

EUSKALERRIKO-PERRECHIKUAK

OBRA DE D. TELESFORO DE ARANZADI



Muchos son los escritores que en estos últimos tiempos se ocupan del país basco, los unos para ensalzar las glorias que simbolizan y perpetúan el recuerdo y el presente de las buenas costumbres, los otros para cantar la excelencias de la *lege-zarra*, los más para reiterar esos llamamientos que solo tienen eco en el corazón de Euskaria y que evocan venturosos días de un pasado difícil de recuperar; también los hay que trascendiendo del *bersolari* al poeta, simbolizan al bardo en sus tiernas composiciones é inspiraciones más profundas, y por último, quedan algunos, que rindiendo excepcional culto al saber y á cuanto tienda á ilustrar y difundir el espíritu racional y severo de la ciencia, dedican sus afanes para que el provecho de rama tan importante fructifique y redunde en gloria y beneficio del país.

Participa de este último concepto, ocupando lugar preeminente, el docto catedrático de la Universidad de Granada é ilustre vergarés don Telesforo de Aranzadi y Unamuno, siete veces premiado en otros tantos concursos de la Facultad de Ciencias Naturales, en donde no se prodigan estas distinciones, y que á no mediar la modestia que sintetiza y especifica á su carácter, su biografía (que aunque corta es expresiva) sería el preámbulo que debía encabezar estos renglones.

No es Aranzadi de los que aferrados en la corriente general hacen arma de combate de las teorías antiguas; sus investigaciones, dotadas de los más sólidos fundamentos y secundadas por la constancia y estudios prácticos tienen siempre un más allá, muy adecuado con su espíritu severo y reflexivo, que en su sencillez quiere escudriñar hasta las últimas consecuencias. En el mundo científico, es el Foula é Igur-

bide de nuestros días, que en reciente obra sepulta aquellos principios, que como un «postulado de Euclides» sólo ocupa dentro de la nueva Geometría el lugar curioso que merece todo objeto de arqueología científica, y lo mismo diríamos de aquellas definiciones de *paralelas* que nos enseñaron en las escuelas y que hoy las conceptuamos como absurdas, item más de la *trisección del ángulo* como de la *cuadratura del círculo*, problemas que hasta hoy bastaba que un libro lo llevase por título para que cayese sobre el desdichado autor el *sambenito* del ridículo, máxime cuando las Academias científicas no lo admitían en su seno, y los respetables doctores se desdeñaban de saludar con sus ojos ni aun la portada de semejante libro; en fin, eran para aquel entonces problemas que se han considerado de imposible resolución, sin tener para nada en cuenta que eran también (como ya lo son), soluciones racionales. Y sin extendernos más en otras consideraciones ajenas á nuestro objeto, aquí tenemos su aplicación en el paralelo con Aranzadi, que cuando más se discutía en este país sobre la Antropología, llevando y trayéndolo á Camper con más ó ménos propiedad, aparece con su luminosa obra titulada *El Pueblo Euskalduna*, estudio de Antropología publicado á expensas de la Diputación provincial de Guipúzcoa, y donde con conceptos claros, pruebas irrefutables y fundamentos científicos, da la clave y la solución apetecidas en materia de esta índole, siendo la memoria del Sr. Aranzadi el trabajo mas acabado y completo que acerca de los bascos posee hoy la Antropología.

No ha transcurrido mucho tiempo, cuando el Sr. Aranzadi, publica la obra que motiva estas líneas é intitulada: *Euskalerriko Perrechihuak* ó *Setas ú hongos del país Basco*, libro importantísimo, premiado por la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales y cuyo mérito aparece más en relieve, cuanto más se estudia y analiza tan notable trabajo. Muchas han sido las prescripciones y *recetas* para el reconocimiento de hongos, siendo la mayoría de ellas destituidas de todo fundamento, pues el ennegrecimiento de los objetos de plata ó estaño, de una cebolla blanca, de la miga de pan ó la clara de huevo, y el tomar la sal un color amarillo al cocer los hongos en contacto con estos objetos, no nos indica absolutamente nada; este fenómeno puede presentarse con especies inofensivas como resultado de la formación de un sulfuro, pues ya se sabe que el azufre entra en la composición de todo hongo; por lo demás, el Dr. Gautier afirma

haber ensayado varias veces las especies más venenosas con este fin, sin conseguir que se produjera tal ennegrecimiento.

Es también infundada la creencia de que los hongos venenosos cuajan la leche al cocerla, ó simplemente mezclándolos en frío con ella.

En cambio, como también consigna el autor, «tan fácil es aprender los caracteres de una docena de especies de hongos ó setas comestibles, como las diferencias que un chiquillo de aldea reconoce en una docena de especies de pájaros, y de la misma manera que el niño distingue la nuez y la bellota, ó la acederilla y el trébol.»

