

Dalsze refleksje nad *Amanita muscaria* jako gatunkiem jadalnym

(Further Reflections on *Amanita muscaria* as an Edible Species)

by

Debbie Viess

wersja ang. <http://www.en.psilocophy.info/cdznxvobciambcaxcpalcsas>
original text: <https://www.mushroomthejournal.com/amanita-muscaria-edibility/>

[tłumaczenie: cjuchu]

Spis Treści:

Stronniczość przewodników polowych, Tak! *Muscaria* jako bezpieczny gatunek jadalny, Nie!
"Jadalny" *Amanita muscaria*: Przepis na katastrofę?
Redefinicja trujący z wyłączeniem dla *Muscaria*
Ostatnie zgony w Ameryce Północnej związane ze spożyciem *Amanita muscaria*
Ostatnie zgony po *muscaria* na półkuli południowej
Nasza najsytniejsza północnoamerykańska ofiara śmiertelna
Dowód na *Amanita muscaria* jako grzyba trującego
Postawy odnośnie jedzenia *Amanita muscaria* spoza Ameryki Północnej
Pokarm desperacji we Włoszech
Miejsce Poucheta w historii
Spożycie *Amanita muscaria* w Japonii: Wyjątek nie reguła
Ograniczone dowody historyczne na spożywanie *muscaria* w Ameryce Północnej
Karmienie uczestników na wyjazdach Arora'y przy pomocy *Amanita muscaria*
Recenzowany to nie to samo co aprobowany
Oceń wszystkie dowody i zdecyduj osobiście
Obróbka *muscaria* w amerykańskich polowych przewodnikach grzybowych
Podziękowania
Odnosińki

Ponad dwadzieścia pięć lat temu, maleńki *grisette* uwiódł mnie w świat grzybów. Ledwie trzy cale wysokości, lśnił na perłowo szaro i wyrastał pośrodku mojego ulubionego szlaku wędrówkowego w Bay Area. Jego widok powalił mnie na kolana. Był zbyt piękny by go naruszać, więc naszkicowałam go na druczku depozytu bankowego, jedynym skrawku papieru jaki ze sobą miałam. Nosiłam ten papier w portfelu przez wiele lat i ostatecznie zidentyfikowałam go jako *grisette*, przedstawiciela grupy *Amanita vaginata*, jednego z wielu jadalnych gatunków muchomorów występujących tu, w Kalifornii.

Haczyk został zarzucony, a muchomory w naturze nadal mnie intrygowały. Obsesyjnie czytałam poradniki grzybowe, zwracając szczególną uwagę na muchomory. Pragnienie by zjeść to, co wstępnie zidentyfikowałam jako "Coccora" (*Amanita calyptoderma*), popularny lokalnie muchomor jadalny, w połączeniu z silnym zmysłem samozachowawczym, sprawiły, że przyłączyłam się do stowarzyszenia mikologicznego i rozpoczęłam moje grzybowe badania na poważnie.

Od tamtej pory, stałam się zwolenniczką bezpiecznego i dbałego zbierania i spożywania różnych jadalnych gatunków muchomorów z Kalifornii, jak również identyfikowania trucizn grzybowych oraz dydaktykiem grzybowym, i nadal mam trwałą pasję dla wszystkich przedstawicieli rodzaju *Amanita*. Dlatego z wielkim zainteresowaniem dowiedziałam się po raz pierwszy o pracy omawiającej *Amanita muscaria* i jego zastosowaniu jako pokarmu według Williama Rubela i Davida Arora w specjalnym grzybowym numerze *Economic Botany* z października 2008.

Tak długo, jak go znam, David Arora opowiadał historię współczesnej obróbki *muscaria* i jadalnych gatunków w

Prefekturze Nagano w Japonii. Wraz z wieloma innymi, którzy uczestniczyli w jego wykładach i wypadach, byłam zafascynowana tą koncepcją. Zawsze byłam świadoma wielu przypadków poważnych zatruc *muscaria*, które miały miejsce zarówno na przestrzeni wieków jak i w czasach współczesnych, więc byłam ciekawa jak przebiegała ich argumentacja w piśmie *Economic Botany*.

Artykuł ten nosił tytuł "Badanie inklinacji kulturowych przy oznaczaniu jadalności grzybów w przewodnikach polowych na przykładzie ikonowego grzyba, *Amanita muscaria*" ("A Study of Cultural Bias in Field Guide Determinations of Mushroom Edibility Using the Iconic Mushroom, *Amanita muscaria*, as an Example"). Autorzy zaczynają od zauważenia, że istnieje ogólna naukowa akceptacja, iż toksyny *muscaria* są rozpuszczalne w wodzie, i że istnieje kilka odosobnionych praktyk ludzi na całym świecie na detoksyfikację i jedzenie *Amanita muscaria*. Z tego wnioskuje, że jakaś "stronniczość kulturowa" sprawia, że północnoamerykańscy autorzy przewodników polowych nadal wymieniają *muscaria* raczej jako gatunek trujący niż jadalny (Rubel, Arora, 2008).

Lecz czy naprawdę jest to sprawa "stronniczości kulturowej", czy jest to tylko dobry, zdrowy rozsądek?

Podstawową hipotezą o stronniczości odnośnie jadalności grzybów u autorów przewodników polowych jest oddźwięk. Jakakolwiek książka grzybowa dotycząca preferencji spożywczych jest poddana kaprysom jej autora: kulinarne doświadczenie, osąd osobisty oraz przeważające opinie, wszystko to przyczynia się do określenia wskazań o jadalności i toksyczności. Ponieważ nikt nie chce polecać grzyba, który może być szkodliwy dla innych, w najlepszym interesie każdego jest aby autorzy przewodników polowych brali pod uwagę ostrożność, nawet jeśli jest się świadomym wyjątków od tej reguły.

Gdy czytałam argumenty Rubela i wybrane cytaty w jego pracy o *muscaria*, mój niepokój wzrósł. Kilka jego prób redefiniowania słowa "trujący", tak by nie odnosiło się do *muscaria* było niepokojące. Jego sugestia, że przyszli autorzy książek grzybowych powinni wymieniać *muscaria* jako gatunek jadalny i że robienie tego byłoby zupełnie nienadzwyczajne, była również kłopotliwa. Czy naprawdę chcemy zachęcać ludzi do zwracania mniejszej uwagi na znane gatunki trujące, nawet jeśli, jako długoletni mikofadzy, możemy znać sposoby na uniknięcie tych trucizn? I wreszcie, nie kupuję założenia, że *muscaria* był gdziekolwiek na świecie powszechnie akceptowany jako zupełnie bezpieczny gatunek jadalny.

Amanita muscaria jest jednym z najpiękniejszych i przyciągających wzrok grzybów występujących gdziekolwiek. Choć *muscaria* jest grzybem poważnie trującym, jego główne toksyny - kwas ibotenowy i jego zdekarboksylowany produkt uboczny muscimol - są rozpuszczalne w wodzie, i mogą zostać wyługowane z miąższu grzyba poprzez staranne i długotrwałe gotowanie.

Zauważmy na marginesie, że ta metoda przygotowania nie podziała oczywiście dla śmiertelnie trujących muchomorów, występujących na całym świecie, zawierających amatoksyny, określane łącznie "Kapelusze Śmierci" i "Anioły Zniszczenia" [tu muchomor "sromotnikowy"]. Bardzo stabilna i niezwykle toksyczna cząsteczka amatoksyny jest nieczuła na gorąco, zimno, lub kąpiel w kwasie. Amatoksyny nie mogą zostać usunięte z miąższu grzyba przez podgotowanie lub jakikolwiek inny rodzaj procesu cieplnego lub gotowania. Z pewnością, nikt nie chciałby aby początkujący mikofadzy muchomorowi uogólniali podgotowywanie *muscaria* do tego rodzaju jednoznacznie śmiertelnego, aczkolwiek także wyśmienicie smakującego, gatunku muchomora.

Co do *muscaria*, to prawda, że niewielka liczba ludzi na świecie faktycznie odkryła, że można go uczynić jadalnym poprzez staranne, a czasem wyszukane przygotowanie; lecz trzeba koniecznie zapamiętać by wylać wodę, do której zostały wyługowane toksyny. Pewna amerykańska para, która zapomniała to zrobić poważnie się odurzyła, do tego stopnia, że uszkodziła zarówno siebie jak i swoje domostwo (Beug, 2010)!

Stronniczość przewodników polowych, Tak! *Muscaria* jako bezpieczny gatunek jadalny, Nie!

Myślę, że na te podstawowe punkty (toksyny rozpuszczalne w wodzie u *muscaria*, stronniczość przewodników polowych), wszyscy możemy się zgodzić. Lecz zamiast raczej przedstawiać jak większość autorów przewodników polowych wykazuje stronniczość we wszystkich swych oznaczeniach jadalności, praca Rubel/Arora postanowiła przedstawić wyszukane uzasadnienie na obróbkę *muscaria* jako całkowicie

bezpiecznego gatunku jadalnego. Autorzy oparli tę hipotezę na dowodach, które wybrali, lecz wykazę, że dowody te są niekompletne i dlatego niewystarczające do oświadczenia, że *muscaria* jest całkowicie bezpiecznym gatunkiem jadalnym.

