



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ  
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΠΕΑΕΚ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ



Η ΠΑΙΔΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ  
Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
Εκπαίδευσης και Αρχικής  
Επαγγελματικής Κατάρτισης

27

## Πολιτισμική και Κοινωνική Αξία των Μανιταριών

Βραχιονίδου Μαρία

Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων  
Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας  
Τομέας Λαογραφίας

Διδακτορική Διατριβή

Ιωάννινα 2007

*Το ερευνητικό έργο συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση - Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) & Εθνικούς Πόρους, στα πλαίσια του προγράμματος με τίτλο «ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ» το οποίο εντάσσεται στο ΕΠΕΑΕΚ II του 3<sup>ου</sup> Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης του ΥΠ.Ε.Π.Θ.*

*The research Project is co-funded by the European Union - European Social Fund (ESF) & National Sources, in the framework of the program "ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ" of the "Operational Program for Education and Initial Vocational Training" of the 3<sup>rd</sup> Community Support Framework of the Hellenic Ministry of Education.*



## Τριμελής συμβουλευτική επιτροπή

**Επιβλέπουσα:** **Μπάδα Κωνσταντίνα**, Καθηγήτρια, Τομέα  
Λαογραφίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας,  
Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

**Μέλη:** **Αλεξάκης Ελευθέριος**, Ερευνητής Α΄  
βαθμίδας, Κέντρο Ερεύνης Ελληνικής  
Λαογραφίας, Ακαδημία Αθηνών

**Ματθαίου Άννα**, Επίκουρη Καθηγήτρια,  
Τμήμα Ιστορίας, Αρχαιολογίας και Κοινωνικής  
Ανθρωπολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας



Η έγκριση της διδακτορικής διατριβής από το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων δεν δηλώνει αποδοχή των  
γνώμών του συγγραφέα (ν.5343/32, αρ. 202)

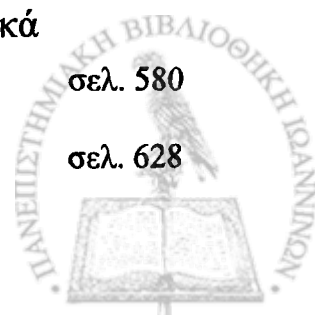


## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Πρόλογος - Ευχαριστίες	σελ. 1
Εισαγωγή	
Ι. Σκοποί έρευνας	σελ. 4
ΙΙ. Περιγραφή κεφαλαίων	σελ. 9
Θεωρητικό Πλαίσιο	
Ι. Θεωρητικές προσεγγίσεις	σελ. 13
ΙΙ. Οι αναφορές στο μανιτάρι.α) ελληνικές	σελ. 20
β) ξενόγλωσσες	σελ. 23
Μεθοδολογία	σελ. 25
Ι. Μέθοδος συλλογής υλικού	σελ. 25
ΙΙ. Περιγραφή και αξιολόγηση υλικού	σελ. 29
ΙΙΙ. Προβλήματα, όρια και προοπτικές	σελ. 32
Φυσιολογία του μανιταριού	σελ. 35
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΘΕΩΡΗΣΗ	
Το μανιτάρι στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία	σελ. 48
Ι. Το μανιτάρι ως διατροφικό είδος	σελ. 48
1) Εντοπισμός – Συλλογή - Ονοματολογία	σελ. 50
2) Τρόποι Μαγειρέματος	σελ. 92
3) Αποξήρανση – Συντήρηση -Αποθήκευση	σελ. 101
ΙΙ. Άλλες λειτουργίες του μανιταριού	σελ. 105
Το μανιτάρι ως αγαθό της αστικής οικονομίας και κοινωνίας	σελ. 119
Ι. Παραγωγή –Τυποποίηση – Διακίνηση: Το εμπόριο του μανιταριού	σελ. 120
ΙΙ. Κατανάλωση	σελ. 130
Το μανιτάρι στα σύγχρονα συμφραζόμενα: Η επανανακάλυψη	σελ. 146
Ι. Επαναφορά στο άγριο μανιτάρι	σελ. 147
ΙΙ. Οικολογική, τουριστική και εμπορική αξιοποίηση του μανιταριού	σελ. 154
ΙΙΙ. Νέες χρήσεις μανιταριού	σελ. 170
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΘΕΩΡΗΣΗ	
Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο	σελ. 173



I. Το μανιτάρι στην Προϊστορία και σε άλλους λαούς. Η σχέση του με το θηλυκό στοιχείο και τη λατρεία της Μητέρας – Θεάς.	σελ. 175
II. Μανιτάρι και Φύλο στους ευρωπαϊκούς λαούς σήμερα	σελ. 183
III. Μανιτάρι και Φύλο στην ελληνική παραδοσιακή αγροτική κοινωνία	σελ. 185
Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη: Από το φαΐ του φτωχού στο φαΐ του πλούσιου	σελ. 203
I. Το φαΐ του φτωχού	σελ. 206
II. Το φαΐ του πλούσιου	σελ. 216
Μανιτάρι και τοπικές και εθνικές ταυτότητες	σελ. 219
I. Φαγητό και ταυτότητα	σελ. 219
II. Το φαγητό ως δείκτης ταυτότητας μέσα από την ιστορία της διατροφής	σελ. 222
III. Το μανιτάρι ως δείκτης ταυτότητας μέσα από την ιστορία της τροφής	σελ. 226
IV. Διατροφικά στερεότυπα και κατασκευή ταυτότητας: Μυκόφιλοι και μυκόφοβοι λαοί	σελ. 242
<b>ΣΥΜΒΟΛΙΚΗ ΘΕΩΡΗΣΗ</b>	
Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο	σελ. 250
I. Λατρευτική και σαμανιστική λειτουργία του μανιταριού	σελ. 251
II. Το μανιτάρι στο χριστιανικό κόσμο	σελ. 272
III. Το μανιτάρι στις μυθολογίες του κόσμου	σελ. 278
IV.-Ο συμβολισμός του μανιταριού στην Ελλάδα	σελ. 281
α. Λατρευτικοί συμβολισμοί του παραδοσιακού κόσμου	σελ. 282
β. Μανιτάρι και πολιτισμικές ταυτότητες	σελ. 291
γ. Αναζητώντας το φυσικό και καταναλώνοντας την παραδοσιακότητα	σελ. 296
V. Μανιτάρι και ναρκωτικά	σελ. 300
Συμπεράσματα	σελ. 306
Παράρτημα I: Λαϊκές ονομασίες μανιταριών	σελ. 311
Παράρτημα II: Το μανιτάρι μέσα από λαογραφικά χειρόγραφα	σελ. 580
Βιβλιογραφία	σελ. 628

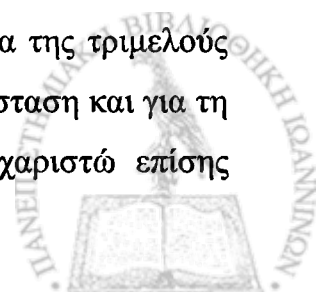


## ΠΡΟΛΟΓΟΣ - ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ένα από τα πράγματα που πάντοτε μου προκαλούσε ενδιαφέρον ήταν ο κόσμος που βρίσκεται πίσω από τα αντικείμενα, οι κρυφές σημασίες που μπορεί να έχουν πέρα από τη χρηστική ή όποια άλλη λειτουργία τους, πέρα δηλαδή από τη φαινομενική τους ουσία. Κάθε αντικείμενο μπορεί να προσλάβει διαφορετικές σημασίες, όταν τοποθετηθεί μέσα σε διαφορετικά οικονομικά, κοινωνικά ή πολιτισμικά συμφραζόμενα· και η αποκάλυψη αυτών των σημασιών δεν μπορεί να γίνει παρά μόνο όταν ακολουθήσει κανείς το αντικείμενο στο ταξίδι του μέσα στο χρονικό και τοπικό αλλού – ένα ταξίδι συχνά ιδιαίτερα γοητευτικό. Πάει άλλωστε καιρός που, και η ανθρωπολογία και η λαογραφία, έστρεψαν το ενδιαφέρον τους από το πεδίο του ‘πνευματικού βίου’ σ’ αυτό του ‘υλικού βίου’. Εξάλλου ο υλικός βίος είναι, εντέλει, και πνευματικός –και αυτό είναι κάτι για το οποίο η εργασία αυτή φιλοδοξεί ν’ αποτελέσει παράδειγμα.

