

Un poco sobre hongos

por

Pedro Oñativia y Máximo Ruiz de Gaona. Sch. P.

Se nos ha venido a las mientes el iniciar unas publicaciones sobre asuntos micológicos, es decir, referentes a los hongos y setas, no solamente bajo el aspecto científico, que no puede abandonarse por ser éste el único medio de llegar a un conocimiento perfecto, en cuanto cabe, de las distintas especies y de sus cualidades, principalmente referidas a los efectos gastronómicos, sino bajo el punto de vista de vulgarización, con objeto de que el mayor número de lectores posible, llegara a tener nociones completas sobre la nocuidad de determinadas «especies, y la bondad de otras, con procedimientos fáciles para su distinción. Para ello se precisaría una representación gráfica de nitidez absoluta, cosa imposible de alcanzar de momento, o por lo menos haber dado con un procedimiento de conservación de los ejemplares en su estado natural. Tampoco hasta hoy se conoce este procedimiento, pero vamos tras él y esperamos que a no pasar mucho tiempo, podremos anunciar como cosa segura la conservación de los ejemplares en su forma y colores propios.

Aparte de las dificultades técnicas indicadas, se presentan otras, ante las cuales es más fácil salir victorioso, pues emanan del terreno y de la mayor o menor voluntad conque se cuente para proseguir el trabajo, ya que debiendo hacerse la recolección durante todos los meses del año, se precisa gran constancia para no dejarse vencer de la pereza o del mal cariz que a veces presenta el día, puesto que se trata de elementos de vida efímera y que no admiten dilación en su recogida por entrar rápidamente en putrefacción e ir perdiendo algunos caracteres, como los de coloración, que son tan importantes en la distinción específica.

En realidad nos hallamos en un país de una riqueza verdaderamente sorprendente en flora micológica.

Se comenzó la búsqueda mirando más bien, por decirlo así, al aspecto gastronómico, desde hace unos cuatro años, lo cual trajo consigo, indirectamente, la apreciación de una serie de especies comestibles y aun de dedicado sabor, que no eran tenidas en cuenta muchas veces por los coterráneos, y aun otras eran despreciadas como venenosas.

Nuestros resultados positivos atrajeron a nuestra mente el deseo de que tales dones de Dios, no se desperdiciasen miserablemente, pero como al mismo tiempo se tropezaba con la resistencia moral, proveniente de multitud de casos, tristemente célebres por sus trágicos desenlaces ocasionados por la confusión de especies riquísimas, con otras francamente peligrosas y aun mortales, determinamos dedicarnos con más ahinco al estudio científico de la flora micológica del país, al objeto de poder consignar de modo absoluto las especies comestibles y, dentro de ellas, la mayor o menor apreciación de cada una en los usos culinarios, y de las especies nocivas, a fin de orillar en cuanto sea posible, primero los percances, muchas veces irremediables, y segundo, el desperdicio de elementos muy nutritivos y sabrosos, cuya recogida y consumo no llevan consigo mayores esfuerzos que un paseo saludable.

Por esto, aunque comenzado el estudio hace cuatros y continuado con más o menos constancia, solamente desde el presente le hemos dado este aspecto científico, y que en el mes de mayo, que como se sabe es el menos a propósito para una campaña brillante, en cualquier época, y menos en estos años en que los agentes atmosféricos no se suceden con la regularidad normal, hemos recogido y clasificado un número de especies que pasa de la media centena.

Si se tiene en cuenta que los meses más a propósito para la recolección son los de septiembre, octubre y noviembre, ese número de especies citado dará idea de la riqueza con que nos brinda el suelo vascongado. Además, que nos hemos limitado a sólo los alrededores de Tolosa: Urkizu, Gaztelu, Aldaba, Hernialde y laderas del monte Uzturre.

Esta labor podría ser fácilmente completada con la ayuda de personas para quienes el paseo diario es casi de tanta necesidad como la comida, o que por lo menos lo realizan con suma frecuencia, y que además poseen cierta base científica para poderlo realizar con brillantez. Sacerdotes, médicos, farmacéuticos, ingenieros, etc., podrían completar cada uno en su localidad el estudio por nosotros iniciado, llegándose de este modo a completar un catálogo de setas y hongos de las provincias vascas, que, dejado al entusiasmo de uno o dos, constituiría una labor inmensamente larga, por no decir imposible.

Uno de nosotros, en un artículo para el BOLETIN DE LA REAL SOCIEDAD VASCONGADA DE AMIGOS DEL PAIS, hacía hincapié sobre la apremiante necesidad de que los municipios en los cuales hubiese mercado de hongos, se destinase, subvencionado por el erario público, un perito micólogo, quien tomase la misión de reconocer antes de ser expuestas a la venta, todas las especies presentadas al

mercado, evitándose con esa garantía el peligro muy general que de no existir tal empleado, se cierne sobre los habitantes que acuden a adquirir esos productos cuando son proporcionados por gentes, de muy buena voluntad, y les surten de especies que conocen «muy bien» por tradición familiar o por propia experiencia, pero no están suficientemente capacitados para evitar un engaño involuntario de consecuencias irreparables.

