

ETNOMICOLOGÍA EN CASTILLA-LA MANCHA (ESPAÑA)

J. FAJARDO ¹, A. VERDE ¹, A. VALDÉS ¹, D. RIVERA ² & C. OBÓN ³

¹Jardín Botánico de Castilla-La Mancha, Albacete.

²Universidad de Murcia

³Universidad Miguel Hernández, Orihuela, Alicante
josefajard@gmail.com

Summary. FAJARDO, J., A. VERDE, A. VALDÉS, D. RIVERA & C. OBÓN (2010). Ethnomycology in Castilla-la Mancha (Spain). *Bol. Soc. Micol. Madrid* 34: 341-360.

In this work, we show the ethnomycological knowledge collected by the authors on his fieldwork in Castilla-La Mancha (Spain). From a conceptual standpoint and methodology, addresses the topic under ethnobotanical perspective. Moreover, we analyze the evolution of this knowledge and its distinguishing features.

Key words: Castilla-La Mancha, ethnomycobiota, ethnomycology.

Resumen. FAJARDO, J., A. VERDE, A. VALDÉS, D. RIVERA & C. OBÓN (2010). Etnomicología en Castilla-la Mancha (España). *Bol. Soc. Micol. Madrid* 34: 341-360.

En este trabajo se exponen los conocimientos etnomicológicos recopilados por el equipo de autores en su trabajo de campo por Castilla-La Mancha (España). Desde un punto de vista conceptual y metodológico, se aborda el tema bajo una perspectiva etnobiológica. Por otra parte, se analiza la evolución de estos conocimientos y sus características diferenciales.

Palabras clave: Castilla-La Mancha, etnomicobiota, etnomicología.

INTRODUCCIÓN

A nivel mundial, se recolectan 1069 especies distintas de hongos comestibles. Éstos constituyen un importante producto forestal no maderero, esencial para la supervivencia de muchas comunidades rurales (FAO, 2004).

En el ámbito mediterráneo, el conocimiento tradicional acerca de los recursos naturales ha sido fundamental para la supervivencia de los habitantes de nuestros pueblos y aldeas. Este acervo de conocimientos engloba todos los campos de los recursos biológicos y no biológicos y, por supuesto, los hongos. En cuanto a antece-

dentes, resulta de gran interés la revisión a nivel nacional de DE ROMÁN & BOA (2004), donde se muestra una panorámica global de la recolección, mercado y cultivo de setas comestibles en España.

En nuestro trabajo en el campo de la etnobiología en Castilla-La Mancha, ya desde hace veinte años, hemos recogido todos estos datos, con el fin de analizarlos en busca de los patrones y modelos de uso y gestión del medio natural.

En este artículo, exponemos los resultados de esta prospección etnobiológica en lo referente al uso y conocimiento tradicional de los hongos, es decir, al conocimiento etnomicológico.



Lámina 1.- Etnomicología en Castilla-La Mancha. 1: Teodora Muñoz de Yeste (Albacete), mostrando una turma (*Rhizopogon* sp.). 2: *Nostoc commune*, conocido en algunas localidades de la Sierra de Alcaraz como "cagás de seta". 3: recolección de niscalos para su venta en la Sierra de Cuenca. 4: niscalos con tomate frito, plato de la cocina tradicional.

La etnomicología es la ciencia que se ocupa del estudio de los usos tradicionales y conocimientos sobre los hongos. Enmarcada en el amplio campo de la etnobiología, surge a partir de los trabajos del matrimonio Wasson, estableciendo tradicionalmente una diferenciación entre culturas micófilas y culturas micófobas, en función del aprecio y uso que se hace en cada cultura de los recursos micológicos (WASSON & WASSON, 1957).

En la Península Ibérica, esta distinción se

ha señalado entre comunidades tradicionalmente micófilas, sobre todo catalanes y vascos y otras claramente micófobas, especialmente los de tradición celta, gallegos y asturianos, quedando la mayoría de regiones en una situación intermedia. Sin entrar a considerar en qué grado de micofilia-micofobia se halla la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, en este trabajo exponemos el cuerpo de conocimientos popular (en gran parte tradicional) acerca del mundo de los hongos. Decimos popular y no tradicional, ya



Lámina 2.- Hongos de recolección tradicional en Castilla-La Mancha. 5: patatas de tierra (*Terfezia clavertyi*), un hongo propio de los pastizales y espartizales manchegos. 6: *Agrocybe aegerita*, una de las especies más conocidas. 7: cesto con diversas especies de *Lactarius* sección *Dapetes*, muy apreciados tradicionalmente. 8: seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), la especie más valorada y conocida en Castilla-La Mancha.

que asistimos en la actualidad, a un rápido crecimiento de la cultura micológica que incorpora al acervo popular nuevos usos y conocimientos que se superponen y suman a los tradicionales.

En nuestro trabajo de campo, esta circunstancia se refleja en los comentarios que hemos recogido en diversas ocasiones sobre nuevas especies recolectadas como comestibles, hecho al que se refieren nuestros informantes como que son setas “que han salido nuevas”, cuando han

estado presentes desde siempre en la zona, pero no se han hecho visibles al recolector hasta que no las incorpora al abanico de especies consideradas comestibles.

ÁREA DE ESTUDIO

Castilla-La Mancha es una comunidad autónoma española situada en el centro-sur de la Península Ibérica. Con 79.461 km², se estructura en torno

a una amplia meseta de suave y aplanado relieve, la comarca natural de La Mancha, rodeada por diversos sistemas montañosos. Al este, la flaquea el Sistema Ibérico, del que forman parte las sierras orientales de Guadalajara y la Serranía de Cuenca. Por el sur, encontramos de este a oeste, las sierras de Alcaraz y Segura y el suave relieve de Sierra Morena, mientras que por el oeste, penetra desde Extremadura la alineación montañosa de los Montes de Toledo, cerrando por el norte nuestro paisaje las estribaciones del Sistema Central, desde la Sierra de San Vicente en Toledo hasta las montañas septentrionales de Guadalajara, donde se alcanzan las mayores altitudes de la región, en el pico Lobo (2273 m). Al noreste de la región, encontramos otra comarca de relieve suave, La Alcarria, a caballo entre Guadalajara y Cuenca (www.jccm.es).

Por cuestiones climáticas y de vegetación, las áreas montañosas periféricas albergan una micobiota más rica y diversa que la planicie manchega central, seca y deforestada. Sin embargo, cabe diferenciar dos situaciones distintas; por una parte, las montañas occidentales, Montes de Toledo y Sierra Morena, con suelos silíceos y pobladas, sobre todo, por bosques de frondosas y por otra, las sierras orientales, más altas, con sustratos calizos predominantes y con mayor importancia de los bosques de coníferas frente a los de quercíneas. De manera que, en conjunto, encontramos en nuestra región un amplio abanico de ecosistemas de interés micológico.

MATERIAL Y MÉTODOS

Fuentes: La información reflejada en este trabajo procede, por una parte, del trabajo de campo de los autores en el campo de la etnobiología y, por otra parte, de la revisión bibliográfica de las publicaciones relativas al territorio de estudio disponibles en este campo (BLANCO *et al.*, 2006; CONSUEGRA, 2009; FAJARDO, 2008; FAJARDO *et al.*, 2001, 2007 y 2009; RIVERA *et al.*, 2006; SOGUERO *et al.*, 2001; VERDE & FAJARDO, 2007 y VERDE *et al.*, 2000 y 2008).

En cuanto al trabajo de campo, se enmarca en una investigación mucho más amplia, etno-

biológica, desarrollada por los autores desde hace veinte años. Como estrategia de trabajo, nuestro grupo realiza una labor de investigación en el campo de la etnobiología que sirve posteriormente de base para la divulgación de los resultados obtenidos, en nuestro trabajo docente en diferentes niveles educativos (FAJARDO *et al.*, 2008).

Con respecto a áreas limítrofes, cabe destacar el trabajo de TARDÍO *et al.* (2002) sobre alimentos silvestres de Madrid, donde se dedica un amplio capítulo a las setas consumidas tradicionalmente en dicha comunidad.

La información expuesta se ha obtenido por una parte, a través de entrevistas abiertas, cuya información se recoge en los cuadernos de campo de los autores y por otra, mediante la revisión de trabajos específicos en el tema o relacionados con la etnobotánica, etnobiología o etnografía. Estos datos han sido almacenados en la base de datos de etnobiología en la que estamos transcribiendo nuestro trabajo de campo.

Las entrevistas se han realizado bien en el campo, recolectando setas junto a los informantes, en sus domicilios, examinado las setas recolectadas o en jornadas micológicas y exposiciones de setas.