El fundamento del consejo de abstención inspirado en el miedo debe desecharse en estos tiempos, pues muchas veces es debido á que impunemente se comen ciertas especies venenosas, en otras ocasiones son la causa de indigestiones el no saber condimentarlas ó lo tardío de su preparación, no pocas á la mala disposición del paciente, repitiéndose éstos y otros casos, que caen bajo la responsabilidad indebida de las setas ú hongos, y que por tanto la sonrisa cae en el ridículo al consignar que hasta en varios establecimientos balnearios de estas provincias se haya suprimido de los banquetes, manjar tan exquisito y necesario.

Esta negación es más de extrañar, cuanto según los análisis de Schlossberger y Döpping, los hongos contienen *dos ó tres veces más nitrógeno* que el trigo, base de nuestra primera alimentación, predominando en varias especies, los fosfatos, la potasa y la magnesia, aparte de su valor muy nutritivo en general.

Tres partes principales comprende la obra del Sr. Aranzadi; en su primera, trae bien especificado un calendario y colores de las setas, hongos ó perrechicos comestibles más comunes con un vocabulario de términos técnicos. Sigue su segunda, á guisa de *introducción*, enumera todos los detalles más minuciosos de la materia que trata de exponer, abundando en consideraciones muy propias y atinadas; y por último, abarca *las generalidades sobre el modo de ser de los hongos*, un cuadro para determinar y distinguir los hongos de cierto tamaño por sus caracteres exteriores y los grupos primordiales, con la importante adición del cultivo del *champignon* y otros hongos; y como digno epílogo, acompaña al libro un magnífico atlas de 41 láminas admirablemente cromolitografiadas por el mismo autor.

Del ligero estudio que hemos hecho de tan importante obra y por lo que interesa á esta provincia de Guipúzcoa, debemos citar como especies *venenosas* más significadas:

Boletus pachypus. Fr. abundante en Tolosa, de carne blanquecina ó amarillenta, en la fractura toma un tinte azulado pie de 5 á 8 centímetros de alto, de color rojo, con red de nerviaciones y olor á chinches. *Amanita phalloides*. Fr. nombre vulgar *Perrechiku*, color variado desde blanco hasta amarillo pálido, láminas anchas, olor débil, propia en los montes de Tolosa, en el mes de Septiembre; *Amanita citrina*, de color amarillo limón, con escamas ó placas fúgaces, muy afine con la anterior, estrechas y obtusas hácia el pie y del mes de Mayo; *Amanita muscaria*, denominada *Kuleto falsoa*, color rojo escarlata con placas o berrugas blancas, se agusana y la comen frecuentemente las babosas, propia en Otoño en los montes de ésta Provincia, usándose en ciertas regiones espolvoreadas con azúcar para matar moscas.

Entre las *dudosas* citaremos: *Amanita virescens*, sombrero amarillo ó pardoso, con verrugas grises más gruesas en el centro, pie cónico, frecuente en Octubre en los montes de Iciar y cercanías de Deva y Zumaya; *Amanita rubescens*. Fr. de color rojizo y color de cuero con manchas oscuras, olor débil y se agusana con frecuencia, propia en el mes de Mayo; *Amanita vaginata*, de color plumizo, láminas blancas finamente franjeadas en la arista, un pie largo hasta de 18 centímetros, sin sabor notable y encontradas en las cercanías de Mondragón; *Inocybe lucifuga*. Fr. poco carnoso, color pálido y se raja con facilidad, láminas desiguales y propia en el mes de Abril; *Rusula furcata*, muy común en espesos hayas, robles y parajes secos y áridos, de color verde, lustrosa como la seda, sombrero embudado y propia en los meses de Julio á Septiembre.

Como compensación á las citadas, daremos á conocer las setas ú hongos más principales y todas ellas *comestibles*, abundantes en esta Provincia, comenzando con: *Amanita caesarea*, llamada *Kulato* en Bizcaya, *Kuletu* en Usurbil y Tolosa, encontrándose en los castaños y robledales de todo el país durante el mes de Septiembre, es muy estimada, color más rojizo en el centro, lampiñas, lisa, láminas de color amarillo de azufre, rodeada por ancha volva blanca y agusanada con frecuencia; *Tricholoma Georgil*. Fr. llamada *zizak* en Beasain, *susak* en Vergara, *ziza-zuriya* (que significa *seta blanca*,) en Tolosa; *setas de Orduña* en Bizcaya, *perrechicos* en Vitoria, crece por grupos entre la yerba fina de las praderas, de color blanco, carne gruesa en el centro, apretada y blanca, muy aromático olor y sabor exquisito

