

Keith Seifert

# **EL REINO ESCONDIDO**

**UN VIAJE A TRAVÉS DEL MUNDO MICROSCÓPICO  
DE LOS HONGOS DE NUESTROS BOSQUES,  
HOGARES Y CUERPOS**

Prólogo de Rob Dunn

Traducción de Dulcinea Otero-Piñeiro

Alianza Editorial

Título original: *The Hidden Kingdom of Fungi. Exploring the Microscopic World  
in Our Forests, Homes, and Bodies*

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeran, plagiaran, distribuyeran o comunicaran públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.



The Hidden Kingdom of Fungi © Keith Seifert, 2022

Prólogo © Rob Dunn, 2022

Publicado por primera vez por Greystone Books Ltd.  
343 Railway Street, Suite 302, Vancouver, B. C. V6A 1A4, Canadá

© de la traducción: Dulcinea Otero-Piñero, 2024

© Alianza Editorial, S. A., Madrid, 2024

Valentín Beato, 21; 28037 Madrid

[www.alianzaeditorial.es](http://www.alianzaeditorial.es)

ISBN: 978-84-1148-659-0

Depósito Legal: M. 2.872-2024

Printed in Spain

---

SI QUIERE RECIBIR INFORMACIÓN PERIÓDICA SOBRE LAS NOVEDADES DE ALIANZA  
EDITORIAL, ENVÍE UN CORREO ELECTRÓNICO A LA DIRECCIÓN:

[alianzaeditorial@anaya.es](mailto:alianzaeditorial@anaya.es)

---

*Para las tres hermanas.*

Sabemos que venimos de los vientos,  
y que a ellos habremos de regresar;  
que toda la vida tal vez sea un nódulo, un enredo,  
una imperfección en medio de la tersura eterna.

E. M. FORSTER

*Una habitación con vistas*



# ÍNDICE

Prólogo.....	11
Un apunte sobre nombres.....	17
Introducción: la diversidad del polvo.....	21

## PARTE I EL REINO ESCONDIDO

1. La vida en las colonias: la evolución de los hongos .....	35
2. La vida en comunidad: del mutualismo al parasitismo y a la invasión biológica .....	59

## PARTE II EL PLANETA FÚNGICO

3. Los bosques: los hongos y los árboles .....	85
4. La agricultura: la séptima profesión más antigua del mundo .....	121
5. La fermentación: comida, bebida y compost .....	151
6. Los secretos de una casa: los hongos y las construcciones humanas .	183
7. Holobiontes: el microbioma y el cuerpo humano .....	203

PARTE III  
LA REVOLUCIÓN MICELIAL

8. Micotecnología: hongos al servicio de las personas .....	227
9. Desde treinta mil pies de altitud: los hongos y un planeta sostenible .....	255
Agradecimientos .....	277
Apéndice: clasificación de los hongos .....	279
Notas .....	291
Bibliografía .....	307

## PRÓLOGO

La micología es un arte oculto. Quienes lo practican perciben cosas que otras personas pasamos por alto. Tratan con lo que apenas se ve. Interpretan lo que observan a través de lupas o los olores que detectan al levantar troncos, extraer setas o hundir las manos en la tierra. Entre setas, mohos y levaduras encuentran respuestas a preguntas, pero también indicios de misterios. Un auspicio es la interpretación de señales y signos en el comportamiento de las aves. La micología podría considerarse la interpretación del significado del mundo a partir del comportamiento de los hongos.

El despacho de un micólogo rara vez es una habitación flamante y reluciente. Suele encontrarse en un sótano u otros espacios olvidados de los edificios. Al igual que los hongos, los micólogos suelen morar en lugares desatendidos donde cualquier extravagancia que podamos encontrar no estará ahí para el micólogo en sí, sino para su objeto de estudio: los

hongos. En mi universidad, por ejemplo, los aparatos de aire acondicionado asoman por las ventanas rotas del sótano en el que trabajan los micólogos y evitan que las colecciones de hongos se calienten o humedezcan en exceso; en cambio, en los despachos de estos especialistas no se controla tanto la temperatura ambiente.

