

YESCA



Revista Nº 1

año 1989



CORIOIUS - VERSICOLOR

YESCA
REVISTA DE MICOLOGIA

EDITADO POR:

SOCIEDAD MICOLOGICA CANTABRA

REDACCION Y COORDINACION:

Valentín Castañera Herrero
José Luis Alonso Alonso
Tomás Ferrero Majadas
Miguel Angel Ruiz Guerra

DISEÑO Y COMPOSICION:

ESTUDIO 2002 c/ Hernan Cortés, 17. entlo. Santander

DEPOSITO LEGAL SA-413-1989

Esta revista se repartirá gratuitamente entre todos los socios de la Sdad. Micológica Cántabra y se intercambiará con publicaciones de otras Sociedades. Se remitirá bajo pedido expreso dirigido a:

Sociedad Micológica Cántabra
c/ General Varela, 3 bajo.
39600 MALIAÑO - MURIEDAS (CANTABRIA)

Apartado nº 922
39080 SANTANDER.

Prohibida la reproducción total o parcial sin citar la procedencia.

La Sociedad Micológica Cántabra no se hace responsable de las opiniones reflejadas por los autores de los artículos publicados en esta revista.

Santander. Octubre 1989.

SUMARIO

	Pag.
- EDITORIAL	5
Por la Sociedad Micológica Cántabra.	
- NOTICIAS:	
* INFORME SOCIAL: Por la Junta Directiva	6
* SALIDA PRIMAVERAL.: Por "Il Piscatore"	8
- NOMENCLATURA DE LAS SETAS:	10
José Luis Alonso Alonso.	
- LOS HONGOS Y LA VIDA	14
José Luis Alonso Alonso.	
- NUESTRAS PLANTAS: EL ANTOJIL	18
José Luis Alonso Alonso.	
- SENDERUELA	21
Federico Ferrer Añívarro.	
- NUESTROS ARBOLES: EL TEJO.	24
Valentín Castañera Herrero.	
- CULTIVO DE SETAS: SETA DE CHOPO.	27
Luis José Fernández González.	
- CAI.OCYBE GAMBOSA.	29
Alberto Pérez Puente.	
- REVUELTO DE ESTACIONES.	33
Juan Manuel Santurtun de la Hoz.	
- GASTRONOMIA	
* Crema de morchellas.	35
Valentín Castañera Herrero.	
* Amanitas con almejas.	36
Alberto Pérez Puente.	

EDITORIAL

Este otoño saldremos a nuestros montes y praderas en busca de las primeras setas del año, después de una larga temporada de abstinencia. Al igual que estas primeras setas emergen espontáneamente y toman forma, así surge esta primera revista o boletín, resultado del esfuerzo de esta Sociedad Micológica.

Nos hemos propuesto como principal objetivo que sirva como puente de comunicación y a la vez de unión entre todos nosotros, que sea el campo donde podamos expresar nuestras inquietudes, preocupaciones e ilusiones, posibilidad abierta a todo aquél que lo desee.

Quiere servir, además, para tratar de introducir o de enseñar la Micología a aquellos socios que no tienen la posibilidad de acercarse por nuestro local y deseen ampliar y perfeccionar estos conocimientos. Aparte de la Micología también incorporamos algunos artículos relacionados con la Naturaleza y el Medio Ambiente que pueden ser interesantes, en especial el apartado de los árboles, por ser necesarios para conocer el hábitat de los hongos. Y... ¡cómo no!, las inevitables recetas que enriquezcan el sabor de nuestras setas.

Desde la creación de nuestra Sociedad, nos impusimos una serie de metas a alcanzar. Esta publicación quiere ser una de ellas, un nuevo paso que enriquezca nuestra común empresa, en la que todos debemos participar.

NOTICIAS

JUNTA GENERAL ORDINARIA

El martes 7 de Febrero se celebró en la sede de la Sociedad, a las 20,15 horas y en la segunda convocatoria, la Junta General Ordinaria con asistencia de un considerable número de socios.

Iniciado el Orden del Día se leyó el acta de la anterior Junta General, siendo aprobada por unanimidad.

Seguidamente se expuso el resultado de ingresos y gastos habidos durante el año 1988, destacando, entre éstos, los ocasionados por la II Semana Micológica, adquisición de libros y material audiovisual, quedando igualmente aprobado por todos los presentes.

Con el fin de facilitar el pago de las cuotas y evitar el atraso en su recaudación, después de sopesar distintas opiniones, se decidió escribir a los socios proponiéndoles el ingreso de las cuotas en la cta. cte. de la Sociedad.

El Sr. Presidente expuso las actividades desarrolladas durante el pasado año, así como el programa para 1989, cuyo principal acto será la III Semana Micológica de Cantabria.

La Sociedad se propone editar una revista semestral, para lo cual se insta a los socios a preparar trabajos sobre Micología que puedan servir para tal publicación, así como para la prensa diaria, conferencias, etc... .

Con el fin de evitar la acumulación del trabajo de organización, principalmente de las Semanas Micológicas sobre unos pocos socios, se propone y aprueba la formación de Comisiones de Trabajo. Estas Comisiones serán las encargadas de la programación y ejecución de los distintos actos con la coordinación de la Junta Directiva.

En el capítulo de elección o reelección de cargos directivos, el Tesorero D. Federico Ferrer Añívarro presentó su dimisión, siendo nombrado para este cargo D. Miguel Angel Ruiz Guerra y reelegidos los

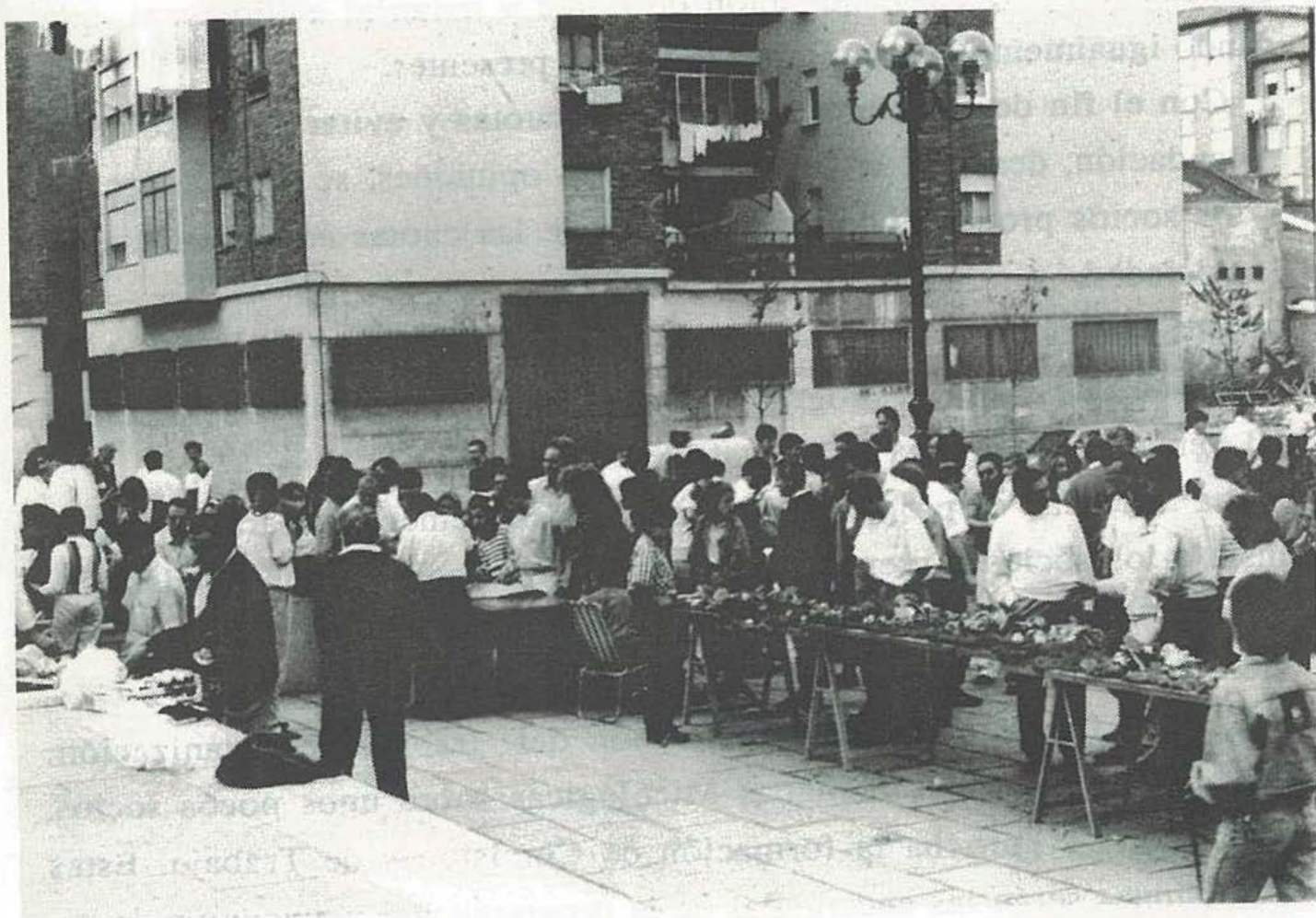
demás miembros de la Junta Directiva.

