

6.- EL OLOR DE LAS SETAS. UNA EXPERIENCIA DE CAMPO.

José Manuel **VACAS VIEDMA**
E - 23007 Jaén (España)
Asociación "Lactarius". Jaén (España)

LACTARIUS 19: 47 - 50 (2010). ISSN: 1132 - 2365

RESUMEN: Determinación de las setas por sus características organolépticas, es decir, las que se pueden apreciar por medio de los órganos de los sentidos es, en el caso que nos ocupa, el olor de estos seres, las setas, siendo a mi entender, una tarea complicada.

ABSTRACT: Determination of the mushrooms for his organoleptic characteristics, that is to say, those that they can appreciate by means of the organs of the senses is, in the case that occupies, the smell of these beings, the mushrooms, being to my to deal, a complicated task.

Como comenté en mi anterior escrito, uno de los “*ritos*” que atraen poderosamente la atención del profano, cuando observa con atención a un estudioso o recogedor de setas, es el de tras observar detenidamente el ejemplar recolectado, olerlo y seguida-

mente probarlo. Estas tres acciones, sobre el terreno, son fundamentales, ya que nos orientan, entre otras, a la identificación del ejemplar encontrado.

Entre las características organolépticas, es decir, las que se pueden apreciar por medio de los

6.- EL OLOR DE LAS SETAS.
UNA EXPERIENCIA DE CAMPO.

órganos de los sentidos es, en el caso que nos ocupa, el olor de estos seres, las setas, siendo a mi entender, una tarea complicada, como apreciaremos mas adelante, sin restar el mínimo del interés que ello conlleva.

La determinación de este carácter debe realizarse con material fresco y recién recolectado a ser posible, y efectuado directamente, sin ayuda de instrumento alguno y con ejemplares en buen estado, desechando los que no lo estén, así como los viejos.

Decía que es tarea complicada, pues depende de la persona que realice la prueba, influyendo el que tenga más o menos desarrollado el olfato, y conozca o se encuentre familiarizada con olores muy precisos, lo que en algunos casos puede ser fácil, pero no en la mayoría de los casos, cuando sean olores mas especializados, o bien como dicen algunos textos, “recuerden” a otros por aproximación. La dificultad se acentúa cuando, a pesar de que muchas setas poseen un olor fungido, existe un abanico de olores casi infinito, pasando de los más agradables por ejemplo

el de anís al más desagradable, como la carne podrida o el gas, dependiendo de la especie. Debemos tener también presente la existencia de otras especies en las que desaparece su olor, se hace menos evidente o cambia en breve espacio de tiempo, sírvanos como ejemplo el *Entoloma aprice*, que recién recolectado, posee un olor a harina y pasado un tiempo se transforma o tiende al de lejía de uso domestico.

Quisiera referir una experiencia que realizamos José Llaveró y el que suscribe, en una de las salidas organizadas por nuestra Asociación, concretamente a La Aliseda (Jaén).

Aprovechando que nos acompañaba un grupo de jóvenes universitarios propuse a Pepe (así le llamamos familiarmente), que aprovechando sus conocimientos didácticos adquiridos como profesor de Química de Instituto y muy introducido en el mundo de las setas y que también se daba la circunstancia de contar con un ejemplar de *Tricholoma saponaceum* en la improvisada exposición de los ejemplares recolectados, que sometiéramos a este

6.- EL OLOR DE LAS SETAS.

UNA EXPERIENCIA DE CAMPO.

grupo de jóvenes, así como a otros asistentes, a que nos manifestaran, por separado, que olor creían ellos que tenía esta seta.

Realizamos la prueba anotando la respuesta literal de cada uno de ellos y este fue el resultado:

<u>Olor</u>	<u>Respuestas</u>
<i>Seta u hongo (fungido)</i>	4
<i>Detergente</i>	4
<i>Lavadora</i>	3
<i>Colada de mi abuela</i>	2
<i>Jabón de mis abuelos</i>	2
<i>Jabón antiguo</i>	2
<i>A limpio</i>	1
<i>No se definieron</i>	4

El grupo estaba formado por personas de ambos sexos.

A la vista de las 22 respuestas (excluida la clave de humor), solamente cuatro indicaron olor a jabón más o menos matizado,

resaltando también diez que tendrían relación con el jabón clásico, cada vez menos conocido.

Sin pretender que sea esta pequeña prueba, más de lo que es, una experiencia, y que los resultados sean concluyentes, si que a mi entender, y con el fin de hacer un intento para codificar ciertos olores que ayude a clasificar, y en su caso, determinar las setas, es que, en principio, este catálogo no sea extenso y su realización completamente práctica y contrastada con diferentes autores, así como por nuestra propia experiencia, no recurriendo o haciéndolo mínimamente, a aquellos olores, que no sean bien conocidos actualmente (ejemplo “humo de locomotora de tren”), por lo que es fundamental que el código recogiera aquellos que no presentaran duda al respecto, excluyendo los genéricos “buen olor”, “mal olor”, etc. y sustituirlos más bien, por el de “agradables o desagradables”, que ya se vienen practicando en la actualidad.

Según Freise, el olor de los hongos viene dado por su com-

6.- EL OLOR DE LAS SETAS.

UNA EXPERIENCIA DE CAMPO.

posición química, sus aceites esenciales, glucósidos y enzimas, por lo que podemos decir que existe toda una química de los olores fungidos, admitiéndose hoy, casi de forma general, que los mayores responsables de estos olores, son los compuestos químicos con ocho carbonos, aunque es de comprender que el aroma general del hongo, no

viene dado por un solo componente, sino por una adición de varios, de una forma equilibrada y con cierta sintonía, aunque digamos, que la nota predominante sea generada por un solo componente que, en múltiples casos puede serlo en cantidades ínfimas, lo que demuestra una vez más su complejidad.