Το μανιτάρι ως αρχετυπικό είδος της φύσης, ως διατροφικό προϊόν και ως πολλαπλό σύμβολο είναι ένα αντικείμενο που ενδείκνυται για τέτοια μελέτη. Η ιδέα άλλωστε για την εκπόνηση μιας εργασίας με αυτό το θέμα είναι παλιά: ανέρχεται στην εποχή που παρακολουθούσα ένα μεταπτυχιακό σεμινάριο του τομέα Κοινωνικής Ανθρωπολογίας και Λαογραφίας του ΑΠΘ για τα συστήματα διατροφής με διδάσκουσα τη Νόρα Σκουτέρη – Διδασκάλου, στην οποία και οφείλεται η αρχική πρόταση. Όμως, υπάρχει και ένας άλλος, προσωπικός, λόγος που μ’ έκανε να επιμείνω σ’ αυτό το θέμα: τα μανιτάρια είναι το μόνο διατροφικό προϊόν στο οποίο έχω αλλεργία (συγκεκριμένα, δυσανεξία στο πιο διαδεδομένο είδος τους, τα αγαρικά), γεγονός που προσέδωσε μια, κατά κάποιον τρόπο, τοτεμική χροιά σ’ αυτό το φαινομενικά ουδέτερο αντικείμενο. Η διαπίστωση πως αρκετοί από τους ερευνητές των μυκήτων είναι επίσης αλλεργικοί στα μανιτάρια, έγινε πολύ αργότερα από την επιλογή του θέματος –κι ήταν μια διαπίστωση που μου προξένησε έκπληξη.

Τελικά η εργασία αυτή πήρε τη μορφή της παρούσας διδακτορικής διατριβής, ύστερα από αρκετά χρόνια, χάρη στην αρχική προτροπή του κ. Λευτέρη Αλεξάκη, χωρίς την οποία δεν θα είχα τολμήσει να προχωρήσω. Θέλω και από δω να τον ευχαριστήσω γι’ αυτή αλλά και για τις κατοπινές του, ως μέλους πια της τριμελούς επιτροπής, εποικοδομητικές παρεμβάσεις, για την αμέριστη συμπαράσταση και για τη διδαχή που μου πρόσφερε μέσω απολαυστικών συζητήσεων. Ευχαριστώ επίσης



ιδιαίτερα την επιβλέπουσα κ. Κωνσταντίνα Μπάδα, για την εμπιστοσύνη που μου έδειξε, για τις πολύτιμες επιστημονικές της υποδείξεις, για τις κατευθυντήριες γραμμές που έδιναν λύσεις κάθε φορά που τα εμπόδια έμοιαζαν ανυπέρβλητα και για την υπομονή της. Την κ. Άννα Ματθαίου, για τη μύηση στη γοητεία της ιστορίας της διατροφής, για τις καίριες παρατηρήσεις και για την προμήθεια δυσεύρετου βιβλιογραφικού υλικού. Θέλω και από αυτό το σημείο να εκφράσω τη χαρά και την ευγνωμοσύνη μου για την τύχη να έχω μια τέτοια τριμελή επιτροπή, με την οποία ένιωσα ιδεολογική συμπόρευση και ανθρώπινη οικειότητα –πράγμα που, νομίζω, όχι μόνο δεν είναι αυτονόητο αλλά δεν είναι και καθόλου συχνό. Επίσης θέλω να ευχαριστήσω το πρόγραμμα ‘Ηράκλειτος’ για την υποτροφία που μου χορήγησε, η οποία με στήριξε οικονομικά κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της διατριβής, αλλά και την κ. Μπάδα που με πρότεινε γι’ αυτή.

Ακόμη, μεγάλη βοήθεια μου έδωσαν, όλοι οι ερευνητές και οι εργαζόμενοι συνάδελφοι στο Κέντρο Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών, και κυρίως η διευθύντρια Ελευθερία Γιακουμάκη, και οι: Χρυσούλα Καραντζή, Χρήστος Δάλκος, Ελένη Παπαδοπούλου, Ελένη Χριστίδου, Μάγδα Κωνσταντινίδου, Βασιλική Αφεντουλίδου, Αξιόπη Μουρελάτου, Σταύρος Κατσουλέας, Χριστίνα Μπασέα, Γιώργος Τσουκνίδας, Νίκος Μυζάλας, Άγγελος Αφρουδάκης, Δημήτρης Γκαραλιάκος, Ντίνα Σασσάνη, καθώς με προμήθευαν με όποιο σχετικό με τα μανιτάρια υλικό έπεφτε στην αντίληψή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας τους ή και πέρα απ’ αυτή. Ευχαριστώ επίσης τη Δέσποινα Γκόγκου για τις διορθώσεις της βιβλιογραφίας και των υποσημειώσεων. Τις βιβλιοθηκονόμους του Σπουδαστηρίου Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών και τους μεταπτυχιακούς φοιτητές Γιώργο Κούζα, Μαρία Μπομποτά και Στέλλα Κοντογιάννη. Τη διευθύντρια του Κέντρου Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας κ. Καίτη Πολυμέρου – Καμηλάκη και τους ερευνητές Ανδρομάχη Οικονόμου, Βαγγέλη Καραμανέ, Ελένη Ψυχογιού και Μαριλένα Παπαχριστοφόρου. Τον παιδοχειρουργό κ. Χρίστο Οικονομόπουλο για τις υποδείξεις και το βιβλιογραφικό υλικό που μου έδωσε σχετικά με τη φαρμακευτική χρήση των μανιταριών. Τους κκ. Νικόλαο Προμπονά και Αποστολάκη Σταμάτη για πληροφορίες που μου έδωσαν γύρω από τα μανιτάρια των Κυκλάδων και της Κρήτης αντίστοιχα. Τη Σάρα Παπαθεμελή για το υλικό που μου έστειλε από τη Βόρεια Ελλάδα και την Καλλιόπη Στάρα για τις πληροφορίες για τα μανιτάρια της Ηπείρου.

Περισσότερο όμως θέλω να ευχαριστήσω όλους τους πληροφορητές μου, που δέχτηκαν να απαντήσουν σε επίμονες ερωτήσεις, με συνόδευσαν στις αναζητήσεις

μου και με οδήγησαν στα άγνωστα για μένα λημέρια τους. Κυρίως, τους κατοίκους του Ταξιάρχη Χαλκιδικής για τις πληροφορίες που μου έδωσαν πρόθυμα και για τη φιλόξενη διάθεσή τους και πάνω απ' όλους το Γιάννη Ζούπο, για τη μύηση στα μυστικά της μανιταροσυλλογής και της μανιταροφαγίας.

