

O APAIXOANTE MUNDO DOS COGUMELOS NA ILLA DE ONS

Por: Santiago Corral

Presidente da Asociación Micolóxica Naturista Liboreiro de Bueu

Pois para comezar imos saber de onde sae un cogomelo. Que é un cogomelo?

Un cogomelo é o froito dun fungo, o fungo vive baixo terra, formado por unha maraña de filamentos chamados *micelio* e estes producen uns froitos que son os chamados *carpóforos* ou cogomelos. Polo tanto, o cogomelo é o froito do fungo, e como se dixeramos, cogomelo-mazán e fungo-árbore.

Os cogomelos dependendo da súa alimentación dividirémolos en tres grupos:

Os **saprófitos**, son os que se alimentan de materias vexetais. Animais mortos, restos de follas, madeira descomposta, bosta, etc.

Os **parasitos**, son os que viven a expensas doutros seres vivos sen lle dar nada a cambio e incluso causando a morte ao hóspede, por exemplo árbores, plantas, animais, etc., e nalgún caso chegan a ser uns parasitos moi perigosos, como por exemplo a *Armillariella mellea*, ou armillaria cor de mel.

E por último os **micorrízicos** ou **simbiontes**, que viven asociados con animais ou plantas de maneira que os dous saen beneficiados, como exemplo citar o níscolo *Lactarius deliciosus*, que vive asociado cos piñeiros, aumentando así o seu desenvolvemento.

Os meus primeiros contactos cos cogomelos na Illa de Ons tráenme á memoria aqueles encontros con Don Antonio Villaverde, máis coñecido na Illa coma "O Ruso", curioso nome que lle vén de ter o pelo rizo "riso" e que derivou en "ruso" na fala Illán, pois era practicamente o único da Illa que apañaba e comía cogomelos; dende Zarrotas (*Macrolepiota procera*), Lingua de ovella (*Hydnum repandum*), Cantarelas (*Cantharellus cibarius*), Pé azul (*Lepista nuda*), Pé de cabra (*Polyporus squamosus*) ata algún que outro *Boletus*, *Russulas*, etc. Aínda lembro a primeira vez que o mirei cunhas *Macrolepiotas* na man baixando dos prados de Chan da Pólvora e me paro a botar unha parrafada con el, e lle digo, "coño Antonio, levas unhas boas *Macrolepiotas*", e me di el, "si son "Copiotas" tento corrixilo de que non se chaman así, senón que son *Macrolepiotas* e o bo do Ruso me espeta de novo, "si xa sei, son Copiotas"; e así quedou ese nome que nunca máis

esquecerei nin volvín escoitar na vida. Por certo, a *Macrolepiota procera* é o cogomelo que máis nomes ten en Galiza; zarrota, choupín, cogordo, patamela, monxo, o monxo xa dixo misa, etc.

Tamén o meu colega Alberto Lamarca, máis coñecido por "Maracaibo", xa daba boa conta dos famosos *Cantharellus cibarius* ou cantarelas, pan de cabra, ou cacafina, no eucaliptal de Melide, cando en tempos se acampaba alí, pois estes danse tanto en carballeiras, castiñeiros, piñeirais como nos eucaliptais. Imaxino que farían de guarnición para un sabroso coello da illa guisado, ou nunha tortillina, ou mesmo salteados cun pouquiño de allo.



Macrolepiotas, as Copiotas do Ruso, na zona de Chan da Pólvora.

A primeira vista un pode pensar que a illa non é sitio prolífico para os fungos dadas as duras condicións climatolóxicas e a escaseza de masas arbóreas, poren hai máis árbores e hábitats dos que poida parecer. Falando dos hábitats, un dos mais comúns na illa son os piñeirais de piñeiro marítimo *Pinus pinaster*, tamén hai algúns piñeiros mansos *Pinus pinea* no camiño que nos leva a Melide baixo o famoso "túnel de acacias". Por outra banda os eucaliptais *Eucalyptus globulus* son por así dicir as masas forestais máis extensas da illa.