Pero esas descuidadas dependencias guardan un gran secreto. Saben que el mundo no es lo que parece. Al salir al exterior, oímos el trino de los pájaros y vemos plantas que se esfuerzan por transformar luz en azúcares. Las aves y los vegetales permiten imaginar el resto de la vida que no vemos: ratones e insectos, por ejemplo. Pero esa suposición es errónea, completamente equivocada. Bajo el mundo que vemos y oímos, dentro de él, por encima y en todo su derredor hay hongos. Los hongos trajinan casi en todos los lugares (y tal vez en todos) donde hay vida terrestre (aunque también en el mar) efectuando extrañas danzas sexuales de movimientos lentos, alimentándose de lo que parece incomedible, enviando señales a sus semejantes y también a otras especies y estableciendo conexiones entre diferentes organismos. Casi todas las estimaciones arrojan más tipos de hongos que de mamíferos, aves y plantas juntos, quizá diez veces más. Los hongos son el tejido conjuntivo de la vida, nada más y nada menos. Mantienen la unidad del mundo vivo. Esto es lo que saben los micólogos, y lo comprueban allá donde van. Saben que el mundo fúngico, con sus minucias y sus grandezas, es insoslayable. Viven en él, lo huelen, lo respiran y, cuando se reúnen, hablan de él sin cesar nombrando especies que suenan a hechizos o conjuros. En su mente borbotean *Saccharomyces cerevisiae*, *Aspergillus*, *Candida* y *Penicillium*, y quizás incluso alguna *Entomophthora muscae* (un hongo de la mosca), además.

La mayoría de las veces, el mundo que conocen los micólogos, el mundo de verdad, es secreto porque no es evidente,

y, tras pasar años intentando convencer a otras personas de que sientan aprecio por los hongos, los micólogos suelen darse cuenta de que es más fácil limitarse a hablar con otros especialistas sobre lo que solo ellos conocen, y dejarnos al resto al margen. Se cobijan en sus madrigueras para hablar sobre escarabajos que los hongos han tomado y han convertido en zombis, sobre hormigas que crían hongos igual que los humanos cultivamos cereales, sobre hongos patógenos que amenazan el suministro mundial de alimentos o, con la misma frecuencia, sobre especies encantadoras, delicadas y poco conocidas que han visto en alguna parte y lo que podrían suponer para el vasto mundo.

Yo he tenido la suerte de adentrarme alguna vez en el mundo de la micología y, ya dentro de él, ver las cosas un poco más parecidas a como son en realidad, es decir, un poco más fúngicas. Es un gran privilegio. Cual astronauta que viaja a la Luna y después regresa a la Tierra, vuelvo transformado de mis visitas a los micólogos, con una idea muy distinta de todo lo que me rodea.

Los lectores de todo el mundo tienen la gran suerte de que Keith Seifert haya decidido ofrecerse como guía para introducirnos en el mundo de los hongos, el mundo que ven los micólogos. En este libro prodigioso, *El reino escondido: Un viaje a través del mundo microscópico de los hongos de nuestros bosques, hogares y cuerpos*, Seifert nos adentra en todo aquello que es evidente para cualquier micólogo pero desconocido para casi todo el resto de la humanidad. Nos ofrece un viaje a un reino secreto de la mano de un autóctono.

Este libro desvela la esencia de las grandes maravillas fúngicas. Aborda la evolución de los hongos, la relación entre las raíces de los árboles y los hongos, la evolución de las plantas, la cerveza, la agricultura, las casas y el cuerpo de las personas y mucho más. A través de estos asuntos expone la extraordi-

naria diversidad de maneras en que los hongos alteran y, en verdad, controlan el resto de la vida e incluso parte de lo que no está vivo. También contiene detalles preciosos. Seifert se ha pasado la vida entre hongos; nadie sabe tanto de nada como él de ellos. Aquí, sin embargo, en lugar de utilizar ese conocimiento exhaustivo del mundo fúngico para exponer cada pedacito de lo que sabe, Seifert se sirve de él para informarnos mejor sobre lo más relevante; durante la lectura nos sentimos como neófitos invitados a la mesa de un micólogo. La experiencia es, al mismo tiempo, sorprendente, apasionante y arrebatadora.

Y se trata de una invitación crucial, porque lo cierto es que un micólogo puede guiarnos para ver el mundo tal y como es (o, en cualquier caso, mucho más de cerca). Puede hacernos comprender qué lugar ocupa el ser humano entre todas las cosas, lo que supone un discernimiento esencial, puesto que, tal como revela Seifert en los capítulos finales del libro, los hongos no solo controlan gran parte del mundo, sino que también ofrecen muchas de las soluciones más extraordinarias para los desafíos que nos aguardan en el futuro. Los hongos han mostrado a los micólogos el camino para llegar a muchas respuestas, y Seifert concluye su libro desvelando esas respuestas al resto de la humanidad. «Observen los hongos. Aprendan de sus estrategias.»

