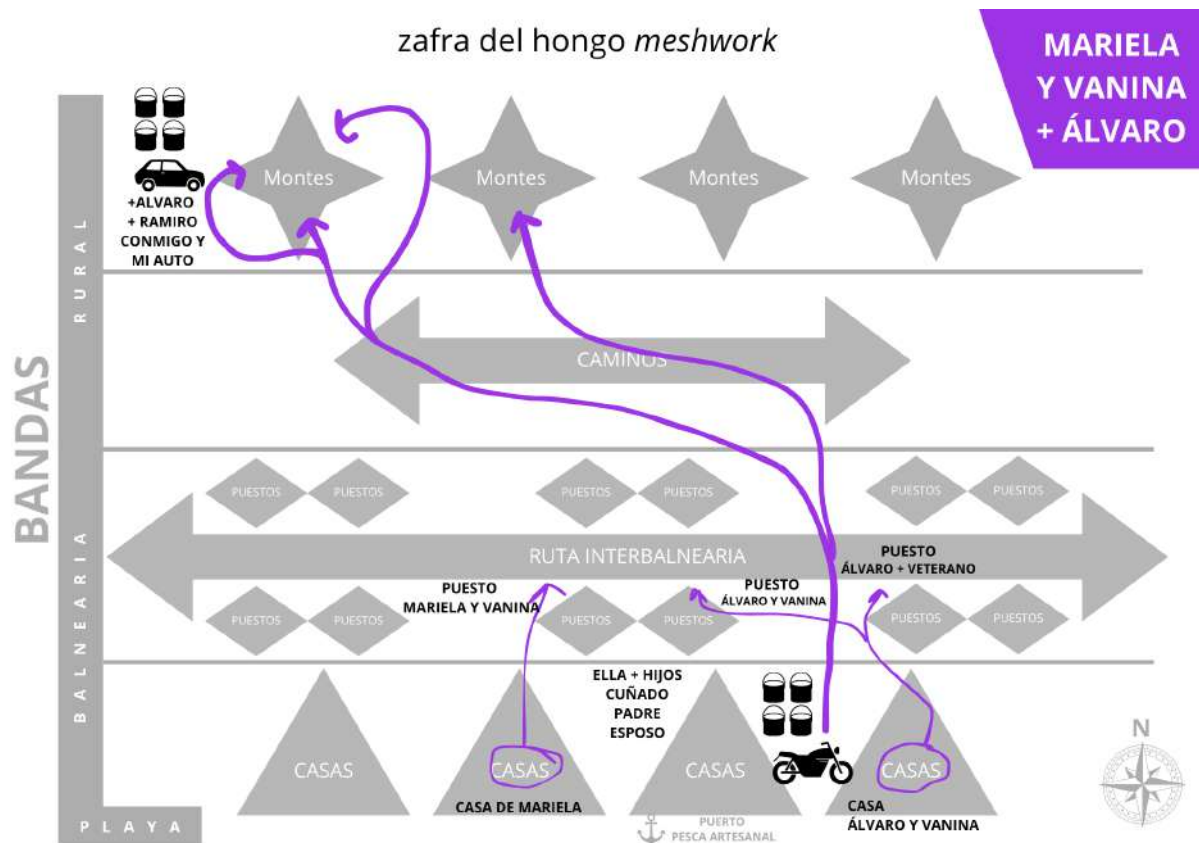
La representación expuesta no pretende ser una muestra ni una gráfica absoluta de lo que ocurre durante la zafra, sino un recorte aleatorio de acuerdo a lo registrado en la zafra. Habida cuenta de mantener el anonimato de los lugares y las personas que formaron parte de esta tesis, se invita al lector a profundizar imaginativamente esta representación abstracta y dimensionar la zafra en una escala territorial mucho mayor a la expresada.

Para llevar a cabo dicho ejercicio puede verse la penúltima de las representaciones donde se unen todos los casos, y multiplicar especulativamente por cuatro o cinco veces esta representación, considerando que en la zafra de la zona son montados alrededor de una veintena de puestos y durante la etnografía solamente fueron visitados menos de una decena.

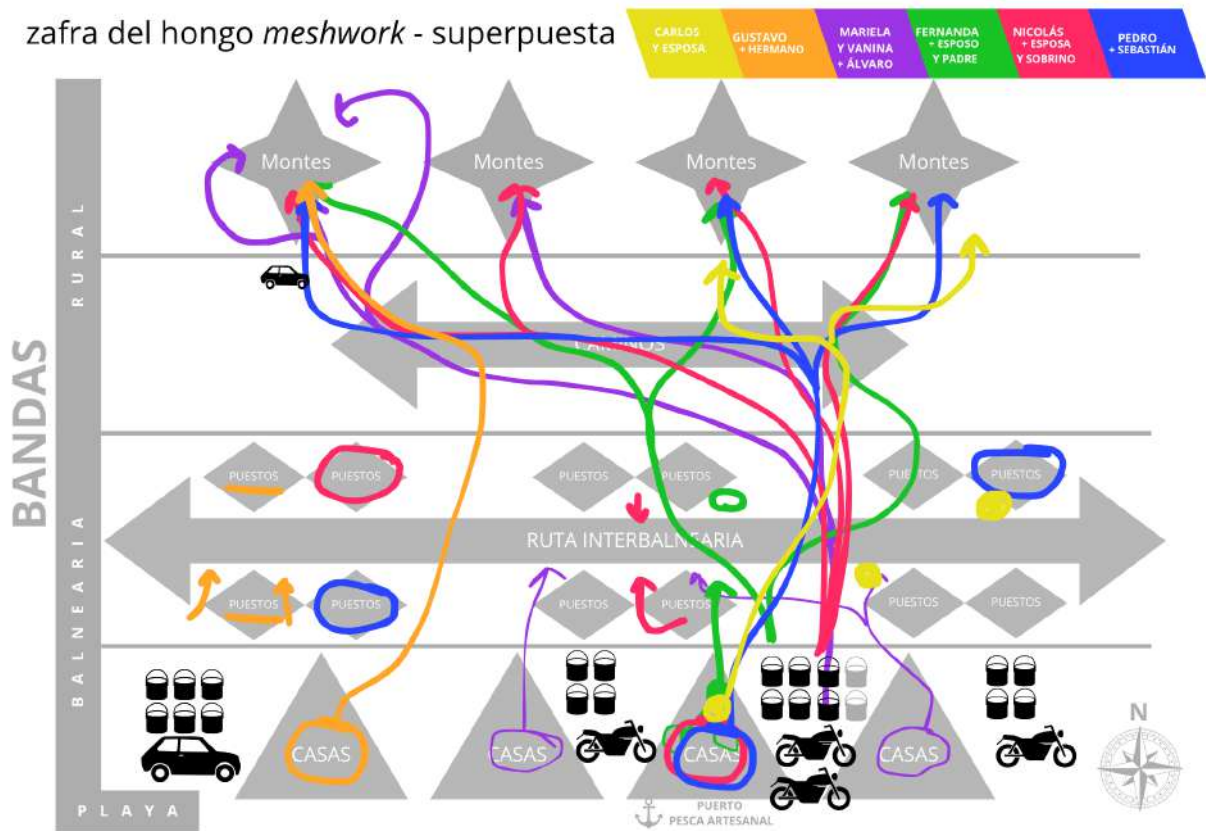




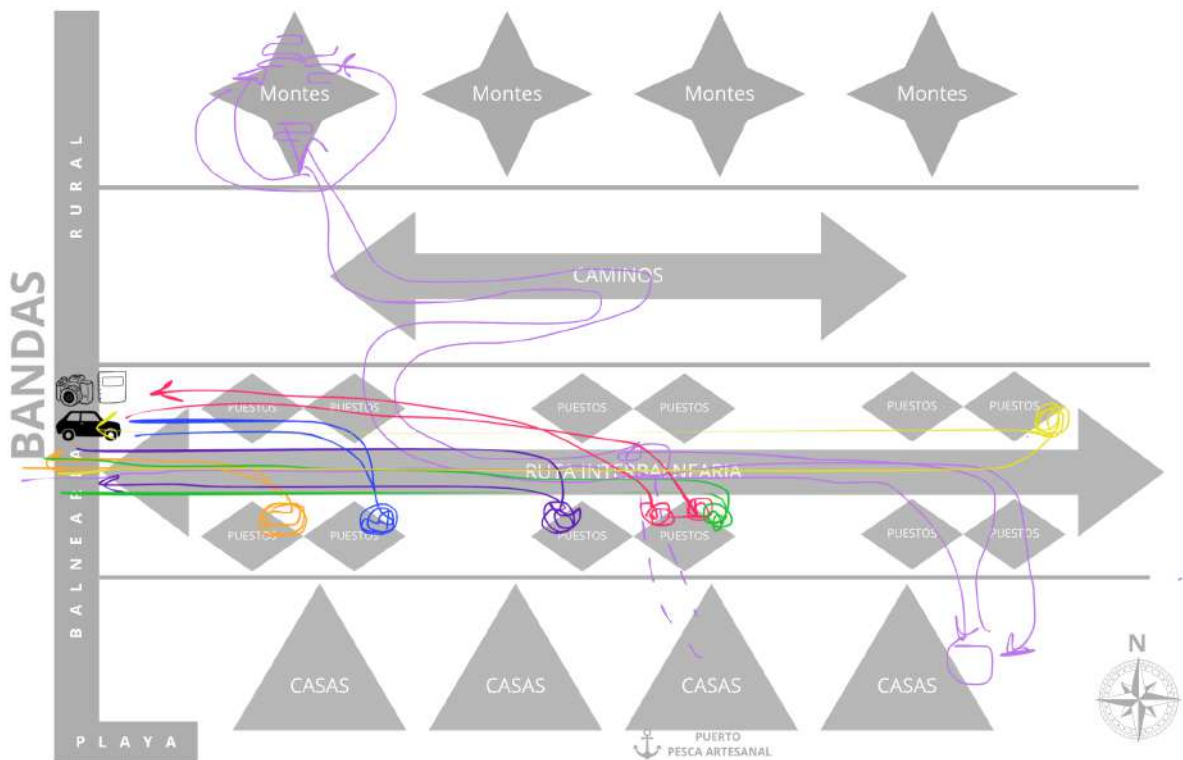




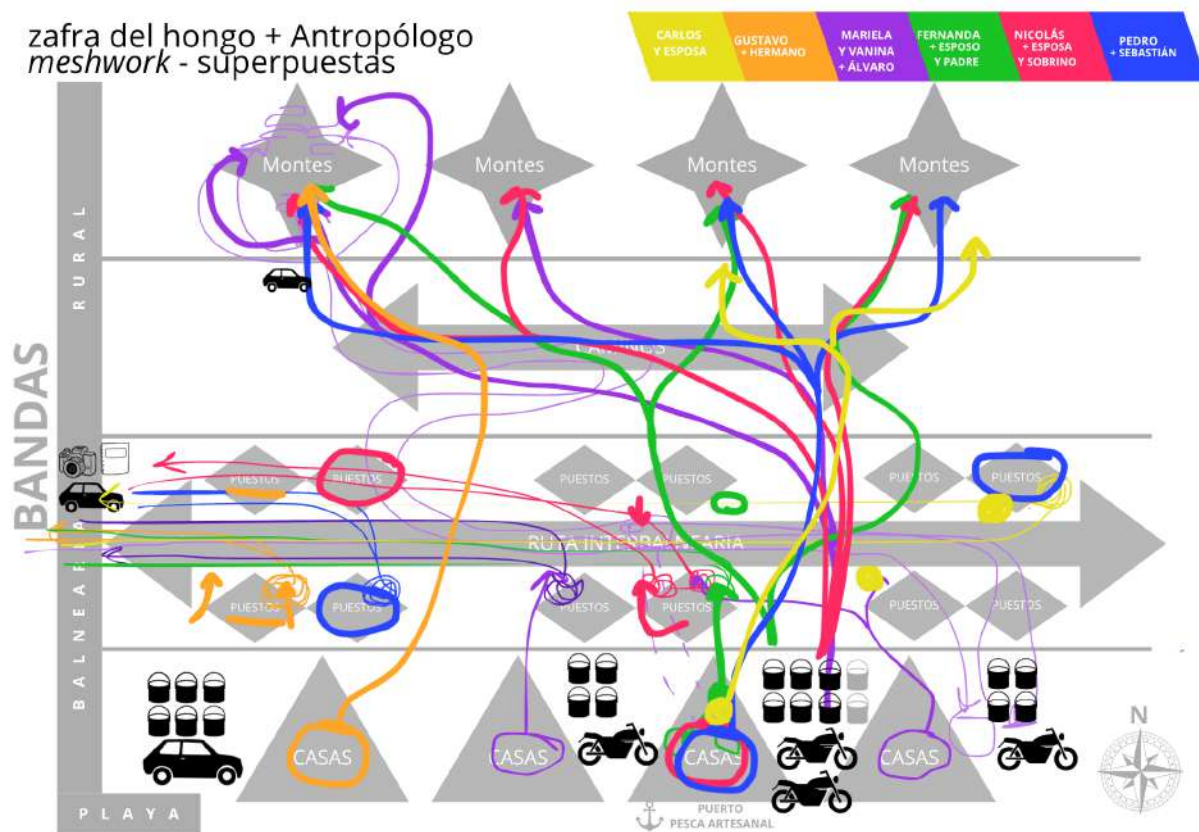
zafra del hongo *meshwork* - superpuesta



Antropólogo durante - zafra del hongo *meshwork*



zafra del hongo + Antropólogo  
meshwork - superpuestas



78

<sup>78</sup> Estos diagramas fueron realizados de forma digital utilizando una laptop, sin *hardware* destinado directamente para el fin del diseño, sino a través del *mouse* y el teclado. Se utilizó la versión gratuita del *software* Canva. La elección de los colores fue realizada de forma azarosa aunque motivada por el contraste entre los tonos para que permitiera visibilizar la distinción de las diferentes líneas. Dado que el objetivo de estos diagramas era ser una herramienta de representación visual de lo volcado en el texto no se exploraron en profundidad otras formas de traducción en otros soportes, como por ejemplo el empleo de técnicas manuales o analógicas.

## 9. Saliendo a juntar hongo por primera vez

### 9.1. RELATO DE CAMPO IV: Salida de recolección junto a Álvaro y Ramiro

Las primeras semanas de abril le escribí por WhatsApp a Álvaro preguntándole si ya estaba juntando hongos este año. Después de haber intercambiado algún mensaje el año pasado con las fotos que les saqué con la cámara, él se había mostrado como el más abierto a llevarme a juntar en algún momento. Le conté que había pasado por la ruta en la semana de turismo –momento donde la zafra suele haber comenzado– y no había visto ningún puesto. Confirmó que él mismo había salido a dar una vuelta por los montes “y no había ni rastros del hongo todavía”. Para mi tranquilidad me recordaba bien, seguramente gracias a las fotos que les había sacado el año anterior.<sup>79</sup> Me dijo que me quedara tranquilo, que me avisaba cuando saliera. Pasó una semana y no me había escrito, así que lo volví a contactar. Le mandé un audio porque pensé haberlo visto en un puesto, me dijo que sí, que estaba en ese punto, pero que estaba con otro veterano vendiendo, no con Pedro. Intercambiamos un par de mensajes hablando de falta de lluvia y la escasa cantidad de hongo que había encontrado hasta el momento. Me dijo que seguramente el viernes siguiente saliera a juntar y que podía ir con él si quería,

---

<sup>79</sup> En la zafra de 2023 conocí a Álvaro en el puesto de Mariela y Vanina, su esposa. Ese día les hice una entrevista grabada a ellas y a la hora llegaron Álvaro y Pedro en la moto, con un par de latas de hongos. Desde hacía unos minutos ya habíamos agotado nuestra conversación y les había pedido para sacarles alguna foto con la cámara. Cuando llegaron ellos Álvaro me pidió que les sacara y se las mandara después por whats app. Así fue que quedamos en contacto y me había dicho que me podía llevar a juntar. La cámara en este caso sirvió como herramienta de acercamiento, como mediadora del vínculo y como medio de producción de imágenes con un cierto “valor agregado”, además dio un lugar más inteligible de mi interés en el campo, la cámara como herramienta de registro me colocaba en un lugar de observador que cumplía una función más comprensible que la del “antropólogo”, un tanto más opaca que la de quién está haciendo “una película” o “sacando fotos” como se relata en otros casos (Padawer, 2017, pp. 95-99)

que le podía sacar foto a los hongos “y esas cosas”.<sup>80</sup>

El lunes mismo le escribí:

- “Hola Álvaro!
- Si salís el viernes voy contigo.
- Te ayudo a juntar también, y lo que junte queda para vos.
- A qué hora salís para allá? avisame nomás y combinamos.”

