

tarrelos



Nº10 · OUTUBRO 2008

REVISTA DA FEDERACIÓN GALEGA DE MICOLOXÍA

Neste número...

- 3 - Limiar
- 4 - Outras dúas especies fúxicas, pouco frecuentes da recacha monfortina.
- 7 - *Narcissus bulbocodium*.
- 10 - O xénero *Sparassis* en Galicia. Clave actualizada das especies descritas a nivel mundial.
- 15 - Observacións sobre as influencias do cambio climático no comportamento dos fungos e a aparición de cogomelos.
- 20 - *Mycena pseudocorticola* Kühner en Galicia.
- 22 - Cocina moderna de setas.
- 26 - *Ilex aquifolium* L.
- 31 - Daquela naceron os cogomelos.
- 32 - Sobre un conto de fungos de Emilia Pardo Bazán
- 34 - *Psilocybe semilanceata*, un fungo marabilloso.
- 38 - Orellanzos.
- 48 - O xénero *Macrolepiota*
- 56 - Achado de *Gyromitra esculenta* en Ourense.
- 58 - O xénero *Cantharellus* en micogastronomía
- 62 - 25 Anos de "A Cantarela".
- 63 - Actividades
- 67 - Directorio de Asociacións



Thuemenidium atropurpureum
José Manuel Castro Marcote

staff

TARRELOS é unha publicación da
Federación Galega de Micología.
NIF: G-36640928
Telf.: 630 493 497
cantarela@cantarela.org
Depósito Legal: PO-388/04
ISSN: 1888-7066

COORDINA

José Luis Tomé Ortega

CONSELLO DE REDACCIÓN

Jaime Blanco,
José Luis Tomé Ortega,
Carlos Álvarez Puga.

DESEÑO E MAQUETACIÓN

douspuntos
comunicación

www.douspuntos.com
proxectos@douspuntos.com

Federación Galega de Micología

Presidente: C. Álvarez Puga
Vicepresidente: F. Riveiro Sanjurjo
Secretario: J.L. Tomé Ortega
Tesoreira: C. Barreiro González

#10



Estimado lector, tes nas túas mans un exemplar do nº 10 da Revista Micolóxica Tarrelos, é dicir o quinto número da segunda época. Cando en 2004 conseguimos sacar adiante o número 6, case vinte anos despois da publicación do número 5 da época anterior, pensamos que o difícil non era editar ese primeiro número, senón darlle continuidade, que houbera número 7, número 8, etc.; visto dende a perspectiva do tempo transcorrido, podemos asegurar que cada número que se publica, implica traballo e dificultades a superar, pero tamén que, os que realizamos este labor, fomos atopando, con ese transcorrer do tempo, máis alicientes para seguir no empeño de que cada ano vexa a luz un novo número da nosa revista, e no desexo de que sexa a de todos aqueles afeccionados á micoloxía que en outono, ou en calquera outra época do ano, percorren a xeografía galega coas súas cestas, as súas cámaras fotográficas e demais pertrechos, en busca do prezado manxar ou da rara especie.

Dende que comezamos a nosa andaina co primeiro número pretendemos esencialmente dúas cousas, divulgar a cultura micolóxica incidindo na necesidade de respectar e conservar o mundo fúnxico en particular e o medio en xeral, e que a revista servise de nexo de unión entre as agrupacións pertencentes á Federación Galega de Micología, a maior parte das existentes en Galicia, e de polo de atracción para aquelas outras que aínda non estaban federadas. Consideramos que ambos os dous obxectivos se van cumprindo satisfactoriamente, e que chegado este momento debemos manifestar o noso agradecemento aos que, coa súa colaboración desinteresada e altruísta, veñen dando contido á revista cos seus artigos, e a aqueles outros nos que pensamos cando a elaboramos, os socios das distintas asociacións federadas, que ao manter vivas e activas as súas asociacións contribúen decisivamente á actividade da federación e consecuentemente do seu medio de expresión, a Revista Micolóxica TARRELOS. O noso agradecemento tamén a ti lector por dedicarnos o teu interese e o teu tempo.

Outras dúas especies fúnxicas, pouco frecuentes da recacha monfortina

Texto e fotografía por L. Dapena Méndez

► Por ser pouco frecuentes, mesmo con pouca bibliografía sobre elas, é polo que as imos referenciar. Son, segundo a orde de achado

Bondarzewia montana (Qué.) Sing.- Atopámola o día 17 de novembro de 2002, pero non puídemos determinala con exactitude ata o pasado ano 2007. Achábanse dous exemplares ben desenvolvidos preto dun tronco tallado de conífera que non puídemos determinar. O terreo fora repoboado con piñeiros (*Pinus pinaster*) pero, entre eles, intercaláronse algunhas especies de abetos, sendo todo pasto das lapas hai uns vinte anos, tallándose logo as árbores aproveitables. Cando atopamos os exemplares – unha tardiña, despois duns días de fortes chuvias- presentaban unhas bandas ou zonas nas que se alternaban as cores amarela e rosada. Como non levabamos a cámara fotográfica deixámolas “in situ” para volver ao día seguinte a fotografalas. Aquela noite caeu unha forte xeadada e ao día seguinte fixo un sol moi forte. Volvemos ao lugar despois de comer e, cando chegamos ao seu carón, vimos que as cores se diluíran, pensando que fose a causa da xeadada, do sol, ou de ambas as dúas cousas. A cor amarela, aínda que pouco, aínda se apreciaba algo pero a cor rosada desaparecera totalmente. Imos xa coas características morfolóxicas.

Un dos carpóforos tiña forma circular pero un pouco achatado xunto ao tronco do conífero, que

lle impedira o seu normal desenvolvemento, estando configurado por sombreiro a xeito de abano ou pétalos de rosa que partían dun centro común, cun diámetro de 25 cm. O outro exemplar presentaba unha forma máis alongada, elíptica, duns 30 cm. de lonxitude, achándose pegado ao touro do conífero, xurdindo, a través dun pequeno piñeiro. Os sombreiros, aos que chamarei pétalos, presentaban os bordos ondulados con pequenas canles ou estrías radiais, e tres ou catro zonas concéntricas que, como xa fixen antes referencia, o día do achado estaban coloradas de rosa e amarelo, alternándose. Cando as fotografamos a cor era gris-ocre-pardo, aínda que a cor amarela, xa moi diluído, aínda se lles apreciaba. Os pétalos, máis claros nos extremos, presentaban cara ao centro unha cor parda-ocráceo. Ao corte ollábase unha carne de cor branca, con olor a fungo e sabor astrinxente. Carecían totalmente de pé dando a sensación de acharse pegadas ao substrato do chan, no que predominaban restos de casca de conífera. Os extremos dos pétalos eran grosos con tendencia a voltearse cara a abaixo. O himenio, parte inferior dos pétalos, está conformado por tubos de cor branco-cremoso, angulosos e moi apertados, non cambiando de cor ao rozamento. No contacto do himenio co chan, a cor era marrón-ferruxinoso.

Poderíase confundir con **Abortiporus biennis** (Bull.:Fr.) Singer, pero este presenta un pé evidente, máis ou menos desenvolvido; un himenio



labiríntico que se enferruxe ao rozamento; os pétalos teñen tendencia a erguerse sendo os extremos máis afiados; pero, a maior diferenza que lle atopamos é que non presentaban bandas ou zonas.

Tamén se podería confundir con **Meripilus giganteus** (Pers.:Pers.)Carst, pero este presenta o himenio formado por pequenos poros que se volven de cor mouro ao rozamento ou fricciónamento; son de maior tamaño e desenvólvense sobre madeira de planifolio- sobre **Castanea sativa** (castiñeiro) na bisbarra de Lemos.

Helvella helvellula (Durieu & Mont.) Dissing.- O primeiro achado que fixemos dela foi o 4 de marzo de 2003, sen conseguir determinala naquelas datas. Demos con ela cando nos achabamos recoillendo “orellanzos” (**Helvella lacunosa**). Saíran nun

Como non levabamos a cámara fotográfica deixámolas “in situ” para volver ao día seguinte a fotografalas

chan moi arento, de rocha en descomposición, recuberto de carriza. Semellaban pequenas **Pezizas** de cor mouro, mouro-acibeche ou mouroazulado. Voltamos a por ela polas mesmas datas os anos 2004/05, anos nos que non deberon de saír por corresponderse con primaveras de pouco auga. Pero o primeiro día de abril de 2006, si que volvemos atopalas no mesmo lugar. Saíron bastantes exemplares e seguían saíndo.

Tamén o fixeron con abundancia nesta primavera do 2008, nos primeiros días de abril. Vese que teñen querencia polo lugar e as datas: primeiros do mes de abril.

Imos coas características morfolóxicas:

Carpóforo con forma de pequena cunca ao principio, para logo irse ondulando e volteándose cara a abaixo, de 1-2 cm de diámetro; no fondo da cun-



ca víase unha especie de engurra semellante a un anoado, que produce as canles do pé; a cor do himenio é mouro-acibeche ou mouroazulado; a parte estéril, de abaixo, é de cor moura que na unión co pé se esvaece e parece de cor afumada, ou parda-afumado. Ao corte, a carne é de cor parda-afumado de cara ao himenio, e branca clara a parte externa, dando a sensación de compoñerse de dúas lamiñas. Posúe un pé evidente, moi curto en relación co sombreiro, duns 0,3- 0,5 cm., moi enterrado e suxeito ao chan, rompendo con facilidade ao tratar

de arrancalo; este é de cor branco-gris ou branco-óso, posuíndo profundas canles. Segundo Diego Calonge pódense consumir logo de fervor.

Para referencias microscópicas recomendamos consultar bibliografía específica. A quen lle interese pódeseles facilitar exicatas de **Helvella helvellula**. ■

Nota. - As fotografías de ambas as dúas especies referenciadas foron feitas "in situ", se ben foron diapositivas, perdendo calidade ao pasalas a papel.

Narcissus bulbocodium

Texto e fotografía por María Luz Martínez

► **Narcissus bulbocodium** L. - Planta de flor invernal anunciadora da proximidade da estación primaveral.

Polos campos do Val de Lemos, nos primeiros días do mes de febreiro comezan a agromar unhas fermosas flores de cor amarela moi rechamantes: son os narcisos, nome que provén do grego “narké” designando atontamento, por producir o perfume que emanan as flores, aínda que apenas o apreciamos, como sucede coas flores de **Narcissus bulbocodium** que, practicamente, carecen de aroma.

Na mitoloxía grega, Narciso foi un personaxe que se namorou de se mesmo ao verse reflectido nas augas cristalinas dunha fonte e que, despois da súa trágica morte, se converteu na flor que leva o seu nome. Outra lenda di que vendo a súa propia sombra quedou encantado mirando para ela. De aí, destas lendas, que as flores dos narcisos teñan

tendencia a pendurar cara a abaixo.

Os narcisos pertencen á familia das **amarilidáceas**, polo xeral composta por plantas herbáceas de flores amarelas que se desenvolven nun talo membranoso do que pende unha única flor, ou varias a xeito de umbela, e que son nadas a partir dun bulbo soterrado. **Narcissus** é un dos xéneros desa familia, composto por unhas corenta especies, algunhas delas difíciles de determinar por darse frecuentes hibridacións que dan lugar a endemismos propios de zonas ou bisbarras.

Narcissus bulbocodium L., xorde dun bulbo enterrado a pouca profundidade - uns 5 cm. - do tamaño dunha abelá, e de forma ovoidea. Deste bulbo

xorde un talo membranoso, chamado “escapo”, nome que se lles dá aos talos que partindo dun bulbo non teñen follas e soamente botan flores, unha ou máis, no ápice, treito final deste. No caso do noso narciso, este escapo soamente ten conta

“Na mitoloxía grega, Narciso foi un personaxe que se namorou de se mesmo ao verse reflectido nas augas cristalinas





dunha única flor, grande, de cor amarela, se ben a corola, a partir da unión dos pétalos con ela, mostre unhas liñas verdes. Directamente do bulbo, xorden tamén de dous a catro follas, tan longas ou máis que o escapo, semicilíndricas, percorridas todo ao longo delas por unha canle. Estas follas teñen dun a dous milímetros de diámetro.

A flor áchase xeralmente inclinada cara ao chan aínda que, en ocasións, tamén se pode ver ergueita. Poden alcanzar unha altura duns 30 cm., aínda que o máis corrente é que esta oscile entre os 10-20 cm. A flor nace a partir dunha especie de folla chamada perianto, formando unha corola con seis pétalos simétricos, a xeito de estrela; estes pétalos teñen forma de triángulo isóscele moi estreito, no que a base está na unión coa corola, e cínguense

arredor dunha gran coroa, en forma de campá ou trompeta, que é o remate do escapo. A coroa, no bordo, pode presentar sinuosidades. Do interior da corola xorden seis estames, tres moi curtos e tres longos, que sobresaen a miúdo dos límites da coroa, sendo tamén de cor amarela. Os bulbos, aínda que na antigüidade foron usados medicinalmente, son venenosos.

Algo máis adiante, cara a últimos de febreiro, comeza a saír outro narciso: **Narcissus triandus** L., que o adoita facer en bosques abertos, nos bordos de estes, marxes de camiños, ...

Do escapo desta especie adoitan pender de dous a seis flores, máis pequenas que as do anterior, pero tamén moi fermosas. Teñen cor amarelo-pálido ou branco-crema, sendo máis aromosas. ■

“A flor áchase xeralmente inclinada cara ao chan aínda que, en ocasións, tamén se pode ver ergueita.”

O xénero *Sparassis* en Galicia. Clave actualizada das especies descritas a nivel mundial

Texto por Jaime B. Blanco Dios

► INTRODUCCIÓN

Os estudos levados a cabo sobre a taxonomía do xénero *Sparassis* a nivel mundial usando tanto datos morfolóxicos coma moleculares (WANG et al., 2004; DESJARDIN et al., 2004; BLANCO-DIOS et al., 2006; DAI et al., 2006) concluíron na existencia de oito especies (ver táboa adxunta), localizadas en: Europa (catro especies), Este de Asia (dúas) e Norte América (tres), quedando pendente (agardando futuras recoleccións) a posible descripción dunha nova especie en Australia (illa de Tasmania). Este xénero semella faltar en Centro e Sudamérica e no continente africano.

Das catro especies europeas, tanto en Galicia coma no resto da Península Ibérica coñecemos a existencia de tres: *Sparassis crispa*, *S. brevipes* (= *S. laminosa*, *S. nemeceii*), e *S. miniensis*, recentemente descrita de Galicia (Baixo Miño), río ó que se refire o epíteto específico (BLANCO-DIOS et al., 2006).

“Das catro especies europeas, tanto en Galicia coma no resto da Península Ibérica coñecemos a existencia de tres

DESCRIPCIÓN

De seguido, vamos a indicar as principais características que nos deberían servir para diferenciar as tres especies que podemos encontrar en Galicia:

Sparassis crispa Wulf. : Fr.