Przekopywanie się przez zakurzone tomy w celu znalezienia kilku rozproszonych odniesień na temat ludzi, którzy jedli *muscaria* jako pokarm w przebiegu historii może być ciekawą lekturą w ramach ćwiczenia intelektualnego. Przypuszczenie można wzmocnić selektywnymi przykładami wspierającymi hipotezę. Jednakże, trudno udowodnić hipotezę bez cienia wątpliwości we mgle wieków. Niepokojące staje się, gdy przypuszczenie to, oraz połączenie źródeł anegdotycznych zostanie opatrzone aprobatą kogoś o randze Davida Arora, człowieka, u którego wielu szuka odpowiedzi na pytania mikologiczne, zwłaszcza w zakresie grzybowej jadalności.

Centralna hipoteza autorów o rzekomo bezpiecznej jadalności *Amanita muscaria* opuściła wkrótce relatywne zapomnienie subskrybentów *Economic Botany*, i zawędrowała na bezgraniczne terytoria Internetu, z linkami do pracy na stronach internetowych zarówno Rubela jak i Arora, oprócz wielu innych miejsc online, takich jak Wikipedia, Springerlink.com, Ingentaconnect.com, Discoverlife.org, Tititutorancea.org, itp. Obecnie do pracy, z czymś, co uważam, za poważne nieporozumienie, nawiązują różnorodni entuzjaści grzybowi na świecie, jako do "wiedzy powszechnej", i swobodnie dzielą się przepisem na "bezpieczne" przygotowanie *muscaria*.

"Jadalny" *Amanita muscaria*: Przepis na katastrofę?

Jako publiczni edukatorzy w temacie, który jest przeważnie nieznan tu w Ameryce Północnej, uważam, że musimy rozważyć wpływ naszych słów. Aczkolwiek wielu doświadczonych grzybiarzy jest świadomych faktu, że możliwe jest usunięcie toksyn z *Amanita muscaria*, naiwnym jest, w najlepszym przypadku, zakładanie, że ludzie zawsze starannie postąpią według przepisu, zwłaszcza takiego, który zawiera potencjalnie niebezpiecznego grzyba. Jak na ironię, nawet oryginalny przepis na detoksyfikację *muscaria*, którego dostarczyli Rubel i Arora w artykule *Economic Botany* posiada istotne błędy przekształcenia numerycznego, wymieniając 250 g *muscaria* jako odpowiednik 4 uncji. W internetowej wersji tej pracy na ich stronie internetowej, Arora zmienił ilość *muscaria* w przepisie, korygując wagę na 110 gram (Arora, 2009).

Jednak nawet całkowicie uzasadniony przepis może mieć nieuzasadniony przekład na posiłek w czasie rzeczywistym. Jeśli wielu ludzi ma trudności z prześledzeniem jakiegokolwiek przepisu, dlaczego zaczynać od kłopotliwego a czasem nawet niebezpiecznego składnika? Wiem o co najmniej czterech osobach, które miały nieprzyjemne doświadczenia po próbie detoksyfikacji *muscaria* w domu. Jedna opowiedziała mi o swoich doświadczeniach bezpośrednio, kolejna spisała je w wielkich i znakomitych szczegółach online (Konecney, 2009), a dwie pozostałe opublikowały swe historie w *Mushroom, the Journal of Wild Mushrooming* (Millman, Haff, 2004). Nawet ostatnia książka *Mycophilia* według Eugenia Bone opisuje nie tak idealne doznanie (budząc się w fotelu i niczego nie pamiętając) po zjedzeniu *muscaria*, jako gatunku "jadalnego", z dwoma dobrze znanymi zachodnimi mikologami amatorami, którzy przynieśli *muscaria* do jej domku letniskowego w Kolorado (Bone, 2011). Myślicie, że także dostali zły przepis, lub być może nie przejmowali się, czy zakończy się to z obiadowiczami w muchomorowym stanie snu?

To, co zdaje się dość oczywistym czynnikiem, którego autorzy nie rozważyli to, że: większość ludzi, mogąca nawet chcieć spróbować *muscaria* jako grzyba jadalnego to niewątpliwie osoby przygotowane już na jedzenie *muscaria* jako enteogenu (w określeniu laika: by mieć haj). Innymi słowy, mieliby nawet *mniej* powód by postępować zgodnie ze skomplikowanymi procedurami potrzebnymi do uczynienia tego grzyba całkowicie nietrującym. Dla tych "psychonautów", dobre, neurotoksyczne zatrucie może być traktowane jako bonus. Aczkolwiek szkoda tych biednych ludzi, którzy chcą jedynie dobrego posiłku grzybowego dla swych rodzin, a nie wycieczki na izbę przyjęć. Czy małe ostrzeżenie nie byłoby dla nich w porządku?

Redefinicja trujący z wyłączeniem dla *Muscaria*

Według Rubela, nie powinno się nawet traktować *muscaria* jako trującego, przynajmniej w znaczeniu ścisłym. Ostatecznie, mały kawałek cię nie zabije (Rubel, Arora, 2008). Lecz w rzeczywistości, choć rzadko zgubny (jego śmiertelne oznaczenie w wielu starszych przewodnikach polowych faktycznie wydaje się dla większości "przesadą") *muscaria* może być z pewnością niebezpiecznie toksyczny.

Grzyby zawierające kwas ibotenowy (*Amanita pantherina* i *Amanita muscaria* oraz ich bliscy krewni) są główną przyczyną poważnych zatruc grzybowych, zwłaszcza na Północnozachodnim Wybrzeżu Pacyfiku, skutkujących często hospitalizacjami (Benjamin, 1995; Beug, 2006; Spoerke et al, 1994). Zatrucia te ustępują zazwyczaj samoistnie. Ludzie, którzy się zatruli, niezależnie od powodu, z jakiego zjedzony został grzyb, nie chcieli powtarzać tego przeżycia.

Ostatnie zgony w Ameryce Północnej związane ze spożyciem *Amanita muscaria*

Czasami nieprzewidziane wyniki zjedzenia *muscaria* są poważniejsze niż "tylko" nieprzyjemne zatrucie i pobyt w szpitalu. Narodowy System Danych o Zatruciach (The National Poison Data System) na 2004, ustanowiony przez Amerykańskie Stowarzyszenie Ośrodków Kontroli Zatruc (American Association of Poison Control Centers (AAPCC)), wymienił śmiertelny przypadek u młodego człowieka, który zjadł 6-10 liofilizowanych kapeluszy *muscaria* (Watson, 2004). Został on znaleziony z zatrzymaną akcją serca, i zmarł 10 dni później z powodu uszkodzenia mózgu wywołanego niedotlenieniem. Kolejny śmiertelny przypadek zatrucia *muscaria* z 2007, zrelacjonowany w Raporcie Komitetu Toksykologicznego NAMA (NAMA Toxicology Committee Report) w numerze z 2009 od McIlvainea, mówi o zdrowym młodym człowieku, który zmarł dwanaście godzin po zjedzeniu 6 lub 7 kapeluszy *muscaria*. Po zapadnięciu w omdlenie, noc wcześniej, spowodowane *muscaria*, został znaleziony martwy w łóżku następnego ranka. Koroner, który dokonał autopsji zakwalifikował to do zgonu spowodowanego zatruciem grzybowym, ponieważ nie mógł stwierdzić żadnej innej przyczyny śmierci (Beug, 2009), jako że były w to zaangażowane inne dragi, dokładna przyczyna zgonu pozostała niejasna (Beug, 2012).

Zapewnienia Blithe o bezpiecznej i godnej uwagi jadalności *muscaria* byłyby zaiste słabą pociechą dla rodzin tych dwóch odrębnych przypadków młodych mężczyzn, którzy zjedli *muscaria* a następnie zapadli w śpiączki. Będąc w tym bezradnym stanie, jeden zamarzył na śmierć na kempingu, a kolejny zmarł po wdechnięciu wymiocin (Beug, 2006).

W najnowszym przypadku, opowiedzianym mi przez Marilyn Shaw, specjalistkę toksykolog i identyfikatorkę trucizn w Rocky Mountain Poison Control, młody człowiek w Aurora, Kolorado cudem uniknął śmierci gdy został znaleziony nagi i nieprzytomny, z poważnie obniżoną temperaturą ciała i zatrzymaną akcją serca, po rekreacyjnym spożycia *muscaria* (Shaw, 2012).

Kto wie ile mogło być innych przypadkowych zgonów po spożyciu *muscaria*? Badanie dotyczące poziomów muscimolu jest tylko częścią normalnego wykazu toksykologicznego koronera (Benjamin, 2012).