A lo que me respondió con un audio diciendo que salía a las 8 para estar en el monte 8 y media a ver si juntaba lo que había dejado y que me mandaba unos videos de los honguitos que había dejado. Me envió dos videos donde se veían muchos hongos de pino chicos y medianos entre una cantidad de hojas y pinocha, algunos muy escondidos por montículos de vegetación. A mi vista, apenas se distinguían los hongos por su redondez simétrica y los círculos concéntricos de oxidación que el agua había provocado en los más grandes, lo cual los distinguía del follaje.

En ese momento mi emoción ya había comenzado a crecer, luego de una zafra entera visitando puestos, conversando e intercambiando mensajes sin lograr concretar una salida al monte parecía que se iba a materializar. El miércoles recibo un mensaje de Álvaro con la ubicación de su casa, le pregunté si salía al día siguiente o el viernes como habíamos quedado y quedamos en el viernes.

El jueves al mediodía recibo de él una llamada, atiendo, un poco preocupado porque hubiera sucedido algún infortunio que me quitara la salida pactada. Ahí me pregunta si voy a ir en auto –cosa que era de esperarse porque siempre que recorrí los puestos lo había hecho en el auto de mis padres–, le respondo que sí, y que si yo no tenía problema en salir juntos en el auto, porque sino iba a ser “al pedo” dejar el auto en su casa para salir en su moto y el muchacho que iba con él en otra. Accedí, interpretando que era mejor no estorbar esta oportunidad porque mi presencia les complicara la salida.

---

<sup>80</sup> Esta respuesta de Álvaro deja entrever un punto sobre mi trabajo de campo que destaco en el capítulo de la entrada al campo. Siempre queda aún la duda flotando de qué es lo que estoy haciendo y cuáles son mis intereses, más allá de que he sido lo más claro y explícito sobre mi postura e intereses, “sacarle fotos a los hongos y esas cosas” sería una forma de entender lo que hace un antropólogo para Álvaro.

En ese momento me generó un poco de pena no poder vivir la experiencia de ir en la moto llevando las latas, ya que era una parte del proceso de recolección que me generaba curiosidad y adrenalina, –y tal vez un poco de morbo–. Sin embargo era evidente que tenía que esperar para otra oportunidad, y que lo que proponía Álvaro era lo más razonable. Luego de terminar mi jornada de trabajo en CSIC y volver a casa, recibí un último mensaje de su parte. Fue a las siete de la tarde cuando en un audio me recordó que fuera con botas de goma para no mojarme los pies, a lo que respondí con un emoji de “sí/ok” <pulgar hacia arriba>, pese a que no tenía botas e iba a ser muy improbable que consiguiera un par a tiempo.

Así que comencé a organizar todo para poder estar a las ocho de la mañana en lo de Álvaro, a una hora y media en auto desde mi casa en Montevideo. Entonces necesité coordinar con mi padre que hacía turno nocturno en su trabajo para que me pasara a buscar en el auto y yo pudiera llegar en hora. Coordiné con mi padre, seis y media estaría levantándome por mi casa en Montevideo. Antes de acostarme apronté la mochila con la cámara, mi cuaderno de campo, y un par de lapiceras, el grabador de audio por si acaso. Aparté la ropa para el día siguiente: un pantalón cargo viejo y manchado y un abrigo y championes de basket bastante desgastados pero resistentes, que a falta de botas serían los que no me lamentaría de ensuciar o dañar. Con algunos nervios y expectativas, ya llegada la media noche, intenté conciliar el sueño.

No estaba ni cerca de amanecer cuando sonó la alarma, ya eran las seis, mi padre demoraría media hora en llegar. Me puse la ropa que había apartado, y confirmé que estuviera en camino con un mensaje. Con pocas palabras confirmó que en minutos pasaría a buscarme. Era un silencio profundo en Montevideo, la cerrazón de la noche caía suave y húmeda sobre toda la ciudad, ni un ruido en el ambiente, apenas a la lejanía se escuchaba algún transitar de autos que circulaban ágilmente en las calles desiertas.

Mi padre ya estaba en la entrada, esperándome. Salí silencioso pero sin poder evitar el estruendo de puertas y cerraduras. Dejé la mochila en el asiento de atrás,

y subí en el asiento de acompañante. Me ofrecí a manejar pero me dijo que estaba bien, que no precisaba.

El viaje fue rápido, era aún de noche. Al tomar el túnel del Centenario el crepúsculo ya asomaba sus primeras luces, aunque no sería hasta el aeropuerto cuando el tono azulado daría paso a los anaranjados del amanecer. Al llegar a nuestra casa en El Pinar mi madre nos esperaba con el desayuno, que pese a mi inquietud por llegar pronto a mi encuentro con Álvaro no pude rechazar.

Antes de salir busqué entre mis viejas ropas algo para mi salida que no me importara enganchar con ramas en el monte o embarrar en la recorrida. Completé mi indumentaria con una camisa de franela muy antigua y unos *champeros* de *trekking* bastante maltrechos heredados de mi hermano. Me despedí de mis padres y me subí al auto. Ya sentado al volante, siendo las 7:34 de la mañana y con el sol escalando el horizonte, le mandé un mensaje por Whatsapp a Álvaro para avisarle que estaba saliendo desde El Pinar para ahí. “Dale te espero” me contestó.

Minutos después de las 8 estaba en la ubicación que me había mandado a dos cuadras de la ruta hacia el sur. La casa de Álvaro se parecía a la de cualquier vecino, como las que había en mi propio barrio, una casa de balneario de la costa, hecha de bloques o ticholos, pintada de blanco y con un patio limitado por tejido de alambre. Él me estaba esperando con los baldes y cuchillos “tramontina” pronti. Cargamos las herramientas en la valija del auto y me comentó que teníamos que pasar a buscar a Ramiro, que no le contestaba el celular desde la noche anterior. Por suerte vivía de pasada y lo podíamos pasar a buscar. Salimos por la ruta como regresando hacia Montevideo y frenamos el auto en una banquina para que fuera hasta su casa, si es que estaba despierto y listo para salir. La casa de Ramiro, al parecer, era muy cerca del puesto de Fernanda, a una paralela de donde ella vivía. No pude saber más porque me quedé esperando en el auto y desde la ruta el desnivel no me permitía ver más allá de la calle vecinal.

Sentí un poco de miedo en ese momento, en el medio de una ruta desierta llevando a un casi desconocido como Álvaro y esperando por otro desconocido

total para mí. Me pregunté qué dirían sobre mí, “este loco le gusta sacarle fotos a los hongos así que nos lleva en el auto”, o algo así le podría haber dicho Álvaro a Ramiro cuando le dijera que no irían en las motos... Volví al momento, con un poco de miedo pero sintiendo la adrenalina de la antropología, de vivir la vida con los otros, volví a disfrutar de esa sensación aventurera de hacer trabajo de campo totalmente inmerso, entregado a lo que tenía que suceder. Una doble tensión se gestaba en mi ánimo, el placer por la experiencia antropológica en carne propia, y por otro lado el miedo a lo impredecible e incontrolable de lo que podía suceder cuando ambos se subieran al auto y partiéramos hacia el monte en busca de hongos.

Llegó Ramiro: joven, menos de treinta años, flaco y espigado. Tenía un corte de pelo moderno y usaba una camperita tipo canguro marca nike, roja de algodón bastante desgastada. Me bajé para cargar su balde en la valija, nos saludamos y volvimos a subir al auto. Saqué las balizas y arrancamos de nuevo, siguiendo por la Ruta Interbalnearia y luego tomando algunas rutas alejándonos de la costa.

Mientras ellos iban conversando sobre a qué lugares ir para encontrar el hongo, mencionaban varios sitios con referencias como las especies de árboles o el tipo de terreno que era. Especulaban un poco con cosas que le había dicho la esposa a Álvaro. Según me habían contado, ella era la que tenía más experiencia en el tema del hongo, por venir de una familia que se dedicaba hacía un tiempo a juntar. Hablaron de los puestos, y de quienes estaban saliendo a juntar y vendiendo; mencionaban nombres que yo ya conocía, apodos de algunos interlocutores que eran nuevos para mí, y otros nombres que nunca había escuchado. Yo me dedicaba a escuchar y manejar, en silencio intentando grabar en la memoria algunos nombres y referencias.

Mirándolo por el retrovisor le pregunté a Ramiro si hacía tiempo que juntaba y me dijo que hacía solo un par de años, que este era el año que salía más fijo con Álvaro. Después de unos kilómetros de ruta hacia el campo, tal vez 10 o 15 minutos paramos el auto en una banquina en un punto bajo y húmedo. Frenamos

ahí nomás y estacioné sobre el costado de la ruta. Bajamos del auto y abrí la valija para sacar las herramientas, Álvaro me dio un balde y un cuchillo tramontina, mango de madera y filo dentado. Algún tipo de frío me corrió por las manos al agarrarlo, esa sensación de “estoy adentro”. Un fetiche del objeto que me hacía sentir habitando alguna otredad, por un momento empezaba a ser recolector. Tal vez mi mochila y mi cámara podía identificar que algo no era igual, pero mi ropa desgastada y mi balde colgando del antebrazo seguro hacía creer a cualquier desconocido que yo era “uno más”. Y entonces recordé los cuentos, de cómo los corrían con la escopeta en la mano, o les gritaban al verlos pasar por el alambrado...

Por un momento pensé en todas las cosas terribles que podían suceder entrando a un campo privado con dos tipos desconocidos, pero se me pasó en lo que se armaron un tabaco. Fue tan rápido que no me dio ni tiempo en pensar alternativas o salvoconductos. Seguramente no funcionaría mucho responder con un “no dispare, soy antropólogo”, pero con esa risa por dentro dejé de lado los temores, Álvaro y Ramiro ya habían cruzado el alambrado. Le di mi balde a Álvaro para cruzar, y me explicó cómo llevar siempre el cuchillo con el filo hacia adentro para evitar accidentes. Ahí recibí mi primera instrucción de novato, entendí que sería un día de muchos aprendizajes intentando dejar los nervios de lado, había solo una misión que era seguirles el paso y juntar hongo con ellos... Y atravesé el alambrado.

Al verme pasar Álvaro me dice:

– uh, no trajiste botas... –a lo que contesté: Fah no, no tenía. –Te vas a empapar las patas...– me advirtió – Sí, tranqui, no pasa nada, traje otras medias para cambiarme. – Le respondí quitándole peso, aunque efectivamente tenía razón.

Al entrar al monte arrancamos los tres juntos, pasamos un bajo y subimos una pequeña colina, con vegetación más bien rala, algunos árboles medianos y unos pocos pinos. El monte era muy accidentado, con pequeños senderos marcados entre las chircas y los pastos dulces. Había unas cuantas plantas con espinas que

se agarraban a mis pantalones como velcros. Álvaro mandó a Ramiro a que se desviara hacia otro lado y nosotros seguimos por otro camino. Yo no me despegaba de atrás de él y trataba de captar todos sus movimientos: la dirección de su mirada, presté atención a sus pasos, a los gestos de las manos y los pies; pensé en la diferencia en ir caminando con botas de goma en el monte y la forma de caminar de Álvaro. También atendí la forma de llevar el balde, con la manija en el codo y la mano apoyada sobre la boca, lo imité, sintiendo una comodidad singular en el apoyo del codo y la muñeca en el contorno del balde.

Rodeamos varios árboles y no encontramos nada. Al llegar al punto donde había dejado hongo chico nos encontramos con los pies de los hongos arrancados y cortados, unos cinco o seis cabitos esparcidos y Álvaro, enfurecido, soltó una queja: “mirá lo que hacen, es una cagada, así destruyen todo”. Aunque me sumé a su réplica para empatizar en la situación, confieso que en ese momento no logré entender cuál era su verdadera queja sobre la situación. Según su teoría hace daño a la raíz del hongo si los arrancan desde el pie en lugar de cortarlos como hace él. Aunque por momentos él también los cortaba directamente los arrancaba directamente del suelo y descartaba la base del pie que estaba sucia, en lugar de cortarlos como decía hacer.<sup>81</sup>

Ciertamente en el primer monte encontramos muy pocos hongos, así que luego de diez o quince minutos de buscar nos reencontramos con Ramiro y cruzamos la ruta para recorrer otro monte, sin mover el auto. Ahí sus diálogos se dedicaron a especular sobre la falta de agua y la alta competencia de recolectores en esas zonas que eran cercanas, “antes no venía nadie, ahora se llena” decían.

Al cruzar al otro monte, tampoco logramos encontrar mucha cantidad, de hecho fueron apenas algunos hongos de pino medianos que halló Álvaro, pero que no alcanzaban a sumar ni dos bandejitas. Hasta el momento era una recolección verdaderamente frustrada, aunque para mí ya se estaba convirtiendo en una

---

<sup>81</sup> Esta discusión respecto a si es mejor cortar los hongos en la base o arrancarlos “de raíz” se puede ver en los capítulos anteriores. De alguna forma este rastro de recolectores que pasaron anteriormente iconizaba una acción que generaba frustración y enojo en Álvaro.

experiencia de interés. Al salir del segundo monte nos subimos al auto con los baldes casi vacíos y la preocupación latente. Álvaro ordenó que íbamos al otro monte que seguro tenía más, y dejáramos para el final la zona forestada que había recomendado su esposa, el cual de seguro podía tener más hongo, pero se encontraba bastante más lejos.

Hicimos algunos kilómetros en el auto, menos de cinco minutos y paramos en una calle de tierra. Este monte era igual de accidentado, aunque el ingreso era un poco más limpio, se sentía un poco más habitado que los primeros montes completamente abandonados. Eso me daba un poco más de tranquilidad, aunque también más incertidumbre de encontrarnos con alguien y que eso significara problemas.

Y así fue, al llegar vimos por una calle cercana un auto estacionado, modelo Chery QQ. Le pregunté a Álvaro si sería alguien juntando hongos también y me dijo que sí, pero que seguro junta “para comer o hacer escabeche”, no es parte de los zafreiros que juntan para vender. “Salen a juntar para ellos nomás”. Entramos al monte y nos encontramos con la primera cantidad significativa de hongos de pino alrededor de un arbusto. Ramiro, emocionado, al verlos intentaba explicarle lo que era una “revolada”. Con esa palabra describía la figura curvada que generaban los hongos que provenían de una misma raíz. Algo similar a lo que los aficionados suelen llamar de “corros”. Allí me mostraron cómo había que buscar con atención y revolver entre los pastos y espinas cuando aparecían dos o tres hongos juntos y revisar en varias direcciones porque seguramente habría más. Y si así fuera, es posible llenar todo un balde con una revolada. “A veces forman líneas más derechas” me explicaba Álvaro, mientras cortaba y colocaba con cuidado un par de hongos en su balde. Aún agachado miraba alrededor y señalaba con su cuchillo en línea bajo otros arbustos.

Allí le pregunté por los pinos, “¿Y acá salen igual aunque no hay pinos cerca?” Ante lo que me explicó que podían salir a varios metros de un árbol, que no era como el de eucaliptus que nacía del árbol, sino que nacía de las raíces del pino. Y

que a veces está bajo alguna acacia o un transparente. Que solamente se le llama hongo de pino porque es el más común, pero puede nacer sin un árbol realmente cerca.

Tras encontrar esos hongos que serían menos de una docena, nos separamos igual que antes, Ramiro tomó otro camino rodeando un pequeño barranco que nosotros atravesamos para salir del otro lado. Ahí nos encontramos con lo que temía: un hombre de unos cincuenta años, vestido de piloto color amarillo llevando un balde en la mano, junataba hongos a nuestra frente. Con seguridad se trataba del dueño del auto que vimos al ingresar. En ese momento, corrió algo de emoción por mi cuerpo. Vi el rostro de Álvaro que lo saludó secamente y lo miró sin emitir muchos comentarios, y continuó caminando en la dirección opuesta a la que iba el hombre.

