

LOS PUEBLOS ATLANTICOS Y LOS HONGOS

POB

PIO FONT QUER

De la Real Academia de Ciencias de Barcelona.

En diciembre de 1958, don José María Castroviejo publicó en el "A B C" de Madrid un artículo, ilustrado con reproducciones fotográficas, sobre diversas setas, que lleva por título *Los hongos de Galicia*.

Nos habla en él de la diversidad y profusión de hongos que se crían en aquella región, pero observa que "la campesina gente gallega es, por sistema, enemiga de las setas. El calificativo mejor que éstas le merecen es el de *pan de cobra* o *pan de sapo*, considerándolas como alimento tan sólo idóneo para los repelidos ofidios o batracios. Resulta particularmente sensible esto en una tierra en la que, por sus condiciones de humedad y específica condición orgánica, proliferan los hongos de tan singular manera".

"*Boletus* —los famosos y buscados *cèpes*, regalo de "gourmets" para la dulce Francia— y *cantharellus* —perfumados y exquisitos compañeros de la carne, a la que ennoblecen con su proximidad y amiganza— se muestran en primaveras y húmedos otoños con generosa abundancia. En tal cantidad, a veces, que pudieran ser cargados, sin hipérbole alguna, auténticos carros. Las exquisitas plantas —tan ricas, por otra parte, en albuminoides e hidratos de car-

bono—, cotizadas —*et pour cause*, como dicen en Francia— a alto precio en los mercados, quedan abandonadas en Galicia, hasta su desaparición, como simple ornato de bosques y prados. Son bellas estas flores del humus de otoño, pero, como las rosas, merecen ser recogidas *in tempore opportuno*. Desde el ángulo económico, la simple recogida de su espléndida oferta espontánea, sin que hablemos ahora de un utilísimo y lógico cultivo racional, brinda amplias posibilidades de consumo interno y exportación. Una ayuda orientadora sobre el terreno, y no sobre el papel, para que el campesino gallego supiera algo sobre el valor real del *pan de cobra*, que, en ingentes cantidades, se pierde en nuestro Finisterre, nos atrevemos a opinar que resultaría conveniente. Existen bastantes entidades oficiales, en relación con el agro, que pueden decir sobre esto la última palabra.”

Efectivamente, es así. Pero el fenómeno no es propio exclusivamente de Galicia, sino que alcanza a muchos países del Globo. En nuestra Península, la afición a los hongos, la micofilia, se exalta en Cataluña, pero disminuye hacia Valencia y se pierde pronto así que se pasa la raya de Aragón.

Esa afición a los hongos no es exclusivamente gastronómica. Pensándolo así, concederíamos la primacía a Barcelona, que consume cantidades fabulosas de mízcalos, los *rovellons* de los barceloneses, pagados hasta a cien pesetas el kilogramo cuando escasean en los mercados de la capital, y a cuarenta y cincuenta pesetas las más veces.

Cataluña agota por completo sus propias posibilidades productoras. Primero en las comarcas montañosas, pirenaicas o prepirenaicas, que, por su régimen pluvial, nos dan los primiciales ya a fines de agosto y primeros de septiembre; más tarde, en octubre, la producción suele generalizarse, y se prolonga más o menos según el curso de las heladas y de la sequedad de los vientos durante la otoñada. Por lo regular, las lluvias agostañas preparan el terreno para las más copiosas recolecciones autumnales. Después de aquellas, la parte puramente vegetativa del hongo, es decir, los tenuísimos filamentos araneosos que discurren muy someros en el humus, suelen tener bastante con tres semanas para organizar los primeros aparatos esporíferos, los hongos o setas en el sentido usual

del vocablo, a los cuales, cuando todo llega a sazón, les basta el buen tempero de una noche para hacer su aparición en el pinar.

En la capital catalana, el consumo de estos mízcalos es tan grande, que se han de importar de otras provincias no micófagas, mayormente de los bosques de Aragón, de Navarra y de Castilla. Los compradores acostumbran pregonar su adquisición en los pueblos productores, indicando dónde los reciben y a qué precio los pagan; y los recolectores acuden con grandes cestas repletas de la mercancía, que suele cargarse al anochecer para llegar a Barcelona de madrugada, con los mízcalos dispuestos para la venta inmediata, porque pierden pronto su frescura.

Como mercancía, el *rovelló* barcelonés comprende dos especies, a saber: el *Lactarius sanguifluus*, de color rojizo orinoso, a menudo con el sombrerito poco regular, con manchas verdes de orín de cobre o de bronce, y el látex que suelta, cuando se quiebra o se corta, de color inclinante al sanguíneo, del cual deriva el nombre específico; y el *Lactarius deliciosus*, de color también rojizo, pero tirando a anaranjado, de sombrerito más regular, con anillos concéntricos alternantes, de color más claro y más oscuro, sin manchas verdes las más veces, y con el látex también anaranjado, no sanguíneo.