Ostatnie zgony po *muscaria* na półkuli południowej

Udokumentowane zgony po spożyciu *Amanita muscaria* nie są ograniczone tylko do Ameryki Północnej. Dawniej znajdowany tylko na półkuli północnej, *Amanita muscaria* został przypadkowo wprowadzony na półkulę południową na farmach sosnowych, wytwarzając nowy, toksyczny gatunek czerwonego muchomora w miejscach, gdzie nie był przedtem znany żaden muchomor zawierający kwas ibotenowy. Miało to tragiczne konsekwencje na Tanzanii, gdzie miejscowi bezpiecznie zbierali wiele wybornych, jadalnych gatunków muchomorów przez wiele pokoleń, nie myśląc o uważnej identyfikacji. Często zbierane były tylko kapelusze muchomorów, pozostawiając spody zagrzebane. Kapelusz *muscaria* wraz z wiekiem, z usuniętymi brodawkami i ze swą prążkowaną krawędzią, może bardzo przypominać miejscowy gatunek jadalny z muchomorowej sekcji Caesarea.

Choć fińscy mikolodzy byli w Tanzanii opisując dla nauki niektóre z tych miejscowych, jadalnych gatunków muchomorów, przekonsultowali przypadek zatrucia *muscaria*, w którym zatrute i hospitalizowane były dwie kobiety i dziecko. Po uspokojeniu lekarzy, że zatrucia ustąpią same, gdyż takie faktycznie było ich doświadczenie z zatruciami *muscaria* w Skandynawii, byli przerażeni dowiedziawszy się, że jedna z kobiet, przez swój posiłek, zmarła następnego dnia. Po dalszych rozmowach z innymi miejscowymi Tanzańczykami zbierającymi muchomor, odkryli jeszcze więcej niedawnych zgonów po *muscaria* (Harkonen, 1994).

Nasza najślawniejsza północnoamerykańska ofiara śmiertelna

Jeśli ktoś gotów jest cofnąć się jakieś sto lat, odkryje niefortunny zgon włoskiego dyplomaty, Hrabiego Vecchi, który zamówił na śniadanie muchomory ze wsi w Wirginii, wierząc, że są miejscowymi przykładami *Amanita caesarea*. Niestety, grzyby, które zostały przyniesione Hrabiemu i przez niego zjedzone nie były wyborym, jadalnym *caesarea* Włoch, lecz toksycznym *muscaria*, i Hrabia zjadł łakomie posiłek składający się gdzieś między tuzinem a dwoma tuzinami kapeluszy, co spowodowało tak wielkie konwulsje, że złamał swe hotelowe łóżko (Rose, 2006).

Hrabia, który szczylił się swymi umiejętnościami w identyfikowaniu grzybów, zmarł po swoim posiłku. Z jego śmierci i z wynikającego z niej ponurego i rozpowszechnionego rozgłosu, powstało odnowione północnoamerykańskie zainteresowanie w stowarzyszeniach grzybowych, zwłaszcza na północnym wschodzie, w zapewnieniu bardzo potrzebnej edukacji publicznej o jadalnych i trujących grzybach dzikorosnących (Rose, 2006).

W obliczu wszystkich tych przeciwstawnych dowodów, w najlepszym wypadku obłudne jest uważanie *muscaria* za nie będącego grzybem trującym. Lecz trujący jest odpychającym wyrazem, apeluje Rubel, fan jedzenia *muscaria*, tak dla pewności.

Dowód na *Amanita muscaria* jako grzyba trującego

W swej pracy o *muscaria*, Rubel stwierdza: "Wymienianie *Amanita muscaria* jako raczej jadalnego niż trującego jest kompletnie nijaką oceną w kontekście kulinarnym". Oto jak Rubel opisuje na swojej stronie wpływ zjedzenia *muscaria*:

"*Amanita muscaria* nie jest trujący w sensie, że może cię zabić. Jest on trujący w znaczeniu, że jeśli nie zostanie podgotowany w dużej ilości wody ("toksyny" są rozpuszczalne w wodzie), surowe lub niedogotowane grzyby zjedzone (w umiarkowanej ilości) sprawią, że się upoisz i być może będziesz miał nudności" (Rubel, 2011).

Powyższe stwierdzenie zakłada, że przyszli zjadacze *muscaria*, może ukołysani w spokoju ducha zapewnieniami, że *muscaria* nie jest *naprawdę* trujący, zastosują umiar i starannie postąpią zgodnie z przepisem. Lecz czy wyraźniejsze podkreślenie jego bardzo realnej toksyczności nie byłoby lepszym sposobem by wszyscy przyszli mikofadzy *muscaria* byli ostrożni przy jego przygotowaniu i konsumpcji? Lub może zupełnie odrzucili pomysł jedzenia *muscaria* jako gatunku jadalnego?

Oto co strona internetowa *Emergency Physicians Monthly* ma do powiedzenia o *Amanita muscaria* i wielu zatruciach kwasem ibotenowym, które wspólnie zaobserwowali:

Toksyczna dawka u dorosłych wynosi średnio 6 mg muscymolu lub 60 mg kwasu ibotenowego - ilość występująca w jednym kapeluszu *Amanita muscaria*. Jednakże ilość i stosunek związków chemicznych w grzybie różni się znacznie w zależności od regionu i pory roku. Stwierdzono, że wiosenne i letnie grzyby zawierają do 10 razy więcej kwasu ibotenowego i muscymolu niż okazy jesienne. Toksyczne składniki nie są rozmieszczone równomiernie w grzybie. Większość muscymolu i kwasu ibotenowego znajduje się w kapeluszu. Śmiertelną dawkę obliczono na około 15 kapeluszy.

Muchomory są znane z nieobliczalnych skutków klinicznych, które mogą być bardzo zmienne u osób wystawionych na podobne dawki. Objawy pojawiają się zazwyczaj po 30 do 90 minutach i osiagają szczyt w ciągu trzech godzin. Pewne efekty mogą trwać kilka dni, lecz większość przypadków całkowicie wydobrzeje w ciągu 12 do 24 godzin. W przeciwieństwie do innych zatruc grzybami, wymiotowanie jest rzadkie. Pacjenci mogą okazywać ataksję, halucynacje słuchowe i wzrokowe (opisane jako przeźroczone wizje i "zdolność widzenia przez ściany"), a także histerię. Przy większych dawkach opisane zostały, depresja centralnego układu nerwowego, śpiączka, miokloniczne szarpanie, hiperkinetyczne zachowanie, i drgawki. Amnezja wsteczna i senność może skutkować następującym wydobrzeniem. (Erickson, 2010)

Hola, to brzmi raczej bardziej nieprzyjemnie niż "upojenie" i "łagodne nudności", czyż nie?

Weźmy zorientowaną opinię kolejnego północnoamerykańskiego mikologa i toksykologa, dr Michaela Beuga. Beug przywołuje obszary zatruc na Północnozachodnim Wybrzeżu Pacyfiku, gdzie zatrucia muscymolem odpowiadają większości wszystkich poważnych zatruc grzybowych. Słyszał on także, że niektórzy Rosjanie mieszkający poza Moskwą jedzą zdetoksyfikowanego *muscaria* jako gatunek jadalny (dzięki pracy R. Gordona Wassona i później dr. Daniela Stuntza), lecz nie wie ilu to robi, ani do jakiego stopnia jest to praktykowane. Oto co Beug ma do powiedzenia o jedzeniu *Amanita muscaria*:

Zarówno *Amanita muscaria* jak i *Amanita pantherina* są dużymi, efektownymi, i wyśmienitymi, aczkolwiek trującymi grzybami (chyba że zostaną przygotowane poprzez gotowanie a następnie odlanie wody, lecz jeśli nie pozbędziesz się całej wody, uważaj!). Choć niektórzy ludzie w Rosji najwyraźniej podgotowują i jedzą *Amanita muscaria*, nie jest to praktyka, którą polecam. *Amanita muscaria* i *Amanita pantherina* są często jedzone celowo przez ludzi pragnących uzyskać haj a także często jedzone są przez pomyłkę (wierz lub nie, często przez ludzi myślących, że mają pieczarki). "Trip" po *Amanita muscaria* i *Amanita pantherina* na ogół nie jest przyjemny i w przeważającej mierze dotyczy szpitali niż halucynacji. (Beug, 2004)

Postawy odnośnie jedzenia *Amanita muscaria* spoza Ameryki Północnej

Bardzo odmienny punkt widzenia odnośnie rosyjskich skłonności grzybowych przedstawia Gary Lincoff, mikolog i autor *The Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms*. Lincoff i grupa 15 innych osób, lub coś koło tego, udała się na Półwysep Kamczatka w Rosji w 2004 i 2005. Ich celem było zbadanie z pierwszej ręki twierdzeń Gordona Wassona odnośnie stosowania *Amanita muscaria* na Syberii, pochodzących z jego książki z 1968, *Soma: Divine Mushroom of Immortality*. Oto co Lincoff miał do powiedzenia odnośnie miejscowych postaw wobec *muscaria*:

Ludy myśliwych-zbieraczy różnią się od Rosjan na wiele sposobów, ale najbardziej pod względem stosowania grzybów. Rosjanie zbierają wiele rodzajów grzybów jadalnych lecz szczególnie unikają jednego grzyba, muchomora, *Amanita muscaria*, którego uważają za bardzo trującego. W rzeczywistości, jest on stosowany w Rosji i w Europie do zabijania much: grzyb jest umieszczany w kubku mleka, do którego zwabiane są muchy i stają się otępiałe. Z drugiej strony, myśliwiczki zbierają i jedzą tylko jednego grzyba, tego samego muchomora, którego unikają Rosjanie (Lincoff, 2005)

Wschodniosyberyjskie plemiona Korjaków oraz Ewenów (lub Ewenków), myśliwi zbieracze, do których nawiązuje Lincoff, jedzą *muscaria* ususzone na słońcu i nieugotowane, dla maksymalnej siły zmieniania umysłu. Jest on stosowany jako swego rodzaju środek wzmacniający w tej tradycyjnej społeczności, zwłaszcza przez starszyznę. Nie jest on jedzony jako gatunek żywności, lecz jako lekarstwo.

