

ETNOMICOLOXÍA: UN TERMO QUE NIN SEMPRE É BEN UTILIZADO

por
M.L. CASTRO*

CASTRO, M.L. 2014. Etnomicoloxía: Un termo que nin sempre é ben utilizado. *Mykes* 17: 73-80.

RESUMO

Comentase o termo etnomicoloxía e as subdivisións desta ciencia: micofaxia, micomedicina, micotoxicoloxía, micofilia, micolatría e micofobia, comentando a clara interrelación entre todas elas.

Palabras clave: cogomelos, etnomicoloxía, micofaxia, micomedicina, micotoxicoloxía, micofilia, micolatría, micofobia.

CASTRO, M.L. 2014. Ethnomycology: a term that is not always well used. *Mykes* 17: 73- 80.

SUMMARY

We comment the word ethnomycology and the sub divisions of this science: mycogastronomy, mycomedicine, mycotoxicology, mycophilia, mycolatry and mycophobia, with a clear relation between all of them.

Key words: mushrooms, ethnomycology, mycophagia, mycomedicine, mycotoxicology, mycophilia, mycolatry, mycophobia.

O termo etnomicoloxía popularizouse cando o norteamericano Robert Gordon Wasson (1898-1986), vicepresidente do banco J.P. Morgan & Co., publicou en 1957, primeiro, na revista *Life*, un artigo sobre os fungos máxicos de México, e depois, xuntamente coa súa muller, a pediatra Valentina Pavlovna Guercken (1901-1958), unha magnífica obra etnográfica, en dous volumes, «*Mushrooms, Russia and*

* Laboratorio de Micoloxía. Facultade de Bioloxía. Campus As Lagoas-Marcosende. Universidade de Vigo. E-36310-Vigo. e-mail: lcastro@uvigo.es

History» (Os cogomelos, Rusia e Historia), referíndose ao uso dos cogomelos psicoactivos ou enteóxenos en comunidades primitivas.

A preocupación do matrimonio Wasson polos cogomelos apareceu cando contrapuxeron a micofobia anglosaxónica de Robert Gordon à micofilia rusa de Valentina (PRISTER, 1988). Comezaron a analizar diversas comunidades, máis ou menos primitivas, e observaron que unhas coñecían e utilizaban estes “froitos” para múltiples fins (pobos micófilos) e outras, sen razón aparente, rechazábanos, ata o punto de non querer tocalos (pobos micófobos). As súas numerosas investigacións tiveron como resultado a publicación de varios libros e artigos, relativos tanto a México, como a Rusia e a India (WASSON et WASSON, 1957, WASSON, 1961, 1968, 1980, entre outros).

Na actualidade, a etnomicoloxía considerase un subcampo dentro da etnobioloxía. O vocábulo etnomicoloxía deriva do grego: *etnós* (pobo), *mico* (fungo), *loxia* (ciencia), polo tanto é unha ciencia que analiza e estuda a relación existente entre o ser humano e os fungos, en calquera dos ámbitos (fig. 1), e non só a relación dos cogomelos enteóxenos con os pobos, como moitas veces se quere facer creer; probablemente debido aos mencionados estudos do matrimonio Wasson, sobre relacións máxicas e relixiosas.

Son moitos os investigadores que pensan que, desde tempos inmemoriais, os cogomelos, tal como as plantas, foron, e son, moi importantes no desenvolvemento da vida humana e das diferentes culturas (ANDERSON et al., 2011; CALONGE, 2011). E non só desde o punto de vista relixioso (SAMORINI, 2001; COSTA LAGO, 2011; CASTRO, 2013).