Τέλος, θέλω να ευχαριστήσω την οικογένειά μου για τη στήριξή της και κυρίως την Ασημίνα Αλιβάνογλου για την πρακτική συμπαράστασή της.





# ΕΙΣΑΓΩΓΗ

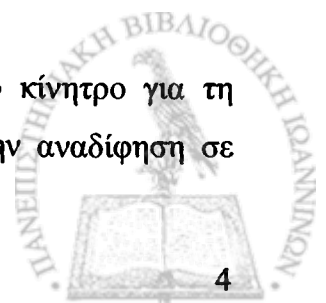
## I. Σκοποί έρευνας

Ένα από τα πιο ενδιαφέροντα στοιχεία της επιστημονικής αναζήτησης είναι, κατά τη γνώμη μας, η πολυσημία και οι διαφορετικές ερμηνευτικές εκδοχές που μπορεί να λάβει ένα αντικείμενο, ιδωμένο από διαφορετικές επιστημονικές προσεγγίσεις και προοπτικές. Μέσα σ' αυτό το πλαίσιο άλλωστε, αποκτά και η διεπιστημονικότητα την ξεχωριστή της σημασία και φωτίζει με νέο φως αντικείμενα ή θέματα που ως τώρα είχαν εξεταστεί μονόπλευρα. Ένα τέτοιο αντικείμενο αποτελεί και το μανιτάρι, είδος ξεχωριστό τόσο από βοτανολογική όσο και από ανθρωπολογική σκοπιά.

Η θέση του μανιταριού μέσα στο φυσικό κόσμο, τον κόσμο της χλωρίδας και της πανίδας, είναι ιδιότυπη. Διαθέτοντας εκατοντάδες χιλιάδες είδη, με πολύ διαφορετικές ιδιότητες το ένα από το άλλο, αλλά και έχοντας ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως η έλλειψη χλωροφύλλης, το βραχύβιο της εμφάνισής του, οι τόποι που ευδοκimei, η παρασιτική ή σαπροφυτική του κατάσταση κ.λπ., που το καθιστούν συχνά ανένταχτο ή δύσκολα ομαδοποιήσιμο, τείνει να αποτελεί μια μετέωρη και σαφώς ενδιαφέρουσα περίπτωση για τους βιολόγους και τους βοτανολόγους, που μάλιστα τελευταία κάνουν λόγο για ένα τρίτο, ξεχωριστό, βασίλειο, το βασίλειο των μυκήτων.

Εξίσου ιδιότυπη ωστόσο είναι και η αξία και η σημασία του μανιταριού από ανθρωπολογική άποψη. Και όχι μόνο γιατί παρουσιάζεται να έχει ιδιότητες που το μετατρέπουν σε κάτι βρόμικο/ ξαφνικό/ άγνωστο/ επικίνδυνο ή θανατηφόρο/ σάπιο/ βραχύβιο/ ιερό/ παρασιτικό/ μαγικό/ καθημερινό ή τελετουργικό/ χρηστικό/ δυσδιάκριτο, ιδιότητες δηλαδή που αφορούν την ανθρωπολογική έρευνα. Αλλά, κυρίως, γιατί, όπως διαπιστώθηκε στο πλαίσιο αυτής της μελέτης, σχετίζεται με ποικίλους τομείς πέρα από τον κυρίαρχο και ίσως αυτονόητο της διατροφής, δηλαδή με την οικονομία, τη λατρεία, το σαμανισμό, την εθνική και τοπική ταυτότητα, τον τουρισμό, τις κοινωνικές τάξεις και το κοινωνικό φύλο, το συμβολισμό, τη γλώσσα, αλλά και τα ναρκωτικά.

Αυτή η διαπίστωση λοιπόν υπήρξε και το πρώτο βασικό κίνητρο για τη διεξαγωγή αυτής της εργασίας. Συγκεκριμένα, τόσο μέσα από την αναδίφηση σε



βιβλιογραφικές και αρχειακές πηγές όσο και από τη συλλογή πρωτογενούς υλικού και τη διεξαγωγή επιτόπιας έρευνας, αναζητήθηκε η σχέση του μανιταριού με τους παραπάνω τομείς και ελέγχθηκαν οι τρόποι με τους οποίους αυτό μετατρέπεται σε αντικείμενο –φορέα ιδεολογίας. Πρώτος σκοπός λοιπόν αυτής της έρευνας είναι, ακολουθώντας το μανιτάρι τόσο μέσα στη διαχρονική του διάσταση όσο και μέσα στη γεωγραφική του διασπορά στον ελλαδικό χώρο, να περιγράψει, ομαδοποιήσει και αναλύσει τις ποικίλες αναφορές γι' αυτό στην Ελλάδα και μέσα απ' αυτές να καταδείξει πώς το ίδιο αντικείμενο αποκτά διαφορετική οικονομική, κοινωνική και συμβολική αξία μέσα σε διαφορετικά πολιτισμικά συμφραζόμενα.

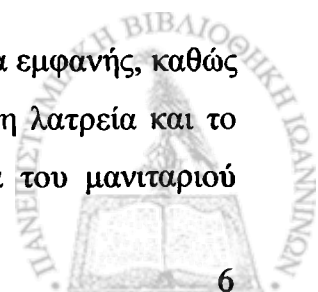
Πρωτίστως βεβαίως το μανιτάρι μελετιέται ως διατροφικό είδος είτε στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο είτε στη σύγχρονη αστική κοινωνία της Ελλάδας είτε και μέσα στην ιστορική του πορεία. Η ανάπτυξη διαφορετικών μεθόδων συλλογής, αποθήκευσης, αποξήρανσης, προετοιμασίας ή κατανάλωσης στην κάθε περίπτωση, η προέλευση και το κοινό που απευθύνονται οι συνταγές, η εμπορευματοποίηση και η μαζική παραγωγή του, η χρήση του ως μέσου για τη διαχείριση κρίσεων είναι ζητήματα που εντάσσονται στα οικονομικά συμφραζόμενα. Η μανιταροφαγία παρουσιάζεται πάντως να έχει διαφορετική σημασία στον παραδοσιακό κόσμο και στον αστικό. Στη σύγχρονη Ελλάδα των πόλεων αποτελεί μια συνήθεια εισαγόμενη από τη Δύση και σχετίζεται άμεσα με τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα. Έτσι τα περισσότερα μανιτάρια ως πρόσφατα ήταν εισαγόμενα, κυρίως από την Ιταλία, τη Γαλλία ή τις Κάτω Χώρες. Τα τελευταία χρόνια ωστόσο, έχουν αρχίσει να αναπτύσσονται ολοένα και περισσότερες εγχώριες μονάδες ελεγχόμενης παραγωγής και επεξεργασίας μανιταριών και το ενδιαφέρον συνεχώς αυξάνεται. Επιπλέον αρχίζει να απασχολεί αρκετές οικονομικές μονάδες (εστιατόρια, ξενοδοχεία, μονάδες αγροτουρισμού κ.λπ.) όχι μόνο το ήμερο αλλά και το άγριο μανιτάρι και γίνεται προσπάθεια ένταξής του στις καθημερινές μας συνήθειες. Άγρια μανιτάρια για παράδειγμα πουλιούνται πλέον όλο και πιο συχνά σε λαϊκές αγορές και διοργανώνονται εκδρομές σε ορεινά κυρίως μέρη της Ελλάδας με σκοπό το 'κυνήγι του μανιταριού'. Τα σύγχρονα βιβλία μαγειρικής εξάλλου περιλαμβάνουν ολοένα και περισσότερες συνταγές με μανιτάρια, που, μέσα στο πλαίσιο επανανακάλυψης αυτού του είδους της παραδοσιακής διατροφής, δεν είναι πια μόνο ξενόφερτες αλλά και προερχόμενες από το χώρο του λαϊκού πολιτισμού. Το μανιτάρι λοιπόν αποτελεί ένα διατροφικό αντικείμενο που παρουσιάζει την προβολή του εγχώριου σε αντίθεση με το εισαγόμενο, όπως και την επανανακάλυψη μιας συνήθειας που ήταν ενταγμένη

στο παραδοσιακό περιβάλλον και τη σημασία της για την παραγωγή, την εκμετάλλευση και την αξιοποίησή της για εμπορικούς και τουριστικούς λόγους.