Cada vez es más frecuente decir que nos encontramos en la época geológica del Antropoceno, la época del ser humano. El Antropoceno se define ante todo por la claridad con que la humanidad influye en la composición de la vida en la Tierra y en los ciclos biogeoquímicos de lo vivo y lo inerte en este planeta. Ciertamente es que ejercemos grandes efectos, y llamar Antropoceno a nuestro tiempo nos recuerda esa horrible grandeza, nos recuerda las consecuencias de cada día que pasamos aquí y de cada una de nuestras acciones. Y sin embargo, desde

la perspectiva más amplia de Seifert y el resto de especialistas en micología, está claro que no vivimos en el Antropoceno. Nos encontramos más bien en un periodo especialmente singular de una época más extensa que podríamos denominar el «Micoceno». Vivimos en un mundo fúngico, y cuando terminé de leer este libro fabuloso, quedé convencido de que, por muy grande que sea el influjo de la humanidad, se queda en nada comparado con el que ejercen los hongos, y así será durante mucho tiempo.

Cuando la humanidad se extinga, desaparecerán las plantas que cultivamos y muchas de las extrañas especies que dependen de nosotros, desde las cucarachas rubias hasta las palomas. Los bosques y las praderas volverán a crecer. Regresarán las poblaciones de peces medianos y de depredadores terrestres y marinos. Igual que se nota nuestra presencia, también se hará sentir nuestra ausencia. Pero, tal como ilustra Seifert a través de lo que cuenta aquí sobre el mundo fúngico, si los hongos se extinguieran, se daría una situación totalmente distinta. No habría descomposición de la madera. Las raíces de los árboles no obtendrían nutrientes. Habría una explosión demográfica en millones de especies, pues su número dejaría de estar controlado por patógenos fúngicos específicos. El clima sufriría un cambio tan espectacular que sería difícil incluso de imaginar, no digamos ya de predecir. La naturaleza fúngica del mundo es tan profunda y global que es casi imposible imaginarlo sin hongos.

Sin embargo, pensamos en el mundo sin reparar en ellos. Lo hacemos constantemente. Vivimos como si no existieran. De modo que aquí va un consejo: lea el libro de Seifert y, cuando lo haya terminado, cuénteselo a otras personas. Hábleles sobre los hongos. Ayúdelas a entender un poco mejor lo equivocadas que están muchas de nuestras percepciones cotidianas. Inícielas en los secretos de la micología. Y, des-

pués, salga al exterior y tome una buena bocanada de aire. Hunda los dedos en la tierra. Revuélquese sobre una seta. Remueva y huela una cerveza. Observe la decoloración de los granos de cereal. Practique la lectura de señales ocultas. La micología es una ciencia al alcance de todos que comienza con algo parecido a una leve meditación. Pronunciemos en voz alta: «Soy un ser humano en un mundo fúngico, un recién llegado al reino escondido». Y, después, aspiremos en profundidad. Dejemos que los miles de especies de hongos que pululan por el aire aterricen en nuestra lengua y viajen hasta los pulmones. Entonces, expulsemos el aire. Estamos rodeados. Siempre lo hemos estado. La micología es el arte oculto que desvela esta realidad; la micología es el arte oculto que accede a la verdad.

Rob Dunn, autor de *¿Solo en casa?*

## UN APUNTE SOBRE NOMBRES

Retener el nombre de algunos organismos se asemeja a veces a intentar recordar los personajes de una novela rusa. Todos parecen tener varios apelativos (nombres formales, familiares, apodos) que solo resultan evidentes a quienes conocen bien esa cultura. El resto de lectores los pasamos por alto mentalmente y acabamos confundiendo quién ama a quién y quién mata a quién.

Los nombres científicos son un mal necesario e inevitable para hablar de hongos, porque a menudo son lo único que tenemos<sup>1</sup>. En las últimas décadas se ha hecho un esfuerzo decidido para poner nombres comunes específicos a setas y líquenes destacados<sup>2</sup>, pero nos dejamos atrás el sinfín de levaduras, mohos, herrumbres, tizones y mildiús. En este libro empleo nombres comunes siempre que puedo porque son más fáciles de recordar y de pronunciar, pero he evitado inventar otros nuevos. Por desgracia, esos nombres no

siempre encuentran una traducción correcta del inglés a otros idiomas, y a menudo no coinciden de manera rigurosa con la consideración científica de esas especies. De modo que también recorro a los nombres científicos cuando es necesario.

