



# Setas, fandangos y langostinos

GONZÁLEZ, H.<sup>1</sup> & T. JARILLO<sup>2</sup>

<sup>1</sup>González, Horacio. Presidente de la S. M. Amagredos. E-mail: amagredos@gmail.com

<sup>2</sup>Jarillo, Tomás. Presidente de la S. M. de Calañas. E-mail: tjarillo@gmail.com

Entre los fines principales de las sociedades micológicas está el estudio sistemático de los hongos, así como la divulgación posterior de esos conocimientos.

Además de contestar continuamente a la eterna pregunta: ¿pero, esto se come... o no se come?, los miembros de estas asociaciones realizamos una importante labor de pedagogía y amor a la Naturaleza. Cuando animamos a conocer los hongos y descubrimos su importante valor ecológico como reguladores de los ecosistemas, estamos fomentando el respeto por el entorno natural en donde se desarrollan, a la vez que sensibilizamos a los aficionados sobre la necesidad de conservar la biodiversidad que hemos heredado. Precisamente, porque resulta imprescindible el papel que desempeñan las asociaciones micológicas, debería valorarse bastante más el esfuerzo constante que mantenemos desde las mismas por la dignificación social de la micología.

Pero igualmente, en la Sociedad Micológica Amagredos entendemos que esta saludable e instructiva afición debe ser amena y también utilizada como pretexto para practicar la sana convivencia; y que la rigurosidad exigible al conocimiento científico es compatible con la relajación y el disfrute en nuestros encuentros y actividades. En nuestras jornadas micológicas, consideramos tan importante el trabajo y concentración que supone la identificación de especies para la elaboración de una exposición, como la organización de las salidas al campo con "bota y merienda", en las cuales los asistentes de todas las edades comparten entre sí sus viandas y conocimientos.

Sirva como ejemplo de estas reflexiones, el disonante título del presente artículo y que lo fue también de la conferencia que impartió Tomás Jarillo, presidente de la Sociedad Micológica de Calañas (Huelva), con motivo de la celebración de las Jornadas de Amagredos del año 2002 en Cuevas del Valle (Ávila).

Reconozco que resulta un tanto heterodoxo proponer este extravagante título referido a la ciencia micológica. Pero recuerdo que, una vez superada la sorpresa inicial (le dije algo así como: "yo pongo el título y tú lo demás"), el excelente micólogo Tomás Jarillo no se arrugó y aceptó valerosamente el reto. A la hora y el día señalados, ante una sala abarrotada de público inició su disertación, de tan grato recuerdo para los aficionados que asistieron.

A continuación mostramos un resumen de la charla. Aunque la lectura del texto resulta interesante por sí mismo, es imposible reflejar en su plenitud lo que fue una de las más completas conferencias que se hayan pronunciado: el orador se presentó acompañado de unos fresquísimos langostinos (por supuesto de Huelva) y adornó su disertación arrancándose con unos fandanguillos tan bien entonados, que provocaron numerosos "olés" espontáneos del público asistente: consecuentemente el maestro salió por la puerta grande.

Los langostinos por su parte, terminaron sus días esa misma noche acompañados de unos "bolitos" "perrillos" y "cesáreas" que les hicieron de acólitos.

(Extracto de la conferencia referida)

*"Estos langostinos traigo  
a la andaluza abulense  
pa' ver si suben al Pico  
y le encuentran a su gente  
gurumelos y perrillos".*

Los que hemos dedicado una gran parte del tiempo disponible a poner en práctica la "cultura del ocio", concentrándola en la actividad micológica, nos vemos sorprendidos habitualmente con los programas y contenidos desarrollados en estos eventos, pero tengo que reconocer que la propuesta de Horacio, desborda cualquier alarde de imaginación.



Coincidiréis conmigo que el título de “Setas, fandangos y langostinos”, planteado para ocupar una de las actividades más sublimes de las Jornadas Micológicas de Amagredos, es un reto sin parangón que, como dirían los puristas del cante jondo, rompe con los cánones establecidos.

Si en un principio me sentí azarado, no por la imposición del enunciado sino por la dificultad que supondría amasar los tres sustantivos, más tarde comencé a recordar que en Cuevas del Valle había descubierto una forma distinta de hacer micología: rigurosa, seria, alegre y distendida.

Por eso le dije sí; pero si a la conclusión del acto, el contenido no resulta del agrado de ustedes, a Horacio lo tiramos entre todos al pilón; en cuanto a mí, espero benevolencia por mi osadía.