La determinación de las muestras identificadas por los informantes se ha realizado empleando diversa bibliografía micológica (BASTARDO *et al.*, 2001; BON, 1988; COURTECUISSÉ & DUHEM, 2005; DANIËLS & TELLERÍA, 2007; LLAMAS & TERRÓN, 2003; LLISTOSELLA, 1997; MENDEZA & DÍAZ, 1994; MENDEZA, 1996 y 1999; MORENO *et al.*, 1986; MORENO-ARROYO *et al.*, 2005; PALAZÓN, 2001). De la mayoría de muestras determinadas se ha guardado una exsiccata en el herbario ALBA-SMA de la Universidad de Castilla-La Mancha (se indica en el listado de especies). En algunos casos, una vez avanzado el trabajo de campo, se han realizado determinaciones a través de las descripciones y nombres comunes aportados por los informantes, a partir de la propia base de datos y de la experiencia de los autores.

Informantes principales: Reflejamos aquí las personas que nos han aportado más información en el campo de la etnomicología. La mayor parte

de los datos reflejados en este trabajo proceden de ellos.

Se ha entrevistado a personas mayoritariamente de edad avanzada, que han desarrollado su vida en el campo o estrechamente vinculados a la naturaleza. La forma de contactar ha sido a través de enlaces locales, indagando por aquellas personas mejor conocedoras de “las cosas del campo”, procurando siempre que los conocimientos procedan de la tradición oral y el aprendizaje local.

Adolfo Peralta Jaén, Yeste (Albacete), nacido en 1927.

Alejandro Soria, “Alejo”, Albacete, nacido en 1933.

Andrés Gómez, Alatoz (Albacete), nacido en 1918.

Antonio Esteban Cano, Hinojosa de San Vicente (Toledo), nacido en 1954.

Benito Rodríguez, Navas de Estena (Ciudad Real).

Bonifacio Romero, Las Mesas (Cuenca), nacido en 1928.

Calixto Sánchez, Viveros (Albacete), nacido en 1922.

Catalina Benito, Armallones (Guadalajara).

Federica Moreno, Gabaldón (Cuenca), nacida en 1918.

Germán Díaz, Saceruela (Ciudad Real), nacido en 1966.

Isabel Felipe, Ayna (Albacete), nacida en 1929.

Jesús Gomáriz, Alcadozo (Albacete), nacido en 1926.

Joaquín de la Hoz, Vega del Codorno (Cuenca), nacido en 1931.

José María Fiz, San Pablo de los Montes (Toledo), nacido en 1927.

José González, Fuensanta (Albacete), nacido en 1917.

José Pardo, Pétrola (Albacete), nacido en 1924.

José Peinado, Navamorcuende (Toledo), nacido en 1921.

Julio Escuderos, Daimiel (Ciudad Real), nacido en 1928.

Justa Pérez, Valdemeca (Cuenca).

Longinos Serrano, Alatoz (Albacete), nacido en 1928.

Magdalena Gigante, Villanueva de los Infantes

(Ciudad Real), nacida en 1919.

Marga Gil, Arroyo de las Fraguas (Guadalajara), nacida en 1934.

María Rodríguez, Daimiel (Ciudad Real).

Marina Adán, Viso del Marqués (Ciudad Real), nacida en 1933.

Miguela de la Hoz, Vega del Codorno (Cuenca), nacida en 1937.

Moisés Heras, Valdemeca (Cuenca).

Paco Cócera Terrádez, Cardenete (Cuenca).

Paz Ibarrola, Trillo (Guadalajara), nacida en 1945.

Pedro Herranz, Orea (Guadalajara), nacido en 1940.

Pedro González “Pedrules”, Molinicos (Albacete), nacido en 1941.

Pedro Muñoz, Tragacete (Cuenca), nacido en 1914.

Rafael Marquina, Ruidera (Ciudad Real), nacido en 1929.

Raimundo Guijarro, Tragacete (Cuenca).

Román López, San Pablo de los Montes (Toledo).

Santiago Montero, Talayuelas (Cuenca).

Teodora Muñoz, Yeste (Albacete), nacida en 1925.

Teófilo Esteban Cano, Hinojosa de San Vicente (Toledo), nacido en 1944.

Teófilo Martínez, Nerpio (Albacete), nacido en 1927.

Vicente López Sánchez, San Pablo de los Montes (Toledo).

RESULTADOS

Con el fin de facilitar la lectura, las ubicaciones geográficas de las diferentes provincias castellano-manchegas se señalan con las abreviaturas utilizadas en las matrículas de los vehículos; AB; Albacete, CR; Ciudad Real, CU; Cuenca, GU; Guadalajara y TO; Toledo.

Catálogo etnomicológico castellano-manche-go: En este catálogo mostramos las especies de hongos popularmente conocidas en Castilla-La Mancha, indicando sus nombres comunes y zona o provincia de uso. En algunos casos, son nombres muy difundidos y conocidos y en otros, son

usados sólo por un pequeño sector de la población que incluye las personas mejor conocedoras del entorno, preferentemente seleccionadas como informantes en nuestro trabajo de campo. Se ha preguntado en todos los casos, sobre las especies recolectadas en la zona “de toda la vida”, con el fin de diferenciarlas de las nuevas incorporaciones.

Muy a menudo, los nombres comunes recogidos se refieren a un grupo de especies, por ejemplo, “niscal” para todas las especies de *Lactarius* de látex anaranjado o rojizo (sección *Dapetes*). En estos casos, indicamos estos nombres “colectivos” para todo ese grupo y si luego existen denominaciones restringidas para una especie determinada de ese mismo grupo, se cita aparte (como ocurre con *Lactarius deliciosus*, *L. sanguifluus*, etc.).

De entre los nombres recogidos en nuestro trabajo de campo, hemos eliminado aquellos que creemos que no proceden claramente de fuentes orales (por ejemplo, lepiota o amanita), aunque no cabe duda que este es un campo dinámico que incorpora continuamente nuevos conocimientos a partir de fuentes diversas, por lo que resulta difícil separar los conocimientos tradicionales de las incorporaciones recientes debidas a la micología divulgativa.

En cuanto a las autorías de los nombres científicos, se ha seguido mayoritariamente el criterio de Index Fungorum (2010).

Para cada táxon se cita: **Nombre científico**. Nombre común (en negrita los más citados y en cursiva los menos citados). Uso. Época de fructificación habitual. Hábitat. Status de recolección. Área de uso. Pliego de Herbario.

Agaricus spp. (fundamentalmente *A. arvensis* Schaeff., *A. bisporus* (J.E. Lange) Imbach, *A. bitorquis* (Qué.) Sacc., *A. campestris* L., *A. urinasces* (Schaeff. & Moller) Sing., *A. silvaticus* Schaeff. y *A. silvicola* (Vittad.) Peck). Aceiteros (GU) *Cazurros* (CU), *Champiñón* (AB, CR, CU), *Champiñón forrajero* (CU), **Hongo** (general), **Hongo blanco** (CR, CU), Hongo de majadal (CU), Hongo de prado (CU), Hongo de vereda (CR), Hongo gitano (CU), Hongo negro (CU), Hongo puchero (CU), Morenas (comarca

de Almansa, AB), Perigallos (GU), Pucheretes (CU), Pucheros (CU). Comestible. Primavera y otoño. Existen especies de pastizales y praderas y otras de óptimo forestal. Tradicional. En toda la región. ALBA-SMA292.

Agrocybe aegerita (V. Brig.) Singer. Seta blanca de chopo (AB), Seta de álamo (CR), **Seta de chopo** (general), Seta de chopo blanca (AB, CR, GU), Seta de higuera (AB, TO), Seta de mermez (AB) Seta de olmo (CU). Comestible. Primavera y otoño. Bosques de ribera y alamedas-Tradional. En toda la región. ALBA-SMA35.

Amanita caesarea (Scop.) Pers. *Pejín colorao* (Sierra de Alcaraz, AB). Comestible. Otoño. Bosques y matorrales mediterráneos sobre suelos silíceos. De reciente incorporación. Zonas de montaña. ALBA-SMA136.

Amanita mairei Foley. Coscorras (Serranía Baja de Cuenca). Comestible. Otoño. Pinares sobre suelos arenosos. Tradicional. Poco difundido (local).

Amanita muscaria (L.) Lam. Seta de las moscas (CU). Otoño. Bosques de montaña sobre suelos silíceos. No recolectada. ALBA-SMA263.

Armillaria mellea (Vahl) P. Kumm. Seta de roble (TO). Comestible. Primavera y otoño. Ecosistemas forestales y cultivos leñosos. Tradicional. Poco difundido (local).

Boletus gr. *edulis* (*B. aereus* Bull., *B. reticulatus* Schaeff., *B. edulis* Bull. y *B. pinophilus* Pilát & Dermek). *Esponja* (Sierra Morena, CR), Faisán (CU), Feos (CU), Hongo (GU), Hongo negro (CU), Pejín (CU), Porro (CU, GU), *Troncogordo* (GU). Comestible. Otoño. Bosques maduros sobre suelos silíceos. Recolectado para venta y consumo (a partir de los años 70). Muy conocido en las zonas productoras, sobre todo Cuenca y Guadalajara. ALBA-SMA38, ALBA-SMA44.