principalmente las de Oñate y alta Guipúzcoa, siendo muy estimada y conservada á manera de rosarios, abundante desde Pascua florida á Mayo; *Tricholoma gambosum*. Fr. abundante en el terreno calizo, color blanco hasta 15 centímetros de ancho, carne espesa y blanca, confundiéndose con la anterior y propia en Mayo; *Tricholoma albellum* ó *ziza-suriya* confundida con la anterior, abundante en las cercanías de Tolosa, especialmente en el mes de Marzo; *Clitopilus Prumulus*, abundante en la costa de Motrico, Deva é Iciar, de sombrero carnoso, algo abovedado, con la margen arrollada, olor de harina fresca, color blanco agrisado, encontrándose en los meses de Julio y Agosto; *Balliota campestris*, llamada vulgarmente *barrengorri* (que quiere decir interior colorado), sombrero abovedado, color amarillento, con el fondo más oscuro, carne gruesa, láminas libres, pie bien distinto y separable provisto hácia la mitad de un anillo blanco, encontrándose hácia las cercanías de Tolosa en los meses de verano; *Lactarius deliciosus*; que como lo indica su nombre es muy apetitosa, no es tan frecuente como las anteriores, crece cerca de los pinares, color anaranjado ladrillo, y al romperla toma color azafranado por la aparición de la leche, que es de éste color, su olor es aromático y suave, y aparece en el mes de Octubre; *Lactarius piperatus*, forma embudada, carne blanca, olor que recuerda el de la naranja mandarina, existe en los montes de Tolosa en los meses de primavera y verano, las vacas son muy ávidas para esta especie y su jugo sirve para quemar verrugas; *Lactarius volemus*. Fr. llamada por los caseros de Tolosa *Urritz-perrechiku*, existente en terrenos estériles, de sombrero arrollado hácia abajo, color leonado, el olor que tiene á sardina es debido á la trimetilamina, leche abundante, sabor agradable, muy apreciada y se conserva perfectamente, apareciendo en los meses de Julio; *Rusula viresceus*, llamada *gibel-urdiñ* (que quiere decir espalda ó lomo azul), muy antigua y conocida en el país, abundante en Irisasi, cerca de Usurbil, en Tolosa, en Motrico y pueblos de ésta provincia, cutícula que no se puede pelar, seca, verde azulada, color distribuido, olor y sabor agradable; *Boletus edulis*, llamadas *Onto-zuriya* (hongo blanco), color gris leonado, pie sin anillo y hasta 15 centímetros de alto, se agusana con frecuencia y de olor y sabor agradables, no cambia de color y abundante.

He aquí á grandes rasgos y á vuela pluma indicadas varias de las especies más estimadas y que sin detrimento alguno pueden satisfacer

al gastrónomo más exigente, y si el libro tiene importancia bajo el punto de vista científico y por el lauro de cultura que en sí entraña en beneficio del país, no lo es menos considerado en el sentido material, sirviendo de motivo á esta manifestación un hecho, del que he sido testigo presencial reiteradas veces. Hasta hace diez años próximamente ninguno de los colonos de los caseríos inmediatos al monte Irisasi perteneciente al barrio San Esteban de Usurbil, se atrevían á recoger y ostentaban público temor al hablar de las setas ú hongos que con la abundancia más imaginable, aparecen en tan frondosos bosques. Persona de ilustración y que reside en el citado barrio comenzó por persuadir á los sencillos caseros que sus supersticiones y miedo respecto de tal comestible eran infundadas, sobre todo en determinadas especies, y pasando del ejemplo á la práctica, en obsequio al mejor convencimiento, el remedio no se hizo esperar, pues los *baserritarras* más atrevidos dieron principio á la recolección de setas y hoy en día podemos asegurar que en determinadas épocas del año, es el sustento de numerosas familias de los pueblos comarcanos, quienes obtienen pingües resultados llevándolas diariamente al mercado de San Sebastián donde gozan de la mejor fama y estimación.

Saquemos ahora la consecuencia tan ventajosa con el medio de propaganda é instrucción que en sí encierra la *Guía* del Sr. Aranzadi para la distinción de los hongos comestibles y venenosos, y si antes está acreditado de escrupuloso y profundo investigador de las cosas naturales, no le vá en zaga el elogio en la presente ocasión. Felicitémos los bascongados de que Guipúzcoa cuente entre sus más predilectos hijos, al autor de quien aquí hacemos mérito y que con sus luminosas producciones honrándose á si mismo enaltece al pueblo que le vió nacer.

El citar varias veces el pueblo de Tolosa y sus alrededores como puntos en que con más frecuencia se encuentran algunas especies, es debido, principalmente, á que varios de los hongos ó setas han sido recolectados por el distinguido Doctor laringologista D. Estanislao Furrundarena, quien tiene publicado un interesante folleto sobre la Micetografía de Guipúzcoa.

RAMÓN SORALUCE,

Licenciado en Ciencias.

San Sebastián, Noviembre de 1897.

