

MICÓLOGO AUTODIDACTA E ETNÓGRAFO

CRISTOVO RUIZ LEIVAS

Entrevista por B. Rodríguez e X. Salvadores

Cristovo Ruiz Leivas é posibelmente un dos micólogos de campo máis experimentados en Galiza. Desde que se trasladou ao Barco de Valdeorras no ano 1953 comezou a estudar os cogomelos e a recoller polo rural toda a cultura oral relativa ao mundo dos fungos que deixou nalgunha das súas obras como Fraseoloxía e terminoloxía dos cogomelos, publicado en 2002. Agora imparte xornadas de micoloxía por toda Galiza. A súa máxima é: "cando fales de cogomelos, fala dos malos e non terás preitos cos aconsellados".

X. Salvadores



Cristovo Ruiz Leivas.

- **Leva 56 anos estudando e recoñecendo cogomelos, que lle queda por saber deles?**
- Todo, é un mundo tan grande que é moi difícil dicir "sei isto". Sempre hai algo que che queda sen descubrir e cada vez sei menos.
- **A culpa de que vostede se introducir neste mundo tivoa unha tortilla de cogomelos...**
- Si, cheguei ao Barco de Valdeorras no ano 1953 e no primeiro día de traballo un compañeiro levaba unha tortilla de cogomelos, e quedei abraiado porque eu viña de Mondoñedo e alí non se lles podía nin tocar. Logo tamén probei a empanada de orellóns...
- **Cantas variedades podería dicir que recoñece?**
- Non sabería dicir. Nunha tarde no monte, na época deles, podería ver entre 100 e 200 variedades. Pero unha cousa é velos e outra é recoñecelos.
- **Ten algúns favoritos?**
- Os boletos, os de carne branca inmutábel e o *Boletus regius* (este último esta protexido, por iso se hai poucos non os collo). Hoxe en día os

de carne branca son os mellores que hai e son moi doados de recoñecer.

- **Que é o primeiro que se debe aprender dos fungos?**
- Cales son os tóxicos e mortais. A miña máxima é: "fala dos malos e non terás preitos cos aconsellados", porque os

"Débese evitar o lume e a utilización de herbicidas e fertilizantes para conservar os cogomelos"

tóxicos son arredor de 12, e os mortais non chegan a media ducia.

- **Que riscos corremos de non atinar?**
- Hai algunhas como a *Amanita pantherina*, a *Amanita phalloides*, a *Entoloma lividum* que son as peores, as que debemos coñecer cos ollos pechados. A *Amanita pantherina*, por exemplo, é mortal pero os efectos séntense

ata oito días despois de inxerila, cando os riles e o fígado xa están desfeitos. Porén, hai outras que tan só che obrigan a visitar o baño ou a facer un lavado de estómago.

- **Que cuidados hai que ter na recollida para ser respectuosos co medio?**
- Depende do tipo de cogomelos que se queiran coller. No supermercado xa se ve: uns veñen cortados (*Pleurotus ostreatus*) e outros veñen arrincados (champiñóns). Cada especie é diferente, polo que hai que informarse antes. Pero non se deben apañar nin os moi novos nin os que empezan a "pasarse". Por exemplo, os fungos da madeira débense cortar e non arrincar xa que, mentres exista humidade, seguirán producindo.
- **Que outras precaucións hai que ter para non equivocarse de cogomelos?**
- Ir por eles a un sitio que se saiba fixamente que é san, limpo, no que dea gusto respirar. Que non sexa unha entulleira, que non estea ao lado dunha estrada con moito tránsito, ou

X. Salvadores



preto dun lugar no que se queimen residuos ou dunha central térmica, nos que adoitan atoparse moitos contaminantes e metais pesados. Porque pode haber champiñóns ou os choupíns (*Macrolepiota procera*) ao lado dunha estrada moi bos pero intoxicados de metais pesados (normalmente atópanse nos prados). Por exemplo, a *Macrolepiota rhacodes*, moi parecida á anterior, se a colles no monte é comestíbel pero se a recolles nunha leira moi abonada ou na que botaron patacas podres saen a pilas e todos xuntos, e hai un dito que di: *sete nun pé, choupín malo* é.

- Dígame unha desas frases recollidas que vostede valore especialmente...

- Do *Marasmus oreades*, que é a sendeiríña, dise: *volta e media ao pé, e se non rompe sendeiríña é*. Porque o pé da sendeiríña é durísimo e hai que darlle unha volta enteira e media ao menos para que rompa. Outros cogomelos semellantes a esta variedade rompen nada máis tocarlles.