Boletus spp. Bejines (Sierra de Cuenca, CU), Bojines (Sierra de Segura, AB). Otoño. Todo tipo de formaciones forestales. No recolectados. Este

de la región. ALBA-SMA245, ALBA-SMA446, ALBA-SMA452, ALBA-SMA464.

Bovista plumbea Pers. Peo de lobo (CR). Comestible (SOGUERO *et al.*, 2001). Primavera y otoño. Praderas. Tradicional. Local, poco difundido.

Calocybe gambosa (Fr.) Donk. Hongo sope-ro (CU), Perrochicos (CU), *Sanjorgeras* (CU), Sanjuaneras (GU), Seta de espino (CU, GU), Seta de primavera (Sierra de Segura, AB), Seta de reguera (CU) Vizcaina (CU). Comestible. Primavera. Praderas de montaña. Tradicional, en expansión. Muy conocido en su área de distribución (Sistema Ibérico y Sierra de Segura). ALBA-SMA30, ALBA-SMA219, ALBA-SMA232.

Calvatia spp. Pedo de lobo (CR). Medicinal. Otoño. Praderas y pastizales. Tradicional. Poco difundido.

Chroogomphus rutilus (Schaeff.) O. K. Mill. Carnero (comarca de Almansa, AB), Carnerico (Alatoz y Almansa, AB), Pata de perdiz (AB, CU), Hongo de perdiz (GU), Seta de ojo de perdiz (CU). Comestible. Otoño. Pinares de todo tipo. Tradicional de forma local en algunas comarcas (este de Albacete). Este de la región. ALBA-SMA40, ALBA-SMA45, ALBA-SMA457.

Clitocybe alexandrii Gillet (Konrad). Seta de carrasca (comarca de Ves, AB). Comestible. Otoño. Bosques mediterráneos. Tradicional. Poco extendido (La Manchuela). ALBA-SMA402.

Clitocybe geotropa (Bull.) Quél. **Seta de caña** (AB), Seta de encina (CR), Seta cucharera (CU), Seta vizcaína (CU). Comestible. Otoño. Bosques de montaña. Tradicional. Zonas de montaña. ALBA-SMA14, ALBA-SMA217.

Clitocybe gibba (Pers.) P. Kumm. Seta de cañadilla (AB), Seta guiscanera (Sierra de Segura, AB), Sombrerillo (AB). Comestible. Otoño. Bosques mediterráneos y de montaña. Tradicional. Local y poco extendido (Sierra de Segura, AB). ALBA-SMA205, ALBA-SMA284.

Coprinus comatus (O. F. Müll.) Pers. *Apagacandiles* (CU), Sombrerillo (Sierra de Segura, AB), Sombrero (Sierra de Segura, AB). Comestible. Primavera y otoño. Cunetas y medios nitrificados. De reciente incorporación. Local y poco extendido.

Fomes fomentarius (L.) J. Kickx f. Escribano (CR), Esguébano (CR), Esquibano (CR). Combustible (yesca). Todo el año. Bosques de ribera y alamedas. Tradicional. En desuso.

Geastrum spp. Follolobo (AB). Medicinal. Otoño. Ecosistemas forestales. Tradicional. Poco difundido. ALBA-SMA447, ALBA-SMA474, ALBA-SMA476.

Helvella crispa (Scop.) Fr. Morciguillos (AB), Orejones (AB). Comestible. Otoño. Bosques de ribera y de montaña. Tradicional. De consumo local. ALBA-SMA3, ALBA-SMA344.

Helvella lacunosa Afzel. Orejetas (AB). Comestible. Primavera y otoño. Bosques. Tradicional. De consumo local. ALBA-SMA99, ALBA-SMA230, ALBA-SMA354.

Helvella leucomelaena (Pers.) Nannf. y **H. costifera** Nannf. Calderones (GU), Candiles (CU), Jarrillas (AB), Negritos de monte (Sierra de Segura), **Orejetas** (AB, CU), Orejillas (AB), Pucheretes (AB), Puchereles (AB, CU). Comestible. Primavera. Pinares. Tradicional. Muy conocidas. Zonas de montaña del este de la región. ALBA-SMA202.

Helvella leucopus Pers. Cagarrias (AB), Chispillas (GU), Curitas (CR), Morceguillos (AB), Moritos (Campo de Montiel, AB), Morrinegrillos (CU), Morranguillos (CR), Morranguitos (CR), Negritos (AB, CU), Orejetas (AB), Orejicas de liebre (Sierra de Alcaraz), Orejillas (La Manchuela), Orejotes (CU). Comestible. Primavera. Bosques de ribera, choperas y alamedas en suelos arenosos. Tradicional. Extendido. ALBA-SMA2, ALBA-SMA369.

Hohenbuehelia geogenia (DC.) Singer. Seta

de pino (AB), Seta de tocón (Sierra de Segura, AB), Seta de tronco (AB), Seta de tronco de pino (Sierra de Segura), Seta de zocote (Sierra de Segura), Toconera (AB), Zocotera (AB). Comestible. Otoño. Pinares mediterráneos. Tradicional. Únicamente en Albacete. ALBA-SMA32.

Hygrophorus gliocyclus Fr. Babosa (AB), Babosa blanca (CU), Llanega (CU), Llanega blanca (CU). Comestible. Otoño. Bosques de montaña. De introducción reciente. En expansión. ALBA-SMA23, ALBA-SMA311.

Hygrophorus latitabundus Britzelm. Babosa (AB, CU), Babosa negra (CU), Llanega (AB, CU), Llanega negra (CU), Mocosa (AB). Comestible. Otoño. Bosques mediterráneos. De introducción reciente. En expansión. ALBA-SMA22, ALBA-SMA25.

Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres. Hongo (CU), **Marzuolos** (CU, GU). Comestible. Primavera. Pinares maduros de montaña sobre suelos silíceos. De introducción reciente. En Cuenca y Guadalajara. ALBA-SMA26, ALBA-SMA27, ALBA-SMA215, ALBA-SMA367.

Lactarius chrysorrhoeus Fr. Guíscano borde (AB). Otoño. Encinares y bosques mediterráneos mixtos. No recolectado. ALBA-SMA121, ALBA-SMA274.

Lactarius deliciosus (L.) Gray. Guíscano colorao (Sierra de Segura, AB), Guíscano de jara (Sierra de Segura, AB), Guíscano jareño (Sierra de Segura, AB), Guíscano negral (AB), Hongo rodno (CU), *Misclo* (CU), Mizclo colorao (CU), Mizclo de rodno (CU), Níscalo (CR, TO), Nízcalo (CR). Comestible. Otoño. Pinares y bosques mixtos, con tendencia a suelos silíceos. Tradicional. Muy extendido y arraigado, sobre todo en el este de la comunidad. ALBA-SMA47, ALBA-SMA50, ALBA-SMA301.

Lactarius secc. Dapetes (genérico para especies de látex anaranjado o rojizo). Guíscano (AB), Hongo (CU), Míscalo (CU, TO), Mizcle (GU),

Mizclo (CU), Níscalo (CR, GU, TO) Rebollón (CU, GU), Seta de pino (CU). Comestible. Otoño. Pinares y bosques mixtos de frondosas y pinos. Tradicional. Muy extendido y arraigado, sobre todo en el este de la comunidad.

Lactarius quieticolor Romagn. Mizcle de prao (GU). Comestible. Otoño. Pinares de montaña. Tradicional. En Cuenca y Guadalajara. ALBA-SMA448.

Lactarius sanguifluus (Paulet) Fr. Guíscano carrasco (AB), Guíscano carrasqueño (AB). *Guíscano de enebro* (Sierra de Segura, AB), Guíscano sabinero (Sierra de Segura, AB), Hongo negral (CU), Mizclo borracho (CU), Mizclo de buje (CU), Mizcle de loma (GU), Mizclo de negral (CU). Comestible. Otoño. Pinares mediterráneos y bosques mixtos, con tendencia a suelos calizos. Tradicional. Muy extendido y arraigado, sobre todo en el este de la comunidad. ALBA-SMA49, ALBA-SMA157, ALBA-SMA304, ALBA-SMA391.

Lactarius semisanguifluus R. Heim & Leclair. Guíscano colorao (Sierra de Segura, AB), Guíscano de jara (Sierra de Segura, AB), Guíscano negral (AB), Mizclo de rodno (CU). Comestible. Otoño. Pinares de montaña. Tradicional. Muy extendido y arraigado, sobre todo en el este de la comunidad. Se recoge conjuntamente con *L. deliciosus*, del que no se diferencia popularmente.

Lactarius tesquorum Malençon. Guíscano borde (Sierra de Segura, AB), Guíscano de jara (AB). Otoño. Jarales y bosques con jaras. No recolectado. ALBA-SMA375.

Lactarius vinosus Qué. Guíscano borracho (AB), Hongo borracho (CU), *Misclo borracho* (CU), Mizclo borracho (CU). Comestible. Otoño. Pinares de montaña, con tendencia a suelos silíceos. Tradicional. Muy extendido y arraigado, sobre todo en el este de la comunidad. ALBA-SMA46, ALBA-SMA48.