Se propone y aprueba que en los meses no aptos para la recolección de setas, se utilicen los lunes para el pase de diapositivas.

Asimismo se decide inventariar la biblioteca y redactar un reglamento para su préstamo.

No habiendo más que tratar, se levantó la sesión a las 22,30 horas.

José M^a Guri Prats- Secretario



Exposición-degustación de setas celebrada el año 1988 en Maliaño-Muriedas, dentro de los actos programados en la 2^a Semana Micológica de Cantabria.

SALIDA PRIMAVERAL

Los niños estaban muy ilusionados. Su impaciencia les hacía preguntar todos los días ¿Cuándo hacemos la excursión?. Un día, de finales de Abril, llegó la carta en la que nos comunicaban la fecha de la ansiada salida. ¡Será el domingo día 14 de Mayo! Así pues, nos apresuramos a hacer planes para esa fecha: las botas, la cachava, la cesta, ropa apropiada y... un montón de deseos de convivencia y simpatía hacia nuestros compañeros de la Sociedad Micológica.

Por fin amaneció la jornada tan esperada. Un sol espléndido desde muy de mañana nos anunció lo que sería una salida al campo inolvidable.

A las nueve en punto ya estábamos todos prestos para emprender el viaje ¿Falta alguien? ¿No?. Pues... ¡Adelante! Allá partió la caravana con rumbo al Puerto de Pozazal y Mataporquera.

Llegamos hacia las 11, tras haber comprado pan "los olvidadizos". En Pozazal nos dividimos en varios grupos: unos hacia arriba, por el monte, otros a la derecha, por los prados, estos por los senderos, aquellos por las cañadas, en busca de las Georgii, Marasmius y cualquier otra seta que se pusiera a nuestra vista, pero... nada. Se ve que este año debido a la falta de lluvia no es muy abundante que digamos. ¡No importa!. La falta de setas la suplimos con unas ganas tremendas de divertirnos y pasar un día agradable.

A la una y media volvimos al autobús con nuestra magra carga y resolvimos ir a Mataporquera, al parque, a comer. Allí, en agradable camaradería, una vez que las señoras sacaron las viandas, degustamos las tortillas y hasta la "tarta" (que por cierto estaba deliciosa).

Por la tarde, un viajecito hasta Casasola de Valdeolea "por si acaso". Pero no estaba el día de setas y, tras las fotos de rigor de todos los miembros de la Sociedad, regresamos a Santander, tras haber pasado una feliz jornada en compañía de todos los amigos "micólogos".

Il Piscatore



Miembros y simpatizantes de la Sociedad Micológica Cántabra durante la excursión Primavera realizada este año.

NOMENCLATURA DE LAS SETAS

En botánica la taxonomía es el tratado de la correcta denominación, que se efectúa según las reglas de la nomenclatura; éstas se concretan, en el caso de las setas, en los Congresos.

Por ejemplo, el grupo genérico se denomina **Clase** (Basidiomycetes, Ascomycetes, Myxomycetes). A su vez estas clases se subdividen en **Familias u Ordenes** (Boletáceas, Agaricáceas, etc...), los géneros en **Especies** (Rubescens, Pantherina, ...).

En general, en los libros que manejamos, todos los autores modernos usan la misma nomenclatura para las **Clases** con algunas variaciones en cuanto a lo que se considera **Familias y Géneros**; pero es sobre todo en la **denominación de la Especie**, donde hay **mayor duplicidad de nombres**.

Pongamos un ejemplo: *Lepiota Naucina* (Fries) Quelet. o *Leucoagaricus pudicus* Bul. ex Q. ss. Bon.

¿Cuál es el motivo de estas aparentes contradicciones ?.

A pesar de los Congresos que se han celebrado para unificar criterios, los grandes autores tienen distinta forma de pensar para tratar de ordenar y clasificar la gran diversidad de hongos en la naturaleza. Hay que tener en cuenta que toda la nomenclatura está hecha para hacernos más fácil el entendimiento del mundo de las setas.

Los primeros botánicos que clasificaron las setas **Linneo y Fries** no pudieron ordenarlas todas, porque no se conocían. Posteriormente otros autores descubrieron otras setas y las fueron ordenando según los

criterios de los primeros, pero modificando los géneros y las especies, se fueron incorporando especies africanas, americanas, australianas y asiáticas, muchas de ellas incluso introducidas con los árboles en los jardines botánicos y luego hasta en los bosques europeos durante los siglos XVIII y XIX. De tal forma que fue desbordada la clasificación de **Linneo** y **Fries**. Hoy se trata de englobar las setas de todo el mundo en su conjunto. También el microscopio ha influido notablemente en los cambios, ya que actualmente se basa más en las esporas.

Cuando hablamos de setas decimos una **Amanita**, un **Boletus** etc... son términos generales que comprenden varias setas.

En la nomenclatura de setas el nombre genérico se pone el primero seguido del nombre específico indicando el tipo de seta dentro del género.

Así: **Amanita** (género) **Phalloides** (especie)
Boletus (género) **Edulis** (especie).

Sin embargo el nombre completo es:

Amanita Phalloides (Fr.) Link

Boletus Edulis Bull ex Fr. formando (Fr.) Link y Bull ex Fr.
parte del nombre.

Los nombres de los micólogos se reducen habitualmente a la primera sílaba o se escriben completos, Linneo fue el primer botánico en establecer la clasificación binaria, es decir, los dos nombres, el género y la especie.

Fries fue el primer botánico que clasificó gran número de setas. El nombre es válido si fue el primero otorgado inequívocamente a una especie según las reglas de la nomenclatura. En un principio los micólogos tenían pocas setas que clasificar y las colocaron en pocos

géneros y muy amplios; por ejemplo, se llamó a todas las setas con láminas **Agaricus**. Luego se vio que las **Amanitas** y las **Psaliotas** formaban géneros claros dentro de una familia.

Una regla de prioridad dice que, cuando sea posible el nombre original de la especie, se transfiera al nuevo género creado.

