

## La seta de la paja, un producto gourmet ignorado

JUAN PABLO PINZÓN ESQUIVEL

Departamento de Botánica, Campus de Ciencias Biológicas y Agropecuarias,  
Universidad Autónoma de Yucatán. Carretera Mérida-Xmatkuil, Km. 15.5,  
Apdo. Postal: 4-116, Itzimmá, 97100, Mérida, Yucatán, México.  
[juan.pinzone@correo.uady.mx](mailto:juan.pinzone@correo.uady.mx)

La seta de la paja (*Volvariella volvacea*), es un hongo altamente apreciado en la cocina asiática. Se reconoce por su sombrero gris pajizo, sus láminas rosas y libres, y por la presencia de volva. Este hongo también se encuentra naturalmente en la península de Yucatán, en los vertederos de bagazo de henequén, aunque no es cultivado comercialmente o consumido, por lo que representa un recurso con buen potencial para el aprovechamiento.

**Palabras clave:** Hongos comestibles, hongos tropicales, *Volvariella volvacea*.

Las setas han sido consumidas por el ser humano de numerosas culturas alrededor del mundo, de la misma forma que se han utilizado otros recursos animales y vegetales. Sin embargo, en nuestra región, la península de Yucatán, aparentemente no existe una cultura arraigada del consumo de setas silvestres –apenas se comen los champiñones y el huitlacoche, traídos de otras regiones– a pesar de que existen varias especies nativas que se consumen en otros lugares, especialmente en Asia. Una de estas especies es conocida como la seta de la paja o *straw mushroom* (*Volvariella volvacea* (Bull.) Singer), llamada así porque en Asia es cultivada en camas de paja de arroz. Aunque en la península no se cultiva el arroz y mucho menos estas setas, han sido encontradas de manera bastante frecuente en los extensos vertederos de bagazo de henequén (*Agave fourcroydes* Lem.) en las pocas desfibradoras que aún perviven, después del colapso de la industria de esta fibra en nuestro estado.

Estas setas tienen características muy distintivas que permiten reconocerlas fácilmente: cuando están maduras, presentan un sombrero de 5 a 16 cm de diámetro, de color gris pajizo de brillo sedoso, y debajo presentan unas laminillas separadas del pie, de color rosa. El pie es fibroso

de hasta 2 cm de diámetro, del mismo color que el sombrero, y en la base tiene una especie de saco que la envuelve, que se denomina volva (de ahí su nombre científico; Figura 1A) (Kuo, 2011).

En China, la seta de la paja es un producto altamente valorado, cuyo cultivo comenzó en el siglo XVIII, siendo en aquellas épocas ofrecido como tributo a la nobleza (Chang, 1977). Hoy día ese país es el principal productor de esta seta, pero también es ampliamente consumida en otros países del sureste asiático (Chang, 1996), en donde suelen apreciarse más las formas inmaduras que se conocen como “huevo” (Figura 1B), debido a que aún no abre el sombrero y aún se encuentra la seta envuelta en la volva (Figura 1C). Se usan como complementos en platillos como pollo frito, chop suey o chow mein, sopas, y otros guisos tradicionales.

No es claro si este hongo fue introducido o ha existido en nuestra región antes de la conquista, pero sí que crece espontáneamente, como se ha dicho, en los vertederos de bagazo de henequén (Figura 1D), por lo que, si no es nativo, ya se encuentra naturalizado. Aunque se ha llevado a su cultivo experimentalmente en México e incluso en nuestro estado, no es cultivado de manera comercial (Agridipino y



**Figura 1.** A. Seta madura de *Volvariella volvacea* (seta de la paja) donde se puede apreciar la membrana en forma de saco en la base del pie, llamada volva. B. Diferentes estadios de desarrollo de setas, desde la fase de huevo (izquierda) hasta la forma madura (derecha). C. Laminillas de la seta de la paja; se puede apreciar su color rosa característico y su separación con respecto al pie. D. Tres setas maduras creciendo entre la hierba, sobre bagazo de henequén en descomposición, en Baca, Yucatán. (Fotografías: A, C. Juan Pablo Pinzón. B, D. Marco Moo).

Salmones, 2006) y tampoco es consumido por los pobladores de zonas cercanas a las desfibradoras.

Esta seta representa un recurso con una buena calidad nutrimental y un sabor delicado, que podría integrarse a nuestra dieta y convertirse en una opción de producción y aprovechamiento de nuestros recursos naturales aún ignorados.

## Referencias

**Agripino J.C. y Salmones D. 2006.** Cultivo de *Volvariella volvacea* en residuos de la cosecha de plátano y

paja de cebada. *Revista Mexicana de Micología* 23: 87-92.

**Chang S.T. 1977.** The origin and early development of straw mushroom cultivation. *Economic Botany* 31: 374-376.

**Chang S.T. 1996.** Mushroom research and development - equality and mutual benefit. In: Royse D.J. (ed.). *Mushroom biology and mushroom products*, pp. 1-10. Pennsylvania State University. University Park, PA.

**Kuo M. 2011.** *Volvariella volvacea* [http://www.mushroomexpert.com/volvariella\\_volvacea.html](http://www.mushroomexpert.com/volvariella_volvacea.html). (consultado: 10 de agosto de 2017).

**Desde el Herbario CICY, 9: 152–154 (24-Agosto-2017)**, es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, [www.cicy.mx/Sitios/Desde\\_Herbario/](http://www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/), [webmas@cicy.mx](mailto:webmas@cicy.mx). Editores responsables: Ivón Mercedes Ramírez Morillo y José Luis Tapia Muñoz. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 24 de agosto de 2017. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.