Lactarius zonarius (Bull.) Fr. Guíscano borde (AB). Otoño. Bosques mediterráneos y encinares.

No recolectado. ALBA-SMA282.

Lactarius colonizado por *Hypomyces lateritius* (Fr.) Tul. & C. Tul. Guíscano macho (este de AB), *Guíscano sin costillas* (Sierra de Segura, AB). Comestible. Indicador. Otoño. Pinares. Recolectado ocasionalmente, se considera una variación del común.

Leccinum corsicum (Rolland) Singer. Faisán (Sierra Morena, CR). Comestible. Otoño. Encinares y jarales. De introducción reciente. Sierra Morena (CR).

Lepista nuda (Bull.) Cooke. Moraílla (CR), Seta azul (CR), Seta de pezón azul (CR, CU). Comestible. Otoño, invierno y primavera. Ecosistemas forestales. De introducción reciente. Poco difundido, por toda la comunidad. ALBA-SMA33.

Leucopaxillus candidus (Bres.) Singer y *L. giganteus* (Sowerby) Singer. Seta de chaparra (GU). Comestible. Primavera y otoño. Praderas de montaña. Tradicional. Local en Guadalajara.

Lycoperdon spp. Follón (AB), Follón de lobo (AB), Follós de lobo (AB), Follolobo (AB), **Pedo de lobo** (AB, CR, GU, TO), Pedolobo (AB, CU), Peos de zorra (TO). Medicinal. Otoño. Ecosistemas forestales. Tradicional. De conocimiento general, aunque en desuso. ALBA-SMA51.

Macrolepiota procera (Scop.) Singer (en menor medida, otras especies del género). Cocorras (CU), Coscorras (CU), Galapierna (CR), Paraguas (Sierra de Segura), Paragüeras (TO), Parasol (CR, GU), Perigallos (GU), Seta de pechina (TO), Sombrilla (CR). Comestible. Otoño. Praderas de montaña. Tradicional. De consumo local y disperso. Consumo en expansión. ALBA-SMA7, ALBA-SMA62, ALBA-SMA408.

Marasmius oreades (Bolton) Fr. Paragüillas (CU), *Pucheretes* (CU), Senderita (GU), Seta de carrerilla (CU). Comestible. Primavera y otoño. Praderas y pastizales sobre suelos silíceos. De reciente incorporación. En Cuenca y Guadalajara.

ALBA-SMA224.

Melanoleuca grammopodia (Bull.) Murrill. Seta de cañeje (Sierra de Alcaraz, AB), Seta de cañote (Sierra Morena, CR), Seta de pasto (TO). Comestible. Primavera y otoño. Praderas y pastizales nitrificados. Tradicional. De consumo local en zonas de montaña.

Morchella spp. **Cagarrias** (AB, CU, GU), Cagurrias (CR), Colmenicas (AB, CU), **Colmenilla** (CR, CU, GU), *Esponjicas* (AB), Panalejas (Valle del Júcar, AB), Piñuelas (CU), Tocaillas (CU). Comestible. Primavera. Ambientes forestales, con tendencia a suelos removidos, arrastres, zonas quemadas, etc. Tradicional. Muy extendido y arraigado. Este de la región. ALBA-SMA4, ALBA-SMA5, ALBA-SMA63, ALBA-SMA364.

Morchella gr. *elata* Fr. Cagarria de pino (AB), Cagarria de piña (Sierra de Segura, AB), Cagarria negra (AB), Colmenilla negra (AB, CU, GU). Comestible. Primavera. Pinares, con tendencia a suelos removidos. Tradicional. Muy extendido y arraigado. Este de la región.

Morchella gr. *esculenta* (L.) Pers. Cagarria (CR), Cagarria blanca (AB). Comestible. Primavera. Pinares, encinares, bosques de ribera, huertos, con tendencia a suelos removidos. Tradicional. Muy extendido y arraigado. Este de la región.

Picoa lefebvrei (Pat.) Maire. Bolnegros (CR), Monaguillos (AB), Monegrillos (AB), Negrillos (AB), Tacones de perro (AB). Comestible. Primavera. En pastizales secos. Tradicional. De consumo local. Sur de Castilla-La Mancha. ALBA-SMA84, ALBA-SMA130.

Pisolithus arhizus (Scop.) Rauschert. Pedo de lobo (CR). Medicinal. Otoño. Bosques y matorrales mediterráneos, bosques de ribera. Tradicional. Poco conocido y local. ALBA-SMA213.

Pleurotus dryinus (Pers.) P. Kumm. *Seta de roble* (CU). Comestible. Otoño. Robledales y alamedas. Tradicional. Poco conocido y local. ALBA-

SMA29.

Pleurotus eryngii (DC.) Qué. **Seta** (AB, CR, CU, GU, TO), Seta cardera (CU), Seta de cardacuca (AB, CR), **Seta de cardo** (AB, CR, CU, GU, TO), Seta de carracuca (sierras de Alcaraz y Segura, AB), Seta de cardocuco (sierras de Alcaraz y Segura, AB), *Seta de cucharilla* (CU), *Seta de pinche azulón* (Sierra de Alcaraz, AB) (sobre *Eryngium dilatatum*). Comestible. Primavera y otoño. Praderas, pastizales, cunetas y terrenos incultos. Tradicional. Consumo muy extendido y arraigado en toda la región. ALBA-SMA13, ALBA-SMA28, ALBA-SMA513 (este último, muestra sobre *E. dilatatum*).

Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm. Seta de almez (Sierra de Segura, AB), Seta de alpaca (AB), Seta de bimblera (AB), Seta de cepa (AB, CR, CU), Seta de chopo (AB, CU), Seta de chopo negra (AB, CR, GU), Seta de escalón (AB), Seta de mimbre (CR), Seta de mimblera (AB, GU), **Seta de olmo** (AB), Seta de paja (AB), *Seta de parra* (AB), Seta de sarga (CU), Seta de sauce (CR), Seta de viña (CR), Seta negra de chopo (AB, CU, GU). Comestible. Primavera y otoño. Bosques de ribera, alamedas, jardines, viñedos, pajares abandonados, etc. Tradicional. En toda la región. ALBA-SMA34.

Ramaria flavescens (Schaeff.) R.H. Petersen. Cagarria (CU), Cascarria (CU, GU). Comestible. Otoño. Bosques maduros de montaña. Tradicional. En Cuenca y Guadalajara.

Rhizopogon spp. Patatas de monte (Sierra de Segura, AB), Patata de campo (AB), Patata de tierra (CU), Patata guiscanera (AB), Turma (AB, CU). Comestible. Primavera y otoño. Pinares jóvenes. Tradicional. Consumo extendido y conocido al este de la región. ALBA-SMA39, ALBA-SMA237, ALBA-SMA252.

Russula delica Fr. Guískano blanco (AB). Comestible. Otoño. Pinares. Tradicional. Consumo local, poco extendido y en retroceso. Sierra de Segura (AB). ALBA-SMA430.

Russula spp. Chivata del guískano (AB), Chivato (Sierra de Segura, AB), Chivato del mizelo (CU), Guískano cabrero (Sierra de Segura, AB), Pejín guiscanero (Sierra de Alcaraz, AB), Pintas (Almansa, AB), Seta guiscanera (Sierra de Segura). Indicadoras de la presencia de *Lactarius* sección *Dapetes*. Otoño. Pinares y bosques mixtos de frondosas y pinos. No recolectados. ALBA-SMA451.

Sarcosphaera crassa (Santi) Pouzar. Calderones (GU), Cazueletas (CU), **Orejones** (AB, CU), Orejotes (CU), Puchericos (Sierra de Segura, AB). Comestible. Primavera. Pinares de montaña. Tradicional. Muy conocidos, montañas del este de la región.

Sparassis crispa (Wulfen) Fr. Cagarria (CU), Cascarria (CU), Esponja (AB, CU). Comestible. Otoño. Pinares. Tradicional. Montañas del este. ALBA-SMA53.

Sparassis laminosa Fr. Esponja (AB). Comestible. Otoño. Encinares y bosques mixtos de pinos y frondosas. Tradicional. De consumo local.

Suillus granulatus (L.) Roussel. Paisanes (CU), Paisanos (CU), Pejines (AB). Primavera y otoño. Pinares. No recolectado. ALBA-SMA211, ALBA-SMA505.

Suillus luteus (L.) Roussel. Bojín (AB), Hongo de vaca (GU), Paisanes (CU), Paisanos (CU), Pejín (AB). Otoño. Pinares de montaña. No recolectado (ocasionalmente para venta).

Suillus mediterraneensis (Jacques & J. Blum) Redeuilh. Hongo (AB). Otoño. Pinares mediterráneos, con tendencia a suelos calizos. No recolectado. ALBA-SMA174, ALBA-SMA288.