El ejemplo anterior, **Amanita Phalloides (Fr.) Link; Fries** nunca escribió los dos nombres juntos, por ello **(Fr.)** se escribe entre paréntesis y seguido el nombre del creador del género **Link**. En otros casos hay setas colocadas por dos autores en distintos géneros con el mismo nombre y especie e incluso, cuando puede haber varias interpretaciones, se pone detrás "ss" que quiere decir "en el sentido que le da"; por ejemplo, **Lactarius Piperatus (L. ex Fr.) S. F. Gray**, Linneo y Fries lo llamaron "**Piperatus**", pero fue S. F. Gray quien lo colocó en el género **Lactarius**.

Hasta ahora los libros de monografías que normalmente usamos se basaban en "Flore analytique" de **Kühner y Romagnesi** escrito en la década de los cincuenta, pero actualmente el austriaco **Moser**, con una visión más amplia y mundial de las setas, ha escrito "**Guida alla determinazione di Fungi**" (traducido del original alemán) en la cual son tenidos en cuenta los autores de la Europa Oriental no considerados anteriormente. Es por esto que nos encontramos con una ampliación de géneros, es decir, una seta antes encuadrada como **Tricholoma Georgii Clus ex Fr. Quelet** ahora se llama **Calocybe Gambosa** al haber sido adoptada la denominación genérica de **Donk: Calocybe Gambosa (Fr.) Donk**, es su correcta denominación aunque nosotros sigamos hablando de **Tricholoma Georgii**.

Este pequeño lío que podemos hacernos con la nomenclatura de las setas es sólo aparente y deberemos acostumbrarnos poco a poco a lla-

mar **Suillus granulatus** (L. ex Fr) O. Kuntze a lo que estamos llamando **Boletus**. También debemos saber que no todos los autores de libros monográficos interpretan la misma seta de los grandes micólogos, de idéntica manera. Así: **Lactarius piperatus** (L. ex Fr.) S. F. Gray que antes hemos nombrado es el mismo que **Lactarius Pergamenus** ss. Romagnesi. Nos encontramos también con otras abreviaturas: **emend** (corregido por), **ss lato** (en sentido amplio) **ss rest.** (en sentido restringido).

Aunque de todo lo escrito parece deducirse una complicación para nosotros, quizá sea más sencillo, y todo esto debe servirnos para que en nuestro Catálogo de setas de Cantabria adoptemos una nomenclatura moderna.

Quisiera repetir que la moderna nomenclatura micológica no es más que un medio para hacernos más fácil el conocimiento de la naturaleza y de las setas en concreto y no hay que darle más importancia que la que tiene. La naturaleza no es matemática. Las plantas y las setas evolucionan, se hibridan, crecen en distintos climas, en distintos tipos de terreno, se adaptan en simbiosis con distintos árboles, toman diferentes colores, etc... . Es por lo que en la observación macroscópica tenemos más dudas en cuanto a su clasificación.

ME DOY POR CONTENTO SI ESTE ARTICULO SIRVE PARA
ACLARAROS ALGUNAS DUDAS.

José Luis Alonso.

Bibliografía

* FLORE ANALYTIQUE DES CHAMPIGNONS SUPERIEURS

KÜHNER, Robert Y ROMAGNESI, Henri. Ed. Masson. 1984. París.

* GUIDA ALLA DETERMINAZIONE DEI FUNGHI, VOL. 1º.

MOSER, Meinhard. Edición 2ª. 1986, Arti Grafiche SATURNIA,
S.A. S. Trento

LOS HONGOS Y LA VIDA

¿Quién no ha visto en sus excursiones por nuestros bosques y prados, numerosos hongos desconocidos? setas a las que damos una irresistible patada? Muy pocos recogemos algunos y los incorporamos a nuestra cocina como cualquier producto de la naturaleza. La palabra hongo suele evocar rechazo y miedo al envenenamiento porque nos son desconocidos al igual que las culebras. Sin embargo los hay muy buenos comestibles, otros sin ningún valor culinario, y algunos venenosos. Pero ¿qué es un hongo? Conocemos como seta lo que podíamos llamar el fruto visible de algunos hongos. Al igual que el manzano es un árbol compuesto por raíces, tronco, ramas, hojas, frutos y semillas que sirven para su reproducción natural, los hongos están compuestos por **micelio**, construido por **hifas** que forman **micorrizas**, dando lugar a la fructificación que son las setas que nosotros vemos, y éstas a su vez producen **esporas** a semejanza de las semillas de los árboles.

Al carecer de clorofila, los hongos tienen que tomar el carbono donde lo encuentran transformado. Viven en simbiosis con las raíces de los árboles y plantas beneficiándose de los alimentos que éstos producen y filtrándolos para los árboles en provecho mutuo. Todos hemos visto los corros en los prados donde la hierba es más oscura y alta (aunque el micelio puede quemarla en algunas zonas). Muy curiosa es la asociación de hongo y alga dando lugar a nuevos vegetales: los **líquenes** un ejemplo curioso. Las orquídeas no pueden vivir si no es en simbiosis con hongos del género *Rhizoctonia*.

Otros viven a expensas de seres vivos: **parásitos**. Los demás toman su alimento de las materias orgánicas, restos vegetales y humus, son **saprófitos**.

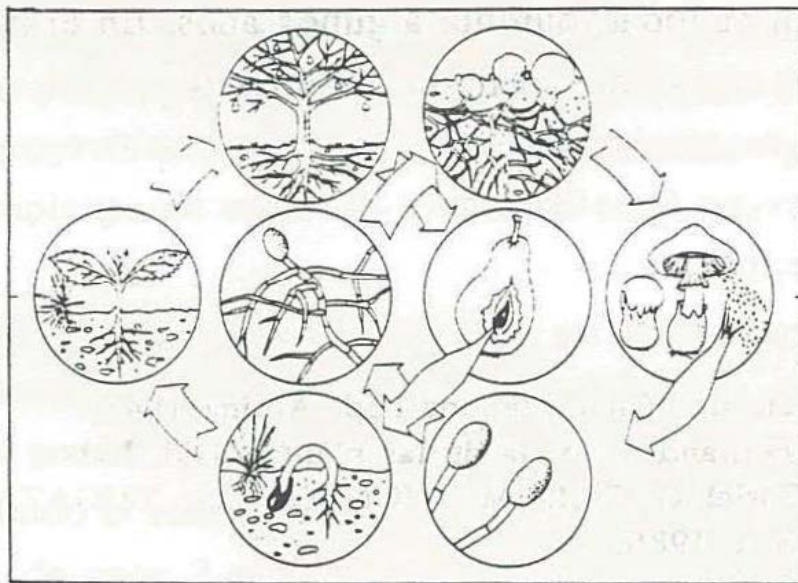
Los hongos participan en el ciclo de la vida transformando troncos, ramas, hojas, etc., convirtiéndolos en sustancias aprovechables para las plantas, animales y personas.