Carpóforo profusamente ramificado, habitualmente de ata 30 (40) cm de ancho e 20 cm de alto, aínda que, en Galicia, non é raro que supere estas medidas, chegándose a recoller exemplares que acadaron ata 16 kg de peso. Ramificacións azonadas, con marxe enteira, aplanadas, anchas pero curtas, divididas, contortas e concrecentes, o que lle da un aspecto crecho. Base dende onde xurden as ramificacións grosa, carnosa, radicante. Carpóforo de cor primeiramente abrancazada-crema, despois entre ocre e pardusco. Microscópicamente, as principais características son a presenza de esporas xeralmente de di-



Sparassis crispa

mencións 5-6 (7) X 4-5 μm . (aínda que na bibliografía podemos ver chamativas diverxencias entre autores) e fíbulas abundosas no subhimenio e na base dos basidios. En Galicia, é habitual encontrala fructificando entre setembro e decembro en tocos de piñeiro (*Pinus pinaster*, *P. radiata*).

Sparassis brevipes Krombh.

Esporocarpio moi ramificado, normalmente de ata 30-40 cm de ancho e 25 de alto. Ramificacións zonadas, planas, en forma de abano ou espatuladas, onduladas (non crechas), erectas, divididas e moitas veces fusionadas con outras na marxe enteira. Base dende onde parten as ramificacións compacta, carnosa, radicante. Cor abrancazada-crema cando é novo, despois con tonalidades entre ocre e pardas. A nivel microscópico, presenta esporas

de dimensións habitualmente comprendidas entre 4,5-7 (8) x 3-4,5 (5,5) μm ., aínda que tamén as referencias bibliográficas diverxen enormemente, e non se observan fíbulas.

Especie que en Galicia podemos ver fructificando entre setembro e decembro en tocos de frondosas, especialmente en carballos (*Quercus robur*), ás veces piñeiros (*Pinus pinaster*) e tamén en eucaliptos (*Eucalyptus globulus*) (LÓPEZ PRADA & CASTRO, 2002), sendo a nosa comunidade ó único territorio a nivel mundial onde se coñece que *S. brevipes* viva sobre esta mirtácea.

Sparassis miniensis Blanco-Dios et Zheng Wang

Carpóforo de pequeno tamaño para o xénero, xa que non soe acadar os 20 cm tanto de ancho como de alto, de cor abrancazada-crema cando é novo,

finalmente ocre. As principais diferencias macroscópicas que caracterizan esta especie e que a diferencian especialmente do taxón máis próximo (*S. brevipes*) son: ramificacións azonadas, pouco consistentes, débiles, con tendencia a desparramarse e laciniadas en maior ou menor medida, base dende onde xurden as ramificacións de cor entre

alaranxada, rosa e púrpura, e trama con sabor amargo ou fúnxico. A nivel microscópico, reseñar as esporas de (6) 6,5–7,5 (8) x (4) 4,5–5 (5,5) μm . e a esporádica presenza de fíbulas nas hifas do subhimenio.

Ata o momento esta especie é coñecida vivindo sobre tocos de piñeiro (*Pinus pinaster*) predomi-

Espece	Distribución coñecida
<i>Sparassis brevipes</i> Krombh. (= <i>S. laminosa</i> Fr., <i>S. nemecii</i> Pilát et Veselý)	Europa
<i>Sparassis crispa</i> Wulf.: Fr.	Europa, Este de Norteamérica
<i>Sparassis cystidiosa</i> Desjardin et Zheng Wang	Asia (Tailandia)
<i>Sparassis latifolia</i> Y.C. Dai et Zheng Wang	Este de Asia (China e Xapón)
<i>Sparassis miniensis</i> Blanco-Dios et Zheng Wang	Europa (Pontevedra (España))
<i>Sparassis radicata</i> Weir	Oeste de Norteamérica
<i>Sparassis simplex</i> D.A. Reid	Europa (Inglaterra)
<i>Sparassis spathulata</i> Schwein.: Fr. (= <i>S. herbstii</i> Peck)	Este de Norteamérica

Táboa 1 | O xénero *Sparassis* na actualidade a nivel mundial. En negra, as especies coñecidas en Galicia

CLAVE ACTUALIZADA DAS ESPECIES DESCRITAS DO XÉNERO SPARASSIS

No artigo citado anteriormente onde se describe *S. miniensis* (BLANCO-DIOS *et al.*, 2006), incluíuse unha clave das especies deste xénero coñecidas a nivel mundial. A posterior descripción de *S. latifolia* (DAI *et al.*, 2006) fixo que esta clave quedase incompleta, polo que presentamos de seguido unha clave actualizada e lixeiramente modificada:

- | | |
|---|----------------------|
| 1. Presencia de cistidios e esporas de 7-9 x 6-7 μm | <i>S. cystidiosa</i> |
| - Ausencia de cistidios e esporas de menor tamaño..... | 2 |
| 2. Ausencia de fíbulas, ramificacións visiblemente zonadas..... | 3 |
| - Presencia de fíbulas, ramificacións azonadas..... | 4 |
| 3. Este de Norteamérica..... | <i>S. spathulata</i> |
| - Europa..... | <i>S. brevipes</i> |
| 4. Fíbulas escasas, presentes nas hifas do subhimenio ou na base dos basidios..... | 5 |
| - Fíbulas abondosas tanto nas hifas do subhimenio como na base dos basidios..... | 6 |
| 5. Fíbulas escasas presentes somentes nas hifas do subhimenio.
Ramificacións laciniadas en maior ou menor medida..... | <i>S. miniensis</i> |
| - Fíbulas presentes somentes na base dos basidios..... | <i>S. simplex</i> |
| 6. As ramificacións parten dende unha base xa ramificada..... | 7 |
| - As ramificacións xurden desde un centro común..... | <i>S. radicata</i> |
| 7. Ramificacións anchas e fortemente retortas, esporas 5-6 (7) x 4-5 μm .
Europa, Este de Norteamérica..... | <i>S. crispa</i> |
| - Ramificacións moi anchas e lixeiramente retortas, esporas 4,5-5,5 x 3,5-4 μm .
Este de Asia..... | <i>S. latifolia</i> |



Sparassis miniensis



Observacións sobre a taxonomía deste xénero.

Na actualidade, considérase que, a nivel morfolóxico, a presenza/ausenza de fíbulas, a distribución xeográfica e a macromorfoloxía dos carpóforos son caracteres fundamentais para a separación de especies no xénero *Sparassis* (DESJARDIN *et al.*, 2004; WANG *et al.*, 2004; BLANCO-DIOS *et al.*, 2006). Porén, outros caracteres como o tamaño e a forma das esporas, dada a súa variabilidade e solapamento entre especies, considéranse cun valor limitado.

Por outra banda, a nivel molecular, as especies europeas de *Sparassis* están estreitamente relacionadas coas de Norteamérica, sendo o exemplo máis representativo a relación entre a norteamericana *S. spathulata* e a europea *S. brevipes* que reciben un importante soporte molecular con datos de rDNA e rpb2 (BLANCO-DIOS *et al.*, 2006).

natemente en antigas terrazas do río Miño ó seu paso polo Sur da provincia de Pontevedra. Temos confirmada a súa presenza no territorio comprendido entre Chenlo (O Porriño), O Seixo (Tomiño) e Entenza (Salceda de Caselas).

AGRADECIMENTOS

Agradecer a Jesús (Suso) Teira (Milladoiro, A Coruña) a imaxe de *Sparassis brevipes*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BLANCO-DIOS, J.B.; Z. WANG; M. BINDER & D. S. HIBBETT (2006) A new *Sparassis* from Spain described using morphological and molecular data. *Mycological Research* 110:1227-1231.
- DAI, Y.C.; Z. WANG; M. BINDER & D. S. HIBBETT (2006). Phylogeny and a new species of *Sparassis* (Polyporales, Basidiomycota): evidence from mitochondrial atp6, nuclear rDNA and rpb2 genes. *Mycologia* 98:584-592.
- DESJARDIN, D.E.; Z. WANG; M. BINDER & D. S. HIBBETT (2004) *Sparassis cystidiota* sp. nov. from Thailand is described using morphological and molecular data. *Mycologia* 96(5):1010-1014.
- LÓPEZ-PRADA, M.I. & CASTRO, M.L. (2002). Antecedentes históricos relativos ó estudio dos Aphyllophorales en Galicia. *Mykes* 5: 39-57. Vigo.
- WANG, Z.; M. BINDER; Y. C. DAI & D. S. HIBBETT (2004) Phylogenetic relationships of *Sparassis* inferred from nuclear and mitochondrial ribosomal DNA and RNA polymerase sequences. *Mycologia* 96 (5):1015-1029. ■

Observacións sobre as influencias do cambio climático no comportamento dos fungos e a aparición de cogomelos

Texto e fotografías por Saúl de la Peña Lastra

► Ata finais dos 90, Galicia gozaba de todas as características necesarias para ser un paraíso micolóxico. A súa orografía heteroxénea xa é causa natural da existencia de multitude de microclimas, se lle engadimos a extensa e variada superficie forestal, os seus campos e pradarías frecuentados polo gando, e a influencia de multitude de ríos e regatos,... o resultado era a frutificación de cogomelos comestibles durante once dos doce meses do ano.

Dende esas datas vimos observando unha diminución drástica na aparición de especies, con máis do 90% de ausencias nas épocas de maior afluencia. A culminación deuse no outono do 2007, coa anulación sistemática, en toda Galicia, das exposicións micolóxicas que se efectuaban de forma tradicional polas distintas asociacións galegas.

Unha análise do comportamento dos micelios, das máis de mil especies observadas durante máis de vinte anos na Comunidade, permítenos constatar unha serie de irregularidades na súa conduta, que simplificando serían:

POR CANTIDADE DE FRUTIFICACIÓN

- Especies de frutificación abundante. = Algunhas non aparecen, fano de forma testemuñal ou pola contra xorden en grande cantidade durante curtos períodos de tempo. Ex. Última década: A maioría das especies.

- Especies que aínda que non teñen unha frutificación abundante se poden observar con relativa frecuencia. = Algunhas non aparecen e outras fano de forma espectacularmente abundante. Ex. Ano 2006: *C.cinereus*, *T.felleus*, etc.; Ano 2007: *R.nigricans*, *A.mellea*, etc.

- Especies consideradas raras e de aparición testemuñal. = Algunhas non aparecen e outras fano de forma relativamente abundante. Ex. Ano 2006: *S.strobilaceus*. Nun pequeno bosque mixto de castiñeiros achamos máis de 80 carpóforos en distinto grao de desenvolvemento. Nas mesmas datas de anos anteriores e no 2007 non logramos localizar ningún nesa zona.

POR TEMPO DE APARICIÓN

- Especies que aumentan a súa época de frutificación. Ex. *S.bovinus*, *P.involutus*, *T.scapturatum*, etc.

Phallus



- Especies que limitan a duración da súa frutificación. Ex. *C.cibarius*. O comportamento deste fungo considerámolo especialmente interesante por ser unha especie que ten unha marxe de produción de carpóforos moi amplo. En Galicia recóllanse 11 meses ao ano. Durante os anos 2005 e 2006 os micelios apenas produciron cogomelos, e no 2007 e 2008 apareceron frutificacións espectaculares en primavera.

- Especies que modifican de forma radical a súa época de frutificación. Ex. Ano 2006: *L.deliciosus*, *H.repandum*, *T.portentosum* e *auratum*, etc.; Ano 2007: *L.deliciosus*, *C.tubaeformis*, *H.repandum*, etc. Foron achadas dende o mes de maio en distintos graos de desenvolvemento, de forma relativamente abundante, e en varias provincias da Comunidade.

POR FORMA

- Algúns micelios producen poucos cogomelos, pero de tamaño desmesurado.

- Algúns micelios producen máis cantidade, pero de tamaño mínimo.

- Aparición frecuente de formas teratolóxicas.

POR LUGAR DE APARICIÓN

- Modificación dos límites xeográficos de aparición. A presenza e distribución de *A.ponderosa* en Galicia é unha posible referencia do cambio climático.

CUESTIÓNS RELEVANTES E ANÁLISE

Nestes momentos pódese determinar que a maior parte dos micólogos descoñecemos que especies podemos atopar en datas e lugares concretos, cousa que evidentemente non sucedía hai uns anos.

¿Que é o que provoca esta involución?. - O máis probable é que sexa unha suma de factores. Debemos descartar o aumento de temperatura como único motivo xa que existen cogomelos en todas



Strobilomyces strobilaceus



Lepista nuda



Geastrum triplex

as estacións, mesmo algúns que poden aparecer indistintamente en calquera estación (*C.cibarius*, por exemplo). Mención á parte é a diferenza de temperaturas en días sucesivos con altibaixos importantes (de máis de seis graos) en días consecutivos e varias veces na mesma semana.

Tampouco a aparición ou duración das chuvias é concluínte na actualidade. Non obstante tamén podemos constatar unha diminución drástica da intensidade e duración das néboas que son un factor determinante da humidade ambiental, sobre todo no verán.

Outra causa que incide negativamente é a frecuente aparición do vento a nivel de chan e, sobre

A maior parte dos micólogos descoñecemos que especies podemos atopar en datas e lugares concretos

todo, o aumento das radiacións ultravioleta, especialmente as UV-B, que baixo o noso punto de vista poden ser o factor máis importante, atrevémonos a dicir determinante, na actual involución dos fungos e, consecuentemente, da aparición dos cogomelos.

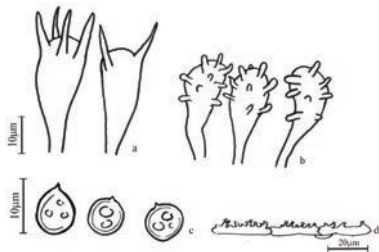
Unha cuestión preocupante é que, sobre todo nestes dous últimos anos, nos chans dos bosques se observa unha maior acumulación de follas sen degradar durante longos períodos de tempo e mesmo en épocas de chuvias frecuentes como foi esta primavera. Isto pode confirmar un anormal funcionamento dos fungos que son, pola súa maior resistencia á acidez, os que predominan no humus. ■

Mycena pseudocorticola Kühner en Galicia

Texto e fotografías por O. Requejo Martínez

► INTRODUCCIÓN

O xénero *Mycena* (Pers.) Roussel, é un dos máis comúns nos hábitats galegos, sendo habitual ver estas especies de reducidas dimensións en árbores, mofos, madeira en descomposición e outros substratos que a súa condición saprófita condiciona. O estudo microscópico é fundamental para determinar as especies deste xénero. *Mycena pseudocorticola* Kühner é un claro exemplo, que ten a peculiaridade de presentar dúas formas distintas, unha con basidios bispóricos, e outra menos común e coñecida con basidios tetraspóricos e fibulas.



Mycena Pseudocorticola
a) Basidios; b) Cistidios; c) esporas; d) hifas pelis

MATERIAL E MÉTODOS

En primeiro lugar, tomáronse anotacións dos caracteres morfolóxicos e fotografouse a especie *in situ*, secáronse os exemplares e etiquetáronse para posterior estudo no laboratorio. As mostras para o estudo microscópico preparáronse cos reactivos Roxo Congo e KOH ao 10%. Tamén se utilizou reactivo de Melzer para comprobar como se comportaban as esporas á reacción amiloide. As observacións efectuáronse cun microscopio óptico de 40x e 100x e oculares de 10 x, un provisto de micrómetro, co que se mediron as estruturas microscópicas máis relevantes.

Para a identificación e estudo desta especie baseámonos nos traballos de BON (2004), CETTO (1980), MAAS GEESTERANUS (1992) e ROBICH (2003).

