



PEDRO LEZCANO

**LA MAGIA
DE LOS HONGOS**
Y OTROS TRABAJOS MICOLÓGICOS

Domibari Editores



Pedro Lezcano Montalvo, (Madrid, 1920 - Las Palmas de Gran Canaria, 2002). Estudió Filosofía y Letras entre La Laguna y Madrid, donde trató a muchos intelectuales de posguerra. Tras terminar los estudios se estableció en Las Palmas como impresor y editor.

Su obra literaria es muy conocida, al igual que su trayectoria política, siendo diputado regional en el Parlamento de Canarias y presidente del Cabildo de Gran Canaria. Fue, además, un gran jugador y maestro de ajedrez, submarinista experimentado, senderista y un sobresaliente micólogo. Primer presidente de la Sociedad Micológica de Gran Canaria, de la que fue socio fundador en 1995, su obra micológica comprende los artículos que se muestran en este libro. Dio numerosas conferencias a lo largo de todo el archipiélago, iniciando en la micología a muchos aficionados.





LA MAGIA
DE LOS HONGOS
Y OTROS TRABAJOS MICOLÓGICOS

PEDRO LEZCANO

LA MAGIA
DE LOS HONGOS
Y OTROS TRABAJOS MICOLÓGICOS

DomibariEditores

Las Palmas de Gran Canaria

2010

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada o transmitida por ningún medio, ya sea eléctrico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia sin permiso previo del editor.

1.ª edición en **Domibari** Editores: 2010

© **Domibari** Editores, para esta edición

Título:

LA MAGIA DE LOS HONGOS.
Y OTROS TRABAJOS MICOLÓGICOS

© *De la obra:*

LOS AUTORES

© *Dibujos:*

MANOLO CARDONA (PÁG. 103)
LUCAS DE SAA (PÁG. 22)

© *Fotografías:*

VICENTE ESCOBIO (PÁG. 9 SUP., 27, 40, 41 INF., 43 SUP., 44 INF., 45 INF., 47, 48 INF., 55, 56, 59 INF., 63, 68, 94, 97)
MAURO INNOCENTI (PÁG. 15 INF., 33 INF., 62, 64, 73, 76 INF., 83, 86, 99 INF.)
DOMINGO CHÁVEZ (PÁG. 2, 3, 33 SUP., 42 INF., 45 SUP., 46 INF., 49 SUP., 75, 91, 99 SUP.)
JOSÉ ACOSTA (PÁG. 66)
JUSTO CARIDAD (PÁG. 32, 50, 94, 98, 99 INF., 126, 127)
JUAN MÁRQUEZ (PÁG. 15 SUP., 37, 42 SUP., 44 SUP., 50, 57, 60, 65, 76 SUP., 98, 121 INF.)
YURI MILLARES (PÁG. 111, 116)
DANIEL BECERRA (PÁG. 58 SUP.)
FRANCISCO GOVANTES (PÁG. 48 SUP., 121 SUP.)
DIEGO MARTÍNEZ DE LA PEÑA (PÁG. 41 SUP.)
FRANCISCO LEZCANO (PÁG. 19)
PEDRO LEZCANO (PÁG. 43 INF., 46 SUP., 49 INF., 58 INF., 59 SUP.,)
MANOLO CARDONA (PÁG. 32, 61, 103)

Edición:

Canarias, junio de 2010

Maquetación e impresión:

Linca, S. L.
Lepanto, 45
Teléf.: 928 27 07 14 / 928 26 99 06
Fax: 928 22 59 60
35010 Las Palmas de Gran Canaria
lincacanarias@terra.es

ISBN:

978-84-936953-7-8

Depósito legal:

G. C. 372-2010

Impreso y realizado en las Islas Canarias
Printed and made in the Canary Islands



PRÓLOGO



Un poeta entre setas

Decía León Felipe que para enterrar a un hombre valía cualquiera, siempre que no fuera sepulturero. La rutina es el mayor enemigo de la creatividad, de la emoción. Tal vez por ello Pedro Lezcano no se centró nunca en una sola y rutinaria ocupación, adentrándose en varios y emocionantes campos del saber. Reconocido poeta, fue también dramaturgo, autor de narraciones cortas, crítico literario, prologuista y polemista periodístico, además de practicar el ajedrez, la política, la pesca submarina, el dibujo y la micología. Estudió Filosofía y Letras en la universidad de Madrid, pero al regresar a las islas descartó la idea de dedicarse a la enseñanza –aunque también había dado clases de diversas materias–, prefiriendo desempeñar la profesión de impresor, oficio que le mantenía en contacto permanente con los libros. La curiosidad desplegada por Lezcano en varias materias le ha apartado incluso de su labor específicamente literaria, dispersándose en una pluralidad de ocupaciones y no circunscribiéndose a un solo trabajo.

La edad llevó a Pedro Lezcano a sustituir el submarinismo por otra nueva afición: la micología. Sus primeros contactos con la botánica fueron puramente tangenciales, al interesarse por el tema a raíz de que una de sus hijas pensara efectuar su memoria de licenciatura sobre las setas de Gran Canaria. Dada la escasez de libros en castellano sobre micología, adquirió volúmenes en francés e italiano,

comenzando a traducirlos. Continuó reuniendo documentación sobre las setas y pronto formó una valiosa bibliografía al respecto. Se abrió ante él una nueva caja de sorpresas en sus excursiones al campo tras los días lluviosos, catalogando especies y tomando fotos. Ha mantenido correspondencia con conocidos micólogos y ha participado en concursos gastronómicos dedicados a las setas. Pese a reconocer su algo tardía llegada a esta parcela de la botánica, se mostraba satisfecho de sus conocimientos, publicando artículos sobre los hongos superiores en Gran Canaria.

Los artículos de Lezcano son eminentemente divulgativos. Aunque catalogue las setas y las denomine en su forma latina, él quiso siempre abrir un libro encantado donde se nos muestre el mundo mágico de estos seres, con explicaciones didácticas y claras para los lectores:

Lo que llamamos seta no es sino una mínima parte del hongo al que pertenece. Se trata de su órgano reproductor de esporas; el verdadero hongo, compuesto por una red micélica de largos cordones, reside bajo el sustrato, vive permanentemente hasta cuatrocientos años y puede medir varios kilómetros de largo. El hongo puede considerarse por tanto el ser vivo mayor de la creación.

Para ilustrar lo dicho comenta que desde un helicóptero se puede observar la coloración de la hierba, que es diferente donde el hongo despliega sus caminos subterráneos, pudiendo así conocer su extensión. En California se ha medido algún micelio de más de diez kilómetros de longitud.

Se adentra Lezcano en la historia de las setas, desde su iniciática vinculación con Dionisos —el vino mediterráneo— pasando por la tradición micófila del País Vasco y Cataluña, donde

comer setas en colectividad para estas gentes es algo mucho más que comer: es comulgar.

En Canarias sólo se comen dos especies: la *nacida* de La Palma y la *criada* o *fruta del desierto* de Fuerteventura, que al estar enterradas parecen papas, nacidas, criadas, florecidas espontáneamente.

Para el campesino insular las setas son *brujillas*. Lezcano evoca la tradición mágica de las setas y su misteriosa floración lunar:

De la noche a la mañana, sobre el mantillo de los bosques o en los prados abiertos, surgen como fantasmas misteriosas setas. Nada había ayer, y hoy parecen mágicas criaturas que no han nacido anárquicamente, sino dispuestas en amplísimos círculos trazados por el compás del diablo. *Le rond des sorcières* que llaman los franceses, la ronda de las brujas...

Evoca a Plinio, que atribuía su toxicidad a la cercanía de un nido de serpientes, o a las leyendas que decían que las setas eran el semen de los ciervos. Con su consustancial ironía afirma que no son venenosas todas las setas y que lo fundamental es efectuar una buena elección, porque

A nadie se le ocurriría beber un líquido sin saber antes si es ácido sulfúrico o vino del monte.

Además, aunque la elección sea dificultosa,

es admirable que cualquier chino reconozca entre ochocientos millones de compatriotas a un primo suyo.

Así, el buen micólogo debe acercarse a ellas, observarlas muy detenidamente, identificarlas. La más mágica es la *Amanita muscaria*, seta roja con pintas blancas de poder alucinógeno que brota entre pinares o eucaliptos.

En sus paseos por el campo, Lezcano saludaba a las setas, según cuenta Manuel Cardona: “¿*Qué haces por aquí?*” o “¿*Cuánto tiempo sin verte!*”, si eran poco frecuentes o alejadas de su hábitat habitual. A Cardona regaló Pedro libros de micología, cuando ya no los podía leer. Cardona saluda ahora también a las setas y a lo lejos cree ver la figura encorvada del poeta, entre los castaños de Osorio.

Este librito es una iniciativa de la Sociedad Micológica de Gran Canaria. Recoge algunos artículos de Pedro Lezcano dedicados a las setas; alguna presentación con diapositivas; algún acto propiciado por Vicente Escobio, actual presidente de la Asociación; una entrevista efectuada por Yuri Millares; un artículo elegíaco de Manuel Cardona...

Un grupo de amigos micólogos ha querido rendir un pequeño e íntimo homenaje al poeta amigo de las setas, acto al que me uno en calidad de amiga de Pedro Lezcano. Aunque no soy micóloga sino profesora de literatura, veo a Pedro paseando lentamente por el monte y, cuando encuentra un ejemplar,

Se arrodilla ante él, con delicadeza aparta la maleza, lo levanta en sus manos casi sin tocarlo, procurando no dejar atrás ni un fragmento de la volva que podría servir para identificarlo. Entonces se lo acerca a la cara, lo acaricia limpiándolo de impurezas, lo olfatea, lo palpa suavemente, mordisquea un fragmento de su carne, levanta un trocito de cutícula como quien desvela a una novia, y parece escuchar lo que el hongo le dice al oído. Frecuentemente el hongo, rendido, le confiesa su nombre. Con ese solo nombre susurrado en la lengua de Virgilio, su enamorado sabe todo cuanto ansiaba saber. Sobre la edad del hongo, la acidez de la tierra preferida, la sombra de los árboles que elige, toda la apasionante biografía que guarda en su memoria genética. Díganme ustedes si la identificación de una seta no es lo más parecido a un idilio.

TERESA CANCIO LEÓN



INTRODUCCIÓN



Una introducción a este libro

La salida a la calle de los papeles sobre setas que escribió Pedro Lezcano representa un merecido homenaje al conocido poeta que fue, también, un gran investigador de la naturaleza de las islas y excepcional, aunque de poca producción, divulgador científico. En efecto, en todas sus biografías se puede leer alguna referencia a su faceta micológica y, aunque los interesados en la obra y personalidad de Lezcano tienen abundantes recursos donde indagar, sin embargo, para un aficionado que se inicie en el mundo micológico resulta imposible leer nada de lo escrito por don Pedro sobre los hongos, e incluso la mayoría desconoce que existieran estos escritos. En los homenajes que, afortunadamente, se le siguen tributando, la cara micológica de Lezcano es ignorada al ser, a su vez, desconocida y no entendida por los participantes.

Es por ello que los editores han demostrado una excepcional sensibilidad para rescatar estos textos y ponerlos a disposición de los interesados, a pesar de las dificultades que han ido surgiendo a la hora de recopilar todos los artículos y del largo tiempo que ha transcurrido desde que Juan Félix Romero tuvo la idea en su imprenta —mientras se revisaban unas pruebas de alguno de los carteles de las Jornadas Micológicas de Gran Canaria— hace ya unos cuantos años.

La relación entre Pedro Lezcano y la Sociedad Micológica de Gran Canaria fue desgraciadamente corta y siempre entrometiéndose la enfermedad que le afectó en sus últimos años. La Sociedad, la más antigua de las existentes en Canarias, se fundó en 1995, pero algunos de sus miembros tuvieron la fortuna de conocerlo desde mucho antes.

Escribía Juan Cruz, en el prólogo del libro *Cartas a Ricardo de su hermano Pedro* (publicado por la editorial Anroart) de Ricardo Lezcano, que nunca pudo apearse al poeta del tratamiento de don. En la Sociedad Micológica de Gran Canaria les ocurría lo mismo a sus miembros: así, cuando don Pedro decía que no lo llamasen de usted, le contestaban que en Canarias a los mayores se les nombraba don Pedro o Pedrito. Siempre respondía: ¡*Pedrito no!*

Fue don Pedro el primer presidente de la Sociedad después de su fundación, en septiembre de 1995. Era lógico, al ser uno de los primeros micólogos que estudió la isla y su prestigio personal era grande. Pero mejor será empezar por el principio de la relación entre don Pedro y la micología.

Los inicios

La vida de Pedro Lezcano está bien divulgada. De todos es conocido su nacimiento en Madrid en 1920 y su llegada a Gran Canaria a los pocos años de vida. Sus estudios de Filosofía y Letras, sus primeras publicaciones, la imprenta, lugar de tertulia y también pequeño laboratorio micológico más adelante —allí tenía una estufa casera fabricada por él para secar los ejemplares de setas que le interesaban— o el Teatro Insular de Cámara del Museo Canario. Igualmente se sabe que fue un importante ajedrecista, pionero y profesor de ajedrez de varias generaciones, la *Cartilla de Ajedrez*, y la revista *Ajedrez Canario*. Otra pasión destacada fue la pesca submarina. Empezó las inmersiones en el año 1947 y, dada su miopía, se inventó unas gafas graduadas en una época en que no existían en el mercado. En la isla de Fuerteventura capturó en los años cincuenta

un tiburón de 100 kilos, que fue récord en su especialidad. Muchos años más tarde contaría cómo ocurrió la captura, sintiendo pena por el animal.

Igualmente, es bien conocido que al tener que ir poco a poco dejando a un lado sus salidas marinas unido al interés de su hija May en realizar una tesina sobre los hongos (es posible que en la decisión de May influyera su abuela materna, de origen catalán), Pedro Lezcano comenzó a comprar libros en francés e italiano y a traducirlos. De esta manera se inició en el mundo de la micología y así lo contó en algunas ocasiones. El trabajo de investigación original nunca se terminó pero el esfuerzo del poeta lo acabaría convirtiendo, por méritos propios, en un experto en la materia. En una época donde la posibilidad de disponer de bibliografía era muy diferente a la actual —en la que con los medios electrónicos parece algo común— llegaron a tener un elevado conocimiento de la micología de las islas, porque don Pedro también salió a otras islas a buscar setas.

En 1992, May le comentó a un compañero de la Sociedad Micológica que encontraron demasiadas especies que pensaban que podrían ser endemismos, al no figurar en la lista de libros que ellos disponían. Puede que esto fuera así con algunas especies, y es que la



Pedro Lezcano sobre una seta *Amanita*, en un collage realizado por su hermano Francisco.

necesidad de encajar una seta en lo ya conocido produce a veces distorsiones en la cita del taxón. Algunos micólogos peninsulares han comentado lo mismo en sus contactos con la Sociedad Micológica de Gran Canaria.

Sin embargo, prácticamente no escribió nada don Pedro de sus innumerables excursiones por Gran Canaria y las otras islas y, lamentablemente, su legado fotográfico sobre el asunto se encuentra disperso. Aunque en la entrevista con Yuri Millares habla de la existencia de más de dos mil diapositivas, nadie en su familia ha sabido dar noticia de ello. En la Sociedad Micológica existe un CD con 64 fotos que él mismo preparó, relacionadas con una de las charlas que llegó a dar en una de las Jornadas Micológicas en Osorio. Es el único legado iconográfico que tiene la Sociedad de su primer presidente.

Fue Lezcano iniciador de otros aficionados, realmente maestro de algunos de ellos, a los que terminó regalando algunos de sus libros tal y como Manolo Cardona nos lo cuenta en éste.

Como conferenciante era ameno y capaz de mantener atentos a sus oyentes durante horas. En Gran Canaria y Tenerife pudieron disfrutar de sus charlas, en las que exponía sus extensos conocimientos al auditorio. Fue muy famosa la que dio en el Casino de Santa Cruz en los años ochenta del pasado siglo XX.

Don Pedro también fue un atrevido micófago. En una ocasión, saliendo de su casa de Santa Brígida, encontró un ejemplar de *Agaricus*, de champiñón, que le pareció que quizás no fuera comestible, pero aún así lo probó allí mismo, en crudo, para conocer su sabor. Después comentó que le había dado algo de acidez, por lo que dedujo que era un champiñón del grupo *xanthoderma*.

Sus anécdotas en las salidas de campo son innumerables y algunas se pueden leer en los artículos que vienen en este libro. Es el caso de *Amanita gemmata*, una seta que en la actualidad figura en casi todos los libros como de consumo no recomendable. En sus escritos se lee que es perfectamente comestible, aunque mediocre. Este

gusto de don Pedro dio lugar a una “divertida” anécdota (para aquellos que la escucharon, que no para los afectados) en las XIV Jornadas Micológicas de Gran Canaria de noviembre de 2005. Mientras se preparaba la exposición de hongos en el patio de la casa de Osorio, José Agustín Álamo, buen amigo de don Pedro, llegó diciendo que un grupo de personas se había intoxicado por comer *Amanita gemmata*. Como Lezcano, José Agustín estaba convencido que la especie era comestible, de manera que un primer grupo las consumió y algunos de los comensales tuvo problemas gastrointestinales. Con esa seguridad de que la seta era buena, Agustín insistió con otro grupo, y estos también repitieron la intoxicación, leve por otra parte. Los que estaban en el patio reían oyendo al “presunto envenenador” cuando sacó de la mochila un libro de Bruno Cetto ¡de 1956! donde se leía que la especie era comestible.

—*Pedro siempre dijo que esta seta se come*— comentaba Álamo. Pero *Amanita gemmata*, seta típica de la primavera, recogida en noviembre puede no ser la misma especie, que forma parte de un amplio grupo de taxones parecidos, y puede ser tóxica. Por otra parte, una de las premisas en esta ciencia es la actualización constante y necesaria para no incurrir en errores.

Otra especie que comía Pedro Lezcano era *Cortinarius elatior*, una seta de difícil determinación, que él conocía perfectamente, como veremos más adelante.

Con el tiempo y por motivos de salud fue abandonando las salidas al campo, aunque desde que tenía mejorías llegó a ir en silla de ruedas a Osorio, recogiendo las setas con unas pinzas largas de cocina.