Παράλληλα όμως, εμφανίζεται να έχει και άλλες λειτουργίες πέρα από τη διατροφική. Έτσι, στο αγροτικό κυρίως πολιτισμικό περιβάλλον, εμφανίζεται να χρησιμοποιείται για τις θεραπευτικές του ιδιότητες και να εντάσσεται σε πρακτικές λαϊκής ιατρικής, ή ακόμα να έχει χρηστικές (για παράδειγμα κάποιο είδος του χρησιμοποιείται στη μελισσοκομία), καλλωπιστικές και άλλες λειτουργίες, που ασφαλώς επεκτείνουν την οικονομική του χρήση. Το ίδιο ισχύει και για την παραισθησιογόνα δράση κάποιων ειδών του, που, αν και ήταν γνωστή από τα προϊστορικά χρόνια, επανήλθε στο προσκήνιο πολύ πρόσφατα, συνδέοντας το μανιτάρι με τις ναρκωτικές ουσίες και τα μέσα πρόκλησης έκστασης.

Στο κοινωνικό επίπεδο τώρα το μανιτάρι εμφανίζεται να συνδέεται αφενός με τις κοινωνικές τάξεις και αφετέρου με το κοινωνικό φύλο. Έτσι παρουσιάζεται να 'σημειώνει' την κοινωνική αλλαγή, και να χαρακτηρίζει την ταξική διαστρωμάτωση και, ενίοτε, και την εθνική ή τοπική ταυτότητα. Κάποιες φορές πάλι σχετίζεται με τις έκρυθμες κοινωνικές καταστάσεις, ενώ στη διαχρονικότητά του, φαίνεται να διαγράφει έναν κύκλο, όντας αρχικά ένα 'τιμημένο' είδος, για να μετατραπεί αργότερα, κατά τη μεσαιωνική και την παραδοσιακή κοινωνία σε ένα 'υποτιμημένο' είδος που χαρακτηρίζεται ως 'το φαΐ του φτωχού', ενώ πρόσφατα επιστρέφει στην αρχική 'τιμημένη' του θέση και ξαναγίνεται 'το φαΐ του πλούσιου'. Και η σχέση του με το κοινωνικό φύλο πάλι φαίνεται πως δεν είναι τυχαία. Παραδοσιακά προκύπτει να παραπέμπει σε πολύ μεγαλύτερο βαθμό στη γυναίκα και τη θηλυκότητα. Στην ιστορική της προσέγγιση είναι αξιοπρόσεχτη η αναλογία που προβάλλει κατά τους προϊστορικούς χρόνους ανάμεσα στο μανιτάρι και τη λατρεία της μητέρας – θεάς. Όμως και στην παραδοσιακή κοινωνία της πρόσφατης ιστορίας μας όχι μόνο η συλλογή ή η προετοιμασία των μανιταριών σχετίζεται άμεσα με το γυναικείο φύλο αλλά και ο προφορικός λόγος και οι ιδεολογικές προσεγγίσεις, εφόσον συνδέονται συχνά με γυναικείες υπερφυσικές μορφές, όπως οι νεράιδες και τα ξωτικά. Η ιδιαίτερη αυτή σχέση, πάντως, τείνει να εξαλειφθεί, καθώς στα σύγχρονα πολιτισμικά συμφραζόμενα έχουν αλλάξει πολλές παραδοσιακές δυναμικές και νοηματοδοτήσεις με αποτέλεσμα το μανιτάρι να αποκτά άλλες, καινούριες σημασίες.

Επίσης, και η συμβολική του αξία φαίνεται να είναι ιδιαίτερα εμφανής, καθώς τόσο ο προφορικός λόγος όσο και η σχέση του με τη θρησκεία, τη λατρεία και το σαμανισμό είναι εύλωτη. Στο χώρο των θρησκειών η σημασία του μανιταριού



φαίνεται πως υπήρξε μεγάλη, εφόσον άλλοτε εντάσσεται στις θρησκευτικές τελετές κι άλλοτε θεωρείται ως στοιχείο απειλής της θρησκευτικής τάξης. Έτσι κατά καιρούς έχει υποστηριχτεί πως ορισμένα 'σκοτεινά' χωρία της Παλαιάς Διαθήκης αλλά και θρησκευτικές παραστάσεις μπορούν να ερμηνευτούν αν συνδεθούν με το μανιτάρι. Εξάλλου και ο χριστιανισμός πιθανόν έχει μια ιδιόζουσα σχέση με το είδος αυτό της γλωρίδας, καθώς, με την επικράτησή του, απ' ό,τι φαίνεται, γίνεται η μετατροπή του μανιταριού από ένα είδος πολύτιμο σε ένα είδος ευτελές και μιαιρό. Ήδη όμως σε προγενέστερες εποχές το μανιτάρι παρουσιάζεται να συνδέεται έντονα με λατρευτικές και σαμανιστικές τελετές. Η λειτουργία του μανιταριού ως συμβόλου υποστηρίζεται και από τα γλωσσικά στοιχεία που το περιβάλλουν, τα οποία είναι τόσο πλούσια και ενδιαφέροντα που θα μπορούσαν να υποστηρίξουν μια ξέχωρη γλωσσική μελέτη. Εδώ βέβαια χρησιμοποιούνται ενισχυτικά των ανθρωπολογικών δεδομένων. Ο πλούτος και η συμβολική αξία των λαϊκών ονομασιών των μανιταριών της Ελλάδας, η γεωγραφική διασπορά των ονομασιών αυτών, που εξαπλώνεται σε όλο τον ελλαδικό χώρο, ηπειρωτικό και νησιωτικό, αλλά και πολλά ετυμολογικά δεδομένα, όπως για παράδειγμα η ετυμολογική σχέση που φαίνεται ότι υπάρχει ανάμεσα στις λέξεις 'μανιτάρι' και 'μήνις', 'μανία', και 'μήνη' (=σελήνη), στις λέξεις 'μύκης' και 'Μύκονος', 'Μυκήνες' κ.ά., μπορούν να φωτίσουν κάποια σκοτεινά σημεία της έρευνας και να λειτουργήσουν ενισχυτικά των εθνογραφικών και ανθρωπολογικών δεδομένων.