Os exemplares estudados están depositados na micoteca LOU-Fungi (Centro de Investigación e Información Ambiental de Lourizán, Pontevedra).

DESCRIPCIÓN

Mycena pseudocorticola Kühner, *Encyclop. Mycol.*: 687 (1938)

Píleo de 2 x 2,5 cm, hemisférico globoso, gris azulado co centro máis escuro, estriado por transparencia coa marxe lixeiramente involuta. Láminas



cor crema, coa aresta flocosa visible con lupa. Estipe longo, 4-6 x 0,5 cm, recto ou lixeiramente curvado, concor co sombreiro. Trama sen olor nin sabor relevantes ou apreciáveis.

Esporas globosas a subglobosas, apéndice hifal ben definido, lisas, gutuladas, amiloides, de (7,6) 7,9-9,7 x (7,2) 7,6-9,3 μm ($Q_{\text{m}}=1,0$). Basidios claviformes tetra e bispóricos, fibulados, de 34,8 x 11,2 μm e esterigmas de 9,6 a 11 μm . Cistidios diverticulados de 30-35 x 6,4-8,4 μm e hifas da pelis 22-25 μm , con excrecções ou ramificacións e presenza de fibulas. **Fig. 1.**

Material estudado: PONTEVEDRA: As Neves, Santa Marta de Ribarteme, sobre un madeiro de carballo (*Quercus robur*) recuberto de mofo na beira do río Termes, formando pequenos grupos nas gretas da codia, 10-XII-2007, O. Requejo, LOU-Fungi 19637.

Observacións: Non se coñecía a presenza de *Mycena pseudocorticola* en Galicia ata a data. É unha especie que pertence á sección *Supinae* Konrad et

Maublanc. Os exemplares atopados correspónden-se coa forma tetraspórica, con esporas de tamaños máis variables e lixeiramente máis pequenos, basidios con catro esterigmas e presenza de fíbulas. A literatura consultada reflicte a posibilidade de confusión con *Mycena meliigena* (Berk & Curt. in Cke) Sacc., con mesmo hábitat pero esta é de cor marrón avermellada (BREITENBACH & KRÄNZLIN, 1991)

BIBLIOGRAFIA

- Breitenbach, J. & Kränzlin, F. 1991. Champignons de Suisse. Tome III. Ed. Mykologia. Lucerne.
BON, M. 2004. Guía de campo de los hongos de España y Europa. Edicións Omega. Barcelona.
CETTO, B. 1980. Guía de los hongos de Europa, vol.3. Edicións Omega. Barcelona.
MAAS GEESTERANUS, R.A. 1992. Mycenas of the Northern Hemisphere. I-II. Studies in Mycenas and others papers. Koninklijke Nederlandse Akademie. Amsterdam
MOSER M. 1983. Die Röhrlinge und Blätterpilze. In H.Gams: Kleine Kryptogamenflora. 2B2. 5 Auflage. Stuttgart-New York.
ROBICH G, 2003. Mycenas d'Europa. A.M.B. Fondazione Centro Studi Micologici.Vicenza. ■

Cocina moderna de setas

Texto por Mariano García Rollán

► Últimamente no hay revista en la que no aparezcan reportajes sobre alta cocina y raro es el día que en la televisión no hacen alguna entrevista a cocineros y sus maravillosos platos que ganan concursos. No cabe duda de que está de moda la cocina moderna y por ello es conveniente que los que comemos setas nos actualicemos para que, si invitamos a los amigos, no nos llamen anticuados. Igualmente conviene que se modernicen los cocineros de restaurantes donde sirven hongos. Así que, pensando en ello, voy a resumir las condiciones más necesarias para tener éxito en la tarea. En realidad hay tres fundamentales.

Lo primero es olvidar los procedimientos tradicionales a base de cazuela de barro y hervido a fuego lento con un poco de aceite, sal, ajo y pere-

jil. Se acabaron las recetas de la abuela; con ellas solamente conseguíamos que las setas supiesen a setas. Hay que conseguir sabores desconocidos e irreconocibles y para ello hay que sofisticar al máximo tanto los recipientes como los ingredientes.

Es conveniente que los que comemos setas nos actualicemos para que, si invitamos a los amigos, no nos llamen anticuados

En cuanto a las vasijas, lo mejor es utilizar las de aleación de titanio con cubierta concentradora de aromas y destilador adosado con circuito interno. Las hay con detector de maceración histológica en el que se enciende un piloto verde cuando el hongo está tierno. Los que no estén familiarizados con estos utensilios, deben leer detenidamente el folleto de instrucciones y preguntar a algún amigo suramericano pues en la parte española del manual suelen utilizar palabras como *halar la palanca*, *desvisar la manija* y *no enciscar el subidor*.





Si el hongo es un ascomiceto, antes de cocinarlo, debe tratarse con helio pues este gas es capaz de hinchar las ascas hasta el tamaño de guisantes, lo que da al ejemplar un aspecto exótico de suflé granuloso. Si al helio se añaden unos iones de gadolinio, las esporas que están dentro se endurecen y aumentan también de tamaño, por lo que las ascas suenan como sonajeros o maracas cuando se mueven. (Este procedimiento no lo he patentado aún).

Las especies de hongos a cocinar dependen, como es lógico, de la disponibilidad del momento. No basta con aprovechar la cosecha de boletos de los bosques cercanos. Hoy es relativamente fácil encontrar en los buenos supermercados conservas de matsutake (*Tricholoma magnivelare*) traídas del Japón, de enoki (*Flam-*

mulina velutipes) en manojitos blanquecinos de varios países de Oriente, de pies de *Dyctiophora* en forma de cilindros de poliuretano traídos de China, *Morchella* desecadas de la India, yung ngo (*Auricularia polytricha*) en láminas desecadas negras importadas del Vietnam, masas esporales de *Ustilago maydis* procedentes de Méjico, botones de fukurotake (*Volvariella volvacea*) cultivados en Mozambique y cosas así. Lo importante es que el comensal no sepa lo que está comiendo.

De condimentos y especias lo mejor es emplear sustancias importadas, por ejemplo sal del Mar de Aral, suripascia de Sri Lanka, taricrespo de Madagascar y algún colorante morado.

Como bebida se puede elegir cualquiera, incluso agua, con tal de que se le dé un color sugerente.

te. Para ello se le puede añadir esencia de arándanos del Himalaya y un poco de mica moscovita esterilizada y pasada por la turmix para que las partículas queden a tamaño pequeñísimo y produzcan brillos al mover el líquido. Si se utiliza esta mica, hay que advertir a los bebedores que no se extrañen cuando, al día siguiente, observen que sus deposiciones parecerán rociadas con polvo brillante; si no se asustan, les hará ilusión.

Por otra parte, podremos decir con seriedad a los invitados que esa bebida está de moda, pues no tiene colesterol (totalmente verídico) y es antioxidante (característica muy difícil, por no decir imposible, de comprobar en realidad). Si los invitados no tienen conocimientos médicos, podemos añadir que es depurativa, propiedad siempre imaginaria que la gente se viene creyendo desde la Edad Media.

No incluyo ninguna receta porque lo mejor es que cada cocinero dé rienda suelta a su imaginación para que el resultado final sea espectacular, es decir para que el aspecto conseguido sea lo más estrafalario posible.

La segunda exigencia importante es cuidar la presentación. Nada de echar en un plato la cantidad suficiente del guiso para estar comiendo un buen rato. Eso es una vulgaridad. Para que el comensal puede saborear y apreciar lo cocinado, se debe poner una cantidad minúscula de comida (lo que los mal hablados llaman cagadita de pájaro), pero, eso sí, en un plato muy grande y cuadrado. Y todo muy adornadito, por ejemplo colocando encima unas ramitas de bonsái, canicas de colores irisados y unas líneas de chorreo con gotas oscuras, formando dibujo en el fondo del plato a estilo Miró. También queda vistoso y fuera de lo corriente añadir en una esquina del plato un espumarajo en el que sobrenaden algunos estafilínidos diminutos de los que corretean entre las laminillas del sombrero de las setas y que se

habrán recogido previamente. Eso deja embelesados a los niños.

La tercera y principal condición es que el cocinero manipule y coloque la comida con los dedos. Si se quiere ser moderno quedan descartados los tenedores y los guantes. Hay que ser tan guarros como la mayoría de los cocineros famosos que salen en televisión. Todos vemos a diario como tocan y retocan los componentes de la comida con los dedos, incluso los que se consumen crudos y los jugosos que van cogiendo chorreando de los recipientes para colocarlos en los platos; todos muy colocaditos y sobados. No importa el hecho de que tocar la comida con los dedos sea una acción de lo más antihigiénico, incluso

no importa que los dedos hayan tocado antes las narices u otras cosas más íntimas. Algún comensal pensará, al ver el manoseo, que cuando come es como si chupara los dedos del cocinero, pero en caso de que proteste se le dirá la gran mentira nacional: ***yo tengo las manos limpias***. Hay ciertas probabilidades de causar alguna toxiinfección alimentaria, pero con tomar antibióticos se solucionará. Y no hay que temer

nada si lo ve algún inspector sanitario. No se ha dado aún el caso de que quiten el carnet de manipulador de alimentos a esos cocineros famosos que hacen alarde de sus prácticas antihigiénicas en público a diario. Si alguien deduce, al ver esas escenas en la televisión, que somos un país cochino, pensemos que hay otros países peores en los que la gente come con los dedos.

Si tenemos éxito con el preparado y alguno nos pregunta el nombre del plato, conviene darle una denominación rebuscada, por ejemplo: crema manicolibiode, collée minute a la guarripanda, caricias a la víguesa, bocaditos fúngicos con ascas psicofrénicas o pasta petrie au doigt.

Y al despedirnos será oportuno desear a los comensales ***¡Salud!*** ■

No importa el hecho de que tocar la comida con los dedos sea una acción de lo más antihigiénico

Ilex aquifolium L.

Texto por Manuel Pose Carracedo

Galego: acevro, xardón, acivro, acivo.

Castelán: acebo, agrifolio, cardonera, cardón.

Catalán: agrifoli, grèvol, arbre de visc, hereu.

Éuscaro: gorosti, garratz.

► Árbore ou arbusto perennifolia da familia das Aquifoliáceas, de lento crecemento, que en condicións excepcionais pode acadar os 10 metros de altura, aínda que en xeral non adoite pasar dos 3 ou 4.

A familia das Aquifoliáceas está composta por varios xéneros, entre eles o xénero *Ilex*, do que forman parte unhas 180 especies, distribuídas principalmente polos bosques temperados e cálidos de América do Sur, en bastante menor número por Asia e escasean en Europa e Asia. En España existen tres especies. *Ilex balearica* é propio da illa de Mallorca; *Ilex barcinonae* dos arredores de Alxeciras e *Ilex aquifolium* distribuído por toda a península Ibérica.

O tronco é recto e pouco groso do que emerxen numerosas ramas moi flexibles que van dando á árbore forma cónica. A cortiza é lisa e de cor gris prateado ou gris escuro, verde escura nas pólas, e coa idade pódese engurrar e rachar un pouco.

As follas son alternas, de 4 a 9 centímetros de

longo e a metade de ancho, ovadas a elípticas e de consistencia coriácea. Bordo case sempre dentado, con agullas curtas, fortes e moi afiadas, e ondulado, aínda que poden coexistir no mesmo árbore follas con bordo enteiro e liso ou en fases intermedias de bordo liso e dentado por partes. Son de cor verde escuro, lustros e relucente pola face e algo máis claro polo envés.

As flores son dioicas, distribuídas en corimbos axilares, tetrámeras e raramente pentámeras. Cáliz formado por 4 sépalos e corola formada por 4 pétalos de cor branca ou rosado. Androceo de 4 estambres e xineceo con ovario de 4 carpelos. A floración prodúcese na primavera e froitifica no inverno.

Froito en drupa globular, de 7 a 10 milímetros de diámetro, de cor vermella intenso cando está maduro. O seu interior contén 4, raramente 5, ósos acostelados con forma triangular. Permanecen na árbore ata ben entrado o inverno, ás veces ata a primavera. Estas drupas son moi tóxicas xa que a súa inxestión provoca náuseas, vómitos e fortes diarreas, podendo provocar a morte en nenos se se consome en grandes cantidades.

Esta árbore atópase distribuído por Asia, Europa e Norte de África, chegando ata case os 2.000 metros de altura e aparecendo en todo tipo de bosques, pero con máis frecuencia baixo faias. En España aparece con máis frecuencia no norte



Ilex aquifolium



Ilex aquifolium, flores

Ilex aquifolium





Ilex aquifolium, frutos

peninsular, comezando a escasear a medida que avanza cara ao sur. En Galicia está amplamente distribuído e pódese atopar case en calquera sitio. Aadoita formar acevedos máis ou menos extensos, aínda que tamén é moi común atopalo en solitario. Prefire os chans soltos, pobres en cal e moderadamente ricos en sustancias nutritivas.

Emprégase moito como ornamental, sobre todo a árbore feminina, aparecendo con moita frecuencia nos nosos xardíns, onde se empregan, maioritariamente, diversas variedades de *Ilex aquifolium*.

A importancia práctica é ben coñecida. A súa madeira, fina, dura e de cor marfil, emprégase en ebanistería para torneados, tallas e incrustaciones. Algunhas persoas sen escrúpulos fabrican coa súa cortiza liga para cazar paxaros. Un costume procedente de Gran Bretaña, estendida primeiro polo norte de Europa e agora tamén por España, de utilizar as ramas coas súas follas e froitos para fabricar adornos para festas, portas, centros de mesa, árbores de Nadal, etc. está pondo en perigo de extinción a esta especie nalgúns lugares. Nalgúns países europeos existen leis que o protexen, castigando con fortes multas a aqueles que collen tronizando ou utilizando esta especie sen o correspondente permiso. Como case sempre, é a natureza quen mellor o aproveita, como os pitas

de monte (especie case extinta no noso país), merlos e outros pequenos animais que utilizan os seus froitos como sustento invernal.

A pesar de ser bastante coñecidas as súas propiedades como planta medicinal, é bastante pouco utilizada pola dificultade que implica a súa dosificación precisa. As follas conteñen teobromina, ilicina, dextrosa, rutina, sales de potasio e magnesio, ácidos ursólico e iléxico e outros compostos aínda sen determinar. Atribúenselle propiedades anti-reumáticas e antigotosas, diuréticas e laxantes, febrífugas e sudoríficas, estimulantes e tónicas do corazón. As bagas, tomadas en doses baixas con purgantes drásticos.

En América existen numerosas especies de *Ilex*, sendo a máis coñecida e popular *Ilex paraguayensis*, a famosa herba mate, tan consumida en Arxentina, Uruguai, Paraguai e outros países suramericanos. Entre outras especies con propiedades medicinais podemos destacar a *Ilex cassine*, consumido en Estados Unidos e México; *Ilex theezans* en Paraguai e Brasil; *Ilex vomitoria* en México e as Antillas; *Ilex pseudobuxus* en Brasil, etc.

