

Lactarius deliciosus e *Lactarius chrysorrheus*.
**SOBRE AS DIFERENÇAS E A CONTRIBUIÇÃO DA
ESPÉCIE COMESTÍVEL PARA O DESENVOLVIMENTO
SÓCIO-ECONÓMICO DO INTERIOR**



José Luís Gravito Henriques
Engenheiro Agrónomo

Fundão, 2018

Agradecimentos

A todos quantos, no final do século passado, apanhavam, compravam e vendiam *Lactarius deliciosus* e que, com os seus testemunhos, deram a conhecer a realidade de uma época áurea, escudada por detrás de um negócio que, apesar de se ter processado na proximidade de muitos, passou despercebido e é desconhecido da maioria da população.

Às pessoas afectadas pelo consumo inadvertido de *Lactarius chrysorrheus* e *Lactarius tesquorum* que, partilhando connosco os problemas de saúde vivenciados, permitiram concretizar uma abordagem ao grau de toxicidade destas espécies.

Ao senhor Luís Carlos Fernandes Marcos que, ao ter conhecimento da ocorrência de uma suposta intoxicação com *Lactarius chrysorrheus*, sinalizou o caso e estabeleceu os contactos que facilitaram o acesso às pessoas envolvidas.

Ao doutor Moisés Alexandre dos Santos Henriques, pela colaboração na análise da informação clínica disponível.

1 - Introdução

Ainda há poucos anos que a maioria dos nossos colectores de cogumelos tomou conhecimento da comestibilidade do *Lactarius deliciosus*, o que não impediu que actualmente esta seja já uma das espécies mais apanhadas e apreciadas em Portugal.

A existência, nos últimos tempos, de uma maior divulgação e cultura micológica, a identificação relativamente fácil do cogumelo e a grande quantidade com que normalmente surge em povoamentos de pinheiro, que ainda dominam grande parte do país, contribuíram de forma definitiva para o seu substancial aproveitamento.

No entanto, o conhecimento e a colecta em massa desta espécie tiveram início há algumas décadas, sobretudo junto à nossa fronteira, pelo grande fluxo de comercialização que aí se gerou, com destino a Espanha.

A procura e a valorização foram de forma tão superlativa que, a sancha, raivaca, cardiela, seta, cogumelo de leite, tortulho, tortulho laranja ou laranjinha, nomes pelos quais, nalgumas localidades, o *Lactarius deliciosus* é conhecido, tornou-se, nas proximidades da raia, numa das principais fontes de rendimento para um grande número de habitantes.

Na altura, a importância e o prestígio conseguido pela espécie atingiram uma tal dimensão, que o facto foi simbolicamente consagrado na heráldica de uma freguesia do Fundão, com a reprodução de três cogumelos correspondentes ao ancestralmente idolatrado *Amanita caesarea*.

O preço e as mais-valias conseguidas pelos vários operadores no circuito eram tão elevados que os compradores intermediários, para evitar que a população os comesse a introduzir no consumo doméstico, chegavam a dizer aos apanhadores que estes cogumelos não eram comestíveis e seriam utilizados para fazer medicamentos e outros produtos não alimentares. Ainda hoje há gente, interveniente na altura, que refere e acredita nesta versão.

A comercialização da espécie atingiu uma relevância económica e social tal, que é difícil de admitir por quem não tenha acompanhado este período ou conhecido alguns dos seus intérpretes. É aqui bem aplicada a expressão “volfrâmio da raia”, usada por um professor quando se lhe deu a conhecer alguns dos montantes envolvidos no negócio.

Vale bem a pena lembrar um pouco da história desta época, pelo que, adiante serão apresentados alguns dos episódios experienciados por pessoas da Beira Interior na apanha, concentração e comercialização desta espécie que, entretanto, nos foram reportados.

No que respeita a intoxicações, não se tem ouvido falar na comunicação social da existência de qualquer ocorrência grave no decurso da apanha do *Lactarius deliciosus* e consumo inadvertido de alguma espécie semelhante mal identificada.

No entanto, esta espécie tem vários “sósias”, muito semelhantes ao nível do chapéu, podendo, para os menos esclarecidos, criar algumas dificuldades na sua identificação e levar à sua posterior ingestão.

No nosso país, as confusões ocorrem normalmente com o *Lactarius chrysorrheus*, espécie que, em termos de literatura, é considerada sem interesse culinário ou apenas responsável por ligeiros e passageiros distúrbios gastro-intestinais.

Estando-se na posse de um testemunho relevante, que contraria a versão expressa anteriormente e que aponta para a gravidade do consumo reiterado do *Lactarius chrysorrheus*, entendeu-se ser oportuno dar conta de alguns casos de micetismos associados a problemas de saúde e a dificuldades na identificação do *Lactarius deliciosus*.

Para esclarecimento dos apanhadores e obviar, no futuro, a assumpção dos mesmos erros, serão abordadas as principais características diferenciadoras destas duas espécies.

2 - Principais características do *Lactarius deliciosus* e do *Lactarius chrysorrheus*

Estas duas espécies, que exsudam um latex quando os tecidos são lesados, característica associada ao género *Lactarius* a que pertencem, são micorrízicas, ou seja, vivem em associação mutualista com raízes de plantas: o *Lactarius deliciosus* está presente em algumas coníferas e é frequente em povoamentos jovens de pinheiro manso e pinheiro bravo; o *Lactarius chrysorrheus* encontra-se em algumas folhosas, nomeadamente no castanheiro, carvalho e azinheira.

Ambas frutificam na época de Outono, aparecendo os cogumelos mais cedo ou mais tarde, muito em consonância com as dinâmicas de precipitação nos meses de Agosto a Outubro, podendo a sua presença, em zonas com temperaturas mais amenas do nosso país, estender-se aos princípios do Inverno, dependente das datas de ocorrência das geadas mais rigorosas.

Apesar do *Lactarius deliciosus* e do *Lactarius chrysorrheus* estarem associados a plantas distintas, muitas vezes as várias espécies florestais estão consociadas ou implantadas em bordadura ou nas proximidades, fazendo com que as raízes de umas, prolongando-se algumas dezenas de metros, apareçam a grande distância, na influência das copas de outras árvores, carregando o micélio dos fungos associados.

Não é raro ver *Lactarius deliciosus* fora e longe do pinhal, no meio da erva ou debaixo de arbustos. As raízes de pinheiro, capazes de atravessar estradas, progredem com facilidade para espaços onde encontrem melhores condições de desenvolvimento.

O mesmo acontece com as outras árvores, pelo que, nestas circunstâncias, assim como se podem encontrar *Lactarius deliciosus* perto de folhosas, também nos podemos deparar com *Lactarius chrysorrheus* sob o domínio de coníferas.

Se os aspectos ecológicos estão algo matizados, quando aparecem as duas espécies em simultâneo no mesmo local, é fundamental conseguir identificá-las correctamente, pois apenas uma delas (o *Lactarius deliciosus*) é comestível.

O tamanho, a forma e a cor do esporóforo, embora com evoluções distintas nestas espécies, em dadas alturas, podem apresentar-se algo ou muito semelhantes e, à primeira vista, observando apenas a parte superior do chapéu (Figs. 1 a 4), podem confundir-se com facilidade. Depois de uma análise mais pormenorizada, rapidamente se verifica que ambas têm várias características morfológicas e organolépticas distintas, apresentando-se de seguida as mais evidentes.



Fig. 1 - *L. deliciosus*



Fig. 2 - *L. chrysorrheus*



Fig. 3 - *L. deliciosus*



Fig. 4 - *L. chrysorrheus*

2.1 - Latex

Por toda a superfície, qualquer lesão infringida aos esporóforos, provoca a libertação de latex (Fig. 5) de uma cor que se altera na presença do ar, fenómeno mais evidente no estado jovem. As áreas afectadas ficam manchadas com a cor resultante da oxidação sofrida. As marcas das mudanças são perceptíveis sobretudo nos exemplares mais velhos (Fig. 6).



Fig. 5 - Gota de latex de *L. chrysorrheus*



Fig. 6 - *L. deliciosus* adulto com as lâminas completamente esverdeadas

- O *Lactarius deliciosus*, ao corte, liberta um líquido doce, cor de cenoura (Fig. 7) que evolui para tons esverdeados (Fig. 8) após demorada exposição ao ar, que alguns designam por “verdete”.



Fig. 7 - Leite cor de cenoura do *L. deliciosus*



Fig. 8 - Aspecto esverdeado das áreas lesadas

- O *Lactarius chrysorrheus*, ao corte, segrega abundantemente um leite acre, de cor branca (Fig. 9) que, em contacto com o ar, vira rapidamente, em poucos segundos, para amarelo enxofre (Fig. 10).



Fig. 9 - Leite branco do *L. chrysorrheus*

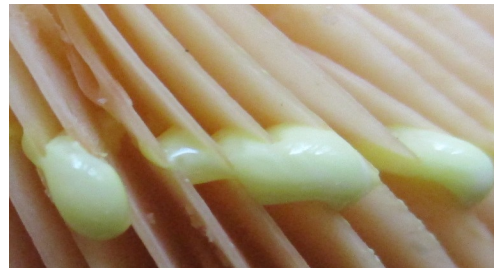


Fig. 10 - Leite amarelado após rápida oxidação

2.2 - Chapéu

- No *Lactarius deliciosus*, a cutícula apresenta-se zonada em bandas concêntricas de vários tons de cor de laranja (Fig. 11); o chapéu tem uma pequena depressão no centro que se intensifica com a maturação ao evoluir para uma forma de funil; as lâminas são decorrentes e de cor alaranjada (Fig. 12).



Fig. 11 - Bandas concêntricas cor de laranja



Fig. 12 - Lâminas cor de laranja, decorrentes pelo pé

- No *Lactarius chrysorrheus*, a cutícula é zonada em bandas concêntricas de tons de cor laranja, amarelada e rosada (Fig. 13); o chapéu, no final, tem uma forma

deprimida; as lâminas, um pouco decorrentes, são de cor branca (Fig. 14) a creme e alaranjadas nos exemplares envelhecidos.



Fig. 13 - Bandas concêntricas com tons laranja, amarelados e rosados



Fig. 14 - Lâminas brancas, um pouco decorrentes pelo pé

2.3 - Pé

- O *Lactarius deliciosus* tem um pé de cor laranja claro, escavado com pequenas depressões dispersas e manchas de coloração mais viva (Fig. 15). Cortado, observa-se uma auréola exterior cor de laranja e a libertação de leite da mesma cor (Fig. 16).



Fig. 15 - Fossas e manchas cor de laranja vivo



Fig. 16 - Auréola cor de laranja vivo, na secção do pé

- No *Lactarius chrysorrheus*, o pé é liso e de cor branca (Fig. 17) a creme alaranjado no final. Pouco depois do corte, verifica-se o amarelecimento da carne em resultado da rápida oxidação do leite exsudado, que se fixa nesta cor (Fig. 18).



Fig. 17 - Pé branco e liso



Fig. 18 - Amarelecimento da carne exposta do pé

2.4 - Cor da carne

- No *Lactarius deliciosus*, a carne é espessa, de cor alaranjada e esbranquiçada no interior (Figs. 19 e 20).



Fig. 19 - Carne alaranjada e branca no interior (corte longitudinal do esporóforo)



Fig. 20 - Carne alaranjada e branca no interior (corte transversal do pé)

- No *Lactarius chrysorrheus*, a carne é de cor esbranquiçada (Fig. 21) a alaranjada no final, e amarela quando exposta ao ar (Fig. 22).



