

OS NOMES DOS COGOMELOS (II) Nomes específicos e refraneiro.

por

M.LAGO-ÁLVAREZ*

LAGO-ÁLVAREZ, M., 2008. Os nomes dos cogomelos (II). Nomes específicos e refraneiro. *Mykes* 11: 71-81.

RESUMO:

Realízase unha compilación e análise dos nomes dos cogomelos e refráns relacionados na comunidade autónoma galega.

Palabras clave: *nomes fungos, nomes cogomelos, etimoloxía, fraseoloxía, Galicia.*

LAGO-ÁLVAREZ, M., 2008. The mushroom's names (II). Specific names and proverbs. *Mykes* 11: 71-81.

SUMMARY:

An etymological survey of Galician fungal names and proverbs is reported.

Key words: *fungal names, Galician fungal names, etymology, proverbs, Galicia.*

INTRODUCCIÓN

Este artigo supón a segunda parte do publicado en *Mykes* 10 (LAGO-ÁLVAREZ, 2008), e nel trátanse os nomes galegos específicos para grupos de fungos e a fraseoloxía relacionada tamén coa cultura dos cogomelos.

TERMOS ESPECÍFICOS

Incluimos dentro desta categoría aqueles termos referidos a pequenos grupos morfolóxicos de cogomelos ou mesmo a xéneros e especies concretas.

-Xénero *Agaricus*. Comprende algunhas das especies máis cultivadas na actualidade, moi frecuentes nos mercados. A marxe do termo de orixe francés

*Apdo. 4063. E-36207-Vigo. e-mail: marcoslago@edu.xunta.es
Membro do Grupo Micolóxico Galego Luis Freire

co que se adoita denominar o xénero: **champiñón** (do francés *champignon*, que veu a súa vez do latín *champinio*, *champinionis*, referido ó campo), contamos na nosa lingua coas denominacións: **fungo da lama**, **dos lameiros** e **bola de neve**, para os champiñóns de cores brancas e que medran en abertais, ou **fungo das febras** ou **bola de neve dos bosques**, específica para o grupo de *Agaricus sylvaticus*.

-Xénero *Amanita*. Nel inclúense algunhas das especies máis velenosas de cogomelos, ademais dalgunha outra alucinóxena.

A denominación **cacaforra**, designa ós cogomelos velenosos, e adóitase empregar por extensión a todos os cogomelos ponzoñentos: cacaforra da morte (*Amanita phalloides*, *A. pantherina*) ou aqueles que o asemellan: **cacaforra viñosa** (*Amanita rubescens*) e **cacaforra dourada** (*A. gemmata*).

Para o caso particular de *Amanita muscaria* contamos na nosa lingua con dúas denominacións que fan referencia ós seus efectos alucinóxicos: **reben-tabois** e **brincabois**, posiblemente pola excitación que produce no gando este cogomelo trala súa inxesta. Tamén se emprega o termo **atolamoscas** para designar a este cogomelo, posiblemente polo seu antigo uso para aparvar as moscas e así eliminálas, correspondido coa denominación latina (*fungus muscarius*) no castelán coa denominación “*matamoscas*” e no catalán “*mata-mosques*”.

-Xéneros *Boletus*, *Xerocomus*, *Suillus*. Conxunto de xéneros emparentados, caracterizados na súa morfoloxía por presentar o himenio en forma de tubos que no seu conxunto asemellan unha esponxa.

Para este grupo coas denominacións propias de **alboxo**, **ándoa** ou **andoa**, **madeirudo** e **viriato**, das que non atopamos referencias da súa orixe, empregadas en especial para o xénero *Boletus*, concretamente para o grupo de *Boletus edulis*.

Tamén se recollen denominacións como **pachán**, que o igual que madeirudo, fan referencia a carnosidade e consistencia destes cogomelos, ou **co-gordo** polo seu carácter comestible.

-Xénero *Cantharellus*. Abrangue cogomelos comestibles en forma de funil, con himenios formados por láminas, veas ou completamente lisos.