Osorio fue uno de los lugares donde era frecuente encontrarlo. Durante muchos años, antes de que se llenara de buscadores, don Pedro era de los pocos que acudían a la Finca a recorrer su bosque de castañeros. Iba acompañado con frecuencia de Manuel Bermejo, entre otros aficionados a comer setas.

Los artículos de setas de Pedro Lezcano

Poder reunir todos los artículos que don Pedro escribió sobre los hongos ha resultado una tarea complicada, ya que él mismo no tenía copias de ellos. La familia tampoco ha resultado de ayuda y ha sido la casualidad la que ha permitido disponer de los cuatro escritos.

El primero en aparecer se publicó en 1981 en el último número de la revista *El Puntal*, justo una semana después del intento de golpe de estado del 23 de febrero.

En *Las setas en Gran Canaria* describe diecinueve especies que crecen en la isla, de las cuales alguna se ha citado por primera vez



Pedro Lezcano visto por Lucas de Saá.

recientemente, como es el caso de *Pleurotus ostreatus*, una seta que crece sobre tocones de árboles.

Resulta muy interesante el relato de la secuencia cronológica de nacimiento de las setas desde las primeras lluvias otoñales, que sólo es posible como consecuencia de años de estudio y observación.

Se puede leer que una de sus mayores preocupaciones es divulgar sus conocimientos sobre hongos y que a cambio se llenen los montes de “comedores” de setas. No pensaba el autor en mantener los hongos apartados del dominio común, sino expresaba el temor, como después ha sucedido, a las recolecciones indiscriminadas y a la falta de interés científico por parte de los recogedores en el monte.

En diciembre de 2000, el boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria, *Cantarela*, vuelve a publicar el artículo tal y como apareció en *El Puntal*. Aunque él consideraba que era antiguo, tiene un gran interés y es poco conocido.

A inicios de los años ochenta –la fecha es imprecisa aunque de los datos disponibles se puede adivinar que la edición del artículo fue hecha en el Boletín Informativo del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Las Palmas, en su número 10, de 1983– se publica *Hongos superiores en Gran Canaria*. Se trata de un artículo dividido en dos capítulos, donde los hongos están agrupados en los géneros más representativos que se encuentran en la isla, al tiempo que añade comentarios sobre su comestibilidad o usos a lo largo de la historia. Describe las especies más comunes para Gran Canaria y su lectura da cuenta de los profundos conocimientos del autor.

Insistiendo en la dificultad para reunir estos artículos, que no constan en el Colegio de Farmacéuticos, a pesar de todas las gestiones que se hicieron en su momento, se desconoce incluso el tipo de publicación. Para poder estar en este libro llegaron en forma de separata facilitados por José Agustín Álamo.

El cuarto escrito nunca fue publicado. En noviembre de 2001, durante las X Jornadas Micológicas de Gran Canaria, don Pedro ofreció su última charla sobre setas en público. Fue en la Finca de Osorio y al terminar se le pidió que la pasara a un soporte digital. *La magia de los hongos* es un resumen de su plenitud como micólogo y el texto más literario de todos, a excepción de un artículo publicado en la prensa de Gran Canaria en noviembre de 1996, *La finca de la vida*, dedicado a la fiesta de la primavera en Osorio y que también se incluye en este libro.

Pedro Lezcano y las Jornadas Micológicas de Gran Canaria

Las Jornadas Micológicas se iniciaron en Canarias en enero de 1980, en la Facultad de Biología de la Universidad de La Laguna, en Tenerife. En enero de 1988 se celebraron por primera vez las Jornadas Micológicas de Gran Canaria. Organizadas por el Cabildo de Gran Canaria y el Departamento de Biología Vegetal de la ULL, con la colaboración del ICONA y la Caja de Canarias.

El entonces consejero del Cabildo de Gran Canaria, Carmelo Padrón, instó a los organizadores a que invitaran a Pedro Lezcano. Al solicitarle una charla en la Finca de Osorio, lugar donde se hacían las Jornadas, aceptó, aunque comentó que entre micólogos profesionales él no quería entrometerse. Fue el primer contacto entre don Pedro y los que serían sus futuros compañeros de la SMGC, que, al ser más jóvenes, no habían tenido la oportunidad de coincidir con él hasta ese momento. Estuvo en la preparación de la exposición de setas y quienes no lo conocían en la faceta micológica a pie de campo se dieron cuenta del nivel de conocimientos que atesoraba. Una pequeña discusión científica entre don Pedro y los doctores Esperanza Beltrán Tejera y Ángel Bañares Baudet sobre una especie de difícil determinación, *Cortinarius elatior*, dejó admirados a los que estaban alrededor de la mesa. De manera que ese día entró Pedro Lezcano en el grupo de los micólogos profesionales al que

él decía no pertenecer y a partir de ese momento, al menos en la consideración de la mayoría de los asistentes a los actos, se le tituló como maestro, al que se le consultaban datos y él ofrecía localizaciones de especies y se alargaban las tardes hablando de la afición común, la micología.

En aquella ocasión se mostraron 67 especies de hongos en la exposición de hongos en Osorio, recibiendo la visita de casi 700 personas, 400 de ellas escolares. Se editaron dos cuadernos de iniciación a los hongos, uno de ellos para pintar y colorear para los visitantes más pequeños. Las dos conferencias que se pudieron seguir fueron: *La micoflora de los pinares de Tamadaba*, a cargo del doctor Ángel Bañares Baudet y *Los hongos en Gran Canaria*, por Pedro Lezcano.

En las VII Jornadas Micológicas de Gran Canaria, en febrero de 1996, se presentó a los aficionados la Sociedad Micológica de Gran Canaria, fundada en 1995, con las conferencias *Introducción al mundo de las setas*, por Vicente Escobio, *Gastronomía de las setas*, por el desaparecido Fernando Navarro, *Gurufer*, y *Las setas y la ecología* por Pedro Lezcano. Las actividades se desarrollaron en Las Palmas de Gran Canaria, en el Centro Insular de Cultura. Fue memorable el helado de cantarelas que el recordado *Guru* llevó y que los asistentes comían durante su intervención. Desde ese año la SMGC se encargó de la organización y coordinación de las Jornadas Micológicas, que celebraron en diciembre de 2009 su XVIII edición.

En 2001, como ya se ha comentado, durante las X Jornadas fue la última ocasión en que estuvo el presidente de la SMGC entre los aficionados.

Tiene Pedro Lezcano una buena cantidad de anécdotas relacionadas con las setas. Para las IV Jornadas Micológicas, en enero de 1992, el Cabildo de Gran Canaria trajo a la isla al micólogo español más importante, el doctor Francisco De Diego Calonge. En

aquel tiempo Lezcano era el presidente de la institución insular. Isabel Nogales llevó a Paco Calonge a conocer a don Pedro al despacho oficial en el Cabildo. Cuando, después de un rato de charla sobre setas en el despacho del presidente, los asistentes se levantan para ir al campo, dijo Calonge sorprendido: *¿Pero el presidente también viene a buscar setas?* Y efectivamente, a los pinares de la zona de Guía, en concreto a La Solapilla, que era uno de sus montes preferidos, hasta allí fueron los recolectores encabezados por el entonces presidente del Cabildo Insular de Gran Canaria. Una vez en el monte, don Pedro encaminó al grupo hacia una ladera mientras él fue solo hacia la otra en busca de uno de sus tesoros: *Tricholoma equestre*. Esta especie, cuyo consumo ahora está prohibido por una serie de muertes ocurridas a inicios del siglo XXI, era una de las favoritas de don Pedro. La Solapilla es un monte privado que ha sufrido sucesivos incendios hasta llegar a desaparecer tal y como lo conoció Lezcano. Durante su época de diputado autonómico llegó a hacer una pregunta en el Parlamento de Canarias acerca del citado pinar y su estado, ya que también se hicieron talas que él consideraba excesivas.

En noviembre de 1992 vino el doctor Gabriel Moreno, de la Universidad de Alcalá, a las V Jornadas Micológicas. Y fue llevado también al Cabildo a saludar a don Pedro. Su sorpresa al verlo de presidente fue grande, pues ya lo conocía de una visita anterior a Gran Canaria durante un congreso científico. Cuando entró en el despacho a saludar al presidente se quedó parado: ¡no se podía imaginar que aquel micólogo aficionado que conoció años antes era el ocupante del despacho!

Muchas veces don Pedro comentaba la existencia de alguna seta en algún lugar, que ya conocía de antiguo y siempre tenía razón, porque los recolectores de la Sociedad Micológica terminaban encontrándola. Fue el caso, por ejemplo, del redescubrimiento de las llamadas *criadas* en Gran Canaria. En las V Jornadas Micológicas de noviembre de 1992, hablando en Osorio de estos hongos ascomycetes, muy buscados en Fuerteventura y Lanzarote, pertenecientes



Lucas de Saá, Isabel Nogales, Pedro Lezcano y Delia Lezcano en la Casa de Osorio (Teror) durante las x Jornadas Micológicas celebradas en Gran Canaria en noviembre de 2001.

al género *Terfezia*, contó Lezcano que unos años antes, una señora le había llevado a la imprenta unas criadas, que es el nombre que reciben en Fuerteventura. Le dijo él que si las había traído de la isla majorera y ella respondió que no, que fueron recogidas en Gran Canaria. Don Pedro las encontró en ese mismo lugar, en Tafira Baja e hizo un pequeño comentario en el artículo *Hongos superiores en Gran Canaria I*. A esos lomos cercanos a Las Palmas de Gran Canaria acudió el grupo de buscadores durante varios años, hasta que en 2003 por fin los rastreos dieron su fruto. La publicación en el boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria de los resultados del trabajo de campo y de laboratorio iba encabezada por una dedicatoria emocionada a Pedro Lezcano. Fue otra confirmación de su excepcional conocimiento micológico.

Igualmente ocurrió con *Suillus luteus*, que hasta ahora sólo se ha encontrado en el archipiélago en Gran Canaria. Al ver las fotos

contenidas en un CD que regaló a la Sociedad Micológica de Gran Canaria con 64 especies, una de ellas fue identificada como el boleto anillado, *Suillus luteus*. Se le comentó y ya no se acordaba donde había sido tomada la diapositiva. Como tal se publicó en su momento como nueva cita para las islas Canarias, basándose en la foto donde se apreciaban perfectamente las características macroscópicas de la especie. Al poco tiempo fue encontrada la seta en La Solapilla, uno de “sus” montes y confirmada con total seguridad su presencia en Canarias.

El CD comentado anteriormente está siendo estudiado en la actualidad y, aunque todavía se está en ello, de las 64 setas que contiene, al menos tres especies no están citadas para Canarias y ocho serían nuevas citas para Gran Canaria.

El contenido de este libro

El lector puede encontrar los cuatro artículos y el texto sobre la primavera en Osorio, aparecido en la prensa local de las Palmas el 4 de junio de 1996, todos escritos por Pedro Lezcano.

Asimismo la magnífica entrevista realizada por Yuri Millares a don Pedro el 18 de noviembre de 1997, corregida posteriormente por éste. Es una buena ocasión para conocer mejor al micólogo.

Además, Manolo Cardona aporta su visión del maestro y, también Lucas de Saá, su visión artística.

Un problema ha sido el no poder utilizar las fotos originales de don Pedro. Las que se tenían estaban muy pixeladas para poder ser reproducidas en el libro, de manera que los editores tuvieron la idea de que fueran los miembros de la Sociedad Micológica de Gran Canaria los que sustituyeran las fotos por otras propias. Sin embargo, por razones de concordancia con el texto, se han dejado algunas originales de don Pedro, lo que también sirve para que el lector se haga una idea del estado del material gráfico.

Hay que recordar que este libro no es una guía de hongos, y que aunque los años que han pasado desde que se escribieran los artículos no afectan a su contenido, hay especies que es mejor no consumir, porque se han demostrado peligrosas en los últimos años, es el caso de *Amanita gemmata* o *Tricholoma equestre*.

Agradecimientos

La familia de Pedro Lezcano con la que se ha tenido contacto, sus hijos Delia y Pedro, su yerno José María Limiñana, han dado todas las facilidades para que este libro viera la luz. Igualmente se habló con sus hermanos Francisco y Miguel. Francisco Lezcano tuvo la amabilidad de facilitar su famosa foto de don Pedro sobre la seta.

Los compañeros de la Sociedad Micológica de Gran Canaria han rebuscado en sus archivos para encontrar las fotos necesarias de las especies que correspondían a cada artículo: Juan Márquez Rodríguez, Mauro Innocenti, Domingo Chávez, Daniel Becerra Romero, José Acosta Urquía, Francisco Govantes Moreno, Diego Martínez de la Peña y González y Justo Caridad. León Calcines Martín mecanografió los artículos para poder digitalizarlos. El resto de los compañeros ha participado de diversas maneras en la realización del libro: José Miguel Vázquez, Jesús Jiménez Mesa, Isabel Nogales, Ángeles Alemán, Iñaki Izaguirre, Rubén Naranjo, María del Carmen Mato, Andrés Lobo, Vicente Santana Darías, Luis Jiménez Mesa, José Nogales, José Carlos Sanginés, Juan Francisco Díaz Palarea, Tari Quesada, Armando Bailón, José Luis Aranda, José Betancor, Rafa Alemán, Julio Martínez, Jesús Urriza, Rosa Suárez, Prudencio Medina, José Guillermo Marrero, Elsa Adán, José Raúl Díaz, Matías García, Paulette Peyronnet, Virginia González, José Luis Lantigua, Juan Francisco López Quintanilla, Nilia Bañares, Elda Márquez, Laly Ricarte, Goretti Rodríguez, Manolo Pérez, Mariabel Rodríguez Cabrera, Yamilet Cárdenes, Pepe Quijano, José Ignacio Velaz, Fran Lorenzo, Fran Mujica, Rose Marie Dähncke, Ana Padrón, Soraya Jorge y Cleo Rodríguez Cabrera.

Yuri Millares cedió la entrevista y fotos de don Pedro.

Lucas de Saá y Manolo Cardona Sosa participan con su concepción artística de la personalidad de don Pedro.

José Agustín Álamo facilitó dos de los artículos, necesarios para completar la edición.

Julio Rodrigo realizó la revisión final.

Este libro no hubiera sido posible sin la intervención de Juan Félix Romero Santana.

VICENTE JOSÉ ESCOBIO GARCÍA
Presidente de la Sociedad Micológica
de Gran Canaria

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- CANCIO LEÓN, T. 2000. *Pedro Lezcano y su obra*. Ediciones del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. 352 pp.
- LEZCANO, P. 1981. Las setas en Gran Canaria. *El Puntal* 17 (27-febrero/5-marzo): 23-26.
- LEZCANO, P. 1983. Hongos superiores en Gran Canaria. *Boletín Informativo*. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Las Palmas. Número 9: 41-47.
- LEZCANO, P. 1983. Hongos superiores en Gran Canaria (II). *Boletín Informativo*. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Las Palmas. Número 10: 29-33.
- LEZCANO MONTALVO, P. 1996. La finca de la vida. *La Provincia*. 4 de junio de 1996.
- LEZCANO, P. 2000. Las setas en Gran Canaria. *Cantarela* 10: 1-4.
- LEZCANO, P. 2001. *La magia de los hongos* (no publicado).
- LEZCANO, R. 2006. *Cartas a Ricardo de su hermano Pedro*. 1940 a 2002. Anroart Ediciones. Las Palmas de Gran Canaria. 426 pp.
- RODRIGO PÉREZ, J. D., L. DE SAA RODRÍGUEZ & V. J. ESCOBIO GARCÍA. 2003. Nuevas aportaciones sobre el género *Terfezia* (*Ascomycotyna*) en las Islas Canarias. *Cantarela* 20:1-4.
- VV.AA. 2005. 1988-2004: Historia de trece ediciones de las Jornadas Micológicas en Gran Canaria. *Cantarela* 26: 1-4.





LOS ARTÍCULOS



Las setas en Gran Canaria

*Argentum atque aurum facile est, lenamque
togamque mittere, Boletum mittere difficile est*

[Es fácil despreciar el oro y la plata; pero difícil
resistir a un plato de setas]

MARCIAL [siglo I d. C.]

Cuando me sugirieron el tema de las setas para un trabajo en esta revista, acepté con harta precipitación. Amparado en mi ya larga afición micológica, pensé que podía ofrecer a los lectores un aspecto interesante más de nuestra tierra. Pero quizá no estimé en su medida el flaco favor que iba a prestar a las propias setas. ¿No brindaría yo un nuevo incentivo a los excursionistas domingueros que asuelan nuestros campos?

Porque nuestra cabra insular es un alma de dios. Porque la pluriempleada vaca canaria (lechera, labradora y estercolero) carece de ánimo vengativo. Porque los cavernícolas conejos, los nocturnos erizos y los austeros dromedarios de la isla no guardan rencor contra nadie. De lo contrario, todos los animales de nuestros campos descenderían devastadoramente a la ciudad cada fin de semana. Talarían los jardines públicos, pastarían en las alfombras de los estrellados hoteles, se defecarían sobre las losas de los museos, arruinarían los purpuríneos templos, los albos hospitales... Todo ello, en justí-

simas represalias por los destrozos con que los ciudadanos domingueros arrasan nuestros escasos y preciosos bosques.

Pese a tales reparos, he considerado que el acercamiento cognoscitivo a la realidad no puede a la larga sino beneficiarla. Y quiero comenzar este monólogo micológico, estableciendo unos principios elementales que, sintetizados por falta de espacio, habrán de conocer los lectores más profanos.

Qué es un hongo

El hongo es un ser vivo equidistante del reino animal y el vegetal. Como no posee clorofila para sintetizar sus alimentos, ha de nutrirse de materia orgánica previamente elaborada por otros seres vivos, o bien vivir de ellos parasitariamente.

Desde octubre a febrero cada año suelen surgir fantasmalmente entre eucaliptos o pinos grandes hongos de sombrero rojo vivo con matas blancas y brillantes o, sólo en los pinares, boletos corpulentos de cutícula parda y viscosa. El ciudadano paseante puede suponer que se trata de caprichosos engendros ornamentales, sin función alguna en el concierto armónico de la naturaleza. Debería saber, sin embargo, que el único aditamento gratuito y banal de aquel paisaje es el propio paseante ciudadano; que todo lo demás se integra en una unidad equilibrada e interdependiente. Que los hongos desempeñan el importante papel de reintegrar al mundo mineral asimilable gran cantidad de materia orgánica, de otra manera desaprovechada. Que tanto las amanitas rojas como los viscosos boletos están asociados íntimamente a las raíces delgadas de los árboles en una simbiosis (micorriza) de alcance aún no esclarecido.