Para rematar, soamente unha pequena recomendación. Axudemos a preservar esta especie tan interesante no seu nicho ecolóxico, permitindo que a natureza siga o seu propio curso. ■

Daquela naceron os cogomelos

Texto por José Ramón Quintáns - Socio de "A Cantarela"

O ano 1999 falecía Enrique Valdés Bermejo, socio fundador de A Cantarela, farmacéutico, ou mellor boticario, que era como quería ser chamado. Infatigable investigador no eido da Botánica, persoa afable e de trato exquisito, e excelente amigo e compañeiro. No ano 2001 o Concello de Vilagarcía, a petición de A Cantarela, poñíalle o seu nome a un parque: "Parque Botánico Enrique Valdés Bermejo".

Aquel día plantouse unha *Araucaria brasiliensis* que Enrique trouxera de Brasil. Este poema recorda aquel emotivo acto.

En memoria de Enrique Valdés Bermejo

*Daquela xa naceran cogomelos,
e prantamos a araucaria no teu parque,
e a Alba Plena,
xunto á fonte,
regalounos ás primeiras flores.*

*A pesares daquel outono espido,
cheiraba a natureza a vida,
e a túa voz,
no recordo,
voaba entre as ponlas das árbores
impartíndonos as túas clases de botánica,
cheas de humilde sabedoría.*

*Alí, un cogomelo primeirizo
esperaba ansioso unha ollada,
de quen,
sen posible equivoco,
poríalle nome,
e apelidos.*

*Mais, ti non estabas alí,
e non había ninguén*

*que soubera chamarte,
aló dás tebras dá ausencia.
Eu intenteino,
outros tamén...
E dende máis aló dos sentimentos,
respostou o silencio.*

*¡Que frío,
amigo Enrique;
cubriu o parque centenario.
Oxidouse de súpeto a Alba Plena,
enrugouse de inverno o cogomelo,
e chorou de pena a natureza.*

*Unha bágoa rodou polas meixelas
deste aprendiz de amigo dos amigos,
que coa alma encollida de tristura,
deixou atrás o parque
cheo de voces,
de verbas,
de rúidos.*

*Marchei falando cos recordos
Desas cousas que falamos os amigos.*

Sobre un conto de fungos de Emilia Pardo Bazán

Texto por Juan A. Eiroa García



► Nestes últimos anos veño escribindo nesta revista un artigo, que me gusta teña relación con algún tema galego de fungos. As dificultades son grandes xa que non son moi abundantes, sobre todo se teñen unha certa antigüidade. E este ano tiña non dado con ningún. De súpeto veu a parar ás miñas mans un conto dunha coñecida escritora galega de finais do século dezanove e comezos do vinte: Emilia Pardo Bazán.

UNHAS PINCELADAS BIOGRÁFICAS

Naceu Doña Emilia na cidade dá Coruña o 16 de setembro do ano 1851, no seo dunha familia de avoengo. Cando ela tiña 18 anos trasládase a vivir a Madrid ao ser elixido ou seu pai deputado. Na capital, pola súa afección ás letras empeza a participar en algúns faladoiros literarios, e ten a oportunidade de viaxar por Francia, Inglaterra, Italia, Austria,... E colabora tamén con diversas revistas galegas, madrileñas e barcelonesas. Ten a posibilidade de coñecer a moitos dos escritores dá súa época como Zorrilla, Castelar, Menéndez y Pelayo, Juan Valera, Rubén Darío... Alfonso XIII concédelle o título de Condessa no ano 1906. Tamén ocupou a Cátedra de Literaturas Neolatinas dá Universidade Central. Morreu en Madrid ou 12 de maio de 1921, despois de escribir máis de cincocentas obras, contando as narracións curtas, e ditado numerosas conferencias por moi diferentes lugares.

O CONTO QUE HOXE NOS OCUPA

Imos comentar un pouco o conto chamado LAS SETAS. Xa sabemos que a maior parte dá súa obra foi en castelán, e este conto tamén. Foi publicado entre 1896 e 1897 na revista Blanco y Negro. Ao mellor recolle algo que chegou aos seus oídos dunha intoxicación por fungos duns excursionistas.

O conto é delicioso, e merece a pena lelo. Pero non podemos traelo aquí na súa totalidade, por iso intercalarei algunhas frases textuais, que pondrei en letra cursiva, e farei un resumo del.

DESENROLO DÁ HISTORIA

A cousa pasa nunha excursión campestre dunha xente de liñaxe, que vai de merenda a un souto de castiñeiros, cando estaban nunha vila de veraneo dá costa de Santander. Fala de que son tres parellas (matrimonios) e un rapaz solteiro ao que chama Manolo Chaveta. Di que levaban para comer entre outras cousas *jamón fiambre y rosquillas regado con champagne*.

Os maridos chámanse Juan, Antonio e Perico, os que, mentres preparaban o xantar ás donas (Clara, Lucía e Estrela) foron a buscar cogomelos pola bisbarra. Antonio dicía que eran comestibles e falaba *las comeremos a la noche fritas con tocino y vereis que bocado delicioso*. Ao poñerse o sol tiñan apañadas dúas panelas *de unas setas morenas, leves*

como el corcho, olientes a almendra amarga, ... Ao regresar á fonda onde se aloxaban mandaron a dona que as fritise axiña. A dona negouse ; *madre mía del Corpiño, freír ella porquería semejante, una cosa de veneno... habiendo en el mar tan rico pescado y en tierra sabrosos huevos y tan gordas gallinas... Tiren al polvero esa indecencia si no quieren morir de mala muerte!*. Manolo Chaveta, dándose de doutor, chamoulle ignorante, falou de Francia, onde lle chaman champignons, dixo que aquelas eran excelentes, que se coñecían polo tufillo que desprendían. Pediu a tixola e dixo que el mesmo as fritiría. Contestoulle a fondista *ya que quieren reventar yo apañaré las setiñas con su tocino, y se las mandaré a casa hechas un sol, pero confiésense antes por si acaso, y avisen al escribano para hacer testamento.*

Á hora dá cea apareceron nun prato os cogomelos aínda cruxintes sacados un instante antes dá tixola. “En que pouco quedaron”, dixeron os expedicionarios, e corroborou Antonio, que era o que as apañara case todas. Ninguén achegábase ao prato, pensando nas verbas dá doa dá fonda. Así fritidas e encollidas aínda lles parecían máis sinistras que no campo. Lucía mirou burlonamente a Manolo Chaveta: *que buena cara tienen, y se puso dos o tres en el plato*, imitoulle Antonio e as outras donas pillaban algunha. Perico metíase con elas *¿han hecho ustedes examen de conciencia?, ¿conocen algún cura de confianza y aseadito para eso de la Extremaunción?*

Logo de cear entretiveron un pouco o tempo xogando ás cartas. E cando ían para o leito Clara díxolle a Lucía: *te noto mal color*, que lle respondeu: *y yo a ti.*

A media noite salíu ao corredor Estrela pedindo socorro, e atopouse con Juan, quen do seu cuarto, saían desgarradores berros. En poucos minutos todos os hóspedes dá fonda formaron un grande alboroto. *Quíá si es que se envenenaron con setas, se empeñaron en comerlas y por si fuera poco hubo que freírlas, decía la dueña de la fonda.* Os sete hóspedes tiñan os mesmos síntomas: frío, suor, horrible cólico e arroxaban. Uns a outros di-

cíanse *yo bien dije que era una locura comer esa inmundicia, maldito sea el que las ha traído a casa, dijo Antonio (las había cogido el), pensaron que había llegado su trance postrero.*

Cando chegou o médico chamado pola patroa, viña provisto dun emético, éter, esencia de tomiño e hipecacuana, porque xa tiña práctica en atender a outros intoxicados por fungos. *Envenenados están... que poco veneno no mata.* Respondeulle a fondista: *como que tiré la mayor parte a la basura menos unas pocas que les freí para cumplir el antojo, declarando su orgullo como la que salva siete vidas.* Todos sanaron, e Manolo Chaveta volveu a Madrid, mentras os demais aos poucos días volveron a merendar ao campo, pero esta vez sen apañar cogomelos.

UNHAS VERBAS FINAIS

Non me negarán que o conto ten graza, que o apuro que pasan os protagonistas levaralles a non volver pensar en xantar outra vez fungos. E sobre todo vese aflorar o medo aos cogomelos, que ata fai pouco foi intrínseco na nosa Galicia, e que aquí xurde en todo o seu esplendor nos comentarios que fan varios dos personaxes, sobre todo a dona dá pensión que vota as mans a testa cando lle din que frita os cogomelos.

E ata se acorda dá Virxe do Corpiño, a onde acoden os que queren quitar o meigallo..

Por outra parte sempre aparece alguén que sabe máis que os outros e empeza a facer comentarios que avalíen o seu coñecemento, que resultan ser en balde pois todos rematan tendo unha pequena intoxicación, cos típicos dores de barriga ao moi pouco tempo de ter xantado os fungos..

É dificultoso, cos datos que dá a escritora, saber que cogomelos comeron, aínda que por algún deles parece deducirse que colleran algúns *Boletus*, aínda que eu non coñezo ningún que cheire a amendoa amarga. O cal non quer dicir que non as colleran a oito, e non foran estas as que os puxeron doentes, senón algunha que mesturaron no medio. ■

Psilocybe semilanceata, **un fungo marabilloso**

Texto e fotografías por José María Costa Lago

► “Poucas plantas dos deuses recibiron tanta veneración coma os fungos sagrados de México”
Schultes & Hofmann, Albert: “Plants of the gods”

O pasado 29 de abril tivo lugar o pasamento do gran químico suízo Albert Hofmann, vítima dun ataque ao corazón. Morreu novo, aos 102 anos de idade. Coñecido sobre todo por ser quen descubriu a dietilamida do ácido lisérxico (LSD-25) mentres pescudaba posibles propiedades cardiotónicas nos alcaloides do caruncho do centeo, Hofmann non só desbrozou os vellos camiños que levan a Eleusis, senón que tamén desentrañou o segredo dos *Teonanacatl*, os fungos sagrados de México, ao illar, identificar e sintetizar os seus principios activos: os alcaloides psilocibina e psilocina, dous potentes axentes visionarios que funcionan como falsos neurotransmisores. De fungos psilocíbicos falaremos neste artigo, en especial do *Psilocybe semilanceata*, o máis cosmopolita de todos eles.

Os fungos sagrados de México

O noso coñecemento sobre o uso ritual de fungos psilocíbicos noutras civilizacións débemoslo ás investigacións de xente coma Blasius P. Reko, Richard E. Schultes, Roger Heim ou Robert G. Wasson que, nos anos 50 do pasado século e despois dun arduo traballo interdisciplinar, redescubriron

e documentaron o uso destes fungos por algúns pobos indíxenas de México, e defenderon a teoría de que ese culto moderno era un vestixio dunha antiga relixión practicada por maias e aztecas.

Cando os cronistas e historiadores de Indias españois chegaron ao Novo Mundo ficaron estupefactos polo estraño comportamento dos indíxenas que adoraban aos seus deuses coa axuda de diversas plantas embriagantes, entre elas o *Teonanacatl* (literalmente “fungo marabilloso”), nome co que os nahuas designaban a un grupo de fungos alucinóxicos moi potentes. Conservamos as obras de Frei Bernardino de Sahagún, Frei Toribio de Benavente, Diego Durán ou Francisco Hernández os que, paradoxos da Historia, deixaron testemuño dunha cultura ao tempo que colaboraban na súa destrución. Grazas aos seus escritos sabemos que os fungos rituais eran de cor leonada, que tiñan un sabor amargo e por iso os comían con mel ou chocolate, que a súa inxesta provocaba terribles visións e que eran utilizados tanto no eido público (corazón de Moctezuma II) coma no privado (veladas chamánicas de curación e adivinación). Os seus comentarios, aínda que valiosos dende o punto de vista antropolóxico, estaban cargados de *Odium theologicum*, e deseguido calificaron aos rituais de idolatría e aos fungos de plantas do díaño.



Panaeolus sphinctrinus

As “pedras-fungo” de Guatemala

Ademáis das fontes escritas, consérvanse vestixios arqueolóxicos relacionados co *Teonanacatl*. Un dos máis interesantes é o conxunto de case 300 figuras atopadas en distintas escavacións na área de influencia da civilización maia: os “mushroom-stones” ou “pedras-fungo”. Estas pezas, duns 35 cm. de altura, caracterízanse por ter a forma típica dun cogomelo con sombreiro en forma de paraugas e un pé ás veces decorado con figuras zoomorfas ou antropomorfas de vulto. Foron talladas en pedra entre os anos 1500 a.C. e 900 d.C. e non está moi clara a súa función e significado ou, incluso, se aluden aos fungos alucinóxicos en particular ou aos cogomelos en xeral.

Fungos psicóxicos: o *Psilocybe semilanceata*

A identificación biolóxica dos fungos que conforman o grupo dos *Teonanacatl* (*Psilocybe mexicana*, *P. caerulescens*, *Stropharia cubensis*, *Panaeolus sphinctrinus*...) remítenos en xeral a un ámbito tropical e extraeuropeo, pero o mundo occidental ten o seu fungo marabilloso representado polo *Psilocybe semilanceata*, un dos máis potentes do xénero canto á psicoactividade.

O *P. semilanceata* é un cogomelo de pequeno tamaño, cun peculiar sombreiro cónico de cor marrón no que resalta un umbón moi marcado que lle da un aspecto similar aos saborosos “queixos de tetilla”. A cutícula, de cor moi variable por hi-

grófana, é visguenta coa humidade e aparece ás veces cuberta por unha película xelatinosa separable. O pé pode medir ata 10 cm. de longo e é delgado, uniforme, flexible e maleable, de cor marrón pálida máis escura cara a base, onde os restos pegados do micelio teñen un matiz azulciano. As lamelas están pretas, son estreitas, de cor pálida virando ao marrón púrpura por efecto da esporada e coas aristas con restos pálidos.



Pedra fungo

Adoita medrar formando grandes grupos en pastos, campos, xardíns ou outras áreas cubertas de herba, especialmente en praderías onde pacen vacas e ovellas ou preto de grupos de xuncias (*Cyperus longus*) nas partes húmidas dos prados. Agroma no outono e é un fungo cosmopolita moi consumido no mundo occidental con fins, digamos, lúdico-festivos, sendo coñecido cos nomes populares de “mongui”, “liberty cap”, “fungo da risa” ou simplemente “psilocibe”. Ao igual ca *Amanita muscaria*, está asociado ao mundo máxico das fadas e dos gnomos. No

seu libro “El misterio de las hadas”, o escritor Arthur Conan Doyle fala dunha variedade de trasnos irlandeses cun bicudo sombreiro de cor marrón e co corpo azul, a mesma cor azul que colle o *P. semilanceata* ao ser esgazado, por mor da oxidación da psilocina. Doyle estanos a amosar un claro precedente dos televisivos pitufos. Por outra banda, aínda que non hai probas da súa inxesta por parte das meigas vascas, en éuscaro este cogomelo recibe o nome de “sorgin zorrotz” (“bruxa bicuda”).