Rosyjska mikolog, Tatiana Bulyankova, naukowiec z Syberii Zachodniej, wnosząca wkład w obserwacje terenowe na popularnej stronie internetowej Mushroomobserver.org, wysłała mi długi list z pierwszej ręki o praktykach jedzenia grzybów przez Rosjan. Mówiła również żartobliwie o tym jak w Rosji zostali bez ogródek zignorowani amerykańscy autorzy przewodników polowych, i ostrzegła mnie, że generalizowanie czegokolwiek o kraju wielkości Rosji, lub jak to ujęła, 1/7 wszystkich mas lądowych, jest dość niewykonalne. Punkt dla Tatiany!

Oto co miała do powiedzenia o *Amanita muscaria*:

Muchomor, jak można się spodziewać, jest tu bardzo powszechny (i przypuszczam, że gdziekolwiek indziej w chłodnym, do umiarkowanego, klimacie Rosji). Jest on tutaj symbolem wszystkich trujących grzybów, powiedziałabym nawet, że symbolem trucizny. Jest opisywany w niezliczonych książkach, kreskówkach, dziełach sztuki... każdy wie, że jest trujący. Oczywiście istnieją młodzi idioci, którzy próbują go jako rekreacyjnego dragu, lecz przypuszczam, że jest to zły wpływ Internetu. Jest on również jedzony przez szamanów z plemion Jugra, Jakutia i innych

północnych terytoriów, lecz jest to coś, o czym tylko czytałam w książkach. (Bulyankova, 2011)

Myślę, że bezpiecznie możemy wyciągnąć wniosek, że nawet w obsesyjnie grzybobilnej Rosji, zdroworoządkowa inklinacja kulturowa jest *przeciwna* jedzeniu *Amanita muscaria*.

Szybki przegląd różnych przewodników polowych i źródeł internetowych gdzie wspomniane jest jedzenie *muscaria* jako gatunku jadalnego, ukazuje bardzo mało empirycznych lub lokalnych dowodów wzmacniających te twierdzenia - większość spożywania *muscaria* sprawozdawane było skąd indziej. Współczesny litewski przewodnik polowy twierdzi, że *muscaria* jest trujący, lecz także: "jedzony w górach Francji i Austrii". Żadnego słowa o litewskich praktykach spożywania, pomimo, bądź co bądź, oczywistej historycznej tradycji upajania się *muscaria*.

Główny rynek dla *muscaria* w Europie Wschodniej zdaje się mieć dużą siłę, suszone kapelusze *muscaria*, zbierane w Łotwie i Bułgarii, są następnie sprzedawane online w "celach naukowych". Uważaj na to, co czasem jest śmiertelnym badaniem domowym.

George Atkinson, w swej książce o grzybach z 1900 *Studies in American Fungi*, stwierdził, że *muscaria* był: "jedzony jako pokarm w częściach Francji i Rosji, a czasem w Ameryce Północnej", lecz ponownie, jest to powtarzanie informacji zaczerpniętej z innych źródeł bez wyraźnej weryfikacji faktów.

Najnowszy włoski przewodnik Bruno Cetto, *I Funghi dal Vero*, tom 1, twierdzi, że *muscaria* był "jedzony gotowany i peklowany w Rosji, Francji oraz w regionie Lake Garda" Włoch. Ponownie, nie ma potwierdzenia tych stwierdzeń; a informacja zdaje się być jedynie skopiowana z jednego źródła do kolejnego bez przytaczania. Równie dobrze może istnieć w Rosji bardzo niewielu ludzi, którzy jedzą *muscaria* jako gatunek jadalny, i być może Pouchetowi (wyszczególnionemu później w tym eseju) udało się przekonać niektórych biedaków do robienia tego również we Francji, lecz są to mało powszechne praktyki.

Pokarm desperacji we Włoszech

Próbując prześledzić niektóre z włoskich doniesień odnośnie jedzenia *muscaria* z regionu jeziora La Garda (przed II Wojną Światową), natrafiłam na rzecz następującą, pochodzącą z internetowego artykułu Pierluigiego Cornacchia, "*L'Amanita muscaria in Italia*". Ten współczesny pisarz dostrzega trudność w wytropieniu tych starych odnośników, nawet we Włoszech, i wymienia wiele lokalnych wariacji powszechnych nazw dla *muscaria*, z których wszystkie nawiązują do jego trujących właściwości. Oto dwa przytoczone przypadki, gdzie miejscowi w przeszłości detoksyfikowali i jedli *muscaria* (Cornacchia, 2006):

F. Cavara (1897) potwierdził, że Vallombrosa (Firenze) *Amanita muscaria* był powszechnie jedzony i stwierdza, "Mogę was zapewnić, że wielu informuje, że w niektórych prowincjach Toskanii, na przykład powyżej Pontassieve, późną jesienią, grzyb ten jest zbierany w dużych ilościach i moczony w wanienkach, w których woda jest codziennie zmieniana, przez 10 lub 12 dni, po tym jest traktowany jak inne grzyby jadalne i określane jako doskonały. Pomocna [przy konserwacji] jest zimna pora."

Informacja ta została potwierdzona bezpośrednio w terenie. Zbierałem świadectwa starszyny zamieszkującej wioski Reggello, Saltino, Pian di Melosa i Vallombrosa. *Ovolo malefic* ["złe jajko"]¹, jak zwane jest w tych stronach, było zazwyczaj jedzone po odpowiednich przygotowaniach (gotowanie z octem, solenie, płukanie pod bieżącą wodą). Według świadectw, stosowanie tego grzyba jako pokarmu, które trwało aż do początku II Wojny Światowej, spowodowane było wyłącznie problemami ekonomicznymi.

¹ Przypuszczalnie dobrymi jajkami grzybowymi w tej części kraju były *caesarea* lub *Coccora*. - LS

Innymi słowy, *ovolo malefic* było pokarmem desperacji, a przygotowanie wymagane by uczynić go jadalnym było niemal banalne.

Miejsce Poucheta w historii

Kolejnym krajem, dla którego stwierdzono historyczną i "kulturowo zaakceptowaną" praktykę jedzenia *muscaria* jest Francja. Chociaż nie mogłam znaleźć dowodów na obecne praktyki jedzenia *muscaria*, i w rzeczywistości mój znajomy, szanowany francuski mikolog, zadrwił z samego pomysłu (Wuilbaut, 2012), Rubel w swej pracy o *muscaria* poświęcił sporo atramentu dla pracy Francuza i naukowca, który najwyraźniej próbował spopularyzować jedzenie *muscaria* wśród biedoty w latach 1800: Félixowi Archimède Pouchetowi.

Pouchet w swoich czasach - jak Rubel w naszych - przyrównywał przygotowanie i jedzenie trującego *muscaria* do trującego manioku, podstawowego pokarmu w Afryce. Maniok na początku jest śmiertelnie trujący i jest czyniony jadalnym poprzez staranne przygotowanie. Lecz jest to słaba analogia. Nikt we współczesnej Ameryce Północnej *nie potrzebuje* jeść *muscaria* by przetrwać. Świeży czy suszony, niebezpiecznie trujący, zawierający cyjanek maniok jest często jedyną skrobią wysokiej jakości dostępną dla milionów, głównie w Afryce, gdzie może być uprawiany w ubogiej glebie i w warunkach suszy. Jego śmiertelne toksyny zniechęcają także drapieżników upraw. Lecz on też może być błędnie przygotowany, i może powodować bardzo poważne choroby.

Być może, tak jak ja, nigdy nie słyszeliście o Pouchet'cie? Był on w rzeczywistości szanowanym naukowcem w swych czasach, oraz popularnym pisarzem naukowym, lecz także jednym z najsilniejszych zwolenników teorii o spontanicznej generacji. Czy bezpieczne byłoby podtrzymywanie reszty jego nauki w świetle współczesnym?

Aby udowodnić, że *muscaria* był bezpiecznym gatunkiem jadalnym, nakarmił psy zarówno bulionem zaparzoną na *muscaria* (by wykazać, że toksyny *muscaria* były rozpuszczalne w wodzie; psy zmarły) oraz ugotowanymi i odcedzonymi *muscaria* (psy przeżyły) (Pouchet, 1839). Twierdził on również, iż na gotowanych *muscaria* "utuczył psy", lecz szczegóły eksperymentalne do tego eksperymentu nie były dostępne i na szczęście dla miejscowych psów, żadne z tych eksperymentów nie zostały powtórzone, z tego co wiem, przez innych badaczy. Praca Poucheta była powszechnie cytowana przez innych w tym czasie (Rubel, Arora, 2008). Lecz czy badania z kilkoma psami naprawdę przekładają się na bezpieczeństwo człowieka?