Fig. 21 - Carne branca (corte transversal do pé)



Fig. 22 - Amarelecimento da carne branca exposta ao ar

2.5 - Particularidades

Embora, normalmente o *Lactarius chrysorrheus* seja menos carnudo e mais pequeno, apresente o chapéu com os círculos concêntricos mais claros e menos demarcados e as lâminas na maior parte do tempo brancas ou creme, na natureza podem desenvolver-se exemplares das duas espécies com tamanhos equiparados, cores das lâminas e do pé mais semelhantes e a zonagem do chapéu com diferenças pouco ou nada perceptíveis (Fig. 23).

A identificação, nestas condições, nunca se poderá cingir apenas à observação do chapéu e terá necessariamente de se fazer recurso às características próprias de cada espécie (Fig. 24), não sujeitas a equívocos.



Fig. 23 - Chapéus muito semelhantes



Fig. 24 - Pé e lâminas muito distintas no estado juvenil

Na natureza, o *Lactarius deliciosus* pode também aparecer com uma conformação do chapéu mais irregular e, em vez das normais lâminas cor de laranja, apresentar uma superfície branca na sequência do parasitismo perpetrado pelo fungo *Hipomyces lateritius* (Figs. 25 e 26).

Este ataque aborta o desenvolvimento das lâminas, mas não impede a libertação do latex cor de laranja e, de modo nenhum obsta ao aproveitamento do cogumelo, aliás melhora as suas qualidades organoléticas.



Fig. 25 - *L. deliciosus* atacado por *Hipomyces lateritius*



Fig. 26 - Aspecto das lâminas atacadas

3 - Episódios de má identificação

Numa ocasião, aproximou-se um apanhador com uma pequena caixa cheia de cogumelos do género *Lactarius* (Fig. 27) a pedir que confirmasse a sua comestibilidade, pensando que estes seriam *Lactarius deliciosus*.



Fig. 27 - Caixa com *Lactarius* spp.

Qual não foi o meu espanto quando, no fim da observação, se verificou que a maioria dos exemplares era *Lactarius chrysorrheus*.

Confrontado com o facto e questionado sobre a razão de tal ter acontecido, depressa o homem se desculpou, dizendo que lhe pareciam ser “todos iguais”.

Na realidade, não eram só muito semelhantes como também eram praticamente todos não comestíveis.

Para além deste episódio, ainda retenho na memória outro caso mais marcante de identificação incorrecta, que se passou comigo.

Há alguns anos, ao entrar num povoamento florestal misto de pinheiro e sobreiro, avistei duas mulheres, acompanhadas por um miúdo, a apanhar cogumelos.

Embora estivessem ainda relativamente longe, como é hábito querer falar intencionalmente com os colectores que encontro para trocar algumas impressões sobre os seus hábitos de apanha e consumo, tentei fazer uma aproximação ao grupo. No entanto, sentindo que, intencionalmente, as mulheres se iam afastando, não logrei alcançá-las e segui o meu trabalho de inventariação das espécies presentes por ali naquela altura.

Contudo, os diferentes trajectos seguidos, fizeram com que, em determinada altura, ficasse a cerca de 50 metros de frente para elas numa grande clareira apenas com sobreiros centenários na sua proximidade.

Apesar da distância, deu para perceber que estavam a apanhar *Lactarius sp.* e que, possivelmente, naquele local, não seriam *Lactarius deliciosus*. Então, aproximando-me rapidamente sem dar tempo para que dispersassem ou se desviassem do rumo, abordei-as e, observando os cogumelos que então recolhiam, disse-lhes, de forma contundente, que aqueles não eram comestíveis; ao que a mulher mais velha ripostou: “estes são dos bons”.

Explicando-lhes de seguida, e de forma pormenorizada, as características de uma e outra espécie, começaram-se a aperceber de que algo estaria errado, sendo que a mulher de mais idade, passado pouco tempo, ainda não acabada a intervenção, disponibilizou o saco que ela trazia para confirmar a identidade dos cogumelos.

Aberto o saco e colocados os cogumelos no chão (Fig. 28), fez-se a sua separação em dois lotes (Fig. 29): um de *Lactarius deliciosus* e outro de *Lactarius chrysorrheus*.



Fig. 28 - Cogumelos misturados



Fig. 29 - Cogumelos depois de separados

Como é bem visível na fotografia, verificou-se que apenas uma minoria correspondia a *Lactarius deliciosus*.

Entretanto, o miúdo, apercebendo-se do erro e do risco que estariam a correr, atirou para bem longe o saco que tinha na mão, bradando em voz alta: “não quero saber mais de cogumelos”.

Interrogadas as mulheres sobre o facto de andarem ali a apanhar *Lactarius deliciosus* sem os saberem distinguir, a mais velha respondeu que veio “duas vezes antes a acompanhar o marido”; já a outra disse: “eu é a primeira vez que venho a eles”, acrescentando, “com a vizinha, que disse que os conhecia”.

Separado o outro saco, feitas mais algumas chamadas de atenção e recomendações para o futuro, elas afastaram-se com o garoto, seguindo cada um o seu caminho no interior do povoamento florestal.

Porém, passado algum tempo, uma das mulheres, com certeza depois de ter reflectido mais ajuizadamente no assunto, abeirou-se de mim, agradeceu e despediu-se com as seguintes palavras: “Nosso Senhor lhe dê muitos anos de vida”.

Acresce referir que, nesta mesma área, já antes tinham sido avistados, de modo mais localizado, alguns exemplares de *Lactarius acerrimus* (Fig. 30).



Fig. 30 - Exemplares jovens e adultos de *Lactarius acerrimus*

Esta espécie, algo semelhante ao *Lactarius chrysorrheus*, é também considerada tóxica e passível de ser confundida com o *Lactarius deliciosus*, sobretudo no estado adulto, no que toca à cor do chapéu (Fig. 31) e das lâminas (Fig. 32).

No entanto, as suas lâminas, muito anastomosadas, são de cor branca a creme no estado juvenil (Fig. 33) e, ao corte, libertam um leite branco (Fig. 34) que se mantém

inalterável na cor; o pé, apesar de poder apresentar umas manchas alaranjadas também é de cor branca a creme (Fig. 32); e a carne é esbranquiçada e de sabor acre.



Fig. 31 - Chapéu zonado de forma concêntrica



Fig. 32 - Adulto, de lâminas alaranjadas e pé branco com "olhos" cor de laranja



Fig. 33 - Exemplar jovem, com lâminas creme e pé branco



Fig. 34 - Libertação de leite branco

4 - Testemunhos de intoxicações pela ingestão de falsos lactários

Apresentam-se três situações independentes que têm em comum a ocorrência de intoxicações, uma das quais muito grave, na sequência da procura de *Lactarius deliciosus* e do consumo de uma espécie diferente do mesmo género.

Os dois primeiros testemunhos foram recolhidos de indivíduos que participaram em passeios micológicos, já no terceiro caso, o contacto com um casal de emigrantes em França que recorreu ao hospital após a apanha e ingestão pressuposta de *Lactarius deliciosus*, processou-se depois de o mesmo, em tempo, ter sido sinalizado por uma pessoa conhecida.

4.1 - Caso I

No decurso de um passeio micológico realizado numa aldeia do concelho de Vila de Rei, com um exemplar de *Lactarius tesquorum* na mão e a falar dos cuidados a ter na apanha do *Lactarius deliciosus*, surgiu, pela primeira vez, alguém a dar queixa duma

espécie do género *Lactarius*: “já comi desses, para clister é uma maravilha”, afirmou um homem, apontando para a cardiola da esteva, nome dado ali ao *Lactarius tesquorum*.

Contudo, este cogumelo (Fig. 35), além de apresentar poucas semelhanças com o *Lactarius deliciosus*, ainda dispõe de uma característica que o destriça bem ao nível do chapéu, pois dos dois é o único que tem a cutícula felpuda (Fig. 36).



Fig. 35 - Aspecto geral do *Lactarius tesquorum*



Fig. 36 - Pêlos lanosos no *Lactarius tesquorum*

4.2 - Caso II

Na sequência da apresentação das semelhanças do *Lactarius deliciosus* com o *Lactarius chrysorrheus*, também num passeio micológico, interveio um indivíduo, manifestando ter tido uma experiência pessoal desagradável e muito grave associada ao consumo desta última.

Encontrando-se “sozinho” a apanhar a azeitona na sua aldeia, “cozinhava tachadas e comia pratadas”, pressupostamente, de *Lactarius deliciosus*. Depois, “o que sobrava aquecia e comia nas refeições seguintes até os acabar. Cortados aos bocadinhos faziam de carne”, assinalou ele.

“Não podia perder muito tempo a observar atentamente as características dos cogumelos. A abundância era tal e a ganância em os apanhar todos era tanta, que não havia tempo a perder”, enfatizou, admitindo: “sem nunca pensar que tivesse apanhado e comido algum cogumelo dos bravos”.

Ele, “como estava sozinho, como havia muitos na propriedade e como os conhecia tão bem, apanhava baldes ao fim do dia. Achava que os diferenciava com facilidade, mas quando começava a apanhar via que havia alguns diferentes. Como os apanhava ao fim do dia”, dava-lhe “para não os deixar no terreno tal era a quantidade e a vontade de os apanhar”.

“Não perdia tempo a olhar bem para eles e a identificá-los correctamente” afirmou, acrescentando que “não os diferenciava bem ao lusco-fusco” e “apanhava-os a oito”.

Assegurou que “já os tinha apanhado e comido em anos anteriores sem ter quaisquer problemas”, garantindo também que “já os conhecia e todos os anos os comia”.

“Apesar de os apanhar a eito, nunca pensei que tivesse comido algum dos bravos”, repetiu.

Relembrando o acontecimento disse: “já andava a comer os cogumelos há mais de duas semanas, todos os dias e em refeições seguidas. Depois de mais um jantar, no dia seguinte, de manhã, dei-me com dores de barriga, diarreia líquida e urina amarelada”.

Apesar de tudo, continuou a comer dos mesmos cogumelos. Segundo ele ainda comeu “mais uma série de refeições durante uma semana”.

Já por fim, sentiu-se tão mal, “com icterícia, muito amarelo, com muita diarreia e com muita comichão por todo o corpo”, que deixou de os comer.

A partir do momento que começou a ter problemas abateu “em pouco tempo (duas semanas), mais de 10 Kg, de 67 para 53 Kg”, precisou, sublinhando que “os vizinhos se afrontavam de me ver tão magro e amarelado e diziam que devia ir ao médico”.

Como sempre os comeu nunca pensou “que seria dos maus” deitando “a culpa da fraqueza que tinha, à diarreia e não aos cogumelos”.

Ao hospital só foi “duas semanas depois do início da diarreia”, assumindo que na altura “já não era capaz de fazer nada e não conseguia estar na cama por causa da comichão”.

Quando foi ao médico foram-lhe diagnosticados um “princípio de broncopneumonia e o estado do fígado em último grau”, acrescentando que o doutor, relativamente ao fígado, lhe disse: “pode não ter recuperação e desfazer-se”.

Após ida ao hospital, com a medicação instituída e “uma semana de descanso, sem comer derivados de leite, e a carne, apenas de galinha e de peru”, reagiu favoravelmente e recuperou “o peso e as forças”.

No entanto, confirmou que “ainda hoje tem implicações”; quando comete “exageros o fígado avisa: fezes moles e amareladas”.

Questionado sobre as razões a apontar para este desfecho, admitiu que “ao fim de duas semanas sem fazerem mal, depois, devem ter sido alguns dos maus”.