Psilocybe semilanceata

Un aviso para psiconautas

Ernst Jünger acuñou o termo “psiconauta” para designar a aquelas persoas que acadan o trance para realizar viaxes interiores, axudándose ás veces de drogas visionarias para modificar a consciencia. Para este tipo de experiencias, os fungos psicodélicos son unha óptima ferramenta, pois producen efectos psicodislépticos, é dicir, causan unha verdadeira “iluminación”: alucinacións visuais intensamente coloreadas (efecto caleidoscopio), perda da percepción espacio-temporal, éxtase, paz interior, introspección, memoria pasada (recordos da primeira infancia), ideas de amor universal e de unión íntima coa natureza ou sentimento de ser parte do cosmos. Pero convén ter coidado á hora de consumir “psilocibes” pois, sen chegar ao extremo sanguento da recente película “Shrooms” (“Cabeza de muerte” nos mellores

cines) nin ao amarelismo co que a prensa adoita tratar os micetismos, o consumo hedonista e descontextualizado destes enteóxenos conleva riscos impredecibles que, ás veces, rematan en traxedia: sobredose, mezcla con outras sustancias, “horror trip”, angustia, ideas suicidas, posibilidade de confusión con especies do xénero *Galerina*, como ben documenta o Dr. Josep Piqueras, do Hospital General Universitario do Vall de Hebrón, sen esquecer os problemas coa xustiza, xa que a psilocibina é unha droga ilegal e como tal está perseguida. Mesmo países permisivos coma Holanda veñen de prohibir a venda de fungos alucinóxicos por mor dunha serie de incidentes, algún con resultado de morte por defenestración, que foron tratados de forma sensacionalista por parte da prensa e que crearon grande alarma social. Definitivamente os fungos psicodélicos seguen a ser cousa do demo. ■

Orellanzos

Texto e fotografías por José Manuel Castro Marcote

► Por este nome coñécense en Galicia algunhas *Helvella*, un xénero cunhas trinta especies descritas en Europa e moi ben representado na nosa Comunidade Autónoma. Neste artigo imos comentar unha serie de aspectos a observación dos cales, nos vai facilitar a súa identificación.

Xénero *Helvella* L.: Fr. emend Nannfeldt

As especies deste xénero adoitan ter un receptáculo estipitado co apotecio ou sombreiro en forma de mitra, sela ou copa e con dous ou tres lóbulos máis ou menos retorcidos. O himenio atópase na cara superior mentres que a cara inferior é estéril. O pé está case sempre ben desenvolvido e diferenciado, e pode ser liso ou sucado-acostelado lonxitudinalmente.

Ao microscopio, obsérvase unha trama composta por hifas entrelazadas, ascas octospóricas operculadas e non amiloides e esporas hialinas, xeralmente elípticas, lisas e en moitos casos cunha grande gútula central. Paráfisis septadas, bifurcadas e xeralmente ensanchadas no ápice, ás veces cun pigmento marrón. Nalgunhas especies é moi importante o estudio das hifas do excípulo ectal, aínda que para iso debemos estudar carpóforos novos e frescos.

En canto ao hábitat, a maioría das especies crece en terreos areentos ou bosques húmidos, dende o nivel do mar ata a montaña. Así, é doado atopalas en terreos dunares ou beiras de ríos e mesmo nas corgas das zonas alpinas.

Se nos referimos á comestibilidade, é importante comentar que todas as helvelas conteñen ácido helvético, unha substancia volátil con efectos hemolíticos, por este motivo son tóxicas en cru ou mal cociñadas. A pesar deste inconveniente, algunhas especies son bos comestibles unha vez cociñadas.

Cráterios de identificación macroscópica

Para a súa identificación, ademais da cor e o aspecto xeral, vainos axudar moito prestar especial atención a tres caracteres de importancia:

- Apotecio ou sombreiro, que pode ser en forma de mitra, de copa máis ou menos profunda ou de sela.

- Cara inferior do apotecio: é moi importante fixarse se é lisa, furfurácea-tomentosa ou mesmo venada.

- Pé, pode ser esvelto ou robusto, ben desenvolvido ou pouco desenvolvido, liso ou sucado-acostelado lonxitudinalmente e glabro ou furfuráceo.



Helvella macropus



Helvella stevensii



Helvella atra

Con estes tres caracteres imos poder identificar varias das especies de *Helvella*, aínda que nalgúns casos é obrigado o uso do microscopio.

Pé esvelto e apotecio en forma de copa

Helvella macropus (Pers.: Fr.) S.F.Gray

Apotecio en forma de copa, 20-50 mm, e na madurez aplanado e coa marxe volta cara á base. Himenio liso de cor parda ocráceo a agrisado, máis claro na madurez. Superficie inferior veluda tomentosa e da mesma cor que o himenio. Pé, 50-100 x 3-6 mm, cilíndrico, engrosado na base, ás veces con algunha depresión e de superficie veluda, da mesma cor que o apotecio.

Ao microscopio distínguese doadamente porque ten as esporas fusiformes, un carácter moi raro neste xénero onde a maioría das especies teñen as esporas elípticas. Crece en primavera e principio de verán entre a follaxe de bosques húmidos e sombríos. Caracterízase polo sombreiro cupuliforme, a cara inferior e o pé veludo-tomentosos e as esporas fusiformes.

Helvella villosa (R. Hedw.) Dissing & Nannf.

Sin.: *H. dissingii* Korf

Crece no mesmo hábitat que *H. macropus*, coa que pode confundirse doadamente sobre todo de mozo. É algo máis pequena, coa cara inferior recuberta dunha villosidad máis longa e coas esporas elípticas.

Pé esvelto e apotecio en forma de sela

Helvella elastica Bull.

Apotecio de 20-50 mm, con dous ou tres lóbulos irregulares libres ao pé, totalmente enrolados de mozo, ao madurar ábrese co himenio dirixido ao exterior, tomando a forma típica de sela. Himenio pardo ocráceo máis ou menos claro segundo o grao de madurez. Cara inferior esbrancuxada lisa e glabra. Pé esbrancuxado, cilíndrico engrosado na base, esvelto, liso ou cun único suco lonxitudinal e glabro.

Crece en bosques de ribeira e tamén entre a follaxe de bosques sombríos e húmidos, en verán e outono. Caracterízase polo apotecio en forma de cadeira, himenio ocráceo claro, cara inferior máis pálida e lisa e o pé esbrancuxado e tamén glabro.

Helvella stevensii Peck

É unha especie algo máis pequena que ten o apotecio en forma de sela. Himenio de cor parda agrisada clara e a cara inferior do apotecio furfurácea e esbrancuxada. O pé é de cor branca e tamén furfuráceo. Crece no mesmo hábitat que *H. elastica*. Fotografía realizada en Zas, outubro de 2007, crecendo baixo carballos, PR-1211007338.

Helvella ephipium Léw.

É de menor tamaño, cor gris parda, coa cara inferior e o pé furfuráceos. Ten as esporas elípticas pero máis estreitas que *H. stevensii*. Crece en bosques de terreos calcarios.

Helvella atra J.König: Fr.

Apotecio de 5 x 3 cm, en forma de sela máis ou menos regular e fixado ao pé nalgúns puntos. Himenio de cor parda moura ou gris moura, cara inferior da mesma cor e algo pruinosa. Pé cilíndrico algo engrosado na base, de cor negra, veludo tomentoso e ás veces cun único suco lonxitudinal. Carne marrón agrisada. Crece en solitario ou en pequenos grupos en terreos areentos e en bosques de ribeira, ás veces tamén aparece en terreos queimados. Caracterízase ben polo pé de cor moura e veludo afeltrado. Fotografía realizada en Vila de Cruces, maio de 2008, crecendo na beira do río baixo carballos e ameneiros, PR-1250508461. *H. pezizoides* pode parecerse pero é máis pequena, de mozo é cupuliforme e nunca ten o pé mouro.

Pé robusto liso e apotecio lobulado ou en forma de cadeira

Helvella leucopus Pers.

Sin.: *H. monachella* Scop.: Fr.; *H. spadicea* Schaeff.

Apotecio lobulado con tres ou catro lóbulos irregulares ou en forma de sela, de 4-7 cm. Himenio liso de cor negra ou parda moura, cara inferior lisa de cor esbrancuxada ou gris. Pé robusto, oco, cilíndrico coa base ensanchada e algo sucada, de cor branca. Crece en primavera en terreos areentos e beiras de ríos, sobre todo baixo chopos. É un bo comestible, tóxico en cru. Doado de recoñecer polo seu pé robusto e liso. *Helvella lacunosa* e *Helvella fusca* teñen o pé acostelado. Fotografía realizada





Helvella leucopus

en Pontedeume, maio de 2008, crescendo baixo chopos.

Pé acostelado e apotecio en forma de copa

Neste grupo imos citar dúas especies: *Helvella queletii* co pé longo, acostelado ben desenvolvido e a cara inferior do apotecio furfurácea e *H. helvellula* de menor tamaño, co pé moi curto e enterado, e a cara inferior lisa e glabra.

Helvella queletii Bres.

Apotecio en forma de copa, 3-6 cm, cos bordos elevados e algo comprimidos lateralmente. Himenio de cor parda agrisada a mouro, cara inferior máis clara e pubescente ou afeltrada. Pé ben desenvolvido, 4-5 x 0.5-1 cm, formado por costelas lonxitudinais brancas que rematan na base do sombreiro. Crece en terreos areentos, beiras de ríos e bosques e xardíns, en primavera.

Helvella helvellula (Durieu & Mont.) Dissing

Apotecio en forma de copa irregularmente ondulada de 1-3 cm de diámetro. Himenio de cor moura, rugoso e glabro. Cara inferior da mesma cor ou un pouco máis clara e muxe. Pé curto, 0.5-1.5 x 0.6 cm, acostelado, totalmente enterrado e de cor agrisada. É unha especie difícil de ver pola súa cor e tamaño, pero pode atoparse nos nosos piñeirais costeiros en zonas acolchadas, en outono e principio de inverno. Ás veces poden confundirse con pezizas escuras, debido a ter o pé totalmente inmerso no mofo. Fotografía realizada en Fisterra, xaneiro de 2005, crescendo entre mofos nun piñeiral dunar, PR-1300105102.

Pé acostelado e apotecio lobulado ou en forma de sela

Helvella lacunosa Afzel.: Fr.

É unha especie moi variable no tamaño, forma, cor ou peluxe. Apotecio irregularmente lobulado ou en forma de sela, 3-8 cm, con dous ou tres lóbulos, e unido ao pé nalgunhas zonas. Himenio de cor moura ou agrisada e liso. Cara inferior lisa e máis clara. Pé longo e robusto, 3-10 x 1-3 cm, percorrido por costelas lonxitudinais e anastomosadas formando alvéolos, de cor gris ou gris mouro e nalgúns casos branco, sobre todo na parte enterada. Crece dende o outono ata a primavera, tanto

en terreos areentos coma en bosques húmidos, moi típico de terreos dunares. É un bo comestible cando está ben cociñado. Pode confundirse con *Helvella fusca*, co himenio de tons ocráceos e a cara inferior con veas marcadas.

Algúns autores consideran *Helvella lacunosa* var. *sulcata* como unha especie diferente, de menor tamaño, en forma de cadeira e de cor moura en todas as súas partes. *Helvella lacunosa* var. *cinerea* é de cor gris clara.

Helvella fusca Gillet

Apotecio en forma de sela ou con dous ou tres lóbulos. Himenio de cor ocráceo e ás veces moura. A superficie inferior é branca agrisada e esta recuberta de veas ou dobras. O pé sempre é branco. Crece en primavera baixo chopos. Parécese moito a *H. lacunosa*, pero esta ten a cara inferior lisa e o himenio de cor moura.

Con cores esbrancuxadas temos representadas na nosa comunidade dúas especies: *H. crispa* e *H. lactea*.

Helvella crispa (Scop.: Fr.) Fr.

Ten o apotecio, 3-5 cm, en forma de sela con dous ou tres lóbulos moi rizados e libres ao pé. Himenio rizado, liso e de cor esbrancuxada. Cara inferior furfurácea e de cor algo máis escura. Pé branco, longo e robusto, 4-12 x 2-4 cm, con costelas lonxitudinais profundas e anastomosadas. Crece en outono en bosques húmidos de frondosas, frecuente. A var. *pithyophila* (Boud.) Donadini, ten o apotecio de cor amarelenta, o pé con tons agrisados e crece en primavera e principio de verán.

Helvella lactea Boud.

É unha especie pequena, 1-3 cm, co apotecio lobulado de forma irregular e coa marxe unida ao pé nalgunhas zonas. Himenio branco e na madureza crema. Cara inferior lisa e concolor. Pé branco acostelado e algo anastomosado. Crece nas beiras de ríos, rara.

Pseudopé e apotecio en forma de copa profunda

Para finalizar, imos describir catro especies que estiveron no xénero *Paxina* ou g. *Acetabula* e que



Helvella helvellula



Helvella lacunosa var. *cinerea*

Helvella fusca



Helvella confusa



*Helvella costifera*

teñen como particularidade principal non ter pé verdadeiro. Teñen un pseudopé moi curto e xeralmente acostelado que se continúa co apotecio en forma de cáliz ou copa profunda.

Helvella leucomelaena (Pers.) Nannf.

Carpóforo, 1-4 cm de diámetro, en forma de cáliz coa marxe xeralmente dentada e un pseudopé formado por costelas esbrancuxadas que non chegan ao apotecio. Himenio pardo mouro e liso. Cara inferior ou externa lixeiramente furfurácea, da mesma cor na parte alta e branca na parte baixa e no pseudopé. É a máis frecuente, crecendo en inverno e primavera baixo piñeiros dende os sistemas dunares ata os piñeirais de montaña.

Helvella confusa Harmaja

É moi parecida á anterior tanto na cor coma na forma, pero é máis pequena, ten o pé moi curto, delgado e cilíndrico e crece xeralmente baixo abetos e piceas. Fotografía realizada en Bahamonde, xaneiro de 2005, crecendo sobre madeira queimada nunha plantación de abetos, PR-123010594.

Helvella acetabula (L.: Fr.) Quél.

Apotecio de 2-10 cm de diámetro, en forma de copa profunda que se aplatina ao envellecer. Himenio liso de cor parda escura. Cara externa ou inferior de cor parda agrisada e con dobras ou costelas que son unha continuación das do pseudopé e chegan ata a parte media da copa. Pseudopé estriado lonxitudinalmente e de cor esbrancuxada. Crece en primavera en bosques de frondosas e máis raramente baixo coníferas, frecuente.

Helvella costifera Nannf.

Parécese moito á anterior e mesmo algunhas autores considéranla unha variedade. Diferénciase no tamaño maior, as costelas máis anchas e marcadas que chegan case ata a marxe da copa e o hábitat primaveral nas beiras de ríos. Pouco frecuente.