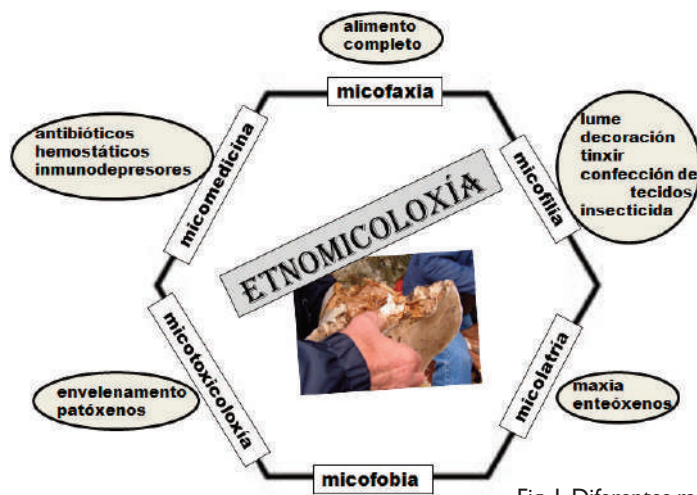


Fig. 1. Diferentes ramas da etnomicoloxía

Posiblemente o primeiro uso dos cogomelos carnosos foi como alimento. De feito, arqueólogos e etnólogos coinciden en afirmar que o ser humano consumiu cogomelos desde a antigüidade, ao mesmo tempo que apañaba bulbos, raíces, ervas, tubérculos e froitos (RAMSBOTTON, 1948; BROTHWELL et BROTHWELL, 1969). Esta suposición foi confirmada nas escavacions de Monte Verde (Chile), onde apareceran, entre diversos objetos domésticos, restos de fungos datados do ano 14000 a.C. (ADÁN et al., 2004).

É lóxico pensar que o home fora micófago ao longo da historia, porque ademais da existencia de moitas especies sabrosas e aromáticas, son excelentes alimentos, ricos en sales minerais, vitaminas e proteínas (CASTRO, 2004).

Da cociña debeuse pasar a outros usos. Ao comprobar que algúns cogomelos teñen propiedades curativas ou preventivas (MÍNGUEZ GONZÁLEZ, 2009), como *Boletus edulis* e *Cantharellus cibarius*, que posúen vitamina C, entre outras, axudan a prever e curar o escorbuto; *Calocybe gambosa*, diminúe o azúcar en sangue, ten propiedades antidiabéticas; noutros casos son estimulantes e inmunodepresores como *Lentinula edodes*, *Hericium erinaceum*, *Ganoderma lucidum*, *Cordyceps sinensis*, etc. e hoxendía son usados en tratamentos oncolóxicos e revitalizantes en post-operatorios (BIANCHI, 2009; CAZZAVILLAN, 2011).

Unha boa parte desta información antiga conservouse en países orientais como a China (CALONGE, 2011), pero na actualidade o seu uso está en expansión, xa que as investigacións realizadas con eles no mundo occidental aumentaron e os datos relativos aos éxitos alcanzados no tratamento de enfermidades oncolóxicas, como complemento a tratamentos de quimioterapia é moi importante (CAZZAVILLAN, 2011).

Todo isto sen esquecer que os antibióticos comezaron a producirse a partir dunha colonia fúnxica (*Penicillium chrysogenum*), un balor que se desenvolve de forma natural sobre alimentos; que a cerveza e o viño se fabrican mediante o uso de fungos (levaduras), que unha das primeiras sustancias que se utilizaron para mellorar a tolerancia dos transplantes de órganos, a ciclosporina, foi obtida a partir do fungo, *Tolypocladium inflatum*. O número dos mal chamados fungos inferiores, porque na maior parte dos casos non se coñece a fase reprodutora sexual, que se utilizan na medicina oficial e na industria é inmensa.

A utilización de cogomelos por vía externa, con fins medicinais, tamén é importante, incluída Galicia, onde o costume de apañalos conservouse no medio rural ata ben entrado o século XX (CASTRO, 2012). Diversas especies fibrosas e suberosas como *Fomes fomentarius*, algún *Phellinus* e *Inonotus* empregáronse como hemostáticos, para deter hemorrxias; noutros casos, a gleba pulverulenta de certos gasteromicetos (*Lycoperdon* e *Calvatia*) eran conservadas nas casas para usar como antiirritantes, de forma semellante aos pós de talco.

Outras veces aplicábanse como antiinflamatorios, tal é o caso de *Piptoporus betulinus*, coñecido desde antigo para este fin; e de feito, considerase que o pedazo desta especie que tiña consigo a momia de Otzi (home dos xeos) era para este fin. Os usos dados aos fungos ao longo da historia da humanidade foi inmenso e aumentou considerablemente na actualidade (fig. 2).



Fig. 2. O papel dos fungos é multidiverso

Sen embargo, nos fungos non todo é bon. De todos son coñecidas a gravidade de certas micoses vexetais, humanas e/ou animais como o pé de atleta, as tiñas, as candidiasis, ... producidas por fungos dos xéneros *Trichophyton*, *Microsporium*, *Epidermophyton* ou *Candida*, entre outros.

Cada outono e primavera causan numerosas intoxicacións graves cando son consumidos, por erro ou ignorancia, cogomelos tóxicos. Nalgún caso as consecuencias poden ser nefastas (GARCÍA ROLLÁN, 1990; PIQUERAS, 1996; CASTRO et MARTINS, 2012).