4.3 - Caso III

Após a comunicação da ida de um casal às urgências por consumo relacionado com a apanha de *Lactarius deliciosus*, foi possível estabelecer contacto com os visados.

À chegada tirou-se um *Lactarius chrysorrheus* de uma cesta com cogumelos e, mostrado ao marido, logo de imediato este afirmou que era “bom” e o comia. De igual forma respondeu, não mostrando perspicácia para distinguir quatro exemplares, dois de cada espécie então colocados lado a lado no chão (Figs. 37 e 38), ao dá-los todos como “iguais”.



Fig. 37 - Vista frontal dos chapéus



Fig. 38 - Vista lateral dos cogumelos

Tratava-se de um casal de emigrantes em França na posse de um livro de cogumelos em francês “Guide de champignons”, usado como base de identificação para a apanha, mas onde, como se verificou, não constava nem era comentada a existência do *Lactarius chrysorrheus*.

No sábado, dia 9 de Novembro apanharam “setas em áreas de pinhal, giesta, carvalho e castanheiro”, começou por dizer o homem, acrescentando “à confiança, pois já tinham apanhado muitos e todos os anos”.

Limparam-nos, escaldaram-nos em água a ferver e cozinharam-nos com azeite, alho e sal. Foram arranjados “salteados” e de acordo com a conversa, comeram-nos com massa e carne estufada.

Quanto a acompanhamento com bebidas alcoólicas, conforme nos foi dito, a esposa não bebeu, já o marido terá bebido “meio copo de vinho”.

Acabaram de “os comer pelas 9 horas da noite”, afirmou a mulher e, desde então, segundo o relatório do episódio de urgência, esta iniciou “um quadro de dor abdominal/epigastrias, cefaleia, vômitos e diarreia”, que os levou a deslocarem-se ao hospital na manhã seguinte.

Com registo, à entrada no Serviço de Urgência (SU), de “3 episódios de vômitos aquosos e 2 de diarreia aquosa”, contabilizados por parte da mulher, as análises feitas na altura revelaram apenas uma discreta leucocitose ($9.51 \times 10^9/L$), mantendo-se desde o início e na repetição passadas 6 horas, as funções hepática e renal sem alterações.

O marido, não tendo apresentado sintomatologia, não chegou a fazer análises pois, de acordo com o que este afirmou, “o médico disse que as faria apenas se a esposa tivesse problemas, o que não aconteceu”.

Confrontados com a indicação de algumas características específicas das duas espécies e o facto de não saberem identificar bem o cogumelo comestível, o homem esclareceu que os conhece “porque tem o livro”, adiantando que, “quando se lhe toca deita como é que é sangue, um leite meio avermelhado”. Já a esposa respondeu: “não fiz cuidado que pudesse haver alguns que não libertem leite avermelhado ou não ficassem verdes”.

O sujeito assumiu que não comprovou “que as setas todas deitavam o leite avermelhado”, apenas as identificando “pelo chapéu”.

“Não confirmei mais nada, apenas pela parte de cima”, reafirmou, acrescentando que “como eram todos iguais ou pareciam todos iguais, podia lá haver alguns diferentes”.

Quanto à possibilidade de continuarem a comer destes ou de outros cogumelos silvestres, enquanto a esposa admitiu que “chegou para o susto” e foi peremptória em afirmar que “nunca mais” voltava a comer cogumelos, pois “não vale a pena arriscar”, já o marido ripostou: “uma boa cêpa ainda a como”, adiantando, no entanto, que “de toda a maneira é preciso ter cuidado”.

No mesmo dia em que se esteve com o casal, comentando-se o caso com alguém ligado à comercialização de cogumelos, foi-nos dado conta da entrega recente num centro de recolha, de 4 a 5 exemplares de *Lactarius chrysorrheus* misturados nas caixas com *Lactarius deliciosus*.

5 - *Lactarius deliciosus*, motivo de brasão

Na década de 80, uma autarquia local do concelho do Fundão, a Orca, entendeu mandar elaborar o seu brasão (Fig. 39).

Em reunião plenária, apesar da discordância de alguns dos participantes que achavam que a oliveira era a cultura mais importante e representativa da freguesia, as pessoas presentes na altura, decidiram, por maioria, incluir também os cogumelos nos seus motivos heráldicos.

Em resultado disso, o brasão apresenta “três cogumelos de ouro, com base de prata, alinhados em faixa” dispostos sobre “um feixe de três ramos de oliveira de ouro, frutados de negro, atado de prata”.

Ainda hoje, alguns dos naturais e residentes na Orca não compreendem como é que os cogumelos conseguiram ganhar tal estatuto no seu estandarte.



Fig. 39 - Brasão da freguesia da Orca

No entanto, a justificação que nos foi dada por duas pessoas da freguesia é simples e bem compreensível.

5.1 - Testemunho I

Na altura, os cogumelos (*Lactarius deliciosus*) “eram o maior meio de subsistência e fonte de rendimento das pessoas. Raro era o dia em que não apanhavam 30 a 40 Kg, mas podiam chegar a atingir os 100 Kg”, enquanto a oliveira estava, já há vários anos, “em decadência”.

“A gente da Orca e das Martianas andava toda a apanhar onde havia pinhal. E na altura havia muito pinhal na freguesia” frisou, adiantando que “o pessoal deixou de ir à azeitona para ir aos cogumelos e chegava a ir apanhar para longe: Vila Velha de Ródão e Castelo Branco”.

“Do café das (...) saíam camiões cheios de raivacas para Espanha”, disse, repetindo que “a freguesia era rica em olival, mas nessa altura, chegavam a receber 100 contos por dia” na apanha dos lactários.

“Era o negócio da aldeia. Os empreiteiros deixavam as obras e iam com os seus empregados apanhar cogumelos. Até os garotos iam. Os estudantes saíam da escola a correr e iam apanhar raivacas para venderem. Era a forma da malta nova ter dinheiro para os fins-de-semana”, foram frases que se ouviram.

“Entre os anos de 80 e 85 fizeram-se fortunas. Havia famílias que pagavam a pessoas para ir com eles a apanhar. Ganhava-se 80 escudos por dia quando pagavam a 200 escudos por quilo de raivaca e chegámos a apanhar 100 Kg num dia”, referiu, salientando: “isto acontecia na altura de fazer a bandeira”.

5.2 - Testemunho II

Abordada a segunda pessoa, para nos falar um pouco sobre o período áureo da apanha dos *Lactarius deliciosus* na freguesia, esta começou logo por dizer: “iam carros todos os dias a carregar às Martianas. Saíam várias toneladas todos os dias. Eu chegava a ir a Vila Velha de Rodão a apanhá-los”.

“Pagavam de 200 a 400 escudos, mas no princípio, os primeiros que apareciam chegavam aos 1.000 e tal. Eram mais caros durante a semana pois havia menos gente a apanhar. Ao fim de semana iam muito mais pessoas, as com emprego fixo”, lembrou, empolgado com aquilo que afirmava.

“As pessoas deixaram de apanhar a azeitona, pois chegavam a fazer 100 contos por dia com os cogumelos. Na altura ainda havia muitos, entretanto o pinhal foi ardendo e sendo cortado” referiu, lamentando o estado actual da floresta.

6 - Importância sócio-económica

Embora a actual realidade comercial esteja já confinada a um período muito curto e a um valor irrisório de concentração de *Lactarius deliciosus*, maioritariamente devido à grande área de pinhal ardida todos os anos nos sucessivos incêndios, durante algumas décadas, a apanha de cogumelos, em particular desta espécie, foi uma grande fonte de rendimento dos concelhos do Interior nas proximidades da raia, contribuindo de forma ímpar para a sustentabilidade económica da população local e para o desenvolvimento da região.

A bem dizer, está-se perante um verdadeiro fenómeno, tal o impacto da promoção socio-económica resultante. No entanto, este facto é hoje praticamente ignorado e, quando se abordam os números dos movimentos de há 30-40 anos traduzidos em toneladas e escudos, a maioria das pessoas, pelos elevadíssimos valores em questão, teima em não acreditar e pensa que se estão a contar histórias ficcionadas de pescarias e caçadas.

Confirma-se precisamente o contrário. Com a sensibilidade adquirida ao longo de vários anos, a conversar com alguns dos intervenientes na recolha e comercialização de cogumelos, deu para perceber a existência de alguma retracção e desconfiança em grande parte dos testemunhos apresentados, sinal contundente de contenção no que toca às quantias envolvidas que, com alguma segurança, por vezes ficarão abaixo da metade ou do terço da realidade.

E, para que ninguém fique com dúvidas da elevada importância que, em determinado período, esta actividade representou, deixa-se aqui o registo da informação recolhida junto de distintos colectores e concentradores a vários níveis (local a nacional), constituída por algumas frases soltas e relatos ligeiros mais ou menos aprofundados, mas que, de forma implícita, dão uma imagem focada do fenómeno de então.

6.1 - Colectores

- “Era o ouro da aldeia”.
- “Quem se dedicou a isso ganhou muito dinheiro”.
- “Bons tempos. Havia dias em que logo ao alvorecer estávamos no pinhal em Vila Velha de Rodão. Não havia tempo de parar para comer. Para não se perder tempo comíamos a andar e a apanhar, tal era a ânsia de apanhar”.
- “Apanhavam-se até não se poder trazer mais. Quando não havia onde pô-los, enchiam-se saias e aventais”.
- “Pela qualidade e quantidade de cogumelos, a apanha era uma actividade orgásmica”.
- “As obras paravam. Os construtores com o seu pessoal iam apanhar cogumelos”.
- “Chegaram a vender-se *Lactarius deliciosus* a 2 contos. Deixavam as obras para irem aos cogumelos”.
- “Há 20-30 anos o *Lactarius deliciosus* chegou a 200 escudos/Kg”.
- “Era muito dinheiro e a gente estava pobre”.
- “Até os guardas-fiscais apanhavam”.
- “Os homens das faturas tinham equipas, a apanhar cogumelos para eles”.
- “Até os coxos iam a apanhar cogumelos. Alugavam um carro de praça que os ia por ao pinhal e que depois, à hora combinada, voltava a buscá-los”.
- “A minha tia era aleijada de um braço e também ia apanhar as raivacas”.
- “Um homem com silicose e muitas dificuldades em respirar, adaptou um atrelado à mota para conseguir levar a botija de oxigénio e ir aos cogumelos. A principal fonte de rendimento da família vinha da apanha dos lactários. Mesmo carregando a botija sem poder, até à hora da morte, nunca deixou de ir a eles”.
- “Até os doentes se curavam. Na altura dos cogumelos todos ficavam bem e deixavam de aparecer no Centro de Saúde”.

- “Os alunos deixavam de ir à escola no início das primeiras chuvas e só apareciam após as férias de Natal, depois de acabarem os cogumelos e gastarem o dinheiro que tinham ganho”.

- “Na altura viam-se muitas velhotas com cestas e baldes, a apanhar setas no pinhal”.

- “Os grandes proprietários não deixavam os empregados apanhar cogumelos nos seus pinhais, porque senão eles faltavam ao trabalho, no tempo em que ainda se apanhava a bolota do sobreiro e da azinheira”.

- “O casal (...) numa época fez 3.000 contos. Nessa altura iam aos cogumelos todos os dias”.

- “Ele e a mulher faziam 3.000 contos num ano”.

- “Família grande (com muitos filhos) podia chegar aos 5.000 contos num ano”.