Anduvimos unos pasos más y Álvaro llamó a Ramiro para que se encontrara con nosotros. Al acercarse le dijo que se quedara buscando por ahí mientras nosotros nos adelantábamos para ganarle de mano, y recorrer donde todavía no había estado el hombre que ahora competía abiertamente con nosotros.

No hubo mediación de autoridad ni reproche con el hombre. Ni Álvaro reclamó por estar juntando, ni el hombre replicó nada. Yo por mi parte me mantuve a la sombra de Álvaro, acompañando sus movimientos y evitando emitir juicios, sin embargo gozaba de presenciar este encuentro, que aunque me apenaba un poco, ya que para ellos era una instancia delicada, resultaba muy interesante de observar.

Diría que ninguno perdió la calma. Sin embargo este encuentro hizo cambiar el plan, pasamos de recorrer minuciosamente una zona a saltearnos rápidamente hacia la siguiente con mayores esperanzas de llegar antes y poder cosechar los hongos a los que el hombre aún no había llegado. Álvaro fue tajante con las instrucciones y tomó el control de la situación. Me hizo ir rápido algunos metros siguiéndolo, ya que la amenaza era grande, podíamos recorrer todos esos tres montes en vano. A pesar de nuestro apuro, encontramos algunos hongos medianos

escondidos entre la vegetación. Al pasar varias chircas sajones y vegetación rasa y cargada rápidamente, detuvimos nuevamente el ritmo, revisando varios puntos específicos. Alrededor de algunos arbustos encontramos varios hongos en sus escondites, totalmente camuflados con la vegetación. Aún así la captura hasta el momento no superaba las tres o cuatro bandejitas.

Tras la corrida nos reunimos nuevamente con Ramiro y decidieron que saldríamos camino a un tercer terreno, donde la esposa de Álvaro había recomendado ir.

A esta altura ya había transcurrido casi toda la mañana y el sol empezaba a subir, ya estábamos cerca del mediodía y nuestra cosecha era escasísima. Mis championes ya estaban bastante mojados para entonces y no había tenido mucho tiempo para sacar la cámara. Al salir del tercer monte se sentía un clima tenso. Luego de haber juntado muy pocos hongos y sumarle el encuentro con el competidor en el monte. Sentí que algo estaba sucediendo entre ellos y que de alguna forma me involucraba. Ahí se apareció en mi cabeza, la idea de que por alguna razón mi presencia estaba complicando las cosas.

Intuí que existía la posibilidad de que yo fuera “yeta”, que de alguna forma había traído mala suerte a la recolección.<sup>82</sup> Todo esto sucedía en mi cabeza mientras ellos fumaban un tabaco sentados sobre sus baldes al lado del auto, y yo acomodaba mi mochila y los baldes en la valija. Al acercarme al auto, cacé en el aire algunos comentarios sugerentes, Álvaro que le decía “Sabés que capaz que es eso, me parece que tenés razón..”, al escuchar su comentario, confirmé mis sospechas, o al menos creí confirmarlas. Manejando el nerviosismo intenté ensayar algunos chistes sobre esta posibilidad:

– ¡Fah! Si seguimos así no me van a traer más, parece que soy medio yeta...

A lo cual se rieron un poco, pero sin mostrarse de acuerdo con la ironía. Puse en marcha el auto y proseguí intentando alivianar la situación:

---

<sup>82</sup> Como explico anteriormente en la tesis, la suerte y la incertidumbre son factores que juegan mucho en lo impredecible de la recolección de hongos. Por lo que los recolectores emplean algunos recursos para reducir esa incertidumbre. Claramente, la presencia de una persona desconocida en la recolección que podría traer mala suerte forma parte de las variables a contener.

– Bueno, al menos aprovecharon el paseo en auto y no salieron en moto...

El aire seguía tenso, y pensé en que la posibilidad de irnos con las manos casi vacías ponía en jaque mi permanencia en el campo, e incluso mis posibilidades de seguir adelante mi investigación. ¿Cuánto demoraba en correr el chisme de que yo era un yeta? Seguro que rápidamente, en un par de semanas, tal vez nadie quisiera subirse al auto blanco, llevarme al monte con ellos, ni siquiera recibirme en sus puestos para conversar.

Con ese miedo latente, de antropólogo novato o con el genuino recuerdo de antropólogos con acciones desafortunadas pensé en que no podía hacer nada para solucionar esta situación, pero podía recurrir a mis recursos para reducir la mala fortuna, si es que estaba ocurriendo eso. Fui barajando mis opciones, imaginando escenarios y tratando de evitar los pensamientos trágicos mientras nos dirigíamos a nuestro tercer y último monte, el que desde la mañana era el más prometedor.

Paré el auto al lado del camino de tierra, de la acera de enfrente, eucaliptos bastante jóvenes, y otros más antiguos, pero sin aspecto productivo. Con las miradas de ambos cruzándose, y la tensión en el aire, abrí la valija del auto. Miré hacia el monte fingiendo absoluta tranquilidad mientras sostenía la puerta de la valija y Álvaro nos volvió a repartir los baldes. Entramos al predio cruzando el alambrado nuevamente y ya nos repartimos:

– Ramiro, vos agarrá para allá y yo voy con Inti por este lado, no te pierdas, da la vuelta y nos encontramos ahí más adelante– mandó Álvaro.

Con la cámara colgando, la mochila en la espalda, el balde en el antebrazo y el cuchillo empuñado respiré profundo y me encomendé a todos mis santos y ensayé un rezo por dentro: –“Oxossi<sup>83</sup> por favor permítanos entrar en su reino.

Acompáñeme y ábrame los caminos. Ayúdenos a encontrar hongos y protéjanos en sus dominios.”– Este monte se mostraba más abierto que los ya recorridos, era

---

<sup>83</sup> *Oxossi* es el Orixá conocido por ser quien domina en el mato, los bosques, los montes. Por ello es conocido también como el Orixá cazador. No existe una deidad del panteón afrorreligioso directamente relacionado con el reino de los hongos, sin embargo, mi pensamiento me dirigió a elegir a quién domina el monte y sus seres para ampararnos durante esta excursión.

un tanto más plano y en cierto sentido homogéneo. Íbamos encontrando muchos eucaliptos, algunos tocones ya podridos y pasto bastante largo. El clima ya no estaba tan húmedo como a la mañana, y el sol ya daba bastante calor.

Nos adentramos en el monte con Álvaro y a los pocos metros aparecieron algunos hongos de eucaliptus saliendo de un tocón algo podrido. Los primeros que encontrábamos eran de color marrón oscuro debido a la humedad. Era una cantidad importante, quizás un kilo de hongos. Álvaro miró alrededor para buscar si había más en el claro, pero no pareció ver nada. Se agachó, apoyando su balde en el suelo y posando una rodilla al lado del tocón que lucía los hongos tomó su cuchillo y fue cortando desde abajo. A cada uno que sacaba lo daba vuelta y lo olía para asegurarse de que no estuvieran podridos debido a la humedad.

Aunque no estaban en la mejor condición, estaban amarronados y muy húmedos como esponjas. Álvaro me explicaba que cuando estaban así había que olerlos para saber si estaban bien o no. Incluso para demostrarme la cantidad de agua que absorbían tomó uno de los que estaba más marrón y lo apretó en su puño para que yo viera cómo chorreaba el agua. Inicialmente para mí fue imposible notar la diferencia entre los podridos y los que estaban aceptables. Los cortó casi todos y los metimos a los baldes, pues era lo único que habíamos encontrado y, según él, era posible secarlos al sol en el puesto y se vendían igual. Álvaro me dijo si les quería sacar fotos, así que aproveché este momento para distender la situación con algunas fotos, le saqué a los hongos y al tronco solos, luego Álvaro los tomó en sus manos y le saqué a los hongos sostenidos por él.

Mi nerviosismo seguía un poco latente, aunque ahora al menos empezaban a aparecer algunos hongos y este monte se mostraba más prometedor. Para entonces, ya no sentíamos los pasos de Ramiro, ni escuchábamos su voz que antes había soltado algún comentario al aire. Sí se escuchaban los sonidos de las motosierras y alguna maquinaria que hacía leña en otra zona del predio.

Avanzamos un poco más en el monte, y apareció otra cantidad importante en otro tocón podrido. Aquí sí, se notaba que los hongos estaban en un tono más amarillo

y no tan húmedos como los primeros. Aún así, después de cortarlos, Álvaro acercaba su nariz a las laminillas de cada uno para corroborar su estado. Esos me los fue dando para que los llevara en mi balde, para que no estuviera tan vacío.

Saqué también algunas fotos antes que Álvaro los cortara y le dije si quería que le sacara junto a los hongos. Apoyó el cuchillo sobre uno de los hongos más grandes para evidenciar su tamaño y posó agachado junto al tronco. Se ladeó apoyando su codo en el balde como si fuera la barra de un bar, con sus lentes de sol y su gorra de visera puestos y miró hacia un punto diagonal que no era el objetivo de la cámara. Mi máquina soltaba los disparos estruendosos al capturar la luz, –tan distintivos de la Nikon– que no permiten pasar desapercibido. Le mostré en la pantalla cómo habían quedado y le dije que después le mandaba todas por WhatsApp cuando las bajara a la computadora. Luego de ver las fotos cortó los hongos y los colocó en su balde mientras yo le sacaba algunas fotos más, ya libre de todo pudor.

Seguimos avanzando, aquí el territorio era más chato, la vegetación permitía andar con menos dificultad que en los montes anteriores, se notaba que eran lugares más transitados. El pasto y las hojas secas se alternaban con el mantillo que formaban las pinochas y la hojarasca. Al ir caminando Álvaro se me adelantaba algunos metros mientras revisaba a ambos lados de la calle de pasto que transitábamos, visitando varios tocones y troncos muertos de eucaliptus. Algunos tenían hongos ya demasiado húmedos que no valían la pena revisar, sin embargo otros lucían algunos hongos bien amarillos y succulentos. Los hongos de cada tronco llevaban su propio ritmo: algunos tenían gran cantidad de primordios –es decir, hongos demasiado chicos como para cortar aún– y otros hongos ya grandes y pasados de humedad. Todo lo que estaba en el medio era nuestra captura. Álvaro elegía rápidamente entre los más nuevos, cuáles eran “hongo chico” y se quedaría allí, fuera para él o para otro recolector, y cuáles se irían al balde. Así se sucedieron varias capturas de hongo de eucalipto que nos aseguraron un balde completo. En ese momento la jornada estaba salvada, ese balde se podía llegar a vender por unos \$2.000 (50 dólares aprox.), por lo que la salida no había sido en vano. Aun

así, aún era poco, y nos quedaba una importante cantidad de monte forestado por trillar.

Al introducirnos más profundamente en el predio, el monte se hacía más espeso, el monte iba cambiando su configuración, pasamos de un escenario de monte de eucaliptus bastante abierto a un monte más cerrado de pinos y vegetación más variada con algunas chircas y arbustos espinosos. Mi sentido de orientación ya no bastaba para saber hacia dónde estaba el auto ni la calle en la que había quedado estacionado. Poco a poco fueron apareciendo más “matas” de hongos.<sup>84</sup>

Luego de al menos media hora de adentrarnos en el monte y juntar lo que aparecía a nuestro paso ya contábamos con dos baldes casi llenos de hongo de eucaliptus. Allí apareció el primer hongo delicioso, grande, anaranjado y carnoso. Suculento. Amo los hongos deliciosos, son los que me traen sabor a infancia en El Pinar. Allí posé el balde para fotografiarlo a contraluz entre los pinos, y Álvaro frenó para descansar un poco las piernas antes de cruzar un arroyuelo y atravesar a otra zona donde podía haber mucho más hongo de pino.

Nos sentamos en los bordes de los baldes que aún no estaban llenos, Álvaro fue a orinar a unos metros. Lo esperé revisando el celular,<sup>85</sup> cuando él volvió fui a orinar a otro lugar cercano. Por dentro pensaba en cómo estaba ocurriendo eso gracias a que yo era varón y que seguramente no sería lo mismo si se tratara de una antropóloga mujer.

Al volver, saqué mi propio tabaco cerrito y mis hojillas, camino a armar un tabaco que anunciaba: yo también fumo cerrito, y parece que no soy tan “yeta” al final de cuentas. Mientras él terminaba de apretar el suyo muy concentrado yo iba colocando el tabaco en la hojilla, esperando su comentario. Ahí Álvaro me respondió, “ah, pensé que no fumabas”. A lo que contesté, “sí, pero fumo poco,

---

<sup>84</sup> El hongo de eucaliptus se reproduce como en racimos que parecen nacer todos apretados de un mismo punto en la madera e intentan salir buscando el sol amontonándose uno sobre otro. Por el contrario los hongos de pino crecen más separadamente, parece que no compitieran por crecer, sino que buscan ensancharse para captar más luz, en algunos casos nacen varios juntos, pero no en forma de “mata” o “ramillete” como los de eucaliptus.

<sup>85</sup> Aprovechando para confirmar que un compañero de trabajo me había cubierto satisfactoriamente en un taller para que yo pudiera ir a mi salida de campo.

este tabaco ta medio seco ya”. A lo cual me respondió que me convidaba y agradecí, diciendo que para el próximo. Fumamos, y sentí como el ánimo y las piernas se me relajaban de a poco, con ese cosquilleo típico del tabaco. Sentí también como al cerrar los ojos mi cabeza liberaba tensiones y la vista se me nublaba levemente. Gocé por un instante ese momento y agradecí que no volviéramos con las manos vacías, mismo sin siquiera imaginar lo que nos esperaba después del arroyuelo.

Cuando retomamos la caminata, Álvaro me dijo que dejara el balde y que revisáramos por si había suficiente hongo o no valía la pena seguir más hacia el fondo. Dejamos un balde al pie del arroyuelo y fuimos a revisar si había una cantidad que justificara el esfuerzo. Al cruzar el piso repleto de hojas se confundía con los hongos deliciosos que emergían del mantillo y brillaban a contraluz del sol. Yo, sin distinguir qué tantos había creí que estaba repleto de hongos, y aunque no era así había unos cuantos, así que seguiríamos hacia el fondo del monte. Entonces me pidió que fuera a buscar el otro balde que había quedado a unos treinta metros. Me preguntó si me acordaba cómo llegar y volver, seguramente porque notó mi rostro de leve preocupación de quedar solo en el medio del monte, ya totalmente desorientado. Con tono de tranquilidad le contesté que sí, que no había problema.

Volví sobre nuestros pasos intentando recordar algunos puntos de referencia con cierta incertidumbre, hasta que logré ver el arroyuelo, –no fue más de uno o dos minutos que resultaron mucho más largos en mi mente–, allí vi el balde, lo tomé y volví buscando ver a Álvaro todo el tiempo para no equivocarme el camino y terminar perdido como Jonathas en la selva<sup>86</sup>. Creí verlo entre los árboles y así fue, ya estaba agachado juntando los hongos y cuando llegué tenía unos cuantos hongos más adentro del balde. Cuando lo reencontré ya había cortado y cargado una buena cantidad de hongo de pino, y me dijo que íbamos a tener que ir hacia el otro lado del arroyuelo porque de seguro había muchos más. Llenamos su balde y

---

<sup>86</sup> “A floresta de Jonathas” (2012 - Brasil) es una película donde un joven se extravía en medio de la selva y pasa varios días perdido sin lograr saber en qué dirección volver a su poblado.

el mío ya estaba casi lleno también.

Álvaro empezó a quejarse de la ausencia de Ramiro, no podía creer que nos faltara su balde para irnos con el botín completo. Si él hubiera estado con nosotros en ese momento llenábamos los tres baldes. Pero como no era así, Álvaro tomó una decisión drástica. Paramos en una zona de pasto bastante limpio, a unos metros del agua, y me dijo que sacara todos los hongos de mi balde para el pasto. “Vamos a elegir los mejores y el resto lo descarto todo por el arroyo así no los ve nadie”.

