

conlleva una peligrosa recolecta “a pie de casa y de calle” con aventuradas consecuencias (recuerdo, a este respecto, un caso reciente de gravedad extrema por consumo de *Lepiota brunneoincarnata*, un pequeño hongo potencialmente mortal y con toxinas y clínica superponibles a la motivada por la archiconocida *Amanita phalloides*, y que fue recogida ¡en el jardín de una urbanización!). Pero el registro tóxico no acaba ahí, ya que he acreditado incontables intoxicaciones muscarínicas aparatosas (cursan con sudoración profusa, lagrimeo e hipersalivación intensos, junto con visión borrosa y un enérgico descenso de la tensión arterial y del número de pulsaciones), forjadas por diversas especies de los géneros *Inocybe* y *Clitocybe*, que medran con profusión en parques y jardines y que los micófilos confunden con la asediada “Seta de cardo” (*Pleurotus eryngii*) o con la grácil “Senderilla” (*Marasmius oreades*); a aquellos dos géneros tóxicos yo les llamo “de seteros listos” pues tengo recopilada una casuística amplia de este tipo de intoxicación en micófilos supuestamente “enteraos”. Por si fuera poco, en nuestro cercano Parque “Primo de Rivera” surge anualmente, y con aviesa puntualidad, un vistoso y profuso ramillete de *Omphalotus olearius* (“Seta de olivo”), en este caso subsistiendo como saprofito-parásito de otra oleácea (aligustre), que ocasionó en tiempos un peliagudo envenenamiento colectivo (uno de los comensales sufrió una rotura esofágica grave por vómitos incoercibles) al confundirlo con su doble típico y excelente comestible, el *Cantharellus cibarius* o “Rebozuelo”. Observo también, y cada vez con más asiduidad, la “caza” sin cuartel de setas consideradas comestibles pertenecientes al casi unicolor y monótono género *Agaricus* (“Champiñones” en lenguaje vulgar), que medran masivamente en nuestros céspedes y baldíos y en los que es habitual acopiar asociado y sin percatarse el tóxico y maloliente (a fenol



*Pleurotus ostreatus*. Ciudad

de seteros listos” pues tengo recopilada una casuística amplia de este tipo de intoxicación en micófilos supuestamente “enteraos”. Por si fuera poco, en nuestro cercano Parque “Primo de Rivera” surge anualmente, y con aviesa puntualidad, un vistoso y profuso ramillete de *Omphalotus olearius* (“Seta de olivo”), en este caso subsistiendo como saprofito-parásito de otra oleácea (aligustre), que ocasionó en tiempos un peliagudo envenenamiento colectivo (uno de los comensales sufrió una rotura esofágica grave por vómitos incoercibles) al confundirlo con su doble típico y excelente comestible, el *Cantharellus cibarius* o “Rebozuelo”. Observo también, y cada vez con más asiduidad, la “caza” sin cuartel de setas consideradas comestibles pertenecientes al casi unicolor y monótono género *Agaricus* (“Champiñones” en lenguaje vulgar), que medran masivamente en nuestros céspedes y baldíos y en los que es habitual acopiar asociado y sin percatarse el tóxico y maloliente (a fenol



*Pleurotus ostreatus*



*Rhodotus palmatus*

seta urbana más perseguida y pródiga, aunque por lo general —dado su emplazamiento predilecto en la base de árboles latifolios— es lastimosamente “regada” por deyecciones foráneas y poco saludables (con el peligro siempre latente del “quiste hidatídico”). Otra bella seta y agradable comestible (a veces milagrosamente incólume, ya que, como la anterior, en ocasiones crece en el tronco pero a una altura considerable y, por tanto, no la alcanzan las intenciones vandálicas y/o micófagas) es el *Pleurotus ostreatus* (“Seta de ostra”), de fácil acceso ahora —y sin riesgo sanitario alguno— en cualquier supermercado (aunque, bien es verdad, que sin conseguir la calidad gustativa de la silvestre). En fin, el listado de hongos nacientes en parterres y árboles de parques, jardines y riberas es largo, pero conviene advertir que todos ellos, con independencia de su probada comestibilidad, captan ávidamente y acumulan ingentes concentraciones de metales pesados (especialmente plomo) desprendidos de la imparable combustión automovilística de la gran urbe o de las aguas contaminadas de los ríos que la atraviesan y que, a su vez, sirven de riego de parques y jardines, cerrándose de este modo el círculo tóxico; por tanto, constituye una arriesgada “diversión”, ungida por la ignorancia, su consumo continuado a largo plazo, ya que pueden producir alteraciones en la salud por cúmulo de dichos metales y que se manifiestan clínicamente de forma tardía; en varias