Qué es una seta

Lo que llamamos seta no es sino una mínima parte del hongo al que pertenece. Se trata de su órgano productor de esporas; el verdadero hongo, compuesto por una red micélica de largos cordones,



La “hipócrita” *Amanita muscaria*, que esconde su toxicidad tras su singular belleza y colorido.

reside bajo el sustrato, vive permanentemente hasta cuatrocientos años y puede medir varios kilómetros de largo. El hongo puede considerarse por tanto el ser vivo mayor de la creación. La longitud del cuerpo micélico de una seta tan popular como el **cama-sec** catalán, el *Marasmius oreades*, se ha podido medir desde helicóptero, guiándose por la coloración de la hierba en las planicies donde despliega sus amplios círculos subterráneos. De esta realidad se deduce que habremos de arrancar cada seta cuidadosamente, como si cogiéramos una manzana de un árbol, sin dañar, escarbando ávidamente, el cuerpo principal que le da vida.

Ignorancia y estupidez

Aunque el insigne Plinio atribuyera la toxicidad de las setas a la cercanía ocasional de un nido de serpientes, sepan ustedes que con las setas deberemos comportarnos como con cualquier otro produc-

to ingerible. A nadie se le ocurriría beber un líquido sin saber antes si se trata de un ácido sulfúrico o vino del Monte. No más prueba de toxicidad válida que conocer lo que se ingiere. La ignorancia raramente es peligrosa si no va acompañada de la estupidez. Por eso ningún campesino canario muere intoxicado por un hongo: para el labriego insular, todas las setas son “brujillas”, y ya es sabido que las brujas no se comen. Es curioso constatar que en Canarias sólo se comen popularmente dos especies de hongos: la “nacida” de la Palma (*Rizhopogon roseolus* de todos los pinares) y la “criada” majorera (*Terfezia* de Boudier) o trufa del desierto. Ambas setas están enterradas y parecen papas espontáneamente “nacidas” o “criadas” por el propio suelo. Si el campesino palmero o majorero supiera que está devorando una brujilla, perdería el apetito repentinamente.

Identificación

Puede resultar admirable que cualquier chino reconozca entre ochocientos millones de compatriotas a un primo suyo. Para cualquier cristiano todas las setas son hermanas gemelas. Y el botánico tampoco cuenta en micología con demasiados recursos diferenciales: los hongos no tienen hojas ni flores. La identificación de una seta insólita para un micólogo es como un transporte amoroso. Con los cinco sentidos alertados, el micólogo se arrodilla ante la seta aparecida; la arranca suavemente de la tierra, procurando llevarse intacta la volva subterránea; acaricia su piel, levanta levemente la cutícula como desvelando a una novia; observa sus láminas o sus poros adivinando el color de las esporas; acecha en lo alto del pie algún vestigio de cortina, de anillo, de reveladoras estrías; limpia celosamente la tierra del bulbo... Sólo entonces la acerca a su cara, huele intensamente su himenio y, al final, la muerde levemente, saborea un trocito de su carne y lo expulsa, dejándose en la boca un vago presagio a anís, a trigo, acaso a almendras o flores. Es cuando la seta, rendida, le confiesa su nombre. El micólogo sonríe triunfante. Ya conoce de aquella bella criatura todos los secretos: cuándo ha

nacido y cuándo morirá, qué árboles prefiere, qué raíces, qué venenos o néctares posee. Todo por un nombre latino susurrado al oído en un misterioso idioma de colores, de formas y de aromas, que sólo su enamorado sabe comprender.

Una seta, pues, no entrega frívolamente su identidad al primero que la solicite con fines pantagruélicos. Los lectores de *El Puntal* que esperarán obtener de este artículo o de cualquier libro divulgador claves que le permitan incorporar a su cocina el sotobosque insular, que renuncien a tan fácil negocio. Deberán antes hacerse dignos de tal privilegio, cultivando largamente el conocimiento y el amor hacia nuestra naturaleza maltratada. De lo contrario el lector correrá el riesgo de autoeliminarse como problema ecológico de los bosques, después de una fatal intoxicación faloidiana.

Presentación de los personajes

Hechas estas puntualizaciones necesarias, procederemos a la rápida presentación de las setas más frecuentes en Canarias, isleñas por el lugar de nacimiento, que al pasar al color gris desde nuestras luminosas diapositivas han perdido gran parte de su fidelidad y belleza. Pido al lector y a las setas las debidas disculpas.

Pasadas dos semanas desde las primeras grandes lluvias otoñales, comienzan a salir en los pastizales sin cultivar de las medianías los primeros champiñones olorosos y sorprendentes. Al mismo tiempo, sobre el mantillo de los pinares aparecen otros champiñones más pequeños y escamosos de leve olor anisado. Junto a ellos, grandes boletos carnosos de piel resbaladiza que mancha las manos al tocarla y multitud de pequeñas “papas” semienterradas. *Lycoperdon* redondos y variados siembran los linderos de las plantaciones. La eclosión es generosa y multicolor. En nuestras islas no hay verdaderamente setas de primavera, tal las morillas o setas de San Jorge peninsulares; pero en cambio, como el hongo subterráneo “sabe” que el invierno no va a helar sus carpóforos, continúa emitiendo frutos prolongadamente, de forma que las setas tardías (por

ej.: la *Amanita gemmata*) se recogen a veces hasta en el mes de mayo. Ya en noviembre han surgido multitud de clitocybes blancos venenosos e indeseables y hermosas hypholomas. El borde alquitranado de las carreteras se rompe por la presión de grandes hongos que como cabezas surgen desde el reino de las tinieblas. A continuación, si no hay paréntesis de viento de levante, llegan en espléndida oleada más de un centenar de especies, de las cuales un tercio pueden considerarse comestibles, aunque sólo una docena responden a la cita de Marcial que encabeza este artículo. Otra docena más, podría causar a algún voraz excursionista sustos irrepetibles. Todavía no he visto en Gran Canaria ninguna de las tres conocidas amanitas fatídicas (*phalloides*, *verna* y *virosa*), pero creo haber localizado corrinarios orellanoides de parecida catadura y, desde luego, multitud de ejemplares considerablemente tóxicos.



Como todos los *Lycoperdon* de la isla, se comen mientras la gleba (el interior) está blanco y terso. El sabor indica si puede o no comerse.



En cambio esta "trufa" (*Terfezia* de Boudier), por error identificada como auténtica trufa, abunda extraordinariamente en Fuerteventura, y es un apetitoso hongo asociado a las raíces del "turmero" endémico.



Este boleto es la seta más abundante de Canarias. Los campesinos le llaman "bosta de vaca". En el estado joven en que aparecen aquí son buenos comestibles; después se vuelven blandengues y resultan laxantes.



Excelente ejemplar de la seta del cardo, tan popular en Castilla. La versión canaria es un *Pleurotus* que no devora el cardo, sino la ferula campestre tan frecuente entre los pinos. En la foto aparece un trozo de sustrato vegetal adherido al pie. Esta seta es quizá la más exquisita que se da en las islas.



Rizhobogon ya citado en el texto. Comestible mediocre.



Menos abundante que la anterior, pero tan sabrosa, este *Pleurotus (ostreatus)* aparece sobre maderas vivas.



Champiñón comestible que pesó medio kilo. No menos de seis especies de *Agaricus* excelentes se dan en Gran Canaria.



El conocido nísalo, seta "nacional" catalana, ya tan buscado en nuestro suelo que empieza a escasear, debido a la forma vandálica en que se recolecta, escarbando hasta el humus y destruyendo el micelio.



Deliciosa y justamente afamada *Tricholoma* del caballero. El pie y las láminas son de un puro amarillo azufre. (Hoy en día está considerada mortal. N. del E.)



La única *Russula* comestible que hemos encontrado, la *aurata*, se caracteriza por el color del sombrero, desde el bermellón al amarillo vivo.



Este es el boleto comestible por antonomasia. Se llama así en media Europa. Frecuenta el pino forastero, aunque lo hemos hallado también entre castaños. Su nombre latino, *edulis*, hace referencia a su comestibilidad.



El *Cantharellus cibarius*, "rebozuelo" peninsular, olorosa y frutal seta, aparece lo mismo entre pinos que bajo caducifolios. Estas muestras descansan sobre las hojas de roble de su "hábitat". También frecuentan los castaños.



Esta es la controvertida amanita gemada (o junquillea) la más abundante, con la muscaria de nuestros bosques de pino y eucaliptos. De color amarillo crema, con anillo raramente persistente, es, por experiencia personal, perfectamente comestible, aunque exija atención especial. Nota del editor: hoy en día esta seta se considera tóxica.



Clitocybes blancos bastante peligrosos y abundantes tanto en pinares como en pastizales.



El falo impúdico alza descaradamente su pestilencia sobre la hierba. Sin embargo, en su primera forma oval es comestible.



El único *Agaricus* (champiñón) indeseable: el *xanthoderma*. Amarillea al frotarlo y, sólo a veces, tiene mal olor.



Amanita muscaria, la hermosa seta alucinógena de tradición mágica en toda Europa, abundante en los pinares y sobre todo bajo eucaliptos. Ya Alberto Magno la empleaba como matamoscas.



La *pantherina*. De las cuatro amanitas halladas en nuestra isla, esta es la más tóxica. Su color castaño, con pintas blanco immaculado, y la volva circuncisa, la caracterizan.



La *Lepiota naucina*, blanquísimas setas comestibles de los pinos. Pero su semejanza con las amanitas es peligrosa.

PEDRO LEZCANO

BIBLIOGRAFÍA

- LEZCANO, P. 1981. Las setas en Gran Canaria. *El Puntal* 17 (27-febrero/5-marzo): 23-26.



Hongos superiores en Gran Canaria

Generalidades

El hecho de que los hongos carezcan de clorofila, hayan de nutrirse de materia orgánica ya elaborada y posean una composición química más animal que vegetal, parece haberlos marginado a una tierra de nadie dentro de la Botánica. Y así su estudio ha quedado parcialmente desatendido por los especialistas. Conocemos a estas alturas un sin fin de especies o variedades de plantas endémicas de nuestras islas; en tanto los hongos propiamente indígenas crecen fantasmalmente en nuestros otoños aún inclasificados. No es éste un mal exclusivamente insular. La micología no hace tantos decenios que se ha desligado de las creencias mágicas que atribuían la toxicidad de los hongos a la causal cercanía de un nido de serpientes, suponían que los géneros hipogeos eran producto del semen de los siervos e ignoraban que el hongo no era el fruto carnoso productor de esporas que retoña sobre el mantillo de la noche a la mañana, sino que el verdadero ser vivo reside permanentemente en el sustrato durante siglos, puede medir varios kilómetros de longitud y sólo envía a la luz sus emisarios reproductores cuando las condiciones climáticas son propicias¹.

1. Sobrevolando en helicóptero vastos praderíos americanos, se han logrado medir los amplios círculos del micelio de un hongo de típico desarrollo concéntrico (el *Marasmius oreades*) que se hace visible al exterior gracias al mayor vigor de la hierba en las zonas donde las hifas viejas del micelio liberan compuestos nitrogenados de gran poder fertilizante.

Con estas generalidades no pretendo sino excusar mi intrusismo, amparándome por una parte en la escasa atención de los profesionales y, por otra, en mi ya larga y placentera dedicación al estudio de estas atractivas criaturas de nuestra geografía, tan dignas de conocimiento como cualquier otra.

Me propongo dividir este artículo en dos entregas: la primera, presente en este boletín, va a ser una simple presentación de los hongos superiores más frecuentes de Gran Canaria, de su toxicidad o posibilidades gastronómicas.

Dejaremos para otro número referirnos a las posibilidades utilitarias de estos otros hongos, tanto en su aspecto de protección forestal con la inseminación de especies simbióticas que favorecen el desarrollo de los bosques, como la posible industrialización del cultivo de géneros lignícolas sobre maderas desechables, carosos de maíz y otras celulosas inútiles. También describiremos las escasas experiencias de toxicidad de nuestros hongos insulares.

Panorama global de los hongos en Gran Canaria

La población micológica en Gran Canaria coincide, naturalmente, con las zonas de mayor humedad: es decir, el cuadrante nor-nordeste, en altitudes óptimas de 800 a 1000 metros sobre el nivel del mar. Más abajo, se producen especies de gran tolerancia, como la *Psalliotia* (champiñón silvestre) y las falsas trufas (*Terfezia* de Boudier) que llega a colmar los eriales de Fuerteventura en años lluviosos.

Lo primero que nos sorprende en una isla pobre de lluvias es la abundancia de hongos. Hoy, con las amplias repoblaciones forestales, el pino de importación va extendiendo el hábitat del hongo hacia otras zonas del oeste, en cuyos bosques se prolonga la temporada varios meses después de que bajo los pinos canarienses haya crecido el último boleto olvidado o el postrero y buscadísimo lactario. Por encima de los 1000 metros abundan también los hongos, aunque el régimen de brumas beneficiosas sea más escaso. Así pues,

como los pluviómetros oficiales contabilizan sólo la precipitación vertical –y no la lluvia por condensación ni la alta humedad relativa de la isla– nadie que no se adentre en sus rincones podría suponer esta riqueza de nuestros hongos y menos el gigantismo de alguna de sus especies.

Variada es, pues, la geografía del hongo en Gran Canaria. Puede decirse que cada paisaje isleño tiene sus hongos, si la humedad los ha propiciado. Lo único que el hongo pide para existir es que no se le destruya; por tanto, no podrá proliferar en terrenos cultivados, después de que el rejo del arado haya roto el micelio subterráneo –que es su cuerpo vital verdadero.

Quince días después de las fuertes lluvias de octubre (30-50 L por m²) empieza a surgir la *Psalliota* campestre en los herbazales y praderíos de las medianías, junto a variedades tóxicas de *Clitocybe* blanco. (No he visto en escenario tan propicio el *Marasmius oreades*, tan popular en Cataluña). Rompiendo el borde alquitranado de las carreteras, emergen como aparecidos dos hongos de apariencia siniestra: *Pisolithus tinctorius* y *Scleroderma polhyrrizon*, cuyos destrozos en el pavimento atribuirá Obras Públicas al tráfico rodado. Simultáneamente, en pedregales de montaña, con vecindad relativa de pinares, emerge sus cuerpos fructíferos el más sabroso hongo canario, espectacular en su blancura y talla. Hermano de la seta castellana por antonomasia –la seta del cardo– este *Pleurotus* canario se nutre de otra umbelífera distinta: la *Ferula linkii*, nuestro endémico y soberbio “jinojo” gigante que elevará en primavera sus flores múltiples y amarillas hasta más de dos metros de altura. Con la llegada de noviembre, más de cien especies fúngicas harán su aparición sobre sustratos a veces sorprendentes. La orilla de los platanares, consumiendo los restos de los abonados, se poblará de la bella *Volvaria*, inconfundible y grata al paladar. Los eucaliptales empiezan a adornarse con una verdadera seta de cuento infantil (*Amanita muscaria*), que también visitará los pinares. Se hace visible entonces la mayor parte de hongos asociados a las raíces terminales de distintos árboles, hongos que viven en simbiosis micorrícica (comensal, no parasitaria) con grandes vegetales a quienes benefician vital

y necesariamente: el *Boletus granulatus*, el *edulis* y el *Rhizopogon roseolus*, entre los pinos; dos especies de amanitas entre eucaliptos; *Cantharellus* al pie de los castaños... Aunque hoy nadie cree que los hongos sean caprichos malhumorados de la tierra, pocos profanos suponen que, aparte de la misión desintegradora de residuos orgánicos que los hongos cumplen –sin la cual se ahogarían los bosques bajo sus propios detritus–, el desarrollo forestal sería imposible sin la colaboración de los hongos simbióticos. Tanto que, aunque en la actualidad el conocimiento del intercambio micorrícico es incompleto, se cultivan en viveros más de veinte especies distintas de hongos con el único fin de aplicarlos en beneficio de los bosques.

Sería imposible aquí la enumeración objetiva de los hongos que anualmente emiten sus carnosas setas en nuestro suelo. He querido ofrecer una idea global de la variada y sucesiva eclosión de la temporada fúngica en Gran Canaria. A los cinco o seis meses de iniciarse ésta, afloran las especies tardías que vienen a despedir el año, tal como la *Amanita gemmata*, bajo eucaliptos y pinos. Es curioso constatar que en Canarias la referencia a la precocidad o a la aparición tardía de las especies es equívoca. La *Amanita* ahora citada, por ejemplo es en Europa seta tempranera y aquí tardía, pero en ambos sitios nace en primavera. Lo que ocurre es que en el continente, tras el paréntesis invernal, comienza la temporada que se prolongará hasta el verano. En Canarias no existe el invierno para el hongo y la temporada inactiva coincide con el verano... Así que la *A. gemmata* nace en la Selva Negra “ya” en primavera, y en las islas aparece en primavera “todavía”.

Primeros planos de las especies más frecuentes

Describiendo su hábitat normal, pasaré a revistar las especies habituales, representándolas gráficamente, aunque la ausencia del color de mis diapositivas resten a la imagen fidelidad y belleza. Acaso alguna especie constituya cita nueva referida a Gran Canaria y, aunque la micología fuerza a extremar la prudencia en cuanto a identificaciones improvisadas, procuro no presentar sino ejemplares estu-

diados con detenimiento y fotografiados personalmente. Incluso la noticia en cuanto a su comestibilidad se basan en propia experiencia, pues yo creo que comerse una sabrosa seta constituye la culminación placentera del acto cognitivo.

Amanita

Cuatro especies de amanitas se encuentran fácilmente en nuestro suelo; dos de ellas, abundantísimas. Aunque nunca he encontrado ningún ejemplar del trío siniestro de amanitas mortales (*phalloides*, *verna* y *virosa*), hemos de considerarlas simplemente “ausentes” y posibles a la hora de recoger algún ejemplar indiferenciado por falta de desarrollo. La intoxicación faloidiana es algo tan serio que no permite la más mínima ligereza. Omitiré las descripciones sistemáticas, por prolijas, ya que, dado el nombre científico, el interesado podrá consultar cualquier guía de campo a la busca de una descripción detallada.