Jeśli *muscaria* był takim cudownym i bezpiecznym gatunkiem jadalnym, dlaczego Pouchet ogranicza jego stosowanie do biednych?

Pouchet jest najlepiej dziś znany jako zagorzały krytyk publiczny Louisa Pasteura, kolejnego naukowca tamtych dni, który publicznie kwestionował powszechnie utrzymywaną teorię o spontanicznej generacji. Pasteur był oczywiście francuskim naukowcem, któremu udało się uchronić wielu ludzi od śmierci na różne okropne sposoby, tworząc proces pasteryzacji, który zapobiegał uprzednio rozpowszechnionej gorączce mlecznej (durowi brzuszemu i szkarlatynie, septycznemu zapaleniu gardła, dyfterytowi, oraz chorobom biegunkowym) oraz przez stworzenie ratujących życie szczepionek przeciwko plagom wścieklizny i wąglika (Swayze i Reed, 1978).

Pasteur dał publiczną demonstrację, na którą Pouchet był formalnie zaproszony, by udowodnić raz i na zawsze, że to w rzeczywistości mikroorganizmy, nie spontaniczna generacja, stworzyły życie tam gdzie najwyraźniej niczego wcześniej nie było. Pasteur dał początek naukowej mikrobiologii.

Pouchet nie pojawił się na tym triumfalnym pokazie Pasteura, lecz pozostawił nam, jako swą spuściznę, gotowanego *muscaria* dla biednych.

Pobieżne dowody historyczne, sformułowane w sposób "mawia się" oraz "istnieją doniesienia" o jedzeniu *muscaria* na całym świecie nie powinny być stosowane do wzmocnienia twierdzeń o ich bezpieczeństwie. Nie ma żadnego dowodu, że był to kiedykolwiek powszechnie zaakceptowany gatunek jadalny gdziekolwiek na świecie, i nie bez powodu.

Spożycie *Amanita muscaria* w Japonii: Wyjątek nie reguła

Co odnośnie Japonii, zwłaszcza Prefektury Nagano, której często przypisuje się konsumpcję *muscaria* jako gatunku jadalnego?

Po raz pierwszy dowiedziałam się o niezwyklej praktyce świeckiego (w odróżnieniu od rytualnego) pałaszowania *muscaria* na corocznym Wypadzie w Święto Dziękczynienia w Mendocino, Davida Arora'y, wydarzeniu, w którym brałam udział, zarówno jako uczestnik jak i personel, prowadzonym przez ponad kilkanaście lat. Historia, którą opowiedział była zarówno fascynująca jak i urocza: twierdził, że mijał miejscowego zbieracza grzybów na zboczu góry w Nagano, którego koszyki były wypełnione *muscaria*. Koszyk Arora'y był wypełniony po brzezi *Boletus edulis*, i obaj popatrzyli na siebie z przerażeniem! Wspaniały teatr, lecz jaka jest głębsza rzeczywistość?

Podczas wizyty w Prefekturze Nagano, Arora próbował peklowanych *muscaria*, które są tradycyjnym lecz w rzeczywistości rzadko jedzonym pokarmem. Prefektura Nagano jest jedyną japońską prowincją całkowicie odciętą od morza. Praktyka peklowania *muscaria* rozpoczęła się po wybudowaniu "traktów solnych" od wybrzeża w góry, ponad sto lat temu.

Oprócz tamtejszych doświadczeń Arora'y, młody człowiek o nazwisku Allan Phipps, który mówi i rozumie język japoński, spędził sporo czasu badając miejscową obróbkę *muscaria* jako jadalnego gatunku do swej Pracy Magisterskiej na Międzynarodowym Uniwersytecie Florydy. Jego wyniki były dość interesujące i ukazały, że jedzenie *muscaria* jest mało typowe dla kultury japońskiej jako całości (Phipps, 2000).

Teza Phippsa ukazała, że lokalne spożycie *muscaria* jako gatunku jadalnego jest poważnie ograniczone, zarówno pod względem ilości jedzonego *muscaria* jak i ogólnej akceptacji tej praktyki. Jedzenie *muscaria* ma miejsce nie w całej, ograniczonej już Prefekturze Nagano, lecz jedynie w podgrupie ludzi w jednym mieście: Sanada Town, o populacji około 10.000 ludzi. W podgrupie tej, Phipps zlokalizował 123 osoby przychylnie *muscaria*, a z nich odsiał dziesięć najbardziej prawdopodobnych osób do rozmów (Phipps, 2000, str. 29).

Co bardziej wymowne, odkrył on te osoby do rozmów uczestnicząc w miejscowych festynach grzybowych (trzech w ciągu roku w Sanada Town), w stylu podobnym do naszych północnoamerykańskich festynów grzybowych, z generalnym zbieraniem grzybów jednego dnia, identyfikacją przez miejscowych ekspertów następnego, a następnie z publicznymi pokazami oznaczonych grzybów. Na wszystkich tych festynach, w strefie zero jedzących *muscaria* w Japonii, ekspozycje *muscaria* były wyraźnie oznaczone jako grzyby trujące! Festyny te były sponsorowane przez rząd japoński oraz lokalne firmy ubezpieczeniowe w nadziei *zapobiegania zatruciom grzybowym* (kursywa moja). Phipps znalazł osoby do rozmów przesiadując przy stoliku z ekspozycją *muscaria* i zwracając się do tych, którzy zadrwili z etykiety trujący (Phipps, 2000, str. 29).

W rzeczywistości, tylko w Sanada Town (miasta przylegające w Prefekturze Nagano traktują *muscaria* jako grzyba całkowicie trującego) *muscaria* robiony jest w piklach, które po starannej analizie laboratoryjnej wykazały się zawierać zerowe ilości toksyn. Pikle te są następnie jedzone w niewielkich ilościach przy specjalnych okazjach, takich jak Nowy Rok.

Proces ich przygotowania jest niezwykle zawiły (Phipps, 2000, str. 62). Piklowanie *muscaria* następuje w czterech etapach, jak przekazali je Phippsowi wielbicieli pikli z *muscaria* z Sanada Town: gotowanie przez dziesięć minut, lub trzy razy po pięć minut, płukanie, solenie i moczenie. Grzyby są często wstępnie gotowane aż usunięty zostanie cały kolor; wody zawsze się pozbywa. Po gotowaniu, grzyby są płukane pod bieżącą wodą przez 1-3 minuty. Następnie grzyby są pakowane w sól i kompresowane oraz pozostawiane na przynajmniej jeden miesiąc. Przed konsumpcją, pikle były moczone przez kilka godzin lub całą noc aby usunąć sól (i wszelkie pozostałe ślady toksyn). Te piklowane *muscaria* były następnie stosowane jako akcenty kulinarne, nie posiłki. Były one, i wciąż są jedzone tylko przy specjalnych okazjach, lub serwowane specjalnym gościom (Phipps, 2000, str. 37).

Ale szczerze mówiąc, powyższa metoda na przygotowanie całkowicie nietoksycznej przekąski nie brzmi jak rozsądny przepis dla dzisiejszych kucharzy współczesnych w stylu chcę-to-teraz. W rzeczywistości, tradycja ta zamiera w Sanada Town, ponieważ współczesnej młodzieży japońskiej nie można trapić przechodzeniem przez wszystkie etapy przygotowania tak by toksyczny grzyb uczynić jadalnym (Phipps, 2000).

Pouczające było również przeczytanie w tezie Phippsa, że niegotowany *muscaria* jest także grilowany i jedzony w *małych* ilościach (kursywa Phippsa) przez pewnych miejscowych mężczyzn. Oto co pewien człowiek powiedział Phippsowi:

"Porównał on doświadczenie jedzenia znanego trującego grzyba w rodzaju *muscaria* do jedzenia fugu, trującej rozdymki. Połączenie dreszczyku jedzenia czegoś trującego ze znakomitym smakiem sprawia, że grzyb ten jest wart ryzyka."

Lecz zawsze jedzone są niewielkie ilości, i procesowi temu towarzyszy sporo paranoi, gdzie ludzie obawiają się możliwych skutków akumulacyjnych oprócz bezpośrednio toksycznych. Innymi słowy, pomimo ograniczonej, miejscowej tradycji jedzenia *muscaria* jako gatunku jadalnego, wciąż są zaniepokojeni jego faktycznym jedzeniem (Phipps, 2000, str. 41).

Bezpiecznie można powiedzieć, że jedzenie *muscaria* w Japonii nie jest bynajmniej kulturowo akceptowaną praktyką - i nawet jak wskazał Rubel, w pozornym niedowierzaniu, nawet japońskie przewodniki połowe wymieniają *muscaria* jako grzyba jednoznacznie toksycznego.