Los hongos producen setas que tienen cierta importancia en la alimentación humana y en la moderna agricultura, tanto las cultivadas Psalliotas (champiñones) y Pleurotus sobre todo, como las recogidas en nuestros prados y bosques: boletos, níscalos, perrocoico y la seta reina: la trufa. Indirectamente los hongos microscópicos desempeñan un gran papel en nuestros alimentos. Con las fermentaciones, participan en la elaboración del pan, vino, cerveza, yogures, queso... (el moho verde de nuestro Tresviso no es sino micelio de un *Penicillium* que podríamos denominar "*Penicillium Tresvisii*") etc... En el futuro, si existiera escasez de alimentos las levaduras y otros hongos podrían ser la alternativa para la supervivencia. Los antibióticos son el pan nuestro de cada día para el tratamiento de muchas enfermedades. Ya, antes del descubrimiento de la acción terapéutica de algunos *Penicillium*, se llegó a usar el *Clitocybe Cándida* para curar la tuberculosis. Otro aspecto original del uso de algunos hongos, los yesqueros, llegué a conocerlo en los años cuarenta: un viejo de mi pueblo encendía su pipa con yesca. Cogía una hebra y producía la chispa con una piedra de trilla y un trocito de hierro, la cual prendía como la mecha de los antiguos mecheros. El hongo, normalmente de género *Fomes*, se secaba debajo de las brasas una vez apagado el fuego y las hebras no eran otra cosa que los tubos del hongo, cortado en sentido vertical.

Aunque aquí no vamos a tratar los hongos venenosos ni comestibles, existen aspectos que afectan profundamente a las personas, animales y sobre todo a las plantas que nos sirven de alimento. Las micosis que nos atacan habitualmente, como el muguete de la boca de los niños son debidas al hongo *Candida albicans* que se desarrolla muy bien en este medio ácido y húmedo.

La tiña la producen varios hongos parásitos del cuero cabelludo (la tradición, chocante hoy para nosotros, de llevar el pelo muy corto en colegios y cuarteles se debía básicamente al peligro que existía, entre otras plagas, de epidemia de tiña sobre todo por el uso en común de instrumentos de aseo, peluquería, etc... sin las debidas garantías sani-

tarias). Confundidas a veces con tuberculosis, las micosis pulmonares, (algunas de las cuales se transmiten a través de los animales, el heno, la paja, el grano..., que son portadoras de esporas), son producidas por el hongo «*Aspergillus fumigatus*». Otros *Aspergillus* parasitan las orejas, faringe, córnea del ojo, piel, dedos de las manos y sobre todo de los pies. Con la higiene, calefacción y agua corriente en las viviendas éstos no suponen actualmente ningún peligro serio, pero otros abundan más que antes, debido al uso de fibras sintéticas en la ropa y calzado, ya que se suda excesivamente entre los dedos de los pies y esta humedad es un buen caldo de cultivo para ellos.



En lo que respecta a los animales, fueron muy conocidos, cuando la cría del gusano de seda estaba en su apogeo, los ataques de muscardinas que diezmaron el cultivo, debido al calor y la humedad de los locales donde se criaban. Los *Cordyceps*, hongos visibles (hasta cinco cms tiene su fructificación) parasitan diversas larvas. El que cria animales conoce perfectamente las micosis que les atacan.

El caso más representativo de hongos destructores de árboles vivos es la *Armillaria mellea*, una seta buen comestible de joven. La enfermedad de la tinta del castaño producida por varias *Phytophoras* fue una verdadera plaga que destruyó más del 50% de los castaños de nuestros borques, hoy casi eliminada por la plantación de híbridos resistentes. Ahora están amenazados los olmos, debido a la transmisión de las es-

poras por ciertos insectos portadores de **grafiosis**. Otros muchos hongos se alimentan de la madera ya cortada muy empapada de humedad: los barcos de madera eran atacados por *Gyrophana lacrimans*. Algunas veces hemos encontrado setas y moho dentro de las viejas casas de madera, en sus bodegas.

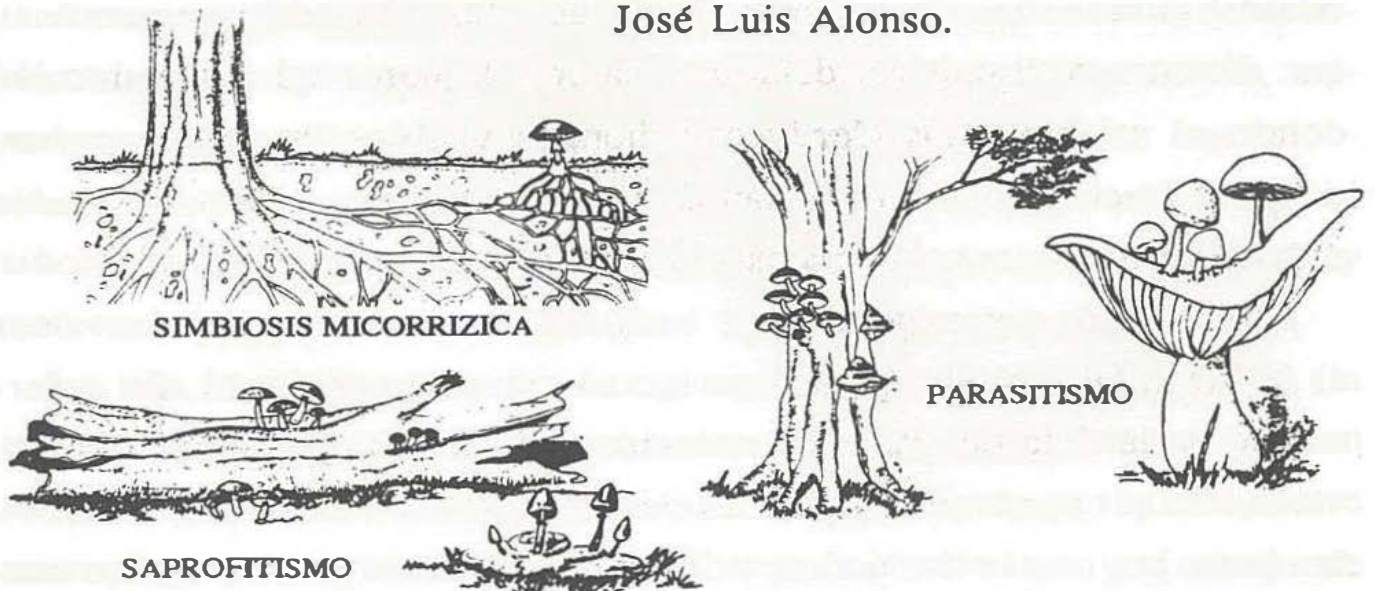
Los mildius, royas, botritis, oidios, atacan a la vid, frutales, hortalizas, etc. viéndonos obligados a la lucha química contra los hongos. El cornezuelo del centeno, usado como abortivo, llegó a producir en el pasado siglo epidemias de gangrenas con pérdidas de los dedos de las manos y pies. Debido a la excesiva humedad ambiente el hongo se desarrolló en gran cantidad durante algunos años. En el maíz también se desarrolla entre sus granos el tizón del mismo.

A pesar de los perjuicios, el balance es positivo para los hongos. La simbiosis es un beneficio muy desconocido que en otra ocasión trataremos de explicar.

Bibliografía

- HEIM Roger. Les Champignons (Ed. Alpina 1948)
- MOREAU Fernand. La vida de las plantas. (Ed. Labor 1970)
- MORENO Gariel, GARCIA MANJON José Luis, ZUGAZADA Alvaro (INCAFO S.A. 1986)

José Luis Alonso.



NUESTRAS PLANTAS

ANTOJIL

Nombre Botánico: *Osmunda regalis*. Linneo.

Antojil es el nombre que se le da en los pueblos de cantabria al **Helecho real**. Es el más hermoso y grande de todos los de su especie en Europa. Debido a ser una planta de clima atlántico, no se encuentra citada en las Farmacopeas botánicas mediterráneas como el "**Dioscorides renovado**" de P. Font Quer.

La base de la planta está constituida por un rizoma rollizo de forma y tamaño de un plátano, envuelto en raicillas y restos de hojas muertas, todo ello muy voluminoso. Este rizoma, llamado "grano de antojil", una vez limpio puede tener 10-15 cm. de largo por 2 cm. de grueso.