En ese momento quedé shockeado, íbamos a tirar un balde entero de hongos. La cuestión era obvia, el hongo mojado de eucaliptus no competía con el hongo de pino que habíamos encontrado y seguiríamos encontrando. Obedecí sus órdenes, intenté discernir bien entre los amarillos y en buen estado y los húmedos con aspecto poco apetitoso. Álvaro cambió algunos de bando y puso todos los feos dentro de su balde que solo tenía hongos de eucaliptus para descartar y se fue a tirarlos al agua. No vi para dónde fue, y creo que fue mejor así, pues por dentro me daba un poco de dolor. Yo volví a llenar mi balde con los hongos más lindos de eucaliptus. Álvaro puso delicadamente en su balde los hongos de pino que teníamos, al menos medio balde, y retomamos camino. Me volví a mojar los pies con el arroyuelo y fuimos en busca de más hongos.

El monte no estaba minado pero casi. Iba caminando muy cuidadosamente para no pisar ni los chicos ni los grandes, ya que podría destruir la cosecha para otro día. A cada dos o tres pasos Álvaro señalaba algunos hongos que yo no había visto, sin embargo con mi vista lograba encontrar algunos otros cercanos que él no se daba cuenta. “Ah, estás viendo unos cuantos que yo me pierdo” me dijo. Me sentí un poco orgulloso de que mis pocas habilidades de recolector se contrarrestaran con mi agudeza visual. Al avanzar los baldes se iban llenando, Álvaro me mostró cómo cortar y colocar los hongos deliciosos en el balde de forma superpuesta para que no se machucaran en la caminata ni en el viaje y a su vez aprovechar el espacio en el balde. Me deleité viendo como colocaba su mano por el pie del hongo sujetando el sombrero casi en el aire entre sus dedos

rechonchos, pasando el cuchillo suavemente bajo los nudillos, quedándose con el hongo limpiamente como flotando en la mano. Observar este gesto técnico tan simple y delicado a la vez me extasió. Desde esa misma posición lo giraba hacia dentro del balde donde buscaba el mejor rincón para que las redondeces de los hongos y el balde conjugaran. Me fascinó ver cómo en esos detalles tan simples radicaban los conocimientos de un gran recolector. Por obvias razones, tuvo que reacomodar todos los hongos de mi balde más adelante para que entraran más hongos, pues mi cualidad de novato obviamente no colaboraba con aprovechar el espacio en mi balde.

Al pasar el pequeño monte que nos había dado una gran cantidad de hongos y dejaron nuestros baldes casi a tope Álvaro decidió llegar a una calle lateral del monte para volver al auto. Quejándose abiertamente de cómo Ramiro se había perdido y seguramente no había juntado nada por perderse en el monte y no haber traído celular. Sumaba a sus quejas que no era la primera vez, y que si era así iba a tener que hablar porque no le servía salir con él. Paramos un momento y decidió que iría unos metros más dentro del monte pero dejaríamos mi balde escondido ya que estaba muy pesado, lo puso tras un montón de ramas, un balde que quizás tenía ya unos 6 u 8 kilos de hongos y fuimos a buscar algunos más al fondo. Pudimos encontrar algunos hongos que lograron llenar prácticamente su balde y retomamos nuestro camino de vuelta. Volvimos ahora sí, con los baldes rebosantes de hongos y deteniéndose en algunos puntos para juntar algunos más que aún cabían. Álvaro se agachaba dentro de las chircas y metía las manos entre las espinas mientras me decía que había que tener cuidado con las serpientes. Me señalaba cómo iban formando una corriente de hongos donde había algunos pequeños, otros ya pasados por estar muy oxidados y húmedos, y otros en óptimas condiciones. Caminamos por un total de dos horas dentro de ese monte, con mi mochila en la espalda y la cámara colgando, iba alternando el brazo con que cargaba el balde porque me cortaba la circulación de la sangre. Los antebrazos se me dormían del peso y a cada cinco minutos sentía el cosquilleo que me obligaba a rotarlo. Para ese entonces ya había mucho sol, mis pies estaban empapados y

mis piernas muy cansadas. El sol ya estaba dando de lleno y había guardado en la mochila la camisa de franela y llevaba mi buzo arremangado. Álvaro iba a un paso constante y rítmico, no se le notaba mi cansancio, pero aún así aprovechaba los momentos de pausa. Mientras salíamos del monte, señalaba algunos hongos para que los cargara en mi balde, yo intentaba aplicar las técnicas y cortarlos delicadamente, aunque no siempre lo lograba con su expertise me daba maña.

Cuando salimos del monte los baldes pesaban una enormidad, Álvaro cruzó el alambrado de vuelta, yo le pasé los baldes y miré hacia atrás, intentando agradecerle al monte y a *Oxossi* por lo que acababa de pasar.

Crucé el alambrado, agarré mi balde y caminé con mi sonrisa inevitable de cansancio y victoria en el rostro. Al acercarnos a la calle, junto al auto con su balde al lado, las medias y las botas tiradas recostado contra el pasto emergió Ramiro. Y Álvaro que le reclamó:

– ¿Dónde te fuiste? Había un montón de hongo pa allá atrás y vos ni señales, si teníamos tu balde los llenábamos los tres.

– Fah yo salí hace como una hora, me di una vuelta acá y no había nada, los busqué y no los encontré más y me volví. – le respondió.

Álvaro volaba de rabia, indignado por lo inútil que había sido la presencia de Ramiro en esta salida que tenía un balde prácticamente vacío y se había tenido que quedar echado a la sombra más de una hora sin juntar un solo hongo.

Procedí a sacarme los championes y dejar ventilar todo antes de cambiarme las medias. Abrí el auto, y descalzo caminé por el pedregullo de la calle para sentarme junto a Álvaro y Ramiro. Me armé un tabaco para fumar junto a ellos antes de emprender el regreso. Álvaro estaba sentado en el pasto de la cuneta y Ramiro se sentó sobre su balde que ahora tenía algunos hongos, provenientes de nuestros baldes rebosantes. Fumaron un poco más rápido que yo, aún estaban un poco molestos el uno con el otro, Álvaro continuaba reclamando que no podía ser tan boludo de salir sin celular, y Ramiro mostraba su rostro de incomodidad sin

tener muchos argumentos para eximirse de culpas. Guardamos el balde de Ramiro en la valija del auto y Álvaro agarró un par de alfajores que había dejado guardados desde temprano.

Ya de regreso me dijo si quería que pagara el combustible del auto, a lo que le agradecí pero que no se preocupara que la universidad lo cubría. De todas formas me propuso parar en una estación ANCAP más adelante para comprar algo fresco de tomar. Paramos allí en una estación un poco desierta a su alrededor, sin muchos árboles y que denotaba tener poco movimiento. Paré el auto en pleno sol, ahora sí, el calor era intenso, habían pasado ya las dos de la tarde y la panza me empezaba a crujir un poco.

Bajé junto a Álvaro y nuestro acompañante se quedó en el asiento de atrás del auto. Yo llevé mi billetera imaginando que no iba a hacer uso de ella. Álvaro me preguntó qué quería tomar a lo que respondí que cualquier cosa, con que fuera algo frío ya estaba bárbaro. Agarró una pepsi de litro y medio, y parado frente al mostrador de la caja mientras hacía la fila para pagar eligió un alfajor, lo más parecido a los otros dos que había dejado en el auto. Le ofrecí algunos billetes para pagar y se negó: “no, no, vos ya pusiste el auto, la nafta todo, al menos esto deja que lo pago yo”.

Volvimos al auto, retomamos la ruta y Álvaro repartió los alfajores, ellos con los que él ya traía y para mí el recién comprado. Sentí que ese gesto, de comprarme un alfajor para que los tres tuviéramos uno fue el signo más claro de reconocimiento y agradecimiento.<sup>87</sup> Tomamos pepsi, que por suerte estaba bien helada y fuimos volviendo, pasando por montes que ya habíamos atravesado en la mañana. El azúcar de nuestro tentempié ayudó a suavizar un poco su situación de tensión, ya estábamos volviendo y con tres baldes casi llenos. Una buena cosecha para un viernes de mañana. Álvaro y Ramiro ya conversaban sobre otros montes, sobre los hongos chicos que había dejado y sobre salir los días siguientes. “Pero tú

---

<sup>87</sup> Quizás tuviera algo que ver con una fetichización del don por defecto antropológico, pero en ese momento sentí que era un gesto de reconocimiento significativo. Quizás si no hubiera cambiado nuestra suerte en el correr de la mañana no hubiera recibido ese alfajor.

tienes que andar con celular y no perderte”, le decía Álvaro, “sino yo no salgo más. Si no consíguete un celular, haz algo”. Y Ramiro que retrucaba con tono un poco culposo, otro tanto desafiante, “sí, hoy ya lo pongo a cargar, ¿qué quieres que haga?”. Yo, hacía silencio, tomaba pepsi y miraba los montes de alrededor. De tanto en tanto Álvaro mencionaba alguna anécdota sobre los terrenos que pasábamos o imaginaba que era un potencial productor de hongo. “A ese de ahí hace tiempo le tengo ganas, pasa que creo que el capataz no deja entrar”; “Ahí antes se podía ir pero ahora cercaron todo y pusieron esos galpones con máquinas entonces tienen guardia”; “Ahí para adentro también hay uno que da delicioso pero en esta época no debe haber salido todavía”, y así.

Al retomar la Ruta Interbalnearia, vimos que estaba Pedro en su puesto. Pregunté si querían parar, que yo no tenía inconveniente. Álvaro dijo que sí así que paramos a saludarlo y conversar con él. Dejé el auto unos metros después del puesto para no estorbar su venta, y bajamos a conversar. Pedro estaba con una de sus manos lastimada y vendada. Lo noté también bastante flaco, se le notaba un estado de salud deteriorado. Allí nos saludamos, me reconoció instantáneamente, yo había conocido a Álvaro por medio de Pedro y de Mariela. Pedro fue uno de los primeros recolectores que me abrió una silla en su puesto y me dejó conversar con él. Me apenó verlo en ese estado de salud, ya que a pesar de tener apenas cuarenta y pocos años se lo nota bastante deteriorado del trabajo informal y este accidente podría ser fatal para su situación.

Evidentemente no había dejado de trabajar, aunque tuviera que manejar su moto con una mano prácticamente. Allí conversaron entre Álvaro y Pedro, Ramiro y yo quedamos parados en medio de ambos pero apenas escuchando su conversación. Álvaro le dijo que habíamos salido a juntar y que había poco hongo, que traíamos apenas un balde y medio, señalando la valija del auto. En mi silencio intentaba descifrar cuáles eran sus intenciones recíprocas y cómo se vinculaban entre ellos que eran dos recolectores experimentados. Además, ya los había visto salir juntos el día que entrevisté a Mariela y Vanina, la esposa de Álvaro, en el puesto.

Álvaro le contaba que habíamos recorrido varios montes, pero que estaba todo muy seco, que habíamos juntado muy poca cosa porque estaba vacío. Le dijo además que en el predio forestal –en el que encontramos la mayoría de nuestros hongos y había dejado una gran cantidad de hongo chico– no había nada, pero que no lo había recorrido todo –lo cual era verdad– que podían ir hacia el fondo juntos. Pedro dijo que sí, que él podía cargar un par de baldes en su moto de todas formas y que podían vender hacia los balnearios más al este, poner un puesto de cada lado. A todo esto yo hacía silencio total, y Ramiro lo mismo. Entre ellos dos había un juego de intrigas y secretos sucediendo.

Por un momento quedé abstraído, recalculando entre mi cansancio y el sol que pegaba de frente si yo había entendido bien. Si era así, Álvaro le había cantado totalmente errada la situación de lo que había pasado recién, y lo hacía con total seguridad, incluso invitándolo a salir juntos. Mi cerebro colisionaba. “Así es que funciona” fantaseaba por dentro. En ese momento, Pedro interviene mis pensamientos dirigiéndome la mirada y la palabra por primera vez: “¿Y vos, te estás dedicando a esto ahora?” me espetó. “No, no, salí con ellos nomás para ver un poco de cómo es que juntan y eso” – retruqué en mi sorpresa. “Ahhh...” – me respondió sin convencerse del todo. Por dentro se me entreveraban el miedo y el orgullo, a la vez que me interpelaba vivir una escena etnográfica paradigmática.

Mi respuesta no me convencía ni a mí, y la pregunta de Pedro resonó en mi cabeza una y otra vez... “¿que si me estoy dedicando a esto?”. Aún así, nuestra conversación avanzó hacia su mano vendada. Le pregunté qué le había pasado, y me contó que había chocado con la moto, que le habían operado la mano pero, tras varios días en el hospital “no quería que lo judearan más” así que se había escapado porque ya no aguantaba más. Y que obviamente tenía que salir a trabajar ya que en esta época el hongo es su principal fuente de ingreso.

En medio de la conversación paró un auto de alta gama queriendo comprar hongos, llegué a ver que era una pareja de 50-60 años de edad. Pedro se acercó y les mostró varias bandejas de hongos, pero se fueron con las manos vacías.

Viendo el rostro de la mujer sentí que no le gustaba el estado de los hongos de Pedro, –cosa que era comentada por Mariela anteriormente, digamos que Pedro no tenía problema en extender un par de días más la vida útil de los hongos y mismo un poco oxidados y tal vez machucados los intentaba vender–, de todas formas al reintegrarse a la conversación Pedro dijo que la mujer quería pagar \$100 por la bandeja y él se había negado. “Que pare por allá adelante que alguno le va a vender”, reviró. Sin embargo, no estoy seguro de si era mi sugestión por la conversación anterior con Mariela sobre el estado de los hongos que vendía Pedro, o mi intuición estaba realmente afinada, pero especulé que la pareja de clientes no tendría problema con el precio de los hongos, sino con su calidad. Honestamente, los hongos que Pedro tenía a la venta en ese momento se le notaba que ya tenían un par de días de recolectados. Pero mismo así, su reacción y comentario lo dejaba bien parado con el resto: cumplía con el deber del precio justo.<sup>88</sup>

Luego de conversar unos minutos nos despedimos y subimos nuevamente al auto. Álvaro entró vociferando sobre cómo Pedro lo quería “cagar” poniendo el puesto adelante del suyo en la fila para vender más. Pero que no había problema, después de que salieran a juntar se repartían y arreglaban, porque él se encargaba de arreglárselas con eso, que le servía ir con él al fondo del predio recorrido donde había dejado hongo chico. No estoy seguro de si esto significaba una forma de castigar a Ramiro por su escasa colaboración a la jornada de hoy, pues indirectamente estaba siendo desplazado para la próxima salida. Pese a ello no mostró reproche ni incomodidad al respecto. Aunque Álvaro fue bastante cortante con él hasta que lo dejamos en la esquina de su casa y seguimos viaje hacia lo de Álvaro, con las tres latas de hongo en la valija. Al llegar a su casa descargué los tres baldes de hongos y los recibió Álvaro, eran realmente una importante cantidad de hongos. En ese momento no podía parar de mirarlos, quedé con ganas de pedirle si me dejaba llevarme algunos para comer, pero me aguanté. Me

---

<sup>88</sup> Es importante recordar que todos los recolectores dicen mantener un precio uniforme cada temporada y mantener una competencia leal en dicho aspecto. Fijando año a año el precio de la bandeja, que en 2023 y 2024 fue de \$150 o “la oferta” de tres a \$400.

parecía que era justo que quedaran en sus manos, porque además le tocaría venderlos y compartir eso con Ramiro. Le dije que luego cuando descargara las fotos se las enviaba y me agradeció, diciendo que después las podía poner en el Facebook.

En ese momento entendí también que además de mi fuerza de trabajo para juntar hongos, estaba poniendo a su disposición mis medios tecnológicos y capacidades para producir imágenes de calidad de la recolección. Como es sabido, las redes sociales virtuales son un espacio donde circula una importante cantidad de imágenes de venta y recolección de hongos, por lo que subir buenas imágenes también es una forma de publicitar el producto. Por lo que desde mis capacidades estaba aportándole a Álvaro algo más que mis brazos y piernas para cargar baldes. Y de varias formas ahora “me estaba dedicando a esto”. Mi nombre y mi presencia en el monte y en la ruta circularían entre los recolectores. Hablarían del auto blanco, de las fotos y de la cosecha. Quizás Vanina sabría la verdad de todo, Álvaro se la contaría sentados en el puesto alguna tarde tomando mate, pero seguramente mi condición de yeta quedaría en el olvido, al menos hasta la próxima vez que mi suerte entre en juego.