o tinta de nuestra infancia) *Agaricus xanthodermus*, productor de un síndrome gastroentérico (aunque, a decir verdad, me hago cruces como se puede cocinar —y comer!— tal inmundicia, ya que su olor es nauseabundo). También la ciudad acoge sabrosos hongos, como *Coprinus comatus* (“Barbuda”), que algunos confunden con otro congénere muy similar y frecuente en las riberas o lugares nitrificados, el *Coprinus atramentarius* (“Coprino antialcohólico”), una seta tóxica “facultativa” (sólo perjudicial si se ingiere asociada con alcohol), apareciendo entonces un síndrome nitritoide a veces dramático, que cursa con opresión precordial, rubicundez facial, nerviosismo, etc. superponible a un cuadro coronario y/o a una crisis de ansiedad generalizada, acudiendo los afectos muy angustiados a urgencias. Otro hongo de elevada categoría culinaria es el prolífico *Agrocybe aegerita* (“Seta de chopo”), sin duda la

ocasiones hemos tratado de conminar a estos inveterados e inconscientes micófagos urbanitas obteniendo una ceñuda indiferencia y hasta cierta perplejidad en nuestra pretendida ayuda y asociándose, por lo general, una franca desconfianza, indicándonos que “*si tiraban la bolsa, al momento la recogeríamos nosotros (sic)*”. Ver y vivir para creer.

Por último, como ecólogo y fotógrafo de naturaleza, quiero partir una lanza sobre el **aspecto conservacionista, estético y/o lúdico** de nuestra afición a desarrollar en estos enclaves. Aquellos que trabajamos con una extensa jornada matinal tenemos la impar suerte, durante los meses de mayor horario solar; de recorrer andando pausadamente estos ecosistemas tan colindantes (ciudad, riberas y galachos) y fijarnos con detenimiento en nuestros queridos Hongos y “Myxos” mientras paseamos. Bien es verdad que Zaragoza-ciudad es poco propicia para la aparición y crecimiento fúngicos (clima extremado, escasa pluviosidad y un cierzo asesino), pero precisamente por ello debe constituir todo un reto su estudio en este medio inhóspito. Sin embargo, el Galacho de Juslibol ostenta un microclima específico y, concretamente en los años de riada, es el emporio de estos seres, ya que el agua embebe los cientos de árboles abatidos y permanece en su interior durante un tiempo dilatado a pesar del calor externo; estas curiosas y positivas circunstancias climáticas han hecho que, a lo largo



*Sarcoscypha coccinea*

de muchos años, mi archivo fotográfico se haya ido enriqueciendo con múltiples especies (repito, más de 100 Hongos y cerca de 40 “Myxos” se compilan en el último censo de los dos espacios citados) enclavadas en escenarios “naturales” (aunque algo inusitados para cualquier guía al uso que gusta de bosques frondosos y de prados montañoses apacibles y verdes); su sola evocación constituye para mí retazos biográficos cuya surgencia escrita se presenta con asiduidad en forma de artículo (los llamados “*Recuerdos micológicos*”) en el Boletín que semestralmente edita ANSAR (Asociación Naturalista de Aragón). Entre los “*Myxomycetes*” yo destacaría, aparte de los consabidos *Lycogala epidendrum*, *Fuligo septica* y *Reticularia (=Enteridium) lycoperdon* (por cierto, el único “*Myxo*” comestible en su periodo inicial, en especial en



*Stemonitis*

México, en dónde recibe el escatológico —pero a la vez poético— apodo de “Caca de luna”), a *Ceratiomyxa fruticulosa* (en especial la inaudita y laberíntica variedad *porioides*, que creemos que es la primera vez que se documenta en Aragón), así como las primorosas y delicadas cestillas de *Cribraria cancellata*, el encolumnado casi basáltico de *Dictydaethalium plumbeum*, la bolita entreverada de encaje interior de *Badhamia foliicola*, varias especies del asiduo *Physarum* (*P. cinereum*, *P. nutans*, y, en especial esa joya en forma de fanal chino con pie de rubí que es *P. pezizoideum*), el omnipresente y erizado *Didymium squamulosum*, el aglutinante *Mucilago crustacea*, los esféricos esporóforos de azabache de la esbelta *Comatricha nigra*, los afiligranados y vaporosos *Stemonitis* sp., las delicadas y esponjosas *Arcyrias* (*A. incarnata*, de un atractivo ber-