Suillus spp. (además de los citados por separado, *S. collinitus* (Fr.) Kuntze). Bojines (Sierra de Segura, AB), *Faisán de pino* (CR), Hongos de vaca (CU, GU), Mojicones (AB), Moñiga de vaca (CU), Paisanos (CU), Pejines (AB). Primavera y otoño. Pinares. No recolectado. *S. collinitus*; ALBA-SMA204,

ALBA-SMA209, ALBA-SMA275, ALBA-SMA414.

Terfezia arenaria (Moris) Trappe. **Criadillas** (CR, TO), Criadillas de tierra (CR), Criadillas (TO). Comestible. Primavera. Pastizales mediterráneos sobre suelos arenosos. Tradicional. Consumo extendido y arraigado. Oeste de la comunidad.

Terfezia claveryi Chatin. **Crillas** (AB), **Patatas del campo** (AB), **Patatas de tierra** (AB, CR), Patatas turmas (AB). Comestible. Primavera. En pastizales secos, con tendencia calcícola. Tradicional. Consumo extendido y arraigado. Mancha Oriental. ALBA-SMA66, ALBA-SMA78.

Terfezia leptoderma Tul. **Criadillas** (TO), Criadillas (TO). Comestible. Primavera. Pastizales mediterráneos sobre suelos arenosos. Tradicional. Consumo extendido y arraigado. Oeste de la comunidad.

Tricholoma equestre (L.) P. Kumm. (y especies similares). Seta de caballero (CU). Comestible. Otoño. Pinares sobre suelos silíceos. De introducción reciente. De consumo local en la Sierra de Cuenca. ALBA-SMA24.

Tricholoma fracticum (Britzelm.) Kreisel (y especies similares). Cabrerías (AB). Otoño. Pinares y bosques mediterráneos mixtos. No recolectado.

Tricholoma* gr. *terreum (Schaeff.) P. Kumm. Cocorra (CU), Cocorretas (CU), Espejín (AB), Firulí (CU), Firulín (AB), Firulises (Sierra de Segura, AB, CU), Frigolín (CU), Pijines (AB, CU), Ratonera (CU), **Setas tontas** (AB). Comestible. Otoño e invierno. Pinares jóvenes. En algunas localidades de Albacete y Cuenca, de recolección tradicional en el resto, de reciente incorporación. En el este de la región. ALBA-SMA15, ALBA-SMA318, ALBA-SMA465.

Tuber aestivum Vittad. Trufa blanca (AB, CU, GU). Comestible. Primavera. Encinares y quejigares. Recolectada para venta. Sistema Ibérico y

Sierras de Alcaraz y Segura. ALBA-SMA492.

Tuber melanosporum Vittad. Trufa (CU), Trufa negra (AB, CU, GU). Comestible. Invierno. Encinares y quejigares. Recolectada para venta a partir de los años 60. Sistema Ibérico y Sierras de Alcaraz y Segura.

Tuber mesentericum Vittad. Trufa de pino (CU). Comestible. Invierno. Pinares. Recolectadas ocasionalmente por los truferos. Sistema Ibérico y Sierras de Alcaraz y Segura.

LOS NOMBRES DE LAS SETAS

Los nombres populares son un bien en sí mismos, como testimonio de riqueza lingüística y por la información suplementaria que nos pueden suministrar sobre usos, rasgos fenológicos, ecológicos, distribución, etc. (VALLÈS, 1996).

En nuestra región, la recolección de hongos para su uso en alimentación esta profundamente arraigada. El vínculo entre los hongos y la vegetación queda implícito al considerar los nombres populares de los hongos, asociados en muchos casos a las plantas junto a las que se encuentran, ya sea como descomponedores, manteniendo simbiosis micorrícicas o bien, simplemente fructificando bajo plantas nodriza. Por ejemplo, una de las especies tradicionalmente recolectada en Castilla-La Mancha, *Agrocybe aegerita*, es conocida en nuestra región como “seta de álamo”, “seta de chopo”, “seta de higuera”, “seta de olmo” o “seta de mermez”, teniendo en cuenta únicamente la especie de árbol en que se recoge. Un caso más llamativo es el de *Pleurotus ostreatus*, del que hemos recogido 16 nombres comunes distintos, de los que 15 hacen referencia a su ecología, en concreto a la especie con la que se asocia (ver tabla 1).

Son frecuentes también las **metátesis** que dan lugar a familias de nombre relacionados como: Faisanes-paisanes-paisanos. Nízcalos-níscalos-misclos-mizclos-gúscanos. Escribano-esquibano-esguebano o del término catalán “fredolic” los nombres frigolín, firulí y firulín.

En algunas zonas limítrofes con Valencia como la comarca de Almansa, se aprecia la

influencia levantina en algunos nombres de hongos, empleándose nombres similares a los que se usan en Valencia como “carneros” para *Chroogomphus rutilus* o “morenas” para *Agaricus* (Barber & Redero, 2005).

TÉRMINOS GENÉRICOS

Bojines: en las sierras de Segura y Alcaraz (AB), se conoce así a los boletales con himenio tubular (*Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus*, etc.).

Hongo: término de uso muy extendido. En algunas comarcas se emplea para diferenciar los *Agaricus* del resto de setas, en otras, como en la Sierra de Cuenca, se usa también de forma genérica para denominar todas las setas (*ir a coger hongos*). Finalmente, en otros casos, se usa de forma despectiva para referirse a las especies sin valor culinario (Albacete).

Pejines: de forma despectiva, se conoce así, en gran parte de la provincia de Albacete a cualquier seta que se considera sin valor.

Perigallo: en Guadalajara, se conoce así a cualquier especie que se recolecta para comer, ir a buscar perigallos es ir a buscar setas.

Pipirigallo: en Sierra Morena (CR), las setas que no se recolectan para comer, especialmente las especies más esbeltas.

Seta: en general, la seta de cardo y, en sentido más amplio, las especies comestibles.

USOS Y CREENCIAS ACERCA DE LAS SETAS

Técnicas tradicionales de conservación de las setas: La fructificación de los hongos es imprevisible en cuanto a cantidad y calidad, pudiendo variar enormemente de unos años a otros, esta circunstancia, unida a su aparición efímera, ha propiciado que se hayan desarrollado sistemas tradicionales de conservación como:

Secado: Las setas de cardo “se ensartan” en un hilo, dejándose secar. Luego se hidratan antes de usarse.

En aceite: En las sierras de Albacete, los guisicanos se freían en aceite y, una vez que se hubiera consumido el agua y quedara sólo el

aceite, se guardaban en una orza cubiertos por el mismo aceite de freirlos, igual que se hacía con los productos de la matanza.

En vinagre: Se emplea en la Serranía de Cuenca para conservar los mizclos (*Lactarius deliciosus*), cociéndolos en vinagre y guardándolos en frascos en el mismo líquido en que han cocido.

Aguasal: En Yeste (Sierra de Segura, AB), los guisicanos se guardaban en aguasal en vasijas de barro.

PREPARACIÓN DE LAS SETAS

La cocina tradicional de las setas dista mucho de las modernas preparaciones de la micogastroonomía y sus fantasías, siendo en general recetas sencillas, poco elaboradas como:

“A la chapa”: aderezadas con sal y aceite, se asan sobre una plancha.

En tortilla o con huevos revueltos: tras freir las setas se les esclafan unos huevos y se mezcla todo el conjunto, se utiliza para cualquier clase de seta.

En guisos: como ingrediente de guisos, por ejemplo, ajoharina, gazpachos manchegos, con pisto o revueltos con tomate frito, con patatas, etc.

MEDICINALES

En la medicina popular castellano-manchega, las únicas referencias que hemos recogido en cuanto al uso de hongos medicinales mencionan el empleo de ciertos gasteromicetes (fundamentalmente *Lycoperdon* spp., pero también *Pisolithus arhizus*) como agentes hemostáticos, empleando su abundante esporada como agente antihemorrágico y cicatrizantes sobre las quemaduras y las heridas externas que tan frecuentemente se producen en el monte.

COMBUSTIBLE (YESCA)

En los Montes de Toledo, *Fomes fomentarius* es conocido como escribano, esquivano o esguévano, tradicionalmente era usado por los colmeneros como yesca (VERDE *et al.*, 2000).

ARTESANÍA

En la Serranía de Cuenca, los pinos sobre los que se observan fructificaciones de *Fomitopsis pinicola*, acompañadas comúnmente de algún nido de pájaro picapinos, se conocen como “pinos trunfos”. Estos pinos son los que se cortaban para hacer vasos de colmenas, pues al tener el corazón del tronco carcomido, eran mucho más fáciles de trabajar y ahuecar.

CREENCIAS

Tópicos sobre la comestibilidad: Los que nos dedicamos a temas de divulgación en el campo de la micología estamos muy habituados a oír preguntas como ¿esto vale?, ¿pero, se come?, ya que el interés de la mayor parte de personas que se acercan a la micología es la micofagia, con mayor o menor intensidad. Del mismo modo, tras una explicación acerca de una característica determinada de una especie, como, por ejemplo, la presencia de anillo, la pregunta que viene a continuación invariablemente es ¿y eso quiere decir que es venenosa?... es decir, muchas personas buscan la regla milagrosa que permita diferenciar las setas venenosas de las comestibles. Estas reglas están presentes desde antiguo en las creencias populares.

