

NIN TODOS OS QUE BEBEN VIÑO SON ENÓLOGOS, NIN TODOS OS QUE COMEN COGOMELOS, MICÓLOGOS

por
M.L. CASTRO*

Cando chega o outono unhas persoas van vendimiari, outras cazar e, algunhas apañar cogomelos. A primeira actividade faise por traballo, as outras, por diversión e para compartir algún delicioso manxar con amigos e familiares.

Os cogomelos son considerados «manxar de risco» porque entre a centena de especies (ou variedades) comestibles con certa calidade poden aparecer 4 ou 5 moi perigosas, que consumidas por descoñecemento e despois dunha intervención tardía ou inadecuada do médico, poden causar a morte ou conlevar a un transplante de fígado.

Moitas persoas consideran normal referirse ás perdices, aos paspallás, ás rolas, etc. polo seu nome e non polo nome genérico de aves ou paxaros e, sen embargo cando se refiren aos cogomelos non consideran importante saber o que é unha cantarela, unha zarrota, un níscolo, un coprino ou un champiñón. A confusión entre unha ave e outra non provoca intoxicación ningunha cando se consumen, nos cogomelos pode ser que si! A expresión «imos comer cogomelos» sería como si ao ir degustar unha deliciosa ensalada composta por varios vexetais se dixerá «imos comer herbas».

Outra palabra mal utilizada na prensa escrita e falada é a de «micólogo» para referirse a unha persoa, máis ou menos experta no coñecemento de cogomelos comestibles e tóxicos. Grave erro. É como

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

se a un bebedor de viño o consideramos enólogo porque sabe diferenciar un bon dun mal viño ou zoólogo, a un cazador por distinguir unha rola dunha perdiz.

Os vocablos que acaban en “logo” como micólogo, zoólogo, biólogo, enólogo, ... refírense a profesionais en determinadas áreas de coñecemento. A micoloxía é unha ciencia que comprende e estuda máis temas que a identificación dos cogomelos; a zoología estuda os animais e non só identifica especies; a bioloxía, está referida a innumerables campos como a micoloxía e a zooloxía, pero tamén á microbioloxía, á botánica, á inmunoloxía, á xenética, etc.; a enoloxía trata de todo o proceso de elaboración de viños, ...

Os micólogos, zoólogos, biólogos, enólogos, ... formáronse para exercer esas profesións, son enxeñeiros, licenciados ou graduados, especializados neses temas e os investigadores profesionais teñen a titulación de doutor. É dicir, realizaron carreiras superiores para estar capacitados profesionalmente e non leran e/ou usaran só certos traballos en medios máis ou menos especializados.

Algúns membros de asociacións micolóxicas son verdadeiros coñecedores dos cogomelos comestibles e tóxicos, polo que tamén poden ser verdadeiros divulgadores científicos; pero considerar as súas afirmacións como se de investigadores se tratara, resulta un pouco exagerado. Nin todo o que bebe viño é enólogo, nin todo o que consome ou identifica cogomelos, micólogo. Nalgún caso, os menos, son verdadeiros estudiosos da sistemática e taxonomía dos cogomelos: apañan, describen e identifican especies (micólogos afeccionados), e normalmente asocíanse a investigadores profesionais (micólogos, xenéticos, bioquímicos, etc.) para poder profundizar e certificar as súas observacións e conclusións, antes de ser publicadas nalgunha revista científica.