Pero antes de que usted los pase por alto y pierda el hilo de la trama, permítame ofrecerle un breve resumen. El sistema que se emplea para nombrar, definir y clasificar grupos de hongos sigue la estructura jerárquica convencional que se usa en biología y que abarca desde una especie única hasta grupos cada vez más amplios: género, familia, orden, clase, filo y reino<sup>3</sup>. Cada grupo tiene su propia etiqueta latinizada que, por lo común, solo se emplea en descripciones o presentaciones taxonómicas.

El lenguaje cotidiano posee términos más o menos equivalentes al nombre de los géneros de grupos que comparten rasgos comunes (patos, rosas, pinos), aunque estas categorías populares no suelen coincidir a la perfección con las agrupaciones científicas de esas mismas especies. En castellano existen algunas palabras así para referirse a algunos hongos, como, por ejemplo, chantarelas o rebozuelos para aludir a un género popular de setas comestibles (*Cantharellus*), o setas de la miel para referirse a las setas del género *Armillaria*.

El nombre científico en latín de una especie concreta se conoce como «nomenclatura binomial», porque consta de dos términos. La primera palabra del binomio indica el género. El segundo vocablo (el epíteto o nombre específico) designa la especie dentro de su género. Cada combinación binomial es única para cada especie. Por ejemplo, el nombre científico de la levadura de cerveza es *Saccharomyces cerevisiae*, igual que nosotros somos *Homo sapiens*. Este nombre binario se escribe siempre en cursiva. Una práctica cada vez más habitual en micología es escribir también en cursiva los nombres científicos.

cos formales del resto de niveles taxonómicos (filo, clase, etc.), y este es el sistema que he seguido en el apéndice de este libro (página 279).

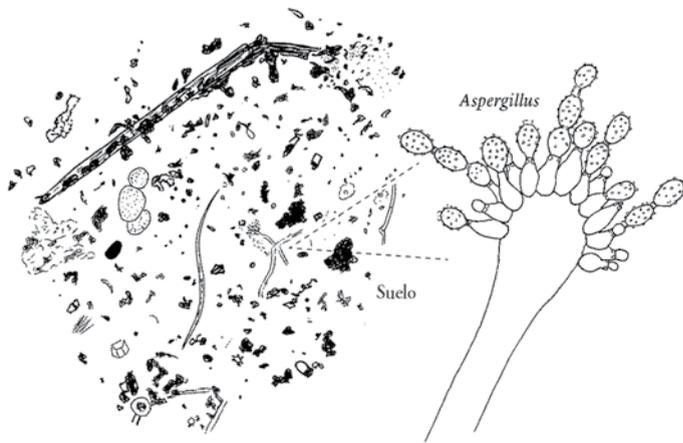
Durante gran parte de mi carrera me han obsesionado los nombres latinos de los hongos, y algunos llegan a ser hilarantes<sup>4</sup>. A veces la gracia está algo oculta, pero ¿quién pasaría por alto una seta llamada *Spongiforma squarepantsii*? ¡En realidad se parece bastante a Bob Esponja! Y, puesto que nadie ha reparado en ello, quisiera añadir que una vez bauticé un hongo con el nombre de Homer Simpson, aunque mi intención oculta de honrar con ello a toda la familia Simpson nunca llegó a materializarse.

Tal vez no lo parezca, pero la mayoría de los nombres binomiales dicen algo sobre el hongo en cuestión, y la detección de esas sutilezas facilita su memorización. Por ejemplo, en *Saccharomyces cerevisiae*, *saccharo* significa ‘azúcar’, y *myces*, ‘hongo’. Además, tal como cabe imaginar, *cerevisiae* significa ‘cerveza’. Así que el nombre latino de este hongo describe a la perfección la levadura de cerveza como «el hongo del azúcar de la cerveza». Al fin y al cabo, una de las razones por las que nos encanta este hongo es porque transforma el azúcar de la cebada o la uva en etanol.

Algunos docentes universitarios preguntan a su alumnado matices ocultos en los nombres científicos; es un rito de paso hacia una variedad mucho mayor de conocimientos. Ya no es habitual estudiar latín en el colegio, de modo que analizar los mensajes ocultos en los nombres de los hongos requiere cierto estudio. Recitarlos en voz alta ayuda a recordarlos.

La memorización de los nombres en latín abre la puerta a apreciar la asombrosa diversidad de los millones de especies de animales, plantas, hongos, protistas (en su mayoría organismos unicelulares, como las amebas) y bacterias que nos

aguardan en la naturaleza. El apéndice de este libro ubica los hongos que se mencionan en los próximos capítulos dentro del sistema de clasificación actual. Considérelo como una guía telefónica para localizar las señas evolutivas de cada hongo.