Tamén citar os fermosísimos salgueirais de *Salix atrocinerea* espallados por toda a illa, onde se agochan moitos cogomelos interesantes, porque onde se dan sempre hai nacentes de auga ou regatos, e mesturados con salgueiros tamén podemos ollar sabugueiros *Sambucus nigra*,

abruñeiros *Prunus spinosa*, estripeiros *Crataegus monogyna*, e loureiros *Laurus nobilis*.

Tamén salientar os carballos *Quercus robur*, *Quercus rubra* e cerquiños *Quercus pyrenaica*, castiñeiros *Castanea sativa* de repoboacións feitas polos traballadores das illas, que tamén agochan unha importante variedade de cogomelos interesantes. Ademais cumpre mencionar as falsas acacias *Robinia pseudoacacia*, ou tamén chamada acacia de espiñas, de orixe americana que na de Entenza é onde hai unha boa masa delas, e por outra banda tampouco podemos esquecer os das matas de acacia negra, de orixe australiana *Acacia melanoxylon* que está resultando ser unha auténtica praga, pois conteñen unhas sustancias “alelopáticas” que liberan ao exterior para impedir o crecemento doutras plantas e evitar a competencia.

Atopamos outras plantacións diversas pola illa como algunha de sobreiras, *Quercus suber*, na de Entenza; é de ter en conta o exemplar que atopamos saíndo da capela no Curro polo camiño cara a Melide, unha árbore a protexer na Illa, ten catro pés e non é raro atoparmos baixo dela moreas de *Russulas*.



Outro hábitat frecuente son os prados, onde soe saír a xa mencionada zarrota *Macrolepiota procera* pero tamén os famosos champiñóns, *Agaricus campestris*, *Agaricus arvensis*, sendeiríñas, *Marasmius oreades*, cogomelo de San Xurxo, *Calocybe gambosa*, *Volvariella volvacea*, etc.

Tamén nas dunas costeiras acostuman saír cogomelos, pero ata o de agora no fun quen de topar ningún.

E dous hábitats moi característicos e importantes na illa son os pasteiros de acantilado e as matogueiras, onde xa teño atopado algún cogomelo ben agochado.

Para falar dos cogomelos que podemos atopar na Illa non chegaría con esta revista, xa que xa van máis de 130

especies catalogadas, polo que so mencionarei os máis comúns e populares.

Poñamos catro exemplos segundo o tipo de himenio (parte fértil do cogomelo onde conteñen as esporas; poden ser láminas, pregues, tubos, e aguillóns) para identificar os máis comúns:

Comezando pola xa citada zarrota, *Macrolepiota procera*, é un cogomelo que pode acadar ata 30 cm. de diámetro, ten un chapeu primeiro esférico e ao final esténdese cun mamelón central pardo, con moitas escamas concéntricas. As láminas son apertadas dunha cor branco-crema e despois pardas, o pé é moi longo cunha base bulbosa ben marcada, cun típico debuxo en zig-zag, o anel é dobre e móbil, a carne ten un sabor agradábel e ten un cheiro a abelá ou a noces. O seu hábitat normal son os prados pero tamén as podemos recoller en calquera outro tipo de hábitat.

Outro dos cogomelos frecuentes son os famosos níscales, *Lactarius deliciosus*, fungo dos piñeiros ou fungo da muña. É unha especie micorrízica, quere dicir que está en simbiose coas raíces da árbore, beneficiando aos dous. Nesta simbiose



o fungo recibe da árbore sustancias orgánicas como azucres, e este aporta á árbore auga e elementos minerais. Son cogomelos que se dan exclusivamente en piñeirais, podemos atopalos dende finais de verán ata o inverno. A característica máis salientable dos *Lactarius*, é que segrega látex de aí o seu nome, e neste caso ten un látex de cor laranxa, sombreiro alaranxado con tons verdes e cunhas zonas concéntricas máis escuras, as láminas son decorrentes e tamén laranxas, o pé é pequeno, oco de vello e ten unhas manchiñas máis escuras chamadas (escrobículas). Hai un dito que di, “se te deixa anel, cástate con el” se refire ao látex que segrega cando se corta o pé do cogomelo. Se o pos enriba da man e deixache un anel laranxa. E un



Lactarius deliciosus. Zona de Melide

comestíbel bo, moi apañado na bisbarra do Morrazo, onde tamén nos piñeirais costeiros saen os *Lactarius sanguifluus*, mais coñecidos coma rovellóns ou níscolo de sangue, polo látex que neste caso é da cor do viño clarete.