Το δεύτερο κίνητρο για τη συγγραφή αυτής της μελέτης υπήρξε η διαπίστωση ενός βιβλιογραφικού κενού. Παρατηρήθηκε δηλαδή πως το μανιτάρι στην Ελλάδα έχει απασχολήσει ως τώρα ελάχιστα τις κοινωνικές και ανθρωπιστικές επιστήμες, ενώ, αντίθετα, αρκετοί ανθρωπολόγοι έχουν ασχοληθεί μ' αυτό τόσο στους λαούς της Ευρώπης, δυτικής και ανατολικής, όσο και στους εξωευρωπαϊκούς, όπως τους Ινδιάνους με τις μανιταρόσχημες πέτρες-θεούς τους και τη λατρεία του ιερού μανιταριού. Η ελληνική βιβλιογραφία αντίθετα είχε περιοριστεί μέχρι πρόσφατα στην εξέταση του μανιταριού σχεδόν αποκλειστικά από φυτολογική άποψη, με λίγες εξαιρέσεις, όπου μπορεί να βρει κανείς συγκεντρωμένο αρκετό λαογραφικό υλικό, όπως και κάποιες σποραδικές αντίστοιχες αναφορές σε βιβλία βοτανολογικού ή διατροφικού περιεχομένου. Και παρόλο που, στο διάστημα που διεξαγόταν αυτή η έρευνα, παρατηρήθηκε μια αλλαγή στάσης του ελληνικού κοινού απέναντι στο μανιτάρι, με αύξηση του ενδιαφέροντος για τη διατροφική αλλά και για άλλες χρήσεις του —όπως φαίνεται άλλωστε με την αύξηση των δημοσιευμάτων του τύπου,

την επέκταση των μονάδων επεξεργασίας καλλιεργημένων μανιταριών, τον πολλαπλασιασμό της σχετικής βιβλιογραφίας, την εμφάνιση ιστοσελίδων κ.λπ.- στην ουσία το κενό δεν καλύφθηκε. Κι όμως, το μανιτάρι, με τις πολλαπλές χρήσεις και συμβολισμούς του, αλλά και με την ιδιαίτερη θέση που κατέχει, όπως προτίθεται να δείξει αυτή η έρευνα, στον ελλαδικό χώρο, αποτελεί ένα πολύσημο σύμβολο αλλά και ένα στοιχείο ενταγμένο σε πολλαπλές πρακτικές. Αυτός είναι λοιπόν και ο δεύτερος στόχος: η κάλυψη αυτού του βιβλιογραφικού κενού με την απομάκρυνση του μανιταριού από τα στενά διατροφικά και βοτανολογικά του συμφραζόμενα και η ανάδειξή του ως αντικειμένου-φορέα πολιτισμικών δομών.

Τέλος, ένα τρίτο έναυσμα υπήρξε η κυρίαρχη μέχρι πρόσφατα αντίληψη, κυρίως σε αστικούς πληθυσμούς, πως η μανιταροφαγία στην Ελλάδα δεν είναι τόσο διαδεδομένη, τουλάχιστον σε σχέση με χώρες της ευρωπαϊκής Δύσης ή τις σλαβικές, όπου το μανιτάρι είναι ενταγμένο στις διατροφικές συνήθειες του μεγαλύτερου μέρους του πληθυσμού. Και πως, όπου στην Ελλάδα συνηθίζεται η κατανάλωση μανιταριών, δεν πρόκειται παρά για μια συνήθεια 'εισαγόμενη' απ' αυτές τις χώρες. Τρίτος σκοπός λοιπόν της έρευνάς μας είναι να ελέγξει αν κάτι τέτοιο ισχύει ή όχι. Και στην περίπτωση που έχουν σημειωθεί αλλαγές είτε μέσα στο χρόνο είτε μέσα στον τόπο, να περιγράψει πότε, πώς και γιατί σημειώθηκαν.

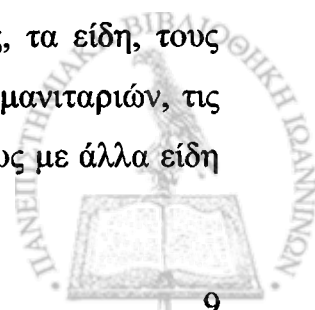
Κατόπιν τούτων γίνεται φανερό ότι η συγκεκριμένη εργασία προσπαθεί, ακολουθώντας τις σύγχρονες εθνογραφικές μεθόδους, να εντάξει το μανιτάρι μέσα στο ευρύτερο πλαίσιο της ανθρωπολογίας και της ιστορίας της τροφής, της πολιτισμικής ανθρωπολογίας, αλλά και της εθνοβοτανικής. Φιλοδοξεί να θέσει και να απαντήσει σε κάποια ερωτήματα, όπως: α) Ποια είναι η στάση του ελληνικού αγροτικού κόσμου απέναντι στο μανιτάρι και τη μανιταροφαγία; β) Διαφέρει από την αντίστοιχη στάση των αστών και σε ποια σημεία; γ) Εντάσσεται η Ελλάδα στις μυκόφιλες ή στις μυκόφοβες χώρες; δ) Πώς αντιμετώπισαν το μανιτάρι οι Έλληνες διαχρονικά; ε) Υπήρξε κάποια αλλαγή σ' αυτή την αντιμετώπιση κι αν ναι ποιος ήταν ο λόγος αυτής της αλλαγής; στ) Ποια η θέση του μανιταριού στο σύγχρονο ελληνικό κόσμο; ζ) Ποια η σχέση του μανιταριού με το φύλο, τη θρησκεία, την οικονομία, τον τουρισμό, τις εθνοτικές ομάδες, τη γλώσσα; η) Μπορεί τελικά αυτή η διατροφική μονάδα να αποτελέσει 'σημείο' που συσχετίζεται με τα πολιτισμικά δεδομένα και καταγράφει τις κοινωνικές διαφοροποιήσεις και διαστρωματώσεις;

## II. Περιγραφή κεφαλαίων

Στο πρώτο κεφάλαιο, πριν την παράθεση και ανάλυση των δεδομένων αυτής της έρευνας, κρίθηκε σκόπιμο να γίνει μια αναφορά στο θεωρητικό πλαίσιο και τις θεωρητικές προσεγγίσεις που έχουν υιοθετηθεί για τη μελέτη διατροφικών αντικειμένων και συνηθειών ή στοιχείων της χλωρίδας και της πανίδας. Αυτές οι προσεγγίσεις αντλούνται κυρίως από το χώρο της ανθρωπολογίας της τροφής, της ιστορίας της τροφής και της εθνοβοτανικής, ενώ αξιοποιείται και η συμβολή των λαογραφικών μελετών. Εξετάζεται πώς αντιμετωπίστηκαν αντίστοιχα θέματα και ποιες πτυχές τους τονίστηκαν από την παραδοσιακή λαογραφία, την ιστορική, δομική, μεταδομική και πολιτισμική ανθρωπολογία ή την ιστορία της διατροφής και παρατίθενται κάποια παραδείγματα. Οριοθετείται και περιγράφεται το θεωρητικό πλαίσιο που ακολουθεί η συγκεκριμένη έρευνα και ερμηνεύονται οι λόγοι για τους οποίους επιλέχτηκε. Στο ίδιο κεφάλαιο γίνεται σύντομη αναφορά στο υπάρχον βιβλιογραφικό υλικό που καταδεικνύει πώς έχει αντιμετωπιστεί το μανιτάρι ως σήμερα στην Ελλάδα, συγκρίνεται με τις αντίστοιχες ξενόγλωσσες αναφορές και εξηγείται γιατί αυτό το υλικό θεωρείται ελλιπές.