Discurre horizontalmente en la tierra y en su extremo superior se empina ligeramente y de ahí parten las hojas o frondas. En el centro de ellas se halla la **punta apical**. Cada año se van secando hojas que se quedan envolviendo el rizoma y se pudren poco a poco.

Las frondas, de unos 2 m. de altura, están compuestas por un tallo central robusto y los laterales, alternos, formando todo ello el **raquis**. Los tallos laterales portan los **foliolos** que están muy finamente dentados y redondeados en la punta, de 10 cm. de largo y en **forma lanceolada**. Hacia el mes de julio la punta toma un color castaño rojizo que es el de los **esporangios**, ya que contrariamente a los demás helechos, solamente esta parte superior es la fértil; falsamente puede parecer una flor, de ahí el nombre de **helecho florido**.

La primera vez que vimos el antojil, creímos que se trataba de ramas de fresno, que desde lejos parecían salir de un tocón al lado de un arroyo.

El Antojil aparece en Cantabria desde las montañas hasta el mar, en terrenos pantanosos, turberas, sotobosques frescos, en substratos

ácidos, aunque es muy poco abundante.

Nos le han mencionado en Puente Viesgo, Pechón, Galizano, Cieza... En Sol de la Carrera lo hemos visto cultivado al lado de un arroyo. Su dueño nos exaltó las excelencias del grano de antojil, remedio para futbolistas y roturas rebeldes de huesos.

Para nuestros paisanos es una maravillosa solución en cualquier enfermedad: como astringente, purgante, vulnerario, diurético, para intoxicaciones de la sangre, cálculos renales y como reconstituyente, pero es sobre todo por su facultad de soldar los huesos rotos por lo que es apreciado. Para las vacas que no cogen toro porque están sucias (tienen pérdidas), se les administra en lavativas (con el agua de la cocción de las hojas); luego se les da a fumar (como a las personas) y sirve de coagulante. Para niños enclenques y reumáticos se acostumbra a preparar lechos frescos con las frondas.

Está contraindicado para las mujeres embarazadas y las personas con problemas de circulación. Los paisanos afirman que las contraindicaciones afectan a todo lo que se puede pegar (como los niños en el útero materno).

La principal preparación es el "vino de antojil", para cuya elaboración previamente se limpia y pela el rizoma, se deja como un plátano y se pica en cuadraditos pequeños. Para un litro de vino blanco, un rizoma de 6 cm. por 1. 5/2 cm. es suficiente. Después se pone a macerar en una botella.

Cuando se necesita con urgencia se saca al sereno de noche, y de día, se pone en sitio oscuro agitándolo siempre al cambiarlo de lugar. Con este sistema, en una semana está listo para tomar. Para uso normal: conservar en sitio oscuro y agitar sólo si se va a usar, en otro caso se hace muy espeso. La liquidez debe ser parecida a la del anís.

Para los que no pueden tomar alcohol, se hace con agua (en lugar de vino blanco), pero su elaboración es más laboriosa y no es tanta su eficacia.

Se toman dos litros -en dosis de un vasito diario- y se descansa un

mes, hasta un máximo de seis meses. Todo ello para los usos indicados anteriormente.

En cierta ocasión un señor de Torrelavega me envió antojil. Al recibirlo, cual fue mi sorpresa al ver que lo que llamaban así era **Lirio Silvestre (Lilium Martagón)**, al que por similitud de nombre se le atribuyen parecidas propiedades. Más adelante me aclararon la diferencia: al rizoma del helecho real se le llama grano de antojil y al bulbo escamoso del martagón se le llama ajo de antojil.

ANTOJIL



Bibliografía:

- Plantas medicinales en Cantabria. LLORENTE ESCALLADA, Enrique.
- Secretos y virtudes de las plantas medicinales.

Selecciones Reader's Digest (Iberia) S.A. Madrid. 1982.

Tradición oral de la Comarca de Cieza (Cantabria)

José Luis Alonso.

SENDERUELA

"REINA DE LAS BRUJAS"

Podríamos llamar a la SENDERUELA "REINA DE LAS BRUJAS". Cuando tras el frío invierno, la vida en el campo recobra toda su pujanza, y la primavera desentumece nuestros músculos cargándonos de energía para nuestro peregrinaje micológico, observamos desde nuestra atalaya visual, esas manchas oscuras, zigzagueantes, a veces en media luna o en círculo que serpentean por los prados. Cabe preguntarse por que ya desde tiempos ancestrales, a éstas, (diríamos "Locas Sendas") se las denomina "Corros de Brujas". Sin duda alguna, el misterio debía rodear sus siluetas para nuestros antepasados.

En ellos reinan con singular prestancia las "SENDERUELAS". Sus figuras menudas, donde su sombrerillo y su tallo fibrosos pero flexibles nos da la sensación de bailarinas que actuaran armónicamente bailando sobre la punta de los pies su casquivana danza. Aparecen allí, en los "Corros", abundantemente; algunas veces escondidas y otras osadamente a la vista de todo el que por allí pasa.

No solamente nos llenan de satisfacción con su presencia, sino que además, su generosidad se manifiesta entregándonos humildemente para deleite gastronómico, manjar exquisito cuyo sabor peculiar, diríamos a "Almendra", conforta nuestro "paseo campestre". El olor que dejan en la cesta nos embriaga y nos prepara para el "buen yantar". Mayor placer culinario diríamos que es "imposible".

Queremos desde estas líneas expresar nuestro agradecimiento y rendir pleitesía a la "SENDERUELA" llamada también "NINFA", "SETA DE CARRERILLA" y curiosamente en las zonas altas de nuestra Región "SETA DE CARDILLO", suponemos que en comparación con la SETA DE CARDO (*Pleurotus Eryngii*) tan buscada y apreciada en Castilla.

Una exigencia nos demanda la "SENDERUELA" para su recogida: su menuda figura hace que hinquemos nuestra rodilla en tierra y, con pa-

ciencia, pausadamente, con la ayuda de la navaja, procedamos a su corte y registro en la cesta; afortunadamente nos compensa, normalmente, con su abundancia y quizá nos esté enseñando, sin palabras, a respetar la naturaleza, obligándonos a este ejercicio de calma y tranquilidad y al mismo tiempo de integración con el habitat. La "SENDERUELA" no tiene ningún problema para brotar, lo mismo sale en praderas costeras, en zonas alejadas del mar, o en las regiones altas de Cantabria.

Nace en primavera y también en otoño (aunque con menos profusión); en las zonas cálidas es más madrugadora que en las frías y por eso cerca de la costa sale antes que en comarcas altas.