E así conclúe este artigo no que se fai un pequeno percorrido polas especies máis representativas do xénero *Helvella* en Galicia, un xénero con boas especies comestibles pero sobre todo un xénero para gozar da fotografía. ■

O xénero *Macrolepiota*

Texto por José María Traba Velay, fotografías José María Traba Velay e J.M. Castro Marcote

► Este xénero que pertence a orde Agaricales, familia Agaricaceae, foi creado por Singer e está constituído por especies moi vistosas de tamaño en xeral grande e ás veces mediano, pero sempre de máis de 8 cm. Con aspecto tricolomatoide ou colibioide, posúen chapeos carnosos coa superficie rachada de maneira chamativa, a modo de escamas ou debuxos característicos. O pé é longo e posúe un anel máis ou menos groso que nalgúns especies pódese mover ao longo deste. Tamén en xeral o pé remata nun bulbo máis ou menos prominente. Ten as laminiñas brancas e separadas do pé por unha especie de colariño. O seu hábitat é moi variado pois sendo especies saprofitas poden desenvolverse tanto en bosques de coníferas como de planifolios, pero en xeral as especies deste xénero prefiren os lugares abertos, as beiras dos camiños máis co interior dos montes, os prados herbosos, os parques ou os xardíns e en moitas ocasións crecen en terreos ricos en materia orgánica, como o lixo ou compost. Son frecuentes en paraxes con abundancia de animais herbívoros tanto salvaxes como domésticos xa que o micelio saprofito crece ben en terreo aboado rico en nitróxeno.

Aparecen tras as choivas e podemos atopalos xa dende a primavera ata a fin do outono e incluso

nos invernos de temperaturas suaves. A súa esporada é branca e dextrinoide. As esporas son grandes, de máis de 20 micras, teñen paredes grosas con poro xerminativo ven visible e son ademais de reacción metacromática xa a que as paredes esporais se tinguen de cor vermella co reactivo azul de cresilo.

O xénero *Macrolepiota* divídese en dúas seccións e tres subseccións:

SECCIÓN MACROLEPIOTA

Está constituída por especies de medianas e grandes dimensións, con anel dobre e chapeos escamosos. A nivel microscópico destaca a presenza de fíbulas (trátase dunha protuberancia semicircular que se forma co crecemento das hifas). Divídese en 3 Subseccións;

Subsección *Macrolepiota*

Teñen pés coas típicas decoracións escamosas concéntricas fortemente granulosas. A esta subsección pertencen entre outras as especies: *Macrolepiota olivascens*, *Macrolepiota procera* e tódas as súas variedades; var. *procera*, *fuliginosa*, *permixta* e *pseudolivascens*.



Macrolepiota konradii



Macrolepiota procera, detalle das escamas, anel e pé



Macrolepiota puellaris

Macrolepiota procera (Scop. : Fr.) Sing.

Presenta un sombreiro de ata 30 cm de diámetro ou máis, que primeiro, é ovoide-esférico e logo aberto, plano e estendido con un agudo mamelón, de cor parda ou parda ocrácea. A súa superficie está cuberta de numerosas escamas irregulares que forman líneas casi concéntricas rodeando un mamelón central máis escuro. As láminas son numerosas e apretadas, anchas e ventradas de cor branca ou crema, pardo rosadas coa idade, coa arista finamente aserrada, separadas, formando un colariño envolvendo o pé. Éste é largo xa de novo, duro, oco e fibroso, posúe unha base bulbosa evidente e moi dura, con un característico debuxo en zigzag de cor parda sobre fondo máis claro e un anel dobre, móvil, consistente, grande, máis claro na parte superior. A carne é fráxil e de cor branco crema. Ten un olor e sabor a aveláns ou nocos moi agradable que o fai ser un excelente comestible. A cor da súa esporada é branca. Posúe esporas de 13-24 x 9-15 micras, hialinas, grandes, ovoide-elipsoidales e con poro xerminativo. Medra en prados e bosques, sobre todo nos claros, nas lindes, ou xunto aos camiños. É moi abundante en toda Galicia.

Ten infinidade de nomes populares xa que é un cogomelo moi coñecido en toda Europa e noutros continentes. Cítase en Estados Unidos, Sudamérica, África, Australia e mesmo nas Indias Orientais. A pesar de ser Galicia unha rexión das consideradas micófabas, que tradicionalmente mostran reparos no consumo de cogomelos, esta especie vense consumindo dende antigo. Confirman os numerosos nomes populares, Choupín en Quiroga, Choupís e Choupous no Barco de Valdeorras, Monxos en Monforte. En Ourense, donde é moi popular, ten diferentes nomes dependendo da zona, Choupís no sur de Ourense, Chouparro na Serra de San Mamede, Cogordo no propio Ourense e en Entrimo. É curioso que teña diferentes nomes dependendo do estado de crecemento do carpóforo, así tamén en Ourense aos Cogordos chamánselle Cachotes cando están cerrados, e Patamelas cando están abertos. Un nome moi popular é Zarrota. En Monforte teñen unha cantiga popular que di “Zarrota, zarroteira, onde está a túa compañeira”.

E en Quiroga cántase “Choupin, choupiñeiro, dime onde está o teu compañeiro”. En castelán é común o nome de Parasol, Matacandil ou Apagador, en Euskera Galamperna jangarri e en Catalán Cogoma ou Cogomella entre outros moitos.

En canto as súas variedades ***Macrolepiota procera* var. *fuliginosa*** (Barla) Bellù & Lanzoni distínguese da variedade tipo por ter a cutícula do sombreiro de cor pardo rosada clara ou pardo-fulixinosa, e romperse logo en escamas dispostas de maneira máis irregular. O debuxo do pé é moito menos pronunciado e a base máis voluminosa. A cor da carne é, por outra banda, de tonos lixeiramente viñosos, despois pardos e o final fulixinosos. ***Macrolepiota procera* var. *permixta*** (Barla) Candusso, considerada para algúns autores como especie, diferénciase polos tonos pardo rosados que adquire nas escamas do chapeo e do pé, e sobre todo, por a cor pardo vermella escura que presenta debaixo do anel e a cor viñosa, casi lilacina, na base.

Macrolepiota olivascens Moser ex Moser & Singer. Moito máis rara, semellante a ***Macrolepiota procera***, presenta a superficie do sombreiro e as láminas, con matices oliváceas. A súa esporada é de cor rosa clara. Crece en bosques de coníferas de montaña.

Macrolepiota procera* var. *pseudoolivascens Bellù & Lanzoni, aseméllase a anterior pero a súa esporada é branca.

Subsección Laevitipes

As especies desta subsección posúen pes sin escamas e son, en xeral, máis pequenos que o diámetro do chapeo. Aquí inclúese a ***Macrolepiota puellaris***, ***Macrolepiota venenata*** así como tamén ***Macrolepiota rhacodes*** e as súas variedades.

Macrolepiota puellaris (Fr.) Moser. É moi parecida, polo aspecto de tellado da cutícula do chapeo, a ***Macrolepiota rachodes*** pero, a diferenza desta, a súa carne non adoita a adquirir tonos avermellados, só lixeiramente na base do pé. Por outra banda recoñécese polas súas cores brancas en todo o carpóforo.

Macrolepiota venenata Jacob: Bon. É unha especie de tamaño medio, de 8 a 12 cm de diámetro de sombreiro. Caracterízase polas escamas grandes que se rompen de forma radial, pola carne que avermella en contacto co aire e polo anel simple e fixo. Atópase sobre restos orgánicos, sobre todo en zonas con esterco, e nas proximidades de cortes e alpendres. É unha *Macrolepiota* tóxica relativamente abundante en determinadas zonas de Galicia.

Macrolepiota rhacodes (Vittad.) Singer

Ten un chapeo de entre 8 e 16 cm de diámetro, primeiro cónico-obtuso, despois hemisférico, ao final plano, co disco pardo vermello escuro. A cutícula é grosa e rómpese, a partir do centro, en escamas ou placas anchas de cor pardo, formando unha especie de tellado e que chegan ata o borde do sombreiro que ten un aspecto flocoso-fibriloso. As láminas son libres e rematadas nun colariño, brancas e manchadas de vermello escuro. O pé mide de 10 a 20 cm, grosso, liso, de cor branca que co tempo e co rozamento vólvese avermellado.

Posúen un anel alto, simple, móbil, branco externamente, vermello na súa parte interna. A carne é branca e vira a vermello viñoso ou bermello laranxa ao corte. Ten olor e sabor agradables. De esporada branca e dextrinoide, as esporas de 10-15 x 6-10 micras son ovoides con poro xerminativo truncado. Atópase no verán e no outono en parques, xardíns, prados e bosques. Non é tan abundante como *Macrolepiota procera*. É fácil de identificar pola carne que vira a vermello zanoria e pola disposición concéntrica das escamas en forma de tellado.

Subsección *Microsquamatae*

Especies de tamaño medio, anel simple e pequenas escamas no sombreiro. Pertencen a esta subsección *Macrolepiota mastoidea*, *Macrolepiota rickenii*, *M. subesquarrosa*, entre outras.

Macrolepiota mastoidea (Fr.:Fr.) Singer. Ten un sombreiro de entre 8 a 12 centímetros, é caracterízase por ter un mamelón moi visible, pardo ocráceo pálido, un pé de cor clara cun lixeiro escamado de cor pálido é un anel simple é móbil.

Macrolepiota rickenii (Vel.) Bellù & Lanzoni. Está sinonimizada coa *Macrolepiota gracilentata* (Krombh.) Quélet ss, Ricken. De tamaño e aspecto similar á anterior posúe un mamelón de cor parda e o sombreiro roto en finas escamas moi numerosas e máis pálidas. O pé presenta un escamado moi evidente de tipo afeltrado-fariño e de cor pardo grisácea.

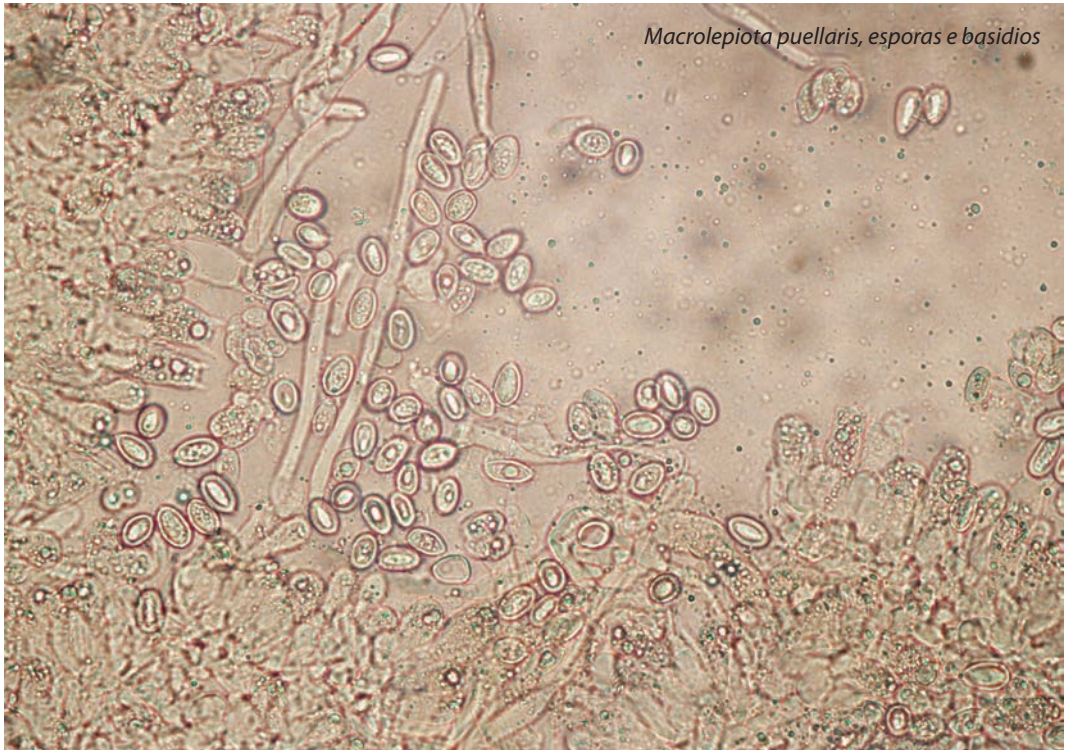
Macrolepiota subesquarrosa (Locq) Bon. É unha das *macrolepiotas* de tamaño máis pequeno non superando en xeral os 8-9 centímetros de diámetro de chapeo. Está provisto de un pequeno mamelón pouco evidente. A cutícula é de cor parda a café con leite no centro, ocrácea no resto, ráchase en grosas escamas dispostas de xeito máis ou menos concéntrico, sendo casi ausentes no bordo. O pé de cor branca, tamén pequeno, de ata 8 cm, é liso por encima do anel que é simple e membranoso, e estriado baixo este, coa base turbinada e lixeiramente radicante. A carne branca, parda baixo a cutícula, ten un olor característico a caucho que recorda o da *Lepiota cristata* fundamentalmente na base do pé, e a noces no resto, como outras especies do xenero, aínda que menos pronunciado.

É unha especie rara que medra en prados con presenza de latifolios. Descoñécese a súa comestibilidade.

SECCIÓN MACROSPORAE

Presenta especies con chapeos excoriados en forma, máis ou menos estrelada con anel simple e non sempre móbil. Algunhas das especies desta sección son *Macrolepiota fuligineosquarrosa*, *Macrolepiota excoriata*, *Macrolepiota konradii* e *Macrolepiota phaeodisca*.

Macrolepiota fuligineosquarrosa Malençon. Ten un tamaño medio ou pequeno que non supera os 10-12 centímetros de diámetro tanto no chapeo como no pé. A superficie do chapeo está rota en pequenas escamas concéntricas pardo fulixinosas sobre fondo máis claro. Poidera parecerse a unha *Macrolepiota procera* de pequeno tamaño pero o seu pé, de cor parda ou crema, é liso e non atigrado. Ademais ten un anel simple e non dobre.





Macrolepiota rickenii



Macrolepiota fuligineosquarrosa



Macrolepiota excoriata (Schäeff. : Fr.) Wasser.

O seu tamaño non chega aos 10 centímetros e é característica a forma na que a cutícula, finamente afeltrada ou lisa, ráchase dende a periferia, máis ou menos regularmente, en pequenas placas sedosas con forma de estrela, quedando o centro xeralmente liso ou apenas cuarteado. O revestimento excoriado (en forma de estrela) do chapeo, a ausencia dun mamelón acusado, o seu tamaño non moi grande, e o seu pé non decorado, caracterizan a esta especie, por outra banda de fácil confusión.

As formas escuras, pardo avermelladas, *M. excoriata* var. *rubescens* poderan confundirse con *Macrolepiota mastoidea* pero ésta presenta o pé co típico debuxo en zigzag. Ten tamén semellanzas coa fermosa *Macrolepiota konradii* (Huijsman ex Orton) Moser, pola forma en que a superficie racha en estrela en ambas as dúas especies, non obstante, ésta presenta maiores dimensións e prefire os bosques aos prados.

Macrolepita phaeodisca Bellù.

É unha especie relativamente nova, creada no 1984. Ten un chapeo de ata 11 cm de diámetro e caracterízase pola súa forma tronco cónica ou con forma de trapecio, estando só debilmente acampanado.

Presenta entón un mamelón liso, obtuso e de cor parda escura ou castaño vermello escura.

A cutícula tende a racharse de forma radial en finas escamiñas de cor café con leite, voltándose máis pálidas perto da marxe ,que presenta un aspecto apendiculado ou fimbriado. O pé e curto, en xeral máis pequeno que o diámetro de chapeo, liso, branco, lixeiramente gris-rosado na parte baixa, presenta un anel alto, simple, branco e móbil só en estado maduro.