- “Casal com 2 filhos chegou a fazer 200 contos num dia”.

- “Família num ano arranjou dinheiro para comprar um trator dos potentes”.

- “Quando ia às raivacas tinha trocos na carteira. Apanhei muitos, cheguei a ganhar 300 escudos. Não era muito dinheiro, mas onde chegava tapava, já não gastava do meu. Vinham da Capinha a buscá-los, pagavam a 10 escudos o quilo”.

- “Comecei a apanhar raivacas em 1980 e depois durante mais 5 anos pois não podia deixar o café. Pagavam de 50 a 100 escudos. De Penha Garcia, cheguei a ir para os Maxiais e Vila Velha de Rodão”.

6.2 - Concentradores

A concentração, feita por portugueses quase sempre residentes na terra, processava-se em qualquer dependência da casa, armazém ou barracão, na ausência de condições específicas para recolha. As instalações basicamente dispunham de uma balança para as pesagens e de caixas para fornecer aos apanhadores ou para embalagem e transporte dos cogumelos entregues.

Os concentradores, cujos testemunhos aqui se reproduzem, estão dispostos numa sequência que tem a ver com a ordem de grandeza das produções recebidas, reflectindo o volume de negócio e a sua influência geográfica.

Consoante o desempenho da concentração habitual abranjesse algumas freguesias, concelhos ou distritos e as quantidades diárias atinjissem várias centenas, milhares ou dezenas de milhar de quilos, assim se considerou o concentrador de nível local, regional ou nacional.

6.2.1 - Concentração numa aldeia de Penamacor

A mulher, agora com mais de 90 anos, convidada a falar sobre o período em que comprava os *Lactarius deliciosus* na sua terra, começou por dizer: “cheguei a levar mais de 100 contos para pagar os tortulhos”.

“Era uma loucura, deixava-se tudo para ir apanhar tortulhos. Ainda nem se via quando as pessoas chegavam ao pinhal. Vinham cá a buscá-los todos os dias”, acrescentou.

“Naquela altura ajudaram na formação dos meus quatro filhos e ajudaram todos. Todos iam aos tortulhos” e a seu ver “na terra, só o padre é que não iria aos tortulhos”.

6.2.2 - Concentração numa aldeia do Sabugal

A mulher, jovem na altura, filha de uma concentradora local, começou por dizer: “eu trabalhava no Sabugal e no tempo, todos os dias quando voltava a casa, às 6 da tarde havia uma bicha de 40-50 pessoas à minha espera para pesar os cogumelos. Cada um com 5 a 20 Kg dos de cor de laranja, alguns misturados com míscaro amarelo e míscaro branco. Depois separavam-se porque eram a preços diferentes e então eu pesava-os e apontava as quantidades e o nome da pessoa”.

“Quase toda a gente da aldeia ia apanhar cogumelos. Todos convencidos que não eram comestíveis; de acordo com o que o comprador dizia, eram para a cosmética”, comentou.

Questionada sobre o negócio, manifestou desconhecimento do assunto pois ajudava a sua “mãe que tinha uma mercearia e, porventura ela receberia algum dinheiro do espanhol”, acrescentando que “o espanhol diariamente, ao fim da tarde, passava por lá e pagava directamente às pessoas”.

6.2.3 - Concentração numa aldeia do Fundão

Funcionou de 1972 a 1982. “Em 1972 foi quando começou o negócio dos lactários, até aí ninguém os apanhava. Recebia lactários e míscaro branco, basicamente da freguesia da Capinha e Enxames, no período de Setembro a fins de Novembro. Em Dezembro já não havia, fazia muito frio”, esclareceu.

Explicou que “no princípio, quando juntava para o espanhol não cortava o pé, nem limpava nada, só fazia a separação dos cogumelos conforme os entregavam com terra: os pequenos para caixas baixinhas e os restantes para caixas tipo do tomate, provenientes

de Espanha. Nessa altura recebia-se normalmente uma comissão de 20 escudos por quilo, a denominada ventoinha”.

Depois, quando era ele a fazer o preço e a comprar, disse que já os limpavam: “tiravam a terra, cortavam o pé e colocavam-nos virados ao contrário em caixas fornecidas pelo espanhol. Levava-os limpos a Monfortinho onde um espanhol os recebia e pagava”.

“No princípio, apanhavam os que não eram e era preciso ter muito cuidado a escolhê-los”, sublinhou.

A selecção era feita “apenas nos pequenos: chapéu do tamanho de 10 escudos. Estes eram colocados à parte e dispostos em apenas uma camada, todo o resto ia junto em mais do que uma camada”. Nesta altura “recebia todos os dias e entregava-os de 2 em 2 dias”.

Juntava diariamente, em média, “400 Kg de cogumelos. Só justificava a deslocação de entrega a Monfortinho com o mínimo de 100 Kg”, referiu ele.

Quanto ao preço, este “era combinado com antecedência, de um dia para o outro ou normalmente para 2-3 dias da semana. Só baixavam quando aumentava a quantidade ou chovia. Com a chuva os lactários perdiam qualidade, porque com a humidade oxidavam mais facilmente. Nos anos mais secos a qualidade era muito melhor”.

Falando sobre a actividade afirmou ter tido “vários compradores. Os compradores espanhóis é que o procuravam. Combinava o preço e durante um período vendia até que aparecesse outro que desse mais. Chegava a ir entregar os cogumelos a meio caminho para tapar o negócio e não dar a conhecer os apanhadores ao pagador e vice-versa. Por fim, vendia-os a um intermediário português”, concentrador de nível superior.

Realçou que “na altura, funcionário publico, com um vencimento mensal de 5.600 escudos, pagava de 3 a 9 escudos/Kg, tendo chegado aos 30-35 escudos quando havia falta. As pessoas não conheciam nem valorizavam os lactários, muitas vezes era em troca de um copo de vinho e do petisco”.

“Numa fase em que ainda estava tudo de olhos fechados e andavam a pé nas proximidades da aldeia a apanhá-los, não havia preço fixo para o que se pagava”. O regateio fazia parte do negócio e, as desculpas de que “é preciso muito tempo para limpá-los e metade do peso é para tirar o pé e a terra” ou a desvalorização pelo “excesso de humidade ou mal acondicionamento”, serviam de pretexto para baixar o preço e afinal o que “as pessoas queriam era receber logo o dinheiro”.

“O regateio era quando havia mais quantidade”, frisou, adiantando que “mais tarde, “passados alguns anos, já todos tinham carro e iam levá-los onde davam mais”.

“Em 1984 fiz a minha casa, muito à conta dos cogumelos” enfatizou, apesar de, em determinada altura, “ter perdido metade do negócio” para um fulano de uma aldeia vizinha, a quem, por impedimento pessoal, pediu para lhe ir fazer a entrega dos cogumelos. Este, ao ter contactado com o comprador, apercebeu-se dos valores envolvidos e começou a negociar directamente. “Perdi a produção da outra povoação e assim, na prática, fiquei apenas com metade do negócio”, assumiu este antigo concentrador.

“Eram bons tempos”, sublinhou, acrescentando “uma vez na ida, a meio do caminho ficámos imobilizados com um pneu furado e, para podermos chegar a horas a entregar os cogumelos, fomos pedir a um agricultor a roda de um trator para por no carro. Entregámos os cogumelos, mudámos outra vez a roda e demos uma gorjeta grande. O homem ficou desconfiado que andávamos no contrabando”.

Ainda deu para lembrar: “os pequenos, os espanhóis desidratavam-nos. Diziam que era para produzir produtos farmacêuticos e penicilina, mas nós íamos a comê-los depois nos bares em Espanha nos petiscos. Foi assim que viemos a saber que eram comestíveis”.

E a conversa terminou revelando o homem que “os cogumelos eram tantos, que os espanhóis por vezes tinham de pagar em pesetas pois não tinham escudos” e, nessas alturas não as entregavam no banco, trocavam-nas “por fora” ou iam “fazer compras a Espanha”.

6.2.4 - Concentração numa aldeia de Castelo Branco

A rapariga, com 16 anos na altura, filha de um concentrador regional, referindo-se à sua intervenção na campanha dos cogumelos, lembrou: “o meu pai como ia fazer a volta por outras aldeias mandava-me comprar os cogumelos às Sarzedas. Numa tarde ficavam lá 1.000 contos. Por vezes não chegava e ainda tinha que ficar a dever. Era tanto dinheiro e eu tinha tanto medo que me roubassem, que escondia as notas nos caibros da casa”.

6.2.5 - Concentração na vila de Penamacor

Parco em palavras, nas suas declarações disse, que em tempos idos, chegou “num dia, a carregar um trailer com 15 toneladas” de *Lactarius deliciosus* e fazer campanhas

de “60 a 80 toneladas”. Mais, a produção concentrava-se em “1 a 2 semanas e no final já não ia além dos 1.500 Kg”.

6.2.6 - Concentração noutra aldeia do Fundão

Segundo a mulher do concentrador, a concentração ali naquela localidade, funcionou “na década de 80, apenas durante uns 4 anos; depois começou a dar menos, já que cortaram e arderam pinhais”.

Recolhiam “essencialmente raivacas. Os míscaros amarelos eram menos e mais baratos. Eles queriam era as raivacas” sublinhou, referindo-se aos espanhóis.

Quanto à época: “era desde o início de Outubro e chegava ou passava o Natal, mas nessa altura com muito menos por causa do frio”.

Primeiro compravam-nos e “os espanhóis passavam cá todos os dias a buscá-los. Mais tarde deram com o negócio e o meu marido com um fulano das Zebras chegaram a ir directamente a vendê-los a Espanha. Ainda chegaram a entregar nas Aranhas”, lembrou.

“Os melhores eram para os espanhóis e os piores iam para o Ladoeiro onde eram cozinhados em caldeiras”.

“As pessoas entregavam todos os dias. Vinham da Póvoa da Atalaia, Atalaia, Castelo Branco e de mais lados. Chegavam aqui muitos burros carregados com cestos de raivacas. Num ano de muita chuva, um grupo não conseguiu passar um ribeiro e tiveram que passar a noite nuns palheiros. A família ficou muito incomodada e aflita por não saber o que se passava”.

“A maior parte transportava as raivacas em carrinhas. Juntavam-se em grupo, faziam uma equipa e abalavam cedo e só entravam de noite. Chegava a pesar 200 e 300 Kg a grupos de 6 e 7 pessoas. A nível da aldeia, alguns saíam com motas para longe, Vila Velha de Ródão, Nisa e carregavam para uma carrinha”, explicou a mulher, assinalando que “alguns a meio do dia ou já no caminho de regresso ligavam a experimentar para saber qual era o preço, e se não lhes dava o que pediam diziam que iam entregar a outro local. Por vezes passavam por aqui compradores a dar cabo do negócio, aumentando o preço”.

“Anos impecáveis. Os espanhóis davam muito valor àquilo. Era uma riqueza que cá havia espalhada e não se sabia”.

“Uma coisa a quem ninguém ligava, mas que deu para fazer fortunas. O marido chegava a trazer 200-300 contos e mais por dia. Uma ocasião eram tantas as raivacas

que já não cabiam nas caixas. Tiveram de as espalhar pelo chão do café e só ficou um espaço para poderem passar”.

“Eu até tinha medo de lhes pegar e quando andava a pesá-los, depois lavava bem as mãos, pois pensava que eram venenosos. Eles diziam que eram bons, nós é que não acreditávamos. Ia pesá-los e se pegava neles não ia fazer mais nada sem lavar antes as mãos”, referiu.