Para quienes saben distinguirlos, el *Lactarius sanguifluus* es el *rovelló*; y el *Lactarius deliciosus*, el *pinetell*; y cuando uno u otro de ambos son invadidos por cierto hongo de aspecto mohoso, el *Hypomyces lateritius*, pierden las láminas himeniales y muestran el envés del sombrerito como enharinado, pálido, y se convierten, respectivamente, en *rovelloles* o *rovellones* y *pinetelles*. Estas gentes, las más doctas, que llegan a distinguir y denominar lo que para otras serían puras sutilezas, son las del Vallés oriental, de la Selva y de otras comarcas gerundenses comprendidas entre el Montseny y el Ampurdán, donde la micofilia se encumbra hasta lo sumo.

Los mercados barceloneses, con compradores procedentes de las más diversas comarcas y provincias, salvo raras excepciones, no venden otros hongos silvestres más que los *rovellons*. En la parte española de la comarca pirenaica de Cerdeña el fenómeno es muy claro. Los recolectores de Puigcerdá hacen gran acopio de mízcalos y de aquel "boleto" (*Boletus edulis*, *Boletus aereus*) que los fran-

ceses designan con el nombre de *cèpe*. Éste lo mandan a los mercados de Francia y va a parar en gran parte a Toulouse; los mízcalos, en cambio, los expiden a Barcelona sin excepción. En algunos países del sur de Francia, a causa de esta preferencia, llaman al mizcalo *catalan*.

En comparación con la monotonía de los hongos vendidos en los mercados de la capital catalana, el de Gerona nos presenta la más grande diversidad de especies, por lo regular separadas en sendos cestos, y cada una con su nombre propio.

Aquella nomenclatura popular de los hongos, que en Galicia se reduce a *pan de cobra*, *pan de sapo* y *pan de lobo*, siempre de carácter repulsivo, en Cataluña se diversifica de tal manera, que nos da alrededor de 250 voces, según recuento publicado recientemente en las "Memorias de la Real Academia de Ciencias de Barcelona" (véase Font Quer: *Los hongos de Cataluña y su nomenclatura popular*, 1960). Y los términos despreciativos escasean en ella; tenemos, por ejemplo, *pixacà* (equivalente a "meaperro") para diversas especies tóxicas o no comestibles; *gita de bruixa* ("vómito de bruja"), *ou del diable* ("huevo del diablo"), *mataparent* o *matagent* ("matapariante" o "matagente"), cuando se trata de boletáceas que cambian de color al partirlas, duras o de sabor desagradable, no comestibles.

La micofilia viene a coincidir, en efecto, con la micofagia; pero ni una ni otra tienen nada que ver con las necesidades alimenticias del hombre. Pueblos muy ricos, como el francés y el inglés, difieren fundamentalmente en cuanto a la micofagia. Los franceses, sin duda por influencia de las gentes del Mediodía y del Este, son micófilos; los ingleses, en cambio, son tan micófobos como los gallegos, o poco menos.

Casi tres siglos antes de nacer Éliás Magnus Fries, llamado el padre de la micología, y de morir, porque ambos vivieron ochenta y tres años, vino al mundo Charles de l'Écluse, el infatigable viajero botánico, que también estuvo en nuestra Península, contemporáneo de Andrés de Laguna, el segoviano, traductor del Dioscórides. Si Laguna se pasó lo mejor de su vida ausente de España, viajando o residiendo en Francia, Países Bajos, Alemania, Italia..., l'Écluse, de origen francés, hizo lo contrario, vino a herborizar a

España y dio a conocer con admirable sagacidad numerosas especies botánicas españolas y portuguesas que ignoró Laguna.

No es por esto, sin embargo, por lo que traemos aquí el recuerdo de aquel gran maestro, sino porque en sus andanzas llegó hasta el Danubio y vivió desterrado en Hungría, donde se dedicó, como admirable precursor, al estudio de los hongos. Si Fries se considera como el padre de la micología, el abuelo, sin duda, es l'Écluse, latinizado Clusius, por la publicación del tratado que lleva por título *Fungorum in Pannoniis observatorum historia*.

En esta historia de hongos panonios, l'Écluse describió 105 especies, y representó por otras tantas admirables acuarelas hasta 86. Los conocimientos micológicos de l'Écluse debieron de ser tardíos, porque no hace gala de ellos en sus trabajos botánicos peninsulares. Sin duda, aprovechó el saber popular de los húngaros, micófilos como los catalanes, y nos dio no sólo los caracteres botánicos de aquellas especies y sus nombres usuales, sino numerosas noticias acerca de su inocuidad, toxicidad, manera de guisarlos, etc.

Es notable que los conocimientos fúngicos de los catalanes recaigan sobre un centenar de especies de hongos superiores; aproximadamente, sobre el mismo número que, figurando en la historia de l'Écluse, debe de representar el saber micológico popular de Panonia.