A especie máis representativa é *Cantharellus cibarius*, que en galego ademais dos nomes derivados do latín **cantarelo** e **cantarela**, contamos coas

denominacións **cacabina** (do latín *caccabina*, cocido nunha ola) e as variantes **cacabiña**, **cacafina**, esta última posiblemente por derivación da forma portuguesa “*cacavinha*”. Tamén atopamos as denominacións **cagarría**, **pan de cabra**, **perrachica** e **panchica**, esta última aplicada tamén a outros *Cantharellus* (*C. lutescens* e *C. tubaeformis*).

-Xénero *Macrolepiota*. Sen dúbida algunha, neste xénero se inclúen os cogomelos con maior tradición no seu consumo en Galicia, proba disto é a gran cantidade de termos e a especificidade dos mesmo, que detallan ata o seu estado de medranza.

As especies comestibles máis frecuentes deste xénero son semellantes morfoloxicamente e pertencen ó grupo da *Macrolepiota procera* e ó da *M. rhacodes*. Existen uns representantes tóxicos que a nosa tradición oral recolle (ver ditos e refráns).

Os principais nomes que recibe son **cogordo** (Ourense) ou **cogordón** (Monterrei) posiblemente do latín *cucurbita* (=cabazo), polo que non é de estrañar a coexistencia coa denominación de **cabazas**. O termo **cachote**, empregado tamén en Ourense, parece provir de cacho, do latín *cacculum* (=ola), que o igual que o termo cogomelo fai referencia a forma do sombreiro.

Na comarca de Monforte recibe os nomes de **monxo**, posiblemente en alusión ós sombreiro en forma de hábito de monxe cando aínda non se desenvolveu de todo e non abriu o chapeo, e **zarrota**, **cerrote** ou **cerrota**, derivados de cerrar, facendo referencia ó sombreiro pechado. Tamén se emprega o termo **zarangallo** (creación expresiva, = zarapallo, anaco, pingallo)

En Quiroga noméanselles por **choupín**, **choupiño**, que podería facer referencia a estar dereito, e polo tanto derivado de choupar, ou para designar algo pequeno. No Barco engaden ademais os termos **palote**, **choumelo** e **frade**, para os cogomelos que aínda non abriron, por consideralos de maior calidade.

Outros nomes recollidos para estes cogomelos son **cocomelo**, por extensión calquera cogomelo comestible, **patamela**, **roco**, **rouquiño** e **tou-pela**.

-Xénero *Tricholoma*. Inclúe un dos cogomelos con maior tradición de consumo, localizada no sureste ourensán. As principais especies consumidas son *Tricholoma equestre* (tortullo dourado ou amarelo) e *Tricholoma portentosum* (tortullo, cincinto).

A denominación propia para este cogomelo é a de **tortullo**, compartida co portugués (*tortulho*). O termo parece provir do latín *terrae tuberum* (=abultamento da terra) en clara alusión o xeito de saíren estes cogomelos, rebentando a terra en pequenos tetos, e agromando en grupos mesturados coa terra. Tamén coexiste outras denominación en común co castelán como **fungo dos cabaleiros** ou **cogomelo dos cabaleiros**, que pon de manifesto a grande estima que se lle tiña desde antigo.

-Xénero *Lactarius*. Comprende cogomelos con carne graúda, e o máis salientable, botan leite o se arrincar ou causarlle calquera dano.

A especie con maior tradición no consumo é *Lactarius deliciosus*, que recibe as denominacións de **níscaro**, coas variantes de **níscalo**, **míscalo** e **nízcaro** (todas de orixe incerta).

Outras denominacións propias da comarca de Valdeorras son **fungo da muña** (muña, capa de agullas do piñeiro depositada baixo deles) en clara alusión o lugar onde aparecen, **carneira**, pola calidade do cogomelo que parece de carne e mesmo sangra, e **latouro**, por derivación de lateiro, nome local dos piñeiros.

Outros representantes deste xénero sen interese comestible, pero moi rechamantes posúen denominacións propias como **leitaregos**, para aqueles *Lactarius* que botan leite branco en clara alusión o parecido lácteo, ás veces tamén empregada para designar o fungo da muña.

-Xénero *Russula*. Este xénero inclúe especies sen perigo de intoxicación, ou como moito sabores picantes ou amargos. Posúen carne graúda, pero non botan leite.

A denominación xeral que reciben é a de **netorra**, do latín *nectareum* (=doce), en clara alusión ó seu aspecto vigoroso e louzán.

