



► 9 Noviembre, 2015



Tres de los cuatro fundadores del Departamento de Micología, José Miguel Larrañaga, Xabier Laskibar y Antxon Alzuru. :: ARANZADI

Medio 'siglo de oro' de la micología vasca

El Departamento de Aranzadi que estudia las setas registra ya unos 3.500 ejemplares

:: JAVIER PEÑALBA

SAN SEBASTIÁN. Cincuenta años le contemplan. El Departamento de Micología de la Sociedad de Ciencias Aranzadi está de aniversario. No siempre se pueden festejar unas 'bodas de oro'. En 1965, cuatro amantes de esta disciplina botánica, José Miguel Larrañaga, Antxon Alzuru, Xabier Laskibar y Jesús Elosegui, constituyeron el germen de lo que hoy representa. Fue la primera sociedad micológica

de España. Tras este medio siglo la entidad ha crecido y en la actualidad es toda una referencia en la materia. Durante este periodo ha realizado una enorme labor científica. No en vano, sus socios han clasificado unas 3.500 especies diferentes y han descubierto alrededor de treinta nuevas. Pero no solo eso, la intervención de sus miembros ha permitido salvar vidas, las de aquellas personas que en algún momento llegaron a sufrir intoxicaciones. Además, su labor divulgativa ha hecho que la sociedad en general conozca algo más de este enigmático mundo de las setas y ha contribuido a que el número de envenenamientos se haya reducido en los últimos años.

Con motivo de la efemérides, Aranzadi ha publicado un importante trabajo que se distribuye en dos tomos. El primero recoge la historia de la mi-

cológia en general y la del País Vasco en particular, mientras que en el segundo se plasman las imágenes de las especies recogidas a lo largo de estos años.

Pedro María Arrillaga Anabitarte (Donostia, 1949) es el actual presidente del departamento. Ligado al mundo de los hongos desde la infancia, ha realizado en las tres últimas décadas una labor de estudio y divulgación. Es, junto a otros componentes de la sección -José Manuel Lekuona e Ibai Olariaga-, uno de los directores del voluminoso trabajo y el mejor interlocutor para adentrarnos en los orígenes de la micología en Euskadi, un pueblo que precisamente no era micófilo. El conocimiento y consumo de las setas fue adquirido a través, probablemente, de los pueblos pirenaicos y la etnia nómada gitana que regularmente nos visitaba. Se

tiene conocimiento de que la cultura gitana tiene su origen en la India, desde donde, en el siglo XV, emigró a Europa, concretamente a Hungría, «que es una de las zonas de tradición micófila más antigua», afirma Pedro María Arrillaga.

El presidente del Departamento explica que la primera referencia escrita en Euskal Herria sobre el consumo de setas nos retrotrae al año 1600, a la villa alavesa de Erentxun. «Está recogido en el diccionario histórico publicado en 1802, donde se habla de los perretxikos. Es ahí cuando, por primera vez, aparece escrito el vocablo perretxiko, un término que, por cierto, tiene su origen también en la etnia gitana. En ucraniano, a las setas les llamaban 'pecheritze' y 'pecharkata', muy parecido a como las denominaban los gitanos en España: 'perrechites', señala Arrillaga.

Desde esta primera cita hasta la que podíamos llamar 'era moderna', las referencias sobre la micología son diversas, especialmente a partir de 1800. Los nombres de José María de Lacoizqueta, autor del diccionario de los nombres euskaros con 869 nombres de plantas y veintidós de hongos; el de Vicente Laffitte, que investigó una enfermedad de los castaños

LAS CLAVES

Los orígenes

El vasco no era un pueblo micófilo, fueron nómadas gitanos los que trajeron la práctica de los Pirineos

Prevención

Desde 1979 expertos de Aranzadi acuden a cada llamada hospitalaria para ayudar en intoxicaciones

causada también por un hongo; el de Telesforo de Aranzadi, autor de la primera obra científica en la que se describieron 267 especies de hongos, o más recientemente el de Luis de Arbeloa, locutor de radio que publicó más de medio centenar de artículos en el periódico 'Excelsius' de Bilbao, marcaron los inicios de la micología vasca.