A confusión entre unha *Amanita muscaria* lavada pola choiva con unha *Amanita caesarea* non é imposible; ou dunha *Amanita phalloides* amarelada con algunhas variedades de *Tricholoma equestre* ou exemplares de cor verde oliva con *Russula heterophylla* tampouco, e así poderíanse citar moitos máis casos: *Calocybe gambosa* ou *Clitocybe nebularis* con *Entoloma eulividum*, *Macrolepiota rachodes* de pequeno tamaño con *Lepiota brunneoincarnata* ou *Lepiota helveola*, *Amanita ponderosa* con *Amanita verna*, etc. etc.

Ademáis de existir especies tóxicas por inxestión, hainas que producen alerxias respiratorias as persoas (*Aspergillus* sp.) ou provocan intolerancias como ocorre con *Clitocybe nebularis*, *Suillus luteus* ou o grupo *Suillus granulatus*, pero tamén especies habitualmente comestibles poden resultar tóxicas a certas persoas, é o caso de *Coprinus comatus*, *Macrolepiota procera*, *Pleurotus ostreatus*, *Boletus edulis*, etc. (CALONGE, 1997; CASTRO, 1992). E, incluso o cheiro e/ou algunha das sustancias volátiles que producen certos cogomelos, como *Amanita muscaria* var. *muscaria*, poden causar problemas (CASTRO, 1992).

É de supoñer que foi a partir de ensaio-erro como os primeiros consumidores de cogomelos foron diferenciando as especies tóxicas das comestibles, as que era necesario cociñar das que se podían consumir crúas, etc. Sábese que algunhas tribus maorís coñecen certos cogomelos veleñosos en crú, que poden ser comidos previa asadura, por iso, envólvenos en follas e entérranos nas brasas ata que están cociñados (BROTHWELL et BROTHWELL, 1969; CASTRO et FREIRE, 1982). Este proceso é semellante ao que ocorre coas especies hemolíticas como *Amanita rubescens*, que crúa é tóxica, pero ben cociñada é un excelente manxar.

Os cogomelos tamén foron utilizados en diversos usos domésticos: matar moscas, por exemplo a *Amanita muscaria* mesturada con leite e azúcar; facer tecidos como os elaborados con *Fomes fomentarius* en Konrod (Rumanía); facer tinta con *Coprinus comatus*, usada polos nazis para enviar mensaxes crípticas; encender o lume con isca (*Phellinus nigricans* e o propio *Fomes fomentarius*); tinxir tecidos de cores que van do amarelo ao castaño (*Pisolithus tinctorius*), ou vermellos, azuis, verdes, etc. con diversas especies de *Bovista*, *Cortinarius*, ... (CASTRO, 2013).

Isto tamén é etnomicoloxía e non só, como ás veces se pensa, a complexa relación cos fungos psicoactivos ou enteóxenos (SAMORINI, 2001) e que pode conducir tanto a unha micolatría exacerbada (McKENNA, 1992) como a unha micofobia recalcitrante (CASTRO, 2013), como se pode observar nalgúns lugares da Península Ibérica en xeral, e de Galicia, en particular.

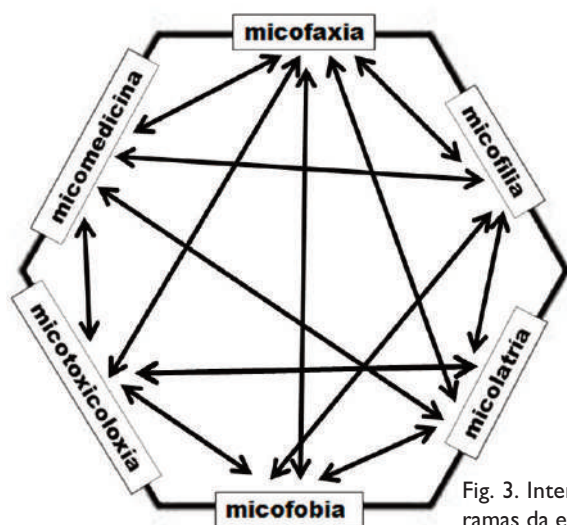


Fig. 3. Interrelación entre as diferentes ramas da etnomicoloxía

Todas as ramas da etnomicoloxía están perfectamente interrelacionadas (fig. 3). Non se pode falar de micolatría sen falar logo de micofobia e micofilia. A micofobia oponse a micofaxia e micofilia. Pensar en micofaxia leva rapidamente a acordarse de todas as intoxicacións por cogomelos que se dan por non ter o cuidado de identificar correctamente especies comestíbles e tóxicas. E así sucesivamente, é un ciclo con etapas que xiran arredor da etnomicoloxía sensu lato.

De feito, non é raro que unha persoa micófoba no momento en que comenza a coñecer cogomelos e consegue comelos, vai entrando nunha voráxine que pode levala a pasar por todas as etapas: micofaxia, micofilia, micomedicina e micolatría, só a micotoxicoloxía queda excluída, a excepción do uso voluntario de enteóxenos (cogomelos tóxicos) feita por algunhas persoas.

