

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 64 (1986)
Heft: 3

Artikel: Riflessioni micologiche : i funghi cent'anni fa
Autor: Riva, Alfredo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936925>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le mot du président de la Commission scientifique

Folles retrouvailles

Durant de longues années, avant que je ne devienne le président de ce que vous savez ou devriez savoir, j'ai pratiqué la mycologie pour mon plaisir uniquement, non pour l'argent, ni pour la casserole.

Ensuite est venu le temps des renoncements, des sacrifices. En effet, en ma qualité de président, je dois consacrer une grande partie de mes loisirs aux responsabilités qu'implique la charge que j'ai acceptée il y a deux ans. Souvent je prends part à des journées d'étude mycologique, sans pouvoir trouver le temps d'étudier une jolie petite espèce intéressante, présente sur une table. Renoncement douloureux! Je me sens coincé dans une avalanche de paperasse que j'ai bien voulue et acceptée. Et je continue d'assumer mes responsabilités envers et contre tout.

Dans le ciel sombre des charges administratives apparaît parfois une éclaircie où le soleil brille de tout son éclat «mycologique.» Ce sont certains samedis que je me permets de soustraire aux contraintes de ma charge. Ce sont de rares jours que je vole, pour moi, comme un maraudeur.

Alors je pars en forêt, j'y fais ma petite récolte. Ensuite je me penche, avec joie, sur mon microscope. Ces jours-là sont pour moi, comme dans un grand amour, ceux des folles retrouvailles, après une longue absence.

Mes devoirs de président possèdent au moins une vertu: je leur extorque, de temps en temps et furtivement, de courts mais intenses moments de «bonheur mycologique» d'un bonheur nouveau qu'autrefois j'ignorais.

X. Moirandat

Riflessioni micologiche — I funghi cent'anni fa

Siamo allo soglia degli anni duemila e qualcuno, anche in micologia, vorrebbe che tutto fosse oramai computerizzato. Tutto corre, si evolve, quello che ieri era valido, domani è desueto ed arcaico.

Colui che si è appropriato di buone conoscenze sui funghi negli anni sessanta e non ha osato «aggiornarsi» è oggi considerato un «superato». È giusto applicare questi parametri anche al mondo dei funghi? Esattamente cento anni or sono, quindi «un nulla fa» a proposito dei miceti si scrivevano ancora queste «dotte considerazioni» che ho rintracciato in un intelligente «regalo natalizio» e che voglio proporre agli amici dei funghi di lingua italiana. Una riflessione di Capodanno 86.

Da *I tre Regni della Natura* di Ezio Colombo. (Milano 1880) ... Molti sono i funghi che vengono mangiati comunemente, ma regna generalmente una certa diffidenza, attesa la facilità colla quale certi funghi velenosi vengono confusi coi mangerecci e gli inconvenienti talvolta gravissimi che ne susseguono. Assai si è scritto e discusso sulle buone o cattive qualità di questi vegetabili. Non è qui il luogo ove si possono riportare le infinite opinioni degli autori e i mezzi proposti per distinguere i buoni dai cattivi. Pochi difatti ignorano i metodi comuni d'immergere un cucchiaino d'argento nel brodo dei funghi, gettandoli ove si veda il metallo annerire, o colorirsi in verde-rame, od altrettanti mezzi, ad onta dei quali il volgo ha dovuto talvolta scontare a caro prezzo la propria credulità. Generalmente parlando però, sono sospetti i funghi che nascono sopra sostanze animali o vegetabili in corso di putrefazione, come quelli che crescono in luoghi eccessivamente umidi e freschi, come nelle macchie fitte e ombrose dei boschi, quelli che sono più o meno colorati in nero, o che esalano dalla loro superficie esterna o dal gambo un umore viscoso e mucilaginoso e dai quali emana un odor fetido e disgustoso. Qualunque poi sia la specie dei funghi, non possiamo dispensarci dall'inculcare l'uso di quella pratica tanto commendata dagli antichi, i quali, per quanto si può raccogliere, andavano esenti dal timore e pericolo nel cibarsi di funghi. Consiste questa in quell'operazione che essi chiamavano *malacatio*, ossia nella lunga bollitura a lesso dei funghi prima di sottoporli agli ordinari condimenti. Mercé di quest'operazione, qualora anche, fra i funghi buoni, se ne trovasse qualcuno venefico, esso perde, dicevano gli antichi, tutte le cattive proprietà.

