Galicia Encantada

20 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 velenosos, 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 vários 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 nebulares. 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 lamiñas, que cando matura adquire unha cor salmón á superporse á cor rosete das esporas (trátase dun cogumelo con esporas rosetes) ao amarelo proprio. Outros Entoloma teñen as lamiñas branco-grisáceas. O sombreiro pasa de convexo cando abre e apresenta,

case sempre, unha prominencia central moi obtusa. Non é higrófano. A marxe é subtil e a cutícula separable. A superfície, 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 fibriñas.
As laminiñas, non moi apretadas, son abondo estreitas, atenuadas no pé, amarelas pero de cor rosa salmón característico cando as esporas están maturas. O pé, cilíndrico ou lixeiramente ensanchado, é blancuzco, brillante pola existéncia de fibriñas 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 castañeiros, que teñen chans arxilosos e calcáreos. Pode presentarse en grandes filas, tamén en círculos, pero sempre gregaria. En Valdeorras apreséntase 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., Fraseoloxía e terminoloxía dos cogomelos, Cadernos de Fraseoloxía Galega, 4, 2002, páx. 363-379.