En nuestra zona, estos tópicos son:

Las setas que crecen en madera son todas comestibles.

Las que ponen negra una moneda de plata son venenosas.

Otras se han añadido más recientemente, como que todas las setas con anillo son venenosas.

Se cree también que las setas de cardo que nacen en primavera no son buenas para comer; “las setas de mayo ni te las comas tú ni se las des a tu hermano” (Viveros, AB).

Otra creencia es que tocar o mirar las setas pequeñas, detiene su crecimiento; “Si miras o tocas un guíscono pequeño, ya no crece” (Caudete, AB).

Los gusanos de las setas: Las larvas de diferentes insectos que se alimentan de las setas son conocidas popularmente como gusanos o sapos. Alrededor de su ciclo vital existen numerosas

especulaciones, es muy común escuchar que el hecho de que las setas se agusanen depende del paraje donde se desarrollen, existiendo en muchas localidades lugares conocidos porque allí las setas salen “sanas”.

Otra creencia muy extendida es que donde ha caído en verano un pedrisco, luego las setas allí saldrán agusanadas.

ETNOECOLOGÍA Y HÁBITATS DE LOS HONGOS

La etnoecología, término acuñado por Conklin en 1954, viene a ser el estudio interdisciplinar de los sistemas de conocimiento, prácticas y creencias de los diferentes grupos humanos sobre su ambiente (BARBER & REDERO, 2005). Dentro de estos sistemas de conocimiento, cada recurso natural se relaciona con otros, de forma que se integra en la compleja red de interacciones que rigen en la naturaleza. Así, ubicar un determinado recurso con un ambiente determinado, es una información esencial que facilita su obtención, un dato básico. En el caso de los hongos, esto es muy evidente para cualquiera de nuestros informantes.

En la Serranía de Cuenca, donde existe una gran tradición en la recolección de setas, se diferencian popularmente distintos términos etnoecológicos en función de los tipos de suelo, así, el monte negral es el que se desarrolla sobre suelos calizos mientras que el rodano o rodanales son los que se instalan sobre suelos arenosos, de pH ácido. Esta diferenciación se asocia a la vegetación y también a la recolección de hongos:

Hongos propios del monte negral: colmenillas (*Morchella* spp.), trufas (*Tuber melanosporum*, *T. aestivum*), mizclo negral o de buje (*Lactarius sanguifluus*).

Hongos del rodano: mizclo de rodano (*Lactarius deliciosus*), porros (*Boletus* gr. *edulis*), marzuolos (*Hygrophorus marzuolus*), etc.

En Yeste (Sierra de Segura, AB), uno de los sitios donde se buscan las cagarrias (*Morchella* spp.) es el “cascajar” del río, la arena que deja el agua cuando viene el río crecido en invierno. Es también muy conocido que estos hongos fructifican con más abundancia en los “quemao” y

“socarraos” (zonas incendiadas) y también en las “talas” y “jorros” (nombre con el que se conoce en las sierras de Albacete a las zonas por donde se arrastran los pinos talados).

De la seta de cardo, recogimos en Tragacete (CU): “se cría en calares y labores perdías”

Como se ha comentado anteriormente, son también popularmente conocidos los vínculos entre los hongos y la vegetación. Así, numerosos nombres comunes de hongos hacen referencia a esta asociación, debida a diversos factores; especificidad de sustratos de crecimiento, asociaciones micorrízicas, fructificación bajo plantas que actúan como plantas nodriza favoreciendo la formación de esporóforos, etc. (MESA, 1996). En la tabla 1 recogemos los términos de origen etnoecológico y su interpretación.

PLANTAS INDICADORAS

Las diferentes especies del género *Terfezia* crecen en simbiosis específica con plantas de la familia de las cistáceas. La asociación entre criadillas (*Terfezia arenaria*) y la “madre de la criadilla” (*Xolantha guttata*) es bien conocida en Toledo, aunque no ocurre así con las patatas de tierra (*T. claveryi*) que se recolectan en el este de la región, donde no se conoce popularmente la relación del hongo con la planta simbiote (en este caso es con *Helianthemum*).

“Donde hay jarilla, hay criadilla” (San Pablo de los Montes, TO).

“Donde hay setas, hay patatas” (*Pleurotus eryngii* y *Terfezia claveryi*), Pétrola (AB).

“Del cardo setero, sale la seta” (AB).

“El faisán, lo cría la jara” (Viso del Marqués, CR).

“Las cagarrias se crían en las choperas” (Viveros, AB).

“Si no hay pejines, no hay guíscanos” (AB).

SETAS INDICADORAS O CHIVATOS

La presencia de ciertas especies, no recolectadas, en el monte se interpreta como indicadora de otras especies de valor culinario, uno de los casos es el de las rúsculas de colores vivos propias

de pinares mediterráneos como *Russula sanguinaria*, *R. torulosa*, *R. sardonina*, etc. Conocidas como chivatos, alcahuetas o pejines guíscanos, popularmente, se dice que su presencia señala la de los guíscanos (*Lactarius* sección *Dapetes*), se dice “donde hay chivatos, hay guíscanos”.

SEÑALES DE LA FRUCTIFICACIÓN

La cianobacteria *Nostoc commune* es conocida en algunas localidades de la Sierra de Alcaraz como “cagás de seta”, ya que se dice que cuando hay, es señal que va a haber setas. Evidentemente, este organismo reviviscente sólo se rehidrata y activa en condiciones de elevada humedad ambiental que son las que propician así mismo la fructificación de los hongos.

En Yeste (Albacete), se cree que los años que las bellotas se caen de las carrascas en primavera es señal que va a haber muchos guíscanos.

Otra especie indicadora es el llamado guíscano macho o guíscano sin costillas (*Lactarius* colonizado por *Hypomyces*). Su presencia se interpreta (en Cuenca y Albacete), como una señal favorable, indicadora que habrá una buena campaña.

FENOLOGÍA DE LAS FRUCTIFICACIONES

Bajo la atenta mirada de las personas observadoras, no escapa el hecho que la aparición de los esporóforos en el campo es escalonada. Así, en el este de la provincia de Albacete, se dice que cuando han salido los “hongos” (*Suillus mediterraneensis*), a los quince días habrá “guíscanos”.

Un dicho recogido en Fuensanta (Albacete) es “abril, cagarri”, haciendo referencia a la aparición en ese mes de las cagarrias (*Helvella leucopus*).

INFLUENCIA DE LA LUNA

Al igual que en otros fenómenos naturales, existe la creencia que las fases de la luna influyen sobre la fructificación de las setas, que se favorece con los cambios de luna, aunque no hemos recogido una opinión unánime en este aspecto acerca de que fase de la luna favorece la fructificación.

ETNOMICOLOGÍA EN CASTILLA-LA MANCHA (ESPAÑA)

| Hongo | Ecología | Nombre común | Especie vegetal asociada | Vínculo con el hongo |
|-------------------------------|--|--|---|---------------------------------------|
| <i>Agrocybe aegerita</i> | Saprófito de madera de caducifolios | Seta de álamo | <i>Populus alba</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de chopo | <i>Populus spp.</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de higuera | <i>Ficus carica</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de mermez | <i>Celtis australis</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de olmo | <i>Ulmus spp.</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| <i>Armillaria mellea</i> | Parásito | Seta de roble | <i>Quercus spp.</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| <i>Calocybe gambosa</i> | Saprófito | Seta de espino | <i>Crataegus monogyna</i> | Indicador de hábitat. |
| <i>Clitocybe alexandrii</i> | Saprófito | Seta de carrasca | <i>Quercus ilex</i> subsp. <i>ballota</i> | Indicador de hábitat. |
| <i>Clitocybe geotropa</i> | Saprófito | Seta de encina | <i>Quercus ilex</i> subsp. <i>ballota</i> | Indicador de hábitat. |
| <i>Hohenbuehelia geogenia</i> | Saprófito | Seta de pino | <i>Pinus spp.</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| <i>Lactarius deliciosus</i> | Micorrízico | Guíscano de jara Guíscano jareño | <i>Cistus ladanifer</i> | Indicador de hábitat. |
| | | Guíscano negral | <i>Pinus pinaster</i> | Asociado micorrízico. |
| <i>Lactarius sanguifluus</i> | Micorrízico | Guíscano carrasco Guíscano carrasqueño | <i>Pinus halepensis</i> | Asociado micorrízico. |
| | | Guíscano de buje | <i>Buxus sempervirens</i> | Planta nodriza, indicadora de hábitat |
| | | Guíscano de enebro | <i>Juniperus oxycedrus</i> | Planta nodriza |
| | | Guíscano sabinero | <i>Juniperus thurifera</i> | Planta nodriza, indicadora de hábitat |
| <i>Leucopaxillus candidus</i> | Saprófito | Seta de chaparra | <i>Quercus ilex</i> subsp. <i>ballota</i> | Indicador de hábitat. |
| <i>Morchella gr. elata</i> | Saprófito-micorrízico | Cagarria de pino | <i>Pinus spp.</i> | Indicador de hábitat. |
| <i>Pleurotus dryinus</i> | Saprófito | Seta de roble | <i>Quercus faginea</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| <i>Pleurotus eryngii</i> | Saprófito | Seta cardera Seta de cardacuca Seta de cardo Seta de carracuca Seta de cardocuco | <i>Eryngium campestre</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de pinche azulón | <i>Eryngium dilatatum</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| <i>Pleurotus ostreatus</i> | Saprófito sobre caducifolios y otros restos vegetales (paja) | Seta de almez | <i>Celtis australis</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de bibrera Seta de mimbre Seta de mimbrera | <i>Salix fragilis</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de cepa Seta de parra Seta de viña | <i>Vitis vinifera</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de chopo Seta de chopo negra Seta negra de chopo | <i>Populus spp.</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de olmo | <i>Ulmus spp.</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de sarga Seta de sauce | <i>Salix alba</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |
| | | Seta de alpaca Seta de paja | <i>Paja de cereales</i> | Sustrato de crecimiento del micelio. |