Το δεύτερο κεφάλαιο αφιερώνεται στο υλικό που χρησιμοποιήθηκε στο πλαίσιο αυτής της έρευνας και στη μεθοδολογία που ακολουθήθηκε κατά τη συλλογή και επεξεργασία του (επιτόπια έρευνα, ημικατευθυνόμενες και ελεύθερες συνεντεύξεις, συμμετοχική παρατήρηση, αποστολή ερωτηματολογίων, έρευνα αρχειακών πηγών, βιβλιογραφική ενημέρωση). Περιγράφονται τα κριτήρια με τα οποία έγινε η επιλογή των τόπων για τη διεξαγωγή της επιτόπιας έρευνας, των προσώπων για τις συνεντεύξεις, των αρχείων που μελετήθηκαν. Το συλλεγέ υλικό περιγράφεται, αναλύεται και αξιολογείται, ενώ αναφέρονται οι αδυναμίες και τα πλεονεκτήματά του. Τέλος γίνεται λόγος για τα προβλήματα που προέκυψαν κατά την έρευνα, τα όρια και τις προοπτικές της.

Το τρίτο κεφάλαιο αποσκοπεί στην κατατόπιση του αναγνώστη γύρω από τη φυσιολογία του μανιταριού. Εδώ δίνονται πληροφορίες βιολογικού και βοτανολογικού περιεχομένου, που αφορούν τη σύσταση, τις ομάδες, τα είδη, τους τόπους ευδοκίμησης, το χρόνο εμφάνισης και τη διάρκεια ζωής των μανιταριών, τις καιρικές συνθήκες που απαιτούνται για να εμφανιστούν, τη σχέση τους με άλλα είδη



της χλωρίδας και της πανίδας. Επίσης, δίνονται στοιχεία για τις μορφές καλλιέργειας μανιταριών αλλά και για τα είδη των πιθανών δηλητηριάσεων. Οι πληροφορίες αυτές θεωρούνται απαραίτητες, καθώς βοηθούν στην κατανόηση και αρκετών λαογραφικών και εθνογραφικών δεδομένων που παρουσιάζονται στα επόμενα κεφάλαια και τα οποία αποτελούν το βασικό υλικό εστίασης της έρευνας.

Η περιγραφή και ανάλυση των κατεξοχήν δεδομένων της έρευνας ξεκινά ουσιαστικά στο τέταρτο κεφάλαιο που αφορά την οικονομική θεώρηση του μανιταριού. Στο πρώτο τμήμα αυτού του κεφαλαίου εξετάζεται η θέση και η λειτουργία του μανιταριού στο πλαίσιο της ελληνικής παραδοσιακής αγροτικής κοινωνίας. Διαπιστώνεται ότι εδώ το μανιτάρι αντιμετωπίζεται καταρχάς ως διατροφικό είδος και αναλύονται τα στάδια των διαδικασιών από τον εντοπισμό και τη συλλογή ως την κατανάλωσή του. Αναφέρονται τα μέρη της Ελλάδας όπου τα μανιτάρια είναι διαδεδομένο είδος και η μανιταροφαγία καθιερωμένη και περιγράφονται οι τρόποι συλλογής, με έμφαση στο αν γίνεται ατομική ή ομαδική συλλογή, αν αυτή στοχεύει μόνο σε ιδιωτική κατανάλωση ή αντίθετα, αποσκοπεί και σε διάθεση ή πώληση του είδους. Επίσης ελέγχεται αν η μανιταροσυλλογή αυξάνεται σε περιόδους κρίσεων με σκοπό τη διαχείρισή τους και τη διατήρηση της αυτάρκειας. Γίνεται λόγος για τους τρόπους αποξήρανσης και αποθήκευσης, τα υποκείμενα της προετοιμασίας και εκείνα της κατανάλωσης, τους τρόπους μαγειρέματος και τις διάφορες συνταγές. Στη συνέχεια υπάρχει αναφορά στις άλλες χρήσεις του μανιταριού, όπως η φαρμακευτική, η λειτουργική, η καλλωπιστική ή η παραισθησιογόνα και δίνονται τα αντίστοιχα παραδείγματα από το συλλεγέν υλικό.

Το δεύτερο τμήμα του ίδιου κεφαλαίου περιγράφει πώς λειτουργεί το μανιτάρι στο πλαίσιο της ελληνικής αστικής κοινωνίας, όπου πια η χρήση του περιορίζεται στον τομέα της διατροφής και η συλλογή άγριων μανιταριών έχει αντικατασταθεί από την παραγωγή καλλιεργημένων μανιταριών. Εδώ λοιπόν περιγράφονται οι διαδικασίες που ακολουθούνται κατά την οργάνωση του εμπορίου, τόσο των φρέσκων όσο και των κονσερβοποιημένων μανιταριών, που προωθούνται στις αγορές των μεγάλων πόλεων, και αναφέρονται αρκετά ποσοτικά στοιχεία, π.χ. για το πότε, πώς, πού, γιατί άνοιξαν οι πρώτες μονάδες καλλιέργειας μανιταριών στην Ελλάδα, για τους αριθμούς εισαγωγών καλλιεργημένων μανιταριών στην Ελλάδα από άλλες χώρες και για τις αλλαγές αυτών των αριθμών τα τελευταία έτη, για τους αριθμούς εξαγωγών μανιταριών προς τρίτες χώρες και προς ποιες, για τα ποσοστά κέρδους και για τα δεδομένα που δείχνουν την προσφορά και τη ζήτηση κ.λπ. Τα δεδομένα αυτά

λοιπόν αφορούν το σύστημα εισαγωγών αλλά και την προώθηση στον καταναλωτή. Το προφίλ αυτού του καταναλωτή σκιαγραφείται και παρατηρείται ότι είναι τελείως διαφορετικό από εκείνο του καταναλωτή του μανιταριού στην αγροτική κοινωνία, πράγμα άλλωστε που ισχύει και για τους τρόπους μαγειρέματος και για τις συνταγές που πλέον έχουν γίνει περίτεχνες και δυτικόφερτες.

Στο τρίτο τμήμα του κεφαλαίου γίνεται λόγος για την πρόσφατη 'επανανακάλυψη' του μανιταριού και για τα πολιτισμικά συμφραζόμενα μέσα στα οποία γίνεται αυτή. Πρόκειται δηλαδή για μια τάση επιστροφής στην 'παραδοσιακότητα', μέσα από την επιστροφή σ' ένα διατροφικό εκπρόσωπό της, το άγριο μανιτάρι. Στο ίδιο πλαίσιο οικολογικής διαχείρισης παρατηρείται και μια οικονομική και τουριστική εκμετάλλευση του είδους, με τη δημιουργία μονάδων συλλογής άγριων μανιταριών, τη διοργάνωση εκδρομών με σκοπό τη μανιταροσυλλογή, συνεδρίων και φεστιβάλ από μανιταρόφιλους, αλλά και τις συζητήσεις για την πιθανή χρήση κάποιων ειδών, μέσω νέων τεχνολογιών, κυρίως για την προστασία του περιβάλλοντος.

