Un plat de champignons sauvages aux tropiques = Ein Gericht von wildwachsenden Pilzen aus den Tropen

Autor(en): **Jaquenoud-Steinlin, M.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **60 (1982)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-937254

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Un plat de champignons sauvages aux tropiques

C'est aujourd'hui dimanche et le Père Pinchon, spécialiste de la nature antillaise, m'a conduit dans la campagne martiniquaise, à la recherche de Polypores tropicaux que je veux étudier. De retour à Fort-de-France, le Père m'invite à dîner au séminaire-collège et me précise que le menu comprendra un plat de champignons récoltés la veille. Il ne sait pas de quelle espèce il s'agit: il sait seulement qu'il en a déjà goûté, qu'il en a consommé plusieurs fois déjà, sans trace de malaises, et qu'ils proviennent d'une seule et même station.

Je pense aussitôt à nos Sociétés et à nos centres de contrôle qui nous avertissent constamment, avec raison, de ne pas manger de champignons que nous ne connaissons pas et de pratiquer la devise: «Dans le doute, abstiens-toi.» Mais avec le Père Pinchon je me sens rassuré: bien qu'il ne soit pas mycologue, il a l'œil et le flair du naturaliste, avec toute une vie d'expérience dans cette île; de plus, loin de mon pays et de mon foyer, le goût de l'aventure prend le dessus: Pourquoi ne pas essayer?

Nous pénétrons dans une pièce organisée comme un musée: le Père extrait du frigidaire un sac en plastique contenant des Agaricales découpées en morceaux. Je demande à les examiner. Mais la cuticule piléique a été pelée. La chair de la trame est blanche et tendre, mais elle ne me semble pas aussi fragile que celle des Amanites. Ce qui reste des lames est d'un blanc aqueux, presque beige clair: non! cela ne me rappelle pas une Amanite. Mon amphitryon m'assure que le stipe ne présentait ni volve ni anneau: Je peux croire cet érudit naturaliste sur parole. Il me montre des photos de la même espèce, prises il y plus de dix ans: elle a le port de nos grands Tricholomes – mais il y a aussi des Tricholomes vénéneux chez nous ... et quelles surprises peuvent bien nous apporter les tropiques?

A table, ma première bouchée a une saveur de pommes de terre crues: «Alors quoi, pensé-je, serait-ce tout de même des Amanites?» Un coup d'œil rapide et à la dérobée sur les convives autour de moi: tous les Pères mangent de bon appétit et sans réticence, alors je fais de même. Finalement, ma raison aussi doit me convaincre: mes observations antérieures ne m'ont fait déceler aucun des caractères distinctifs des Amanites. Et les bouchées suivantes, étonnamment, sont excellentes. Mon estomac ne s'en ressentira pas, même après quelques heures, même après quelques jours.

(Plus tard j'ai appris de M. Fiard, à qui j'ai montré la photo que m'avait remise le Père Pinchon, qu'il devait s'agir de *Tricholoma pachymeres*).

Dans nos pays européens, ces aventures culinaires avec des espèces nominalement inconnues peuvent paraître bien irresponsables ou tout au moins téméraires. Mais dans les pays tropicaux, il faut bien que quelqu'un fasse de tels essais s'il ne veut pas renoncer aux petits plats de champignons sauvages. Cela heurte nos principes? Peut-être! Rappelons alors qu'au début de ce siècle un pharmacien de Berne recommandait dans un fascicule imprimé «d'essayer le premier jour une bouchée du champignon inconnu puis, s'il n'en est pas résulté quelque trouble, d'en manger un exemplaire le deuxième jour et enfin, si aucun inconvénient de santé ne s'est manifesté, de consommer alors le troisième jour un plat entier de champignons de cette espèce» ...

Gageons que ce pharmacien bernois ne connaissait pas les temps d'incubation associés aux intoxications causées par *Cortinarius orellanus, Amanita verna* et autres champignons potentiellement mortels!