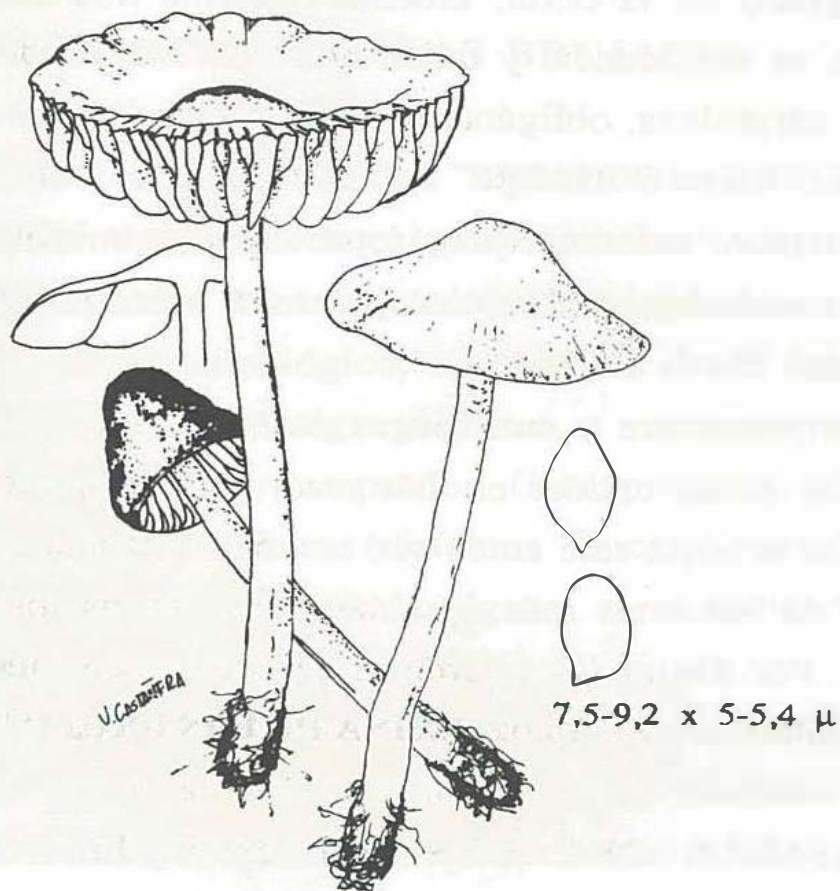
Es una de las setas más apreciadas por todos los aficionados a la micología. Por último, la queremos recordar - en humilde homenaje - como señalamos al principio: "REINA DE LAS BRUJAS".

MARASMIUS OREADES (Bolt. ex Fr.) Fr.

NOMBRES VULGARES. "Ninfa", "Senderuela", "Seta de los corros de bruja", "seta de carrerilla", en catalán "cama-sec".

MACROSCOPIA. Sombrero de 1,5-7 cms. de diámetro, cónico después plano. Color crema con zonas más oscuras y algo de mamelón; en tiempo seco color claro y cutícula mate seca. Láminas libres y espaciadas de color claro. Pie cilíndrico, fibroso, del mismo color que el sombrero de 3,50-8 x 0,2-0,4 cms, de consistencia flexible. Poca carne, con olor peculiar, fuerte, como a almendras, muy agradable al olfato. Es una seta muy apta para el secado; al volverla a mojar adquiere la textura que tenía al recogerla. Esporada blanca.

MARASMIUS OREADES



MICROSCOPIA. Esporas elípticas 9-10 x 4-6 micras, no amiloides, lisas, hialinas.

ECOLOGIA. En los prados, en simbiosis formando "corros de brujas". Más frecuente en primavera que en otoño. Cosmopolita, distribuida por toda la región cántabra.

GASTRONOMIA. Excelente comestible muy apreciado en la cocina por todos los que la conocen. Se presta a gran variedad de recetas.

Federico Ferrer Añívarro.

NUESTROS ARBOLES

TEJO, TEJO COMUN, TEJO NEGRO (*Taxus baccata*. L.)

Arbol perenne de la familia de las taxáceas. Forman un grupo dentro de las coníferas primitivas que se diferencian de las coníferas verdaderas por su óvulo solitario en una especie de baya. Es una familia muy antigua que aparece en el Jurásico y existen fósiles del Triásico.

El tejo es un árbol de mediana estatura que no suele sobrepasar los 10 metros, aunque puede alcanzar los 20 metros de altura. Su copa, generalmente, es de forma piramidal, pero son frecuentes los troncos múltiples y las bifurcaciones, adoptando formas irregulares o forma columnar.

De crecimiento lentísimo, son muy persistentes a la sequía, al frío y a las enfermedades y se puede considerar como inmortal. En Inglaterra existen ejemplares de más de mil años.

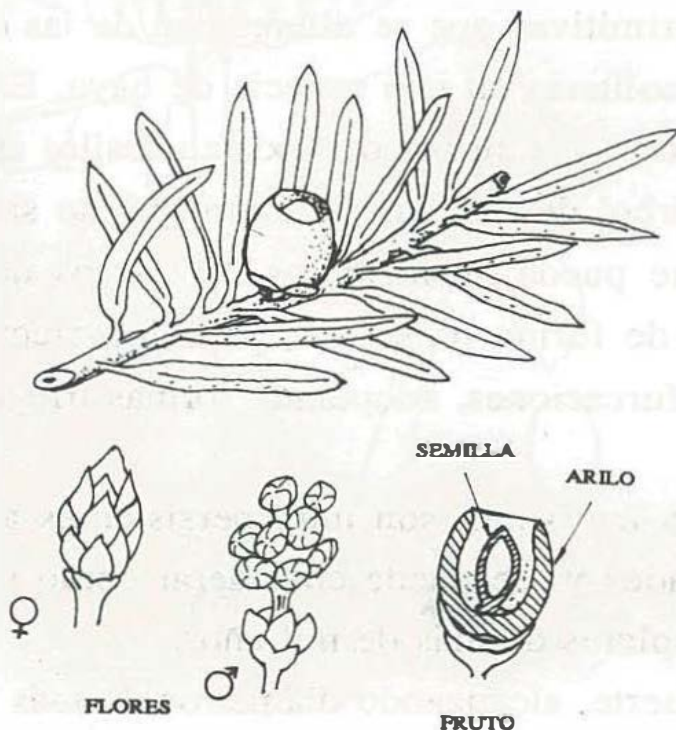
Su tronco es fuerte, alcanzando diámetros de más de 1,5 m. Su corteza va del pardo grisáceo al pardo rojizo; se desprende en placas, escamas o laminillas alargadas, dejando manchas rojo oscuro a pardo.

Las hojas son persistentes, se insertan helicoidalmente y están dispuestas en dos filas. Son aciculares, de hasta 4 cm. de longitud y 3 mm. de ancho, planas y lineales, con un corto pecíolo, agudas en el ápice. Verde oscuro brillante, intenso en el haz y verde pálido o claro en el envés. Los brotes nuevos permanecen más verdes durante tres años, con muesca debajo de las hojas. Cada hoja tiene una vida media de ocho años.

La floración tiene lugar a finales de invierno o principio de primavera (Febrero a Abril). Es una especie dióica con ejemplares masculinos o femeninos. Las inflorescencias masculinas son pequeñas, globulares, situadas a lo largo de las partes inferiores de los brotes del año anterior, rodeadas en la base por una corona de brácteas verdosas. Se vuelven amarillas y desprenden nubes de polen en Febrero. Las in-

florescencias femeninas, son diminutas, verdes y solitarias, constituidas de un pequeño eje revestido de brácteas imbricadas.

TEJO



Los árboles femeninos fructifican y maduran a finales de verano y otoño. Las semillas (de 1 x 0,6 cm.), desarrollan una cubierta primeramente verde y luego rojo carmín, llamada árido, de 6 a 7 mm.; es carnososo, succulento, con un jugo mucilaginoso y azucarado. La semilla y el árido forman el fruto.

El tejo crece sobre suelos variados, aunque tiene preferencia por los suelos calizos, en zonas umbrías, frescas y húmedas. Desde 500 m. a 1.800 m.

Es la única especie de las taxáceas natural de Europa y se distribuye, además, por Asia Menor y Norte de Africa. En España se extiende por distintos puntos montañosos llegando hasta Mallorca. Antiguamente en Cantabria era muy abundante. Hoy se reduce a unos pocos ejemplares salteados.

