

Galicia Encantada



ANIVERSARIO
2005 * 2025
Enciclopedia de Fantasía Popular de Galicia

Flora

[Ditos e refráns dos cogomelos] Cando fales dos cogomelos...

Cando fales dos cogomelos, fala dos malos e non terás pleitos cos aconsellados

Sinceramente, é máis acertado e dá mellores resultados comentar os perigos que os cogomelos teñen; os venenosos, que son poucos, e algúns máis que hai tóxicos.

Curarse en saúde é bo para evitar que unha mala identificación provoque algún fallo.

Bola de neve mareleante (*Agaricus xanthoderma*) e as súas variedades son os causantes da maioría de pequenas intoxicacións. Este cogomelo, se se coñece ben, dá moita información para poder consumir varios *Agaricus* comestibles.

Primeiro debemos coñecer os tóxicos. A resposta á pregunta: Cómese? ten unha boa resposta

Todo cogomelo se pode comer: algúns só unha vez.

É certo que atopar hoxe *Agaricus* comestibles, que cumpran a seguranza de que están libres de metais é un grande risco; á venda si que os podemos atopar dunha calidade máxima e garantidos por produtores de garantía.

Fungo enganoso (*Entoloma sinuatum* = *lividum*). Tóxico.

Pódese confundir con algunhas especies comestibles como o *Calocybe gambosa*, *Clitocybe nebularis*. É unha especie de tamaño grande, de cores claras, medra gregario, non cespitoso como outros *Entolomas* que se lle asemellan. Ten como característica diferencial máis evidente nas laminiñas, que cando matura adquire unha cor salmón á superpose á cor rosete das esporas (trátase dun cogomelo con esporas rosetes) ao amarelo propio. Outros *Entoloma* teñen as laminiñas branco-grisáceas. O sombreiro pasa de convexo cando abre e apresenta,

case sempre, unha prominencia central moi obtusa. Non é higrófono. A marxe é subtil e a cutícula separable. A superficie, de cor moi clara, abondo variable do case branco ao castaño claro ou amarelento, ás veces con reflectidos grisvioláceos, é seca, lisa e brillante debido á presenza de fibríñas.

As laminiñas, non moi apretadas, son abondo estreitas, atenuadas no pé, amarelas pero de cor rosa salmón característico cando as esporas están maduras. O pé, cilíndrico ou lixeiramente ensanchado, é blancuzco, brillante pola existencia de fibríñas e, na base, branco pola presenza de pelos. É oco nos exemplares adultos. A carne é dun branco brillante con forte olor a fariña e sabor agradable.

Medra de outubro a decembro só nos bosques de caducifolias, sobre todo entre carballos e castaños, que teñen chans arxilosos e calcáreos. Pode presentarse en grandes filas, tamén en círculos, pero sempre gregaria. En Valdeorras preséntase frecuentemente nos outonos chuviosos en varias sítios: Xagoaza, O Castro e Rubiá. É unha especie moi perigosa que pode provocar envelenamentos graves. Semella posuír toxinas que producen envelenamentos tanto a longo como a curto prazo. Unha rápida intervención aos primeiros signos da intoxicación evita o efecto dos síntomas de envelenamento tardío que, como se sabe, sería máis grave. Sen embargo, houbo casos de envelenamento mortal por este cogomelo que, probablemente, fora recollido e consumido polo seu bo olor e sabor.

[Texto e foto achegados por Cristovo Ruíz Leivas]



BIBLIOGRAFÍA

RUÍZ LEIVAS, Cristovo / EIROA GARCÍA-GARAVAL, Juan A., Frasecoloxía e terminoloxía dos cogomelos, Cadernos de Frasecoloxía Galega, 4, 2002, páx. 363-379.