As tamén moi coñecidas sendeiriñas, *Marasmius oreades*, son moi abundantes nos prados da Illa e son moi boas para secar. A característica mais salientable deste cogomelo está no pé, que podemos retorcer sen que se rompa. Ten o sombreiro cor ocre crema máis claro na marxe e cun mamelón ben marcado, as láminas son moi distantes entre elas, a súa carne é branca pálida cun sabor doce e un cheiro característico ciánico ou de améndoas amargas. Podémolas atopar durante o outono formando “corros” de bruxas ou en ringleiras (de aí o seu nome popular).

Agora falaremos dun cogomelo que no seu himenio non ten láminas senón pregues, o coñecido como cantarela ou pan de cabra *Cantharellus cibarius*. Ten unhas cores entre amarelo e alaranxado, o cheiro é afroitado; e un cogomelo que rara vez está atacado polos vermes, moi bo comestíbel e pódese atopar en calquera tipo de hábitat, dende piñeiros, carballos, castiñeiros ata mesmo eucaliptais. Pódese confundir co *Higrophoropsis aurantiaca*, falsa cantarela, só que este en vez de pregues ten verdadeiras láminas, e o seu hábitat é exclusivamente baixo piñeiros sobre restos de madeira; a confusión non tería graves consecuencias, porque este é comestíbel mediocre, tamén se lle atribúen propiedades laxantes.

Tamén podemos atopar pero xa son máis escasos, os coñecidos como *Boletus*, andoas ou madeirudos, neste caso o himenio está formado por tubos. O mais frecuente é o *Xerocomus badius*, andoa escura, en castelán boleto bayo, o sombreiro é de cor castaña escura, cutícula aterciopelada e visguenta en tempo húmido, os tubos brancos o principio despois amarelos e finalmente verde oliva azulexando a presión, a carne é branca e azúlea debilmente ao corte ou á presión, ten un cheiriño moi agradable e o sabor é suave, e un bo comestíbel. Podémolo atopar baixo piñeiros, mais raramente en frondosas, é moi abundante.

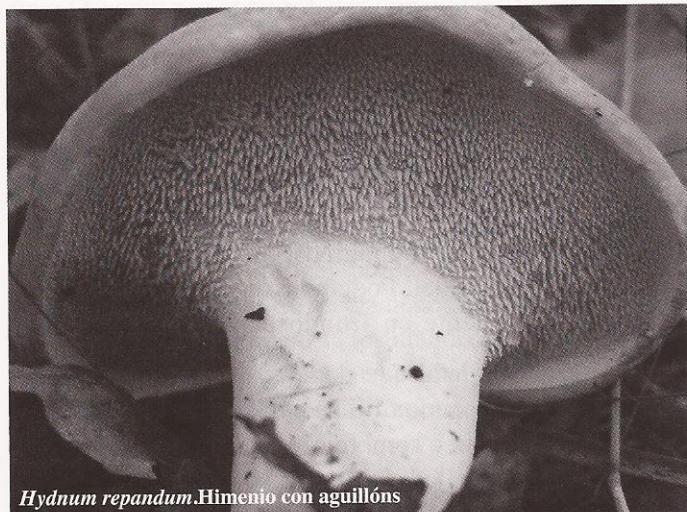
Outro boletal que podemos atopar é o *Boletus erythropus*, andoa de pé vermello, é un fermoso cogomelo, ten o sombreiro aterciopelado dunha cor pardo avermellada, os tubos son de cor vermella e azulexan ao tacto. O pé e amarelo salpicado dunhas granulacións vermellas sen formar retículo. Tamén é moi bo comestíbel, é ben frecuente en bosques caducifolios e en coníferas.

Pero o máis prezado dos boletais é o famoso *Boletus edulis*, andoa, cogordo ou madeirudo, este é un excelente comestíbel. Non cambia de cor nin á presión nin ao corte, pode chegar ata os 25cm de diámetro, ten un sombreiro visguento dunha cor marrón escura, e no borde do sombreiro ten unha banda moi finíña branca. Os tubos son primeiro brancos, despois amarelos e terminan sendo verde oliva. O pé é groso, ventrudo cheo e máis claro có sombreiro, e no terzo superior ten un pequeno retículo branquiño que as veces pode chegar a cubrilo todo. Desprende un cheiriño moi agradábel e un gusto doce; o seu hábitat son os bosques



Boletus edulis

caducifolios, de coníferas, pero tamén se dá moi ben en carballo americano ou en piñeiro de Monterrei.