Tabla 1.- Vínculos etnoecológicos entre hongos y plantas

En la comarca de Almansa, recogimos el dicho: “*luna creciente, cesta menguante, luna menguante, cesta creciente*”.

SOBRE LA RECOLECCIÓN

Un aspecto esencial en el conocimiento etnomicológico es saber los lugares específicos donde cada año aparecen las setas. Celosamente guardadas por sus conocedores, las ubicaciones de cada micelio reciben diferentes nombres según comarcas; **hongueras, manchas, rodales** o **setales**. A menudo se consideran casi particulares, *voy a ver mi rodal*, y se dan rodeos para evitar descubrir su posición a otros recolectores. Enseñarte una honguera es una señal de confianza y amistad y en ocasiones, casi de transmisión hereditaria dentro de la familia.

De las personas que tienen una habilidad especial para ver las setas, se dice en Albacete que “las encantan”.

LA RECOLECCIÓN TRADICIONAL DE HONGOS

Valoración de la recolección tradicional de hongos en Castilla-La Mancha: Principalmente, los hongos se han recogido en nuestra región como un complemento alimenticio de temporada, sin embargo, cabe añadir algunas matizaciones complementarias:

Los hongos se utilizaban como **producto de trueque**. En Albacete, se cambiaban las patatas de tierra (*Terfezia claveryi*) por las del terreno (*Solanum tuberosum*), a razón de 2 kg de patatas por 1 de hongos. En las zonas de montaña de la mitad oriental de la región, los *Lactarius* sección *Dapetes* se intercambiaban a los comerciantes ambulantes por productos básicos. Esta práctica está prácticamente desaparecida.

En otros casos, existe la **recolección para venta**. Este comercio permite obtener unos ingresos complementarios. En algunas especies, ha sido el detonante para su recolección, como es el caso de los *Boletus* gr. *edulis*. En ocasiones, hay quien durante la campaña de recolección de hongos, deja su ocupación habitual para explotar este recurso. La competencia de otras zonas pro-

ductoras parece haber causado un cierto declive de la recolección para venta en nuestra comunidad.

Sin embargo, lo más común es el **consumo doméstico** de los hongos recolectados.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Por los datos recogidos en nuestro trabajo de campo y en el desarrollo de nuestro trabajo en divulgación micológica, resulta evidente que la recolección de setas es una práctica en expansión. Con una clara base tradicional, sustrato previo de esta actividad, diversos factores socioeconómicos han posibilitado un incremento del número de personas que salen al campo a recolectar hongos. Aún así, cómo parecen indicar estudios recientes (EGLI *et al.*, 2006), la presión de recolección no afecta significativamente a la producción de carpóforos. Por otra parte, la recolección de hongos, al actuar sobre las estructuras reproductoras, efímeras, respetando los individuos adultos reproductores (micelios) tiene un impacto ambiental muy inferior al de otras actividades que se realizan en el medio natural como la caza o la pesca. Al igual que ocurre en el resto de nuestro entorno cultural y geográfico, los recursos micológicos son utilizados principalmente en la alimentación, con usos medicinales tradicionales muy minoritarios, restringidos al empleo de ciertos gasterales como agentes hemostáticos. Otro uso no alimentario sería el empleo de afiloforales para obtener un material fácilmente inflamable, la yesca. En el catálogo etnomicológico, se recoge la **etnomicobiota** regional, es decir la lista de especies de hongos conocidos popularmente, que ascendería a **80 taxones** (se han contabilizado como un único taxón: *Boletus* spp. (excluido gr. *edulis*), *Calvatia* spp., *Gastrum* spp., *Lycoperdon* spp., *Rhizopogon* spp., *Russula* spp. (excluida *R. delicata*) y *Macrolepiota*. De *Agaricus* se han considerado 7. En *Morchella*, se consideran dos taxones; *M.* gr. *elata* y *M.* gr. *esculenta*.). En este mismo catálogo, se citan **288 nombres comunes de hongos**, entendiendo cada referencia ligada a un taxón (un mismo nombre común aplicado a dos taxones distintos, lo consideramos como dos nombres comunes diferentes).

Si consideramos únicamente los hongos recolectados como alimento, encontramos que se recogen **62 taxones** distintos. Esta cifra es ligeramente superior a las 61 especies citadas como recolectadas en España por DE ROMÁN & BOA (2004). La distribución geográfica por comarcas de este catálogo se muestra en la tabla 2, mientras que las tablas 3 y 4 muestran la ecología de las especies recolectadas.

| Comarca | Nº de especies recolectadas |
|-----------------------------|-----------------------------|
| La Mancha | 7 |
| Montes de Toledo | 11 |
| Sierras de Alcaraz y Segura | 30 |
| Sierra Morena | 14 |
| Sistema Ibérico | 34 |

Tabla 2.- Comparativa entre comarcas

En cuanto a recolección de hongos, como muestra la tabla 2, las áreas orientales de la comunidad presentan un grado de micofilia mayor que el de las comarcas más occidentales, tal vez, debido en parte a la influencia de las comarcas levantinas limítrofes, donde existe una tradición muy arraigada en la recolección de setas, especialmente de *Lactarius* sección *Dapetes*. Estos datos coinciden con lo expuesto por MAPES *et al.* (2002), en el sentido de que, en Europa, los pueblos mediterráneos muestran una tendencia micófila mientras que los atlánticos son más bien micófobos. Otro factor influyente puede ser la diversidad de la micobiota, aparentemente superior en las zonas de montaña orientales frente a

las occidentales, vinculando así la biodiversidad natural con la cultural.

Sobre ecología, en cuanto a especies consumidas, los datos muestran un claro predominio de las especies micorrícicas (tabla 3) (35 de 62, un 56.45 %) y de las especies forestales (tabla 4) (44 de 62, un 70%), lo que nos da una idea del hábitat preferido por los recolectores tradicionales de setas, a pesar que la especie más estimada, la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*) es un hongo saprófito de ecosistemas no forestales.

De estos 62 taxones, **50 son de recolección tradicional y 12 de reciente incorporación** al catálogo de especies recolectadas.

Los rasgos que definen la evolución, vigencia y prácticas de recolección de setas en Castilla-La Mancha son:

Ha pasado de ser una práctica que permitía obtener un complemento alimenticio de temporada a ser una actividad de ocio.

En otros casos, la recolección de hongos para su venta supone un complemento económico estacional en áreas de montaña.

La recolección ha sobrepasado el ámbito local para alcanzar un radio de acción mucho más amplio. Tradicionalmente, las setas sólo eran recogidas en las cercanías de cada población por los vecinos y habitantes más próximos a las zonas de producción. En la actualidad, se realizan desplazamientos en vehículos particulares que llegan a ser de hasta 200 km., de forma que en las zonas más productivas se concentran recolectores procedentes de un área muy amplia.

Tímidamente, se amplía el abanico de especies recolectadas, incluyendo nuevas especies. Esto se debe a diversos factores; la divulgación

| | Micorrícicas | Saprófitas | Parásitas | Total |
|---|--------------|------------|-----------|-------|
| Nº de taxones recolectados como alimento* | 35 | 26 | 1 | 62 |

Tabla 3.- Ecología de las especies recolectadas como alimento I.

(**Rhizopogon* spp. y *Macrolepiota* se han contabilizado como un único taxón, de *Agaricus* se han considerado 7. En *Morchella*, se consideran dos taxones; *M. gr. elata* y *M. gr. esculenta*).

| | Forestales | | | Pastizales y praderas | Total |
|---|--|-------------------|--------------------|-----------------------|-------|
| | Bosques mediterráneos y submediterráneos | Bosques de ribera | Bosques en general | | |
| Nº de taxones recolectados como alimento* | 38 | 3 | 3 | 18 | 62 |

Tabla 4.- Ecología de las especies recolectadas como alimento II.