AGRADECIMENTOS

Aos meus grandes mestres, tamén neste mundo da etnomicoloxía, Luis Freire († 1997) e Luis Cabo Rey († 2006) dos que tanto boto de menos as conversas.

BIBLIOGRAFÍA

- ADÁN, L., MERA, R., BECERRA, M. et GODOY, M. 2004. Ocupación arcaica en territorios boscosos y lacustres de la región precordillerana Andina del Centro-Sur de Chile. El sitio Marifilo-I de la localidad de Pucura. *Chungará (Arica)*, 36(supl.espect2): 1121-1136.
- ANDERSON, E.N., PEARSALL, D.M., HUNN, E.S. et TURNER, N.J. (eds.). 2011. *Ethnobiology*. John Willey & Sons, Inc. New Jersey.
- BIANCHI, V. 2009. *I funghi medicinali. Per vivere a lungo in perfetta salute*. Lindau Edizioni - l'Età dell'Acquario. Torino.
- BROTHWELL, D. et BROTHWELL, P. 1969. *Food in Antiquity: A survey of the diet of early peoples*. London [en portugués, 1971].
- CALONGE, F.D. 1997. Un caso de rechazo, de tipo alérgico, a diversas setas comestibles: Grupo *Boletus edulis* y *Pleurotus ostreatus*. *Bol. Soc. Micol. Madrid* 22: 307-308.
- CALONGE, F.D. 2011. *Hongos medicinales*. Mundi-Prensa. Madrid.
- CASTRO, M.L. 1992. Reacciones alérgicas a ciertos hongos (*Macrolepiota procera*, *Coprinus comatus* y *Amanita muscaria*) ocurridas en Galicia. *Bol. Soc. Micol. Madrid* 17: 203-204.
- CASTRO, M. 2004. *Cogomelos de Galicia e Norte de Portugal*. Xerais Edicións. Vigo.
- CASTRO, M. 2012. Apontamentos históricos da Macromicoloxía Galega. *Mykes* 14: 43-77. [2011]
- CASTRO, M. 2013. Os cogomelos na génese das culturas: Noroeste Ibérico. *Brigantia* 28 (en prensa).
- CASTRO, M. et FREIRE, L. 1982. *Guía das setas ou cogomelos comestibles de Galicia*. Edicións Xerais de Galicia. Vigo.
- CASTRO, M. et MARTINS, F.X. 2012. Cogomelos tóxicos: Intoxicacións e tratamento. *Mykes* 14: 103-112. [2011]
- CAZZAVILLAN, S. 2011. *Funghi medicinali dalla tradizione alla scienza*. Nuova Ipsa Editore. Palermo.
- COSTA LAGO, J.M. 2011. Usos rituales In MARCOTE, J.M.C., POSE, M. et TRABA, J.M. 500 *Setas del Litoral Atlántico y Noroeste Peninsular*: 29-39. Ed. Cumio. Ponte Caldelas (Po).
- GARCÍA ROLLÁN, M. 1990. *Setas venenosas. Intoxicaciones y prevención*. Ministerio

- de Sanidad y Consumo. Madrid.
- McKENNA, T. 1992. *Food of the gods. The search for the original tree of knowledge: a radical history of plants, drugs and human evolution*. Bantam Books. New York [en castellano, 1992].
- MÍNGUEZ GONZÁLEZ, A. 2009. Cogomelos medicinais. Ed. Cumio. Vilaboa (Pontevedra).
- PFISTER, D.F. 1988. R. Gordon Wasson – 1898-1986. *Mycologia* 80: 11-13.
- PIQUERAS, J. 1996. *Intoxicaciones por plantas y hongos*. Masson. Barcelona
- RAMSBOTTON, J. 1948. *Edible Fungi*. Penguin Books. London.
- SAMORINI, G. 2001. *Funghi allucinogeni. Studi etnomicologici*. Telesterion. Doza (Bologna).
- WASSON, R.G. 1961. The Hallucinogenic fungi of Mexico: An inquiry into the origins of the religious idea among primitive people. *Bot. Mus. Leaflet. Harvard Univ.* 19(7): 137-162.
- WASSON, R.G. 1968. *Soma. Divine Mushroom of Immortality*. Harcourt Brace Jovanovich. New York.
- WASSON, R.G. 1980. *The Wondrous Mushroom. Mycolatry in Mesoamerica*. McGraw-Hill. New York [en castellano, 1993].
- WASSON, V.P. et WASSON, R.G. 1957. *Mushrooms, Russia and History*. Pantheon Bookes. New York.