La época de auge

En aquellos albores, las intoxicaciones eran habituales y evitar que se produjeran nuevas era una de las principales preocupaciones de quienes investigaban en este ámbito. Pedro Arrillaga recuerda que entre las décadas de los años 30 y 60 del siglo pasado, los envenenamientos por consumo de setas eran relativamente frecuentes. Detalla que en aquella época existían «falsas creencias como que si brotaban en unas determinadas zona eran buenas o si la plata se ennegrecía al contacto con una especie eran malas».

Para poner freno en gran medida a esta situación, pero también para sentar las bases de lo que sería la nueva micología, Jesús Elosegui, secretario entonces de la Sociedad de Ciencias Aranzadi, convocó a los socios aficionados a esta especialidad a una reunión. El fin no era otro que el de crear una nueva sección. En 1965 el proyecto se hizo realidad. «El objetivo era cultural. Se trataba de establecer las bases para formar a la gente y divulgar los conocimientos que se iban adquiriendo», detalla Arrillaga.

Desde entonces, el departamento no ha parado. Al margen de asesoramiento, conferencias, cursillos, publicaciones o asistencias a concursos en calidad de jurados, durante la dilatada trayectoria se han recolectado 3.500 especies distintas, de las que 3.100 están depositadas en el herbario de la entidad, ya secas y debidamente clasificadas, que son utilizadas como material para el estudio de la botánica. Las recolectas se han

LAS ESPECIES



Las más comunes

Los boletus y giberludiñas. De estas últimas hay censadas en torno a 300. De ellas, cuatro son de primera línea: la 'Russula virescens, la 'heterophylla', la 'vesca' y la 'aurata'.



La más peligrosa

'Amanita phalloides'. Basta una seta para causar la muerte. Si se trata a tiempo el paciente se recupera en cuatro o cinco días. Los síntomas aparecen entre 6 y 24 horas después del consumo.



La más apreciada

Los hongos. El que más sabor tiene es el 'edulis'. El más fino de los cuatro 'edulis' es el 'aeureus', aunque carece del sabor que tienen los otros.



La más engañosa

'Entoloma sinuatum', antes conocida como 'Entoloma lividum'. Llamada, 'pérfida', 'engañososa', en euskera 'maltzurra'. Se confunde con la ziza de primavera.



La más desconocida

'Clitopilus prunulus', conocida también como 'chivata', porque existe la creencia de que cuando brotan, al lado hay hongos. Es exquisita, pero hay que conocerla muy bien.



► 9 Noviembre, 2015

realizado principalmente en Gipuzkoa y otras zonas de la comunidad autónoma, así como en Navarra, Las Landas y espacios limítrofes.

Además, la labor de los miembros del departamento ha permitido descubrir en torno a una treintena de nuevas especies. «Es muy importante, ya que resulta difícil dar con ellas. Y a veces es todavía más complicado corroborar que precisamente son nuevas. Hay especies que tienen hasta cuatro o cinco nombres, lo que dificulta todavía más su corroboración».

Asesoramiento médico

Después de cinco décadas, más de un recolector le debe la vida a hombres como Xabier Laskibar y Pedro María Arrillaga. Sus asesoramientos han permitido a los profesionales de la medicina aplicar en momentos críticos tratamientos adecuados a quienes habían sufrido intoxicaciones por ingesta de especies tóxicas, alguna de ellas mortales.

La colaboración entre Aranzadi y los profesionales de la Sanidad vasca comenzó en 1979. «Fue a raíz de un envenenamiento. Los médicos creían que se debía a la ingesta de 'Amanita phalloides' y comenzaron a tratarle para contrarrestar los efectos de esta especie, que si no es combatida a tiempo puede causar la muerte. Se dio la circunstancia de que el propio afectado había llevado parte de las setas al hospital, pero los médicos no las conocían. Entonces, llamaron a Aran-

zadi por si se podían identificar. Subió Xabier Laskibar y cuando llegó, vio que no eran 'amanitas', sino otra especie, la 'Armillaria mellea', que consumida poco cocinada puede provocar una sintomatología tardía».