Ograniczone dowody historyczne na spożywanie *muscaria* w Ameryce Północnej

Rubel i Arora byli "zaintrygowani" nieuzasadnionymi raportami Afroamerykanów w południowych stanach w latach 1800, którzy mogli jeść *muscaria*, lecz przekonujących dowodów brak. Nawet jeśli było to prawdą, jakie powody mogli mieć zniewoleni ludzie do jedzenia *muscaria*? Czy był to kolejny pokarm desperacji? Lub być może był on nawet jedzony niegotowany dla jego enteogennych efektów wzmacniających, właściwości, które mógł wykorzystać zdesperowany niewolnik. Jest to oczywiście jedynie przypuszczenie z mojej strony, lecz takie jak każdy inny wymyślony scenariusz historyczny.

Pojedynczy potwierdzony przykład historycznego jedzenia *muscaria* w Waszyngtonie, obszar Dystryktu Kolumbii, był także przytoczony przez Rubela, uważam, że w nadziei ukazania, iż była to kiedyś akceptowana praktyka tu, w Ameryce Północnej, więc dlaczego nie teraz? Lecz nawet tutaj w Ameryce Północnej dowody są nie tylko słabe lecz raczej przypuszczalne. Tak, była najwyraźniej *jedna* czarna kobieta, sprzedawczyni grzybów, która przygotowywała *muscaria* na swój stół, odkryta na targu grzybowym poza Waszyngtonem, D.C., pod koniec lat 1800, i oczywiście to słynne fatalne spotkanie świętej pamięci Hrabiego de Vecchiego z *muscaria*.

Jeszcze bardziej przemawia do mnie, od pojedynczej osoby o pozanormowych zwyczajach żywieniowych, cytata według Fredericka Vernona Coville'a - botanika, który w 1898 zbadał niedawne, sensacyjne zatrucie Hrabiego Vecchiego *muscaria* dla Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych. Coville szukał potencjalnych źródeł *muscaria* w Waszyngtonie, D.C., na K Street Market:

Choć *większość* [kursywa moja] kolorowych kobiet z targowisk patrzy na gatunek [*Amanita muscaria*] z przerażeniem *jedna* [kursywa moja] z nich wyrecytowała ze szczegółami jak miała w zwyczaju go gotować. (Coville, 1898)

O dziwo, w swej pracy o *muscaria*, Rubel także przedstawił cały ten cytat, lecz jakoś nie wyciągnął tego samego wniosku, co ja: że jedzenie *muscaria* powszechną praktyką *nie* było, lecz zaobserwowaną przez jedną osobę wśród wielu innych, które właściwie się go obawiały. Rubel doszedł do pozornego przypuszczenia, że ponieważ przepis na *muscaria* tej jednej kobiety (ponownie, anomalii wśród pozostałych sprzedawców grzybów) został wydrukowany w publikacji USDA (Coville, 1898), a następnie zacytowany przez innych, był lokalnie akceptowaną praktyką.

Wyciągnęłam zupełnie inny wniosek z tych samych faktów: że zachowanie jednej kobiety nie czyni trendu, i że w rzeczywistości publikacja tych przepisów i cytatów o targowym sprzedawcy były powszechnie przytaczane i publikowane z dokładnie tego samego powodu, z którego temat ten zyskuje dziś prasę: jego szokującej wartości.

Przygotowanie *muscaria* przez Afroamerykańską kobietę z targu było dość skomplikowane, a po zakończeniu

grzyb ledwo przypominał *muscaria*: kapelusz i trzon zostały obrane, a blaszki usunięte. Pozostałe kawałki grzyba były następnie podgotowywane a gorącą wodę wylewano przed gotowaniem. Coville zasugerował dalej, że skoro, jak uważano w tym czasie, większość toksyn znajdowała się w blaszkach i w skórce kapelusza, podgotowanie z pewnością usunie wszelkie pozostałe toksyny, i zachwalał on jej umiejętność zdetoksyfikowania znanego trującego grzyba bez zaplecza naukowego. Lecz prawie nie opowiadał się za jego stosowaniem.

Możliwe, że ktoś źle zinterpretował spostrzeżenia Coville'a jako rekomendację, iż *muscaria* jest traktowany jako gatunek jadalny. Kilka miesięcy później, w zweryfikowanej wersji oryginalnego 13 Okólnika USDA, Coville stanowczo zarekomendował, że nikt nie je tego grzyba, tak jak zrobili lekarze w tym samym okresie czasu, którzy pisali raczej dla społeczności medycznej niż botanicznej. Oto jego cytat:

ten proces (przygotowania *muscaria*) przytoczony jest nie po to, by zarekomendować jego szersze stosowanie, lecz jako kwestia ogólnego zainteresowania. Piszący rekomenduje by grzyb zawierający taką śmiertelną truciznę nie był stosowany jako pokarm w żadnej postaci. (Coville, 1898, poprawione)

Coville odnotował także w przeglądzie 13 Okólnika USDA, że *muscaria*, którym zatrul się Hrabia nie został zakupiony na K Street Market, lecz raczej został mu przywieziony ze wsi w Wirginii przez chłopca, który dostarczył go "pod przymusem" Hrabiego.

Jako dodatkowe środki bezpieczeństwa publicznego, sprzedaż *muscaria* została zakazana na miejscowych targowiskach Waszyngtonu DC wkrótce po ukazaniu się pierwotnego artykułu Coville'a (Chestnut, V.K, 1898). Lecz nie ma dowodu, że kiedykolwiek był na początku na sprzedaż na tych targowiskach.

W wielu z tych historycznych relacji o jedzeniu *muscaria* jako jadalnego brakuje raportów z pierwszej ręki o skutkach lub ich braku po spożyciu, ale z pewnością istnieje szeroko rozpowszechniony strach przed jedzeniem *muscaria*, tutaj i na całym świecie. Jest to odzwierciedlone uniwersalnym traktowaniem *muscaria* jako grzyba trującego przez przewodniki połowe całego świata, wliczając kraje o silnej historii mikofilnej i mikofobowej, jak Europa (Courtecuisse, 1994) oraz Japonia (Hongo, Izawa, 1994).

Karmienie uczestników na wyjazdach Arora'y przy pomocy *Amanita muscaria*

Co ze współczesnym stosowaniem *muscaria*, tutaj, w Ameryce Północnej? W swej pracy, Rubel twierdzi, że David Arora podawał *muscaria* setkom ludzi uzasadniając jego bezpieczeństwo jako jadalnego, i liczby te są prawdopodobnie prawdziwe. Ale postawiłabym zakład, w oparciu o dowód z pierwszej ręki, że żaden z nich nie zjadł z niego całego posiłku; a kuchenne przygotowanie do spróbowania przez nich *muscaria* obejmowało pokrojenie w cienkie plasterki, kilkukrotne gotowanie, staranne odmierzanie wody (wylewanej między partiami) oraz porządne skropienie octem na koniec. To ostatnie wydaje się bardziej dobrym zabiegiem niż jakkolwiek realną korzyścią.

Byłam na pierwszym wyjeździe w Mendocino w Kalifornii, w latach 1990, gdy Arora zaserwował 70 z nas ugotowanego *muscaria*, a po tym, uczestniczyłam w około tuzinie wyjazdów. Większość ludzi, przy odrobinie presji wzajemnej i uspokajaniu "boga grzybów" próbowało kawałka lub dwóch - choć według jednego z ludzi, który to pominął, przynajmniej trzecia część grupy odmówiła. Kilkoro ludzi, z którymi rozmawiałam, uczestniczących w tych wyjazdach, nie chciało powtarzać doświadczenia jedzenia podgotowanego *muscaria*, i kto wie, jak wielu innych, z biegiem lat, czuło w ten sam sposób? Tak jak Japoński dzentelmen w Prefekturze Nagano, byli oni podekscytowani swą odwagą, lecz wciąż zaniepokojeni jedzeniem grzyba powszechnie uważanego za trującego.

Recenzowany to nie to samo co aprobowany

W korespondencji ze mną, Rubel najwyraźniej próbował wzmocnić swe twierdzenia o bezpieczeństwie *muscaria* jako gatunku jadalnego, informując, że on i Arora opublikowali swą pracę w recenzowanym czasopiśmie (Rubel, 2009). Lecz ponieważ jedynie dwóch ich recenzentów było faktycznymi toksykologami (dr

Michael Beug, oraz dr med. Denis Benjamin) i obaj mieli problemy z pracą, którą pierwotnie im przedstawiono (ani nie przeczytali jej wersji ostatecznej), prawie nie została uspokojona (Beug, 2009; Benjamin, 2009). Dr Benjamin poinformował mnie, że jego opinie na ten temat ulegały pewnej ewolucji i poprosił by go tu nie przytaczać, lecz Dr Beug nie miał takich wątpliwości. Oto co mi powiedział, i cytuję:

"Nie przejrzałem ostatecznej wersji pracy [o *muscaria*] lecz byłem bardzo krytyczny wobec zarysu i zalecałem by jej nie publikować" (Beug, 2012).

Czy bardzo się liczy jeśli osoby, które recenzują twoją pracę i są dobrze zaznajomione z toksycznymi grzybami krytykują ją?

