

3.- LAS RUSSULAS

José Roberto MORENO PELÁEZ

Asociación Micológica "Lactarius".

E- 23071 Jaén (España)

Lactarius 1: 6-8 (1992). ISSN 1132-2365

Nuestro Presidente, Felipe, conociendo mi predilección por las *Russulas*, me indica que podría hablar algo de ellas.

Hablaré con gusto para complacerle; poco, porque poco sé con el entusiasmo del alumno estimulado por su maestro:

Comparten el Orden RUSULALES, dentro de la Clase HOMOBASIDIOMYCETES, *Lactarius* y *Russulas*, diferenciándose éstas de aquellos en que no contienen látex.

La *russula* es una seta generalmente vistosa, muy atractiva, de carne dura y tacto agradable. **Pie** firme, más bien corto, grueso, que rompe a flexión como lo hace la tiza. Sus láminas son anexo- decurrentes, general-

mente apretadas, muchas veces ahorquilladas.

El **sombrero** suele medir entre 5 y 10 cm. La **cutícula**, en unas especies separable fácilmente y en otras no, suele presentarse tintada de preciosos colores; éstos van del rojo al violeta, matizando la gama del iris con tal riqueza que quizás solo la paleta de Velázquez pudo contener parecida belleza. Pueden verse cutículas de color rojo sangre, amarillo limón, rojo púrpura, verde amarillento, verde azulado, azul violáceo, rosa pálido, amarillo naranja...

¿Dónde podemos encontrar russulas?

Las *russulas* suelen preferir suelos ácidos, aunque hay

especies de clara indiferencia edáfica que brotan también sobre suelos carbonatados, siendo éstos los más abundantes en nuestra provincia.

Sólo en Sierra Morena, al Norte, afloran batolitos de tipo granítico y granodiorítico, además de pizarras y grauvacas, propias del Carbonífero. Al Sur, tanto en la Prebética como en la Subbética., dominan los carbonatos: calizas, dolomías y molasas, sedimentos de edad miocena.

Fructifican las *russulas* en bosques de coníferas: pinas pinaster, p. pinea, p. sylvestris, p. halepensis. Es frecuente también su fructificación en bosques higrófilos, (abedulares, hayedos, avellanares y robledales) aunque la mayor variedad la encontraremos en bosques mixtos de coníferas y caducifolios. Sobre suelos ácidos, fundamentalmente de procedencia granítica, localizaremos la *Russula xerampelina* (Schaeff. ex Seer.) Fr., *R. ochroleuca* (Pers.) Fr., *R. densifolia* Secr., *R. delicata* Fr., *R. caerulea*, (Pers.) Fr., *R. aeruginea* Lindbl.

En suelos de la *Russula fellea* (Pers.: Fr.) Fr., (Singer) Romagn, *R. Fr.*, etc.

Edafología variada, encontramos: *R. foetens* Fr., *R. fragilis* Fr., *R. mairei* Singer, *R. rubroalba sanguinea* (Bull. ex St. Amans)

¿Se comen las russulas?

En el País Vasco, es dicho generalizado, entre los aficionados a las setas, que las que no pican se comen. Y probablemente tengan razón, pero la sensatez que debe de caracterizar al aficionado, le llevará a comer sólo los ejemplares que esté seguro de haber comido antes, en compañía de personas de reconocida experiencia.

Aún no es raro el año que en las provincias vascas, es tomada la AMANITA PHALLOIDES confundida con la GIBBERLURDIÑA, o RUSSULA VIRESCENS, apreciadísima *russula*, costando la muerte o al menos una gravísima intoxicación al confundido.

Los aficionados sabemos que es elemental la distinción entre ambas especies, ya que la *Amanita* presenta volea y anillo y la

Russula no. La confusión en el monte, ha de deberse a la frecuente costumbre de separar el sombrero del pie, al cortarlo con la navaja, sin previamente cerciorarse de su correcta identificación; hecho mecánico del recolector, que en esta actividad es especialmente peligroso. El sombrero, sometido tal vez a horas de lluvia intensa o de viento, ha podido decolo-

rarse o cambiar de aspecto lo suficiente como para producirnos la temida confusión.

Son buenos comestibles, la *R. VIRESCENS* (*Schff. ex Zant.*) *Fr.*, como hemos hablado; la *R. CYANOXANTHA* *Schaeff.:* *Fr.*, para mí tan rica como la anterior, y claramente identificable por el tono cianótico de su sombrero; y la *Russula vesca* *Fr.*