- Foi difícil recoller todos estes ditos no rural galego?

- Hai que ter moita confianza coa xente dos pobos para que che conten os ditos porque pensan que se burla un deles. Hai que poñerse á mesma altura e entón xa non fai falta preguntar, eles mesmos xa che contan. A dificultade atopeina con algúns nomes non de cogomelos. En *sombra de lateiro, fungo da muña ao abeiro*, a "muña" chámase ao pelo do piñeiro, e o "lateiro" é o piñeiro xove.

- Onde se aprende máis de fungos?

- Un día de monte vale máis que nada. É mellor aprender un fungo comestíbel e un tóxico por ano que querer aprender 50 variedades dunha soa vez. E se non se leva para comer, alí onde está fai moito ben ao terreo porque por algo está e por algo nace.

Nalgúns casos pode estar descompoñendo unha árbore, e noutros, sos-tendo dela.

- Que función cumpren?

- Non hai cogomelos bos e malos. Todos cumpren un papel na natureza. Hai-nos que son descompoñedores de materia orgánica, micorrizas que proporcionan sustento ás árbores, aqueles que avisan de que as plantas padecen algunha enfermidade ou que lles falta algo, outros que defenden ás árbores contra as pragas (o *Cordyceps militaris* defende aos piñeiros da procesionaria), son alimento de vermes que, á súa vez, son alimento de paxaros, e deles tamén comen os cervos, xabaríns, corzos, esquiós...e nós.

**A morte das maceiras
Marela e chorando vinte
Vinte lúas xa pasaron
Moura xa te fixeches
A miña cerne mataches
As túas bágoas só eran
Bágoas da miña morte...**

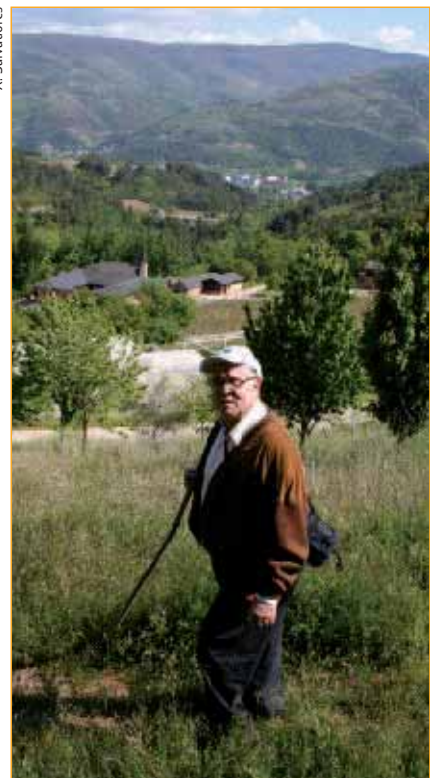
Tamén curan enfermidades, destaca o caso da penicilina.

E ademais, hoxe temos o adianto de poder producir cogomelos industrialmente con características ideais, permitindo aos outros cumprir coas súas funcións naturais.

- Que hai que facer para que os cogomelos non desaparezan?

- Se hai bosque, hai cogomelos, sempre que a madeira non estea contaxiada por un fungo patóxeno. A madeira vai favorecer a aparición de fungos para descompoñer a materia orgánica.

X. Salvador



Débese evitar o lume e a utilización de produtos químicos, herbicidas ou fertilizantes.

- Existen especies de fungos protexidos?

- Hai moitas especies protexidas, pero a mellor forma de protexelas é conservando os seus hábitats. Que non se note que por alí pasamos.

- Por que no 2009 houbo tantos cogomelos?

- Simplemente pola humidade que houbo, as altas temperaturas (non menos de 10°C) e a falta de xeadas: *Carcaxea, fungos cría, o vento os arrepiá*. O ano pasado foi esaxerada a cantidade de cogomelos, pero non tiñan sabor nin aroma que é o esencial. No 90% eran só auga.

- Prevé que este ano resulte igual?

- Previr se o ano vai ser bo ou malo é unha simpleza, depende de moitos factores, do tempo e do cogomelo desexado. Unha treboada nun hábitat propicio pode dar unha floración de cogomelos comestíbeis extraordinaria, pero no mesmo lugar con outra clase de flora non se atopa nada.

16

o-dezaseis

• Casa de Xantar •

Rúa de San Pedro, 16
15703 Santiago de Compostela
Tfno: 981 577 633
www.dezaseis.com

Para máis información
<http://cogomelosefloradevaldeorras.blogspot.com/>