Το πέμπτο κεφάλαιο μελετά το μανιτάρι σε σχέση με κοινωνικές παραμέτρους, όπως οι κοινωνικές τάξεις, το κοινωνικό φύλο ή οι εθνικές και τοπικές ομάδες. Το τμήμα που αφορά το κοινωνικό φύλο διερευνά αν και πώς πολλές δραστηριότητες που σχετίζονται με το μανιτάρι κατανέμονται κατά φύλα, αν είναι οι γυναίκες ή οι άντρες που το συλλέγουν, μαγειρεύουν, καταναλώνουν, πουλούν ή χρησιμοποιούν και κάτω από ποιες συνθήκες γίνεται αυτή η συσχέτιση. Παράλληλα εντοπίζεται είτε μέσα από ποικίλες πρακτικές είτε μέσα από γλωσσικές αναφορές και συνδηλώσεις η σχέση ανάμεσα στο μανιτάρι και στη σεξουαλικότητα, γυναικεία ή ανδρική και γίνεται προσπάθεια για ερμηνεία της. Από την άλλη, το μανιτάρι εμφανίζεται να αποτελεί, κάτω από ορισμένες συνθήκες, ένα 'ταξικό' προϊόν, εφόσον σε διαφορετικές κοινωνίες ή σε διαφορετικές στιγμές της ίδιας κοινωνίας η κατανάλωσή του αποτελεί άλλοτε μέσο προβολής πλούτου και γοήτρου κι άλλοτε απόδειξη φτώχειας και ταπεινής καταγωγής. Τέλος, εδώ εξετάζεται κατά πόσο το μανιτάρι συνιστά μέσο κατασκευής ταυτοτήτων, όπως συμβαίνει συχνά με διατροφικά είδη και συνήθειες. Αναφέρονται αρκετές πληροφορίες από την ιστορία της τροφής και από την πολιτισμική ανθρωπολογία που λειτουργούν επικουρικά ώστε να ελεγχθεί η θέση του μανιταριού στα διαφορετικά πολιτισμικά συμφραζόμενα. Διαπιστώνεται επίσης πως η μανιταροσυλλογή και η μανιταροφαγία συνδέεται περισσότερο με κάποιες συγκεκριμένες εθνοτικές ομάδες ενώ απορρίπτεται από



κάποιες άλλες και περιγράφεται η στάση που κρατά η ελληνική κοινωνία, αλλά και μικρότερες εθνοτικές ή τοπικές ομάδες του ελλαδικού χώρου σ' αυτό το θέμα. Η πορεία από τη μυκοφιλία στη μυκοφοβία και αντίστροφα είναι ένα ζήτημα που επιδέχεται ερμηνείας και αυτή αναζητείται για τις ελληνικές κοινότητες, όπως επίσης και η πιθανότητα να μετατρέπεται το μανιτάρι σε προϊόν διαχείρισης κρίσεων στο πλαίσιο κάποιων τοπικών κοινοτήτων.

Το έκτο κεφάλαιο αναφέρεται στην πολιτισμική και συμβολική αξία του μανιταριού. Εδώ παρουσιάζονται όλες οι αναφορές στο μανιτάρι ως λατρευτικού αντικειμένου ή μέσου και η σχέση του με θρησκευτικές ή σαμανιστικές τελετές, η αναβίωση παλιότερων λειτουργιών του σε πρόσφατες πρακτικές και δράσεις –όπως η επανεμφάνιση της παραισθησιογόνας του δράσης και ο συσχετισμός του με τις ναρκωτικές και τοξικές ουσίες-, αλλά και η χρήση του ως δηλητηρίου. Αναλύεται η πορεία και η αλλαγή στο νόημα και το συμβολικό περιεχόμενο που έχει το μανιτάρι σε διαφορετικές εποχές και τόπους και ελέγχεται κατά πόσο έχουν επιβιώσει στοιχεία στον σύγχρονο ή παραδοσιακό κόσμο που απηχούν παλιότερους συμβολισμούς. Το πλούσιο γλωσσικό υλικό χρησιμοποιείται ως έμμεσος –ή κάποτε και άμεσος- δείκτης τέτοιων συμβολισμών οι οποίοι επιχειρείται να ομαδοποιηθούν και να ερμηνευτούν μέσα από τα εκάστοτε πολιτισμικά συμφραζόμενα.

Στη συνέχεια της μελέτης ακολουθούν τα συμπεράσματα και ο επίλογος και στο τέλος, ακριβώς πριν από τη σχετική βιβλιογραφία, παρατίθενται δύο εκτενή παραρτήματα-πίνακες με την καταγραφή των αναφορών που προέκυψαν από αρχειακές πηγές. Ο πρώτος πίνακας προέρχεται σε μεγάλο βαθμό από το αρχείο του Κέντρου Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών και έχει σχηματιστεί με άξονα τις λαϊκές ονομασίες μανιταριών από τον ελλαδικό χώρο και με αναφορά όλων των πρόσθετων πληροφοριών, ενώ ο δεύτερος, που προέρχεται από το αρχείο χειρογράφων του Σπουδαστηρίου της Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, έχει θεματική κατάταξη και επίσης αφορά όλη την ελληνική επικράτεια.

## ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

### I. Θεωρητικές προσεγγίσεις.

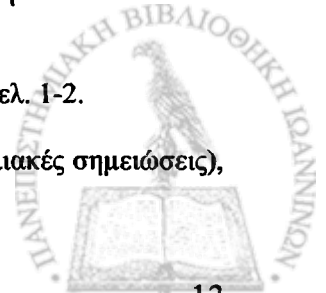
Το μανιτάρι αποτελεί πρωτίστως είδος διατροφικό. Ως τέτοιο λοιπόν εμπίπτει στο χώρο μελέτης της ανθρωπολογίας της τροφής, ενός επιστημονικού πεδίου που άρχισε ν' απασχολεί τους ανθρωπολόγους κυρίως από το 1960 και ύστερα.. Στο πλαίσιο αυτής της επιστήμης, τα διατροφικά προϊόντα και οι διατροφικές συνήθειες δεν αποτελούν ποτέ μόνο ζήτημα πρακτικών επιλογών καθαρά διατροφικού περιεχομένου αλλά ταυτόχρονα και πολιτισμικές επιλογές. Γι' αυτό δεν υπόκεινται απλά σε βιολογικές ανάγκες αλλά σηματοδοτούν ταυτόχρονα και όρια ανάμεσα σε κοινωνικές τάξεις, γεωγραφικές περιοχές, έθνη, κουλτούρες, φύλα, στάδια του κύκλου της ζωής, θρησκείες, επαγγέλματα, παραδόσεις και τελετουργικά, γιορτές, εποχές και ώρες της ημέρας. Έτσι, συχνά η τροφή μπορεί να λειτουργεί μέσα σε διατροφικά δίπολα και να χαρακτηρίζεται καλή ή κακή, δυναμωτική ή ελλιπής, αρρενωπή ή θηλυκή, ζωντανή ή νεκρή, υγιεινή ή ανθυγιεινή, ωμή ή μαγειρεμένη, ζωική ή φυτική, οικεία ή ξένη κ.λπ.<sup>1</sup>

Οι θεωρητικές προσεγγίσεις που υιοθετήθηκαν από ανθρωπολόγους διαφορετικών σχολών έδωσαν έμφαση σε διαφορετικές πλευρές της λειτουργίας του φαγητού.<sup>2</sup> Φυσικά πριν απ' αυτούς είχαν προηγηθεί οι διατροφολόγοι, που τόνισαν κυρίως τις πρακτικές του 'τρώγειν' σε σχέση με βιολογικά δεδομένα, προσπάθησαν να ορίσουν κανόνες σωστής διαίτας, συσχέτισαν τον τρόπο διατροφής με την υγεία ή την ασθένεια και επιδόθηκαν σε συμβουλές για την υιοθέτηση της υγιεινής διατροφής. Οι πρώτοι ανθρωπολόγοι και κοινωνιολόγοι, αντίθετα, ενδιαφέρθηκαν για τη συμβολική φύση του φαγητού και των διατροφικών πρακτικών. Σ' ένα πρώτο στάδιο, όπως π.χ. έκαναν ο Frazer ή ο Crawley, ασχολήθηκαν με τον τελετουργικό και υπερφυσικό χαρακτήρα της κατανάλωσης της τροφής, με τις θυσίες, αλλά και με τη σχέση σεξουαλικότητας και τροφής. Ακόμη συσχέτισαν την πράξη της προσφοράς τροφής σε υπερφυσικές δυνάμεις με τις κοινωνικές σχέσεις.<sup>3</sup> Ισχυρίστηκαν λοιπόν ότι

<sup>1</sup> Lupton Deborah, *Food, the Body and the Self*, Sage Publications, Λονδίνο, 1996, σελ. 1-2.

