

PIÑU-PERRECHIKO



Y valga la novedad de la palabra, porque no he conseguido saber cómo se llama en bascuence lo que en Castilla llaman niscaló ó mizcaló, en Murcia guíscano, en Granada mizclo y en Cataluña rubellón. La escasez de pinares en nuestro país, comparada con la abundancia de otros bosques, fué motivo tal vez para que los aldeanos no se familiarizasen con él y no figurase en la lista de *perrechikos* y setas comestibles; y es lástima, porque el aficionado que una vez lo saboree preparado por una cocinera hábil no renunciará á él fácilmente, como lo pueden atestiguar varios amigos míos, que en mi compañía lo recogieron en un monte del término municipal de Bilbao. Demuestra su identidad con el niscaló castellano y probado prácticamente que no sólo es inofensivo, sino también comestible muy sabroso, descubierta ya el criadero por personas extrañas y perdida por consiguiente para aquellos amigos la exclusiva en el aprovechamiento, no encuentro hoy ningún inconveniente en animar á los aficionados, dándoles las suficientes señales para que no puedan confundirlo con ningún venenoso.

Se cría en los montes de pinos y lo general es que aparezca en otoño: nace en el suelo y su figura se parece á la del que en Orozco llaman *esnato*.¹ El zumo que este perrechiko de pinar deja salir al romperlo no es blanco, sino *de color de tomate*. Su rabillo es corto, grueso y carnoso, no tiene collar ni vaina y sostiene al sombrero poco más ó menos por el medio; en los muy jovencitos tiene este sombrero su borde arrollado hácia dentro y se parece á una cazuelita boca abajo; cuando es más crecido se puede comparar á una mesilla ó velador con una especie de ombligo ó bochito en medio, y los que han acabado de crecer parecen embudos. Por el *envés* se ven como las varillas de una sombrilla muchísimas listas ó costillitas *de color de naranja*, muy apretadas unas con otras, unas que se escurren hasta el

(1) Porque al partirlo deja salir un zumo blanco.

rabillo y otras más cortas que quedan hácia el borde; por *encima* es de *color de ladrillo viejo* ó de hoja de pino á medio secar, con fajas circulares más claras, pero poco distintas, lustroso como acepillado y algo pegajoso; fácilmente pasa al *color verde* con el tiempo ó en los sitios en que ha sufrido golpe ó aplastamiento; el rabillo suele tener hoyuelos oscuros. El tamaño de éste en los mayores no pasa del del pulgar de una persona, y el sombrero puede ser desde el tamaño de un duro en los jovencitos de forma de cazuela hasta el ancho de un *katillu* en los mayores de forma de embudo. Su carne es dura ó tiesa, amarillenta, de olor suave y aromático, de sabor amargo y acre que se suaviza con el guiso y es raro que tenga gusanos.

A propósito de gusanos; en una villa populosa y que presume tener una buena organización higiénica, he visto encargados de la inspección de setas en los mercados á quienes no tienen ninguna competencia para ello, pues ni los estudios de su carrera ni ningún exámen previo dan motivo á suponérsela; estos señores no ven otro medio de demostrar su celo en este punto que el de destruir todos aquellos *perrechikos* que tengan gusanos, cuando el buen aficionado sabe de sobra que *gibelurdiñ* sin gusanos, vaya como ejemplo, es casi tan raro como francés sin bigote: la pobre mujer, que los llevó á vender, no dice nada, á pesar de lo convencida que está de la simpleza de aquel destrozo de su propia mercancía y se limita á cobrar por los que le quedan el precio de todos los que llevó; en cambio figúrense la furia del comerciante á quien, no ya le decomisasen el roquefort con gusanos, que es el caso análogo, sino que por expender longaniza podrida ó vino artificial se limitasen á denunciarle sin más consecuencias.

Y válgame Dios si algún edil quisiera lucirse sabiendo lo que se hace en París y nos tradujese sus ordenanzas municipales; nos veríamos condenados á perpetuo *barrengorri* (*champignon de couche*) y cagarrias ó colinenillas (*morilles*), privados del exquisito y seguro *gibelurdiñ* (*cul-vert où palomet*) y consintiendo las latas del *cèp* de Bordeaux recogido por zafio *paysan bordelais* á la vez que se prohibiesen los sabrosos *onduak*, idénticos al susodicho *cèp*, pero con el gravísimo inconveniente de que no es *paysan bordelais*, sino paisano nuestro quien los recoge.

DR. TELESFORO DE ARANZADI.

Barcelona, 3 de Octubre de 1899.