-Xénero *Hydnum*. Cogomelos co himenio formado por aguillóns, que polo seu parecido coa lingua de certos animais recibe a denominación de **lingua de vaca** ou **lingua de ovella**. As principais especies comestibles son *Hydnum repandum* e *H. rufescens*.

-Xénero *Coprinus*. Abrangue cogomelos con sombreiros en forma de campá, que o maduraren desfanse en tinta. A principal especie comestible é *Coprinus comatus*, que posúe unha aparencia lanuxinosa que lle dá o nome de **barbuda** e **barbada**, ademais dos de **tinteiro**, **matacandís** e **pucho das meigas**.

Distinto uso tivo a especie *C. picreus*, que produce unha estraña reacción o se inxerir, pola cal a persoa queda sensibilizada ó alcol durante varias semanas e cada vez que o inxira ruborizarase e sufrirá suores e taquicardia. As meigas e menciñeiras eran coñecedoras deste feito e empregaban este cogomelo contra os moi amigos do viño ou para vinganzas. Recibe por iso os nomes de **pucho de pega** ou **prato de meiga**.

-Xénero *Marasmius*. A principal especie comestible é *Marasmius oreades*, cogomelo de pequeno tamaño, con pé coirento e que sae nos prados en grandes cantidades. Por mor da súa aparición en ringleiras e curros, recibe o nome de **sendeiriña** ou **ringlás**. Tamén se denomina **cacavaina**, aínda que en xeral pódese aplicar este termo a calquera cogomelo pequeno e de sombreiro aberto.

-Xénero *Clitopilus*. Deste xénero cómpre salientar *Clitopilus prunulus* que por mor do seu forte arrecendo a fariña recibe os nomes de **muiñeira** e **fariñeira**.

-Xénero *Clitocybe*. Dentro deste xénero de cogomelos con forma de funil, destaca *Clitocybe odora* polo seu forte arrecendo a anís, que lle dá os nomes de **anises do monte**, **fiollo** (sinónimo de fiúncho) e **chorume** (condimento).

-Xénero *Morchella*. Cogomelos cunha morfoloxía moi particular, en forma de colmeas de abella e que, a diferenza da meirande parte dos fungos, só saen na primavera perto da Coresma. Este feito explica unha das súas denominacións **cogomelo de Coresma**. Outros nomes que recibe son **pantorra**, **chirupato**, **xurupato** e **xirupato**.

Emparentados con este cogomelo están aqueles con forma de cunca dos xéneros *Peziza*, *Aleuria* denominados **cuncos**, e os que teñen forma pregues cun pé (*Helvella* spp.) denominados **orellos**, **orellanzos**, **orellas de gato**, **pesorellos** ou **puchos de frade**.

-Xéneros *Lycoperdon*, *Bovista*, *Calvatia*, *Scleroderma*, *Astraeus*, *Pisolithus*, *Cyathus* e *Phallus*. Son cogomelos cunha morfoloxía moi diferenciada, carecendo das típicas formas en paraugas.

Lycoperdon, *Bovista* e *Calvatia* posúen forma esférica, e o se tocar desprenden un po que contén esporas, semellante a unha bufada. Por iso reciben as

denominacións de **fungo do sapo, peido de lobo, bufo da vella, fungacho, fungato, falopo dos curandeiros, panquei e ovos de cuco.**

Scleroderma, *Astraeus* e *Pisolithus* aínda que esféricas, non liberan as esporas en nubes de po, senón que escachan de xeito regular, en forma de estrelas (*Astraeus* e *Scleroderma*) denominadas **bombas** ou **estrelas de terra**, ou dun xeito impreciso (*Pisolithus*) que se empregaba para tinguir: **bombas de tinguir**.

O xénero *Cyathus* posúe cogomelos en forma de copo ou niño de paxaro, mesmo con “oviños” no seu interior, por isto recibe os nomes de **dedil, niñal e oveiro**.

O xénero *Phallus* ó madurar desenvolve un froito cunha marcada morfoloxía fálica xunto cun cheiro pútrido, recibindo os nomes de **carallán, carallo e carallete**, en clara alusión a súa morfoloxía.

-Fungos da madeira. Trataremos neste grupo unha gran variedade de cogomelos que para agrupalos dun xeito práctico consideraremos a textura da súa carne:

-cogomelos da madeira carnosos.