A partir de entonces y ante casos similares, los médicos convinieron en requerir la presencia de un experto «y Xabier Laskibar, que es un ser humano extraordinario, se comprometió a acudir cada vez que le llamaran para que el tratamiento fuese el adecuado. Desde entonces, Xabier y yo mismo hemos acudido siempre que nos lo han pedido. En un par de ocasiones nos hemos visto obligados a ir con el paciente hasta el mismo lugar en el que había recogido la especie venenosa».

En los últimos años, el número de intoxicaciones ha descendido de manera importante, «lo que nos lleva a pensar que la labor que hemos desarrollado en cinco décadas ha servido para algo».

Los primeros cincuenta años son ya historia. Por delante, sin embargo, tienen todo el futuro. «Queda mucho por hacer. Estamos con el tema de los análisis moleculares de las especies. Trabajamos para encuadrarlas mejor, por profundizar en los géneros, los orígenes, la evolución... Y también en la utilización que puede hacerse de ellas, ya que hay una importante cantidad de setas a las que se les atribuyen propiedades medicinales».

«Si tenemos dudas con una seta, la tiramos a la basura y nos comemos una tortilla de jamón»

Pedro María Arrillaga, presidente del Departamento de Micología, afirma que «a por setas hay que ir a disfrutar, no a competir»

■ J. P.

SAN SEBASTIÁN. Nos encontramos en plena temporada de recolección de setas. Según Pedro María Arrillaga, no está siendo un año especialmente bueno. «Aquí ha habido poquita seta. En Gipuzkoa han salido algunos hongos, pero tampoco gran cantidad. La mayor parte de los que vemos en los comercios proceden de Soria. Allí sí que ha habido un brote importante». Arrillaga señala que «en un determinado momento» sí se dieron las condiciones para que brotaran, pero luego entró el viento sur y se secó».

En lo que va de temporada, al Departamento de Micología de Aranzadi no le consta que se hayan registrado intoxicaciones. «Sin embargo, en Navarra han tenido cuatro casos distintos, todos además producidos por boletus».

En uno de ellos, la afectada fue una mujer y la manera en la que se intoxicó fue cuando menos poco habitual. «Los médicos me explicaron que había llegado con síntomas gastrointestinales. Había comido un hongo hermoso, de color rojo, que había recogido. Iba paseando por una pista forestal y vio el ejemplar caído en la esquina de la pista y pensó que se le habría caído a alguien de una cesta y que, en consecuencia, sería bueno. Luego, en casa le preguntó a un familiar suyo que le dijo: 'no hay ningún hongo que sea mortal'. Y claro, se lo comió. La intoxicación fue importante. El hongo era del grupo de los 'satanás', recuerda».

Arrillaga describe las pautas que hay que seguir a la hora de la recolección. «Primero, nunca hay que ir

solo. Si nos torcemos el tobillo en la Avenida no pasa nada, pero si nos sucede en el bosque es más problemático».

En segundo lugar, hay que ir provisto de una cestita. «No hay que llevar una gran cesta. Tenemos que pensar que vamos a disfrutar; no es una competición. Se trata de comer unas setas para disfrutar con los amigos o en familia. Hay personas que se sacan sus pesetillas, pero de alguna forma hay

que controlar un poco. Se ha convertido en un negocio que mueve mucho dinero y a mucha gente».

El experto afirma que lo idóneo es que una persona con verdadero conocimiento en la materia «nos introduzca en este mundo. Siempre hemos de ceñirnos al grupo de setas que conocemos muy bien. Hay dos periodos peligrosos: el inicial, en el que vamos adquiriendo una práctica, y luego cuando creemos que ya conocemos todo y pecamos de exceso de confianza. Hay que ser siempre sensatos. Si dudamos de una seta, la tiramos a la basura y nos comemos una tortilla de jamón».



Pedro María Arrillaga

«Lo idóneo es que una persona con verdadero conocimiento nos introduzca en este mundo»