A modo de representación de esta experiencia de campo, para conjugar el relato narrativo con las imágenes tomadas con mi cámara se presenta a continuación un conjunto de imágenes intervenidas digitalmente para generar otra forma de aproximación a la experiencia.

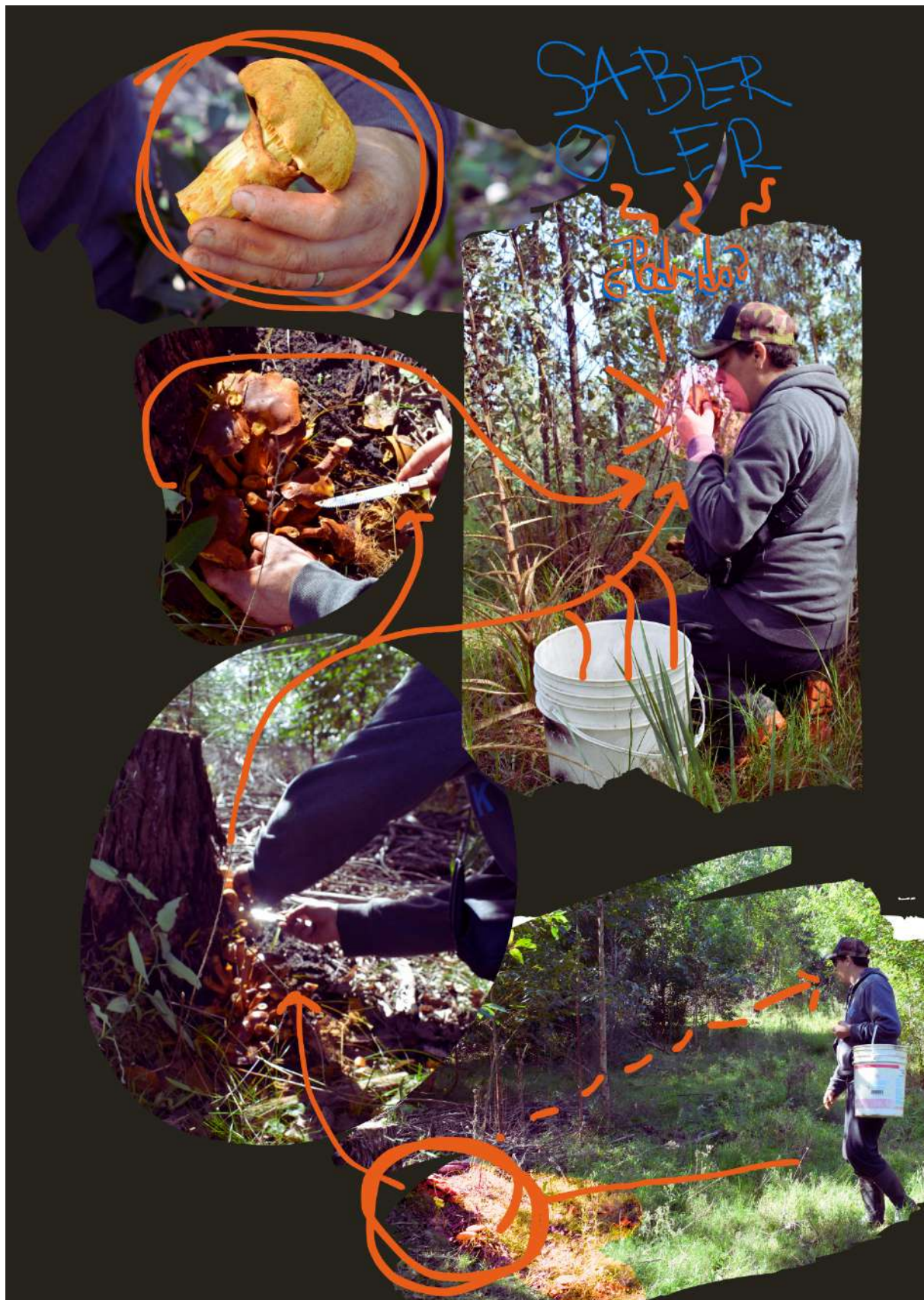
Las imágenes fueron tomadas todas durante la salida de recolección narrada y en el correr de la jornada. No están estructuradas de una forma lineal cronológicamente, sino que la propuesta de *collage* realizada pretende llevar al lector de la tesis a percibir la experiencia de campo antropológica a través de otro soporte.

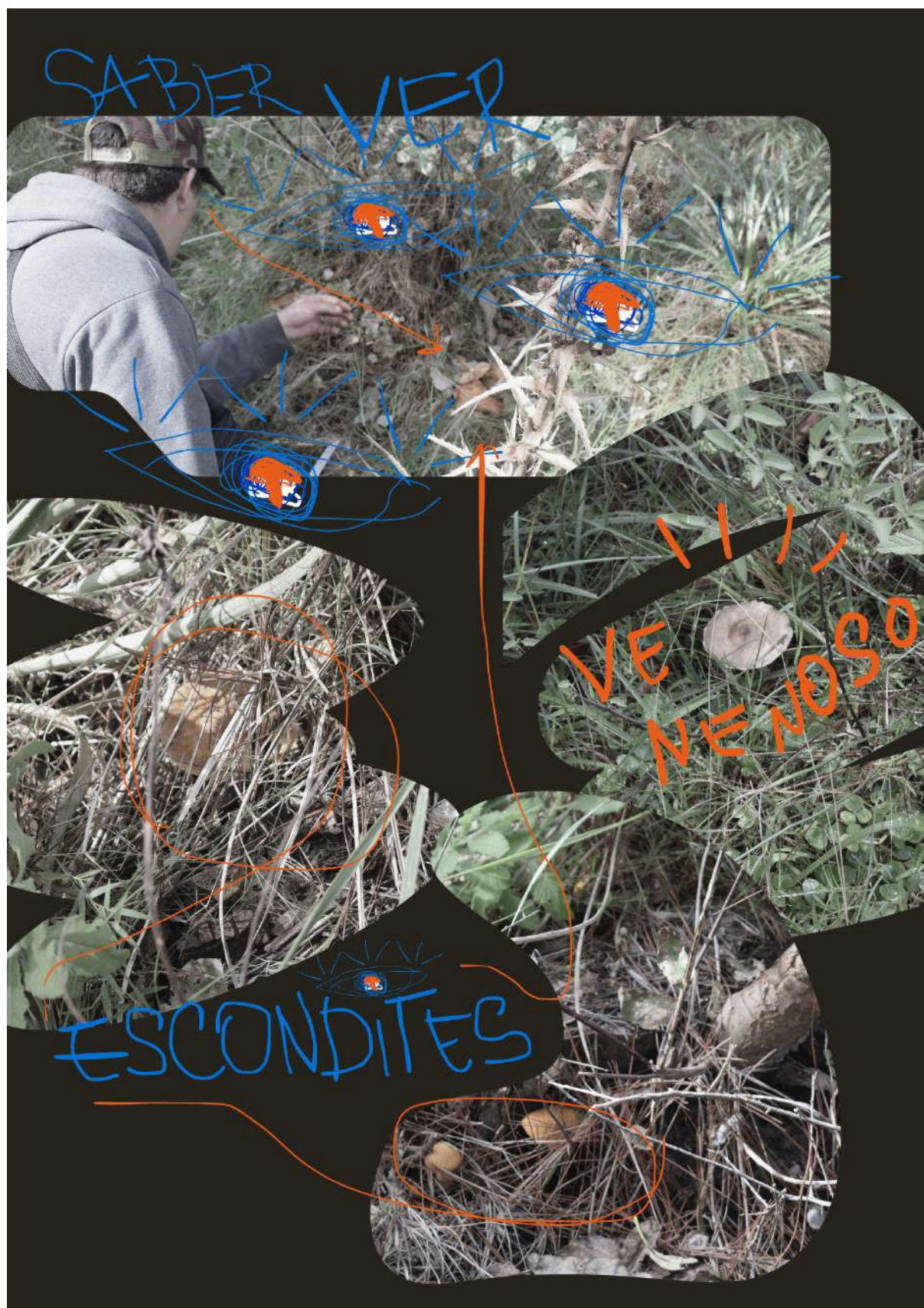
En este relato visual se articulan conceptos expresados durante la tesis, siendo además un puente para pensar los conceptos, tanto teóricos como nativos, en acción, emergiendo durante la etnografía.<sup>89</sup>

---

<sup>89</sup> Estos *collages* digitales fueron realizados a través de la versión gratuita del *software* de diseño Canva. En los mismos se emplearon imágenes exclusivamente tomadas por el autor durante el trabajo de campo, interviniéndolas a través de la edición de color y brillo, total o selectiva, buscando representar la mirada etnográfica y recolectora, así como los trayectos trazados en el monte durante la jornada de recolección. Al igual que con los diagramas del tipo *meshwork* quedarán por delante explorar otras posibilidades y soportes para generar otros productos a través de la antropología visual que enriquezcan aún más la investigación.











## 10. A modo de cierre

En el relato anterior se articulan diversos elementos que han entrado en diálogo durante el desarrollo de la tesis. Se propone que éste sea analizado como un insumo más dentro de los que se articulan a lo largo de la escritura, y que sirva como forma de cerrar el círculo de esta etnografía yendo del campo a la tesis. En él se ven reflejados los elementos que a lo largo de la etnografía se han destacado como relevantes, tanto a nivel teórico como metodológico.

A lo largo de esta tesis han entrado en interlocución las diversas personas que brindaron su voz sobre cómo desarrollan la zafra del hongo. A su vez, se ha presentado un conjunto de propuestas teóricas que ayudan a comprender esta investigación etnográfica y las formas en que se desarrolla el fenómeno estudiado. Así también, se han colocado otros con casos de estudio cercanos dentro de la antropología nacional y regional que dialogan para comprender las propuestas planteadas. A partir de estos diálogos e interlocuciones en este espacio de cierre se proponen algunas reflexiones que la etnografía ha permitido generar.

### 10.1. Volviendo al fin del mundo: siguiendo las líneas de vida

Primeramente quisiera conectar las propuestas teóricas antes volcadas en la tesis. En lo que respecta a la primera parte de la tesis, a propósito de encontrar los hongos, podemos referirnos a la forma de producción de la vida humana y no-humana como *meshwork* de Ingold, con la recolección de hongos como forma de seguir líneas de vida de Tsing. En esta experiencia de campo se ve cómo Álvaro y Ramiro se encargan de expresarme a través del concepto de “rebolada”.<sup>90</sup>

---

<sup>90</sup> Se coloca el término alternativamente con “b” y “v” durante el texto haciendo énfasis en la ambigüedad gráfica y fonética que sugirió en el campo. Siguiendo a la RAE podría referirse a la segunda acepción de la palabra “revolada”: “Volar haciendo giros”, sin embargo no se indagó en

Siendo la representación directa de la línea de vida que los hongos construyen de forma subterránea y emerge a la superficie del monte. A partir de este momento recolectar hongos no se convierte solamente en un entrenamiento de los sentidos, es decir en conseguir “ver” los hongos, sino en una habilidad (*skill*) en el sentido de Ingold de conseguir percibir lo que al ojo inhábil es invisible. Rastrear las líneas de vida dentro del monte es una de las claves entre “llenar la lata” o volverse “con las manos vacías”.

Al mismo tiempo, como sucede con el *Matsutake* de Tsing las “líneas de vida” trazadas por otros humanos y los rastros que estos mismos dejan son una de las guías para la recolección, ya sea para seguir como para eludir. Este rastro es evitado por los recolectores en los territorios compartidos, así como Álvaro me muestra los restos de hongos ya recolectados y expresa su rechazo a las líneas de vida ajena, que pasan a convertirse en “líneas de muerte” en nuestra temporalidad.

Entonces es que la configuración de este “conjunto polifónico” (Tsing, 2021) es justamente un sinfonía que resuena en el encuentro de varios proyectos humanos y no-humanos. No es una melodía única, –como se podría apuntar, quizás, en un territorio productivo de mercancías domesticadas, e.g. una plantación–, sino que los proyectos en juego se van entrelazando, enmarañando y componiendo en la acción.

Por dichas razones, es que la competencia, la colaboración y el secreto se producen en este juego social donde el hongo “es a suerte”. Formar parte de la zafra del hongo es, también, aprender a maniobrar dentro de esta suerte. Reducir las condiciones negativas para que el proyecto de los hongos, el del clima y el de los demás integrantes de la comunidad de práctica toquen una melodía, e intentar evitar las distorsiones y el ruido –como los encuentros con otros recolectores o los restos de hongos ya recolectados–. Así es que como antropólogo al percibir lo que en mi mente representaba un engaño o una confusión intencional, me llamé a silencio. Las diferentes formas de oscurecer el territorio y de descubrirlo por los

---

profundidad durante la salida de campo, por lo que se propone dejar abierta esta incógnita integrando ambas modalidades gráficas.

recolectores es, precisamente, la forma en que la zafra se va produciendo sin un actor centralizado o una legislación que lo regule.

Lo que para la propuesta de Tsing es un encuentro sonoro entre proyectos vitales, para Ingold es la construcción de una malla vital. Entre las superposiciones, encuentros y desencuentros de estas líneas habilidosas se produce el *meshwork* de la zafra del hongo. Cabe preguntarse de qué forma esta malla se superpone con otras existentes en el territorio. Por ejemplo en los montes con la de la producción forestal, ganadera o el silvopastoreo; la de la producción de leña; la de los cuidadores residenciales o rurales; y qué otras mallas se pueden encontrar en estos territorios.

Además surge la incógnita histórica: ¿serán las mismas que hace veinte años o que dentro de veinte años? De momento muchos recolectores dicen que hay más gente ahora que antes y que han extendido sus recorridos en el territorio. Quedan planteadas estas interrogantes para dar profundidad temporal a este análisis sincrónico. Por otro lado, ¿Será posible reconstruir las temporalidades de la zafra de hace veinte años? ¿Qué elementos habrán cambiado en este lapso de tiempo?

En este campo es que la etnografía alcanza su máximo potencial de producción, en el encuentro de singularidades en el campo. Permitiendo visibilizar las diversas formas de recolección, la organización social y logística detrás de esta zafra que conjugan combinaciones infinitas. Sin embargo, la clave para comprender cómo es que este fenómeno se produce de forma constante y dinámica desde hace varias décadas tiene que ver justamente con la re-producción de sujetos hábiles y la existencia de una comunidad de práctica detrás de la misma. Las habilidades que se re-crean en cada uno de los recolectores atravesando generaciones, parentescos y afinidades, es el sustento de esta forma entendida por ellos mismos como “tradicional”.

Las raíces de esta tradición, entonces, no son metafóricamente como una raíz vegetal que nace de la superficie y se hunde expansivamente en busca de alimentar a un individuo, sino como forma micelial, como una manera de conectar

diversas líneas de movimiento. Tal como propone Tsing:

¿Y si nuestra indeterminada forma de vida no fuera la forma de nuestros cuerpos, sino la de nuestros movimientos a lo largo del tiempo? Tal indeterminación expande nuestra concepción de la vida humana, mostrándonos cómo el encuentro nos transforma. Humanos y hongos comparten esas transformaciones «aquí y ahora» a través del encuentro. (Tsing, 2021, p. 75)

El encuentro del “aquí y ahora” de la etnografía y la recolección es “la producción de la vida en las ruinas capitalistas”, haciendo bienes de lo que estará podrido en un par de días. “¿Con qué derecho te niegan la entrada al campo?” reclamaba Carlos cuando el propietario de un monte no le permitía entrar a “ganarse la olla”. La etnografía de estas formas “pericapitalistas” de proveerse, quizás se convierta cada vez más en una forma de conectar el territorio, sus prácticas y las diversas caras del sistema económico actual (Tsing et al., 2024).

Esta “nueva naturaleza” generada a partir de los márgenes podría brindar algunas respuestas para comprender más en profundidad el devenir de las sociedades contemporáneas. En el antropoceno formado por parches que propone Tsing la zafra del hongo es un retazo que permite a las personas sostener la vida en los territorios que habitan. Esta etnografía busca ayudarnos a pensar estas dinámicas singulares de provisión de la naturaleza. Donde intervienen diversos factores ecológicos, sociales, ambientales, tanto como legales y políticos. Si la incertidumbre y la imprevisibilidad de la actualidad van de la mano con la imprevisibilidad de los hongos, etnografías como éstas serán cada vez más necesarias, no sólo para entender nuestros territorios, sino también el mundo en que vivimos.