mellón y *A. obvelata*, amarillenta), las refulgentes *Hemitrichias* (p.e. *H. clavata*) que parecen envueltas en celofán, el conjunto arracimado y rojizo de forma acopada de la *Metatrichia vesparium* y los globos a punto de ascender de las variopintas *Trichias*, etc., etc. En el amplio conjunto de los Hongos confieso sin tapujos que he llegado hasta el extremo de incluir varias especies veneradas en mi peculio. La primera, mi predilecta por hermosa, y declarada como inexistente en muchos países (depende del olmo y a este ya sabemos que mal le va con la grafiosis, una enfermedad que los diezma y que, paradójicamente, es también fúngica) y que debería considerarse como vulnerable en el nuestro, es *Rhodotus palmatus*, un “hongo que sangra” (no sólo como característica botánica sino también metafórica), y que, al crecer en zona y estación micofágica, se ve con harta frecuencia dolorosamente cercenado. Otras dos magníficas especies, *Flammulina velutipes* y *Sarcoscypha coccinea*, se salvan de milagro por su querencia al frío (crecen con predilección en invierno en los mismos lugares que la anterior), momento en que los depredadores descansan; la primera de ellas, cultivada y degustada con prodigalidad en Japón (“Enokitake”), atesora también relevantes propiedades medicinales (incluso anticancerígenas) y la he observado incluso en nuestra Plaza de Aragón (antes, claro, de la remodelación cementera) y la segunda es un auténtico y precioso “semáforo viviente” que destaca en la hojarasca yerta y húmeda de la umbría. Otro hongo que veo prosperar en abundancia últimamente es *Auricularia* (= *Hirneola*) *auricula-judae* (“Oreja de Judas”), reverenciado en Extremo Oriente, insípido, pero con un potencial sanador considerable (posee, sobre todo, propiedades antiagregantes plaquetarias). Mencionar también otro hongo fantástico, de crecimiento lento (y, por tanto, asaz sensible al sacrificio), como es *Lentinus degener* (= *cyathiformis*), de luengo y serpenteante pie y láminas que simulan pliegues; del mismo género no es difícil observar en las orillas del Ebro, forrando tocones de álamos o fresnos, a *Lentinus tigrinus*. También son asiduos en el mismo enclave, componiendo artísticos aglomerados sobre ramas o restos de madera, los pequeños honguitos en forma de ménsula del género *Resupinatus* o el equívoco aspecto pezoidal de *Auriculariopsis ampla*. Ya en plena ciudad (lo hemos fotografiado p.e. en la Glorieta Sasera o en el Club “El Soto” en compañía de Nicolás Díaz) surge *Armillaria mellea*, un hongo inscrito como comestible en muchos manuales pero que hoy está comprobada su toxicidad, acarreando un síndrome muscarínico tardío. Otra bella estampa la exhibe la infrecuente *Volvariella bombycina* con su sombrero amplio, sedoso e hirto, muy infrecuente y que la hemos localizado tanto en el galacho de Juslibol como en el de La Alfranca. Del cacofónico género *Hohenbuehelia* enfatizamos la inusual *H. mastrucata*, con superficie pileica finamente granulosa y hasta espinosa. Debemos extasiarnos ante el amarillo-oro de pies y láminas del *Pluteus romellii*. Nos asombra lo efímero de su ciclo vital (apenas 2 horas, mientras se eleva el sol) de *Gastrocybe lateritia*, que germina tras una exuberante tormenta veraniega en los parterres del Palacio de “La Aljafería”. También los chopos y álamos mortecinos de este espacio, así como los de todas las riberas, exhiben unos filamentos rojizos refulgentes, que corresponden a *Cytospora chrysosperma*, anunciador de su declive o abatimiento cercano. En fin, un dilatado inventario al que pueden también adicionarse, entre los

“Ascomycetes”, varios tipos de las vernaes *Morchellas* sp., excelentes comestibles siempre que se desequen y se hiervan –en este orden– si no queremos posiblemente sufrir un cuadro hemolítico (rotura de los hematíes) o un síndrome cerebeloso agudo (que cursa con inestabilidad, incoordinación motora, temblor, etc.). Entre los “Phragmobasidiomycetes” recordar a *Auricularia mesenterica*, que simula una porción intestinal y *Tremella mesenterica*, de aspecto gelatinoso y tremórico. Del grueso de los “Poliporales” y “Afiloforales”, recordar a *Fomes fomentarius* (el célebre “Yesquero”, que posiblemente tuvo algo que ver con la iniciación del fuego prehistórico), el aterciopelado e hirsuto *Inonotus hispidus* segregador de gotas amarillas, el lanoso *Inonotus tamaricis* y, con especial recuerdo por su majestuosidad e impactante colorido, a *Laetiporus sulphureus* (el “Chicken of the Woods” de los angloparlantes por su carne similar a la del pollo aunque se ha demostrado tóxico últimamente, en especial los ejemplares maduros). Los “Boletales” sólo aparecen los otoños muy lluviosos y en las escasas pinedas aledañas a la ciudad, surgiendo abundantes ejemplares del género *Suillus*, no recomendables para los fogones pero muy útiles para la micorrización subterránea y el vigor de los árboles asociados. También en el suelo de dicho enclave prospera la *Lepista sordida*, un pariente menor y de inferior enjundia gastronómica que la *Lepista nuda* o “Pie azul” y los troncos pueden adornarse de un yesquero específico (*Fomitopsis pinicola*). Entre los “Gasteromycetes” destaca el tintóreo *Pisolithus arhizus*... En fin, nos quedan por nombrar tantos y tantos Hongos y Myxomycetes urbanos y periurbanos que su simple enumeración sería tan prolija que opino, parafraseando a Michel Ende en el término de su cotejada y brillante novela “La historia interminable”, que “...esta es otra historia y debe ser contada en otra ocasión”.