Entre eles podemos destacar *Pleurotus ostreatus*, xa moi cultivado e á venda nos mercados. Ademais das denominacións de **cogomelo en ostra, riles**, pola súa forma, ou **ostras dos negrillos**, por seren os chopos as árbores máis habituais nas que saen, tamén contamos coa forma máis singular **alborelle**.

Tamén crecen na madeira os cogomelos do xénero *Sparassis*, que por mor da súa característica forma en corais ou coliflor, reciben o nome de **coliflor do monte**.

Con forma igualmente rechamante é *Fistulina hepática*, a modo de xigantesca lingua cuberta dunha pátina coma de xarope de amorodos ou sangue, o que xustifica os nomes de **figado de boi, lingua de vaca, figados e asaduras**.

-cogomelos da madeira madeirudos ou coirentos. Moitos cogomelos da madeira asemellan estar feitos dela ou posúen formas características como de cuncha, pezuño.

A denominación máis estendida é a de **carrocha**, coa raíz prerrom. *carr-*, referida á excrecencia de árbores ou o fungo parasito que vive sobre elas, coas variantes **caripocha, cipocha, carocha, caroca, carocha e caracocha**. Estes cogomelos posúen un textura moi dura, como de madeira ou cor-

tizo (xéneros *Ganoderma*, *Phellinus*, *Fomes*), e antigamente déuselle uso a febra interna para preder o lume, por iso reciben tamén o nome de **esca**, do latín *escam* (alimento, para prender o lume) e a variante **isca**.

Algunha delas tivo un uso específico para ritos de lume (ver usos tradicionais) recibindo nomes específicos como **bido de San Xoán** (por saír no bidueiro e empregarse en San Xoán), **cipocha dos bidueiros** ou **carracochas dos bidos** (*Piptoporus betulinus*).

As fructificacións pardas e esponxosas de *Hapalopilus rutilans*, por saieren en madeira cortada e a súa particular morfoloxía reciben o nome de **bosta da leña**.

Algúns cogomelos máis modestos en tamaño, pero cunha forma máis feita reciben o nome de **cuncha** (*Trametes spp.*) ou **cuncha do piñeiro** (*Phellinus pini*). Outros coma o perigoso parasito do piñeiro *Heterobasidium annosum*, por agromar rompendo a codia das árbores e amosando pequenos anacos acastañados denomínanse **chícharo de monte**.

-Fungos dos cereais. Tratamos neste grupo aqueles fungos que atacan os grans dos cereais e que producen neles unha deformación visible.

Entre eles o máis salientable é sen dúbida *Claviceps purpurea*, que ataca o centeo e deforma o seu gran nunha estrutura negra e dura que recibe multitude de nomes coma os derivados de corno: **cornecho**, **cornello**, **cornicelo**, **cornilló**, **cornizó**, **cornizolo**, os referidos á súa cor e dureza: **carbón**, **dental**, **dente de can**, **dentón**, **pan de corvo**, **gran de corvo**, **morrión** e **mourón**.

Outra afección común é a que ataca ó millo, ocasionada por *Ustilago zaeae*, que recibe os nomes de **borrel**, **borro**, **cagoxo**, **cigalón**, **cornizó**, **fungo**, **mourón**, **potra** (de lat. vulg. *pullitrum* = poldro) e **taño do millo**.

DITOS E REFRÁNS GALEGOS SOBRE COGOMELOS

A continuación presentamos unha escolma dos principais ditos e refráns que fan referencia os cogomelos, dos que se fai un pequeno comentario explicativo.

a) Xerais sobre fungos:

1. “**Ser coma fungos**“. Para se referir a algo que aparece por todos os lados, en grandes cantidades. (CASTRO, 2000: 13).

2. **“Cen e cen follas ten e non pode cortarllas ninguén”**. (FERNÁNDEZ DEL RIEGO, proloquio in CASTRO 2000: 12).

b) sobre o fungo da muña ou níscolo

3. **“Sombra de lateiro, fungos da muña no abeiro”** (RUIZ LEIVA, 2000). Fai referencia á aparición dos fungo da muña (muña é a capa follas de piñeiro que hai baixo esta árbores) ou níscolo baixo os piñeiros (lateiro).