Oceń wszystkie dowody i zdecyduj osobiście

Nie przejdę punkt po punkcie przy odpieraniu pracy Rubel/Arora, choć z pewnością robiłam to w myślach i na różnych forach internetowych, odkąd przeczytałam ją po raz pierwszy pięć lat temu. Mam teraz nadzieję, że ty, czytelniku zaczniesz samemu widzieć większy obraz: że pomimo faktu, iż niewiele osób, tutaj i na całym świecie, faktycznie jadło *Amanita muscaria* po wyszukanych przygotowaniach detoksyfikacyjnych (przyp. tłum. - tymi wyszukanyymi przygotowaniami jest parokrotne gotowanie cienko pokrojonych grzybów w osolonej wodzie), jedzenie *muscaria* jako gatunku jadalnego, prawie wcale nie jest nigdzie powszechnie akceptowaną praktyką ani nie było. I niedorzeczne jest udawanie, że czasami nie jest to niebezpieczny trujący grzyb, gdy istnieje mnóstwo dowodów przeciwnych.

Gdy przewodniki polowe, zarówno tutaj jak i za granicą, wymieniają *Amanita muscaria* jako grzyba toksycznego, prezentują zarówno uniwersalną normę kulturową jak i zdrowo rozsądkową. Być może ci różni autorzy amerykańskich przewodników polowych wydrwieni przez Rubela, którzy wymieniają *muscaria* jako grzyba trującego, byli raczej bardziej zainteresowani bezpieczeństwem niewinnych zbieraczy niż przedstawianiem wszystkich możliwych sposobów na zapobiegnięcie zatruciu?

Gdy nowi mikofadzy wnikną głębiej w badanie grzybów w swych lekturach o innych miejscach i czasach, być może pokuszą się o spróbowanie kawałka *muscaria*, gotowanego lub niegotowanego. Lecz polecenie jego bezpiecznej praktyki jako gatunku jadalnego, z uzasadnieniem, że był kiedyś powszechnie jedzony w innych miejscach i ma mały toksyczny minus, jest bardzo nieprawdopodobnym analizowaniem historii.

W wykładach o jadalnym *Amanita*, które dawałam po kraju, często przytaczałam oficjalny dokument o grzybach jadalnych Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Żywności i Rolnictwa (FAO - United Nations Food and Agricultural Organization), gdzie wymienione są dziesiątki gatunków muchomorów jadalnych, wśród wielu, wielu innych gatunków grzybów jadalnych. Wszystkie są muchomorami, od *caesarea* do *zambiana*, powszechnie jedzonymi lub sprzedawanymi w marketach całego świata. Lista obejmuje nawet niektóre gatunki *Amanita*, które mogą zasadnie napędzić nam nerwów, jak *Amanita manginiana*, jadalny, targowiskowy muchomor z Chin, który jest spokrewniony i nawet przypomina Muchomora zielonawego ("sromotnikowego") *Amanita phalloides* (Boa, 2004). Lecz nawet w tym bardzo bezstronnym, silnie grzybofilnym dokumencie międzynarodowym, *muscaria* jest wymieniony nie jako grzyb jadalny lecz jako grzyb medyczny. Jeszcze dobitniej, UN zaproponowało faktycznie *uchwałę* przeciwko jego sprzedaży i stosowaniu jako gatunku jadalnego:

Artykuł 622 - Żaden z rodzajów grzybów trujących wymienionych poniżej nie może być stosowany jako pokarm, *nawet jeśli przeszedł specjalną obróbkę pozbawiającą go jego toksycznych składników* [kursywa moja]:

Amanita: Grzyby o mięsistym kapeluszu o zielonym zabarwieniu (Muchomor zielonawy lub *Amanita phalloides*), lub czerwony z białymi brodawkami (Muchomor czerwony lub *Amanita muscaria*)...

Czy zaczęło już docierać? Może, tylko może, potrzeba więcej, niż trochę ostrożności przy rozważaniu *Amanita muscaria* jako gatunku jadalnego?

W trosce o pełne ujawnienie, przyznaję, że osobiście jadłam bardzo małe ilości *Amanita muscaria*, jako grzyba jadalnego, trzy razy: raz, dawno temu na wyjeździe Arora'y, gdzie został najpierw podgotowany (służowaty, bez

smaku, lecz wciąż dający dreszcz emocji w nieprzyzwoity sposób), raz na wyjeździe kempingowym w Parku Stanowym Salt Point, na Wybrzeżu Kalifornijskim, gdzie był grilowany przez japońskiego szefa kuchni (pyszny; najlepszy muchomor jakiego kiedykolwiek jadłam), i raz na pizzy, po namoczeniu ususzonych grzybów *muscaria* i wylaniu dość czerwonej wody. A jednak, uważam, że zachęcanie ludzi do jedzenia *muscaria* to zły pomysł, i czuję się bezpiecznie mówiąc, że zgodzi się ze mną zdecydowana większość rozsądnego, kochającego grzyby świata.

Jak na ironię, być może odpowiedź tak naprawdę zawiera ostatni satyryczny kawałek Denisa Benjamina o jedzeniu *muscaria* w magazynie *FUNGI* (zima, 2011), jeśli musisz rekomendować jedzenie *muscaria*, traktuj go jako grzyb trujący, który można przedstawiać jako śmiałą kulinarną przygodę - lądowe, amerykańskie przeżycie z *Fugu* (Rozdymka tygrysa), jeśli wolisz. Proszę bardzo, flirtuj z niebezpieczeństwem i zjedz przekąskę z *muscaria* na jakimś wypadzie lub prywatnie, we własnym domu; z pewnością jeden lub dwa kawałki *muscaria* z wygotowanym z niego syfem cię nie zabiją, i będziesz mieć wówczas prawo do przechwałek (Benjamin, 2011).

Lecz proszę, panowie, nie zachwalajcie *Amanita muscaria* jako doskonale uzasadnionego gatunku jadalnego o długiej historii bezpiecznego stosowania i kulturowej akceptacji zarówno tutaj jak i za granicą, gdy dowody wyraźnie odpierają wasze twierdzenia. A jeśli pewnego dnia przerewidujesz *Mushrooms Demystified* Panie Arora, proszę, bacz na ostrożność. Doceni to wielu ludzi, którzy szukają u ciebie osobistego bezpieczeństwa, jak również rzetelnych odpowiedzi.

Obróbka *muscaria* w amerykańskich polowych przewodnikach grzybowych

Jedynie by zobaczyć o co to całe zamieszanie z obróbką *muscaria* według autorów amerykańskich przewodników grzybowych, przeczytałam opisy jadalności *muscaria* w ponad tuzinie współczesnych przewodników, które posiadam. Wszyscy autorzy, wystarczająco rozsądnie, przytoczyli *muscaria* jako grzyba toksycznego. Żaden inny oprócz McIlvaine'a *One Thousand American Fungi* nie przytoczył go jako śmiertelnie trującego. Niektórzy wspomnieli o jego potencjalnych właściwościach halucynogennych. Niektórzy mówili o jego historycznym stosowaniu jako upajacz. Najnowszy przewodnik grzybowy z Kalifornii, *A Field Guide to Mushrooms of Western North America* (Davis et al., 2012), poruszył nieco tę ostatnią kontrowersję odnośnie jadalności, rozwodząc się trochę nad zazwyczaj lekceważącymi wypowiedziami o toksyczności. Stwierdzili oni, że *muscaria* był:

Trujący i halucynogeny; toksyny są rozpuszczalne w wodzie, ale biorąc pod uwagę przygotowanie potrzebne do ich usunięcia, nie jest to dobry grzyb na stół.

Jednak najsilniejszy argument przeciwko jego stosowaniu, pochodził z grzybowego przewodnika polowego, wydanego w 1986:

Trujący i halucynogeny. Wypadki śmiertelne są niezwykle rzadkie, lecz jest on niewątpliwie niebezpieczny w dużych lub nawet średnich dawkach. Zbyt wielu ludzi miało jak dla mnie nieprzyjemne doświadczenia by go polecać.

Autor? David Arora, w *Mushrooms Demystified* (Arora, 1986).

Te mądre słowa wciąż brzmią dzisiaj prawdziwie.

Podziękowania

Ogromna wdzięczność dla Michaela Beuga i Denisa Benjamina, za wiele przeprowadzonych z nimi rozmów na ten temat, dziękuję Marilyn Shaw za wiele jej spostrzeżeń toksykologicznych i za podzielenie się swymi obawami odnośnie obróbki *muscaria* jako gatunku jadalnego, oraz specjalne podziękowania dla moich oddanych recenzentów, Jan Lindgren, Roy Halling, Gary Lincoff oraz Michael Beug, wasze sugestie i korekty były bardzo cenne.

Korespondencję na temat tego artykułu można wysłać do: amanitarita@yahoo.com.

