5.- CURIOSIDADES DE LAS SETAS

Felipe JIMÉNEZ ANTONIO

Asociación "Lactarius". Facultad de Ciencias Experimentales. E- 23071 Jaén (España); Email: rnm133@ujaen.es

Lactarius 1: 13-14 (1992). **ISSN:** 1132-2365

La representación más antigua de los hongos corresponde a una pintura mural de la tumba de Amenemhat, faraón de la XII dinastía, allá por el año 1450 a. C.

Es en la ciudad de Pompeya donde aparece un fresco, que según Eichorri debe de tratarse, dio lugar a duda, del *Lactarius deliciosus* (níscalo).

El testimonio escrito, más antiguo, data de la literatura Vedíca (unos 1.200 años a.C.) y después en la Biblia.

Los "mayas" ya utilizaban los efectos alucinógenos de algunas especies, desde el siglo X a.C.

Etimológicamente, la palabra "hongo" procede del término latino "fungos", que a su vez viene de "funus" (cadáver) y

"ago" (hacer), con lo que queda patente el temor que los romanos sentían por los hongos.

Se cuenta que el héroe griego Perseo, sintiendo una enorme sed durante una de sus largas campañas, y no encontrando fuente alguna, decidió tomar una hermosa "seta", que oprimiéndola y bebiendo el agua que emanaba, consíguí6 sofocar la sed. En memoria de este hecho, a la seta la llamó "mykes" y al lugar "Mycena". El término Micología procede de los vocablos griegos "mykes" (hongo) y "logos" (estudio).

Claudio fue envenenado por una mezcla de AMANITA PRALLOIDES y A. CAESAREA. No obstante, al ver Agripina (su esposa) que pasaba el tiempo y no llegaba el fatal desenlace, en combinación con Xenofón (su médico), le administraron una fuerte dosis de coloquíntida, muriendo en pocos minutos. (Ninguno de los autores conocía el efecto tardío de la A. PHALLOIDES)

Un champiñón se calcula que arroja al cabo del tiempo unas 16.000 millones de esporas. Son tan pequeñas que no sólo pueden verse a través del microscopio, oscilando sus medidas entre las 3 y las 20 milésimas de milímetro.

El *Tricholoma terreum*, la negrilla, fue bautizado como nombre vulgar, durante la celebración de las III Jornadas Micológicas

del Cantalar, como "seta de Vicente", en honor a la simbiosis establecida entre esta especie y nuestro socio querido amigo Vicente.

El misterioso inundo de los hongos es enormemente grande, se calculan unas 100.000 especies distintas, de variadas formas, tamaños y colores.

Como riqueza alimenticia, se pueden dar las siguientes cifras medias: 89 % de agua, 3 % de proteínas, 0'4 % de grasas, 6 % de carbohidratos, y un 1 % de diversas sales (potasio, magnesia, hierro, cobre...).