#### 10.2. A propósito de las herramientas del etnógrafo

La antropología se ha caracterizado por ser la disciplina abocada a conocer la otredad de forma más deliberada dentro de su proyecto científico. Hacer etnografía es justamente una forma de vivir la propia vida en el interludio entre varios mundos. La experiencia de campo relatada expone intimidades, fragilidades y singularidades de la investigación que no caben en la dicotomía positivista del

sujeto y el objeto. Sino que evidencian la necesidad de recurrir a las más subjetivas herramientas para abrir y sostener relaciones en el campo.

Sin lugar a dudas esta etnografía no es especial ni única en estos aspectos, de hecho, son varios los casos citados en la construcción de la propuesta metodológica de la tesis en sí misma. Sin embargo, el relato y análisis de las experiencias de campo durante la etnografía permiten continuar un diálogo irresoluto que constituye en núcleo duro de la antropología: ¿qué se juega en un proceso etnográfico? Aquí, como en otros campos, se juega no solamente una producción científica relevante, sino las posibilidades de reproducción de la vida de las personas involucradas: etnógrafo/s y nativos.

Queda expuesto entonces, un argumento ya esgrimido por los antropólogos y antropólogas anteriormente citados, la singularidad y subjetividad del investigador está siempre atravesando las relaciones y vínculos generados durante la investigación. Pero, además: ¿qué otras fuerzas invocamos a la hora de hacer el trabajo de campo? ¿Con qué otras herramientas salimos al terreno para sentirnos protegidos en los momentos clave de la etnografía? ¿Cuáles son los tambores que escuchamos y que tocamos durante nuestros encuentros de mundos?

Según Goldman (2008) los tambores que escuchamos cada uno pueden ser diferentes o los mismos; sean estos de los vivos o sean de los muertos. Pero “el *quid* de la cuestión etnográfica” es ese momento en el que resuenan en el antropólogo el toque de los tambores que los otros escuchan. “Devenir nativo”, entonces, en esta experiencia etnográfica, fue escuchar las motosierras a distancia, sintiendo y pensando en las fantasías de capataces apuntando con su rifle para expulsarnos del monte. Pero también fue invocar a las deidades del bosque para no caer en desgracia y que mi etnografía llegara a su fin, aprendiendo la necesidad de recurrir a las herramientas propias para “torcer la suerte”.

### 10.3. La zafra del hongo como capitalismo de rescate

Anna Tsing al comienzo de su etnografía sobre la circulación global del

*Matsutake* expone las falsas promesas del capitalismo a partir de la modernidad:

Se suponía que la modernización inundaría el mundo —tanto comunista como capitalista— de puestos de trabajo, y no de cualesquiera puestos de trabajo, sino de un «empleo estándar» con salarios y prestaciones regulares. Tales puestos de trabajo son hoy bastante raros, y la mayoría de la gente depende de medios de subsistencia mucho más irregulares. La ironía de nuestra época, pues, es que todo el mundo depende del capitalismo, pero casi nadie tiene eso que solíamos llamar un «trabajo estable». (Tsing, 2021, p. 22)

La promesa de “empleos estándar” es lo que los zafreros han llamado “tener trabajo” durante nuestras interlocuciones. Dado que han quedado al margen de esta posibilidad, de forma casi absoluta, se ven forzados a “hacer el peso” con lo que hay. A partir de esta situación de marginalidad ante el mercado laboral formal es que emergen estas otras formas de generar economías dentro del capitalismo. Generando mercancías de lo impredecible y lo no planificado, de lo “indomesticado” como son las especies de hongos que surgen de forma silvestre, salvaje (“*feral*”). El ensamble entre este surgimiento inesperado y los conocimientos “tradicionales” de los pobladores locales favorece la existencia de una forma de provisión nueva: la zafra del hongo.

La zafra del hongo a partir de esta etnografía se puede reconocer como una forma de “capitalismo de rescate” que se desarrolla en la actualidad de la región sureste del Uruguay y que se despliega totalmente a los márgenes de la formalidad. La investigación de este tipo de actividades nos invita a pensar la diversidad de formas de producir los paisajes y la infinidad de prácticas que construyen los territorios.

Como se relata en los primeros capítulos de la tesis, en Uruguay han existido y existen una gran cantidad de formas de generar ingresos económicos a partir de “la naturaleza”. En esta etnografía se han resaltado varias, entre las que los bienes producidos son de origen animal, vegetal o incluso mineral (como la arena). Ser “zafrero”, “siete oficios”, “changador” es un destino económico común entre los sectores populares reconocido históricamente (Migliaro, 2012). Sin embargo, de las múltiples formas de producir economías informales que se pueden registrar, no

existe una homogeneidad en sus dinámicas y estructuras. Sino por el contrario, lo que aparece en cada caso son las particularidades y singularidades de los ensamblajes que se producen en cada contexto.

Así, el “encuentro entre proyectos” (Tsing, 2021) permite que humanos y hongos produzcan un fenómeno común que cambia sus existencias. Los hongos tienen la posibilidad de convertirse en un alimento tradicional de la región y del país, y sus recolectores en ser fugazmente “trabajadores”. Pero además de convertir a estas personas en trabajadores, los coloca en una posición de saber y poder singular ante la comunidad local. Permitiendo además que se generen diversas relaciones sociales y espacios de socialización a partir de esta posición. Tanto dentro de los montes, como en sus puestos de venta en la ruta, quienes tienen sus baldes al frente o en el antebrazo, son reconocidos como recolectores de hongos.

El objetivo de esta etnografía es también registrar entre las producciones científicas y académicas este lugar de relevancia social. Reconocer, desde un discurso particular, como la antropología, la ardua tarea que estas personas llevan adelante para sostener un circuito de “producción”, que se ha instaurado como típico de nuestro país. A diferencia de otros productos reconocidos como culturalmente propios del Uruguay los hongos silvestres no pueden existir en el marco de ninguna forma “domesticada”. Si éstos se han vuelto tan relevantes como para ser un alimento típico, que se encuentra en la cocina tradicional uruguaya, es gracias a la existencia de personas que se dedican a la sacrificada tarea de su recolección.

#### 10.4. Reflexiones sobre vestir la piel del otro: a propósito de los secretos en la etnografía

No sé muy bien cómo decirle que el secreto es precioso y que ahora la ciencia, nuestra ciencia, me parece una mera frivolidad.

Agregó al cabo de una pausa: El secreto, por lo demás, no vale lo que valen los caminos que me condujeron a él.

Esos caminos hay que andarlos.

“Torcer la suerte” es lo que hacen constantemente quienes se dedican a la zafra del hongo. Buscar la forma de que ésta les juegue a favor. Algunos se ponen al frente de la fila con sus puestos; mueven las latas de lugar. Otros colocan monedas en medio de las bandejitas de hongos en sus puestos. Otros ocultan el paradero de sus montes y guardan sus secretos. Los mismos comparten sus montes en otras ocasiones para aprovechar los hongos que no lograrían cargar si van solos a recolectarlos. En mi caso, como recolector novicio, tuve que acudir a mis propios recursos para torcer la suerte a mi favor y que los hongos aparecieran.

Allí, en ese punto de la etnografía, dónde el antropólogo es transformado por el campo, se da el acontecimiento antropológico medular de la investigación. El mensaje que se produce entonces es bastante evidente: no hay una forma de ser recolector o un conocimiento transmitido de uno al otro. Lo que hay es una manera de ser parte y aprender a movilizar los recursos propios y compartidos para hacer la zafra.

Cada recolector y recolectora pone en juego sus recursos, físicos, materiales, corporales, intelectuales, familiares, etcétera; para hacer de la zafra del hongo una forma de vida. Esta forma de vida no es necesariamente la única que llevan adelante, sino que es una manera de construir relaciones sociales y personales que atraviesan la localía y los vínculos. Estar allí y negociar los vínculos en la ruta, en el monte, en el balneario es la forma en que se produce esta zafra. Por dicha razón es que la dimensión territorial es sustantiva en este tipo de actividades.

El secreto que habría aprendido el etnógrafo de Borges, citado en el epígrafe de esta sección, guarda algunas distancias con lo que se relata en esta etnografía. El secreto entre los recolectores de hongos no es una frase, un fragmento de conocimiento aislado, es una entidad en movimiento. Este secreto se produce a partir, no solamente de ocultamientos, sino de revelaciones, de formas individualizadas de apropiarse de un conocimiento en el territorio. Por dicha razón

es que la etnografía es justamente el camino que es necesario andar para comprender el secreto.

#### 10.5. Reflexiones sobre las dinámicas de la zafra del hongo

A lo largo de la tesis se ha analizado la zafra del hongo como una forma de “conocimiento ecológico local”. Según se argumentó este se basa en varias dimensiones: primero el reconocimiento de la especie de hongos a recolectar y su distinción de aquellos “venenosos” o “que no sirven”; segundo, las técnicas de recolección y transporte que permiten hacer “sustentable” la zafra y permitir que los hongos sean comercializados; tercero las dinámicas de acceso al territorio y las formas en que éste es habitado por los zafreiros; cuarto las dinámicas de cooperación, competencia y circulación de información peculiares, que dadas estas condiciones de acceso al recurso, hacen que surjan dinámicas asociadas al secreto entre los recolectores; quinto las dinámicas de venta sustentadas en formas de “economía moral” y “competencia justa” entre los participantes de la zafra, así como las formas legitimadas de organización del mercado de los hongos. A propósito de estas dimensiones enumeradas se proponen algunas reflexiones generales.

En primer lugar, hemos visto que la forma de reconocer los hongos a recolectar, parte de la experiencia práctica de recolección con otros recolectores más experimentados que comparten este conocimiento. El reconocimiento de las especies comercializadas se basa en la distinción de las características perceptibles de los hongos, haciendo de sus cualidades sensibles la vía de conocimiento principal. Así, la vista, el tacto y el olfato intervienen para que los recolectores puedan reconocer los hongos a recolectar, diferenciándolos no solo de otros tipos de hongos, sino también de aquellos que no están en condiciones de ser comercializados.

Seguidamente, una vez reconocidos los hongos a recolectar es importante desarrollar la habilidad de “juntarlos” de forma tal que no se “machuquen” y que lleguen al puesto de venta en buenas condiciones para ser comercializados. La fragilidad de los hongos –que varía de una especie a la otra– es fundamental para

que se desarrollen las técnicas de recolección y transporte para poder hacer de los hongos mercancías. Allí intervienen herramientas fundamentales como los cuchillos, los baldes, las motocicletas o automóviles, y a veces las cuerdas para sujetar las latas al cuerpo.

Tercero, durante la etnografía emergen particularidades del territorio de recolección propias de esta zafra. Terrenos en su mayoría de propiedad privada y acceso restringido, a importantes distancias del espacio de vivienda de los recolectores. El “monte” o los “campos” a los que cada recolector accede son descubiertos con la experiencia en la zafra y en su conocimiento del territorio. Así, cada recolector resguarda o comparte sus propios sitios de recolección los cuáles se hallan sujetos a la voluntad de sus cuidadores o propietarios. El tiempo en la zafra y los vínculos con estas figuras de autoridad en los terrenos, dan la posibilidad de asegurar lugares de recolección. Sin embargo, no todos los recolectores cuentan con un espacio que garantice el acceso al recurso. Sino que gran parte de ellos se encuentran expuestos a enormes riesgos y peligros durante las incursiones de recolección en terrenos privados.

Vinculado a este punto emerge una cuarta dimensión que se asocia a las dinámicas de circulación de la información en la zafra. Allí, los recolectores y las recolectoras desarrollan una forma de compartir, resguardar o alterar la información al respecto de los territorios según sus conveniencias. En tal sentido, dado que los hongos, así como los territorios en los que se encuentran, son de acceso común. Muchos buscan que estos permanezcan en secreto, evitando compartir la información sobre estos lugares. Por contrapartida, en ciertas circunstancias optan por compartir información sobre los lugares –sea ésta verdadera o falsa– a partir de las dinámicas que cada uno desarrolla en el territorio.

Por último, cabe destacar que el mercado de venta informal es el punto culminante de la zafra, donde los hongos son convertidos en un producto de venta. Allí intervienen diversas dinámicas que pueden alterar absolutamente la eficacia de la

zafra para los recolectores, quienes colocan sus puestos en un lugar determinado según diversos factores. La sociabilidad y las relaciones que se entretienen a partir de los puestos de venta, tanto con los clientes como entre los propios recolectores y sus familias, son fundamentales para comprender cómo se desarrolla este mercado.

En este entramado de relaciones, que se estructura a partir del eje fundamental de la Ruta Interbalnearia, emergen una cantidad de circunstancias y acontecimientos adversos para los recolectores. Desde conflictos con las autoridades nacionales y locales, hasta incidentes por intoxicaciones con hongos. Más allá de ello, los relatos van en direcciones divergentes, los vínculos con los actores formales se encuentran en la tensión de una zona gris entre el derecho a trabajar en acción y la falta de regulación de la actividad.

En relación a este punto emergen una serie de pautas de negociación y acuerdos sociales colectivos que no se encuentran profundamente exploradas en esta tesis. Aún así, es posible vislumbrar que la zafra del hongo es un fenómeno socialmente aceptado y que año a año mantiene su presencia en el territorio. El sustento en la necesidad laboral, así como en “lo tradicional” de la práctica legitiman a los recolectores en sus actividades, tanto en el monte como en la ruta, ante diversas adversidades que se presentan.

La comercialización de los hongos en esta región no cuenta con la presencia de intermediarios. Por lo que las relaciones de comercialización de los hongos revisten una cualidad sumamente íntima e interpersonal en relación a otros productos extraídos de la naturaleza. Los recolectores que venden sus hongos en la ruta generan una relación directa con sus clientes, quienes los identifican por su puesto de venta. Esta conexión entre el producto y su recolector es lo que brinda la principal garantía de consumo ante un producto silvestre y con potencial tóxico (hasta mortal).

Por ello, el tiempo en la zafra y el reconocimiento de clientes recurrentes influye fuertemente en el balance económico de la zafra. Mientras que algunos

recolectores de pocas zafras dicen vender una cantidad baja de hongos y no tener clientes fijos, otros relatan que pueden llegar a obtener una buena cantidad de dinero en un fin de semana.

Finalmente, las dinámicas de la zafra y su actividad se ven directamente relacionadas con otras formas de provisión informal a lo largo del año. Así, se ve como no existe una dedicación plena a la zafra, –como puedan generar otras zafras como la de la pesca en embarcación–. Así en “la vida balnearia” de estos pobladores locales se articulan tareas de trabajo productivo y reproductivo de forma cotidiana. Haciendo del puesto de venta, más que solamente un lugar de comercialización, sino un espacio activo de sociabilidad. La dinámica de la zafra entonces no es homogénea para todos sus participantes, sino que cada familia se organiza en relación a sus posibilidades y necesidades de dedicarse también a otras tareas.

#### 10.6. Reflexiones sobre los aportes de esta tesis y qué caminos se abren

Esta tesis se propuso explorar un fenómeno social instaurado desde hace varias décadas en el Uruguay. Aportando así, un nuevo espacio de investigación para la antropología como para otras disciplinas, tanto sociales, humanas, como de ciencias naturales. Afortunadamente aún quedan muchas dimensiones sobre la *zafra del hongo* por abordar. A lo largo de la tesis se han dejado entrever algunas “puntas de hilo” desde las cuales continuar profundizando la investigación académica de este caso de estudio.

Esta etnografía sobre la recolección popular de hongos silvestres comestibles en la región sureste del Uruguay, abre un espacio de diálogo para conocer las formas de provisión que se desarrollan en el territorio. Aportando, además, reflexiones sobre las herramientas que la antropología tiene para abordar este tipo de escenarios complejos y de qué manera puede contribuir a complejizar las construcciones teóricas sobre las metodologías de investigación en ciencias humanas.