Amanita muscaria. Bajo pinos y eucaliptos, aparece en los últimos meses húmedos y persiste durante 2, 3 ó 4 meses, en cantidades abrumadoras. Resulta la seta más bella. Implicada en leyendas culturales y cultos de religiones primitivas. Pasa por ser bastante tóxica, aunque se consume en algunos países, una vez desprovista de cutícula y salada.



Con la anterior, es la *gemmata* la *Amanita* más abundante (centro e izquierda). Durante los dos últimos meses de la temporada (algunos años se prolonga hasta julio), colma los bosques, levantando la pinocha o la tierra rojiza de los eucaliptales con su sombrero amarillo-cremoso moteado de restos blancuzcos de velo universal. Su volva es polimorfa, repitiéndose el borde circunciso a semejanza de la *A. pantherina* (derecha). Pierde su anillo efímero—que a veces aborta—y va oscureciendo con la edad su cutícula. Se ha discutido mucho la comestibilidad de esta *Amanita*; tanto que en algunos pueblos del País Vasco la consumen popularmente y en la aldea vecina la consideran venenosa. Aunque A. Marchand elabora una complicada teoría acerca de la savia de las hayas para explicar algún caso de intoxicaciones ocurridas en Francia, yo me inclino a creer que si alguna vez la *Amanita gemmata* ha resultado tóxica es porque se la ha confundido con una *pantherina*, cosa que puede ocurrir si se recolectan ejemplares oscurecidos por la edad, cuando el amarillo cremoso brillante no la distingue con evidencia. Puedo atestiguar que la *Amanita gemmata* de nuestra isla—tanto la de pinar como la de eucalipto—es perfectamente comestible, aunque su sabor excesivamente vegetal no me resulte convincente. Nota del editor: *A. gemmata* se considera tóxica.



Amanita pantherina. Una de las más tóxicas de Gran Canaria. No tan cotidiana como las anteriores, frecuente hábitat parecido y se da en la forma clásica europea. Se diferencia plenamente de la *A. gemmata* por su color castaño oscuro con blanquísimas motas de velo, y su anillo persistente y centrado en el pie.



La *Amanita rubescens* es la de más calidad gastronómica de nuestros bosques. Se da bajo planifolios, castaños sobre todo. Su parecido con la anterior hace desaconsejable la aventura culinaria, consejo que, por otra parte, hago extensivo a cualquier especie de hongo, si se carece de suficientes conocimientos empíricos. Su distinción es, sin embargo, sencilla si se atiende al enrojecimiento vinoso de su carne, al borde del sombrero no estriado, al anillo finamente asurcado y a su bulbo nabiforme típico.

Agaricus

Este género cuenta entre nosotros con no menos de diez especies o variedades, algunas de las cuales han de ser indudablemente endémicas. Presento dos claramente identificables y alguna otra de dudosa clasificación.



Agaricus campestris. Fragante champiñón de nuestros praderíos, tempranera como las demás de su género, abundante y hermana del *A. bisporus* de cultivo industrial, aunque la clase silvestre es de mayor tamaño, más acuosa y de superior aroma y paladar.



Agaricus arvensis. Más blanca y mayor que la anterior, frecuente bajo el codeso canario y entre los tréboles crecidos. Esplendorosa seta que a veces amarillea al tacto y la hace confundible con la *A. xanthoderma*, también habitante de nuestro suelo. En la fotografía es levemente visible una cruz sobre la cutícula, vestigio de la prueba Schäffer practicada experimentalmente para confirmar la identificación.

Agaricus de dudosa clasificación, recolectada frecuentemente bajo brezos y coníferas; alcanza un tamaño espectacular. Bulbosa, no amarilleana. Este ejemplar pesó más de medio kilo y fue recogida entre varios cestos de la misma especie. Resulta de exquisita comestibilidad.



Pleurotus



Presento entre los de este género, la especie gigante y esplendorosa del *Pleurotus eryngii* (variedad *ferulae*) que se nutre de los ejemplares putrefactos de la *Ferula linkii*. En la foto, los restos del micelio se adhieren todavía a un fragmento de la planta nutricia. Hongo casi desconocido en Canarias que anualmente puede recolectarse (es acaso la seta más sabrosa) si se tiene en cuenta su aparición precoz y el lugar donde el año anterior existió la umbelífera endémica que lo alimenta.

Otro *Pleurotus* —el *ostreatus*— más insólito que el anterior se encuentra parasitando tocones de maderas vivas poco resinosas. Esta seta es ideal para ser cultivada industrialmente porque, además de darse espontáneamente en Canarias, la Delegación de Agricultura facilita información y material desde sus cultivos pilotos en Puerta de Hierro.

Boletus

Entre los hongos cuyos carpóforos no tienen láminas, sino tubos esporíferos, figuran numerosas especies en Gran Canaria, ya que casi todos forman micorriza con los pinos, que es nuestro árbol más abundante.



Boletus granulatus. Conocido popularmente por “bosta de vaca” por su aspecto deforme y pringoso en la vejez se da abundantísimo en todos los pinares, por lo general en la variedad *bellini*. Cuando es joven, de cutícula aún blanquecina y poros exudantes, resulta un buen comestible.



El rey de las setas para el micófago europeo —el *Boletus edulis*—, tampoco falta en los pinares de pino importado. En oleadas sucesivas, cuando el régimen húmedo persiste, este boleto invade los pinares durante varios meses, haciendo las delicias del aficionado. Característica típica del *edulis* de nuestras coníferas —que acaso señale otro endemismo a estudiar— es la tendencia al enrojecimiento de su carne, dato que no se da en nuestro *B. edulis* asociado a planifolios, de constantes más clásicas: la inmutabilidad de su carne es absoluta.

Reduzco a estos dos boletos la nómina, aunque sea mucho más nutrida. Frecuentes son, por ejemplo, el *Boletus piperatus*, utilizable como condimento picante y, más raro el *Boletus luteus*, única especie con velo himenial que he hallado en la isla.

Russula

Género de difícil estudio por su polimorfismo. Los micólogos dotados de buenos medios de investigación, distinguirían varias especies sin duda aborígenes. Reproduciré dos especies de las más evidentes:



Russula torulosa. Contemporánea del codiciado niscalo, incomible por su acritud.



Comestible atractivo es, en cambio, la amarilla-dorada *Russula aurata*, menos abundante que la anterior.

Tricholoma

Género bien representado en las Islas. Expongo dos especies solamente, por limitación de espacio.



Tricholoma muy abundante en los pinares altos de nuestra cumbre. Identificada con cierta ligereza como la *T. albobrunea* por algún micólogo, necesitaría de un mejor examen microscópico para precisar la variedad peculiar de este hongo. Recuerdo que don Pedro, un famoso micólogo aficionado guarda forestal de Tenerife, recolectaba y salaba grandes cantidades de esta *Tricholoma* para invitar a sus visitantes. Su sabor era terroso y poco delicado, pero lo aceptábamos por deferencia hacia el anfitrión. No hace mucho he sabido que don Pedro, avezado a sus intrincados pinares, murió de un accidente de circulación en una de sus escasísimas incursiones a la civilización.



En cambio, la *Tricholoma equestre* (cosmopolita seta “del caballero” que en la edad antigua estaba reservada exclusivamente para los paladares nobles, en tanto la plebe debía conformarse con boletos de baja calidad), no deja de ofrecer un sólo año sus láminas de color azufre a los buenos gastrónomos. No he hallado nunca a su indeseable hermana gemela, la *T. sulphureum*. Nota del editor: *T. equestre* es una seta mortal.

Otras especies

Imposible además de inoportuno sería extendernos en la presentación de otras variedades. No tan rica como Galicia o Vasconia, tiene sin embargo Canarias una sorprendente multitud de hongos: *Tricholoma*, *Coprinus*, *Laccaria*, *Lepiota*, *Cortinarius*, *Cantharellus*, *Pholiota*, *Bovista*, etc. A excepción de las setas típicamente primaverales en otros países –como la amplia gama de la *Morchella*– casi todos los géneros hallan representación entre nosotros.

Las brujas del bosque

La ignorancia químicamente pura no es peligrosa, si no va acompañada a la estupidez. Por eso ningún campesino canario ha muerto todavía intoxicado por un *Clitocybe* blanco o por algún *Cortinarius* de tipo orellanoide que le salen al paso en la montaña. El buen campesino ignora las setas, y no pasa nada. Si le preguntamos por ellas nos contesta: “A mí esas brujas no me hacen daño” y tiene razón, porque ni las destruye ni se las come. Para él son “brujas o brujillas”, nombre isleño que recoge atávicamente el concepto mágico del hongo, que ha nacido siempre, históricamente, sobre las huellas nocturnas de las brujas bailonas.

Dice algún historiador que los aborígenes canarios consumían setas de los bosques. ¿Qué especie de seta sería, que no ha dejado la menor tradición? Porque en la actualidad, sólo los palmeros y los majoreros consumen popularmente dos especies de hongos, con cuyas imágenes se cierra esta ya prolija exposición.



Rhyzopogon roseolus. Pequeña “papa” común en todos los pinares, semienterrada, que cuando tiene la gleba prieta y blanca puede comerse cocinada. Es un hongo muy útil para el desarrollo forestal. A los palmeros les entusiasma.



Terfezia de Boudier. La trufa de Fuerteventura, totalmente hipogea, asociada a las raíces de una pequeña cistácea endémica. Ha sido identificada increíblemente con la *Tuber album*, por la sola razón de que la llaman “trufa” y es de gleba blanquecina. En realidad está muy lejos del óptimo género de las trufas. En África del norte se vende como “trufa del desierto”, pero entre nosotros se les llama “criadas”.

Resulta curioso que tanto la “criada” de Fuerteventura como la “nacida” (el hongo anteriormente descrito), accedan a la cocina insular porque el campesino no sabe que son hongos; las supone tubérculos espontáneos de la tierra, nacidos o criados por sí mismos para su regalo.

Como información suplementaria, a favor de los micófagos, y reiterando mi consejo de abstenerse de la aventura culinaria sin asesoramiento fidedigno, paso a relacionar una treintena de setas comestibles que abundan en nuestros campos, por orden descendente de calidad (según mis personales preferencias).

Como contrapunto necesario, relaciono a continuación ocho hongos tóxicos de los más frecuentes, encabezados por los más dañinos, aunque ya insistiremos en algún trabajo próximo en lo relativo y nebuloso de la toxicología referida a los hongos.

Comestibles

- *Pleurotus eryngii* (v. *ferulae*)
- *Agaricus arvensis*
- *Agaricus campestris*
- *Lactarius sanguifluus*
- *Lactarius deliciosus*
- *Lactarius vinosus*
- *Russula aurata*
- *Boletus edulis*
- *Boletus castaneus*
- *Cantharellus cibarius*
- *Pleurotus ostreatus*
- *Lepiota procera*
- *Tricholoma terreum*
- *Boletus bellini*
- *Lyophyllum aggregatum*
- *Terfezia* de Boudier
- *Amanita rubescens*
- *Laccaria laccata*

- *Hygrophorus chrysodon*
- *Lycoperdon perlatum*
- *Bovista plumbea*
- *Rhizopogon roseolus*
- *Polyporus sulphureus*
- *Paxillus panuoides*
- *Pisolithus tinctorius*

Tóxicas

- *Cortinarius* de tipo *orellanus*
- *Clitocybe dealbata*
- *Amanita pantherina*
- *Amanita muscaria*
- *Lepiotas* de pequeño tamaño
- *Inocybe fastigiata*
- *Hypholoma fasciculare*
- *Agaricus xanthodermus*
- *Amanita gemmata*
- *Tricholoma equestre*

Micología recreativa

Esta fotografía reproduce el dibujo radiado y sutil que han trazado las esporas de una seta al depositarse espontáneamente sobre papel. Si se dejan reposar sombreros de distintas setas sobre un papel de color neutro (gris), se obtendrá la impronta de sus círculos de esporas entrelazados y de vivos colores: un cuadro abstracto de gran brillantez compuesto por la propia naturaleza. Sugerimos combinar géneros de color esporal contrastados: *Coprinus* (negro), *Amanita* (blanco) *Cortinarius* (arcilla), *Volvaria* (rosa) *Psalliota* (púrpura), *Russula* (amarillo), etc.



PEDRO LEZCANO

BIBLIOGRAFÍA

- LEZCANO, P. 1983. Hongos superiores en Gran Canaria. *Boletín Informativo*. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Las Palmas. Número 9: 41-47.

Hongos superiores en Gran Canaria (II)

Prometimos en el número anterior de este Boletín complementar nuestra somera revista a los hongos insulares, comentando su aspecto utilitario, la relación ya existente entre el hongo y el hombre, tanto en nuevos cultivos industriales para consumo, cuanto en servicios inestimables que los hongos prestan al desarrollo forestal. Nos estamos refiriendo siempre a los hongos mal llamados *superiores*, por no denominarlos simplemente *voluminosos*, ya que el mundo microscópico de la micología rebasa nuestros modelos objetivos.

El hongo ejerce permanentemente su acción auxiliadora en la formación de los bosques, puede convertirse también en una lucrativa industria o entablar su relación con el hombre como simple manjar o temible veneno. De todo ello vamos a hablar, con la ligereza que obliga la limitación de espacio y nuestra propia limitación.

El hongo: esa peligrosa delicia

Desde tiempos remotos, el hongo, *cibus deorum* (manjar de dioses), ejerció su mágico atractivo sobre el hombre. Lo mismo era empleado como regalo epicúreo que como veneno para un regicidio. Escritores como Marcial y Juvenal cantaron sus excelencias:

Argentum atque aurum facile est, lenamque togamque mittere; boleto mittere difficile est (es fácil desdeñar el oro y la plata, pero difícil no rendirse ante un plato de setas). Las oronjas, *Amanita cesarea*, se limpiaban con un cuchillo de ámbar y se servían en platos especiales: *boletarii*. Veinticuatro siglos antes que el Dr. Fleming, Hipócrates empleó de algún modo los hongos para curar infecciones. A veces su utilización era más frívola. Alberto Magno se servía de la *Amanita muscaria* como matamoscas. Y siempre al hongo acompañó la ignorancia y la superstición en mayor medida que el conocimiento. Hoy, como ayer.

Con asombrosa frecuencia, personas cultas nos preguntan: “¿Cómo se nota si un hongo es comestible o venenoso?” Interrogante que supone un planteo disparatado de la toxicidad y que sólo se aplica referido a las setas. Porque a nadie se le ocurre pedir normas generales para conocer la comestibilidad de otros productos, ya sean sólidos o líquidos, y si tenemos sed, destapamos una botella de buen vino y no otra de sulfumán o detergente. Ese es el único criterio válido respecto a los hongos: *identificar previamente lo que nos disponemos a ingerir*, y con la misma elemental lucidez distinguiremos los líquidos antes citados que un champiñón de una *phalloides*.

Por otra parte, las sustancias dañinas de los hongos no son detectables mediante pruebas empíricas, dada su complejidad y sus mecanismos de acción aún desconocidos. Muchos hongos ponen el nombre a sus propios venenos (*Amanita phalloides*: amanitina y phaloidina), y los principios activos se transforman durante la misma vida del hongo. En ocasiones, la morbilidad parece depender menos de la dosis asimilada que de la reincidencia en sucesivas ingestiones. Cuando se cree haber llegado a conclusiones definitivas, nuevos hechos vienen a invalidarlas.

Estaba admitido, por ejemplo, que el género *Cortinarius* no comprendía especies óptimas pero tampoco variedades tóxicas, así que se recomendaba el consumo de cualquier *Cortinarius*.

Diecinueve campesinos polacos hubieron de morir para que en 1955 se fichase al hongo más artero y fatal: el *Cortinarius orellanus*, que además de matar con igual infalibilidad que la *Amanita* actuaba alevosamente ¡hasta dos semanas después de haber sido ingerido! Se sabe de una de sus víctimas que después de largo calvario murió a los 161 días de la ingestión. Por fortuna este siniestro cortinario de montaña no abunda demasiado, aunque en su variedad orellanoide yo creo haberlo hallado en nuestra geografía.

Hongos tóxicos en Gran Canaria

Siguiendo el propósito de ceñirnos a lo nuestro, justo es no acen-tuar las tintas dramáticas en cuanto a la malignidad de los hongos insulares, si bien es preferible subrayar los peligros antes que minimizarlos. Es cierto que no se ha registrado aún la presencia de ningún ejemplar del trío fatal de *Amanita* (*phalloides*, *verna* y *virosa*). Mi anterior aserto de haber detectado algún *Cortinarius orellanus*, quede en el área de la hipótesis hasta su eventual confirmación. Pero es bueno llevar a la mente del aficionado el riesgo existente a la hora de coger setas no claramente diferenciadas, y familiarizarse con la figura inconfundible del género *Amanita* en sus especies letales: *volvula como un amplio dedal envolviendo el pie, anillo y láminas blancas*. Sólo con abstenerse de coger hongos con estas tres características reunidas, se evitaría que en Europa la intoxicación phalloidiana siga causando más víctimas que enfermedades rurales, como el tétano o la rabia.

Cabe en Canarias, sin embargo, la posibilidad de intoxicaciones serias, aunque no necesariamente fatales. Intoxicaciones de rápida sintomatología —que son las más benignas— a la hora o dos horas de la ingestión, y sin más consecuencias, salvo complicaciones, que varios días de padecimiento. Pero vamos a precisar algo más en torno a la toxicología de “nuestros” hongos.

Intoxicación sudorífera.— Es la que más probablemente castigaría una imprudencia en nuestros campos. Fuertes vómitos, sudo-

ración extremada, hipotensión, descontrol locomotor, alucinaciones... La causarían varios hongos de componente muscarínico. Alguna *Amanita* ya representada en la primera parte de este artículo, la *muscaria* y la *pantherina*, podrían ser los agentes culpables. Y se ha podido comprobar en otras latitudes que conteniendo mucha menos muscarina que otras, estas dos especies pueden causar disgustos graves. La toxicidad más severa de estas especies proviene en realidad de otros componentes: el ácido iboténico, el muscimol y el muscazone, narcótico-potenciadores inestables que se transforman uno en otro según el metabolismo del hongo. He de decir, sin embargo, que ignoro el grado de malignidad del género *Amanita* en Canarias. Mis experiencias directas al respecto son casi humorísticas: Un micófago isleño ingiere cinco ejemplares guisados de *Amanita muscaria*; los encuentra riquísimos, y a poco, vomita el improvisado almuerzo y se queda tan tranquilo. Su opinión es que “le sentó mal el exceso de ajo”.