Es frecuentemente usado en jardinería, dándole diversas formas. En

los parques de Santander, así como en otros de la provincia, hay hermosos ejemplares, destacando el del Palacio de Villatorre, en Santa Isabel de Quijas, con 11 m. de altura y 2,55 m. de diámetro en el tronco. A pesar de todo se le considera en peligro de extinción y es una especie a proteger. Sus talas han sido debidas a su madera dura e impu-
trecible.

Todas las partes de la planta, a excepción del arilo rojo del fruto, son fuertemente venenosas. Medicinalmente eran recolectadas las agujas del año. Contienen glucósidos, principios amargos, resinas, vitamina C y un alcaloide venenoso: la taxina. Los arilos, casi inocuos, contienen Efedrina y se les atribuye propiedades narcóticas.

Se empleaba antiguamente, en fresco, contra la picadura de la serpiente y la rabia. Hoy en día, raramente, para estimular la actividad cardiaca, subir la tensión y favorecer el peristaltismo intestinal. Es absorbido rápidamente y, por su toxicidad, su uso es cada vez más raro y desaconsejable.

Este árbol era considerado como sagrado por los antiguos celtas, al igual que por nuestros antepasados cántabros. Estos utilizaban algunas de sus partes para poner fin a sus días cuando eran derrotados o hechos prisioneros o cuando, ya ancianos, se sentían inútiles para la guerra.

Los ciervos y conejos la toleran perfectamente. A las vacas, se dice, las hace abortar. Los caballos no la toleran.

Bibliografía:

- GONZALEZ ECHEGARAY, Joaquín. Cantabria Antigua. Ed. Tantín, 1986.
- LORIENTE ESCALLADA, Enrique. Arboles singulares de Cantabria. 1982.
- MITCHELL, Alan. Arboles de España y Europa. Ed. Blume. 1987.
- KREMER, Bruno P.. Guía de árboles. Ed. Blume. 1986.
- VOLAK, Jan y STODOLA, Jiri . Plantas Medicinales. Ed. Susaeta. 1988.

Valentín Castañera Herrero.

CULTIVO DE SETAS

SETA DE CHOPO

El cultivo de las setas está muy extendido en el mundo. Países como Japón, Italia, Rusia, Inglaterra y Francia, año tras año van aumentando el número de especies de cultivo. En nuestro país se realiza con algunas especies, como la *Agrocybe Aegerita*, llamada "Seta de chopo".

El cultivo de esta seta, también llamada *Pholiota Aegerita* y *Pholiota Cylindracea*, es relativamente fácil y está al alcance de todo aficionado.

Es necesario disponer de uno o varios trozos de chopo viejo que lleve varios años cortado.

La técnica a seguir es la siguiente:

- 1º.- Se corta el chopo en trozos transversales de 10 a 20 cm. de espesor.
- 2º.- Estos trozos se entierran de forma que la cara superior quede 3 ó 4 cm. por debajo del nivel del suelo.
- 3º.- Se riegan abundantemente los trozos enterrados durante el período de un mes.
- 4º.- Dejando descubierta la cara superior de los troncos enterrados, frotamos en ella cuanto más mejor, con setas de chopo adultas que habremos recogido, con el fin de que se deposite el mayor número de esporas. Es conveniente hacer la inoculación en primavera.

- 5º.- Se cubren los trozos de chopo enterrados con una capa de tierra de buena calidad.
- 6º.- Procurar que la humedad del terreno se mantenga alta, regando con discreción.
- 7º.- Las primeras setas aparecerán a partir de septiembre, es decir, al cabo de seis o siete meses de haber depositado las esporas.
- 8º.- Al llegar la primavera pueden volver a dar otra cosecha, y así sucesivamente durante un promedio de tres a cinco años, en el que el rendimiento comienza a decrecer por agotamiento de la madera.

Luis José Fernández González.

CALOCYBE GAMBOSA: (Fr) Dont

Sinónimos:

LYOPHYLIUM GEORGII (Clus EX Fr.)

TRICHOLOMA GEORGII (Clus EX Fr.) Quelet.

Nombres vulgares:

Seta de San Jorge y Seta de Primavera, en Cs.

Moixernó y Bolet de San Jordi, en Ct.

Perretxiko, en Esk.

Perrochico y Seta de Cucu, en Cantabria

SOMBRERO: 3-13 cm excepcionalmente hemos visto un ejemplar de 20 cm cerca de la costa, en San Román de la Llanilla (Cantabria).

Al principio, convexo; más tarde se aplanan, pero nunca totalmente, pues queda un gran espacio central al que le cuesta más aplanarse y queda como un gran mamelón prominentemente ancho, con el margen enrollado hacia abajo (principalmente en los ejemplares jóvenes). En ocasiones presenta grandes hendiduras. Cutícula inseparable, de color blanco-crema, gamuza-rojizo-cremoso o café con leche más o menos claro, depende de su hábitat, altitud y temperatura.

LAMINAS: Prietas, escotado-sinuosas, estrechas, muy cerradas, principalmente de joven, muy numerosas, que se agrietan fácilmente, de un color blancuzco un tanto cremoso al envejecer y más o menos gruesas.

PIE: 4-8 x 1-3 cm., cilíndrico o un poco curvado, espeso, robusto, un poco fibrosillo en los ejemplares adultos, a veces algo engrosado en la base, macizo y no muy largo, de un color que oscila entre el blanco y el blanco-cremoso más o menos oscuro y bastante enterrado en el suelo.

CARNE: Muy espesa, hasta en el borde del sombrero, pero se deshace fácilmente con los dedos al presionarla, compacta, de color blanco y olor fuerte, pero agradable, a harina fresca.

ESPORAS: 5-6 x 3-4 micras, elíptico-ovales, hialinas, lisas, blancas en masa.

HABITAT: Crece en prados y pastizales desde la costa hasta altitudes superiores a los mil metros, entre las plantas espinosas, brezales, en terreno calcáreo principalmente, formando círculos, corros de brujas o en zig-zag, a veces de grandes dimensiones. Si el año es propicio, es muy abundante.

Es una seta de primavera. Suele salir alrededor del 23 de abril, festividad de San Jorge (de ahí su nombre), aunque, dependiendo de la climatología, se la puede encontrar antes o después de esta fecha.

COMESTIBILIDAD: Óptima, muy buscada tanto por su primicia de primavera, como por los altos precios a los que se cotizan en el mercado. Es propicia para cualquier plato e incluso en crudo. También se puede secar para posteriores usos, simplemente cortándola en rodajas finas y poniéndola encima de un paño al calor, o bien en un horno a poca temperatura o al sol, siendo conveniente, después de seca, guardarla en un tarro de cristal en un sitio seco. De esta forma, en temporadas que no hay demasiadas setas, podremos degustar unos platos deliciosos.

VARIANTES DE LA ESPECIE:

Var. *Albellum*: Sombrero blanco mate.

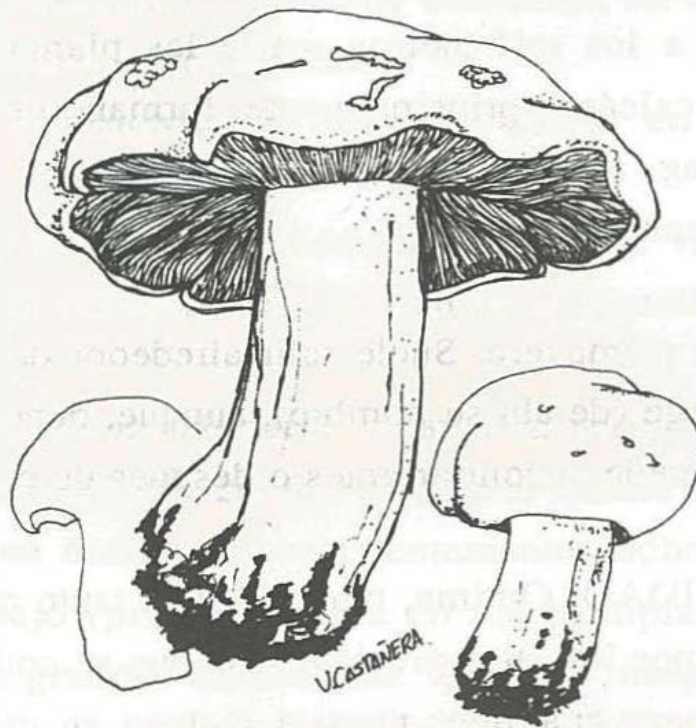
Var. *Palambinum*: Sombrero blanco crema con tonalidades lilas en el centro.