## INTRODUCCIÓN

### *La diversidad del polvo*

Para la mayoría de las personas, el polvo es polvo<sup>1</sup>. No pensamos demasiado en qué es o qué implica: meras virutas del mundo. Vaga por los suelos de viviendas y hospitales, viaja con los vientos que azotan granjas y bosques y se deposita en los fondos marinos. Recorre el orbe atravesando océanos de un continente a otro, de un país a otro. Los elementos que lo componen son muy pequeños para percibirlos con los sentidos; parece demasiado insustancial para ser importante.

Entre los dedos de los pies y los pliegues de las rodillas se nos acumulaba tierra cuando jugábamos en los parques de nuestra infancia. Hacíamos castillos en los areneros. Las madres nos restregaban la cara con toallitas para que estuviéramos presentables y pareciéramos limpios. Pero siempre volvíamos a ensuciarnos. Era inevitable.

Durante la niñez exploramos el mundo: todo es increíble y así debe ser. Aprendemos las reglas principales de la vida, como que la tierra no se come. Si se nos cae un caramelo al suelo, rige la ley de los cinco segundos: ¿cuánto tiempo puede

estar ahí antes de que sea una marranada comérselo? Un poco de suciedad o un poco de polvo que no se ve o que puede quitarse con agua o con una servilleta no tiene importancia.

Pero ¿qué ocurre si mezclamos una cucharada de polvo o suciedad con un litro de agua, si mezclamos otra cucharada de esa disolución con otro litro de agua y repetimos la operación una vez más? Al observar la turbia mezcla con un microscopio, empezamos a apreciar la complejidad del polvo. Vemos una combinación de cristales y fragmentos diminutos de minerales, escamas de madera podrida, patas y pelos de insectos, hollín, huevos extraños y fibras de plantas y de ropa. Algas microscópicas y protistas chocan entre sí y cambian de dirección como juguetes de cuerda. El polvo está vivo.

Si ese polvo se diluye, se trata con una tinción que se adhiere al ADN (el compuesto químico que conforma los genes de todos los seres vivos) y se somete a luz ultravioleta, la vida microscópica refulge igual que la Vía Láctea y revela todo un universo en una gota de agua<sup>2</sup>. Las bacterias y los virus fulguran como estrellas. Los granos de polen vagan cual dirigibles relucientes. Y entre todas estas partículas se encuentran las alargadas células tubulares, las esporas geométricas y las células en gemación de los hongos.

Este libro es un viaje por el mundo escondido de los hongos y las relaciones que mantienen con las personas, otros seres vivos y el entorno. Descubriremos cómo nos servimos nosotros de los hongos y cómo se sirven ellos de nosotros en el esfuerzo común por lograr un futuro viable.

Al mirar atrás veo que mi historia familiar y las experiencias de la infancia me guiaron hacia un destino inesperado. Nunca pensé en dedicarme al estudio de los hongos. ¿Y a quién se le ocurriría hacerlo?

*La tierra prometida*

Los padres de mi padre emigraron de Alemania a Canadá hace más de cien años. Recibieron la titularidad de una franja de tierra en la provincia de Saskatchewan, compraron tres más, cultivaron trigo y allí criaron a sus hijos durante la Gran Depresión. Mis padres se conocieron en la Normal School de la ciudad de Regina, un centro de enseñanza para formar docentes. Cuando empezó la Segunda Guerra Mundial, mi padre se alistó en la Real Fuerza Aérea Canadiense. Era daltónico y no podía ser piloto ni servir en el extranjero, así que trabajó como mecánico. Como la granja la heredó su hermano mayor, la mejor opción para mi padre después del conflicto bélico consistió en estudiar arquitectura en la Universidad de Manitoba, en Winnipeg, aprovechando el apoyo familiar y la Ley de Rehabilitación de Veteranos. Cuando llegó el momento de buscar trabajo, se subió a un tren con mi madre y mis dos hermanas mayores camino del este. Bajaron y se instalaron en la ciudad minera de Sudbury, Ontario, donde nacimos mi tercera hermana y yo. Tal vez aquel páramo desolado les recordara de algún modo a ondulantes praderas.