Hydnum repandum. Himenio con aguillóns

E agora toca falar doutro cogomelo cun curioso himenio, neste caso formado por aguillóns. Trátase do *Hydnum repandum*, coñecido coma lingua de ovella ou lingua de vaca. Pode chegar ata os 10cm ou máis; as cores dominantes do sombreiro son do branco crema ata tons laranxas, o pé soe ser excéntrico, non ten un cheiro definido pero si agradábel. Trátase doutro cogomelo que o podemos atopar en calquera hábitat, coma soutos, carballeiras, piñeirais, sobreiras, e tamén en eucaliptais. É un bo comestíbel. Aos exemplares vellos é recomendable tirarlles os aguillóns pois resultan amargos, e tamén desta maneira contribuímos a espallar as esporas no monte, xa que no caldeiro do lixo non van saír cogomelos.

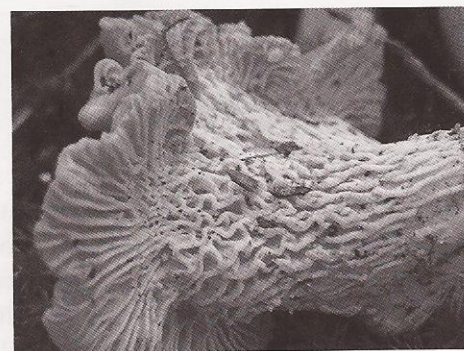
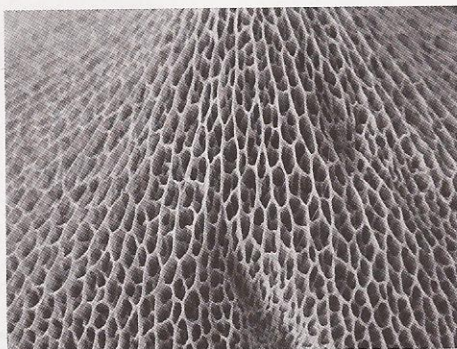
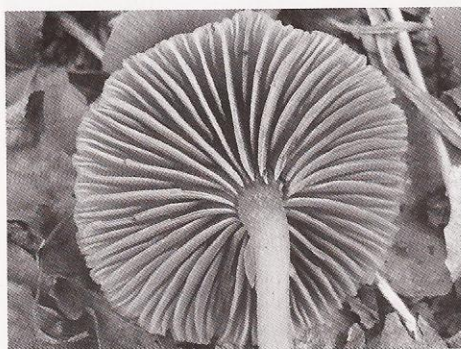
E para rematar non me podía esquecer dun dos cogomelos máis coñecidos a nivel galego e que é moi abundante na Illa, a famosísima *Amanita muscaria*, rebentaboís, brincaboís, ou atolamoscas. O nome vén dado porque as vacas ou bois que as comen se poñen coma tol@s. Fervoso cogomelo de sombreiro alaranxado-vermello cuns copións brancos característicos, ten as láminas, pé, anel, e volva de cor branca. É un cogomelo tóxico-alucinógeno, tamén popularmente coñecido como o cogomelo dos ananos.

Espero con estes pequenos apuntes poder ensinarvos algo deste mundo tan apaixonante coma son os cogomelos, dos cales estamos todos os días descubrindo algún que outro novo, e por se vos serve de referencia dicirvos que en Galiza se teñen datos dunhas dúas mil especies de cogomelos aproximadamente, case nada.



Amanita muscaria

Diferentes himenios dun cogomelo: Láminas, poros e pregues.



Hemicar, S.L.

Pintura al horno
Bancada de Carrocería



TALLERES

HEMICAR, S.L.

CHAPA - PINTURA - MECÁNICA

Avda. Médico Ballina, 5
LÉREZ - PONTEVEDRA

Teléf.: 986 870 045
Móvil: 689 300 438
Particular: 986 852 525