4. **“Ollo a mexada, se fungos da muña na empanada”** (RUIZ LEIVA, 2000). A cor alaranxada do fungo da muña produce trala súa inxesta que os ouriños se tingan de dita cor.

5. **“Casa con el se che deixa o anel”** (RUIZ LEIVA, 2000). O fungo da muña ten o pé furado e bota un leite alaranxado. É típico nalgúns recolectores desta especie cortarlle o pé e comprobar que deixa sobre a man a marca dun anel alaranxado.

c) sobre os cogordos, zarrotas ou choupíns

6. **“Cogordón cunqueiro, dime onde está teu compañeiro”** (autor). **“Cogordón choucheiro, búscame o teu compañeiro”**. **“Choupín, choupiñeiro, dime onde está o teu compañeiro”**. **“Zarrota zarroteira, dime onde está a túa compañeira”** (CASTRO, 2000; RUIZ LEIVA, 2000). Os cogordóns, cogordos, choupíns ou zarrotas (*Macrolepiota spp.*) teñen certa tradición de consumo en Galicia. Os refráns fan referencia a aparición conxunta, en pequenos grupos, destes cogomelos. Por iso o atoparen un, preguntan polo seu compañeiro. Baséase na crenza popular de que non nacen sos, senón ó menos en parellas, por iso se lle pregunta pola mesma.

7. **“Choupín funil, nin pra ti nin pra min”** (RUIZ LEIVA, 2000). Na comarca de Valdeorras e Monforte, ten moita tradición o consumo de certos cogomelos, entre eles a Zarrota que segundo a súa medranza ten diferentes nomes, e xeralmente o atopar exemplares co sombreiro totalmente abertos, adoitanse deixar por consideralos de ruín calidade.

8. **“Os palotes do rebusco teñen dobre gusto”** (RUIZ LEIVA, 2000). Fai referencia a rebusca, cando xa se vendimiou, os donos dos bacelos daban permiso para apanar os restos de uvas que quedaran, a rebusca. A cotío atopábanse nesa rebusca moitos palotes (*Macrolepiota spp.*) pois adoitan saír nos bacelos entre as vides.

9. “**Sete nun pé choupín malo é**” (RUIZ LEIVA, 2000). Fai referencia a *Macrolepiota venenata*, das poucas zarrotas tóxicas, que a diferenza das comestibles adoitan saír varias xuntas a partir dun mesmo pé.

d) sobre a lingua de vaca

10. “**Cando as caracochas empezan a pingar os fígados podes atopar**” (RUIZ LEIVA, 2000). Ó tempo que os castiñeiros producen as castañas, nos grandes troncos aparece un fungo que asemella un fígado, *Fistulina hepática*, que é un bo comestible incluso en cru, especialmente bo para saciar a sede.

e) sobre as netorras

11. “**Netorra acelme, que non cha coma o verme**” (RUIZ LEIVA, 2000). As netorras (*Russula spp.*) son un xénero sen perigo, pois como máximo consumimos cogomelos con sabores moi amargos ou picantes, pero non son tóxicas. Algunhas netorras teñen sabores moi agradables como a noz, avelá ou castaña e son boas comestibles, por iso de atopalas non esperes a que chas coman os vermes.

f) sobre as sendeiriñas

12. “**Darás media volta ó pé e se non rompe sendeiriña é**” (RUIZ LEIVA, 2000). A sendeiriña (*Marasmius oreades*) é un cogomelo bo comestible que ademais de saír sempre entre herba ten como peculiaridade un pé moi flexible coma se fose de coiro, feito que recolle este refrán.

g) sobre as cacabiñas

13. “**As cacabiñas, ata a cabra cega as encontra**” (RUIZ LEIVA, 2000). As cacabiñas ou cantarelas (*Cantharellus cibarius*) son moi boas comestibles, e mesmo os animais andan a procura delas.

h) recomendacións culinarias

14. “**Orellos, cuncos e pantorras escálldaas para que non morras**” (RUIZ LEIVA, 2000). Algúns cogomelos son bos comestibles ó se cociñar, pois resultan tóxicos en cru. Exemplos deste feito son as pantorras ou xiropatos (*Morchella spp.*), Orellos (*Helvella spp.*) e algunhas andoas (*Boletus erythropus*).

i) advertencias do risco no consumo

15. **“Cando fales dos cogumelos fala dos malos e non terás pleitos cos aconsellados”** (RUIZ LEIVA, 2000). Advertir do perigo do seu consumo.

