

Besprechungen = Recensions = Recensioni

Autor(en): **Stijve, Tjakko**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **88 (2010)**

Heft 4

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.



Ethnomycological Journals: Sacred Mushroom Studies.
Vol. VIII, Winter 2009–2010. Editor John W. Allen.
Published by Exotic Forays, Seattle, Washington 98145–0164.
ISBN 978-1-61623-898-8.
90 pages, 51 colored illustrations.
<http://www.ethnomycologicaljournals.com>

Ceux parmi nos lecteurs qui ont suivi les développements dans le domaine des champignons hallucinogènes sont familiers de la personnalité pittoresque de John W. Allen (JWA). Sous l'épithète «Mushroom John», il gère un site Internet, où les aspects récréatifs de son hobby prédominent. Bien plus sérieux sont ses Ethnomycological Journals: Sacred Mushroom Studies. En effet, votre rapporteur se rappelle un numéro paru dans les années 1990, qui traitait de l'utilisation de *Psilocybe cubensis* chez les touristes en séjour sur les îles de Koh Samui et Koh Phangan (Thaïlande). A cette époque j'avais un permis pour travailler avec de la psilocybine et JWA m'envoya plusieurs champignons trouvés dans ces îles pour une analyse chimique. Par conséquent, la publication finale sur l'abus de ces champignons rapporta aussi bien l'identité des espèces que leurs teneurs en psilocybine et ses dérivés. C'était pour ainsi dire une étude ethnomycologique moderne.

Le numéro VIII que l'on discutera ici, est un mélange curieux de rapports scientifiques et d'autobiographie égayée par des illustrations hautes en couleurs. La partie scientifique est constituée de deux articles qui sont plus ou moins au niveau des publications qu'on trouve dans les journaux mycologiques. Le premier article par JWA, Jochen Gartz, Prakitsin Sihanoth et Fulvio Castillo Suarez traite de l'habitat, de la distribution géographique et de l'analyse chimique de *Psilocybe villarrealiae*, une espèce mexicaine décrite récemment par Gaston Guzmán, le spécialiste du genre. Cette espèce subtropicale appartenant à la section des Cordisporae préfère des sols boueux mélangés de débris de bois sous *Magnolia* et *Alnus*. Sa teneur en psilocybine s'est

avérée assez basse, mais il convient de noter que les chercheurs analysaient de vieilles collections. Le champignon est sans doute psychoactif et on peut le cultiver sur de la sciure de bois enrichie.

Le 2^e article des mêmes auteurs, nous présente *Psilocybe ovideocystidiata*, une espèce américaine qui bleuit fortement, proche parent de *P. caerulipes*. On décrit une méthode de culture empirique illustrée par des belles photos. Des «scanning electro micrographs» montrent les différentes étapes de la production des basidiospores.

La plus grande partie de ce volume est prise par «Sex, Mushrooms and Rock and Roll», une narration autobiographique par JWA qui, à peine déguisé comme *Shroomius gloriosus*, exalte les propriétés aphrodisiaques des champignons à la psilocybine. Dans ce but, il ne se fonde pas seulement sur son expérience personnelle, mais également sur les textes des chroniqueurs de la conquête du Mexique par les Espagnols, comme Francisco Flores et Bernardo de Sahagún. Ici, nous ne pouvons pas suivre JWA. Puisque les Espagnols voulaient éradiquer l'utilisation rituelle et païenne de ces champignons par les Aztèques, ils prétendaient que la consommation de ces «hongos» provoquait la luxure. C'est aussi simple que ça. En outre, la littérature scientifique de ces 50 dernières années ne rapporte rien sur d'éventuelles stimulations sexuelles par consommation de la psilocybine et psilocine. L'expérience faite aux Pays-Bas, où le commerce et l'utilisation des champignons à la psilocybine ont été légaux pendant presque 15 ans, ne confirme pas non plus les prétentions de JWA. Les consommateurs principaux étaient de jeunes touristes qui visitaient la ville d'Amsterdam. En novembre 2008

la production et la vente de ces champignons furent finalement interdites, non parce que ces touristes étaient en train de forniquer en pleine rue, mais plutôt à cause des multiples accidents provoqués par des «bad trips». On nota même un cas de suicide!

A part cela, l'autobiographie de JWA vaut bien la peine d'être lue. Dans cette histoire passionnante, le lecteur ne fait pas seulement connaissance avec la personnalité originale et intelligente qu'est John

Allen, mais il y rencontre également des auteurs et des scientifiques bien connus comme Weston La Barre, Albert Hofmann, Gordon Wasson, Sasha Shulgin, Timothy Leary, Terence McKenna et bien d'autres qui se sont distingués dans le domaine des champignons psychoactifs.

TJAKKO STIJVE

Pilzgericht Kyburg

Rezept für 3 bis 4 Personen vom Verein für Pilzkunde Thun

KURT ROHNER

Zutaten

- 500 g gemischte (ev. tiefgefrorene) Pilze
- 1 Bouillonwürfel
- 1 grob geschnittene Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 2 EL Margarine oder Fett
- 1 ½ EL Mehl
- 1 Glas Weisswein gespritzt mit wenig Zitronensaft
- Gewürze Dill, Estragon, Basilikum, Rosmarin, Sellerieblatt, Petersilie
- Maggi, 1 Prise Salz, Safran

Zubereitung der Pilze

- › frische oder tiefgefrorene Pilze in Pfanne mit kaltem Wasser geben
- › aufkochen und nachher im Löffersieb kalt abspülen

- › in eine kleine Pfanne ca. ½ Liter Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und die fein geschnittene Kräutermischung geben
- › 10 Minuten aufkochen
- › anschliessend Lorbeerblatt, Nelken und Zwiebel entfernen

Zubereitung der Sauce

- › Margarine oder Fett in Pfanne flüssig machen
- › Mehl zugeben und gut umrühren
- › mit Weisswein und der vorbereiteten Bouillon ablöschen, bis eine sämige Sauce entsteht
- › Safran zugeben und nach Belieben würzen
- › Pilze begeben und ca. ½ bis ¾ Stunden ziehen lassen
- › vor dem Anrichten einen gehackten Strauss Petersilie zugeben

Dieses Rezept eignet sich als Pastetenfüllung oder zu Reis und Teigwaren.