Veamos los elementos por separado y sus posibles combinaciones:

## SETAS

Toda una vida dedicada a ellas, formando parte de la propia familia:

1. Cómo, en la niñez, nos llenan de imaginación en un mundo de ilusiones.
2. Nos enamoramos como jóvenes adolescentes, llegándolas a querer como si estuviésemos casados con ellas.
3. Las protegemos y cuidamos para que nos den nuevos retoños, y cada descubrimiento lo registramos, buscando entre los libros, el mejor nombre.
4. Disfrutamos de ellas en casa y presumimos presentándolas, en sociedad, a los amigos.
5. Las fotografiamos, y posamos junto a ellas con vanidad de mujer y codicia de cazador, reservando a estos trofeos lugares destacados en despachos, salones y pasillos.
6. Las guardamos como reliquias de las que no quisiéramos separarnos nunca, y si alguien muestra afán especulador o las maltrata, nos revelamos ante esas actitudes.

*Oficialmente Amanita  
y en Calañas gurumelo  
estás rico frito, asao'  
en tortilla o en puchero  
oficialmente Amanita.*

*Al sombrero calañés  
que me regaló mi abuelo  
le tengo yo tanta fe  
que entre él y gurumelo  
yo no sabría escoger.*

*Ponme chiquilla un potaje  
y le picas gurumelos  
porque traigo mucha hambre  
y saborear yo quiero  
el mejor de los manjares.*

## FANDANGOS

Al compás de tres por cuatro, los fandangos se cantaban mucho antes de que se dieran a conocer popularmente en Andalucía; los palos ancestrales por tonás, seguriyas, soleares, cañas o tangos, y de ellos derivan las malagueñas, las granaínas y las tarantas.

Queda por descubrir si fueron los castellano-leoneses, que poblaron la villa malagueña de Alora, después de la Reconquista, los que llevaron los aires del fandango hasta allí, previo paso y asentamiento en el pueblo onubense de Encinasola que, por cierto, tiene uno de los fandangos más sencillos y bellos del acervo serrano.

Su métrica, aunque hay excepciones, normalmente corresponde a una composición de cinco versos de corte menor. A veces son solo cuatro, repitiendo el primero, a la entrada o al final.

Excepcionalmente, otras composiciones son más complejas como la que cantaba “El Cojo de Huelva”, ligando la última palabra de todos los tercios menos el cuarto, con las tres primeras sílabas del siguiente.

Otras, añaden una letanía final a cada verso, de esta forma:

*A tu puerta estamos cuatro, yo también  
y los cuatro te queremos, solo yo  
elige al que más te guste, solo a mí  
que los demás nos iremos, menos yo  
a tu puerta estamos cuatro.*

Los hay desgarradores, sentenciosos, festeros, retozones, pícaros y picarones. De alabanza al propio fandango, de amores y desengaños, de besos, de celos y de odios. Temáticos alusivos al dine-



ro, al pobre y al rico, de caza, barcos, camperos y ecuestres. Dedicados a la madre, al padre, a la novia, a los hijos, a Huelva, y a todos sus pueblos.

La mujer, aquí también, se lleva la palma, y los letristas ensalzan su cuerpo, sus ojos, la dulzura de sus labios, su talle y su pelo.

*Hueles a barranco y jara  
a tomillo y a romero  
y el aire que da en tu cara  
a rocío mañanero  
espejo de luna clara.*

Ante la letra de un fandango cabría pensar que su métrica y composición es propia de insignes autores, que también los hay, como Bécquer, Juan Ramón Jiménez, Antonio Machado, Rubén Darío, García Lorca y tantos otros, pero nada más lejos de la realidad.

Los tercios de los fandangos brotan del manantial inagotable de las propias vivencias, hilvanando letras y dando sentido a la filosofía popular que encierran:

*El médico me ha mandao'  
dormir con una morena  
qué doctor más agradable  
qué medicina tan buena  
de ese mal no muere nadie.*

*Una novia le dio a un novio  
agua por una gatera  
lo que ya no pude ver  
qué es lo que él le dio a ella  
cosillas son del querer.*

Los espontáneos, arrancados de lo más profundo de los sentimientos, son los más bellos, desgarradores, sinceros o reivindicativos.

Este, le cantó Juan Brevia, al mismísimo Alfonso XIII, que aprovechando sus idas a Málaga, lo quiso escuchar por segunda vez consecutiva:

*Sepa vuestra majestad  
y dignas autoridades  
que lo que debía llegar  
se queda por el camino  
y a mí nunca me dan na'.*

Se refería a los 20 reales que de vuelta a Madrid, el Rey mandó hacerle llegar, después de la primera actuación.

En definitiva, lo que algunos no saben decir con palabras, lo hacen por fandangos como expresión sublime del alma del pueblo.

