

¡Que vivan los hongos!

FUENTE:

Relatos de la Naturaleza (2018). ¡Que vivan los hongos! Disponible en:

<https://relatosdelanaturaleza.org/2016/08/31/que-vivan-los-hongos/>

Texto por Biol. Oscar S. Aranda Mena, Fotografías por Ricardo Nieto y Oscar Aranda.



La mayor parte del tiempo resultan inadvertidos por muchos de nosotros, excepto cuando compramos sus frutos para cocinar, los cosechamos en los bosques, o tal vez cuando descubrimos en nuestro refrigerador o alacena una olvidada, desagradable y colorida masa esponjosa que en algún momento era un delicioso manjar. De todas formas están siempre por doquier, viviendo discretamente sobre las plantas, nuestra comida, muebles, ropa y hasta en nuestro cuerpo. De hecho, para que se haga una idea de su diversidad, se estima que existen alrededor de 1.5 millones de especies de hongos en el mundo, de las cuales el 95% de ellas permanecen sin describir, y por ende sin conocer sus posibles propiedades.



Cuando las lluvias han sido lo suficientemente abundantes para permitir que la tierra se mantenga húmeda, es la mejor época para darnos cuenta que los hongos están en cualquier parte, siendo sus frutos los que permiten que éstos misteriosos organismos perduren y se reproduzcan. Como el Reino Fungi es bastante particular, realizaremos un corto recorrido por sus partes y cómo funcionan. Para empezar, no están emparentados con las plantas. Los hongos o setas son en realidad los frutos, en los que las esporas equivalen a sus semillas. Los organismos que producen éstos frutos son conocidos como micelios; masas de textura algodonosa cuyos cuerpos son formados por un complejo sistema de filamentos que se fijan a un sustrato a través de las hifas (que equivalen a las raíces de las plantas) y se extienden por el suelo o cualquier tipo de materia orgánica. Para alimentarse, las hifas liberan enzimas sobre el sustrato en el que se encuentran, descomponiéndolas o modificándolas para facilitar la absorción de sus nutrientes.



Es así como los llamados hongos son parte esencial del planeta Tierra, participando directamente en los procesos de formación de los suelos y el flujo de nutrientes, pero sobre todo, los elementos que permiten que los bosques, y en particular los árboles, puedan absorber los nutrientes necesarios para sobrevivir, a través de las micorrizas, que no son otra cosas que una asociación de los hongos con las raíces de los árboles. Sin ellos además, no tendríamos la cerveza, ni el vino, ni el pan, ni los quesos... todo gracias a unos hongos microscópicos conocidos como levaduras, tampoco tendríamos antibióticos, y ni siquiera mencionaré su importancia cultural, que sin ellos éste mundo no sería el mismo.



Pero haciendo a un lado sus maravillosas funciones, hablaremos de la increíble diversidad de hongos que podemos encontrar en nuestros jardines, árboles, selvas y bosques. Tal vez lo primero que viene a nuestra mente es aquel hongo con forma de sombrilla color rojo intenso, espolvoreado con motitas blancas en su parte superior, mismo al que ni siquiera nos atrevemos a tocar porque siempre se nos ha dicho que es venenoso y mortal con apenas tocarlo. Se trata de un hongo llamado Amanita muscaria común en los bosques de pino y, contrario a lo que se cree, si se le consume puede ocasionar trastornos intestinales y alteraciones nerviosas, pero nada más. De hecho, hay muchos invertebrados que lo comen como parte de su dieta natural. Su nombre científico se refiere al poder que tiene de atraer a las moscas, y al igual que muchos tipos de hongos con poderes alucinógenos, es muy utilizado en rituales chamánicos por pueblos indígenas de muchas partes del mundo.



Otros hongos muy comunes en las ciudades son los que crecen en la madera de los árboles y palos, conocidos como "orejas de palo". Tienen forma de repisa y algunas especies pueden alcanzar un considerable tamaño. Aunque no son comestibles y a pesar de su feo aspecto, son especies de gran utilidad para el medio ambiente, ayudando a degradar la madera muerta, facilitando a los insectos su colonización.



Si bien estamos acostumbrados a consumir los famosos champiñones o las setas que se venden en el supermercado, existe una gran cantidad de hongos comestibles, pero como es difícil distinguir entre los comestibles, no comestibles y tóxicos, le recomiendo que se limite a comprar los que se le venden en el mercado y no colectar lo que se encuentre en el bosque. Los hay de gran variedad de sabores y aromas exóticos, así que le recomiendo que visite su mercado local y pruebe aquellas especies poco comerciales.



Así como ocurre con las plantas, insectos y animales, también existen hongos que en algún momento pueden ser perjudiciales para la industria, para el medio ambiente o para nuestra salud, por lo que la higiene y vivir en lugares ventilados son nuestros mejores escudo para evitar que nos causen problemas. Me gusta pensar que aunque algunos los padecemos, también los disfrutamos, y mucho. No sólo gastronómicamente, sino visualmente y ambientalmente. No se olvide que aunque no los vemos, siempre están ahí, formando parte de nuestras vidas y de nuestro planeta. ¡Que vivan los hongos!