En el tomo XI de la *Flore populaire*, de Rolland, se dedican 52 páginas a la nomenclatura popular, también, de 113 especies de hongos, en su mayor parte de las hablas francesas del Mediodía, desde las Landas hasta los Alpes marítimos. Los departamentos atlánticos contrastan por su pobreza; y, lo mismo que en Galicia, en sus escasos nombres aparece asimismo el sapo: *Pain de crapâ* (pan de sapo), dicen en Normandía; *scabello-tuseget* (escabel de sapos), en Bretaña...

La micofilia, repetimos, no se limita a la micofagia, sino que abarca numerosos conocimientos relativos a las artes culinarias de los hongos, a los nombres usuales de aquel centenar de especies, a las condiciones en que se crían, a los lugares en que se dan, a las épocas en que aparecen, al tiempo que requieren para su eclosión a partir del momento en que el micelio recobra su actividad vital en el suelo, y a las mil incidencias de la recolección, que a los mi-

cófilos les entusiasman tanto como las cinegéticas a los cazadores.

Pero lo más curioso e instructivo de aquel tratado de l'Écluse, en lo tocante al tema de este artículo, es la siguiente advertencia final del autor: "Ruego al lector, dice, que no se extrañe si omito mi opinión acerca del gusto o sabor de las especies que he descrito, porque jamás pruebo los hongos, dado que siempre he sentido horror a hacer uso de ellos".

Los avisados no se extrañarán de saber que Charles de l'Écluse nació en Arrás, a unos 80 kilómetros en línea recta de las costas del Canal de la Mancha, esto es, en pleno país atlántico. Las gentes de la Europa continental atlántica, así como las de la Gran Bretaña, son micóforas. La repugnancia ante los hongos que sintió l'Écluse, aun tratándose de un micólogo tan excelso, debe de ser muy difícil de vencer. Es la misma que sintió Laguna cuando al comentar el capítulo de la *Materia médica* de Dioscórides dedicado a los hongos recomienda, muy a lo castellano, dar al diablo el mejor de todos. Ni la cultura de Laguna, ni su prolongada residencia en la micófila Italia, ni aun la admiración que sintió por Mattioli, pudieron arrancarle el horror a estos vegetales.

Por tanto, sería muy dudoso el éxito que pudiera lograrse tratando de convertir en amantes de los hongos a los micóforos gallegos. Y, además, muy peligroso. Aun en Cataluña, con todo y su micofilia acentuadísima, raros son los años que no ocurren desgracias por envenenamientos fúngicos. Naturalmente, no entre los verdaderos conocedores de los hongos, sino entre las gentes indocitas que, perdiendo el miedo, dan por buenas especies nocivas.

* * *

Añadiré a las noticias precedentes e introductorias las que me acaba de comunicar el ilustre botánico R. S. Sventenius, del Jardín de Aclimatación de La Orotava, acerca de las Islas Canarias.

En estas Islas, me dice, comen hongos, pero su consumo es muy reducido; hasta tal punto, que se limita a los restaurantes isleños, y aun, podríamos añadir, a los más importantes.

Según Sventenius, sólo se utilizan tres especies:

Las llamadas *crecidas*, nombre equivalente, según creo, a las

criadillas de tierra de la Península Ibérica, que corresponden a alguna especie del género *Terfezia*; estas "crecidas" se cogen en primavera, y su uso, dice Sventenius, es muy frecuente en la isla de Fuerteventura, algo menos en la de la Gomera, en algunos puntos de Lanzarote y en la región meridional de Tenerife; en las islas restantes parece que no conocen las "crecidas"; no suelen venderse en los mercados, pero sí a domicilio.

La segunda especie consumida en las Canarias es el *Cantharellus cibarius*, el llamado *rossinyol* por los catalanes; quizá la seta menos temida por los pueblos micóforos. Sventenius dice haberlo visto en los puestos de venta de los mercados de Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife y La Laguna.

Finalmente, se come el conocidísimo *champignon* de los franceses, el *Agaricus campestris*, usado como condimento con mucha frecuencia, tanto para sazonar estofados como para envolverlo en tortillas; se vende en los mercados, y debe de proceder de cultivos. Es la especie preferida, asegura Sventenius. Los Wasson, en su monumental obra sobre el saber popular de los hongos, dicen que los ingleses y los noruegos sólo comen estas dos últimas especies.

En segundo lugar coloca Sventenius las "crecidas". A este respecto, probablemente, por las afinidades de las Islas Canarias con Mauritania, donde, si con aquel nombre se entienden realmente las especies del género *Terfezia*, también las buscan y las comen.

En las Islas Canarias occidentales, siempre según el mismo informante, desconocen la utilidad culinaria del *Lactarius deliciosus*, del *Boletus edulis* y de la *Morchella esculenta*, a pesar de criarse allí.