

Con el otoño y las lluvias llegan las setas

Sería oportuna la formación en Jaén de una Sociedad Micológica

Existen muchos mitos y tópicos en torno a las setas (hongos) (debido, sobre todo, a la toxicidad que presentan algunas pocas especies, y al desconocimiento general, dada la gran dificultad que supone el reconocerlas por el parecido y elevado número de ellas.

Es cierto que algunas setas, muy pocas, son incluso mortales, y otras pueden presentar diversos trastornos más o menos graves; pero también es cierto que son muchísimas las especies que satisfacen al paladar más exigente, y bastantes las que pueden reconocerse sin excesiva dificultad.

No pretendo con este breve artículo romper ese mítico miedo, pero si animar a aquellos aficionados y amantes de la Naturaleza, a no limitarse a recolectar las ya conocidas: nízcalo, de cardo cuca, de chopo y algunas más, sino a tratar de ir identificando cada vez, mayor número de ellas, con lo que nuestras salidas al campo siempre serían más recompensadas.

Vayan por tanto algunas ideas para aquellos que sientan un verdadero interés por este apasionante tema de la Micología.

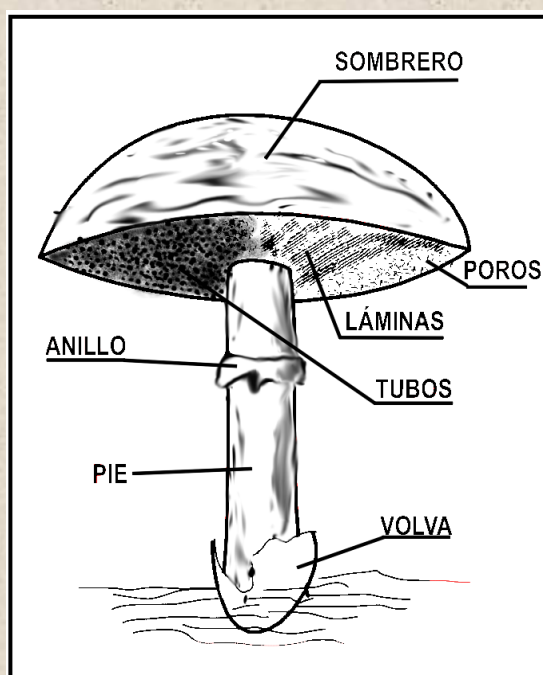
Por ello hemos de llegar a conocerlas como conocemos a un determinado tipo de planta, animal o persona, por una serie de caracteres que le son propios y la hacen diferentes a otras.

Para empezar, necesitaremos un buen manual o guía de setas en el que aparecen multitud de especies a todo color; junto con la descripción de sus elementos externos, e incluso microscópicos.

Las que ofrecen mayor interés son las que presentan una forma típica, es decir un sombrero y un pie. La observación meticulosa de los distintos elementos morfológicos, es la que nos puede llevar a la determinación del género y la especie.

Vamos por tanto a hacer un breve recorrido, a modo de presentación, por los principales caracteres de las distintas partes de una seta.

Sombrero: Puede presentar diversas formas, convexo, plano, hundido, abultado por el centro, cónico, acampanado... La piel o cutícula tendrá variados colores, se podrá desprender fácilmente o no, será más o menos delgada, será lisa o aparecerán escamas, fibrillas, pelillos, trozos de velo...



Himenio: Es la parte baja del sombrero donde se encuentran las esporas. Algunas de ellas por ejemplo, son elípticas y miden unas 9x6 micras.

No obstante es básico conocer el color de la esporada (esporas en masa); para ello bastará colocar el sombrero sin pie, sobre un trozo de papel o cristal y al cabo de varias horas se habrán depositado suficiente cantidad de esporas como para apreciar el color. Un champiñón puede producir 16.000 millones y arrojar unas 100 millones a la hora.

Otros elementos a observar serán la forma, tamaño, color, modo de unirse al pie, etc., de las láminas o tubos.

Pie: Puede ser central, excéntrico o lateral, e incluso desprovisto de él. Puede ser fino, robusto, fibroso, quebradizo, recto o arqueado, bulboso por su base, o estar recubierto por una volva (membrana o velo que lo envuelve). Pueden poseer anillo, doble anillo o carecer de él.

Es importantísimo observar la presencia de volva, pues las tres especies más peligrosas, mortales en determinado porcentaje, la *Amanita Phalloides*, la *Amanita Verna* y la *Amanita Virosa*, poseen la mencionada volva.

Carne: Se puede apreciar cortando el hongo, viéndose el color, consistencia, estructura, olor, sabor...

La época y el lugar son también datos a tener en cuenta, pues hay especies que sólo crecen en primavera, muy pocas en invierno, y el mayor número de ellas lo hacen en otoño. Algunas especies solo nacen bajo coníferas, otras aparecen asociadas a

determinadas plantas, o en determinadas alturas: unas son lignícolas, que viven sobre leña o maderas muertas, otras se dan en prados, o en bosques mixtos, o sobre otras setas, y no faltan las que se encuentran enterradas, como las valiosas trufas, para las que se utilizan perros o cerdos amaestrados.

Si somos muy cuidadosos en observar detenidamente todos los caracteres, debemos ser muy prudentes y cautelosos a la hora de comerlas, ya que a la menor duda es aconsejable desecharla, y con paciencia e ilusión iremos profundizando cada vez más en este apasionante tema.

UNA SOCIEDAD MICOLÓGICA

Es una pena que no exista en Jaén; ni siquiera en Andalucía, ninguna de las Sociedades Micológicas, que sí hay de hacia el Norte, y que tanto nos ayudaría en esta tarea.

Desde este artículo ánimo, a los aficionados a la búsqueda de setas, a la formación, en un futuro, de una Sociedad Micológica en Jaén.

Cuando salgamos al campo debemos de llevar una cesta, pues lamentable ver el estado en que llegan a la casa cuando utilizamos las bolsas de plástico, en las que se mezclan unas con otras, se rompen, se llenan de larvas etc.

Las setas no deben de lavarse, ya que con ello pierden aroma y sabor. Lo ideal es limpiarlas con un trapo o con un pincel y sólo utilizar el agua cuando sea necesario.

Algunas especies es necesario someterlas a una prolongada cocción para de esta forma eliminar, por el calor, las toxinas que contienen.

Las setas deben consumirse cuando están en perfecto estado, desechando aquellas que contienen larvas, son viejas, o no estamos absolutamente seguros de su comestibilidad.

No quisiera terminar, sin hacer una petición a todos los buscadores, en el sentido de que no destruyamos aquellas especies que no se conozcan, pues además de que otro puede saber de cual se trata no olvidemos que los hongos desempeñan un papel fundamental en la Naturaleza.

Felipe Jiménez