

"CANDO FALES DOS FUNGOS, FALA DOS MALOS E NON TERÁS PLEITOS COS ACONSELLADOS"

C. Ruiz Leivas*

Conchi Zúñiga



Lyophyllum connatum.

Joseba Matabuena



Paxillus involutus.

Crislele



Sarcosphaera coronaria.

A micoloxía, como ciencia que estuda os cogomelos en todas os seus facetas, non é allea á evolución do coñecemento e ao progreso. É moito o que aínda ignoramos do misterioso mundo dos fungos, pero tamén se fixeron grandes avances nestes últimos anos, polo que calquera persoa que estea interesada neles, a nivel científico ou gastronómico, debería estar ao tanto dos descubrimentos que poden deixar obsoletos libros, sabedorías propias e até arraigados costumes de consumo.

Neste sentido, hai alertas, algunhas relativamente recentes, sobre o perigo de inxestión de especies tradicionalmente consideradas inocuas e que non están reflectidas en antigas guías de campo consultadas por numerosos afeccionados, nas que seguen a aparecer como bos comestíbeis. Chama a atención a avanzada idade de moitos dos falecidos por inxestión de cogomelos cando a experiencia debería ser un grao. Cabería ter en conta varios factores: o deterioro de sentidos como a vista ou o olfacto (necesarios para a correcta identificación das especies), a menor resistencia ante calquera intoxicación dun organismo envellecido e, por que non, o acumulo de substancias tóxicas ao longo dunha vida de consumo de determinadas especies hoxe en día sinaladas como moi sospeitosas e perigosas. Non obstante, a pouca visibilidade da relación causa-efecto nas intoxicacións por acumulación fai que moitas persoas que sempre consumiron un determinado fungo sen padecer síntomas, agora lles custe asumir a existencia deste tipo de toxicidade.

Sarcosphaera coronaria

Aínda que algúns autores a consideran comestíbel, é unha especie moi tóxica en cru ou pouco feita e, en certos

Susana Pardillo



Tricholoma equestre.

casos, pode chegar a ser mortal. Provoca envelenamento xiromitríco ou hemolítico (trastornos gastrointestinais) ao conter hemolisinas, aínda que estas son termolábiles, destrúense a determinadas temperaturas.

Recomendo absterse do seu consumo polos perigos que ten. No meu caso, téñoocomido, pero sempre tomando precaucións e baseándome no refrán valdeorrés que di: "Orellóns, cuncos e pan-torras, escálldaas para que non morras".

Lyophyllum connatum

Este cogomelo é fácil de atopar en Valdeorras e está clasificado como bo comestíbel. Pero agora sábese que é un fungo perigoso e que non se debe comer. Durante varios anos, eu degusteino en pequenas cantidades, por ser unha especie que sae en épocas nas que hai abundancia de fungos, entre os que se escollen os mellores.

Até hai pouco, *Lyophyllum connatum* era considerado un excelente cogomelo até que en Austria, como resultado da investigación científica, descubriuse que contén unha toxina, chamada *Connatina* (N-hidroxi-N, n ' citrulina - dimetil-), e que ten propiedades mutaxénicas, é dicir, que pode xerar mutacións no ADN.

Paxillus involutus

Este é un dos cogomelos que, co tempo, e tras varios falecementos, foi catalogado como mortal. O *Paxillus involutus* produce hemólise grave (desintegración dos glóbulos vermellos e hematíes), pero debe considerarse máis unha intolerancia que unha intoxicación. A inxesta repetida desencadea hemólise masiva con insuficiencia renal aguda e até shock anafiláctico. Os micólogos J. Schäffer (1944) e F. Newman (1945) morreron por inxerir *Paxillus involutus* a finais da II Guerra Mundial, tempos de escaseza de alimentos nos que había que recorrer ao cogomelos silvestres para poder comer. Agora estamos pasando tamén por tempos difíciles así que non está demais tomar todas as precaucións.

O micólogo e Doutor en Veterinaria, Mariano García Rollán tamén as comeu en pequenas cantidades, sen cutícula, láminas e pé, e só para estudala, aínda que (como el di) non merece a pena arriscarse con ningún fungo. Lembrarei eternamente a súa advertencia: "Nunca digas que un cogomelo é comestíbel".

Tricholoma equestre

A *Tricholoma equestre* é un dos cogomelos que pasou de ser un extraordinario comestíbel a estar prohibido en toda Europa. Porén, eu sei de moitos micófa-gos que aínda a seguen consumindo, en pequenas cantidades iso si, como ten que ser con calquera cogomelo silvestre.

* Cristovo Ruiz Leivas é micólogo autodidacta e etnógrafo. O título deste artigo está extraído de Fraseoloxía e terminoloxía dos cogomelos. Cadernos de Fraseoloxía Galega 4, 2002, 363-379. +info: http://www.valdeorras.com/micologia/morchella/morchella_conica.htm