Al mismo tiempo, la incorporación de este caso de estudio al diálogo con otras

formas de provisión “de la naturaleza”, como las pesquerías artesanales y los estudios de trabajadores zafrales, cada uno con su particularidad, contribuye a la reflexión y el conocimiento de las economías informales que se desarrollan en el Uruguay. A ello se suma la exploración sobre las formas de habitar los territorios en la región costera, y al desarrollo de la vida en los balnearios de la Costa de Oro, de los cuáles, mucho queda por conocer.

Como se ha visto a partir de las voces de quienes viven de la *zafra del hongo*, desarrollar esta actividad de manera informal los expone a una importante cantidad de peligros. La zafra se encuentra minada por riesgos, amenazas e inseguridades debido a la falta de formalización de esta actividad que se ha vuelto tradicional en el Uruguay y la región. A partir de los hallazgos de esta tesis, cabe preguntarse si una investigación más profunda desde la gestión territorial y laboral no permitiría implementar algunas medidas formales que redujeran la experiencia de inseguridad para los recolectores y recolectoras de la zona, sin afectar negativamente su actividad zafral. Podría resultar interesante profundizar otras dimensiones relevadas por la etnografía, que no están desarrolladas en esta tesis, para generar insumos de manejo, tanto del recurso como del territorio y mejorar la situación de los trabajadores y trabajadoras de la zafra.

Por último, dentro de las reflexiones me gustaría destacar la relación entre la *zafra del hongo* y la re-emergencia del reino de los hongos en los últimos años. Cómo se desarrolla en la introducción a esta tesis, en los últimos cinco años se ha generado un movimiento social de interés por las temáticas relacionadas a los hongos. Dentro de dichos ámbitos la zafra de recolección popular, así como las prácticas de recolección detrás del mercado informal de los hongos parecían un objeto oscuro, cargado de múltiples desconocimientos y prejuicios.

Quizás a partir de esta investigación etnográfica y de sus diversos productos y desdoblamientos sea posible generar nuevos diálogos y encuentros entre ambos universos sociales para favorecer el bien común. Principalmente, de quienes se dedican año a año, a llevar adelante la sacrificada labor que se requiere para hacer

llegar hongos deliciosos a la mesa de miles de personas en cada temporada. Seguramente existan formas de proteger la vida y la seguridad de las personas a través de reconocer y valorizar este oficio como parte tradicional de la sociedad uruguaya. Si algo ha dejado en evidencia la explosión del reino fungi es que aunque no los veamos, los hongos siempre están. Es momento también de que veamos a los trabajadores y trabajadoras detrás de ellos. A fin de cuentas, una vez cerrada esta tesis, lo importante es que ahora desconocemos un poco menos de estas historias y podemos andar los caminos para que el secreto siga existiendo.

## Epí-tesis

### RELATO DE CAMPO V: Al volver a casa

Luego de dejar a Álvaro en su casa, con los baldes llenos de hongos, me fui, cansado de la jornada, de caminar, cargar y pensar, y hacer todo al mismo tiempo. Pero aún así, me sentía levemente exaltado por la emoción de la salida de campo y por haber vivido todo lo que había sucedido durante esa expedición. Merodeaba en mi cabeza todo lo sucedido y la ansiosa y preocupante sensación de poder retratar esos detalles en mi diario de campo.

Llegué a la casa de mis padres donde debía devolver el auto y volver a casa, entonces me encontré con una escena inesperada: un paciente de religión había venido a atenderse con mi padre y estaba su *Pai Africano*<sup>91</sup>. Allí atendía a un hombre de unos sesenta años, próximo a jubilarse de un empleo estatal. Volví a pensar sobre las diferencias entre recibir un sueldo todos los meses en la cuenta bancaria a ganarse ese dinero entre el monte y la ruta, vendiendo lo que la naturaleza y sus ritmos dan.

Luego de saludarlos en el living de casa donde estaban conversando animosamente me senté en el patio y procedí a sacarme mis championes empapados y mi segundo par de medias ya mojadas y sucias. Sentí la suciedad de toda mi ropa, el pantalón con mucha tierra y manchas del monte. Aún así, me armé un tabaco y lo fumé al sol, para disfrutar del sonido de la anacahuíta y el fresno del patio y gozar de ver la luz del sol entre las hojas, placer que extrañaba tras más de un año viviendo en la ciudad. Junté fuerzas para tomar un baño y así recuperar un poco de energías. Luego del baño me sumé a la tertulia y conversé

---

<sup>91</sup> Los *Pai Africanos* son entidades de la Umbanda que se hacen presentes por medio de la incorporación en los médiums (como mi padre). Habitualmente son espíritus que vivieron antiguamente en regiones de Brasil venidas de diversos países de África que viajaron esclavizados. Generalmente estas entidades tienen un carácter particular donde utilizan el humor, la jocosidad y las bromas como forma de dar su mensaje. Para complementar las informaciones respecto a mi vínculo con el afroumbandismo puede leerse el apartado “Mi lugar en el templo” de mi monografía de grado (Clavijo, 2018, pp. 18-21).

con el Pai, mi madre y el invitado. La conversación derivó en una invitación a jugar al truco.<sup>92</sup>

Jugamos un buen rato, y conversando luego del juego reflexioné sobre esas dinámicas de mentiras y verdades que el juego tenía, su circunstancialidad de las parejas cambiando con el tiempo, y la conexión con los secretos y mentiras que había vivido hacía unas horas entre los recolectores. Pensé a su vez en las formas de vivir en el contexto rural del pasado (y del presente) y las diversas actividades que movilizan la sociabilidad. Quizás el mensaje era que ambos escenarios estaban conectados por las dinámicas de lo real y lo fingido, por las conveniencias y las discordias continuas. Pensé que en el truco, en la pesca o en el hongo no gana el que tiene la mejor carta, o el mejor secreto; sino el que sabe cómo jugarlas/os.

---

<sup>92</sup> El truco uruguayo es un juego de cartas que se basa en un enfrentamiento entre dos parejas o tríos quienes juegan cartas alternadamente y basan su estrategia en las cartas propias y de los oponentes con el objetivo de sumar la mayor cantidad de puntos buscando vencer al rival. Este juego es históricamente conocido por el hecho de que uno de los mayores elementos que caracteriza las estrategias de juego es el engaño y la mentira hacia el equipo rival.

Apéndice I: Tabla de entrevistas con recolectores en puestos de venta

| <b>Seudónimo</b>  | <b>Fecha</b> |
|-------------------|--------------|
| Fernanda          | 24/4/23      |
| Pedro y Sebastián | 29/4/23      |
| Nicolás           | 29/4/23      |
| Gustavo           | 30/4/23      |
| Carlos            | 7/5/23       |
| Mariela y Vanina  | 3/6/23       |

Apéndice II: Tabla de precios de hongos en la Unidad Agroalimentaria Metropolitana de Montevideo (en pesos uruguayos) - Datos para 2025.

| <b>Especie</b>                                                              | <b>abril</b> | <b>mayo</b> | <b>junio</b> | <b>julio</b> | <b>agosto</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| Champiñón                                                                   | 600 - 620    | 600 - 620   | 600 - 620    | 600 - 620    | 600 - 620     |
| Pleurotus                                                                   | 600 - 620    | 600 - 620   | 500 - 550    | 600 - 650    | 600 - 650     |
| Portobello                                                                  | 660 - 700    | 660 - 700   | 650 - 680    | 620 - 650    | 620 - 650     |
| Silvestre<br>Eucalyptus                                                     | —            | 100 - 120   | 100 - 120    | 100 - 120    | 100 - 120     |
| Silvestre Pino                                                              | —            | 150 - 180   | 150 - 180    | 150 - 180    | 150 - 180     |
| <i>Elaboración propia en base a boletines diarios de precios de la UAM.</i> |              |             |              |              |               |

Apéndice III: Tabla de pasadas de vehículos por peajes de la zona

| ESTACIÓN DE<br>PEAJE    | Autos y<br>camionetas | Tractores y<br>ómnibus hasta<br>25 pasajeros | Ómnibus más<br>de 25 pasajeros | Otro tipo de<br>vehículos | Total de<br>pasadas |
|-------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------|
| <b>AÑO 2016</b>         |                       |                                              |                                |                           |                     |
| Pando                   | 576.139               | 2.067                                        | 27.287                         | 17.195                    | 622.688             |
| Solis                   | 223.698               | 1.175                                        | 7.777                          | 11.819                    | 244.469             |
| <b>Total Abril 2016</b> | <b>799.837</b>        | <b>3.242</b>                                 | <b>35.064</b>                  | <b>29.014</b>             | <b>867.157</b>      |
| Pando                   | 599.315               | 2.151                                        | 28.130                         | 18.501                    | 648.097             |
| Solis                   | 232.492               | 1.089                                        | 7.940                          | 12.489                    | 254.010             |
| <b>Total Mayo 2016</b>  | <b>831.807</b>        | <b>3.240</b>                                 | <b>36.070</b>                  | <b>30.990</b>             | <b>902.107</b>      |
| Pando                   | 577.149               | 1.802                                        | 27.108                         | 18.218                    | 624.277             |
| Solis                   | 221.804               | 932                                          | 7.443                          | 12.651                    | 242.830             |
| <b>Total Junio 2016</b> | <b>798.953</b>        | <b>2.734</b>                                 | <b>34.551</b>                  | <b>30.869</b>             | <b>867.107</b>      |
| <b>AÑO 2017</b>         |                       |                                              |                                |                           |                     |
| Pando                   | 753.198               | 2.835                                        | 29.221                         | 16.584                    | 801.838             |
| Solis                   | 383.307               | 1.846                                        | 9.787                          | 11.899                    | 406.839             |
| <b>Total Abril 2017</b> | <b>1.136.505</b>      | <b>4.681</b>                                 | <b>39.008</b>                  | <b>28.483</b>             | <b>1.208.677</b>    |
| Pando                   | 635.454               | 2.176                                        | 28.636                         | 17.825                    | 684.091             |
| Solis                   | 253.164               | 1.254                                        | 7.874                          | 12.537                    | 274.829             |
| <b>Total Mayo 2017</b>  | <b>888.618</b>        | <b>3.430</b>                                 | <b>36.510</b>                  | <b>30.362</b>             | <b>958.920</b>      |
| Pando                   | 609.834               | 2.095                                        | 28.655                         | 18.009                    | 658.593             |
| Solis                   | 235.978               | 1.025                                        | 7.798                          | 12.735                    | 257.536             |
| <b>Total Junio 2017</b> | <b>845.812</b>        | <b>3.120</b>                                 | <b>36.453</b>                  | <b>30.744</b>             | <b>916.129</b>      |

| AÑO 2018                |                  |              |               |               |                  |
|-------------------------|------------------|--------------|---------------|---------------|------------------|
| Pando                   | 685.206          | 2.414        | 29.095        | 18.352        | 735.067          |
| Solis                   | 301.038          | 1.530        | 8.569         | 12.614        | 323.751          |
| <b>Total Abril 2018</b> | <b>986.244</b>   | <b>3.944</b> | <b>37.664</b> | <b>30.966</b> | <b>1.058.818</b> |
| Pando                   | 625.828          | 2.161        | 28.665        | 18.448        | 675.102          |
| Solis                   | 261.566          | 1.193        | 7.677         | 12.139        | 282.575          |
| <b>Total Mayo 2018</b>  | <b>887.394</b>   | <b>3.354</b> | <b>36.342</b> | <b>30.587</b> | <b>957.677</b>   |
| Pando                   | 526.179          | 1.712        | 27.736        | 16.516        | 572.143          |
| Solis                   | 223.636          | 997          | 7.236         | 11.206        | 243.075          |
| <b>Total Junio 2018</b> | <b>749.815</b>   | <b>2.709</b> | <b>34.972</b> | <b>27.722</b> | <b>815.218</b>   |
| AÑO 2019                |                  |              |               |               |                  |
| Pando                   | 655.255          | 2.255        | 28.377        | 16.729        | 702.616          |
| Solis                   | 358.979          | 1.560        | 8.616         | 11.733        | 380.888          |
| <b>Total Abril 2019</b> | <b>1.014.234</b> | <b>3.815</b> | <b>36.993</b> | <b>28.462</b> | <b>1.083.504</b> |
| Pando                   | 564.854          | 2.143        | 28.751        | 17.783        | 613.531          |
| Solis                   | 250.366          | 1.126        | 7.649         | 12.836        | 271.977          |
| <b>Total Mayo 2019</b>  | <b>815.220</b>   | <b>3.269</b> | <b>36.400</b> | <b>30.619</b> | <b>885.508</b>   |
| Pando                   | 522.317          | 1.971        | 27.406        | 15.085        | 566.779          |
| Solis                   | 227.627          | 1.184        | 7.420         | 10.950        | 247.181          |
| <b>Total Junio 2019</b> | <b>749.944</b>   | <b>3.155</b> | <b>34.826</b> | <b>26.035</b> | <b>813.960</b>   |
| AÑO 2020                |                  |              |               |               |                  |
| Pando                   | 272.106          | 630          | 11.808        | 11.867        | 296.411          |

|                         |                  |              |               |               |                  |
|-------------------------|------------------|--------------|---------------|---------------|------------------|
| Solis                   | 105.365          | 216          | 1.247         | 8.308         | 115.136          |
| <b>Total Abril 2020</b> | <b>377.471</b>   | <b>846</b>   | <b>13.055</b> | <b>20.175</b> | <b>411.547</b>   |
| Pando                   | 521.881,00       | 883,00       | 14.898,00     | 15.727        | 553.389,00       |
| Solis                   | 236.736,00       | 396,00       | 1.552,00      | 11.343        | 250.027,00       |
| <b>Total Mayo 2020</b>  | <b>758.617</b>   | <b>1.279</b> | <b>16.450</b> | <b>27.070</b> | <b>803.416</b>   |
| Pando                   | 509.503,00       | 897,00       | 16.369,00     | 16.855        | 543.624,00       |
| Solis                   | 223.334,00       | 488,00       | 2.315,00      | 11.872        | 238.009,00       |
| <b>Total Junio 2020</b> | <b>732.837</b>   | <b>1.385</b> | <b>18.684</b> | <b>28.727</b> | <b>781.633</b>   |
| <b>AÑO 2021</b>         |                  |              |               |               |                  |
| Pando                   | 611.810,00       | 1.423,00     | 21.379,00     | 18.522        | 653.134,00       |
| Solis                   | 325.276,00       | 624,00       | 4.534,00      | 13.467        | 343.901,00       |
| <b>Total Abril 2021</b> | <b>937.086</b>   | <b>2.047</b> | <b>25.913</b> | <b>31.989</b> | <b>997.035</b>   |
| Pando                   | 616.549,00       | 1.419,00     | 21.485,00     | 18.375        | 657.828,00       |
| Solis                   | 306.517,00       | 646,00       | 4.564,00      | 13.979        | 325.706,00       |
| <b>Total Mayo 2021</b>  | <b>923.066</b>   | <b>2.065</b> | <b>26.049</b> | <b>32.354</b> | <b>983.534</b>   |
| Pando                   | 557.353,00       | 1.422,00     | 21.476,00     | 18.369        | 598.620,00       |
| Solis                   | 263.674,00       | 611,00       | 4.456,00      | 13.281        | 282.022,00       |
| <b>Total Junio 2021</b> | <b>821.027</b>   | <b>2.033</b> | <b>25.932</b> | <b>31.650</b> | <b>880.642</b>   |
| <b>AÑO 2022</b>         |                  |              |               |               |                  |
| Pando                   | 713.754,00       | 2.275,00     | 23.708,00     | 17.825        | 757.562,00       |
| Solis                   | 411.491,00       | 1.407,00     | 6.331,00      | 13.031        | 432.260,00       |
| <b>Total Abril 2022</b> | <b>1.125.245</b> | <b>3.682</b> | <b>30.039</b> | <b>30.856</b> | <b>1.189.822</b> |

|                              |                   |               |                |                |                   |
|------------------------------|-------------------|---------------|----------------|----------------|-------------------|
| Pando                        | 615.174,00        | 1.952,00      | 24.441,00      | 18.807         | 660.374,00        |
| Solis                        | 298.645,00        | 1.160,00      | 5.651,00       | 13.795         | 319.251,00        |
| <b>Total Mayo 2022</b>       | <b>913.819</b>    | <b>3.112</b>  | <b>30.092</b>  | <b>32.602</b>  | <b>979.625</b>    |
| Pando                        | 570.110,00        | 1.771,00      | 24.348,00      | 19.435         | 615.664,00        |
| Solis                        | 269.471,00        | 975,00        | 5.433,00       | 13.942         | 289.821,00        |
| <b>Total Junio 2022</b>      | <b>839.581</b>    | <b>2.746</b>  | <b>29.781</b>  | <b>33.377</b>  | <b>905.485</b>    |
| <b>SUMA TOTAL DE PASADAS</b> | <b>17.933.132</b> | <b>59.888</b> | <b>650.848</b> | <b>623.653</b> | <b>19.267.521</b> |

*Elaboración propia en base a datos públicos del Ministerio de Transporte y Obras Públicas<sup>93</sup>*

Apéndice IV: Mapa de la región de la Costa de Oro con mayor presencia de puestos de venta de hongos.