L'avvelenamento dei funghi si manifesta con forti e gravi dolori allo stomaco, ansietà di respiro, contorsioni, cui succedono indi a poco sintomi di grave abbattimento nervoso. Siffatto avvelenamento è facile a conoscersi, attese le disposizioni dell'infermo o degli altri secolui conviventi. Il rimedio migliore sta nel ricorrere subito all'emetico, onde espellere al più presto la cagione del male. Lo che ottenuto, si procede alla cura dei sintomi coi mezzi che l'arte medica appresta, come bevande mucilaginose, purgativi, clisteri, calmanti, nervini, ecc.

Alfredo Riva, 6828 Balerna

Avis de recherche: *Limacium marzuolum*

Non, distingué lecteur, ce n'est pas une erreur. Le nom scientifique de notre Hygrophore de mars n'est pas — n'est plus — *Camarophyllus marzuolus* (en allemand: Märzellerling), mais bien *Limacium marzuolum*, ou plutôt *Hygrophorus marzuolus* (en allemand: Märzschneckling). Dès les temps anciens on a vu des Homo sapiens chercher des Hygrophores de mars au premier printemps, juste après la fonte des neiges, et en trouver en grande quantité — du moins si l'on en croit les récits de nos anciens et vraiment j'ai une foi sans faille en leurs dires.

Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes chez les «Marjulus» jusqu'à ce jour funeste où un mycologue scientifique trouva plus d'intérêt à examiner cette espèce sous son microscope plutôt que de la mettre à la casserole. «Mais ce n'est pas possible», doit-il avoir murmuré, «la trame des lames n'est pas du tout irrégulière, mais bien bilatérale!» Cet homme de science en a immédiatement tiré la conséquence qui en résultait: Ce «champignon des neiges» n'est pas du tout un noble *Camarophyllus*, mais un vulgaire *Limacium*. — Actuellement, du reste, la section *Limacium* définie par Kummer est redevenue la section *Hygrophorus* du père de la mycologie, E. M. Fries. — Tous les livres de détermination qui suivirent la découverte du distingué mycologue ont tenu compte de cette observation et tout ami des champignons qui ne voulait pas passer pour un fossile modifia aussitôt son vocabulaire. Les champignons doivent être des créatures bien patientes, sans quoi le *Camarophyllus* dégradé en *Limacium* aurait pu prendre ombrage de son second baptême et... devenir vénéneux. Il n'a heureusement rien perdu de ses qualités savoureuses. Dans son «Schweizer Pilzbuch», E. Habersaat dit de lui: «Comestible d'excellente qualité, qui présente encore l'avantage de pousser en grandes troupes et cela à une période où l'on ne trouve pour ainsi dire aucun autre champignon.» (n. b.: Habersaat était encore un ignorant qui classait cette espèce parmi les *Camarophyllus*.)

Comme le hasard veut que j'aie un certain faible pour les champignons d'excellente valeur culinaire, je chausse chaque printemps mes bottes depuis au moins 25 ans pour aller cueillir ces friandises. A ma grande honte, je dois avouer que durant toutes ces années je n'ai encore jamais récolté de Marjulus. Il ne me manque pourtant pas de bons conseils d'amis et connaissances qui m'ont expliqué comment, quand et en quels lieux je dois trouver l'objet de mes désirs avec une certitude de cent pour cent. Je sais que le Marjulus se trouve dans les bois de résineux; je sais que l'on doit trouver ce champignon là où en été surgit la chanterelle; je sais que mes chances augmentent si, en ces stations, se dressent des sapins blancs et des bouquets de houx; je sais que des touffes se développent sous la mousse et les tapis d'aiguilles, formant de petites collines rappelant des taupinières. J'ai fouillé déjà des centaines de telles proéminences... toujours sans succès. Il me semble qu'il y a plus d'exemplaires de taupes européennes (*Talpida europaea*) que d'Hygrophores de mars. Ce diabolique champignon s'est-il opiniâtement retiré dans son boudoir depuis qu'on l'a débaptisé? Qui sait?

Chers mycologues scientifiques, retirez tous vos microscopes électroniques, bloquez tous vos ordinateurs. Démontrez que notre Marjulus est quand même un noble *Camarophyllus*! Effacez la honte du second baptême et rendez justice à une créature patiente mais indignée! J'invite à ma table l'heureux découvreur d'un caractère décisif. Au menu: Des Hygrophores de mars à la bourguignonne avec la meilleure bouteille de vin de la même région.

Boletus

(Trad.-ad.: F. Brunelli)