Otras especies habituales en Canarias contienen muscarina en proporción mucho mayor que la *Amanita* (casi cien veces más), como algunos miembros del género *Clitocybe* e *Inocybe*. He aquí sus semblantes.

***Clitocybe dealbata*.**— Muy dado a los herbazales abonados por el ganado, el *C. dealbata* convive con la deliciosa *Agaricus*, a las que sólo se parece por su cutícula blanca. Remito al lector a cualquier libro sobre hongos, en el cual puede hallar, dado el nombre latino, su completa descripción sistemática; de otro modo nuestro trabajo se haría plúmbeo e interminable.

Este *Clitocybe* contiene muscarina como agente activo, una base amónica cuaternaria conocida como estupefaciente. La sintomatología de una intoxicación por *C. dealbata* (o por el *Inocybe* representado a continuación) sería semejante a la ya descrita: 1) efectos gastro-enteríticos y 2) efectos nerviosos centrales (delirios, cefaleas, furor o euforia, alucinaciones...)

Quizás por suerte, en Canarias carecemos de casos accidentales para confirmar la teoría.



Inocybe rimosa.



Clitocybe dealbata.

Recuerdo que en un pastizal de medianías donde yo solía cosechar champiñones silvestres, dos muchachos del lugar, por pura imitación, se dedicaron a coger setas en una cesta. Por la frecuencia con que se agachaban, comprendí que recolectaban hongos indiscriminadamente, y les grité, provocando su espanto. Cuando por fin pude alcanzarles, comprobé que habían recolectado más de un kilo de *Clitocybe dealbata*. De habérselo comido, la clínica de urgencia habría tratado aquel día dos casos graves de sobredosis de estupefacientes.

Otras intoxicaciones.— Además de los síndromes sudoríferos descritos, otros hongos pueden causar envenenamientos de consideración, aunque hemos de celebrar que en nuestros campos falten especies tan temidas en el norte peninsular como el *Entoloma lividum* y otras indeseables.

Cuando los catalanes residentes en la isla propagaron la afición por el níscolo, los años de lluvias tempranas se llenaba Tamadaba de excursionistas. Me consta que se produjeron algunos casos de intoxicaciones, no graves, pero tan penosas como las de queso tierno contaminado. La culpa habrá de atribuirse a otros lactarios parecidos al níscolo (el mismo *Lactarius torminosus*, y otros de látex blanco) que contienen sustancias acrorresinosas de efectos poco estudiados.

Cerraremos este capítulo divulgador sobre toxicología, presentando algunos ejemplares insulares que todo aficionado debe conocer.

Clitopilus prunulus.— Precisamente el vecino otoño, algunos bosques de frondosas se han visto invadidos por este sabroso hongo, que sólo se había encontrado aisladamente otros años. Extraordinariamente confundible con el *Clitocybe* tóxico antes descrito, se identifica porque el *Clitopilus* tiene la esporada rosa en vez de blanca y la carne es tierna y no elástica y fribrosa.

Clavaria flava.— Hongo voluminoso en forma de coliflor, de tronco blanco y ramificaciones amarillas, resulta un comestible sucu-



Clitopilus prunulus.

lento, pero peligroso. Otras clavarias, tóxicas, como la *formosa*, se distingue difícilmente; así que es aconsejable abstenerse de consumir un género tan equívoco.

Agaricus xanthodermus.— Champiñón indigesto (¿tóxico?) casi idéntico a otros compañeros de género cuya carne amarillea fuertemente al frotamiento. Como regla general, cualquier *Agaricus* amarillento debe observarse detenidamente. El *xanthoderma* canario carece del olor característico a fenol, en tanto sus hermanos comestibles tampoco ofrecen el diferenciativo olor a anís: así que resulta difícil la identificación por medios sensoriales. Sólo al guisarlo, el champiñón tóxico desprende un fuerte olor desagradable. Conoz-



Agaricus xanthodermus.



Macrolepiota.

co muchos casos de ingestión de este *Agaricus* pretendidamente tóxica, sin la más leve consecuencia.

Lepiota procera.— Este hermoso ejemplar (30 cm de altura), hallado bajo eucaliptos, es un huésped raro en nuestro suelo. Lo presento, junto a otras especies sospechosas de igual género, con el fin de dar la imagen de un género característico: cutícula escamosa, pie largo, duro y fibroso terminado en bulbo, con un anillo deslizable a lo largo del pie. Debemos abstenernos de comer cualquier tipo de *Lepiota* de pequeña talla, entre las que hay especies venenosas (*L. helveola*, por ejemplo).

Cultivo industrial para consumo

Como colofón a este capítulo, y apeándonos de la grandilocuencia en que nos habíamos embarcado, daremos noticia escueta de una industria nacida, como se dijo anteriormente, en Centro Europa, que hoy se extiende por Francia, Italia y España, y que acaso podría significar una de las puertas que el canario busca para salir del monocultivo. Es ésta la producción para consumo del *Pleurotus ostreatus*, especie ya existente en la naturaleza insular. Hace unos diez años se empezó a ensayar en cultivos experimentales de Puerta de Hierro, Madrid. Visité dichas instalaciones, cuyo único objetivo era fomentar el aprovechamiento de maderas desechables. Allí facilitan, no sólo información, sino el micelio cultivado para las inoculaciones. Hace unos meses, comprobé que las fruterías madrileñas estaban llenas de bandejas con “setas de cardo”, la preferida en toda Castilla. No me sorprendió verificar que no se trataba de tal seta de cardo, sino del *Pleurotus ostreatus* cultivado que los vendedores habían cambiado de nombre para incitar la demanda.

Como resumen informativo, adelantaré que este hongo se inoculara sobre troncos de árbol cortados en trozos de 10 a 15 kilos. Se comenzó con métodos laboriosos de inoculación, pero hoy basta con extender una capa de micelio y sustancia nutritiva sobre un papel de periódico, y encima colocar el tocón de árbol, enterrándolo lige-

ramente. Si se “planta” en marzo, la primera cosecha útil brota en los meses de octubre, noviembre y diciembre: unos 30 kilos de setas por 800 kilos de madera (referido a la climatología de Madrid). En los años sucesivos, aumenta la producción ostensiblemente, sin nueva inoculación, hasta que casi la totalidad de la madera queda consumida, y hay que reemplazar los tocones. Peculiar agricultura increíblemente elemental, que transforma una materia casi inútil en otra de alto precio, sin abono alguno y con escasa mano de obra.

No debemos ocultar los aspectos problemáticos de su aplicación en Canarias. Un primer contratiempo significa que la madera resinosa del pino canariense no ofrece buenas perspectivas. Otro factor a ensayar sería el grado de humedad necesario. Instalando la “plantación” entre arboleda y en altitud de montaña, nuestra alta humedad atmosférica y la lluvia por condensación, acaso reduciría el riego por aspersión a periodos de tiempo sur.

Últimamente he sabido que las maderas blandas ideales para este cultivo, como es el chopo, han sido superadas por curiosos conglomerados que favorecerían la iniciativa canaria: se trata del caroso de maíz.

De la micorriza al cultivo de los hongos del bosque

Cuando desconocemos un fenómeno natural, consolamos nuestra ignorancia poniéndole un nombre grecolatino; esto sucede en más ocasiones de las que quisiéramos. Así, después que los botánicos constataron que la mayoría de los hongos conocidos suelen brotar a la sombra de ciertos árboles, se comprobó que el micelio subterráneo sostenía algún tipo de relación íntima e invariable con las raíces terminales de una especie determinada de árbol, y siempre el mismo, como si existiera una misteriosa amistad entre ambos vegetales. A esta relación constante se le llamó micorriza (etimológicamente: hongo-raíz), y fueron necesarias largas observaciones *in situ* y en laboratorio para desentrañar a medias el mecanismo nutritivo de los hongos asociados a las plantas forestales. La micorriza

no significa parasitismo de ningún modo, ya que el micelio se entrecruza y penetra las raicillas del árbol simbiote y obtiene sustancias orgánicas indispensables, pero el árbol, lejos de resentirse con la invasión fúngica, queda con las raíces terminales “afelpadas” y mucho más capaces de asimilar las sustancias del suelo como el calcio, el fosfato, el fósforo y el nitrógeno. De forma que sin determinadas plantas fanerógamas no existirían ciertos hongos y sin éstos difícilmente la planta subsistiría lozana, robusta y resistente a los parásitos. Perfecta simbiosis subterránea entre dos seres vivos dispares, pero hermanados. Casi todos los hongos de los que hemos dado cuenta en estas páginas sostienen la asociación micorrízica para su nutrición. De ahí que el hongo pasa de ser un “raro capricho de la naturaleza” a convertirse en un indirecto socio del hombre, que garantiza la existencia de los bosques y con éstos la lluvia horizontal y todos los demás beneficios conocidos.

Tanto es así que el estudio de la micorriza está promoviendo a los científicos a cultivar hongos en laboratorio, trasvasarlos a viveros y asentarlos por último a bosques que carezcan de hongos simbióticos. Hasta ahora, ni la poderosa industria de la alimentación había conseguido tal prodigio. Para el consumo humano sólo se cultivaba la *Psalliota bispora*, devoradora de estiércol cuyo mecanismo nutritivo hace mucho tiempo que se conoce, y permitió colmar los sótanos de París de excelentes champiñones. Luego se emprendió el cultivo de otras especies parásitas de maderas vivas. Los japoneses invadieron el mercado con su popular *Lentinus edodes*, shiitake, y en Hungría se desarrolló la producción de *Pleurotus ostreatus*. Pero ningún hongo de los que nacen como regalo de los bosques había sido jamás cultivado, y sigue siendo imposible comer nísalos, boletos, oronjas o cualquier otra especie de seta clásica, sin aventurarse en hipotética búsqueda campestre o pagarlas a alto precio durante su temporada fugaz.

Pero la comprobación de que la sociedad micorrízica era indispensable para la pervivencia forestal, ha impulsado a científicos como el profesor Moser, junto al centro experimental de Innsbruck,

a cultivar en vidrio y trasplantar a los bosques hasta ¡setenta especies de hongos diferentes! Entre estos hongos, nacidos en probeta a partir de la espora y crecidos en terrenos de cultivo preparados con agar-agar y malta como factor de crecimiento, han desarrollado especies como el *Boletus edulis*, nuestro isleño *Rhizopogon roseo*, *Amanita muscaria* y *rubescens*, dieciocho tipos de *Cortinarius*, *Lactarius*, *Tricholoma* y multitud de otros géneros.

Que el conocimiento de tal esfuerzo, realizado solamente a favor del desarrollo forestal, nos haga respetar al menos esta gran cantidad de hongos micorrízicos *que ya tenemos en nuestros bosques insulares*, que nos incite a no destruir lo que en otros países tan esforzadamente crean, que nos persuada de que hasta la criatura más insignificante en apariencia puede ser miembro fundamental en el ciclo ecológico que hace posible la naturaleza y el mismo hombre.

PEDRO LEZCANO

BIBLIOGRAFÍA

- LEZCANO, P. 1983. Hongos superiores en Gran Canaria (II). *Boletín Informativo*. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Las Palmas. Número 10: 29-33.

La magia de los hongos

Ante todo quiero advertir a ustedes que estoy aquí por culpa de Vicente Escobio. Ésta es mi única justificación, dado que no soy un especialista y con la carrocería averiada que padezco hace años no puedo ni siquiera agacharme para coger una seta.

En mi descargo tengo, que el mundo de los hongos, de las setas, es el mundo botánico de los intrusos: los mejores micólogos españoles Diego Calonge, Gabriel Moreno, Roberto Lotina han sido farmacéuticos o de otras profesiones. Y en los brumosos campos de Inglaterra, nobles señores, lores jubilados, suelen ser los más sabios conocedores de los hongos.

Facilita este intrusismo, el hecho de que los propios hongos empiezan por ser ellos mismos ambiguos personajes, forasteros en la ciencia botánica. Plantas sin clorofila, animales sin sangre, no pueden consumir materias minerales como las plantas, comen materia orgánica como cualquier carnívoro carroñero, pasan su corta vida sin una sola flor, y hasta algunos, como los diminutos mixomicetos, cambian de residencia vegetal, se trasladan de casa como cualquier vecino. Viven entre dos reinos, indecisos, y cuando mueren no se mustian como una tierna flor, se corrompen con hedor animal. En resumen, los hongos no son plantas de la tierra, ni ani-

males de un solo pie, ni su ritmo de crecimiento es de este mundo: son, como la historia popular de todos los países los ha nombrado: sencillamente brujos.

¿Cómo los llaman nuestros campesinos de las islas? En Gran Canaria, los denominan “brujas” o “brujillas” y, naturalmente, las brujas podrán ser lo que sean, pero no se comen. Por eso el campesino canario, ignorante quizá pero no tonto, es uno de los pocos campesinos del mundo que no se ha envenenado jamás con un hongo mortal.

Nuestros historiadores, sin embargo, dicen que los guanches comían setas. Yo les enseñaré después qué setas, con toda probabilidad, consumían los guanches. Porque en el archipiélago, antes de que los catalanes vinieran a enseñarnos la gastronomía del “robelló”, el lactario delicioso, no se consumían popularmente sino dos especies de setas: la “nacida” de La Palma (rizhopogon común de todos los pinares) y la más conocida “criada” “papa cría” que ya se comía en las islas orientales antes de que arribase de América la verdadera papa. Pero a ninguno de estos dos tipos de setas “camufladas de espontáneos tubérculos” podían referirse nuestros historiadores, puesto que ni ellos mismos sabían que eran setas. Hoy mismo, los campesinos de las islas orientales perderían repentinamente el apetito si supieran que están comiéndose brujillas del desierto. Lógico es suponer que los aborígenes acompañaran la riquísima leche de cabra con alguna seta de las que a veces consume el propio ganado, champiñones silvestres comestibles en crudo, del que les mostraré luego admirables ejemplares.

Pero hemos adelantado la hora de comer setas. Estábamos en la magia de las “brujas”. De la noche a la mañana, sobre el manto de los bosques o en los prados abiertos, surgen como fantasmas misteriosas setas. Nada había ayer, y hoy aparecen mágicas criaturas que no han nacido anárquicamente, sino dispuestas en amplísimos círculos trazados por el compás del diablo. “Les ronds de sorcières” que llaman los franceses, las rondas de brujas, porque se supone que han sido engendradas por las brujas bailonas de la noche,



Boletus aestivalis.

que siembran una seta cuando pisan, en sus corros diabólicos. Hoy día muchas personas se preguntan por qué se alinean así algunas setas. Y es porque todavía se confunde la seta con el hongo, es decir, por llamarlo impropriamente, el fruto con la planta. La seta es el fruto, el hongo, el verdadero ser vivo, es el cordón micélico que bajo tierra se prolonga en círculos crecientes a través de kilómetros, cuando el terreno llano lo permite. Sobre los praderíos californianos, viendo desde helicópteros el verdor de la hierba que denuncia la existencia del hongo se han medido micelios de más de diez kilómetros de longitud. No hace falta, pues, acudir a la fantasía de la ciencia ficción: aquí en nuestro planeta, en nuestros campos, extendidos bajo el sotobosque, existen seres vivos que miden varios kilómetros de longitud.

Como ven ustedes, la magia de los hongos no está sólo en la imaginación de los hombres, sino en su propia realidad singular y sorprendente.

Ya sabemos que la imaginación de los hombres pone sobre los hongos, como sobre las demás realidades, una magia añadida, para explicar lo inexplicable. La oscuridad se puebla de fantasmas, la amnesia histórica de leyendas, la ignorancia de sueños.

La misma ciencia de la Micología no hace tantos decenios que se ha desligado de las creencias mágicas que atribuían la toxicidad de los hongos a la casual proximidad de un nido de serpientes o suponían que los hongos hipogeos, subterráneos, eran producto del semen de los ciervos. Todavía se estudian entre incógnitas las relaciones del micelio con las raicillas terminales de los árboles, y los venenos, de los que ya hablaremos, no están químicamente esclarecidos. La magia de los hongos sustituye en buena parte al conocimiento. Pero hay otras razones más profundas que la ignorancia, para entender la historia mitológica del hongo, extendida por una vasta geografía de Europa, Asia e Iberoamérica.

Los bosques más umbríos, brumosos y escondidos, son los feudos preferidos del hongo, pero también son la patria del dios Dionisio. El otro dios opuesto, Apolo, acaso coma hongos como un gastrónomo latino, con sus bandejas especiales, los *boletarii* y sus cuchillos de ámbar, pero quien sueña, reverencia y adora al hongo es el dios Dionisio. Para los pueblos dionisiacos el hongo ha sido una cultura, casi una religión. Pueblos de diversas etnias han adorado a la *Amanita muscaria*, la seta bellísima de todos los enanos de los cuentos, que contiene muscarina y otros alucinógenos capaces de elevar el espíritu sobre la adversa realidad. Tradicionales ceremonias se celebran donde se comulga con el hongo mágico, distribuido entre los fieles de la ensoñación, bajo la inspiración de un oficiante.

En España hay dos comunidades de tradición micófila, adoradores de los hongos: el pueblo vasco y el pueblo catalán. Ambos han convertido la micofagia, esa aparente afición dominguera, en una clave de entendimiento étnico, definidora de una idiosincrasia, de una cultura y hasta de una mitología. Recibir la fructifica-

ción de los hongos a principios de cada otoño es como un rito colectivo. En Euskadi se celebran concursos multitudinarios de búsqueda de setas, y en Cataluña, por las mismas fechas, se despueblan las ciudades siguiendo un culto indicador de patriotismo regional.

Yo he dado algunas charlas en sociedades catalanas, y al proyectar la diapositiva del robelló color naranja, el hongo nacional del Condado, el auditorio de la sala ha prorrumpido en un aplauso unánime. Aplaudían a un héroe nacional, a una nostalgia, a una vehementemente tradición. Comer setas en colectividad para estas gentes es algo mucho más que comer, es comulgar.

