

Identificação do género *Russula*

Para uma boa utilização dos recursos desta pasta

Para usar no campo

Quem disponha dos correspondentes guias, tem na pasta [Chaves_Guias](#) as traduções das chaves em:

- Guia de INCAFO (Moreno et al. 1986 – [RussulasIncafo.gif](#))
- Guia de Marcel Bon (Bon 1987-2002 – [RussulasBon.gif](#))
- Guia de Courtecuisse & Duhem (1994-2013, esquema taxonómico – [RussulasCourtecuisse.pdf](#))

Também pode ser útil usar as chaves de Moser ([RussulasMoser.gif](#)).

Em todos os casos são dadas as referências às entradas relevantes nas respectivas obras.

Mas...

São chaves limitadas sob vários pontos de vista, em particular porque não recorrem à microscopia. As espécies do género *Russula*, com muito poucas excepções, não se identificam no campo. Por isso, quer se tenha ou não algum dos guias citados acima, é **indispensável** levar para o campo os sistemas taxonómicos de Rolf Singer e de Romagnesi-Sarnari (ficheiro [Classificacoes_Russula.pdf](#)), que ajudam, duma maneira especialmente efectiva, a não deixar de parte nenhum dos caracteres macroscópicos importantes para completar a identificação: cores, tamanhos, consistências, odores, sabores, reagentes. Anotar, com cada exemplar, aquilo que se vai vendo, e as hipóteses de classificação (subgénero, secção, subsecção) que vão ficando. Isso será muito útil no restante da tarefa. O sistema de Singer põe ênfase numa abordagem macroscópica diferente (e útil) da de Romagnesi-Sarnari, mas é esta última que arruma os subgrupos da maneira que é seguida actualmente, por exemplo na das chaves de Sarnari ou os grupos de Mena i Calvet.

Para usar no laboratório

Dispõe-se dum texto sistematizando, por sucessivas fases de abordagem, desde o campo até ao cogumelo herborizado, os procedimentos de observação recomendados ([Abordagem_Russula.pdf](#)). Como se poderá ver, é de fundamental importância completar as observações preliminares no campo com o material ainda fresco, isto é, até estar terminada a produção da esporada e iniciar-se a secagem.

A principal ênfase vai para o tratamento sistemático por Mauro Sarnari, onde também se incluem as referências para a obra de Alfonso de Mena i Calvet, e listas das espécies em cada grupo taxonómico diagnosticado ([Chaves_Sarnari.pdf](#)). É com estas chaves que se pode chegar à subsecção correcta, passo incontornável para a identificação à espécie.

Inclui-se ainda a chave monográfica de Marcel Bon ([Chave_monografica\(Marcel_Bon\).pdf](#)), que dá relevo aos caracteres fundamentais da microscopia e inclui algumas observações sobre a metodologia. A descrição dos caracteres microscópicos de *Russula* feita por Bon é muito importante para esclarecer dúvidas e pode ler-se no texto original ([Caracteres_Russula_Bon.pdf](#))

Junta-se ainda o atalho ([Programa de identificação de Russula.url](#)) para obter um software de determinação de *Russula*, da autoria de Gérard Lévêque (Montpellier, França). O respectivo manual está disponível em http://s2hnh.org/wp-content/uploads/2017/10/Aide_russ_50.pdf.

Interpretações do sabor

O carácter sabor geralmente é tratado na oposição simplista entre “picante” e “não-picante”, a qual

serve na maior parte dos casos mas requer alguma cautela. Em primeiro lugar, o termo utilizado para picante em Inglês (*acrid*) ou Francês (*âcre*) traduz-se como irritante ou agressivo (não forçosamente picante); por exemplo, isso distingue-o de mentolado, que em rigor é picante, mas não agressivo. Depois, há o uso em Francês da palavra *doux*, que à letra podia significar “doce” ou “adocicado”, mas é preferível traduzir com o termo “suave”, ficando assim a melhor oposição entre “irritante” e “suave”.

Finalmente, há as modalidades de picante, expressas numa escala de pelo menos 5 graus em Mena i Calvet, e que implicam, no esquema de Courtecuisse para os grupos que não são tipicamente “picantes”, abrirem-se excepções “subpicantes”.

Na prática, como aliás em diversos aspectos como por exemplo as cores da cutícula, é por vezes mais importante o carácter que não está presente: se uma *Russula* é “suave” isso exclui as 4 primeiras secções do subgénero *Russula* no esquema de Courtecuisse, mas se é mais ou menos “picante” é melhor guardar alguma reserva antes de considerar apenas esses grupos (que incluem algumas “subpicantes”, de resto, e essas subpicantes bem podem parecer “suaves”!).

Paulo de Oliveira, Grupo Universitário de Micologia de Évora
Actualizado em Agosto de 2019