Si, sobre los citados empleados, se llegase a conseguir que los mencionados ciudadanos adquiriesen conocimientos suficientes científicos sobre los hongos, serían nuevos agentes de seguridad en localidades exentas de mercado, y bienhechores del pueblo excitándole a consumir alimentos muy nutritivos, con escaso o ningún dispendio en la economía familiar. Así no se daría el caso, de que especies no solamente comestibles, sino hasta deliciosas, como la *Russula virescens* Fr., la más exquisita de las *Russulas*, la mejor de las «gibelurdiñas», se la abandonase como en Gaztelu, donde no se recoge por temor a confundirla con la *Amanita phalloides*, confusión que sería fatal. En cambio, la especie es estimadísima en Oñate, con muy buen acuerdo, donde la conocen con el nombre vulgar de «koroso» por abundar en las cercanías del caserío, del mismo nombre, y en donde ni la confusión de que fué víctima, hace un par de años, un aldeano oñatiarra, ha sido suficiente para sustraer al resto de los convecinos del consumo de dicha «gibelurdiña». Bien es verdad, que gracias a Dios, todo se redujo a un susto de bastante consideración.

En general, son muy pocas las especies que se consumen. Podemos citar en Tolosa una gran serie, tenidas como venenosas o no apreciadas, que en más de una ocasión han sido para nosotros una delicia en nuestra mesa; los *Boletus scaber* y *luridus*; las *Psaliota campestris*, *pratensis* y *arvensis*; los *Lactarius deliciosus* y *volemus*; la *Lepiota pudica*; las *Pholliota mutabilis* y *cylindracea*; *Marasmius oreades*; *Fistulina hepatica*; *Hydnum repandum*, etc., son todas ellas especies muy abundantes, y en gran parte de delicado sabor y aroma.

Nadie conoce que con elementos del país se podría tener, no digamos pavo trufado, pero sí otros guisos trufados, sin que exista el *Tuber melanosporum* ni la criadilla; y de este modo podríamos mencionar una lista inacabable de especies y cualidades completamente desconocidas en el país y de utilidad indiscutible, ya sea para el consumo directo, ya para su conservación por procedimientos muy sencillos, ya para la reproducción artificial, que si por un lado entretiene, por otro proporciona en cualquier tiempo, condimentos deliciosos para el pudiente, y hasta ingresos no despreciables para cualquiera.

Hechas estas consideraciones generales sobre los hongos, vamos hoy a dar conocimiento de una especie que no vemos citada en los tratados de Micología, y cuyos caracteres nos inclinan a considerarla nueva para el país.

En el mes de mayo, y al explorar el pinar próximo al caserío Maala en Gaztelu, situado entre la carretera que partiendo de la ermita de San Sebastián conduce a dicho pueblo guipuzcoano, y la conducción de aguas que desde el manantial de Maala va al depósito de San Blas, y frente al caserío denominado «Palanka», pinar que nos ha proporcionado especies como la peligrosísima, *Amanita citrina* y la mortal *Amanita phalloides*, junto al comestible *Boletus lutues* (no conocido como tal en el país), nos salió al paso un Boleteo que por primera vez observamos el día dieciocho del citado mes de mayo.

Para nosotros es esta especie totalmente nueva, siquiera la demos con cierta reserva. Ni Aranzadi en su «Euskalerriko perrechikuak», ni Maublanc en «Champignons de France», ni Lázaro Ibiza en su «Compendio de la Flora Española» citan Boletos con los caracteres de nuestros ejemplares. Valor excepcional tiene el primeno, que ha dedicado su trabajo al estudio de las setas y hongos del país vasco, pero tampoco dejan de tener autoridad Lázaro por la amplitud con que se detiene en el estudio de los hongos, y Maublanc en el muy detallado que hace de la Micología de la Nación vecina, por lo que si no la citan, hay que atribuirlo a la falta de conocimiento que de ella tuvieron. Vaya en descargo de la obra de Aranzadi, la data de 1897, y que en aquella época, como su autor hace resaltar al describir el *Lactarius deliciosus*, los pinos eran escasos en el país vasco; hoy, esta especie arbórea se ha arrogado, puede decirse, la supremacía entre los pobladores —¡escasos pobladores!— de las montañas guipuzcoanas, arrastrando consigo especies características a cubierta de coníferas, que antes no existían. Desde entonces, no tenemos noticias de que alguno haya dedicado sus esfuerzos a este apasionante estudio en las Provincias Vascongadas, por lo que podemos asegurar, hasta cierto punto, que nadie se ha ocupado de la especie en cuestión, especie en la que encontramos, en todos los ejemplares hallados, caracteres propios y destacados, en los que es punto menos que imposible dejar de fijar la consideración, y que la distinguen no solamente de cualquier otra familia, sino de todas las restantes especies de *Boletus* recogidos y estudiados en nuestra zona.

No podemos negar que la bibliografía es escasa, pero contamos con la más apropiada, ya que tenemos la referente al país vasco

como punto central, y sus límites al Norte y al Sur en la Península Ibérica y en Francia.