Al llegar a estas afirmaciones arriesgadas quisiera apoyarme en fuentes de investigación cercanas a los temas que tratamos. Entre los sociólogos catalanes especialistas, destaco el libro de Josep Maria Ferigla, titulado: *La seta y la génesis de las culturas*. Un libro escrito en catalán, cuestionable en cuanto a la defensa a ultranza que hace de los alucinógenos fúngicos; pero muy sagaz y sorprendente en sus exploraciones históricas.

“Existen peculiaridades inefables de los pueblos, comienza diciendo, que pueden no tener mucha importancia aparente y que incluso permanecen escondidas, pero son la llave exacta para abrir las puertas a conocimientos de índole superior”.

A partir de ahí se centra en el estudio de una seta: la *Amanita muscaria*, abundante por cierto en pinares y eucaliptales de Canarias, y la influencia mítico-cultural que ha ejercido por pueblos tan distantes como Cataluña, Provenza, los Balcanes, toda Euroasia, Guatemala y México.

A partir del año 1979, la revista de habla inglesa *Journal of Psychedelic Drugs*, propone designar las alteraciones de la conciencia producidas por algunas drogas vegetales con un término que no tenga connotaciones patológicas. Porque es lógico calificar de enfermizo, de sicótico, a un individuo drogadicto que pierda las referencias de la realidad, pero no parece correcto calificar de patológica



Cantharellus cibarius.

la conducta colectiva de pueblos enteros que durante milenios han elegido la alucinación como método para escapar de una realidad no deseada; como tampoco es patológico recurrir al abrigo artificial de una piel de oso para escapar del frío natural. Entonces la revista citada propone el neologismo “enteógenos” para designar sustancias alucinógenas usadas históricamente. Y la palabrita elegida no puede ser más audaz: se compone del término griego *entheos* —dios dentro, dios en el interior—, y quiere designar el estado en que se encuentra la persona al ser poseída por un dios que ha entrado en su cuerpo. Es el estado que muchos pueblos, desde los albores de la historia, han buscado: el estado de beatitud, semejante al éxtasis místico.

A riesgo de fatigar la atención de ustedes, y antes de entrar en otros aspectos más amenos de las setas, voy a insistir en la culminación de la magia de los hongos, a partir de la seta por antonomasia: la *Amanita muscaria*, el hongo de los enanitos infantiles.

Es sabido que las vivencias de la infancia reproducen en cada niño las experiencias colectivas de la infancia de la humanidad. El niño busca la ensoñación, la fabulación a través de los juegos, la alteración pasajera del control por métodos como dar vueltas sobre sí mismo hasta caer atontado. Se aturde, se transporta a otros mundos menos rutinarios que el habitual. Todos los niños comparten la mitología de los mismos cuentos que han oído o leído. En esa mitología están también los hongos. Alicia en el País de las Maravillas se come un hongo para hacerse grande o chiquitita a voluntad. Las casitas de todos los enanos son hongos colorados con pintas blancas. No es un hongo cualquiera; un experto lo identificaría con la *Amanita muscaria*. ¿Estamos ante una creación caprichosa de Walt Disney? No, sin duda la cuestión es mucho más antigua.

Probablemente el mismo día de hace miles de años, un campesino siberiano, un pescador noruego, un indio guatemalteco o mexicano, arrancó esa seta roja con motas blancas, se la comió, y descubrió que le rodeaban multitud de enanitos desahuciados que eran sus inquilinos. Enanos, gnomos laboriosos y sabios que podían influir en sus vidas y que era mejor tener a favor que en contra. En las altiplanicies de Guatemala debió ocurrir lo mismo hace muchos milenios. Los indios quitxues llamaban a la *Amanita muscaria* “cakulja-ikox”, seta relámpago, anunciadora de las lluvias y preferida de la divinidad maya Kajaw, la cual dirige a los portadores de la lluvia, que son unos hombrecitos enanos, unos gnomos, llamados “txacs”. Los duendecillos de la seta relámpago.

De estas historias espero que ustedes no deduzcan que yo creo en la existencia de los gnomos y enanitos del bosque. Sólo he dicho que a través de la magia de los hongos esos personajes han sido vistos por millones de personas de varios continentes. El mundo está

colmado de hechos fabulados que los hongos protagonizan. De esos hongos sacó fuerzas un héroe siberiano para salvar a una ballena herida, de ellos obtuvieron brío los piratas vikingos y hasta el gran arquitecto catalán, Gaudí, que al parecer solía degustar la *Amanita muscaria*, la plasmó en piedra en una torre roja y moteada del Parque Güell barcelonés.

La magia de los hongos también ejerce su influjo sobre los hombres de forma más banal y cotidiana. Personalmente he constatado en mi trato con micólogos prestigiosos que su dedicación profesional rebasa la simple investigación y entra de lleno en el plano de la seducción, casi del hechizo. Diego Calonge, por ejemplo, comenzó su etapa de la Universidad de Bristol con una tesis doctoral rigurosa y árida en torno a los hongos microscópicos parasitarios causantes de las plagas agrícolas. Contactó con los hongos como enemigos de la humanidad, y él mismo cuenta, cómo con el trato de los hongos superiores fue transformando esa enemistad en amor.

No crean que exagero cuando hablo de amor. De amor sensual incluso cabe calificar el acto de identificación o reconocimiento de un hongo.

Ya sabemos que los hongos no poseen, como las fanerógamas, rasgos que los distingan entre sí. No tienen raíces, ni hojas, ni flores. Sólo a partir de un repertorio limitado de formas y los siete colores del arco iris, se han de reconocer muchos miles de especies y variedades. El micólogo ha de usar para ello sus cinco sentidos, ha de tratar sensualmente a su pareja.

Todo esto que digo les sonará a ustedes a literatura más que a ciencia. Sobre todo a aquéllos que nunca han visto a auténticos micólogos, como Vicente Escobio o Bañares, explorar el mantillo de los bosques. Verían que, de pronto, el micólogo encuentra un ejemplar interesante. Se arrodilla ante él, con delicadeza aparta la maleza, lo levanta en sus manos casi sin tocarlo, procurando no dejar

atrás ni un fragmento de la volva que podría servir para identificarlo. Entonces, se lo acerca a la cara, lo acaricia limpiándolo de impurezas, lo olfatea, lo palpa suavemente, mordisquea un fragmento de su carne, levanta un trocito de cutícula como quien desvela a una novia, y parece escuchar lo que el hongo le dice al oído. Frecuentemente el hongo, rendido, le confiesa su nombre. Con ese solo nombre susurrado en la lengua de Virgilio, su enamorado sabe todo cuanto ansiaba saber. Sabe la edad del hongo, la acidez de la tierra preferida, la sombra de los árboles que elige, toda la apasionante biografía que guarda en su memoria genética.

Díganme ustedes si la identificación de una seta en el bosque no es lo más parecido a un idilio.

A estas alturas de la charla, nos sale al paso una pregunta natural: ¿Son los hongos verdaderamente merecedores de tanta atención y hasta de tanta pasión por parte de los hombres? No voy a argumentar en su defensa las utilizaciones industriales, ni aludir a los méritos terapéuticos del *Penicillium notatum*, ni recordar que sin la elaboración mediante hongos no podríamos comer un buen pan, un buen queso, ni siquiera brindar con otra bebida que no fuera agua potable. No voy a referirme a estos méritos utilitarios de los fermentos. Quisiera defender a los hongos en consideración a sus servicios prestados, no sólo al hombre, sino a todos los demás seres vivos del planeta.

Las plantas fanerógamas se encargan día a día de transformar los minerales de la tierra en materias orgánicas asimilables, por medio del milagro de la luz. Las bacterias encuentran tenaz resistencia para degradar la celulosa y otras sustancias de desecho, de manera que si no fuera por la acción de los hongos, los bosques se ahogarían en sus propios detritus. Los hongos son los barrenderos de los bosques. Su oficio es el de ser un antivegetal capaz de desintegrar la materia orgánica putrefacta y recuperar los minerales para su uso en un nuevo ciclo natural de la vida.

Pero hay otra misión no menos importante, y muy poco conocida, que suelo destacar siempre que tengo ocasión, y es la asociación simbiótica indispensable de los hongos con las raíces de los árboles. La ignorancia de esta mutua dependencia del hongo y de la planta asociada, es la culpable de muchos desafueros ecológicos. Pondré un ejemplo:

El Cabildo grancanario acostumbra a abrir una exposición de hongos en este bosque de Osorio. Los hongos, en su hábitat natural, despiertan un interés público multitudinario. Pensamos que dar a conocer las cosas naturales es positivo. Pero a la vista de los resultados obtenidos no estoy yo tan seguro de ello. Promovida la curiosidad de los ciudadanos, durante varias semanas después de la exposición, invaden devastadoramente nuestros bosques, arrancan las setas, excavan con rastrillos destruyendo el micelio vital, pisotean las que creen venenosas en castigo insensato y feroz... En varios kilómetros a la redonda no queda un hongo en pie: comestibles, tóxicos, neutrales, en una apocalipsis vegetal reina la destrucción. Aquello no es el escenario de una recolección, sino de una venganza...

Acaso el adagio repetido de que “conocer es proteger” encierre un lamentable error. Porque lo primero que al profano le conmueve no es el conocimiento de la naturaleza, sino la mera noticia de que en el campo hay cosas que se comen gratis. Entonces se desata entre los ciudadanos una voracidad asoladora.

Porque nuestra cabra insular es un alma de Dios. Porque la pluriempleada vaca canaria –lechera, estercolera y labradora– carece de ánimo vengativo. Porque los cavernícolas conejos, los nocturnos erizos, y los austeros dromedarios no guardan rencor contra nadie... De lo contrario, todos los animales de nuestros campos descenderían devastadoramente a la ciudad cada fin de semana. Talarían los jardines públicos, pastarían en las alfombras de los estrellados hoteles, se defecarían sobre las losas de los museos, arruinarían los púrpuros templos, los albos hospitales. Todo ello en justa represalia



Rhizopogon roseolus.

por los destrozos con que los ciudadanos domingueros arrasan nuestros escasos y preciosos bosques...

Pienso en el doctor Meinhard Moser, en su laboratorio de Innsbruck, cultivando durante décadas de paciencia cuarenta especies de hongos diferentes en tubos de ensayo, sobre materias nutrientes elaboradas, día tras día, año tras año...

¿Para qué cultiva el doctor Moser los hongos micorrícicos del campo? No para comérselos, evidentemente.

La industria de la alimentación no es tan tenaz y laboriosa. Conoce perfectamente el metabolismo del champiñón desde que por primera vez se cultivaron en los sótanos de París sobre estiércol de caballo. Aparte del champiñón, sólo se han cultivado hongos parásitos de madera viva, como el *Pleurotus* que se vende en Canarias, y las setas negras japonesas. Las demás setas son incultivables. Nacen, pero mueren en cautividad, como los pájaros silvestres que se enjaulan. Y mueren porque precisan de una nutrición especialísima, sólo posible si se asocia estrechamente a las raíces terminales de los árboles, y siempre de los mismos árboles. Esta asociación no es parasitaria, sino comensalista: ambos socios comen juntos, son comensa-

les de una misma mesa natural y los dos necesitan por igual su simbiosis. El árbol moriría sin su cortejo habitual de hongos. Se ha demostrado que algunas lluvias ácidas destruyen un bosque porque matan primero a los hongos protectores, más débiles que la floresta. Comprenderemos ahora por qué el profesor Moser ha conseguido cultivar *in vitro* tantos hongos. En cuanto consigue desarrollar el micelio, contamina las raíces de jóvenes árboles de vivero con el fin de trasplantarlos a los bosques en repoblación, ya pertrechados de sus hongos amigos. De esta manera se protege la riqueza forestal en toda Europa.

Los bosques de Canarias han nacido generosamente dotados de hongos micorrícicos. Lo que en otros países se consigue mediante improbables esfuerzos de laboratorio, nos lo ha dado gratuitamente nuestra naturaleza. Y la supervivencia forestal de las islas está asegurada, siempre que lo permitan esos depredadores insensatos que ponen en peligro un común patrimonio y la calidad futura de la vida insular.

Y ya por último, antes de presentarles en imágenes algunos de los protagonistas mencionados, voy a hablar brevemente de los venenos de los hongos, también partícipes de una magia macabra.

Argentum atque aurum facile est lenamque togamque mittere; boletus mittere difficile est, escribió el poeta hispano-latino Marcial, lo que traducido al romance significa: es fácil desdeñar el oro y la plata, pero difícil no rendirse ante un plato de setas. Los romanos fueron maestros en el uso de las setas, ya para recrear sus festines, ya para eliminar a césares molestos.

Conocieron muy pronto los romanos las virtudes maléficas de la *Amanita phalloides*. Y sorprende que ya en el siglo I se tuviera un concepto más claro de la toxicología que un milenio después.

Con asombrosa frecuencia personas cultas de hoy nos preguntan: “¿Cómo se nota si un hongo es comestible o venenoso?” Interrogante que implica un planteo disparatado de la toxicidad y que

sólo se aplica referido a las setas. Porque a nadie se le ocurre pedir normas generales para conocer la comestibilidad de otros productos, ya sean sólidos o líquidos, y si tenemos sed destapamos una botella de buen vino y no otra de sulfumán o detergente. Ese es el único criterio válido respecto a los hongos: identificar previamente lo que nos disponemos a ingerir, y con la misma lucidez distinguiremos los líquidos antes citados que un rico champiñón de una *Amanita phalloides*.

Por otra parte, las sustancias dañinas de los hongos no son detectables por métodos empíricos, dada su complejidad y sus mecanismos de acción aún no bien conocidos. Los más dañinos hongos inventan sus venenos intransferibles y los bautizan con sus propios nombres. (La *Amanita phalloides* dispone dos conjuntos letales: la amanitina y la phaloidina, con diez productos activos al cual peor). Los productos activos a veces se adulteran durante la vida del hongo, y cuando se cree haber llegado a conclusiones definitivas, nuevos hechos vienen a invalidarlas.

Estaba admitido, por ejemplo, que el género *Cortinarius* no comprendía especies tóxicas, así que se recomendaba el consumo de cualquier *Cortinarius* de buen sabor. Diecinueve campesinos polacos hubieron de morir en 1955 para que se fichase al hongo más artero y fatal: el *Cortinarius orellanus*, que además de matar con igual infalibilidad que la phaloide, actuaba alevosamente ¡hasta dos semanas después de haber sido ingerido! Se conoce el caso de una de sus víctimas que murió tras 161 días de destrucción hepática.

Si los desdichados campesinos polacos hubiesen nacido en La Esperanza o Tejeda seguirían con vida, porque hubieran sabido por tradición que las brujas no se comen.

PEDRO LEZCANO

BIBLIOGRAFÍA

- LEZCANO, P. 2001. *La magia de los hongos* (no publicado).



La finca de la vida

En la Huerta de los Castaños, a medida que se abre el día, los petirrojos y herrerillos se incorporan al concierto de una singular naturaleza que se reparte en una extensión de vida contenida en más de doscientas hectáreas.

La finca de Osorio es todos los días del año una fiesta de la esbelta naturaleza, que este domingo ha querido mostrarse aún más generosa con todos aquellos que han decidido recorrer sus senderos de hojarasca. Adquirida hace más de quince años por el Cabildo gran-canario a los descendientes de la familia Del Castillo y Manrique de Lara, este remanso de silencio verde enclavado en el Monte de Dora-mas se reconvertiría entonces como aula de la naturaleza y zona de repoblación forestal.

Tras la conquista de nuestra isla por los castellanos, su vasta y rica superficie arbolada fue disminuyendo paulatinamente. La unidad forestal más extensa de Osorio, el castañar, supone hoy en día una serena "isla verde" dentro de un paisaje más bien pobre en arboleda. Sólo 15 kilómetros separan estas laderas y montes del cumplido azul del mar de la costa. Desde el punto de vista hidrográfico la extensión de estos suelos pardos se encuentra casi en su totalidad en la cuenca del barranco Terror-Tenoya. Dada la profundidad de su

territorio y su densa vegetación, su piso es receptor de agua, predominando en ellos la infiltración, a expensas de la escorrentía, que sólo se presenta tras la caída de fuertes aguaceros.

Osorio debió estar poblada por extensos y frondosos bosques de lauráceas. Su vegetación actual se compone de los antiguos restos de este tipo de bosques concentrado en las vaguadas de la geografía de la finca, y bosquetes de especies que se han introducido como el castaño, alcornoque, pino y eucalipto, entre otras.

Si hoy nos detenemos bajo sus árboles y logramos alcanzar con vista atenta su territorio, nos percataremos de que en la finca vive una rica fauna original, donde cabe destacar la musaraña como mamífero autóctono, al gato cimarrón como especie introducida. La primavera fluye en esta reserva natural en donde casi puede sentirse la honda ebullición de todos los insectos, reptiles y anfibios: el eslizón de Gran Canaria, el lagarto canarión, la popular rana de San Antón...

El pinzón vulgar, petirrojos y herrerillos, mosquiteros, canarios y currucas son las aves que con más frecuencia se acumulan revoltosas sobre las ramas armoniosas de estos árboles que fueron traídos, muchos de ellos, de Centroeuropa y América del Sur.

Puntualmente aparece el pico picapinos, que encuentra en los viejos y robustos castaños de la finca suficiente fuente de alimento. La paloma salvaje, la tórtola común y en menor medida la perdiz, también comparten el hábitat natural de Osorio. Dentro de las rapaces es frecuente que veamos sobrevolando el cielo el cernícalo vulgar, el ratonero común y esporádicamente, el alimoche y halcón de berbería.

Cuando cae la noche y la neblina del silencio se distribuye con su invariable presencia por la finca, el búho chico se incorpora a la soledad telúrica de estos territorios que configuran unos de los parajes más bellos de Gran Canaria.



Pico de Osorio visto desde el Lomo de la Data, Moya.

Celebremos mañana con esta jornada festiva que poseemos Osorio. Que todavía quedan sobre la piel de nuestra isla hormigas y mosquitos. Cumplamos con el rito de las setas. La primavera es una norma que debería regir también nuestro espíritu ecológico hasta acompañarlo a la subida de la savia de las encinas.

Renovemos la pulsión urbana con la lenta lectura de los bosques. La naturaleza está muy excitada con el deseo de hacernos felices. Y da alegría verla por fin en la casa de sus sueños. ¿No le vamos a corresponder?