Odnośniki

1. Arora, David. 1986. *Mushrooms Demystified: A Comprehensive Guide to the Fleshy Fungi*, 2nd Edition, Ten Speed Press, Berkeley.
2. Arora, D. 2009. "A Study of Cultural Bias...", Corrected muscaria recipe on page 243. [http:// davidarora.com/uploads/rubel_arora_muscaria_revised.pdf](http://davidarora.com/uploads/rubel_arora_muscaria_revised.pdf)
3. Atkinson, George. 1900. *Studies of American Fungi: Mushrooms Edible Poisonous etc.* Henry Holt and Co. 2008: <http://www.scribd.com/doc/54044336/George-FrancisAtkinson-Studies-of-AmericanFungi-Mushrooms-EdiblePoisonous-Etc>
4. Barron, George. 1999. *Mushrooms of Northeastern North America : Midwest to New England*. Lone Pine Publishing.
5. Benjamin, Denis R. 1995. *Mushroom, Poisons and Panaceas - A Handbook for Naturalists, Mycologists and Physicians*. W.H. Freeman, New York.
6. Benjamin, D. 2009. Personal communication. August 10, 2009.
7. Benjamin, D. 2011. "Amanita muscaria - an entrepreneurial opportunity (A modern satire)." FUNGI Magazine, Vol. 4:1, Winter, 2011.
8. Benjamin, D. 2012. Personal communication. September 18, 2012.
9. Bessette, Alan, A. Bessette, D. Fischer. 1997. *Mushrooms of Northeastern North America*. Syracuse University Press, Syracuse, New York.
10. Bessette, A., W. Roody, A. Bessette and D. Dunway. 2007. *Mushrooms of the Southeastern United States*. Syracuse University Press, Syracuse, New York.
11. Beug, M ichael 20 04. "An Overview of Mushroom Poisonings in North America." *The Mycophile* Vol. 45:2, pp. 4-5 April 2004.
12. Beug, M. 2006. "Thirty-Plus Years of Mushroom Poisoning: Summary of the Approximately 2,000 Reports in the NAMA Case Registry." *McIlvainea* 16 (2) Fall 2006.
13. Beug, M. 20 09. Personal communication. August 10, 2009.
14. Beug, M . 2009. " NA M A Toxicology Committee Report for 2007: Recent Mushroom Poisonings in North America." *McIlvainea*, Vol. 18, 2009.
15. Beug, M. 2010. "Amanita Bravado." <http://tech.groups.yahoo.com/group/BayAreaMushrooms/message/7749>, Feb. 28, 2010.
16. Beug , M. 2011. " NAMA Toxicology Committee Report for 2010, North American Mushroom Poisonings." *McIlvainea*, Vol. 20, 2011. pp. 2-3.
17. Boa, Eric. 2004. "Wild edible fungi: a global overview of their use and importance to people." Food and Agricultural Organization (FAO) of the United Nations, Department of Forestry, Corporate Document Repository, <http://www.fao.org/docrep/007/y5489e/y5489e00.htm>
18. Bone, Eugenia. 2011. *Mycophilia: Revelations from the Weird World of Mushrooms*. Rodale Books.
19. Bulyankova, Tatiana. 2011. Personal communication. November 4, 2011.
20. Cetto, Bruno. 1994. *I Funghi dal Vero*. Vol. 1. Arti Grafiche Saturna, Trento, Italy.
21. Chestnut, V.K., 1898. "Principal Poisonous Plants of the United States." USDA, Department of Agriculture, Division of Botany, Bulletin 20.
22. Cornaccia, Pierluigi. 1980. "Amanita muscaria in Italy." (in the original Italian) http://www.autistici.org/mirrors/www.psicoadattivo.it/media/libri/amanita/am_06.html
23. Courtecuisse, R. and Duhem, B. 1995. *Mushrooms and Toadstools of Britain and Europe*. Harper Collins Publishers.
24. Coville, F.V. 1898. "Observations on Recent Cases of Mushroom Poisoning in the District of Columbia. Circular 13." United States Department of Agriculture, Division of Botany, U.S. Government Printing Office, Washington, D.C.
25. Coville, F.V. 1898. Ibid. revised version of Circular 13.
26. Davis, R.M., R. Sommer, J. Menge, 2012. *Field Guide to Mushrooms of Western North America*. University of California Press, Berkeley, California.
27. Erickson, Timothy, MD. 2010. "Name that Toxin: Amanita muscaria." Emergency Physicians Monthly website: <http://www.epmonthly.com/subspecialties/toxicology/name-that-toxin/1/> March 8, 2010.
28. Evenson, V.S., 1997. *Mushrooms of Colorado and the Southern Rocky Mountains*. Denver Botanic Garden, Westcliffe Publisher.
29. Glick, P. 1979. *The Mushroom Trail Guide*. Holt, Reinhart and Winston, New York.
30. Hall, I., S. Stephenson, P. Buchanon, W. Yun and A. Cole. 2003. *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press, Portland, Cambridge.
31. Harkonen, M., T. Saarimake and L. Mwasumbi. 1994. "Tanzanian mushrooms and their uses. 4. Some reddish edible and poisonous Amanita species." *Karstenia* 34: 47-60.
32. Imazeki, R., Y. Otani, and T. Hongo. 1988. *Fungi of Japan*. Yamakei, Tokyo.
33. Konecney, Tony. Dec. 2, 2009. <http://blog.tonx.org/2009/12/cooking-with-amanita-muscaria/>
34. Lincoff, Gary. 1981. *Simon and Schuster's Guide to Mushrooms*. Simon and Schuster, New York.
35. Lincoff, G. 1981. *The Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms*. Chanticleer Press, Knopf, New York.
36. Lincoff, G. 2005. "Amanita muscaria in Kamchatka." <http://www.nemf.org/files/various/muscaria/part1.html>
37. McIlvaine, C. and R.K. Macadam. 1902. *One Thousand American Fungi*. Bowen-Merrill, Indianapolis. (Reprinted in 1973 by Dover publications, New York).
38. Metzler, Sue and V. Metzler. 1992. *Texas Mushrooms*. University of Texas Press, Austin.
39. Miller, Orson. K., 6th edition, 1984. *Mushrooms of North America*. Chanticleer Press, New York.
40. Miller, O.K. 2006. *North American Mushrooms: A Field Guide to Edible and Inedible Fungi*. Glove Pequot Press, Guilford, Connecticut.
41. Millman, L., and T. Haff. 2004. "Notes on the Ingestion of Amanita muscaria." *Mushroom, The Journal of Wild Mushrooming*.

223:55.

42. National Poison Data System, 2004. American Association of Poison Control Centers (AAPCC), 2004 Annual Report, pg. 604 <http://www.aapcc.org/dnn/Portals/0/AJEM%20-%20AAPCC%20Annual%20Report%202004.pdf>
43. Phipps, Alan. 2000. *Japanese Use of Beni-Tengu-Dake (Amanita muscaria) and the Efficacy of Traditional Detoxification Methods*. Master's Thesis, Biology Department, Florida International University.
44. Pouchet , Felix A . 1839. "Experiences sur L'Alimentation par les Champignons Veneneux." *Journal de chimie de medicale, de pharmacie et de toxicology*. V. 322-328.
45. Roody, William C. 2003. *Mushrooms of West Virginia and the Central Appalachians*. The University Press, of Kentucky.
46. Rose, David. 2006. " The Poisoning of Count Achilles de Vecchj and the Origins of American Amateur Mycology." *McIlvainea*, Vol. 16, No. 1, 2006.
47. Rubel, William. 2009. Personal communication. August 26, 2009.
48. Rubel, William and David Arora. 2008. "A Study of Cultural Bias in Field Guide Determinations of Mushroom Edibility Using the Iconic Mushroom, *Amanita muscaria*, as an Example." *Economic Botany*, 62 (3), 2008, pp. 223-243, New York Botanical Garden Press, Bronx, NY 10458-5126 U.S.A.
49. Rubel, W. 2011. "*Amanita muscaria*, edible if parboiled." *The Magic of Fire: Traditional Foodways with William Rubel*. <http://www.williamrubel.com/2011/09/30/amanita-muscariadible-if-parboiled/>
50. Shaw, Marilyn. 2012. Personal communication. June, 28, 2012.
51. Spoerke, David G. and B. Rumack. 1994. *Handbook of Mushroom Poisoning Diagnosis and Treatment*. CRC Press, Inc. Boca Raton, FL. pp. 273-275.
52. Swazey, J. and Reeds, K. 1978. "Louis Pasteur: Science and the Applications of Science." *Essays on Paths of Discovery in the Bio-Medical Sciences*. DHEW Publication No. (NIH) 78-244, U.S. DEPARTMENT OF HEALTH, EDUCATION, AND WELFARE, Public Health Service National Institutes of Health. http://newman.baruch.cuny.edu/digital/2001/swazey_reeds_1978/chap_02.htm
53. Uzelac , Branislav. 2009. *Gljive Srbije Izapadnog Balkana [Mushrooms of the Balkans]*. BGV Logik, Beograd.
54. Watson, William A. *et al.* 2004. Annual Report of the American Association of Poison Control Centers Toxic Exposure Surveillance System. <http://www.aapcc.org/dnn/Portals/0/AJEM%20-%20AAPCC%20Annual%20Report%202004.pdf>. p. 605.
55. Wuilbaut, J.J., 2012. Personal communication. June 23, 2012.

[tłumaczenie: cjuchu]