A carne, branca, ten sabor doce e un olor aromático na base do pé, e nulo no resto do carpóforo. ■

Achado de *Gyromitra esculenta* en Ourense

Texto e fotografías por Juan José Martínez Álvarez

► Pasan os anos, e un vai afondando pouco a pouco no complicado estudo do Reino Fungi, e ás especies que son máis comúns ou frecuentes vánselle incorporando outras que non o son tanto, pero sempre hai especies que se resisten e que se van convertendo en materias pendentes.

Unha destas materias pendentes era a *Gyromitra esculenta*, que a min interesábame especialmente pola súa condición de cogomelo causante de graves intoxicacións, e a que sempre se fai referencia nas conferencias sobre micetismos. Durante anos procurei visitar en primavera aqueles lugares nos que o hábitat lles sería favorable, pero o resultado era sempre o mesmo, ausencia.

Pero de pronto, e sen tela en mente para nada, vai e preséntase ela soa. Todo aconteceu durante a excursión de primavera deste ano 2008 que organizamos Os Cogordos e que tivo por destino a serra de San Mamede no concello de Vilar de Barrio e máis concretamente no ámbito do centro de educación ambiental Ás Corcerizas que xestiona a asociación Amigos da Terra que moi amablemente acolléranos ese día, dándonos detalladas explicacións das instalacións (casa das enerxías, casa bioclimática, etc) cando un dos meus compañeiros

observa nunha cuneta algo que lle chama a atención pero que está moi deteriorado, e mo ensina. Non o podía crer, tratábase ni máis nin menos que dun exemplar de *Gyromitra esculenta* pero en estado case de descomposición así que me dispuxen de inmediato a buscar polo lugar, e a miña sorpresa foi que había máis de 20 exemplares, pero todos en moi mal estado debido a que, durante a semana anterior, chovera copiosamente, e, por estar nunha cuneta, estaban empapados e nada fotoxénicos, así que seguimos buscando nos piñeirais do entorno e por fin atopamos 3 exemplares en bo estado que son os que están na fotografía, en total vimos uns 40 exemplares, así que este ano debéronse dar as condicións ambientais favorables para que este cogomelo fixera a súa aparición, pois sei que o meu amigo e compañeiro Julián de Lugo tamén a atopou na montaña lucense.

A *Gyromitra esculenta*, *bonete* en castelán, *bolet de greix* en catalán e *mitra ruín* en euskera é un cogomelo que non presenta dificultade para a súa identificación a nivel macroscópico e que está caracterizada por un sombreiro de forma subglobosa de ata 8 cm de anchura, oco e cunhas dobras sinuosas e profundas que lle dan

Gyromitra esculenta



un aspecto cerebriforme, e a superficie himenial de cor parda avermellada. O pé é de cor branca, oco, curto e grosso, lixeiramente asurcado. A carne é fráxil, delgada, esbrancuxada, sabor doce. É un cogomelo típicamente primaveral e gústanlle os bosques de coníferos de montaña. Microscópicamente caracterízase por ser un ascomicete, con ascas octosporadas, esporas elípticas, lisas e bigotuladas, paráfisis ramificadas, septadas e ensanchadas no ápice.

Outra especie do xénero *Gyromitra* con certo parecido é *G. gigas* que é de maior tamaño, de cor máis clara, con dobras menos cerebriformes e esporas máis grandes, finamente punteadas e un apéndice romo en cada extremo.

En canto a súa comestibilidade é un dos cogomelos máis controvertidos. Consumíanse desecadas ou fervidas pois as súas toxinas son volátiles e hidrosolubles, estas son hidracinas, sobre todo giromitrina, que, ao metabolizarse, transfórmase en monometilhidracina, substancia cunha probada capacidade mutáxena e canceríxena.

O consumo en estado fresco, pouco cocinadas ou acompañadas da súa auga de cocción dá lugar a unha grave intoxicación, aparecendo os primeiros síntomas ao cabo de 6 a 9 horas, provocando un fallo multiorgánico: cardiocirculatorio, neurolóxico, hepático e renal, acompañada de hemólise. Nalgúns países está prohibida a súa venda e o mellor é absterse de consumila. ■

PRIMEIRA PARTE

O xénero *Cantharellus* en micogastronomía

Texto e fotografías por José Luis Tomé Ortega

► POSICIÓN TAXONÓMICA

REINO: FÚNGICO

DIVISIÓN: BASIDIOMYCOTA

CLASE: HOMOBASIDIOMYCETES

SUBCLASE: APHYLLOPHOROMYCETIDEAE

ORDE: CANTHARELLALES

FAMILIA: CANTHARELLACEAE

XÉNERO: CANTHARELLUS

ESPECIES DAS QUE COÑECEMOS CITAS EN NOSA ZONAS DE RECOLECCIÓN (CENTRO-SUR DE GALICIA E NORTE DE PORTUGAL)

Cantharellus cibarius, *C. cibarius* var. *bicolor*, *C. cibarius* var. *gallaecicus*, *C. cibarius* var. *ferruginascens*, *C. amethysteus*, *C. romagnesianus*, *C. melanoxeros*, *C. friesii*, *C. cinereus*, *C. tubaeformis*, *C. tubaeformis* var. *lutescens*, *C. lutescens*, *C. lutescens* var. *lutescens*, *C. lutescens* var. *axanthus*.

CARÁCTERÍSTICAS DO XÉNERO DENDE O PUNTO DE VISTA CULINARIO

A maior parte destas especies son boas ou excelentes comestibles. Cun pouco de experiencia e observación é difícil confundilas con especies pertencentes a outros xéneros, sendo o máis frecuente a confusión entre especies deste mesmo xénero, existindo poucos riscos de intoxicación.

En xeral trátase de especies de cores vistosas e de aromas delicados.

Permiten transportes longos debido á súa consistencia, e en cru, cubertas cun pano húmido, poden conservarse en bo estado ata dúas semanas en frigorífico.

Rara vez son atacadas por larvas ou babosas polo que teñen pouco desperdicio.

Préstanse a todo tipo de preparacións, dende entrantes a sobremesas, combinando ben con vexetais, pastas, pescados, carnes e mesmo froitas; tamén son boas para elaborar distintas conservas.

Vinagreta de *lutescens* con lagostinos ao vapor



Atópanse con frecuencia e en abundancia: *Cantharellus cibarius*, *C. tubaeformis* e *C. lutescens*. Con menos frecuencia e tamén en menor cantidade: *C. amethysteus*, *C. cinereus*. Rara vez, e poucos ou moi poucos exemplares, **polo que desaconsellamos a súa recolección con fins culinarios**: *C. romagnesianus*, *C. melanoxeros*, *C. friesii* e as variedades de *C. cibarius*, *C. lutescens* e *C. tubaeformis*.

As características mencionadas sitúan ás especies deste xénero entre os cogomelos silvestres comestibles máis populares e apreciados polos cocíñeiros e afeccionados, e confírenlles unha grande importancia dende un punto de vista comercial.

ESPECIE A TRATAR:
CANTHARELLUS LUTESCENS

Sinónimo: *C. aurora*

Nomes vulgares: Castelán: trompeta amarilla. Catalan: camagroc, rossinyolic. Euskera: saltsapere txico hori. Galego: trompeta amarela.

Sombreiro: ata 6 cm. En forma de trompeta, umbilicado, marxe incurvado, ondulado e crispado. Cutícula adherente, engurrada fibrilosa, de gris pardo a pardo alaranxado.

Himenio: Formado por dobras pouco marcadas, moi decurrentes, normalmente de cor amarela alaranxada viva. Esporada amarelento crema.

Pé: Esvelto, ata 10 x 1 cm, oco atenuado cara á base, ás veces comprimido ou sucado lonxitu-



dinalmente, liso, amarelo dourado coa base máis clara.

Hábitat: En grandes colonias a miúdo cespitoso, baixo os piñeiros, dende finais de outono ata ben entrado o inverno, chegando algúns anos ao mes de marzo en nosa zonas de recolección.

Características organolépticas: Carne delgada e fráxil no sombreiro, algo máis tenaz no pé, de sabor suave e doce, con forte olor a froitas, mesturado con outro que recorda a especias como o cravo ou a canela, de cor amarelenta pálida, inmutable.

Posibilidades de confusión: O seu peculiar olor e o seu colorido fan moi difícil a confusión con outras especies, sendo o máis frecuente confundir a especie tipo coas súas variedades *lutescens* e *axanthus* (foto 1, de dereita a esquerda), tamén é frecuente a confusión con *C. tubaeformis* (fotos 2 e 3), especialmente a súa variedade *lutescens* (foto 4, á dereita), confusións que non entrañan risco ningún de intoxicación.

A SÚA UTILIZACIÓN GASTRONÓMICA

Debido ao seu hábitat e o seu crecemento gregario é frecuente que ao recolectar estes cogomelos o fagamos con restos vexetais, pequenas babosas ou insectos, polo que é recomendable que ao chegar á casa, e antes da súa utilización, ou de gardalos no frigorífico para a súa conservación, efectuemos unha primeira limpeza cun pincel de cociña ou pano húmido, abrindo ao longo os pés dos exemplares máis grandes que é onde adoitan atoparse as pequenas babosas. Tamén hai que ter en conta que, se se recolectan en tempo moi húmido, é conveniente airealos durante unhas horas, nunha reixa, papel ou pano, para que perdan parte de humidade, pois no caso contrario terán sabor balorento.

En canto á súa utilización na cociña, a receita máis popular é saltealos en aceite de oliva con allo e chile, coma se se tratase de angulas, (unha variante sería a que presentamos no Tarrelos nº 9, onde a unha base de patacas fritas en panadeira, engadiámoslle o salteado con polbo cocido e gambas ademais dos cogomelos).

Outros entrantes posibles son os escabeches, combinándoos con outros cogomelos máis carnosos e verduras (cenoria, porro, ceboliña), tamén rebozados coma se de luras se tratase, ou en revolvidos ou pizzas.

Como primeiros pratos quedan moi ben en sopas ou cremas, tamén con pasta, arroz e chocos en tinta, ou con garavanzos, bacallau e espinacas. Son moi apreciados como ligazón de mariscos e peixes en distintas salsas, bechamel, velouté, salsa verde; con carnes, xa sexa como gornición, con costeletas, solombos, magrets, salteándoos na graxa que resta de preparar as carnes, xa incorporándoos a guisos de coello ou polo, especialmente se se utiliza cravo como especia. Tamén se poden utilizar en sobremesas como tortas, xeadas, confeituras, leite frito. Resumindo, na nosa opinión, *C. lutescens* é un excelente comestible e moi versátil na cociña.

A maior parte destas especies son boas ou excelentes comestibles. Cun pouco de experiencia e observación é difícil confundilas

En relación coa súa conservación, en frigorífico e cun pano húmido que as cubra, consérvanse de oito a dez días, en canto ao secado, secan ben e con facilidade, pero na súa utilización posterior sácaselle pouco rendimento. Aconsellamos a conxelación, logo de escaldado en auga fervendo durante dous ou tres minutos, unha vez escurridos deixámoslos arrefriar e introducímolos en bolsas de conxelación, etiquetamos coa data, peso (aconsellable 250 gramos) e especie; posteriormente utilizarémolos sen deixalas desconxelar, engadíndoos directamente ao aceite quente ou ao guiso de que se trate. ■

RECEITA PROPOSTA

Vinagreta de *lutescens* con lagostinos ao vapor

Ingredientes (4 persoas):

½ quilo de lagostinos frescos
200 gramos de *lutescens* frescos ou conxelados
200 centilitros de aceite de oliva suave
100 centilitros de vinagre de xerez
Un porro de bo tamaño (a parte branca)
Un pemento vermello asado (sen pel nin sementes)
Sal maldon (de ser posible)

Preparación

Quentamos o aceite nun cazo de fondo grosso, engadímoslle o porro picado en anacos pequenos e mantémolo a lume medio durante oito minutos. Mentres, picamos o pemento vermello, tamén en pequenos anacos, e engadímosllo, deixando que se faga co porro dous minutos máis antes de engadir os cogomelos, se son frescos manteremos a cocción catro minutos, se son conxelados ata que se desconxelen.

A continuación engadimos o vinagre e deixamos facer o conxunto outros catro minutos, rectificamos de sal e deixamos arrefriar. No momento de servir o prato cocemos os lagostinos ao vapor cun pouco de sal maldon.

Presentación

Pódese presentar o prato como se ve na fotografía, ou en recipientes independentes para cada comensal, un contendo os lagostinos pelados e outro a vinagreta.

25 anos de "A Cantarela"

Texto por Carlos Álvarez Puga

► Ben, xa podemos utilizar a medida do século para referirnos á Cantarela, efectivamente, este ano cumprimos noso primeiro cuarto de século, ou o que é o mesmo 25 anos.... pero soa moito mellor se o medimos en porción de século.

O labor realizado por A Cantarela foi intenso durante este período de tempo. Consequimos cambiar a tradicional aversión e o medo que a maioría da xente en Galicia tiña aos cogomelos, por unha crecente afección a estas, e por conseguinte, ao mundo da micoloxía en xeral, a través de: exposicións de cogomelos frescos en interior e na rúa; maquetas sobre a natureza, concursos diversos: cociña, fotografía, debuxo e plástica; conferencias en concellos, colexios, asociacións veciñais e culturais; saídas guiadas ao campo, rutas de primavera,... en fin, todo un abano de posibilidades para tratar de atraer o público a este fermoso mundo.

Conseguímo-lo? Cremos que si. Xa non somos bichos raros os que imos ao monte a recoller cogomelos ou simplemente a fotografalos. Ninguén rexeita un saboroso prato de cogomelos. Pasaron á historia aqueles comentarios "Estades tolos"! "Como comedes iso?", "Ídesvos a envenenar"...

Este cambio de opinión conseguírono as asociacións galegas, cada unha na súa zona e A Cantarela fixoo en Vilagarcía e a zona de Arousa. Miles de persoas nestes anos asistiron aos tradicionais Outonos Micolóxicos, e para unha gran maioría, a recollida de cogomelos pasou a ser un dos seus pasatempos favoritos; son persoas que aman á micoloxía porque os levou a ver a natureza máis de preto, e en moitos casos, a ser loitadores convencidos da necesidade de preservar o medio.



Moita xente: institucións, empresas e particulares, axudáronos no noso labor. Recordamos con cariño a aqueles primeiros mestres micólogos que nos comunicaron os seus coñecementos con amenas charlas, e lamentamos a perda de persoas admirables como Antonio Odriozola, Enrique Valdés, Luís Freire, Antón Patiño, Andrés Roca,...permanentes sempre no noso recordo.

Pensamos, non obstante, que aínda temos moito camiño por percorrer. A Natureza, sempre pródiga en ofrecernos os seus froitos, está, hoxe máis que nunca, nunha situación crítica. Isto preocúpanos, e en todas as nosas actividades, tratamos de que os asistentes se conciencien acerca da urxente necesidade de coidar o noso ámbito. Vemos como ano tras ano os espazos que tradicionalmente visitamos están, por desgracia, máis deteriorados: os incendios, os residuos que xente sen escrúpulos deixa por todas partes, as tallas de especies arbóreas feitas de forma indiscriminada, as secas de outono que vimos padecendo nos últimos anos,...e, por suposto, o cambio climático, cada vez máis patente.