PEDRO LEZCANO

Día Mundial del Medio Ambiente de 1996

BIBLIOGRAFÍA

- LEZCANO MONTALVO, P. 1996. La finca de la vida. *La Provincia*. 4 de junio de 1996.





OTROS MATERIALES:
LA OPINIÓN DE
LOS AMIGOS



Pedro Lezcano, micólogo, maestro y amigo

Al igual que otros muchos, fui uno de los afortunados que entraron en el mundo de las setas de la mano de Pedro Lezcano Montalvo y tuve el inmenso privilegio de contarme entre sus amigos. Si he de escribir del micólogo, del hombre o del amigo que fue, he de comenzar por aquello que me llevó a conocerle y que no fueron los hongos. Fue un poema.

Como gran parte de la sociedad isleña de finales de los 70, de él sabía poco, tan sólo que era un poeta antifranquista comprometido en la lucha por Canarias, por la paz y por las libertades populares. De hecho, la primera vez que le vi fue, precisamente, en el transcurso de un mitin contra la militarización del archipiélago y en pro de la República Árabe Saharaui Democrática.

En aquella ocasión inolvidable, Pedro recitó por los altavoces del abarrotado terrero del López Socas su poema, hasta ese momento inédito, de *La Maleta*. Era un 3 de octubre de 1982. Aquellos versos que removían conciencias y denunciaban alevosías eran también un vibrante retrato de la canariedad, de las islas, de su naturaleza y de su gente. Así, aunque poco dado a la poesía, aquellas estrofas despertaron en mí una profunda emoción y me trajeron recuerdos de toda una vida. Esos recuerdos de personas, lugares y vivencias, mi mano los traducía en apuntes garabateados apresuradamente con cualquier cosa que escribiera sobre todo papel a mi alcance. La inspiración per-

sistió, y durante los días siguientes nacieron montones de bocetos algunos de los cuales de cierto mérito como para ser pasados a tinta y, ya puestos, servir de ilustración al poema.

Fue entonces cuando, con mi carpeta de apuntes bajo el brazo, me presenté ante don Pedro, el poeta, con la única intención de hacerle entrega de aquellos dibujos como modesta contribución a tan gran obra. Ese primer contacto en su imprentita de la calle Ángel Guimerá fue, sencillamente, inolvidable: entre un caos de libros, papeles y materiales de imprenta me encontré, no con el rapsoda encumbrado, ni con el intelectual progre y huraño que yo esperaba, sino con el hombre más llano, cordial y amable que cabía imaginar. Su voz familiar, su afable mirada y su franca sonrisa bajo el gran bigotazo amarilleado de nicotina, desvanecían todo recelo.

En esa época, Pedro no podía sospechar la extraordinaria repercusión social que con el tiempo alcanzaría el poema de *La Maleta*, ni que sería fuente de inspiración de numerosos creadores que le darían múltiples formas artísticas. Por eso le causó una sorpresa enorme ver algunos de sus versos convertidos por vez primera en dibujos a pluma y más aún cuando supo de mi propósito de dibujarlos todos. Fue entonces cuando, hablando ya como viejos amigos, surgió la idea de publicarlos en un libro cuya edición respaldaba con su aliento y colaboración personal. Así, un mero ramalazo creativo pasó a ser un todo, un proyecto compartido por el que entraba a formar parte de la obra del gran poeta y de la vida del gran hombre que fue Pedro Lezcano.

No fue hasta dos años mas tarde, en la Navidad de 1984, cuando vio la luz el libro *La Maleta*, firmado y coeditado por los nuevos-viejos amigos, Lezcano-Cardona. Durante la prolongada gestación de esta obra, los encuentros de trabajo se hicieron más frecuentes, las tertulias más atractivas y los temas más apasionantes. Entre éstos no tardó en aparecer, como no podía ser de otra manera, el de las setas. De éstas, a pesar de la curiosidad que me despertaban, sabía muy poco, tan solo los habituales tópicos sobre



Dibujo de Manolo Cardona para las XI Jornadas Micológicas de Gran Canaria.

su comestibilidad. Así que cuando Pedro empezó a hablar de hongos con la sabiduría y comedimiento que le caracterizaban, se iniciaba para mí una nueva y apasionante andadura.

A finales de noviembre del 82, Pedro me invitó a acompañarle en sus recorridos seteros. La primera salida al castañar de Osorio fue toda una experiencia iniciática con la que traspasaba el umbral del reino de los hongos de la mano del mejor maestro que pudiera imaginar. Fue un paseo otoñal tan bello como fructífero, en el que Pedro me fue presentando, uno a uno y por sus nombres de pila, a aquellos seres que se agrupaban bajo la hojarasca, destacaban entre

la hierba o surgían de los troncos de los árboles. De aquella ocasión sólo me quedé con los apellidos de algunos de sus predilectos: *cibarius*, *gemmata*, *edulis*, *aurata*...

A partir de entonces, las salidas con Pedro se hicieron habituales y me permitieron ir conociéndole a él a la par que a las setas. Descubrí que para él, la recolección, la búsqueda, era una aventura casi cinegética que requería esfuerzo físico, conocimiento del hábitat, estudio de los ciclos vitales de las especies y, como en toda caza, de la suerte, del encuentro inesperado. Por su parte, la identificación era para Pedro una experiencia sensual en que la vista, el olfato, el gusto y el tacto le permitían no solo reconocer o diferenciar especies sino, también, disfrutar de una nueva dimensión de colores, olores, sabores y texturas de estos seres mágicos.

Pedro era un hombre vital y apasionado en todos los ámbitos de su vida. Y, claro, vivía las setas de forma intensa e integral: como micólogo autoinstruido, paciente, metódico y siempre curioso; fotógrafo y divulgador de nuestro patrimonio micológico; como recolector impenitente, buen caminante, conocedor de las islas y de sus más escondidos rincones seteros; como refinado cocinero y sibarita degustador de toda forma de preparación de las diferentes especies; y, afortunadamente para muchos de sus discípulos, como extraordinario maestro y el mejor guía en la aventura de los hongos.

Pedro podía ser todo menos misántropo. Para él, el mundo de las setas era algo profundamente social, algo que no tenía sentido si no se compartía. Aunque en algunas ocasiones anduviera solo, para él era una experiencia compartida con viejos o nuevos amigos que, a pesar de la diferencia de edad, ideología y cultura, le unía similar pasión por los hongos, la naturaleza o la vida.

Así fue compañero de andaduras y conocimientos científicos con profesionales de la micología, isleños o foráneos, que tenían en él un erudito interlocutor, una autoridad en el mundo de la micología a pesar de su autodidacta formación científica.

Por su parte, los profanos que con él entraban en el quinto reino hallaban en Pedro al maestro ideal. Su entusiasmo juvenil, su profundo conocimiento de los hongos, de la naturaleza y de la especie humana, combinado con su fino sentido del humor bastaban para seducir definitivamente al más indiferente

También compartía inquietudes y conocimientos gastronómicos con sibaritas aficionados a la cocina. En ocasiones se acompañaba de gentes muy alejadas del mundo de los hongos, pero, a cambio, amantes declarados de la naturaleza, condición ésta que le hermanaba con la persona más ajena. Sin embargo, pese a ser un conversador tan grato como inagotable, no soportaba los diálogos vanos, de los que se zafaba, eso sí, con la mayor delicadeza.

Algo que llamaba la atención era el familiar afecto que Pedro profesaba a las setas. Tanto, que no era raro oír sus habituales saludos: *¡Cuánto tiempo sin verte!* o *¿Qué haces por aquí?* dirigidos a hongos infrecuentes o alejados de su hábitat más común. Y es que para él eran como amigos, de esos que regresan puntualmente, fieles a una ancestral cita o se encuentran por azar en el lugar más inesperado.

Un pequeño rasgo de su devoción por los hongos era el cuidado que tenía con la ceniza. Quienes le conocieron supieron de su fuerte adicción al tabaco y de la gran cantidad de ceniza que, inadvertidamente esparcía por todos sitios, manchándolo todo. Pero, cosa curiosa, jamás la dejó caer, ni por descuido, sobre las setas, estuvieran éstas en el monte o ya recolectadas, en su cesta de campo, expuestas sobre una mesa de estudio o desplegadas para su preparación en el poyo de la cocina.

Otra muestra de este inusual afecto era el de sus andares por el monte. En determinadas zonas y épocas, antes de dar un paso, apartaba cuidadosamente con su bastón la hojarasca, la pinocha o la hierba del lugar donde iba a apoyar el pie. Era como si caminara por un campo minado evitando pisar, no minas, sino aquellos minúsculos botoncitos que un día serían espléndidas setas.

Esta peculiaridad unida a la particular forma en que aparecían cortadas o extraídas las setas según especie, tamaño o edad, hacían muy fácil rastrear el paso de Pedro por las diferentes zonas seteras de la isla. Así, sin pretenderlo revelaba sus furtivas escapadas o sus lugares secretos a quienes sabían de estas peculiaridades suyas. Eso sí, le divertía saberse descubierto.

Así, conociendo el mundo de Pedro y el de las setas, pasaron casi dos décadas en las que acontecieron grandes cambios en la vida de ambos que no hicieron sino acrecentar conversaciones y correrías seteras por la isla cada temporada. Solo su paso por la presidencia del Cabildo y las obligaciones propias del cargo menguaron algo su actividad micológica. En esa época echó de menos, como nunca, sus tertulias, sus salidas al campo, el estudio, y, por supuesto, los placeres de la cocina. Por eso aprovechaba el menor rato libre para escaparse a Osorio aún en pleno agosto, con el ansia de encontrarse allí con alguno de sus fúngicos amigos.

Poco a poco, la salud de Pedro comenzó a quebrarse. Para un hombre de su condición, enamorado de la vida y la naturaleza, su deterioro físico fue particularmente duro, aunque lo llevaba con impresionante dignidad e incluso, cuando el dolor lo permitía, con burlona ironía. Cuando acabaron sus correrías micológicas, mis visitas a su casa de Santa Brígida se hicieron más frecuentes. Fueron encuentros entrañables que casi siempre contaban con la presencia de Carmen, su compañera de vida y madre de sus hijos, a quien ya quería, pero que en esta dura etapa también comencé a admirar. Y es que hacía ya tiempo que la amistad surgida de la aventura editorial de *La Maleta* y de la andadura compartida por el mundo de los hongos se había transformado en una relación familiar. Así, nuestras conversaciones giraban ahora en torno a temas más íntimos aunque de una forma u otra, al final caíamos de nuevo en nuestras inacabables tertulias seteras que para mí seguían siendo lecciones magistrales de micología.

Por entonces, solía rematar mis jornadas de campo en su casa de Santa Brígida, llevándole la cosecha del día. Aquello era toda una

ceremonia: Pedro iba sacando los hongos de la cesta como las joyas de un cofre. Sus ojos se volvían de nuevo escrutadores e interrogantes ante ejemplares de identidad confusa y su sonrisa volvía a iluminar su cara ante bellos ejemplos de cantarelos, boletos o lepidistas que acabarían siendo festines para su mesa o provisiones para su congelador.

A finales de 1999, en una de aquellas visitas, Pedro me hizo un regalo: ¡un montón de libros de micología! Con aquella forma suya de decir las cosas, explicó que era una modesta compensación a lo mucho que recibía añadiendo en tono desenfadado: “además, yo ya no los voy a usar”. Con la excusa de ir muy cargado sólo cogí los primeros de aquella pila, prometiéndole volver a recoger el resto en otra ocasión. Continuamos charlando de otros temas y como siempre, de setas, hasta muy tarde. Aquella noche, sin embargo, salí de su casa infinitamente triste. Con aquellos libros que tantas veces había consultado, Pedro se despedía de las setas y de mí. Nunca un regalo de tanto valor había sido tan, tan amargo.

Así que hoy, a cuatro años de su marcha, sigo aprendiendo de las setas y de la vida con Pedro que está ahí, muy cerca, cuando consulto esos libros. O cuando, en el campo, me inclino sobre alguno de sus amigos, saludándolo. O a lo lejos cuando, en ocasiones, creo ver su encorvada silueta entre los castañeros de Osorio.

Por cierto, Pedro, Kenia Bentagay ha cumplido dos años y medio y ya coge sus primeras setas. Y también les habla.

MANOLO CARDONA SOSA

Los títulos de aquellos libros eran:

- *Introducción a la Micología* de Constantine John Alexopoulos. Manuales Audeba, 1962.
- *Aprovechamiento de las maderas de frondosas autóctonas para la producción de setas comestibles*. Tomo 1, de J. Torres Juan, M. A. Navarrete y T. Tamayo. Ministerio de Agricultura. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, 1973.
- *La Guía Incafo de los Hongos de la Península Ibérica*. Tomos 1 y 2. Gabriel Moreno, José L. García Manjón y Álvaro Zugaza. Incafo, S.A. 1986.
- *Guía de los hongos de Europa*. Tomos 1, 2, 3 y 4 de Bruno Cetto, Ediciones Omega, 1979 (Con dedicatoria manuscrita en el tomo I: “Para Manolo Cardona, artista inconmensurable, coeditor al principio, micólogo después y ya hermano de corazón y esperanzas comunes aquí, en nuestra isla eterna”).

Una entrevista con Yuri Millares

PEDRO LEZCANO MONTALVO

Presidente de la Sociedad Micológica de Gran Canaria

Entrevista realizada por Yuri Millares el 18 de noviembre de 1997

Santa Brígida (Gran Canaria)

[Corregida por Lezcano]



Cómo es que se creó la Sociedad Micológica de Gran Canaria?

- Las setas son una parcela de la Botánica marginada, casi ajena a los estudios oficiales. Hay mucha gente que se dedica a estudiar los hongos sin ser botánico. Los mejores micólogos ingleses son lores, esos señores retirados que pasean por sus posesiones. Un colectivo de botánicos insulares decidió prestar la debida atención al mundo de los hongos, con el fin de conocerlos y preservarlos.
- **¿En su caso cómo fue ese interés suyo por las setas, esa afición por la micología?**
- Mi hija María, licenciada en Biología, quiso presentar su tesina sobre el tema de los endemismos en plantas no fanerógamas. En la elección de las setas no fue ajeno el hecho de que mi mujer es catalana, pueblo micófago por tradición. Comencé ayudando a mi hija, y ya se sabe que cuando acumulas conocimientos sobre un tema, acabas cautivado sin remedio. Todos los años por estas

fechas, invadíamos los pinares a la caza del níscolo, la seta nacional de Cataluña. Allí es como un ritual: el campo se puebla de *costellaires*, que complementan sus asaderos con setas. Alguna vez he dado alguna charla en casas catalanas con proyección de diapositivas, y cuando sale el níscolo hay un aplauso en la sala como si apareciera “el muchacho” de la película. Pero a pesar del fervor micológico de los levantinos peninsulares, son los vascos quienes conocen más a fondo el mundo de los hongos. En Euskadi se celebran concursos populares de recolección de setas, en los que se exhiben más de un centenar de especies...

Bueno, cuando quieras empezamos. Pregunta.

– Ya estoy grabando, puede seguir

- Ah, me has cogido a *traición*. Bueno yo creo que la gastronomía canaria, de la cual yo soy bastante profano, se basa menos en la elaboración de productos que en la calidad de muchos de ellos. Salvo los quesos, que necesitan una elaboración y yo creo que no están reconocidos. Yo he comido en muchos restaurantes buenos en la Península, y franceses, y realmente creo que el placer gastronómico de comerse un asadero de sardinas recién sacadas de un chinchorro canario supera cualquier elaboración. Pero como tú querías que te hablara de la gastronomía en torno a los hongos...

– Sí, especialmente lo que tenemos aquí en Canarias

- Tenemos una gran cantidad y variedad, lo que no quiere decir que se consuma mucho. El sitio donde hay más setas de toda la Península es Galicia y los gallegos no comen setas. Vienen todos los años camiones refrigerados de Francia, recorren el País Vasco a toda prisa, donde no las encuentran porque los vascos sí que las cogen y las conocen, y al llegar a Galicia se hartan de coger boletos *edulis* y hasta *Amanita caesarea* la antigua seta de los céesares, bastante abundante; luego las exportan a España en sobres para sopa.. Yo leí en una revista especializada que si el gallego hubiera aprovechado la posibilidad económica de los hongos



se hubiera evitado buena parte de la emigración, por hambrunas que ha habido a lo largo de su historia. Cosa que en Canarias pasaba por un estilo.

En Canarias los historiadores hablan de que los aborígenes comían setas y como hay coincidencia en la opinión de varios cronistas, es muy posible que sea cierto. Yo me he preocupado, hablando con gente campesina, muy alejada, de conocer si habían oído de sus abuelos referencias de esta afición, y ninguno las confirman. Hoy día el palmero come la *nacida*, llamada así, porque sale en todos los pinares. Y es abundante: su nombre científico es el *Rhizopogon roseolus*. Esto de hablar en latín no es pedantería, es que realmente no hay otra designación inequívoca. Así los catalanes, que ponen nombres populares a todas las setas, llaman *mata-parientes* a media docena de especies distintas, ni siquiera el nombre popular nomina una seta. Por lo tanto, como no vaya uno al nombre latino no tiene una referencia exacta.

Entonces esta *nacida* que es como una papa chiquitita, vive enterrada y si se le da una patada salta; mientras está la gleba (que es la masa de esporas) dura y todavía no ha empezado a madurar es comestible. Resulta bastante insípida. Pero es lo que conocían y si lo conoce tanta gente supongo que allí se comían en la época prehispánica, pero lo que no sabían es que se trataba de una seta, lo comían pensando que no era una seta, lo llamaban *papas nuevas* desde antes de que la verdadera papa llegara de América.

Esa es una de las setas más conocidas en la parte occidental del archipiélago. En la parte oriental hay otra que es mejor de calidad y también se comía hace mucho tiempo y se sigue comiendo ahora. En Fuerteventura es una seta un poco tardía y el jable se llena de agujeros, le llaman *criadilla*, *criada* y es una seta que vive asociada a la raíz de unas plantas endémicas canarias, cuya especie más común se llama *turmera* que es el *Helianthemum canariensis*. Aquí [en Gran Canaria] no está nominada. La *criada* es una seta que puede comerse incluso cruda para ensalada y tiene más sabor que la *nacida* palmera, que se le dice palmera porque se usa mucho allí, aunque es común a todas las islas.