*Elaboración propia a través de las herramientas de Google Earth Pro*

<sup>93</sup> Estas tablas dan cuenta del enorme movimiento de tránsito vehicular que recorre la Ruta Interbalnearia en los meses de la zafra, donde cada uno de estos vehículos son potenciales clientes. Resumidamente puede verse como cada zafra son alrededor de tres millones de vehículos que transitan el trayecto en el que se encuentran ubicados los puestos venta.

## Referencias bibliográficas

Altmann Macchio, L. (2024). Entre la rambla y la autopista: Polémicas en torno a la conformación de la ruta costanera Montevideo-Chuy (Uruguay) y su desarrollo (1943-1974). *Registros. Revista de Investigación Histórica*, 20(2), 10-30.

Alzugaray Ribeiro, S. (2023). *Ciencia y tecnología para el arroz en Uruguay: ¿un camino sin alternativas?* [Doctorado, Universidad Nacional de San Martín].

[https://ri.unsam.edu.ar/bitstream/123456789/2629/1/TDOC\\_EIDAES\\_2023\\_AR\\_S.pdf](https://ri.unsam.edu.ar/bitstream/123456789/2629/1/TDOC_EIDAES_2023_AR_S.pdf)

Ardèvol, E., & Lanzeni, D. (2014). Visualidades y materialidades de lo digital: Caminos desde la antropología. *Anthropologica*, 32(33), 11-38.

<https://doi.org/10.18800/anthropologica.201402.002>

Arora, D., & Shepard, G. H. (2008). Mushrooms and Economic Botany. *Economic Botany*, 62(3), 207-212. <https://doi.org/10.1007/s12231-008-9046-3>

Atencio, E., & Fumero, F. (2023). *Etnografía Digital, Un modelo de investigación contextos virtuales*. Universidad Euroamericana.

Boa, E. (2005). *Los hongos silvestres comestibles: Perspectiva global de su uso e importancia para la población*. FAO.

- Bourdieu, P. (2008). *El oficio de sociólogo*. Siglo xxi.
- Bourdieu, P., & Wacquant, L. J. (2008). *Una invitación a la sociología reflexiva*. Siglo Veintiuno Editores Argentina.
- Castelli Rodríguez, L. (2019). *Una etnografía del Pueblo Gallinal. Juventudes rurales y vínculos generacionales: Entre el desarrollo agroindustrial, MEVIR y las transiciones a la adultez*. Biblioteca Plural.
- Clavijo, I. (2022). ETNOMICOLOGÍA. En *Hongos: Guía visual de especies en Uruguay: Vol. I* (3era ed., pp. 40-44). Ediciones de la Plaza.
- Clavijo, I. (2018). *Ritualidad, sacrificio y religiosidad afro-brasileña en “Ase Ti Orisa” Una experiencia etnográfica sobre sacrificio y ritual en un templo afroumbandista uruguayo*. [Monografía de Grado, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación].  
[https://www.academia.edu/37393634/Tesis\\_Grado\\_Inti\\_Clavijo\\_2018\\_Umbandismo\\_Uruguay\\_pdf](https://www.academia.edu/37393634/Tesis_Grado_Inti_Clavijo_2018_Umbandismo_Uruguay_pdf)
- Clavijo, I., & Morera, G. (2025). Hongos comestibles en Uruguay: Pasado, presente y futuro. *Lilloa*, 15-28.
- Clifford, J. (1991). Sobre la autoridad etnográfica. En: *El surgimiento de la antropología posmoderna* (pp. 141-170). Gedisa.
- Csordas, T. J. (1999). *Embodiment and cultural phenomenology*. Routledge.
- Dabezies, J. M. (2014). *CONOCIMIENTOS ECOLÓGICOS LOCALES*

*ASOCIADOS A LA PALMA DE BUTIÁ EN EL SURESTE DEL URUGUAY. RELACIONES HUMANO - AMBIENTALES Y LA CONFORMACIÓN DE UN PAISAJE PATRIMONIALIZADO.* [Doctorado, Universidade de Santiago de Compostela. Facultade de Xeografía e Historia. Departamento de Historia I].  
<https://minerva.usc.es/xmlui/handle/10347/13340>

Dabezies, J. M., & Taks, J. (2021). Environmental knowledge and the definition of a community of practice. Improvisation and identity of the Butiaceros of Southern Uruguay. *Geoforum*, 118, 30-37.  
<https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2020.10.008>

D'Ambrosio, L. (2023). Etnografiar maritimidades: El mar y la costa como entornos de posibilidad de la experiencia social. En: *Maritorios y acuatorios latinoamericanos y caribeños. Perspectivas socioculturales e históricas* (pp. 365-395). Editorial EnredARS de la Universidad Pablo de Olavide.

D'Ambrosio, L. (2017). *Leer el mar: Una etnografía habitando la costa, la tierra y el mar, con surfistas, pescadores artesanales y biólogos, en un balneario del Este de Uruguay* [Doctorado]. Universidad Nacional de San Martín.

D'Ambrosio, L., Lembo, V., Amato, B., & Thompson, D. (2010). *El mundo sumergido. Una investigación antropológica de la pesquería del mejillón en Piriápolis y Punta del Este*. Tradinco.

D'Ambrosio, L., Martínez, G., Clavijo, I., & Cuberos, V. (2020). Articulaciones

del conocimiento ecológico desarrollado en las prácticas de localidad con el conocimiento científico: Una etnografía de una pesquería artesanal en Uruguay. *Tekoporá Revista Latinoamericana de humanidades ambientales y estudios territoriales*, 2(2). <https://doi.org/10.36225/tekopora.v2i2.92>

Deschamps, J. R. (2002). *Hongos silvestres comestibles del Mercosur con valor gastronómico*. Universidad de Belgrano.  
[http://repositorio.ub.edu.ar/bitstream/handle/123456789/433/86\\_deschamps.pdf?sequence=2&isAllowed=y](http://repositorio.ub.edu.ar/bitstream/handle/123456789/433/86_deschamps.pdf?sequence=2&isAllowed=y)

Duffau, N., & Gautreau, P. (2024). *Nativos: Cuando nuestros bosques eran bienes del Común*. EDITIONS DU BOIS DE FIL.

Favret-Saada, J. (2013). "Ser afectado" como medio de conocimiento en el trabajo de campo antropológico. *Avá. Revista de antropología*, 23, 49-67.

Fine, G. A. (2003). *Morel tales: The culture of mushrooming*. University of Illinois Press.

Fonseca, C. (2007). O anonimato e o texto antropológico: Dilemas éticos e políticos da etnografia «em casa». *Teoria e cultura*, 2(1 e 2).  
<http://periodicos.ufjf.br/index.php/TeoriaeCultura/article/view/12109/6341>

Francia Ramos, B. (2024). *#NoAltoMaipo Etnografía de un conflicto, expresión de la crisis del agua en Chile* [Doctorado]. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Gedisa.

- Geertz, C. (2011). *Conocimiento local: Ensayos sobre la interpretación de las culturas* (1ª ed, 3ª reimp). Paidós.
- Goldman, M. (2003). Os tambores dos mortos e os tambores dos vivos. Etnografia, antropologia e política em Ilhéus, Bahia. *Revista de Antropologia*, 46, 445-476.
- Gonçalves da Silva, V. (2020). *O antropólogo e sua Magia: Trabalho de campo e texto gráfico nas pesquisas antropológicas sobre religiões afro-brasileiras*. Editora da Universidade de São Paulo.
- Graeber, D. (2001). *Toward an anthropological theory of value: The false coin of our own dreams*. Springer.
- Guber, R. (2013). *El salvaje metropolitano: Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo* (1. edición, 4. reimpresión). Paidós.
- Guber, R. (2019). *La etnografía: Método, campo y reflexividad*. Siglo XXI editores.
- Haraway, D. J. (1995). Conocimientos situados: La cuestión científica en el feminismo y el privilegio de la perspectiva parcial. *Ciencia, "cyborgs" y mujeres: La reinención de la naturaleza*, 313-346.
- Hernández Nilson, D. (2010). *Andariegos. Dinámicas de sazonalidad y movilidad de los trabajadores rurales estacionales de la zona de Lascano*. [Maestría]. Universidad de la República.

- Horta, S., de la Rosa, A., Crossa, M. (2013). *Relevamiento socio-económico-pesquero de la colonia de pescadores de San Luis* (p. 40). DINARA, GEF, FAO.
- Ingold, T. (2007). *Lines: A Brief History*. Routledge.
- Ingold, T. (2012). *Ambientes para la vida*. ediciones Trilce.
- Ingold, T. (2016). Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia. *Educação*, 39(3), 404.  
<https://doi.org/10.15448/1981-2582.2016.3.21690>
- Ingold, T. (2021). *The perception of the environment: Essays on livelihood, dwelling and skill*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003196662>
- Ingold, T., & Kurttila, T. (2000). Perceiving the Environment in Finnish Lapland. *Body & Society*, 6(3-4), 183-196.  
<https://doi.org/10.1177/1357034X00006003010>
- Islam, A. (2022). Ethnographic (dis) locations: An approach for studying marginalisation in the context of socio-economic change. *Ethnography*, 146613812110583. <https://doi.org/10.1177/14661381211058356>
- Jacobs, R. (2019). *The Truffle Underground: A Tale of Mystery, Mayhem, and Manipulation in the Shadowy Market of the World's Most Expensive Fungus*. Clarkson Potter.
- Jimeno, M. (2004). La vocación crítica de la antropología latinoamericana.

*Maguaré*, 18, 33-58.

Kazic, D. (2024). *Cuando las plantas hacen lo que les da la gana: Concebir un mundo sin producción ni economía*. Cactus.

Kubo, R. R. (2005). *Coletores de samambaia-preta e a questão ambiental: Estudo antropológico na área dos Fundos da Solidão, município de Maquiné, Encosta Atlântica no Rio Grande do Sul*. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS Programa de Pós-graduação em Antropologia Social.

Laborde, G. (2017). *Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen* [Doctorado, Universitat de Barcelona].

<https://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/116483>

Lefebvre, H. (1974). La producción del espacio. *Papers: revista de sociología*, 219-229.

Maderni, J. F. P. (2007). *Crónicas del desarrollo forestal del Uruguay*. Editorial Fin de Siglo.

Malinowski, B. (1984). *Una teoría científica de la cultura*. Sarpe Madrid.

Malinowski, B., & Frazer, S. J. G. (1986). *Los argonautas del Pacífico occidental* (Vol. 1). Planeta-Agostini Barcelona.

Marcus, G. E. (1995). Ethnography in/of the world system: The emergence of multi-sited ethnography. *Annual review of anthropology*, 24(1), 95-117.

- Migliaro, A. (2012). *Siete oficios: Apuntes sobre trabajo y naturaleza*. XIII Jornadas de Psicología de las Organizaciones del Trabajo. Universidad de la República.
- Morosoli, J. J. (1940, marzo 15). El Siete Oficios. *Marcha*, 39, 32.
- Nader, L. (2011). Ethnography as theory. *H AU : Journal of Ethnographic Theory*, 1(1), 211-219. <https://doi.org/10.14318/hau1.1.008>
- Narotzky, S. (2003). Economía y cultura: La dialéctica de la antropología. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 2003, num. 19, p. 133-143.
- Oliveira, P., Calado, M. L., & Rosado, J. (2003). Etnomicologia: Uma breve introdução. *Etnobotânica. Perspectivas, história e utilizações*. Évora: Universidade de Évora, 4, 39-44.
- Padawer, A. (2017). La observación participante y el registro audiovisual: Reflexiones desde el trabajo de campo. En *La observación participante y el registro audiovisual: Reflexiones desde el trabajo de campo*. (pp. 87-117). Universidad de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y Letras. <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/254217>
- Pires, L. D. S. (2020). Mercados informales y la circulación de la tolerancia. *Cuadernos de antropología social*, 51. <https://doi.org/10.34096/cas.i51.7673>
- Ribero, G. (2024). Alianzas en el laboratorio El ámbito de las ciencias de la computación como espacio de asociaciones humanos/no-humanos.

*Encuentros Uruguayos*, 17(2). <https://doi.org/10.59842/17.2.2454>

Rockwell, E. (2005). Del campo al texto. Reflexiones sobre el trabajo etnográfico.

*Conferencia en Sesión Plenaria. Primer Congreso de Etnología y Educación.*

Sáez, O. C. (2013). *Esse obscuro objeto da pesquisa: Um manual de método, técnicas e teses em Antropologia*. Editeur inconnu.

Santos, C. (2001a). Sobreviviendo a los oficios tradicionales. *Anuario antropología social y cultural en Uruguay*.

<https://www.academia.edu/download/80499672/6-santos.pdf>

Santos, C. (2001b). *Una aproximación antropológica al Trabajo de los carreros-areneros de Florida*. Universidad de la República - Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Scasso Burghi, M. (s. f.). *Oficios fernandinos olvidados—Banco de Historias*

*Locales—BHL*. Recuperado 17 de octubre de 2025, de

[https://bhl.org.uy/index.php/Oficios\\_fernandinos\\_olvidados#Los\\_vendedores\\_de\\_hongos](https://bhl.org.uy/index.php/Oficios_fernandinos_olvidados#Los_vendedores_de_hongos)

Scott, J. C. (1977). *The Moral Economy of the Peasant: Rebellion and Subsistence in Southeast Asia*. Yale University Press.

Sequeira, A. (2013). *Hongos: Guía visual de especies en Uruguay* (Primera edición). Ediciones de la Plaza.

- Sequeira, A. (2017). *Hongos silvestres comestibles en Uruguay*. Ediciones de la Plaza.
- Sheldrake, M. (2021). *A trama da vida: Como os fungos constroem o mundo* (G. Stam, Trad.). Fósforo.
- Simmel, G. (1999). O segredo. *Revista Política & Trabalho*, 15, 221-226.
- Skewes, J. C. (2019). *La regeneración de la vida en los tiempos del capitalismo*. Ocho libros Editores.
- Taks, J. (2012). Introducción. En *Ambientes para la vida. Conversaciones sobre humanidad, conocimiento y ambiente*. (pp. 11-18). ediciones Trilce.
- Tálice, R. V. (1963). *Hongos comestibles de América Meridional*. Peri.
- Tálice, R. V., & Tálice, M. L. de. (1948). *Manual práctico de hongos comestibles*.
- Tsing, A. (2015). Margens indomáveis: Cogumelos como espécies companheiras. *Ilha Revista de Antropologia*, 17(1), 177-201.
- Tsing, A. (2021). *La seta del fin del mundo: Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas*. Capitán Swing Libros.
- Tsing, A., Deger, J., Saxena, A. K., & Zhou, F. (2024). *Field guide to the patchy Anthropocene: The new nature*. Stanford University Press.
- Varese, J. A. (2002). *De naufrago a pionero: Maldonado y Punta del Este en el recuerdo*. Torre del Vigía Ediciones.

Vidart, D. (1969). *Tipos humanos del campo y la ciudad*.

Villegas, M. A. M. (2008). De la Etnografía antropológica a la Etnografía virtual.

Estudio de las relaciones sociales mediadas por Internet. *Fermentum*.

*Revista Venezolana de Sociología y Antropología*, 18(53), 532-549.

Villegas Suárez, E. (1942). *Pinos y pinares del Uruguay*.

Viveiros de Castro, E. (2002). O nativo relativo. *Mana*, 8, 113-148.

Wenger, E., McDermott, R. A., & Snyder, W. (2002). *Cultivating Communities of*

*Practice: A Guide to Managing Knowledge*. Harvard Business Press.