(* *Rhizopogon* spp. y *Macrolepiota* se han contabilizado como un único taxón, de *Agaricus* se han considerado 7. En *Morchella*, se consideran dos taxones; *M. gr. elata* y *M. gr. esculenta*).

micológica, la compra por mayoristas de especies antes no consumidas (como los *Boletus*) y la influencia de la emigración a Levante, que aporta el conocimiento de otras especies recolectadas en las regiones levantinas y también presentes en los ecosistemas forestales de Castilla-La Mancha como llanegas o patas de perdiz.

El abandono de la agricultura de montaña ha supuesto el incremento de los espacios disponibles para la fructificación de las setas. Pequeñas parcelas destinadas tradicionalmente al cultivo marginal de cereales son hoy el hábitat ideal para el crecimiento de *Pleurotus eryngii* o están siendo recolonizadas por pinares jóvenes, muy productivos en *Lactarius* sección *Dapetes*.

Dentro de Castilla-La Mancha, esta actividad se ve dificultada en las zonas de montaña occidentales; Sierra Morena y Montes de Toledo, por el predominio de fincas forestales valladas, dedicadas a la práctica de la caza. Mientras, en las zonas de montaña orientales, resulta mucho más fácil el tránsito por los bosques, donde las fincas valladas son la excepción. En ambos casos, uno de los conflictos más frecuentes para la recolección de setas en la región es la coexistencia en tiempo y espacio con la caza.

Para finalizar, cabe considerar esta actividad, tan vinculada al medio natural, como una práctica arraigada tradicionalmente en Castilla-La Mancha, en expansión y con grandes posibilidades como un recurso de desarrollo rural en nuestras despobladas y olvidadas comarcas de montaña.

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer especialmente la profunda revisión de este trabajo realizada por Domingo Blanco y Gabriel Moreno, así como sus acertadas sugerencias y correcciones, mejorando con sus aportaciones el borrador original.

A Pablo Pérez Daniëls, le agradecemos la determinación de *Ramaria flavescens*, sin su ayuda y experiencia hubiera sido imposible.

Por otra parte, agradecemos la colaboración prestada por los responsables de nuestra base de datos etnobiológica, Pepe Botía y Rodrigo Roldán. Su dedicación, trabajo y experiencia facilitan nuestra tarea.

BIBLIOGRAFÍA

- BARBER, A. & S. REDERO (2005). *Aproximación al conocimiento etnobiológico y etnoecológico de Ibi*. Ed. Identia Institute.
- BASTARDO, J., A. GARCÍA & M. SANZ (2001). *Hongos-Setas-en Castilla y León*. Ed. Autores. Valladolid.
- BLANCO, D., J. FAJARDO, A. VERDE, C. A. RODRÍGUEZ & F. CEBRIÁN (2006). *100 setas de la provincia de Albacete*. Ed. Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel". Albacete.
- BON, M. (1988). *Guía de campo de los Hongos de Europa*. Ed. Omega. Barcelona.
- CONKLIN, H.C. (1954). *The relation of Hanunoo Culture to the Plant World*. PhD Dissertation to Yale University, New Haven.

- CONSUEGRA, V. (2009). *La cultura de las plantas en La Mancha*. Biblioteca de autores manchegos. Diputación de Ciudad Real.
- COURTECUISE, R. & B. DUHEM (2005). *Guía de los Hongos de la Península Ibérica, Europa y norte de África*. Ed. Omega. Barcelona.
- DANIÉLS, P. & M.T. TELLERÍA (2007). Notas sobre el orden Gomphales (III): táxones de Castilla y León. *Boletín Micológico de FAMCAL* 2: 23-28.
- DE ROMÁN, M. & E. BOA (2004). Collection, Marketing & Cultivation of Edible Fungi in Spain. *Micología Aplicada Internacional* 16(2): 25-33.
- EGLI, S., M. METER, C. BUSER, W. STAHEL & F. AYER (2006). Mushroom picking does not impair future harvests-results of a long-term study in Switzerland. *Biological Conservation* 129: 271-276.
- FAJARDO, J. (2008). *Estudio etnobiológico de los alimentos locales de la Serranía de Cuenca*. Universidad de Castilla La Mancha. (Tesis inédita).
- FAJARDO, J., D. BLANCO & A. VERDE (2001). Hongos conocidos popularmente en la provincia de Albacete. *Revista de Estudios Albacetenses Sabuco* 2: 87-120.
- FAJARDO, J., A. VERDE, D. RIVERA & C. OBÓN (2007). *Etnobotánica en la Serranía de Cuenca. Las plantas y el hombre*. Ed. Diputación de Cuenca.
- FAJARDO, J., A. VERDE, D. RIVERA, A. VALDÉS & C. OBÓN (2008). Investigación y divulgación del conocimiento etnobiológico en Castilla-La Mancha. *Sabuco* 6: 137-156.
- FAJARDO, J., A. VERDE, D. BLANCO, C.A. RODRÍGUEZ & F. CEBRIÁN (2009). *Guía de Setas de Valdemeca*. Ed. Ayuntamiento de Valdemeca.
- FAO. (2004). *Wild Edible Fungi, a Global Overview of Their Use and Importance to People*. Non-Wood Forest Products 17. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, Italy.
- INDEX FUNGORUM. (2010). <http://www.indexfungorum.org/Names/Names.asp> (consultado, 11 de enero de 2010).
- LLAMAS, B. & A. TERRÓN (2003). *Atlas fotográfico de los Hongos de la Península Ibérica*. Ed. Celarayn. León.
- LLISTOSELLA, J. (1997). *Russulals de Catalunya i les Illes Balears*. Tesis doctoral. Universidad de Barcelona. Barcelona.
- MAPES, C., F. DE, F.P.S. BANDEIRA, J. CABALLERO & A. GÓES-NETO (2002). Mycophobic or Mycophilic?. *Ethnobiology and biocultural diversity: proceedings of the Seventh International Congress of Ethnobiology*. International Society of Ethnobiology.
- MENDEZA, R. (1996). *Las setas en la naturaleza (II)*. Ed. Iberdrola. Bilbao.
- MENDEZA, R. (1999). *Las setas en la naturaleza (III)*. Ed. Iberdrola. Bilbao.
- MENDEZA, R. & G. DÍAZ (1994). *Las setas en la naturaleza (I)*. Ed. Iberdrola. Bilbao.
- MESA, S. (1996). *Estudio Etnobotánico y Agroecológico de la comarca de la Sierra Mágina*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- MORENO, G., J. L. GARCÍA-MANJÓN & A. ZUGAZA (1986). *La Guía de Incafo de los Hongos de la Península Ibérica*. Ed. Incafo. Madrid.
- MORENO-ARROYO, B., J. GÓMEZ & E. PULIDO (2005). *Tesoros de nuestros montes. Trufas de Andalucía*. Ed. Consejería de Medio Ambiente, Junta de Andalucía. Córdoba.
- PALAZÓN, F. (2001). *Setas para todos*. Ed. Pirineo. Huesca.
- RIVERA, D., A. VERDE, J. FAJARDO, C. INOCENCIO, C. OBÓN & M. HEINRICH (2006). *Guía etnobotánica de los alimentos locales recolectados en la provincia de Albacete*. Ed. Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel".
- SOGUERO, A., J. MOLERO & J.J. JIMÉNEZ (2001). *Estudio etnobotánico de la Sierra de San Andrés y Extremo suroriental del histórico Campo de Calatrava*. Universidad de Granada.
- TARDÍO, J., H. PASCUAL & R. MORALES (2002). *Alimentos silvestres de Madrid*. Ed. La Librería.

- VALLÈS, J. (1996). Los nombres populares de las plantas: método y objetivo en Etnobotánica. *Monograf. Jard. Bot. Córdoba* 3: 7-14.
- VERDE, A., J. FAJARDO, D. RIVERA & C. OBÓN (2000). *Etnobotánica en el entorno del Parque Nacional de Cabañeros*. Ed. Ministerio de Medio Ambiente.
- VERDE, A. & J. FAJARDO (2007). Etnobiología de la Sierra de Chinchilla. En *La Sierra de Chinchilla. El Centro de Adiestramiento (CENAD) "Chinchilla" y sus Condiciones Ambientales*. Ed. Iberdrola-Ministerio de Defensa.
- VERDE, A., D. RIVERA, J. FAJARDO, C. OBÓN & F. CEBRIÁN (2008). *Guía de las Plantas Medicinales de Castilla-La Mancha (y otros recursos medicinales de uso tradicional)*. Ed. Altabán. Albacete.
- WASSON, V.P. & R.G. WASSON (1957). *Mushrooms, Russia and History*. Ed. Pantheon Books. New York. www.jccm.es (consultada el 8 de enero de 2010).