Una vez me trajo una señora una cestita de *criadas*. “¿Las trajo de Fuerteventura?”. “No, no, las cogí aquí en la subida de Pico de Viento”. Entonces me cité con ella y me enseñó dónde era. Hay que descubrir dónde está la planta madre y entonces está enterrada completamente y es muy difícil de ver, no se ve sino al notar que se agrieta un poquito el terreno. Y yo he ido a buscar *criadas* con majoreros y conejeros y mientras ellos cogían una cesta yo cogía media docena. Me decían “mira, ahí hay una, ¿ves esa piedra que está un poquito inclinada?, debajo está saliendo una”.

No tengo más noticia, fuera de esas dos setas que nadie sabe que son setas. Yo me acuerdo que Cutillas en uno de los programas de *Tenderete* me invitó una vez y sacaron unos cuantos hongos y allí me decían qué eran. Les dije que eran setas, con gran escándalo de los majoreros [invitados al programa] porque ellos antes

de comerse una seta se confiesan. Lo cual es una medida justa, porque el campesino canario en muchos aspectos, como en éste, es ignorante pero no bobo. Los que se siguen muriendo en Europa [por comer setas] son jactanciosos, creen que saben cosas de las que no tienen ni idea y buscan setas con señalizaciones para ver cuál se puede comer. La *Amanita phalloides*, que es mortal, sigue matando más gente en el sur de Francia que dos enfermedades rurales juntas como son la hidrofobia y el tétanos.

– El 30 de octubre se encontró una *Amanita* de éstas en La Palma

- Tiene que haber en todas las islas. Hace 4 ó 5 años, cuando yo estaba en el Parlamento [canario] de diputado le contagié el *veneno* micológico a un joven letrado. Tanto que una vez halló alguna de las temidas amanitas. Y claro, en la Universidad de La Laguna está el Departamento de Micología, que dirige Esperanza. Algunos académicos son unos piratas del conocimiento. No perdonan que un profano no proveniente de las aulas sepa cosas. Tanto que este chico cuando me dijo “he encontrado la *Amanita phalloides*”. Le contesté: “Permítame que lo dude, porque hay varias especies confundibles, como la *gemmata* que está en los eucaliptos de aquí”. Y le pregunté: “¿cuándo empieza el período parlamentario?”. “La semana que viene”. “Pues mira a ver si me guardas unos ejemplares para verlos”. Y yo llegué allí como el que mira algo secreto, abrió el cajón, y eran *Amanita phalloides* perfectas. “Llévaselas a La Laguna y di que has encontrado varias y que sabes dónde hay más”. Fuimos al bosque de castaños donde las había encontrado y hallamos muchas más, aunque ya estaban podridas.

Y cuando vine aquí me encontré un artículo en un periódico de Tenerife que decía “El Departamento de Micología ha descubierto por fin *Amanita phalloides* en la isla”. Pero ellos no la habían descubierto. Más tarde vi a un miembro del Departamento lagunero y le dije: “¿y por qué dices que la ha encontrado el Departamento de Micología si sabes que fue un abogado del Parlamen-

to?”. Me contestó: “Hombre, no vamos a citar a todos los recolectores”. “Eso no es un recolector, si sondeas a ese joven verás que sabe probablemente de micología práctica, de campo, más que muchos de tus estudiantes”.

Yo he reunido cerca de dos mil diapositivas de setas en veinte años. Pero lo que he aprendido aquí me sirve con más dificultad en otros bosques. Porque aquí cuando voy a un pinar sé ya lo que hay. Aquí hay muchas setas porque hay un suelo muy ácido apropiado y la humedad relativa atmosférica es muy alta. Se da además un gigantismo en las setas increíble. Yo hace años descubrí en La Solapilla, en un pinar de pino insigne que hay por los altos de Guía, multitud de *Boletus edulis* (que en latín significa comestible), alguno tan grande que mi hijo pequeño se sentó en una seta como si fuera un banquillo de piano.

– En Canarias no hay tradición de consumir las setas, ¿a qué es debido, al temor o a simple ignorancia de sus cualidades como alimento?

■ La tradición se adquiere con el hábito. Hace muy pocos años no se comían setas. Incluso yo iba mucho a Tamadaba y pernoctaba allí con mi mujer en la cueva del Zapatero o iba a la casa forestal donde estaba el viejo guarda, Matías, y cuando me veía comer setas poco menos que vomitaba. Al segundo o tercer año Matías empezó a comer setas. Yo entonces no conocía gran cosa. Empecé a estudiar con mi hija y a adquirir libros. Siempre que voy por ahí de viaje me compro algún libro. Ya no estudio, pero tuve épocas de maniático, metido en una especie de *filatelia*, “me falta una seta”, y cuando encontraba alguna seta nueva me arrodillaba... Porque antes de coger una seta hay que mirar el hábitat donde está, cogerla excavando un poquito, buscando rasgos distintivos.

Sobre una forma generalizada de paraguas, sólo hay siete colores, con sus matices. El hongo no tiene flor ni raíz, solamente unos cordones subterráneos llamados *micelio*. El micelio, verdadero cuer-

po vivo del hongo, reside en el mismo suelo durante años, y emite el órgano reproductor, el carpóforo que llamamos seta.

Respecto a la tradición que tú dices, hace unos años los primeros catalanes empezaron a ir por los pinares. Mi suegra era catalana y por ahí trabamos relación con una heladería que no sé si está todavía enfrente del Cuyás, eran levantinos, y ellos empezaron a enseñarnos. Así como Matías adquirió la costumbre de comer setas, la gente empieza ya a coger. Hoy el níscolo empieza a peligrar su existencia, desde que la gente se ha enterado de que en el bosque hay cosas buenas gratis. Yo he visto en Tamadaba, que no sé si lo habrán prohibido, ir con rastrillo levantando la parte de humus y cargándose el micelio. El micelio reside en el mismo sitio a lo mejor 50 años y va extendiéndose en círculos concéntricos año tras año, de manera que cuando pasas el rastrillo y rompes el micelio tiene que pasar bastante tiempo para que se recupere el ciclo de la extensión de los círculos concéntricos. Total que se están cargando su propia afición, como si para coger una manzana serraran el manzano para alcanzarla mejor. La seta hay que cogerla sin romper el micelio, o bien con una navaja si se tiene identificada la seta, a ras de tierra, o si no con unas flexiones hasta ver que se ha soltado.

Preocupado por qué hongos comerían los aborígenes, puesto que no podía ser la *nacida* ni la *criada*, ya que no sabía nadie que eran hongos y siguen sin saberlo los propios historiadores. Estoy casi seguro de que lo que se comían eran champiñones silvestres. Hay champiñones en todas las islas, pero Gran Canaria, que me la he pateado y fotografiado, tiene unas 15 especies distintas, magníficas, comestibles. Y no se pueden hacer al ajillo, porque sueltan una gran cantidad de líquido, pero el aroma y el sabor son extraordinarios. Como se las comía el ganado, yo pienso que el pastor por imitación comía también. Comestibles en crudo y muy abundante en los pastizales, no en los bosques. En los bosques se da otra clase. De manera que tradición de comer setas no hay y hasta el consumo del champiñón se ha perdido.



– ¿Entonces en el paréntesis entre el consumo de los aborígenes y el interés actual, no ha habido una actividad recolectora con los períodos de hambruna importantes que ha habido?

- No se comían sino esas dos clases [que no conocían como hongos], porque si no lo recordarían. Tú que eres un explorador etnográfico, pregunta y verás como... ¿Tú sabes como las llaman? *Brujas, brujillas*. Es curioso el misterio de la terminología. Las llaman brujas coincidiendo con una terminología universal. Los franceses hablan de *corros de brujas*, y así en todas partes. ¿Y sabes por qué? Porque este micelio que por lo general se desarrolla en círculo, hace que un campesino que reside cerca de un bosque pasa por la tarde y vuelve a pasar por la mañana y encuentra de pronto que en una noche han salido unas setas, unos seres misteriosos que están colocados en un amplio círculo de 30 ó 50 metros de diámetro. ¿Cómo han salido?, piensa, y claro lo atribuyen a que allí hubo un corro de brujas nocturno, las brujas bailonas que en todas partes del mundo se reconocen.

Donde pisa cada bruja sale una seta. De ahí que la cercanía entre las setas y la brujería tiene una gran tradición, tanto que hay una seta *mágica*, la *Amanita muscaria* (esas setas rojas con pintas blancas, que está tanto en pinares como eucaliptos y es alucinógena). Pasa como venenosa pero realmente no es venenosa, uno se puede morir pero si se pega un atracón. Pues esa es una seta sagrada en algunas partes de Asia, celebran comuniones en unas sectas y el sacerdote hace comulgar con esta seta *muscaria* que produce un atontamiento y alucinaciones místicas.

Lo que es curioso es que un campesino de Tejeda diga “Ah, la *brujilla*”. No ha leído libros pero sabe que existe esa seta mágica, porque hay algo mágico en el crecimiento de las setas y en el hecho de que la seta no es vegetal ni animal. Hay algún libro de escuela que distingue el “reino mineral, el reino vegetal, el reino animal y el reino de los hongos”. Y es un acierto, porque el hongo no es ni una cosa ni otra. Primero, no se alimenta de materia inorgáni-

ca como cualquier vegetal, necesita una materia orgánica elaborada previamente por otro vegetal. Come bistecs como un gran señor. Luego su composición química tiene gran cantidad de elementos de materia orgánica animal, tanto que cuando alguna seta se pudre, no es como una flor, huele mal y apesta la casa como un ratón.

– Yo había oído o entendido que en Canarias no había setas venenosas o, al menos, que causarían muerte. Pero ha hablado de que hay alguna muy peligrosa. ¿Hasta qué punto lo que se decía no era un mito?

■ Ahora que estamos en la época que tienen que salir, que han salido ya, es bueno que se diga. Para morirte comiendo una seta se necesita tener afición, afición para morirte, pero existe esa afición que se llama estupidez en lenguaje más llano. En Francia el Ministerio de Agricultura pone carteles pegados a los troncos en los que dibuja una *Amanita phalloides* y te dice que tiene láminas blancas. Si usted no se come ninguna seta con láminas blancas usted no se muere. Fíjate que cosa más simple. Hay tres setas mortales, tres amanitas que forman una trinidad siniestra, la *phalloides*, *verna* y *virosa*. Y luego existen setas tóxicas, de las que hay montones en Canarias. Su virulencia depende de lo resistente que tú seas, de lo que hayas comido, o si el comensal sea un niño, o un anciano. Lo que pasa es que no habían aparecido hasta hace muy poco tiempo las amanitas, pero estoy seguro que hay en todas las islas.

Yo estaba esperanzado este año con encontrar amanitas aquí. Viendo que en Tenerife habían aparecido en hábitats de castaños sobre todo, donde había unas clases de setas comunes, como la *rubescens* y las *russulas*.

– Cuando va a coger setas, ¿tiene costumbre de comerlas allí mismo en un asaderito o se las lleva a casa y le gusta cocinarlas después o deja que se encargue otra persona de cocinarlas?

- El fallo mío es el aspecto culinario, aunque tengo buenos libros. Yo tengo una manera normal de comerlas en el bosque, sobre todo si son níscales llevando un poco de bacón y la «carmela», con la misma leña hacer un asadero allí es insuperable. El níscolo crea después un moho que lo pone verdoso y cuando llegas a tu casa muchas veces está más feo, y no quiere decir que esté malo, se puede comer. Se ha secado un poco. Se llama *lactario* el níscolo porque tiene leche. Casi todas las setas se basan en comerlas asándolas con un poco de aceite, ajo y perejil. Alguna otra especie que me gusta más elaborada, como el champiñón. Hay aquí un champiñón muy grande que está por Las Mesas, que se abre muy tarde. Le quitas el pie, molido con un poquito de ajo y jamón cocido, rellenas el sombrero con forma de cuenco y lo metes en el horno. Te sale un plato de cinco estrellas. Podría llamarse champiñón relleno al horno.

– ¿El níscolo cómo lo hace cuando está en el campo, le deja el tallo?

- Dejas la parte plana porque es mejor darle una vuelta y si no se lo has quitado se queda peraltado por el propio tallo y no queda bien asado. Pero apenas empieza a humedecerse a la vista ya está. Lo comes casi crudo. El bacón sustituye al aceite. Yo lo recomiendo a quien vaya a coger setas. Con razón han hecho los catalanes de esto una especie de religión. Ellos lo acompañan más que con bacón con costillas o algo de carne. Pero la base es comerlo semiasado.

– ¿El níscolo tiene un nombre popular en Canarias?

- No. Sí hay una seta con un nombre especial, *bosta de vaca*. Es un boleto (*granulatus*) muy abundante, pero que si no lo coges chiquitito no es comestible. Es un poquito insulso, pero muy digerible. En cuando crece llega a tener un diámetro de 30 centímetros y se ha quedado blando con una cutícula, que es la parte de la piel, que aparte de ser purgante es blanduzco y guisado resulta bastante malo. Y a eso lo llaman *bosta de vaca* que no está mal, porque parece una cagada de vaca.

Lo que sí recomendaría es que no pisen las setas. Que cojan lo que quieran coger, pero que dejen las otras como están. Hay una estrecha relación entre el hongo y el árbol, beneficiosa para ambos. Tanto que si no hay hongos no se desarrolla el árbol. En unos laboratorios de un centro europeo se están cultivando hongos no para venderlos y comerlos, sino para inocularlos en los bosques como protección de éstos. En Canarias no necesitamos hacerlo por la abundancia de micorrizas que existen.

– Quizá fuera útil que citara otras especies de setas de Canarias, aparte de las que ha nombrado

- Yo habré probado medio centenar de setas isleñas, muchas como acto final de una correcta identificación. Pero hay que insistir en el pleno conocimiento de lo que se consume. Pueden citarse varias muy abundantes, como el *cantarellus cibario* bajo castaños y pinos. La clásica seta del cardo tan popular en Castilla tiene en Gran Canaria un pariente, el *Pleurotus eryngii* variedad *ferulae*, que por nutrirse de una planta endémica, acaso deba considerarse una variedad exclusiva de las islas.

YURI MILLARES



ÍNDICE



Índice

PRÓLOGO

- Un poeta entre setas 11
Teresa Cancio León

INTRODUCCIÓN

- Una introducción a este libro 17
Vicente José Escobio García

LOS ARTÍCULOS

- Las setas en Gran Canaria 35
Pedro Lezcano
 - Qué es un hongo 36
 - Qué es una seta 36
 - Ignorancia y estupidez 37
 - Identificación 38
 - Presentación de los personajes 39
- Hongos superiores en Gran Canaria 51
Pedro Lezcano
 - Generalidades 51
 - Panorama global de los hongos
en Gran Canaria 52

– Primeros planos de las especies más frecuentes	54
– Otras especies	64
– Las brujas del bosque	65
– Micología recreativa	68
■ Hongos superiores en Gran Canaria (II)	69
<i>Pedro Lezcano</i>	
– El hongo: esa peligrosa delicia	69
– Hongos tóxicos en Gran Canaria	71
– Intoxicación sudorífera	71
– Otras intoxicaciones	74
– Cultivo industrial para el consumo	77
– De la micorriza al cultivo de los hongos del bosque	78
■ La magia de los hongos	81
<i>Pedro Lezcano</i>	
■ La finca de la vida	95
<i>Pedro Lezcano</i>	

OTROS MATERIALES: LA OPINIÓN DE LOS AMIGOS

■ Pedro Lezcano, micólogo, maestro y amigo	101
<i>Manolo Cardona Sosa</i>	
■ Una entrevista con Yuri Millares	109
<i>Yuri Millares</i>	

«La magia de los hongos», cuya edición consta de 1000 ejemplares, se ha compuesto en tipografía Sabon, cuerpo 12, interlineado 15. El papel Printover volumen de 135 grs. impresión en offset y encuadernación con hilo vegetal. La cubierta está plastificada en brillo. Se acabó de imprimir en los talleres de Linca, S.L., el martes, 26 de octubre de 2010, día de San Evaristo. Islas Canarias.



Sociedad Micológica de Gran Canaria

Julio Rodrigo, José Miguel Vázquez, Jesús Jiménez Mesa, Isabel Nogales, Ángeles Alemán, Iñaki Izaguirre, Rubén Naranjo, María del Carmen Mato, Andrés Lobo, Vicente Santana Darias, Luis Jiménez Mesa, José Nogales, José Carlos Sanginés, Juan Francisco Díaz Palarea, Tari Quesada, Armando Bailón, José Luis Aranda, José Betancor, Rafa Alemán, León Calcines, Julio Martínez, Jesús Urriza, Rosa Suárez, Prudencio Medina, José Guillermo Marrero, Elsa Adán, José Raúl Díaz, Matías García, Paulette Peyronnet, Virginia González, José Luis Lantigua, Juan Francisco López Quintanilla, Nilia Bañares, Elda Márquez, Laly Ricarte, Goretti Rodríguez, Manolo Pérez, Maribel Rodríguez Cabrera, Paco Govantes, Yamilet Cárdenes, Pepe Quijano, José Ignacio Velaz, Fran Lorenzo, Fran Mujica, Rose Marie Dähncke, Manolo Cardona, Mercedes Román, María Limiñana Lezcano, Ana Padrón, Justo Caridad, Soraya Jorge, Daniel Becerra, Diego Martínez de la Peña, Lucas de Saá, Juan Márquez, Domingo Chávez, Mauro Innocenti, Cleo Rodríguez Cabrera y Vicente Escobio.

Pedro paseando lentamente por el monte y, cuando encuentra un ejemplar, se arrodilla ante él, con delicadeza aparta la maleza, lo levanta en sus manos casi sin tocarlo, procurando no dejar atrás ni un fragmento de la volva que podría servir para identificarlo. Entonces se lo acerca a la cara, lo acaricia limpiándolo de impurezas, lo olfatea, lo palpa suavemente, mordisquea un fragmento de su carne, levanta un trocito de cutícula como quien desvela a una novia; y parece escuchar lo que el hongo le dice al oído. Frecuentemente el hongo, rendido, le confiesa su nombre. Con ese solo nombre susurrado en la lengua de Virgilio, su enamorado sabe todo cuanto ansiaba saber. Sobre la edad del hongo, la acidez de la tierra preferida, la sombra de los árboles que elige, toda la apasionante biografía que guarda en su memoria genética. Díganme ustedes si la identificación de una seta no es lo más parecido a un idilio.