M. Jaquenoud-Steinlin, Achslenstrasse 30, 9016 St-Gall

Ein Gericht von wildwachsenden Pilzen aus den Tropen

Heute ist Sonntag, und Pater Pinchon, Spezialist der Tier- und Pflanzenwelt der Antillen-Inseln, hat mich in die Gefilde der Insel Martinique geführt, um mit mir dort tropische Porlinge zu suchen, die ich gerne studieren möchte. Nach der Rückkehr nach Fort-de-France (Hauptstadt der Insel Martinique) lädt mich der Pater zum Nachtessen im Wohngebäude des Kollegiums ein und erwähnt dabei mir gegenüber noch ausdrücklich, dass das Menü auch ein Pilzgericht enthalten werde. Habe er doch die Pilze am Vortag selbst gesammelt. Der Pater kannte diese Pilzart jedoch nicht. Er wusste nur, dass er diese Pilze schon versucht und mehrmals schon davon gegessen hatte, ohne irgendwelche Nachwehen zu verspüren, und dass die Pilze alle von der gleichen, einzigen Fundstelle stammten. Sofort kommen mir unsere Pilzvereine und die amtlichen Pilzkontrollstellen in den Sinn, die uns doch immer wieder nahelegen, ja keine Pilze zu essen, die wir nicht genau kennen, und der Devise nachzuleben: «im Zweifel nie». Aber bei Pater Pinchon fühle ich mich sicher, obwohl er kein Mykologe ist. Aber er hat das scharfe Auge und die feine Nase des Naturforschers mit einem ganzen Leben voll Erfahrungen auf dieser Insel hinter sich. Im übrigen gewinnt fern von der Heimat die Abenteuerlust bei mir die Oberhand. Warum nicht doch den Versuch wagen?
Wir gelangen in einen Raum, der einem Museum gleicht. Pater Pinchon entnimmt dem Kühlschrank einen Plastiksack mit zerkleinerten Blätterpilzen. Ich bitte ihn, die Pilze näher ansehen zu dürfen. Die Huthaut war bereits grösstenteils schon abgezogen, und auch ein grosser Teil der Lamellen war entfernt. Das Fleisch der Pilzkörper war weiss und zart, aber es schien mir weniger brüchig zu sein, als dies bei den Wulstlingen der Fall ist. Was von den Lamellen noch übrig war, zeigte eine wässerig-weisse Farbe, fast hellbeige. Nun, dieser Pilz erinnerte mich nicht an einen Wulstling! Mein «Amphytrion» versicherte mir, dass am Stiel keine Volva und auch keine Manschette zu finden gewesen war. Ich kann diesem Naturgelehrten aufs Wort glauben. Er zeigte mir auch Fotos der gleichen Pilzart (die er allerdings vor mehr als zehn Jahren aufgenommen hatte), die mich an unsere grossen Ritterlinge erinnerten. Aber auch bei uns finden wir giftige Ritterlinge, und welche Überraschungen halten wohl die Tropen für uns noch bereit?
Bei Tisch dann erinnerte mich der erste Bissen des Pilzgerichtes an den Geschmack roher Kartoffeln: mein erster Gedanke: Sollte es sich trotzdem um Wulstlinge handeln? Ein verstohlener rascher Blick auf meine Tischgefährten rundum: alle Patres assen mit gutem Appetit und ohne einzuhalten. Ich tat also das gleiche. Schliesslich überzeugte mich auch mein Verstand, denn meine vorgängige Überprüfung der Pilze hatte keine der typischen Artmerkmale der Wulstlinge erkennen lassen. Die nun nachfolgenden Bissen schmeckten jetzt erstaunlich gut. Mein Magen wird keine Nachwehen verspüren, weder nach einigen Stunden noch nach einigen Tagen. (Später erfuhr ich von M. Fiard, dem ich die Fotos vorgelegt habe, die mir Pater Pinchon überlassen hatte, dass es sich bei dem fraglichen Pilz um eine *Tricholoma pachymeres* handeln dürfte.)
Bei uns in Europa muten solche kulinarische Experimente mit unbekannten Pilzen doch etwas unverantwortlich an, oder zumindest tollkühn. In den Tropen ist man jedoch darauf angewiesen, dass jemand einen solchen Versuch wagt, will man nicht auf ein kleines Gericht wildwachsender Pilze verzichten. Verletzt dies nun unsere Prinzipien? Vielleicht? Erinnern wir uns doch daran, dass zu Beginn dieses Jahrhunderts ein Apotheker in Bern in einer Druckschrift empfahl, «am ersten Tag nur einen kleinen Bissen eines unbekannten Pilzes zu essen und, sofern keine Beschwerden aufgetreten seien, am nächsten Tag dann einen ganzen Pilz zu verspeisen und nachdem sich dann immer noch keine gesundheitlichen Beschwerden bemerkbar gemacht hätten, am dritten Tag endlich ein ganzes Gericht des unbekannten Pilzes zu essen».
Wetten wir, dass diesem Apotheker die bei Vergiftungen durch *Cortinarius orellanus, Amanita verna* und andere erst nach längerer Inkubationszeit tödlich wirkende Pilze gegebene Latenzzeit bis zum Auftreten der ersten Vergiftungssymptome unbekannt war!

M. Jaquenoud-Steinlin, Achslenstrasse 30, 9016 St. Gallen

(Übersetzung: R. Hotz)