En consecuencia tenemos cierta seguridad de que resulten fallidas nuestras esperanzas en las requisitorias de bibliografía sobre regiones más dejadas.

Dado el carácter divulgatorio que, como hemos dicho, queremos imprimir a nuestro trabajo, vamos a exponer unas nociones muy rápidas y elementales sobre los Boleteos. Son éstos, hongos de algún tamaño, provistos de sombrero y *pie central*. Debajo de aquél, se halla una capa blanda provista de poros que dan salida a unos tubos, los cuales atraviesan dicha capa en todo su espesor. Los bordes de dichos tubos, son de distintas coloraciones; unas veces rojos, otras blancos, ya amarillos, ya amarilloverdosos, etc. Se les conoce con el nombre vulgar vasco de «Onto», «ondo», o «unto» en Guipúzcoa y Vizcaya, y con el de «onyo» en Navarra. Diferéncianse fácilmente de los Agaricáceos, porque éstos en vez de la capa antedicha tienen bajo el sombrero laminillas, que como las radios de una circunferencia, parten del pie, para terminar en el borde libre del sombrerillo. Son los vulgares «perretxikus».

Entre los Boleteos, los hay de sombrerillo embudado o umbilicado. Otros poseen sombrero no cóncavo en su haz; convexo o plano. De estos últimos los hay con anillo en el pie; los otros en cambio carecen de él. Si en éstos los tubos se separan fácilmente de la carne, nos hallamos ante el género *Boletus*, en el que se agrupan entre otros, el *Boletus edulis* (nuestro «unto-txuri»), y el *Boletus aereus* («unto-beltxa»), tan buscados en septiembre, y a este género pertenece también nuestro boleto.

El *Boletus Tomeki*

SOMBRERO: De un diámetro de seis y medio cm., convexo, con el borde ondulado, delgado; cutícula viscosa en tiempo húmedo, se seca quedando brillante y como lubricado; de color leonado, más bien claro, adornado con pequeños lunares de tono rojizo. Se deja pelar fácilmente.

TUBOS: Adheridos y algo decurrentes, es decir, que descienden algo sobre el pie; amarillo-verdosos; poros grandes y desiguales.

PEDICELO: Cilíndrico, algo más delgado en su parte superior, harinoso al principio; del mismo color que el sombrerillo, es *invadido por un fono carmín* en su mitad inferior a poco de ser arrancado de la tierra. Este cambio de tono se verifica por contacto con el aire, y es meramente superficial, quedando la carne invariable;

esta invasión comienza por la base deteniéndose en su mitad. El micelio parte del pedicelo por raicillas blancas, gruesas y frágiles.

CARNE: Esponjosa, blanda, frágil, espesa, blanca, amarillenta bajo la cutícula. Azulea al roce, tornándose blanca al poco rato. La comen los gusanos.

OLOR: Nulo.

SABOR: Dulzaino, recordando a la sacarina.

La hemos recolectado en pinares exclusivamente.

Otras especies hay que viven en pinares, y con las cuales cabría confundir nuestra especie; mas si nos fijamos en los caracteres diferenciales que presentan, es preciso tener muy buen deseo para que dicha confusión sea posible.

No puede serlo con el *Boletus variegatus*, por poseer éste un olor poco agradable, a cloro, y porque en éste los tubos azulean a la presión.

Ni con el *B. luteus*, porque posee anillo muy aparente, y su superficie es mucho más viscosa.

El *B. granulatus*, es asimismo mucho más viscoso, y presenta una granulación característica en el ápice del pedicelo.

El *B. bovinus*, es también fácilmente separable, porque sus tubos pasan al color ocre al ser tocados.

Estas son las especies más próximas, de las cuales se puede separar, aun solamente por el hecho de que *en ninguno de ellos se verifica el cambio de coloración del pedicelo*. Además, sólo el *B. variegatus* presenta los lunares rojizos bajo la cutícula del sombrerillo.

Es totalmente imposible confundirlo con otros boletos (*B. edulis*, var. *pinicola*; *badius*, *calopus*) que asimismo habitan en bosques de coníferas.

¿Es comestible el *Boletus Tomeki*? No lo hemos podido determinar, pues al intentar alimentar a un gato, con un revuelto de este hongo, al que se había agregado carne para tentar más al felino, se negó en absoluto a probar el plato que con tan «buena intención» se le brindara. Más adelante probaremos otros métodos que a la postre nos aclararán este concepto de comestibilidad. Por ahora hemos de considerarlo *sospechoso*.

Esta nueva especie (?), va dedicada al Rdm. P. General de las Escuelas Pías, Vicente Tomek, como homenaje cariñoso al sabio y virtuosísimo Escolapio, en recuerdo de su primera visita al Colegio de Tolosa y por coincidir precisamente su llegada con los días de recolección y estudio de la especie. Y considerando que la filiación específica así realizada serviría para mostrar nuestro respeto y amor al amado Padre, y un recuerdo más en su bondadoso corazón hacia la región guipuzcoana, que tan hondo caló en él por su religiosidad y afecto.