Var. *Gambosum*, Sombrero rosáceo y láminas ventradas.

Var. *Graveolens*: Sombrero oscuro de hollín y láminas grisáceas con tonos rojizos.

Var. *Flavida*: Sombrero amarillento, carnososo, y en diferente hábitat: claro del bosque y bajo fronda.

CALOCYBE GAMBOSA



GENERALIDADES: Calocybe significa **cabeza bonita**.

En Cantabria esta seta es una de las pocas que se consumen, siendo la única que se comercializa seriamente, hasta tal punto que no la dejan crecer a su tamaño más o menos natural (alcanza unos 8 ó 10 cm de diámetro).

Es frecuente verlas en los restaurantes tan pequeñas como una canica e incluso más. Esto es debido a su alta cotización, siendo muy buscada por toda la provincia cántabra, tanto en las costas, donde primero salen, como en las zonas altas.

Cuando alguien conoce un setal de esta especie mantiene en secreto su ubicación, como un tesoro, y va pasando de padres a hijos como si de una herencia se tratase.

Esta especie es una de esas que tienen ciertas propiedades terapéuticas, concretamente hipoglucémicas, las cuales vienen muy bien para los enfermos diabéticos, aunque sea un remedio muy caro, pues como sabemos este manjar de primavera se cotiza a unos precios muy elevados, sobre todo las primeras de la temporada.

Los buscadores de esta seta tienen que recorrer muchos kilómetros para poderla encontrar, si tienen mucha suerte y el lugareño de turno no ha pasado por allí, se podrá encontrar algún ejemplar. En algunas ocasiones, los lugareños que conocen estos setales incluso llegan a custodiarlo, sobre todo los fines de semana, temiendo que lleguen los buscadores de ciudad.

Para cultivar estas setas se han utilizado diversos métodos, todos ellos sin grandes resultados. Desde hacer germinar el micelio en pacas de heno hasta transplantar de un lugar a otro el corro arrancado.

Es una seta un tanto caprichosa, pues necesita que se den una serie de circunstancias para su reproducción, como pueden ser que el terreno sea más o menos calizo, que tenga una temperatura no menor de 4 grados ni mayor de 16, que no esté demasiado abonado... En definitiva, un microclima idoneo y propicio.

Alberto Pérez Puente.

REVUELTO DE ESTACIONES

Ante el desaguisado meteorológico que venimos padeciendo unos y disfrutando otros, que de todo hay, los españoles no tenemos más remedio que mirar el calendario si queremos saber la estación en la cual nos encontramos, pues, si se nos ocurre mirar por la ventana, estamos listos.

La primavera y verano del pasado año se convirtieron en invierno y otoño suaves. En el 1989 el invierno se lució en cuanto a no parecer tal cosa. Por si fuera poco, en los últimos meses del año pasado es cuando más nos ha visitado ese fenómeno voraz y destructor, el incendio forestal, al menos en la zona norte, donde nos encontramos. Además, y para colmo, tenemos escasez de agua, como ha ocurrido en pueblos de Galicia.

¿Causas de todo esto? Científicos tiene el mundo para explicarlo, pero no lo aclaran, o no se aclaran, que todo puede ocurrir.

El aumento de CO₂ en la atmósfera, con el correspondiente "efecto invernadero", es uno de los argumentos; otro, la destrucción de la capa de "ozono", el agujero en esos lugares Articos y Antárticos, la deforestación, etc. .

Por otra parte, en algunos lugares del planeta la preocupación es justamente la contraria, el aumento del O₃ (Ozono). Para frenar dicho aumento hace falta - otra vez lo contrario - cortar árboles o disminuir la producción de hidrocarburos industriales, ya que la causa del aumento de O₃ son los hidrocarburos que despiden los árboles, unido al super-exceso producido por la industria. Leer para creer.

De todas formas, nosotros, como aficionados a caminar por los

bosques buscando esas casitas de gnomos, que tantas satisfacciones nos producen, votamos un rotundo NO a la deforestación.

Pero volvamos al tema inicial del desfase de estaciones preguntándonos: ¿Podremos recoger setas de primavera en primavera? ¿Tendremos que esperar al invierno? Las de otoño e invierno ¿Cuándo saldrán?

Tengamos calma y conservemos la esperanza de que el revuelto de estaciones no nos estropee el revuelto de setas.

Juan Manuel Santurtun de la Hoz.

GASTRONOMIA

CREMA DE MORCHELLAS

INGREDIENTES:

- una cucharada sopera de mantequilla
- 1/2 cebolla
- un puerro pequeño
- un vaso de nata líquida
- leche
- 3 o 4 morchellas (movillas, colmenillas)
- sal y pimienta

Se calienta en una cazuela la mantequilla y se añaden finamente picados, la cebolla y el puerro. Cuando la cebolla esté transparente se echan las morchellas, bien lavadas, ya que suelen contener en sus alvéolos gran cantidad de arena. Si estuviesen conservadas en seco, se tendran a remojo varias horas, 3 ó 4 como mínimo, y se añadirá el agua a la cocción. Se echa la nata y una pequeña cantidad de leche. Se cuece todo, al menos durante 35 minutos, y si espesa en demasía, se añade más leche. Salpimentamos al gusto y se sirve una vez pasado por la batidora.

Otra alternativa es añadir 2 ó 3 Psalliotas (champiñones) finamente picados dando el gusto de dos sabores diferentes.

V. Castañera Herrero.

AMANITAS CON ALMEJAS

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 800 gramos de setas (*Amanita Rubescens*).
- 400 gramos de almejas no muy grandes.
- 2 dientes de ajo.
- 1 vaso de Jerez.
- 6 u 8 ramitas de perejil.
- 1/4 de vaso de aceite o, en su caso, mantequilla.
- una pizca de sal.
- una pizca de pimienta blanca.

Tiempo de preparación: 40 minutos aproximadamente.

Se limpian bien las setas, cortándolas los pies que estén agusanados o en mal estado, (pues esta seta es fácil que tenga larvas en ellos); Los sombreros se limpian con un paño húmedo, con el fin de que no cojan mucha agua, ni se desvirtuen los aromas naturales que tienen las setas.

Se trocean y se dejan en un plato limpio. El ajo y el perejil se cortan en trocitos muy pequeños y por separado.

Se ponen en una cazuela de barro el aceite o la mantequilla a calentar; una vez caliente se echan las setas a la cazuela, se remueven y se dejan unos 15 minutos hasta que se haya consumido el agua que sueltan. A continuación se echa el Jerez y el ajo picado, se dejan unos minutos más, salando a gusto. Seguidamente se echan las almejas y se dejan unos minutos que se abran; después se salpica por encima con perejil picado y pimienta blanca y, una vez hecho todo esto, ya está listo para servir.

Alberto Pérez Puente.



HYPHOLOMA - SUBLATERITIUM