Só a partir da altura em que o seu filho e uns amigos os arranjaram e comeram, apesar de antes os ter chamado à atenção, pois ela “não queria que os comessem”, é que, “como não houve problemas com ninguém”, também começou “a comê-los”. E “quando são pequenos são tão bons”, complementou.

Relativamente aos valores praticados durante a campanha não entrou muito em pormenores, dizendo apenas que: “quando iam mais estragados, os espanhóis baixavam o preço, mas se precisavam de mais, também o aumentavam. Quando precisavam, pagavam muito caro. O preço dependia do que precisavam. Num dia chegaram a pagar a 500 escudos”.

“Toda a gente ia às raivacas, até os garotos. Muitas vezes os filhos de um homem bêbado da aldeia choraram, quando, chegados a casa, com as latas cheias de raivacas, o pai lhas tirava e vinha vendê-las para gastar em vinho”, e assim rematou a nossa conversa.

6.2.7 - Concentração na vila de Trancoso

De acordo com o testemunho de um residente no concelho, na vila “existia uma casa onde eram recolhidos os cogumelos. Depois, sendo ali instalado um café, deram-lhe o nome de “O cogumelo”. A empresa recolhia tudo e iam para Espanha. Os espanhóis passavam por aqui todos os dias”.

“O café “O cogumelo”, em Trancoso, recebia, separava e pagava os diferentes cogumelos. Eram vendidos em fresco para Espanha: sanchas, frades, boletos e míscaros. Apenas o míscaro amarelo, já que o branco, aqui não o apanham”, precisou o informador.

“Antigamente, há 30 anos, havia em permanência, de Setembro a Dezembro, 60 a 70 pessoas com as suas famílias, a apanhar cogumelos. Agora os espanhóis passam pelas aldeias e compram o que as pessoas apanham”.

Lamentando agora já encontrar poucos cogumelos, avançou com as suas justificações: “as lavouras mais profundas e os incêndios fizeram com que actualmente

haja muito menos cogumelos. Começaram a lavrar fundo (arado e escarificador). Cada vez vão mais abaixo e arrancam tudo. Quando era só arado manual não havia problema, agora os tratores são muito mais potentes e aí acaba com os cogumelos. O souto antigo não mobilizado, com boletos e cesáreas, foi sujeito a lavoura profunda e, estes desapareceram completamente. Até aí, havia muita manta morta; enquanto não faziam nada, saíam quilos e quilos de cogumelos”.

6.2.8 - Concentração noutra aldeia de Penamacor

“No início, há 30-40 anos, era considerado contrabando. Havia passadores para Espanha e houve pessoas que foram apanhadas e estiveram presas”, foram as primeiras declarações do concentrador que, para o efeito, possuía um armazém de recolha na aldeia.

“Na altura toda a gente ia apanhar cogumelos. Daqui chegavam a ir para a Póvoa de Rio Moinhos e Vila Velha de Ródão, e havia pessoas, até emigrantes, que tiravam férias para apanhar cogumelos. Valia mais andar a apanhar cogumelos que andar na França”, referiu.

Segundo ele, “se não fossem os espanhóis, cá ninguém os conhecia”, acrescentando que “esses cogumelos cá não se comiam, eram considerados venenosos. E foram eles que explicaram como é que se deviam apanhar: não se meche nas lâminas e corta-se o pé com uma faca. Mas as pessoas daqui não ligavam, o que queriam era quantidade”.

Falando sobre a época, disse que “podia ir de Outubro aos Reis” e que chegou “a comercializar 9 toneladas de cogumelos num dia, vindos de Alpalhão, Nisa, Ponte de Sor, Coruche, Fundão, Covilhã, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Sabugal, Guarda, Proença-a-Nova e outros concelhos”.

“Vinham burros carregados com cestos deles. Uma vez chegou aqui um velhote com 2 cestos num burro, mas coitado, eram todos venenosos. Hoje é raro pois com apenas 2 camadas olhando por baixo ou levantando 2 ou 3 por cima vê-se e verifica-se a situação.

Vinham de qualquer forma, em carrinhas, de trator, ou entregavam as caixas à mão. Na loja, houve alturas em que eram apanhados às pazadas. Agora é muito diferente, antes de abalarem, já levam as caixas plásticas ou de madeira nova, fornecidas pelos espanhóis. Os lactários vêm já com o pé cortado e limpos, preparados em caixas de 2-3 kg, a 2 camadas, 3 no máximo, e vão directamente para o mercado”, concluiu.

6.2.9 - Concentração numa aldeia de Idanha-a-Nova

O homem iniciou esta actividade em 1976, mas conforme disse, “já havia alguns anos que os espanhóis andavam por cá a recolher. A força dos cogumelos foi em 1978 e durou uns 10 anos. Nesta altura, de Penha Garcia muitos tiravam férias e iam de táxi para os Montes da Senhora (Sobreira Formosa) a apanhar os tortulhos. Não durou mais porque começaram a aparecer lactários de todo o país e saturou o mercado de Barcelona”.

“Cheguei a comprar 3 toneladas por dia nas freguesias de Sarzedas e Santo André das Tojeiras”, sublinhou, confirmando pagar ao apanhador “normalmente entre 100 e 200 escudos/Kg” e o comprador que tinha em cada local “ganhar 20 escudos/Kg”, o que representava “20 contos quando comprava 1.000 Kg”.

Para minimizarem a concorrência e “garantirem produto, os espanhóis chegavam a pagar mais caro aos apanhadores locais do que às entregas diretas na fábrica, para acabarem com alguns intermediários. Chegaram a pagar a 1.500 escudos/Kg”.

Voltando atrás e à razão que o trouxe para a mercado dos cogumelos, relembrou: “tinha um negócio ambulante de venda a prestações e, um dia, numa passagem pelo vale da Sra. da Póvoa, dei com um conjunto de mulheres com as cestas cheias a venderem os cogumelos a um espanhol que me disse que também podia apanhar pois ele mos comprava”.

“Deixei o negócio durante o Inverno e comecei a apanhar e a comprar cogumelos e a vendê-los para uma fábrica em Espanha”, afirmou, adiantando que “comprava normalmente entre 300 e 400 contos, mas chegou aos 600 contos diários só nas Sarzedas”.

Quanto a vendas “o normal era entre as 300 e as 400 pesetas, mas chegou a 700-1.000 pesetas” e o lucro diário normal seria por volta dos “300 contos”.

A época ia “de meados de Novembro à primeira semana de Janeiro, dependendo da ocorrência de geadas. O preço e qualidade não eram interessantes depois desta data”.

Pelas suas declarações chegou “a fazer 600 contos num dia. A véspera do Ano Novo de 1980 foi um desses dias”. Ele, a mãe, “o garoto, a garota” e a mulher “encheram a carrinha de cogumelos. A minha mãe tinha ido fazer uns exames médicos e à volta parámos num sítio porque esta precisou de fazer necessidades; foi ela que deu com uma seara de tortulhos, tudo cheio de amarelos. Voltámos lá no dia seguinte e enchemos a carrinha com uma mistura de espécies de cogumelos. Nesse dia foram 600.000 pesetas”, precisou ele.

“Muito bons tempos! Ora veja”, chamando a atenção para o episódio: “numa ocasião, a almoçar num restaurante, a empregada, habituada a não o ver fazer nada, teve o desprazo de me dizer que se não fosse a mulher a trabalhar eu não tinha dinheiro. Com o bolso cheio de notas, acabado de vender uma carrada de cogumelos, puxei do dinheiro e mostrei-lho”, dizendo que “a minha mulher nem em três anos ganha o que aqui trago”, o que a surpreendeu e calou.

No entanto, disse que também ia semanalmente “3 vezes a descarregar no mercado de Barcelona e Sabadel” e que chegou “a fazer 35.000 Km num mês”.

Sobre as peripécias do negócio não quis passar sem contar que, num dia, tendo deixado “900 contos para pagar os cogumelos”, lhe telefonaram a dizer que o dinheiro já tinha acabado. “Mandeí apontar num livro e dar um talão da quantidade ao apanhador, mas a compradora apontou no caderno o dobro do valor recebido para ganhar com isso. Ao aperceber-me disto tive de eu andar a pagar directamente”. Adiantou que “quando há negócios paralelos dos compradores no terreno, é preciso olhar com cuidado” nomeadamente para as “pesagens e para as camadas inferiores da caixa, de má qualidade ao contrário da parte superior”.

E por fim, chamou à atenção para a necessidade de uma correcta identificação do *Lactarius deliciosus*, já que em Barcelona, na descarga de uma carrinha, chegou a dar “conta de uma caixa com cerca de um quilo de lactários falsos. Não os passava um a um, conforme os metiam na caixa assim os levava”, admitiu.

6.2.10 - Concentração numa aldeia da Guarda

“Na altura havia fábricas em Almeida, Trancoso e nas Alagoas a movimentar fresco e congelado, e outra no Sabugal que, para além da venda em fresco e congelado, tinha um secador e fazia algumas conservas”, salientou, acrescentando ainda que “todas estas fecharam ou foram desmanteladas nos finais dos anos 90”.

Os deles “iam para Moraleja. Chegávamos a carregar 15 a 20 toneladas por dia. Até os transportavam num camião banheira (camião para transporte de terra), carregados à pazada. Era uma doideira! Qualquer campanha na altura durava 2 a 3 meses. Com tempo bom, num ano bom, facilmente faziam 300 a 400 toneladas”, garantiu, referindo ainda: “Meimão e Meimoa tinha muitos e Trancoso era excepcional para os lactários”.

Confrontado com a informação que se passava aos apanhadores, destes não serem comestíveis e se destinarem a medicamentos, não teve pejo em afirmar: “vendiam-nos

essa história e nós vendíamos-la pelo mesmo preço. Tinha de ser assim. Porém, a comunidade local tem muitos emigrantes e, eles quando vinham, ensinavam os de cá e diziam que estes cogumelos eram muito caros e comestíveis, e a palhaçada acabou”.

Quanto a serem venenosos sorriu dizendo: “no início havia pessoas que ao verem o meu pai a apanhar lhe diziam que aquilo era venenoso. Ao que o meu pai respondia: pois é, não toques nisso e se tocares vai lavar as mãos”.

Sobre o aparecimento de alguns falsos lactários nas entregas, assumiu que os cogumelos eram “carregados à pá, não havia tempo para ver se lá ia algum não comestível. Eram escolhidos numa cinta depois pelo comprador em Espanha”.

“Os feirantes é que sabem a importância e relevância dos cogumelos na economia familiar da altura. No Outono era quando vendiam mais. As pessoas realizavam um dinheiro extra com os cogumelos e aproveitavam para fazer as compras neste período; e os feirantes faziam bons mercados”, concluiu.

6.2.11 - Concentração noutra aldeia de Penamacor

O maior concentrador de então, com um circuito de recolha alargado, envolvendo um volume de cogumelos transacionado muito significativo, demonstrando grande abertura para falar da temática, começa por dizer: “inicieei a actividade na região da Beira Interior em 1982. Cheguei a ter 40 mulheres a escolher cogumelos e a comercializar 1.000 toneladas num ano; cheguei a comprar 60 toneladas num dia e encher 3 camiões TIR: na aldeia carreguei 20 toneladas e as restantes foram carregadas nos vários postos de recolha que estavam distribuídos pela região”.

A recolha “podia começar em finais de Setembro e acabar em Janeiro”, pagando os cogumelos “entre 70 a 4.000 escudos por quilo”. Segundo ele, os valores maiores eram praticados esporadicamente “por estratégia comercial e quando faltavam no mercado”.