Por todo iso continuaremos noso labor, coa esperanza de que melloren os aspectos negativos antes expostos, e coa firme convicción de que o noso traballo e o das demais asociacións galegas de micoloxía, contribuirá, sen dúbida, a preservar noso marabilloso medio natural. ■



Actividades

Actividades programadas por las asociaciones para este año 2008

Ag. Micolóxica “A Cantarela”

OUTONO MICOLÓXICO 2008

25 Anos de Micoloxía en Vilagarcía

XXVI SEMANA MICOLÓXICA GALEGA

Días 12 e 26 de outubro, e 8 de novembro. - Saídas ao campo.

Día 9 de novembro. -Apertura das seguintes exposicións:

13,00h.- Cogomelos vivos no Parque Miguel Hernández (de 11,00 a 18,00 h)

Auditorio:

- Cogomelos vivos, láminas, paneis e libros.

- X Concurso de Fotografía Micolóxica “Enrique Valdés Bermejo

- IX Concurso de Debuxo Escolar.

- Maquetas sobre a Natureza e os cogomelos.

- Retrospectiva 25 anos.

Día 11. - Charla. - Ramón Carlos Encisa Fraga:

Iniciación á Micoloxía

Día 12. - Charla. - Antonio Rodríguez Fernández:
Os perigos dos cogomelos tóxicos e alucinógenos

Día 13. - Charla. - José M. Castro Marcote:

Cogomelos das praias.

Día 14. - Charla. - José Luís Tomé Ortega:

As cantarelas na cociña.

Presentación do libro: Pratos de Concurso

Día 15. - Charla. - Saúl de la Peña Lastra:

Os cogomelos e as árbores

Día 16. -XVII FESTA DOS COGOMELOS

de 11,00 a 15,30. Por un módico prezo poderanse degustar varias preparacións de cogomelos, con viño albariño.

XXV Concurso de Cociña

VI Exposición de Cestas de Outono

Día 22. - 20,30h.- SESIÓN DE CLAUSURA:

Entrega de premios do X Concurso de Fotografía “Enrique Valdés Bermejo”

Entrega de premios do IX Concurso de Debuxo Escolar.

Entrega de obsequios aos colexios que presentaron

maquetas sobre a Natureza.

22,00 Cea Micolóxica e entrega de obsequios a colaboradores.

NOTAS

> Nas mañás dos días 11, 12 e 13 haberá charlas no Auditorio, dirixidas a escolares de 6º nivel de E. Primaria, para os centros de ensino que o soliciten.

> Mentres estean abertas as diferentes exposicións haberá visitas guiadas para colexios e colectivos.

Todos os luns de novembro e decembro, agás festivos, haberá un servizo de determinación de especies en la Cafetería Ravella de Vilagarcía de 19,00 a 20,30h.

> Como todos os anos nos ofrecemos ás asociacións que o soliciten para impartir gratuitamente charlas sobre os cogomelos.

Xuntanza de Mic. “Lactouros”

XXX XORNADAS MICOLOXIGAS “OS LACTOUROS “

Novembro

Día 3.- Saída ao campo.- Ás 20,00h: Apertura das Xornadas e degustación dun viño da Ribeira Sacra.

Día 4.- Saída ao campo. Apertura da exposición de cogomelos.

Día 5.- Charla: Julián Alonso Díaz: “*Acumulación de metais pesados e outros contaminantes nos cogomelos*”,

Día 6.- Saída ao campo. Charla: Luís Rubio Casas: “*Hongos de bosques termófilos*”.

A continuación terá lugar a tradicional Degustación de Cogomelos (lugar e hora por determinar).

Día 7.- Saída ao campo. Charla: Luís Antonio Rubio Roldán: “*El viaje de los olores fúngicos*”.

Día 8.- Saída ao campo.- Ás 18:30h: Concurso de Cestas de cogomelos comestibles, para os socios. As 19:30 fallo do xurado.

Día 9.- Xantar de Clausura, lugar e hora por determinar.

NOTAS

> Todas as saídas ao campo faránse desde “As Casitas” no campo da compañía ás 3 da tarde. As charlas serán no salón de actos da Casa da Cultura.

> Faránse saídas ao campo os sábados 11, 18 e 25 de Outubro ás 3 da tarde.

Ag. Micolóxica "A Zarrota"

NOVEMBRO

Conferencias:

Día 4.- Alfonso Rey Pazos: *ABC de la Micología.*

Día 5.- José M^a Traba: *Género Macrolepiota*

Día 6.- Puri Lorenzo: *Biodiversidade fúnxica: conservación, lexislación e listas vermellas.*

Día 7.- Antonio Rigueiro: *Os cogomelos: un recurso do monte galego.* Lugar: Centro Cultural Caixanova. 20,00h.

Días 8 e 9.- Exposición de: Setas vivas, Concurso de Debuxo e Fotografía Micolóxica.- Lugar: Círculo Mercantil e Industrial.

LUNS MICOLÓXICOS: Do 29 de agosto ao 15 de decembro. Lugar Calle Camelias 78 oficina K.

SAÍDAS.- Lugar de saída: *Sanatorio Concheiro*

Día 4 de outubro.- 9,00h.- Lobios (Ourense)

Días 18 e 19 outubro.- 9,00h.- Sanabria

Día 15 de novembro.- 9,00h.- Rías Altas

Día 30 de novembro.- 10,00h.- Tomiño

XANTAR DE CONFRATERNIZACIÓN.- Día 14 de decembro no Refugio de Montañeros Celtas do Monte Aloia

Asoc. Micolóxica "Brincabois"

III ACTIVIDADES MICOLÓXICAS DE PONTEVEDRA
4-8 DE NOVEMBRO DE 2008

Días 4.- Manuel Domínguez Rey: *O fascinante mundo da Micología.-* Lugar: Residencia de Estudantes Caixanova, Avda. de Vigo s/n. Pontevedra.

Día 5.- Jaime Blanco Dios: *Cogomelos dos piñeiros e eucaliptais.*

Día 6.- José Luis Tomé: *As Cantarelas na cociña*

Día 7.- Charla sen determinar

Día 8.- De 16,00 a 20,00h: Exposición de cogomelos, na Praza de Ourense (xunto a Ferreiría)

LUNS MICOLÓXICOS: Servicio de consulta micolóxica. Desde o luns día 6 de outubro ata o luns 15 de decembro, ambos inclusive, entre as 20 e as 21 h.(excepto festivos)

Lugar: Bodegón Arca (rúa Alvarez Limeses, nas proximidades da Igrexa da Virxe do Camiño,Pontevedra).

Xuntanza de Mic. "Os Cogordos"

OUTONO MICOLOXICO 2008 :

Do 3 ao 8 de novembro: IX SEMANA MICOLOXICA OURENSÁ

Día 23 de novembro: EXPOSICION ANUAL DE COGOMELOS.

Todos os luns de outubro e novembro:
FOROS MICOLOXICOS DOS LUNS.

Ag. Micolóxica "Pingadouro"

Primeira quincena de novembro.

Conferencia e saída ao campo para alumnos da Escola de Hostelería de Rosendde- Sober.

Conferencia e saída ao campo para alumnos do Colexio "Virxe do Carme" de Sober

Duas conferencias para todo o público, con saídas ao campo.

Exposición de cogomelos e degustación con magosto e queimada no Centro Sociocultural de Sober.

EXCURSIÓNS:

En colaboración coa Deputación Provincial de Lugo están previstas as seguintes excursións:

23 de outubro: Ría de Viveiro

25 de febreiro: Ribeira de Piquín, Río Eo, Meira.

23 de xuño: Ría de Ribadeo.

30 de xuño: Castelo de Doiras, Cervantes, Ancares.

14 de xullo: Nogueira de Muñiz, Presa de Salima, A Consagrada.

28 de xullo: Illa Coelleira, O Viñedo, Ría de O Barqueiro.

As. Micolóxica - Naturalista "Pan de Raposo"

VIII XORNADAS MICOLÓXICAS DA COSTA DA MORTE

Días 1 e 2 de novembro: Conferencias: José M^a Costa Lago e José M. Castro Marcote.
Exposición de especies micolóxicas.

Visitas guiadas: Manuel Pose Carracedo e José M^a Traba Velay. Lugar: Escola Municipal de Música – Cee

As. Micolóxica “Viriato”

INICIO DE TEMPADA:

Sábado 20 de setembro e todos os sábados do outono: 9,00h. Saídas ao campo. - Lugar de saída: Local Social de Sillobre.

Os luns ás 19 horas, clasificaranse, no local social os cogomelos que interesen aos socios e efectuarase rexistro fotográfico das novas especies clasificadas.

11 e 12 de outubro: Excursión micolóxica, a Vega de Espinaredo, nos Ancares Leoneses.- Visitas a lugares de interese cultural e recolección de cogomelos para as Xornadas Micolóxicas de Ferrol.

Cea de inauguración de tempada. - Se celebrará nos primeiros días de outubro

PARQUE MICOLOXICO

Ponse en marcha a realización das obras de recuperación da Canle do Muíño o mes de **setembro**.

Cada catro sábados visitarase o Parque Micolóxico para efectuar o seguimento das obras e desenvolver as actividades de Selvicultura Fúngica, Seguimento de cogomelos Silvestres e Cultivos de cogomelos Saprofitos.

XORNADAS MICOLOXICAS

FERROL

XXII Edición das Xornadas de Ferrol, que constarán de:

14 de outubro. - Conferencia, María Monteagudo Pichet: *Micorrización*.

15 de outubro. - Conferencia, Jaime Blanco Dios: *Cogomelos ameazados*

16 de outubro. - Antonio Muíños: *Cultivo de cogomelos*. Lugar: *Salón de Actos da Fundación de Caixagalicia*

Un Obradoiro, posiblemente, nas Aulas da Universidade

Días 16 e 17 de outubro. - Exposición de Cogomelos do Litoral Atlántico baixo unha carpa no Cantón de Molíns, onde se realizarán actividades formativas e lúdicas cos escolares dos colexios de Ferrol.

18 de outubro. - Degustación popular de Cogomelos cociñados pola Sociedade Micolóxica Viriato.

CARANZA:

Xornadas Micolóxicas en colaboración coa Socieda-

de Rubia Barcia:

Exposición de Cogomelos, Saída ao monte e Charla sobre elaboración de pratos con cogomelos.

FENE:

Días 13 e 14 de novembro. - “*Obradoiro Micolóxico de Fene*”, no que se iniciará os novos afeccionados na observación morfolóxica e organoléptica, así como na análise microscópica das esporas, para a clasificación de cogomelos.

Día 16 de novembro. - Degustación de cociña de cogomelos baixo carpa o sábado de feira.

Tamén se proporá ao Concello celebrar, como o pasado ano, Xornadas de Colexios con saídas ao monte ou ao Parque Micológico.

ÁS PONTES:

Ofrecerase á Sociedade de Sande, como en anos anteriores, a colaboración con novas charlas micolóxicas relacionadas co Cultivo de Cogomelos e a Cociña de Cogomelos, Saídas ao monte, Exposición e Obradoiro de cociña de cogomelos con degustación.

SILLOBRE:

Ofrecerase colaboración coa Sociedade Cultural Agarimo na celebración da semana micolóxica, para Saída ao monte, Mesa de exposición de cogomelos e Elaboración de Pratos de cogomelos para degustación.

SADA:

Organizarase unha xornada para la Sociedade Galega de Historia Natural

ACTIVIDADES CON COLEXIOS

Colaboración cos colexios dos Concellos de Narón e Fene para realizar actividades de coñecemento da natureza con escolares.

As devanditas actividades desenvolveranse nos primeiros e últimos meses do curso escolar e a poder ser mediante desprazamento ao parque micolóxico da Asociación Viriato “Muíño dá Barcia”.

XORNADAS ATLANTICO

Iniciaranse, por parte de Viriato, as xestións do programa das Xornadas do Atlántico do 2009 presentada ao Concello de Ferrol.

Ag. Micolóxica “Lucus”

ABRIL, día 17.- Conferencia: Julián Alonso: “*Cogomelos de primavera-verán. Achados interesantes e cambios no patrón de aparición observados pola alteración climática*”.

MAIO, día 9.- Conferencia: Julián Alonso:
Fungos medicinais
Día 22, Conferencia: Martiño Cabada:
Réptiles e anfibios.

SETEMBRO, día 18.- Conferencia: José Castro:
Técnicas axeitadas e opcións de equipamento e vestimenta para o aleccionado ás actividades da natureza.

OUTUBRO, días 29 e 30.- Conferencias sobre *cociña de cogomelos*.

NOVEMBRO, día 9. VII Exposición de Cogomelos e IV de Micofilatelia

DECEMBRO, día 3.- *Degustación de cogomelos*.

LUNS MICOLÓXICOS.- Días 9 e 23 de xuño, 29 de setembro, 13, 20 e 27 de outubro, 17 e 24 de novembro, 1 de decembro.
De 20,00 a 21,30h no local da Sociedade.

PASEOS MICOLÓXICOS.- 17 de maio, 28 de setembro, 13 de decembro.

EXCURSIÓNS: 14 de xuño: *Ruta da Fraga*, 18 de outubro (a determinas), 15 e 30 de novembro (a determinar)

RUTA SENDEIRISTA.- Día 27 de abril: *Ruta pola ribeira do Miño*.

NOTAS

- > As saídas de todas as excursións, ruta sendeirista e paseos serán ás 9,30h, diante do centro Socio-Cultural de Fingoi.
- > As conferencias realizaránse no Centro Socio Cultural de Fingoi de 20,00 a 21,15h

AGRUPACIÓNS FEDERADAS

Ag. Mic. “Andoa” (Cambre- A Coruña)
699 150 369 / andoadecambre@yahoo.es

Ag. Mic. “Viriato” (Sillobre- Fene, A Coruña)
600 473 767 / franciscoriveiro@telefonica.net

Ag. Mic. “A Cantarela” (Vilagarcía- Pontevedra)
630 493 497 / cantarela@cantarela.org

Xunt. de Mic. “Os Lactouros” (Monforte de Lemos)
617 110 346 / marirosafreire@hotmail.com

Xunt. de Mic “Os Cogordos” (Ourense)
639 834 821 / lepiota@mundo-r.com

Ag. Mic. “A Zarrota” (Vigo- Pontevedra)
670 305 429 / muchacanela@yahoo.es

Ag. Mic. “Pingadouro” (Sober- Lugo)
610 054 013 / luisfguitian@edu.xunta.es

Asoc. Mic. “Brincabois” (Pontevedra)
690 615 388 / brincabois@gmail.com

Asoc. Mic. Naturalista “Pan de Raposo” (Cee)
981 747 044 / marcoteccee@hotmail.com

Ag. Mic. “O Ferroedo” (Escairón- Lugo)
982 452 031

Ag. Mic. “Lucus” (Lugo)
676 750 812 / smlucus@msm.com

Grupo Micolóxico Galego (Vigo)
653 160 908 / fjusto@uvigo.es

AGRUPACIÓNS COLABORADORAS

Ag. “Aventura da Saúde” (Braga- Portugal)
0035 1919 294 166

DIRECTORIO

Suvencionado pola Presidencia da Xunta de Galicia.
Secretaría Xeral de Política Lingüística



XUNTA DE GALICIA

PRESIDENCIA

Secretaría Xeral de Política Lingüística



**FEDERACIÓN GALEGA
DE MICOLOXÍA**