Para María (Ela xa sabe que é para ela)

Nesta bisbarra non é moi doado para a xente gozar do pracer gastronómico dos cogomelos aínda que o pasado ano os mesóns e casas de xantar fixeron unhas xornadas para dar a coñecer as delicias da súa degustación e fomentar o consumo de tan delicioso manxar. Maiormente, os cogomelos que ofrecían trouxéronos de fóra pois tampouco nesta bisbarra hai moita xente que os apañe e distinga os comestibles daqueles que no o son, e inda peor, os que poden provocar doenzas ou a morte.

Non, non hai na moita xente coa cultura micolóxica e afeccionada a buscar e recoller cogomelos nos montes que arrodean o Val Miñor, que como as bruxas “haber hainos”, na Groba, no Galiñeiro, no Mauxo,…

Agora é o tempo deles. A humidade e a temperatura morna, que cando deixa de chover, quenta a terra o sol do Outono, fai que saian e crezan, uns achantados entre os picos dos piñeiros, coma os rosadiños “*niscalos*” , outros, entre os fentos ou as herbas, como os “*chantar elus* ”, “ *boletus* ”, “ *colmenillas* ”, ou mais dun milleiro deles.

Pero cando se dan as condicións antes ditas, aínda que non sexa Outono, pódense atopar cogomelos. Sábecho ben María que todo o ano anda no monte vixiando todos os currunchos onde pode habelos e mímaos co cariño propio dos labregos que coidan a sementeira esperando o día de recoller unha boa colleita.

Se vas coller setas, colle só as que coñezas ben, pois hainas mortais de necesidade, apáñaas cortando o pe con coitelo ou navalla senón estragas a crianza futura e non as metas en bolsa

de plástico, que non transpira e bótanse a perder, mellor nun cesto.

¿Que como se poden cociñar os cogomelos?. Mira, haberá milleiros xeitos de propostos por ilustres cociñeiros, deliciosos todos eles, pero se queres sentir enteiramente o seu sabor e o cheiro que recenden ao monte e a suave textura no ceo da boca, non te maces, límpaos ben cunha brocha, bota un chisco de bo aceite de oliva, suave, que non lles estrague o sabor (os de olivas *arbequina* catalana ou *hojiblanca* andaluza son máis suaves que os de *cornicabra* manchega ou
picual
tamén andaluza), nunha tixola ou na prancha e déixaos facer. Cando os tires do lume bótalle unhas areas de sal. Hai quen os fai acompañados con allo, pero a de ser pouco para que non resalte moito o seu forte sabor.

Outra maneira, que non esnaquiza os sabores, é facelos revoltos con ovos.



De calquera maneira sos ou acompañados de calquera outra vianda sexa peixe –as troitas compangan ben-, carnes –a caza e a máis doada- ou as que dá a horta –o arroz quédalle moi ben- sempre engaden un gusto moi particular que nos leva ao soño dos bosques multicolores polas árbores coas follas no intre de caducar que se tinxen de vermello, amarelo, pardo,.. , ao dos ríos de bruar mainiño que se fai silencio nos remansos só roto polo chimpo das troitas para apañar algún insecto descoidado, e todo iso coa luz dun sol que xa augura o solsticio do inverno.