A finales de la década de 1800, se extraían metales de gigantescas minas a cielo abierto a las afueras de la ciudad de Sudbury. Día tras día se prendían e incineraban pilas de rocas estratificadas y madera. Un denso humo sulfuroso se arremolinaba sobre el perímetro de las excavaciones y las colinas, mataba la vegetación, ennegrecía el granito y dejaba verdaderos páramos sin árboles durante varias generaciones. Las fundiciones industriales sustituyeron los antiguos tostaderos abiertos, pero sus chimeneas solo despejaban el hollín hasta cierto punto. La ciudad parecía un dibujo a lápiz en varias escalas de grises debido a las 116 toneladas de níquel, cobre, zinc y hierro que expulsaban a diario las fundiciones.

La chimenea Inco Superstack dominó por encima del horizonte occidental de la ciudad a partir de 1970. Tras dos años de construcción, esta estructura de 380 metros de altura empezó a vomitar nubes de dióxido de azufre y dióxido de nitrógeno a la atmósfera. El humo evidenciaba la dirección de los vientos dominantes que transportaban los gases nocivos y la lluvia ácida hasta la lejana Europa del norte. Para entonces, las desoladas tierras de Sudbury ya habían captado la atención de la NASA. La cuenca que aloja la ciudad es lo que queda del impacto de un enorme meteorito prehistórico. En 1971 y 1972, antes de emprender sus misiones respectivas, los astronautas del Apolo 16 y 17 probaron el todoterreno lunar a las afueras de esta ciudad y estudiaron la geología de un cráter de impacto que se parecía a lo que encontrarían en la Luna. Ese entorno degradado era mi hogar. No se parecía en nada a la introducción habitual que mueve a amar la naturaleza, pero para mí también fue un mundo increíble. La emoción de la exploración espacial me llevó a amar la ciencia.

Mis padres plantaban rocallas con verduras, frutas y alguna que otra flor silvestre con tolerancia al aire contaminado y a la acidez de los suelos locales. A mis hermanas les encantaban estas plantas y las hierbas destartaladas que brotaban entre la grava de los solares baldíos. Los fines de semana de verano, mi padre conducía durante horas (mis hermanas iban sentadas atrás, y yo, encajado en medio de mis padres en la parte delantera) por las sinuosas carreteras a modo de montaña rusa de los alrededores de Sudbury. Si nos alejábamos lo suficiente de las minas, empezaba a haber cobertura arbórea. Largos tramos de carretera estaban jalonados de carteles con la advertencia «No pasar». Cuando papá encontraba algún tramo sin señales a la vista, nos pasaba por encima de la valla. Según él, no era una barrera para nosotros, sino para impedir que osos o alces accedieran a la carretera.

Nuestro destino favorito ofrecía vistas a las lomas blancas repletas de cuarzo próximas a la ciudad de Killarney. Remontábamos barrancos entre colinas de granito raspadas y arañadas por los hielos de la era glacial durante su descenso hasta la orilla de la Bahía de las Islas del lago Hurón. Entre los contorsionistas pinos de Banks había grandes extensiones de costa manchadas de líquenes negros y correosos que, cuando llovía, se hinchaban y quedaban transformados en costras resbaladizas y gomosas. Cualquier paso en falso arrancaba las estructuras con forma de raíz que fijaban el líquen a la roca y me hacía caer de rodillas. «Se llaman callos de roca —fue uno de los escasos detalles micológicos que compartió conmigo mi padre—. Hay quien dice que se pueden comer. Se supone que saben a huevos revueltos.» Y después contó una anécdota procedente de uno de los libros de historia que siempre estaba leyendo: «La Expedición de Franklin hizo sopa con ellos»<sup>3</sup>. Nunca conocí a nadie capaz de decirme a qué sabían, pero llegué a enterarme de su nombre científico: *Umbilicaria*.

Aquellas excursiones no estaban mal, pero para mí eran una tortura. Mis hermanas se detenían a comentar cada planta. Recolectaban flores comestibles para las ensaladas y hervían la médula del tallo de las totoras de pantano para servir-la como si fueran verduras exóticas. A mí me interesaban más los lagartos y gusanos que desenterraba nuestra perra salchicha con sus frenéticas excavaciones en la tierra y la madera podrida. Sus cortas patas actuaban como las cuchillas de un rotocultor para cavar agujeros. Cuando salía a la superficie, me echaba una mirada trastornada y cómplice para animarme a participar en sus descubrimientos mientras hundía el hocico entre las raíces. ¡Los aromas! ¡Los aromas! Ella percibía cosas que a mí se me escapaban. Quería oler el mundo igual que ella. La tomé como modelo y empecé a captar detalles del entorno en los que nunca había reparado.