“Cheguei a comprar a 70 escudos e a vender em Barcelona a 4.400 e a 8.000 pesetas. Tinha dias de ganhar 1.000 contos. O máximo que ganhei foi 11.000 contos num dia. Grande parte do lucro vinha do câmbio. As pesetas, na altura a valerem 1,2 escudos, chegavam a ser cambiadas a 1,4 escudos”, referiu.

“Houve uns anos que abastecíamos directamente os restaurantes em Espanha”, frisou, dando também conta que a estratégia comercial falhou quando, “para as Canárias, tiveram que cobrir com película plástica as embalagens, e os cogumelos chegavam lá, já todos estragados”.

6.2.12 - Afirmações dispersas de e sobre outros concentradores da região

- “Num dia carregaram 30 toneladas, numa freguesia de Penamacor”.
- “Há 30 anos, no fim-de-semana de 1 de Novembro, saíram 5 toneladas de *Lactarius deliciosus* da Orca”.
- “Cheguei a carregar num dia, um trailer com 15 toneladas de *Lactarius deliciosus* e a fazer campanhas de 60 a 80 toneladas”.
- “Cheguei a ter 23 toneladas de sanchas disponíveis numa manhã, apanhadas no concelho de Penamacor e Idanha-a-Nova”.
- “Num dia, fiz 600 contos de compra de sanchas em Penha Garcia”.
- “Era tanto o dinheiro que deu para comprar carros e andares aos filhos”.
- “Também havia uma fábrica a receber em Sernancelhe”.

7 - Discussão

Numa assembleia realizada na Orca para determinar a composição heráldica da freguesia, apesar de algumas discordâncias, os presentes decidiram que os cogumelos, pela importância que tinham na economia familiar da população local, deviam constar no brasão e na bandeira que os representaria.

Para tal, foi determinante o rendimento gerado então pela comercialização do *Lactarius deliciosus*.

Embora a riqueza ancestral da terra fosse o olival, as pessoas, na altura, deixavam de apanhar a “azeitona para ir aos cogumelos”.

De acordo com os depoimentos recolhidos, a apanha e comercialização de *Lactarius deliciosus* começa na Beira Interior nos anos 70, a mando e sob observância de intermediários espanhóis. Esta actividade, no princípio considerada de contrabando, desencadeia, desde logo e ao longo dos anos seguintes, o surgimento de entrepostos de concentração da produção em várias localidades. Um dos intervenientes deu nota que “em 1972 foi quando começou o negócio dos lactários”, enquanto outro, admitindo ter iniciado a actividade em 1976, referiu que “já havia alguns anos que os espanhóis andavam por cá a recolher” e assinalou: “a força dos cogumelos foi em 1978” e o negócio “durou uns 10 anos”.

Na altura, as áreas da Beira Interior com pinhal, em particular as mais próximas da fronteira, são sistematicamente percorridas e exploradas minuciosamente durante o Outono.

Munidos de baldes, caixas, cestos e cestas, a pé, de burro, de mota, de tractor, de carro ou de carrinha, os apanhadores, por vezes percorrendo muitas dezenas de quilómetros, têm por objectivo principal voltar diariamente com a maior quantidade possível de cogumelos. Como é dito chegavam “burros carregados com cestos deles”, mas normalmente as pessoas agrupavam-se e “carregavam para uma carrinha”.

Grande parte da população raiana passa a dedicar-se à apanha de lactários. “Quase toda a gente da aldeia ia apanhar cogumelos”, “todos iam aos tortulhos” e “cá na terra, só o padre é que não iria aos tortulhos”, são frases sugestivas da dimensão do número de pessoas envolvidas.

Com este propósito é mencionada intensa actividade nos concelhos de Coruche, Ponte de Sor, Nisa, Proença-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Idanha-a-Nova, Penamacor, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Sabugal, Guarda, Almeida, Sernancelhe, Trancoso, Sabugal, Aguiar da Beira e Sátão.

“Cá ninguém os conhecia” e “esses cogumelos cá não se comiam, eram considerados venenosos”, são afirmações vindas de um homem com grande intervenção no comércio dos cogumelos. Neste processo verifica-se que a generalidade da população não valorizava os lactários, uma vez que não tinha conhecimento da sua comestibilidade. Tal facto leva as pessoas a rotularem o cogumelo como venenoso e a lidarem com ele com muito cuidado, chegando ao ponto de terem a preocupação de lavar as mãos após a sua manipulação.

Se por um lado havia alguns compradores espanhóis sensatos que difundiam o interesse e o aproveitamento deste cogumelo na alimentação humana, a maioria dos intervenientes no circuito comercial, muitos dos quais concentradores portugueses, propagam continuamente a ideia de que é venenoso e que tem por destino a cosmética e a indústria farmacêutica.

Só no seguimento de alguma informação contraditória, nomeadamente a proveniente de naturais emigrantes em França ou através da constatação da sua presença na gastronomia de Espanha e da observação do consumo por terceiros, é que alguns começam a perder o receio e a comer o *Lactarius deliciosus*. Há, no entanto, ainda hoje muita gente que, tendo já apanhado toneladas de lactários, mantém a ideia de que o cogumelo é venenoso e terá outro aproveitamento.

São referidas recolhas com início em Setembro, Outubro ou Novembro e fins de época desde Novembro até à primeira semana de Janeiro, “aos Reis”, sendo que habitualmente a produção se concentrava em “1 a 2 semanas” e o período, em cada

lugar, estava muito dependente da altitude, do regime de precipitação e das geadas de cada ano.

Das apanhas diárias, a nível individual constam valores de “cada um com 5 a 20 Kg” e a informação de que “raro era o dia em que não apanhavam 30 a 40 Kg, mas podia chegar a atingir os 100 Kg”; já para grupos de “6 e 7 pessoas” a quantidade poderia variar entre os “200 e 300 Kg”.

Quanto ao rendimento é referido que: as pessoas “chegavam a fazer 100 contos por dia com os cogumelos”; um “casal com 2 filhos chegou a fazer 200 contos num dia”; dois casais tiveram uma receita de “3.000 contos” numa época; uma família com muitos filhos “podia chegar aos 5.000 contos num ano”. A opinião com que se fica é que, quem se dedicou, apanhou “muitos” e “ganhou muito dinheiro”.

O pagamento ao apanhador era muito díspar e sobretudo dependente da escassez do produto em Espanha. Um colector diz que lhe pagavam “a 10 escudos o quilo”, outro fala em “50 a 100 escudos” e ainda outro “de 200 a 400 escudos”, porém, os valores considerados como medianamente normais “são entre 100 e 200 escudos/Kg”.

Preços muito reduzidos são os praticados por um dos intermediários que, aproveitando-se da ignorância das pessoas, normalmente não ia além “de 3 a 9 escudos/Kg” e quando não era “em troca de um copo de vinho e do petisco”.

Como é referido, os lactários “eram mais caros durante a semana pois havia menos gente a apanhar”; já ao fim de semana iam também as pessoas “com emprego fixo”. Também baixavam de preço “quando aumentava a quantidade” disponível no mercado “ou chovia. Com a chuva os lactários perdiam qualidade, porque com a humidade oxidavam mais facilmente” e adquiriam “verdete”.

As subidas substanciais de preço são evidentes quando a produção escasseava ou os compradores precisando muito de mercadoria, estrategicamente, tentavam retirar fornecedores à concorrência, chegando-se então a pagar a “500 escudos”, a “1.500 escudos” e a “2 contos”.

“No princípio, os primeiros que apareciam, chegavam aos 1.000 e tal” escudos e “por vezes passavam por aqui compradores a dar cabo do negócio, aumentando o preço” são situações e procedimentos que corroboram estes valores impressionantes para a época, ainda que possam ter ocorrido por períodos muito curtos de tempo.

“Entre 70 a 4.000 escudos por Kg” foi a oscilação dos preços observada no concentrador nacional, este naturalmente, a jogar com o valor antecipado de referência, que tinha adiantadamente garantido para as vendas.

Os concentradores, consoante o nível, mencionam quantidades muito diferentes, desde uma média diária de “400 Kg” de cogumelos, até a carregamentos de “3”, “5”, “9”, “15”, “20” e “30” toneladas, sendo que, na situação mais extrema, num só dia, alguém fez a expedição de um total de “60 toneladas” de *Lactarius deliciosus*, ocorrendo um carregamento de “20 toneladas” numa só aldeia.

Embora a produção se concentrasse em poucas semanas e fosse reduzida tanto no início como no final, é referido que “qualquer campanha na altura durava 2 a 3 meses”.

Um concentrador afirmou ter feito campanhas de “60 a 80 toneladas”, enquanto outro disse “com tempo bom, num ano bom, facilmente” movimentar “300 a 400 toneladas”; já a maior referência da região, chegou a “comercializar 1.000 toneladas num ano”.

Consoante as quantidades de cogumelos disponíveis, no transporte para Espanha eram usadas desde carrinhas comerciais a camiões TIR, verificando-se não haver muitas vezes grandes cuidados, tanto no meio de transporte como no acondicionamento da carga, pois chega a ser utilizado um camião com formato para transporte de terra e o carregamento dos lactários fazer-se “à pazada”.

São mencionadas, pelos concentradores, quantias de 100 a 1.000 contos de compras diárias numa só aldeia. Obviamente estes valores sofriam um acréscimo mais ou menos significativo, para não dizer multiplicativo, logo na transacção seguinte. O preço conseguido, dá-nos uma imagem real dos valores envolvidos neste negócio. Um dos concentradores afirma que na venda, o preço por quilo “normal era entre as 300 e as 400 pesetas”, podendo chegar às “700-1.000 pesetas”; neste caso o lucro médio diário, seria por volta dos “300 contos”. No que se refere ao maior concentrador, este conseguiu vender lactários “em Barcelona a 4.400 e a 8.000 pesetas”, comprados a 70 escudos, e “tinha dias de ganhar 1.000 contos”, sendo que o negócio, num dia, atingiu os “11.000 contos”.

Sublinha-se que as pesetas na altura eram cambiadas a 1,4 escudos, e assim, quando o pagamento era feito nessa moeda, do câmbio advinha outra receita não menosprezável.

Para se ter noção do rendimento subjacente, tenha-se como termo de comparação o “vencimento mensal de 5.600 escudos” que, alguém disse auferir, ao tempo, na função pública. Feitas as contas, o salário não chegava aos 200 escudos por dia. Esta quantia, apesar de ser superior à média praticada na lavoura e na construção civil, é ridiculamente irrisória tendo em atenção os valores envolvidos na comercialização do *Lactarius*

deliciosus. Uma das pessoas afirmou que se ganhava “80 escudos por dia quando pagavam a 200 escudos por quilo de raivaca”.

Assim se pode compreender o contentamento manifestado, passados cerca de 40 anos, por um dos apanhadores abordados, ao contar ter conseguido “ganhar 300 escudos” num dia. Muito embora, ignorasse que tinha sido completamente ludibriado no preço, para ele os 300 escudos recebidos era uma quantia assinalável. E, de facto, era, se comparada com a jorna corrente.

Ora bem, e o que haverá a dizer sobre o estado de satisfação de quem, sózinho ou com a seu núcleo familiar, chegava a fazer 100 a 200 contos num dia? Evitando-se quaisquer comentários sobre os montantes astronómicos que alguns dos concentradores conseguiam, basta apenas salientar que, pelos valores apresentados, numa situação normal, um quilo de lactários seria suficiente para suplantar a remuneração de um dia de trabalho e a quantidade de cogumelos apanhada num só dia, por uma pessoa ou uma família, podia render o equivalente a vários anos de salário.