16. **“Falar pouco, e mal, sí de fungos tes que falar”** (RUIZ LEIVA, 2000). Igual que no anterior.

17. **“Vale máis fungo perdido que comido”** (RUIZ LEIVA, 2000). Recomenda a precaución.

18. **“Fungo regalado con discreción ríralo”** (RUIZ LEIVA, 2000). É recomendable non se fiar das recoleccións doutra persoa.

19. **“Cogumelo murciado, xa rexeitado”** (RUIZ LEIVA, 2000). O cogomelo aínda que sexa comestible pode estar pasado polo que non se recomenda o seu consumo.

20. **“O fungo bo, pronto deixa de selo”** (RUIZ LEIVA, 2000). Como todo alimento, o apodreder deixa de ser apto para o consumo.

21. **“Si queres morrer, a cegas fungos coller”** (RUIZ LEIVA, 2000). Perigo de comelos sen coñecemento e ó chou.

22. **“O que de cogumelos se farta, non lle ten medo a morte”** (RUIZ LEIVA, 2000).

23. **“Dun erro, faise un enterro”** (RUIZ LEIVA, 2000). Advirte do perigo das confusións.

24. **“O peor do erro e o enterro”** (RUIZ LEIVA, 2000). Advirte do perigo das confusións.

25. **“Moito tes que saber para cogumelos comer”** (RUIZ LEIVA, 2000). Recomenda precaución.

26. **“Comer cogumelos con aprensión fanche dano aunque sexan bóns”** (RUIZ LEIVA, 2000). Recomenda comer con moderación.

k) sobre usos non culinarios: advertencias

27. **“O viño faiche rir, a sogra hacho facer sufrir”** (RUIZ LEIVA, 2000). As bruxas e meigas eran coñecedoras das cualidades dun fungo, *Coprinus atramentarius*, que tralo seu consumo e durante uns quince días produce unha reacción ó consumo de alcohol. A persoa comeza a se ruborizar dende o abdome ata a cabeza, a suar abundantemente e o seu corazón latexa moi axitadamente. Cóntase que algunhas sogras cansas de xenros moi afeccionados a bebida, e aconselladas por menciñeiros, sacábanlle o vicio misturándolle este cogomelo na comida. O coitado cada vez que bebía pasábao moi mal e adoitaba ser un bo escarmento.

28. ***“Bencedeira con carrocha, en San Xoán trasnoita”***. ***“En San Xoán, a caripocha tes que queimar, se o teu lar queres gardar”*** (RUIZ LEIVA, 2000). Algúns fungos que crecen na madeira e parecen feitos dela, tiveron certos usos rituais en especial na noite de San Xoán, onde se empregaban para levar o lume da fogueira para cadansúa casa ou mesmo para prender o lume nas la-reiras.

29. ***“Bosta na leñeira, só fume na lareira”*** (RUIZ LEIVA, 2000). Algúns fun-gos que atacan a madeira, alteran a súa calidade e fana pouco axeitada para a queima. Así algúns cogomelos da madeira, as veces con forma de bosta, se ata-can a unha leñeira fan que a madeira queime mal e bote moito fume.

l) sobre cogomelos e as fases da lúa. Referidos a influencia da lúa na fruc-tificación dos fungos, especialmente ó través da influencia no ciclo de chuvias e na medranza.

30. ***“Auga na entrada da lúa, cogumelo na carrúa”*** (RUIZ LEIVA, 2000).

31. ***“Lúa minguante, sendeiriña bufante”*** (RUIZ LEIVA, 2000).

32. ***“Garda o cesto, si a lúa ten cerco”*** (RUIZ LEIVA, 2000).

BIBLIOGRAFÍA

CASTRO, M.L. 2000. *Guía dos cogomelos comúns de Galicia*. Colección Montes e Fon-tes. Ed. Xerais.

LAGO-ÁLVAREZ, M., 2008. Os nomes dos cogomelos (I). Introducción e nomes non específicos. *Mykes* 10: 81-85. [2007]

RUIZ LEIVA, C. 2000. *Fraseología, dichos y refranes gallegos*. <http://www.andoa.net/paginas/sabermas/articulos/fraseoloxia.html> (18/04/03).