Encuadrados en tres zonas: Huelva, Andévalo y Sierra, reciben el nombre aludiendo a su origen geográfico o al intérprete que lo creó.

*Los fandangos de mi tierra  
son cuarenta diferentes  
la historia de Huelva encierra  
en un fandango valiente  
el mar, el llano y la sierra.*

## LANGOSTINOS

*Panaeus kerathurus* o *Panaeus caramote*. ¡Pero qué hacen aquí estos bichos con estos nombres!, y sin la rúbrica de Carl von Linnaeus ni el consentimiento de Elias Magnus Fries.

**Descripción:** Crustáceo con diez patas como las gambas, de cabeza puntiaguda aserrada, cuerpo largo y redondito, con caparazón gris translúcido rematado por una elegante cola de halcón peregrino, pero como dijera el genial "Tip": "muy tímido y vergonzoso, porque cuando se cuece se pone colorao', colorao'..." resaltando sus bandas trasversales, por lo que a partir de ahora, comenzaremos a indicar que el pie de la *Macrolepiota* no es cebrado ni atigrado, sino alistado langostinero.

**Observaciones y confusión posible:** Qué articulación de cuerpo, qué elegancia valentina, qué bigotes dalinianos, qué ojos saltones como los de Antonio Garisa. Los inexpertos pueden confundirlos con sus paisanas las gambas blancas de Huelva, de color rosa carne característico y sin los dos profundos surcos longitudinales que, según pone en los libros, lleva el protagonista en el lomo, pero que yo nunca he visto, como, muchas veces, tampoco se ven las marcadas estrías en el margen del sombrero de algunas amanitas.

Habilidosos son los autóctonos, que aun después de cocidos se escurren entre los dedos como si anguilas fueran, pero habilidad la que muestran algunos para pelarlos con el índice y el pulgar de



De izquierda a derecha: Joaquín Zazpe (autor de la foto), Tomás Jarillo, Javier Monasterio, Ramón Mendaza y Horacio González.

una sola mano. Cuidado con estos, porque mientras unos se asombran con su presencia, ellos se bailan media docena en un santiamén. En un verbo, acaban con la bandeja.

**Comestibilidad:** A pesar de su hábitat, la mitad es agua, y su valor calórico y proteínico es diez veces mayor que el de las setas, en cambio estas le sacan tres cuerpos en vitaminas, por lo que no entiendo como la dietética moderna no los imponen más, como el médico del fandango lo hacía con la morena.

Como las setas, ambas las dos, a la plancha con unos granos de sal gorda se muestran con sus mejores encantos naturales. Cocidos con su tiempo justo sin pasarse, un espectáculo gastronómico. Acompañando, la ensalada y los arroces, abruma a los más escépticos, sobre todo si se usan como ingrediente principal. La elección no es solo de gustos, y sí de posibilidades, pues se sabe que ya en el siglo XVIII su precio de 28 maravedíes solo lo rayaba la preciada corvina, y desde entonces no han dejado de superarse a sí mismos.

La época ideal para su recolecta son todos los meses que no tengan erre, y es esta una afinidad más con las setas, al menos las onubenses, que dejan de verse cuando los gurumelos despiden la temporada en el mes de abril. A partir de ahí, hasta septiembre, hay que recurrir al cultivo forzado, como si *Pleurotus* o champiñones fueran.

Se conservan bien, congelados, y su tamaño ideal coincide con el de la *Macrolepiota procera*: a partir de los 10 cm.

Dicen que los mejores del mundo son los de la desembocadura del Guadalquivir, aledaño al Parque Nacional de Doñana en Huelva. Allí los recibimos y surcando río Odiel arriba, los casamos en la ermita visigoda de Sotiel Coronada con la reina de las setas calañesa, antes de proseguir viaje hasta encontrar al rey de Jabugo, y formar así el trío de ingredientes único e irreplicable para la elaboración del entrante: "Andévalo, Marisma y Sierra" de creación propia, con: langostinos de los esteros de la costa, gurumelos de pincho del Andévalo y jamón ibérico de bellota.



Afrodisiacos también lo son y, según algunos, más que las setas, pero en ese delicado terreno, a un fandango bien "cantao" no lo superan ni los dos juntos. No hablo por experiencia, porque yo cantar, no sé.

Después de todo, Hacho va a tener razón, estos tres elementos no es la primera vez ni será la última que coincidan en Cuevas del Valle, o en otro lugar cualquiera.

Para recordarlo concluyo como empecé:

*Estos langostinos traigo  
a la andaluza abulense  
pa' ver si suben al Pico  
y le encuentran a su gente  
gurumelos y perrillos.*