Não é por acaso que este período é considerado de “loucura” e de “doideira”. Nestes anos “fizeram-se fortunas” com os lactários, estes eram “o ouro” das aldeias. “Deixava-se tudo para ir apanhar tortulhos”, “as obras paravam”, contratavam-se pessoas, os estudantes “deixavam de ir à escola”, a azeitona ficava por colher; doentes, “coxos”, “velhotas”, “homens das farturas”, “guardas fiscais”, empresários da construção civil “com o seu pessoal”, “emigrantes, que tiravam férias”, todos iam apanhar cogumelos.

Na altura as pessoas iam “todos os dias” e, por vezes, chegavam ao pinhal ao “alvorecer” ou quando “ainda nem se via”. Não havia tempo a perder, até se comia a “andar e a apanhar”, tal era a “ânsia” pelo dinheiro que se conseguia.

As conversas trazem recordações de “bons tempos” e de “anos impecáveis”, chegando a haver quem afirmasse que rendia mais “apanhar cogumelos que andar na França”.

As receitas obtidas com a venda dos lactários, para além de suprirem as despesas do dia a dia, chegaram a ser, na época, a “principal fonte de rendimento” de muita gente. “Naquela altura ajudaram na formação dos meus quatro filhos e ajudaram todos”, “fiz a minha casa, muito à conta dos cogumelos” e “era tanto o dinheiro que deu para comprar carros e andares aos filhos” são três afirmações que expressam bem a influência marcante que o *Lactarius deliciosus* teve na vida social e económica de algumas famílias da Região da Beira Interior.

No princípio os cogumelos seguiam para Espanha conforme eram apanhados no campo, inteiros e sem serem limpos; mais tarde passou-se a fazer alguma selecção, uma limpeza mais cuidada e o corte do pé dos lactários no local de recepção, altura em que se aproveitava para proceder à rejeição dos exemplares mal identificados; por fim, os colectores passaram a entregar os cogumelos já preparados para o mercado, ou seja limpos, com o pé cortado e com 2-3 camadas por caixa.

Várias vezes os cogumelos foram “carregados à pá”, denotando-se, com este comportamento, a pouca preocupação que é inicialmente posta no manuseamento dos *Lactarius deliciosus*. Nestes casos, não havia “tempo para ver se lá ia algum não comestível”, a escolha vinha a ser feita “numa cinta depois pelo comprador em Espanha”, afirmou um dos concentradores.

Chegavam a aparecer “cestos” só com *Lactarius chrysorrheus* e não raro era virem misturados, podendo o mesmo suceder até nas caixas entregues pelos apanhadores directamente nos entrepostos. No princípio, esta situação foi mais preocupante e “era preciso ter muito cuidado a escolhê-los”, já que as pessoas por falta de adequado conhecimento “apanhavam os que não eram”. Se o comprador “não os passava um a um” e “conforme os metiam na caixa assim os levava”, vinha por vezes, só depois, a confrontar-se no mercado, com a presença de “lactários falsos”.

Hoje pela informação e o conhecimento que os apanhadores dispõem e pelo facto das caixas apresentarem normalmente só 2 camadas, facilitando a sua verificação, torna-se muito difícil o eventual aparecimento, no circuito comercial, de alguns exemplares de *Lactarius chrysorrheus* no meio dos *Lactarius deliciosus*.

A referência aos factos: de alguém chegar “a ter 40 mulheres a escolher cogumelos” e da instalação em Sernancelhe, Almeida, Sabugal, Trancoso, Alagoas-Sabugal e Ladoeiro, de “fábricas” onde para além da comercialização em fresco, nalguns casos se procedia a alguma transformação, nomeadamente congelação, desidratação ou conserva, revela a importância que esta atividade teve na Beira Interior, não só ao nível de emprego, como também na criação de riqueza acrescida, através de processamentos simples, num negócio em que a maioria das mais valias geradas revertiam normalmente a favor do bolso dos espanhóis.

No início, quando os espanhóis pagavam directamente aos colectores, de acordo com a lista resultante das pesagens, a interferência e o proveito que os portugueses obtinham no circuito montado restringia-se praticamente à receita proveniente da apanha e ao diferencial da quantia recebida pelo mandatário ou concentrador local, que podia ser

um valor fixo de 20 escudos por quilo, a dita “ventoinha”. Já quando se estabelecia preço, este era “combinado com antecedência, de um dia para o outro ou, normalmente, para 2-3 dias da semana”, e os espanhóis, regra geral, “todos os dias” passavam “ao fim da tarde” a fazer o carregamento dos lactários e a processar os respectivos pagamentos.

Não obstante, mais tarde, alguns portugueses apercebendo-se minimamente de como funcionava o sistema, sozinhos ou através da constituição de sociedades com empresários espanhóis, ganharam certa autonomia no negócio e conseguiram chegar a alguns mercados e a abastecer directamente a indústria e a restauração do país vizinho, onde, nalgumas das suas regiões, o *Lactarius deliciosus* é muito apreciado.

A espécie comestível apresenta algumas semelhanças, em particular ao nível do chapéu, com o *Lactarius chrysorrheus*. De acordo com os testemunhos obtidos, as duas espécies são muito confundidas e, fez com que cogumelos, considerados “iguais” e “dos bons”, aparecessem misturados, verificando-se, na sequência do seu consumo, a ocorrência de intoxicações, uma das quais com um certo grau de gravidade.

Por parte dos inquiridos, denotou-se simultaneamente alguma confiança e algum descuido no que respeita à identificação e apanha do *Lactarius deliciosus*. Fiados na capa protectora de múltiplas apanhas e consumos em anos anteriores, sem qualquer ocorrência a registar, e com a ganância de apanharem o mais possível, não perdiam tempo a olhar para os aspectos relevantes que levam à diferenciação dos cogumelos.

Um homem aprendeu por sua conta e risco que o *Lactarius tesquorum* não era para se comer, depois de ter sofrido uma intensa diarreia.

Um segundo apanhador, que para identificação usava um guia francês onde não constava qualquer referência ao *Lactarius chrysorrheus*, não foi capaz de distinguir os exemplares das espécies colocados lado a lado, dando todos os cogumelos como “iguais” e comestíveis; também a esposa, tendo-os arranjado, desconhecia que havia alguns que não libertavam “leite avermelhado” ou não ficavam “verdes”.

Por fim, outro colectador, ao escurecer, mesmo não os diferenciando bem, apanhava-os como que “a oito”.

No caso de consumo esporádico, sujeito apenas a alterações gastrointestinais, os sintomas, com início nas primeiras horas, passaram por vómitos, diarreia, dores abdominais e dores de cabeça, sem outras consequências.

Já no consumo prolongado e repetido, persistindo o mal-estar e a diarreia, surgiram sintomas secundários como icterícia, prurido por todo o corpo e falta de apetite com consequente enfraquecimento e emagrecimento. Para além destes problemas, nos

exames médicos realizados também foram diagnosticadas sequelas ao nível do fígado e dos pulmões.

Sem intervenção médica, concerteza o desfecho seria fatal. Não será por acaso que, em algumas localidades de Espanha, chamam mata sogras a este cogumelo.

Apesar do *Lactarius chrysorrheus* normalmente ser de menor tamanho e menos carnudo, apresentar os círculos concêntricos menos demarcados, as lâminas e o pé inicialmente brancos; na natureza, ambas as espécies podem ocorrer com tamanhos equiparados, zonagem do chapéu com diferenças pouco ou nada perceptíveis e as lâminas e o pé de cores mais semelhantes. A identificação, nestas condições, nunca se poderá cingir apenas à observação do chapéu e terá de se socorrer das outras características não sujeitas a equívocos.

Se, por um lado, o *Lactarius chrysorrheus* tem o pé liso e a carne de cores esbranquiçadas na fase juvenil, libertando, ao corte, abundantemente um leite branco que, em segundos, adquire uma cor amarela, já o *Lactarius deliciosus* apresenta um pé com pequenas depressões e a carne predominantemente alaranjada, segregando os tecidos danificados um líquido cor de cenoura que, só depois de algumas horas de exposição ao ar, fica esverdeado.

8 - Conclusões

Durante as décadas de 70 e 80 do século passado, para satisfação do mercado espanhol, muitas pessoas, famílias ou mesmo aldeias inteiras do Interior do país, com maior incidência nas proximidades da raia, passaram a dedicar-se, durante o Outono, à apanha de cogumelos da espécie *Lactarius deliciosus*, até então desconhecida pela maioria dos portugueses.

A recolha podia começar em finais de Setembro e acabar já durante o mês de Janeiro. No período de produção dos lactários, as actividades correntes perdiam prioridade e eram deixadas para trás; as pessoas tiravam férias propositadamente nesta altura; percorriam grandes distâncias e aproveitavam bem todo o tempo disponível com o intuito de encontrar e carregar a maior quantidade possível.

O rendimento gerado pela venda de 1 Kg de lactários chegava a ser superior a um dia de salário e a apanha de um só dia podia representar alguns anos de trabalho.

Muitas povoações movimentavam, diariamente, centenas e milhares de quilos de cogumelos a que correspondiam entradas de milhares a milhões de escudos. Em muitos casos, este negócio tornou-se a principal fonte de receita dos seus habitantes.

O impacto sócio-económico foi impressionante em resultado dos vários “euromilhões” então proporcionados pela actividade e conseguidos com alguma frequência. Como reconhecimento, a freguesia da Orca, do concelho do Fundão, decidiu incluir os cogumelos no seu brasão.

O *Lactarius deliciosus*, espécie comestível com alto valor gastronómico, era então apresentada, pela generalidade dos compradores, como venenosa, para evitar hábitos de consumo nos portugueses e a perda das mais valias conseguidas sobre as quantidades que, em resultado disso poderiam, entretanto, deixar de entrar no circuito comercial.

Muitos dos apanhadores de então estavam e continuam convencidos que os cogumelos eram utilizados para medicamentos, quando estes, sempre tiveram por destino o consumo humano.

Na escolha, por vezes apareciam misturados alguns falsos lactários e, estes sim, de facto não são comestíveis. Na natureza, o *Lactarius deliciosus* apresenta algumas semelhanças com o *Lactarius chrysorrheus*, sobretudo ao nível do chapéu, e pode, por isso, ser efectivamente confundido por pessoas mal esclarecidas e pouco rotinadas na apanha.

Assim sendo, não se deve fazer a avaliação apenas pela observação da parte de cima do chapéu, tanto mais quando a apanha for feita ao entardecer ou por pessoas com deficiente visão. A identificação terá de ser individualizada e não generalizada ao grupo encontrado num determinado local, com particular atenção para habitats diferentes confinantes ou com espécies consociadas.

O *Lactarius deliciosus* apresenta as lâminas e o pé de cor alaranjada enquanto no *Lactarius chrysorrheus*, durante a fase juvenil, são de cor esbranquiçada, mas se ainda restarem dúvidas, há que apanhar e comer só os *Lactarius* que, ao corte, segreguem um leite alaranjado, característica que elimina qualquer margem de confusão com a espécie tóxica, que liberta em abundância, um leite branco que rapidamente fica amarelo.

Este trabalho, para além de revelar que o *Lactarius tesquorum* é tóxico, vem ainda afirmar que ao consumo de *Lactarius chrysorrheus*, podem ser assacadas outras responsabilidades, além dos ligeiros distúrbios gastro-intestinais que alguma literatura especializada lhe atribui, na pior das circunstâncias.

Conclui-se que o *Lactarius chrysorrheus*, mesmo misturado com *Lactarius deliciosus*, quando ingerido de forma reiterada num curto espaço de tempo, provoca problemas graves de saúde, obrigando ao seu tratamento e a uma intervenção médica atempada e adequada.

Apêndices

Apêndice I - Ficha técnica do *Lactarius deliciosus*



Nome científico - *Lactarius deliciosus* (L.: Fr.)

Nome vulgar - Sancha, verdete, raivaca, pinheirinha, cardiela, seta, cogumelo de leite, tortulho laranja, laranjinha;

Micorrízico - Vive em associação mutualista com raízes de algumas coníferas;

Habitats - Frequente em povoamentos jovens de pinheiro manso e pinheiro bravo, em todo o tipo de solos;

Época - Outono e Inverno;

Forma de guarda chuva;

Chapéu de 5-15 cm de diâmetro, convexo, depois aplanado a deprimido, evoluindo alguns exemplares mais velhos para afunilado; Cutícula lisa, glabra, ligeiramente viscosa em tempo húmido, zonada em bandas concêntricas de vários tons de cor de laranja que se mancham de verde ao toque; Margem encurvada no início, ondulada e lobada, normalmente de cor mais clara;

Himénio constituído por lâminas apertadas, desiguais, arqueadas, decorrentes, algumas bifurcadas, de cor laranja que ficam verdes ao corte após algum tempo de oxidação;

Pé de 3-7 x 1-2,5 cm, com inserção central, robusto, curto, cilíndrico, atenuado na base, de cor laranja claro, pruinoso, escavado com pequenas depressões dispersas ou com manchas de coloração mais viva e escura, cavernoso ou oco no estado adulto;

Carne espessa, de cor esbranquiçada e alaranjada. Ao corte, segrega um leite cor de cenoura que, em contacto com o ar, só ao fim de algumas horas, evolui para esverdeado;

Odor agradável e sabor doce a ligeiramente acre;

Esporada ocre;

Comestibilidade - **Excelente comestível.**

Atenção - Pode ser confundido com outras espécies, comuns em folhosas, que apresentam um chapéu muito semelhante, como são: o *Lactarius chrysorrheus*, denominado falso lactário, com leite branco, muito abundante, que vira rapidamente a amarelo enxofre; e o *Lactarius zonarius* com leite abundante e muito picante, de cor branco imutável. Ambos têm no início o pé e as lâminas de cor esbranquiçada.

O *Lactarius deliciosus* apresenta algumas similitudes também com outras espécies nomeadamente: *Lactarius acerrimus* em quercíneas; *Lactarius torminosus* e *Lactarius pubescens* em bétulas; *Lactarius tesquorum* em estevas; todas elas com a característica comum de, ao corte, libertarem, em maior ou menor quantidade, um leite branco, sendo que as três últimas apresentam um chapéu bem distinto, com pilosidade e um aspecto lanoso.

Se é admissível que a ingestão esporádica destas espécies não comestíveis provoca apenas transtornos gástricos e intestinais, já do seu consumo reiterado poderão advir consequências muito graves.

Assim, por precaução, há que rejeitar todos os cogumelos que exsudem um leite branco.

Observações - Há possibilidade de eventualmente confundir o *Lactarius deliciosus* com o *Lactarius deterrimus*, o *Lactarius salmonicolor*, o *Lactarius sanguifluus* ou o *Lactarius semisanguifluus*, mas, daí não advém nenhum mal, pois todas estas espécies são comestíveis. Elas têm em comum a particularidade de libertarem um latex colorido (nunca branco): laranja, avermelhado, roxo ou vinoso.

O *Lactarius deliciosus* pode, nalgumas circunstâncias, não apresentar lâminas, aparecendo com a parte inferior do chapéu coberta por uma película continua, branca e porosa, em resultado da atrofia do himénio, provocada pelo ataque de um fungo parasita denominado *Hipomyces lateritius* ou *Peckiella lateritia*.

As pessoas, em geral e por desconhecimento, rejeitam os exemplares encontrados nestas condições, todavia, nesta situação, os cogumelos parasitados melhoram substancialmente as suas características gastronómicas e resistem ao ataque das larvas, daí que mais razões há para se proceder ao seu aproveitamento.

Dúvida frequente - Uma questão que se levanta muitas vezes é se o *Lactarius deliciosus*, quando começa a ficar verde, deixa de ser comestível. Ora bem, o esverdeamento dos tecidos do cogumelo é uma reacção natural de oxidação ao ar, sem produção de quaisquer substâncias tóxicas. Assim sendo, desde que o cogumelo apresente uma textura firme e sem larvas, pode ser cozinhado e consumido sem receios.

Apêndice II - Ficha técnica do *Lactarius chrysorrheus*



Nome científico - *Lactarius chrysorrheus* Fr.

Nome vulgar - Falso lactário, bravo, cardiela do carvalho;

Micorrízico - Vive em associação mutualista com as raízes de algumas folhosas;

Habitats - Frequente em povoamentos de algumas quercíneas e castanheiro;

Época - Outono;

Forma de guarda chuva;

Chapéu de 3-8 cm de diâmetro, convexo a aplanado, por vezes deprimido no final;

Cutícula lisa, glabra, seca, zonada em bandas concêntricas de tons de cores laranja amarelado a rosado; Margem encurvada no início, por vezes lobada;

Himénio constituído por lâminas apertadas, um pouco decorrentes, algumas bifurcadas, de cor branca creme a creme alaranjado, que amarelam ao toque;

Pé de 3-6 x 1-2 cm, de inserção central, pruinoso depois liso, cilíndrico, de cor branca a alaranjada no final, cavernoso ou oco no estado adulto;

Carne frágil, de cor esbranquiçada a alaranjada no final, que amarela ao corte. O leite que segrega abundantemente, acre, de cor branca, em contacto com o ar vira rapidamente, em poucos segundos, a amarelo enxofre; Odor fúngico;

Esporada branco creme;

Comestibilidade - **Tóxico e muito perigoso após consumo reiterado.**

Atenção - Por precaução, rejeitar todos os cogumelos que exsudam um leite branco.

Observações - Podem, nalguns casos, as cores do chapéu serem muito semelhantes às do *Lactarius deliciosus*, no entanto, esta espécie comestível, apenas associada a pinheiros, segrega um leite alaranjado que, só após algumas horas, adquire tons esverdeados.

Glossário

- Anastomosada - Unida numa só.
- Cefaleia - Dor de cabeça.
- Cêpa - Espécie comestível do género *Boletus*.
- Colecta - Colheita.
- Conto - 1.000 escudos, cerca de 5 euros.
- Cutícula - Película superficial que cobre o chapéu dos cogumelos.
- Decorrente - Com distribuição ao longo do pé.
- Epigastria - Dor na região do estômago.
- Esporóforo - Estrutura onde os fungos superiores localizam os seus órgãos de reprodução.
- Felpuda - Peluda.
- Fossa - Cavidade.
- Glabra - Sem pêlos.
- Heráldica - Relativo a brasões.
- Himénio - Parte do cogumelo onde se desenvolvem os esporos.
- Icterícia - Tonalidade amarela da pele.
- Latex - Líquido leitoso.
- Leucocitose - Valor alto de glóbulos brancos no sangue.
- Lobada - Com lóbulos.
- Margem - Bordo do chapéu.
- Micélio - Parte vegetativa do fungo, constituída por um conjunto de hifas.
- Micetismo - Envenenamento por ingestão de cogumelos.
- Micorrízico - Associado a raízes de plantas.
- Mutualista - Com partilha de interesses.
- Pilosidade - Com pêlos.
- Prurido - Comichão.
- Ventoinha - Termo calão relativo à nota de 20 escudos alusiva ao Almirante Gago Coutinho que, no verso, tem um hidro-avião com a hélice em movimento.
- Verdete - Cor verde resultante da oxidação do cobre.

Bibliografia

Archivio Micologico. *Lactarius pubescens*. Consultado a 12/09/2018. Disponível em: <https://www.funghiitaliani.it/topic/15469-lactarius-pubescens/>

Asociacion cultural "Baxauri" Kultur elkarte - Mikologia - Bajauri. **Fichas micológicas: *Hypomyces lateritius***. Consultado a 12/09/2018. Disponível em: <http://www.fichasmicologicas.com/?micos=1&alf=H&art=221>

Asociacion cultural "Baxauri" Kultur elkarte - Mikologia - Bajauri. **Fichas micológicas: *Lactarius tesquorum***. Consultado a 12/09/2018. Disponível em: <http://www.fichasmicologicas.com/?micos=1&alf=L&art=1298>

Hall I. R. *et al*, 2003, **Edible and poisonous mushrooms of the world**. Timber Press, Inc., Portland, Oregon, U.S.A.

Henriques, J.L.G., 2016, **Cogumelos Silvestres de Portugal de interesse em conhecer**. Ao Pé das Letras, Livros do Corvo, Vila Nova da Barquinha, Portugal.

Memória Portuguesa - Portugal em pormenor! **Orca**. Consultado a 12.09.2018. Disponível em: <http://www.memoriaportuguesa.pt/orca>

Pietro Curti, **Micotossicologia - Intossicazioni Da Funghi**. Consultado a 12/09/2018. Disponível em: <https://www.funghiitaliani.it/topic/16820-micotossicologia-intossicazioni-da-funghi/>

Rodriguez, J. A. S. *et al*, 2004, **Los hongos. Manual y guía didáctica de micología**. IRMA S.L., Leon, Espanha.

Índice geral

Agradecimentos	1
1 - Introdução	2
2 - Principais características do <i>Lactarius deliciosus</i> e do <i>Lactarius chrysorrheus</i>	3
2.1 - Latex.....	4
2.2 - Chapéu.....	5
2.3 - Pé.....	6
2.4 - Cor da carne.....	7
2.5 - Particularidades.....	7
3 - Episódios de má identificação	8
4 - Testemunhos de intoxicações pela ingestão de falsos lactários	11
4.1 - Caso I.....	11
4.2 - Caso II.....	12
4.3 - Caso III.....	13
5 - <i>Lactarius deliciosus</i>, motivo de brasão	15
5.1 - Testemunho I.....	16
5.2 - Testemunho II.....	17
6 - Importância sócio-económica	17
6.1 - Colectores.....	18
6.2 - Concentradores.....	19
6.2.1 - Concentração numa aldeia de Penamacor.....	20
6.2.2 - Concentração numa aldeia de Sabugal.....	20
6.2.3 - Concentração numa aldeia do Fundão.....	20
6.2.4 - Concentração numa aldeia de Castelo Branco.....	22
6.2.5 - Concentração na vila de Penamacor.....	22
6.2.6 - Concentração noutra aldeia do Fundão.....	23
6.2.7 - Concentração na vila de Trancoso.....	24
6.2.8 - Concentração noutra aldeia de Penamacor.....	25
6.2.9 - Concentração numa aldeia de Idanha-a-Nova.....	26
6.2.10 - Concentração numa aldeia da Guarda.....	27
6.2.11 - Concentração noutra aldeia de Penamacor.....	28
6.2.12 - Afirmações dispersas de e sobre outros concentradores da região.....	29
7 - Discussão	29
8 - Conclusões	36
Apêndices	38
Apêndice I - Ficha técnica do <i>Lactarius deliciosus</i>	38
Apêndice II - Ficha técnica do <i>Lactarius chrysorrheus</i>	40
Glossário	41
Bibliografia	42