<sup>2</sup> Lupton, *Food, the Body and the Self*, Sage Publications, Λονδίνο, 1996, σελ. 6-15.

<sup>3</sup> Μπάδα Κωνσταντίνα, *Εισαγωγή στην κοινωνική ζωή των πραγμάτων* (Πανεπιστημιακές σημειώσεις), Γιάννενα, 1993, σελ. 35-6.



τα βιολογικά δεδομένα δεν αρκούν για να ερμηνεύσουν γιατί προκρίνονται κάποιες διατροφικές πρακτικές και διατροφικά είδη από ορισμένες ομάδες ανθρώπων και κάποια διαφορετικά από άλλες, εφόσον, εκ πρώτης όψεως, δεν υπάρχουν αιτίες που δικαιολογούν τέτοιες διαφορές. Η ερμηνεία λοιπόν τέτοιων φαινομένων, λένε, πρέπει να αναζητηθεί σε εξωβιολογικά κριτήρια που άπτονται των κοινωνικών και πολιτισμικών ηθών. Έθεσαν επομένως νέα ερωτήματα γύρω από τη διατροφή, όπως: Από πού πηγάζουν και πώς διαδίδονται οι διατροφικές συνήθειες στα μέλη της εκάστοτε κοινωνίας; Πώς εξηγούνται οι διαφορές ανάμεσα στα διατροφικά ήθη διαφορετικών κοινωνιών; Πώς και γιατί επικρατούν και διεθνοποιούνται κάποια φαγητά και συνήθειες, ενώ εξαφανίζονται κάποια άλλα; Γιατί και με ποιο τρόπο αλλάζουν οι διατροφικές προτιμήσεις μέσα στο χρόνο; Πώς σχετίζονται ορισμένοι κοινωνικοί δείκτες, όπως το φύλο, η τάξη, το οικονομικό και μορφωτικό επίπεδο, οι σχέσεις εξουσίας με τη διαμόρφωση των διατροφικών προτιμήσεων και την επιλογή συγκεκριμένων διατροφικών προϊόντων; Ποια είναι τελικά η συμβολική αξία αυτών των επιλογών;

Οι λειτουργικές ανθρωπολογικές προσεγγίσεις έριξαν το βάρος στη συμβολική σημασία και λειτουργία της τροφής.<sup>4</sup> Εθνογραφίες όπως αυτές του Radcliff-Brown, της A. Richards ή και του Bronislaw Malinowski εξέτασαν τη συλλογή της τροφής ως μιας σημαντικής κοινωνικής δραστηριότητας, το συμβολισμό του μαγειρεμένου φαγητού και τη διαδικασία της παραγωγής της τροφής αντίστοιχα. Έτσι η τροφή αντιμετωπίστηκε ως κοινωνικοποιητική λειτουργία που μάλιστα αποκαλύπτει ένα πλέγμα κοινωνικών σχέσεων.

Τους τρόπους με τους οποίους κατασκευάζεται αυτό το πλέγμα κοινωνικών σχέσεων, όπως και εκείνους με τους οποίους αποτυπώνονται στο φαγητό οι κοινωνικές δομές αναζητούν οι δομικές ανθρωπολογικές προσεγγίσεις. Επιδιώκοντας την αποκάλυψη της 'εσωτερικής δομής' των κοινωνιών χρησιμοποιούν συχνά την τροφή ως ιδανικό παράδειγμα. Έτσι, τόσο ο Claude Lévi -Strauss όσο και η Mary Douglas θεωρούν ότι οι διατροφικές κατηγορίες κωδικοποιούν το κοινωνικό γεγονός. Βρίσκουν μάλιστα μεγάλη αντιστοιχία ανάμεσα στα συστήματα της γλώσσας και της διατροφής. Απ' τη μια ο Lévi -Strauss θεωρεί ότι το δίπολο ωμής - ψημένης τροφής είναι αντίστοιχο με το δίπολο φύσης - πολιτισμού, ενώ η γλώσσα σηματοδοτεί ακριβώς το πέρασμα στη φάση του πολιτισμού. Ο Lévi -Strauss αντιμετωπίζει την

<sup>4</sup> Μπάδα Κωνσταντίνα, *Εισαγωγή στην κοινωνική ζωή των πραγμάτων* (Πανεπιστημιακές σημειώσεις), Γιάννενα, 1993, σελ. 36-7.

τροφή ως πολιτισμικό σύστημα και θεωρεί ότι το φαγητό αποτελεί κατάλληλο πεδίο σκέψης ('food is good to think with') και τη μαγειρική ως γλώσσα της κοινωνίας που αποκαλύπτει τη δομή της. Η Douglas επίσης κάνει χρήση γλωσσολογικών όρων για να περιγράψει τα τυποποιημένα βρετανικά γεύματα κατά τη διάρκεια της ημέρας, θεωρώντας ότι τόσο η γλώσσα όσο και το φαγητό συμμορφώνονται με αυστηρούς κανόνες και δομές που είναι εν πολλοίς παράλληλοι. Αντιμετωπίζει επομένως το γεύμα ως κώδικα. Ο Roland Barthes αντίστοιχα, θεωρεί ότι η τροφή δεν είναι μόνο ανάγκη αλλά και 'σημείο' και ως τέτοια έχει να μας αποκαλύψει πολλά για το πολιτισμικό και κοινωνικό επίπεδο, αν καταφέρουμε να αποκρυπτογραφήσουμε τον κώδικά της και να αποκαλύψουμε τη γραμματική της.<sup>5</sup> Ωστόσο αυτές οι προσεγγίσεις δεν υπεισέρχονται ούτε στην ιστορική ούτε στην αιτιακή διάσταση του φαγητού, με αποτέλεσμα να μην ερμηνεύουν φαινόμενα όπως την αλλαγή των διατροφικών συνηθειών ή την εμμονή σε κάποια διατροφικά είδη επί μακρόν στο πλαίσιο της ίδιας κοινωνίας και την επαναλαμβανόμενη εμφάνισή τους ως κεντρικού στοιχείου σε διαφορετικές κοινωνίες.

Ιστορικά, οικονομικά και κοινωνικά κριτήρια θέτουν στις προσεγγίσεις τους κυρίως οι ανθρωπολόγοι που υιοθετούν μαρξιστικές απόψεις. Η έμφαση πλέον δίνεται στην κοινωνική τάξη που θεωρείται πρωτεύον στοιχείο καθορισμού των επιλογών στο φαγητό, ενώ τονίζουν ότι η διατροφή είναι ένα ακόμα πεδίο εμφάνισης των κοινωνικών συγκρούσεων. Ο Norbert Elias, ήδη το 1939, κάνει λόγο για τον 'εκπολιτισμό της τροφής', μια διαδικασία στην οποία, όπως φαίνεται από τα ιστορικά δεδομένα, υποβάλλονται συνεχώς οι καταναλωτές της, συνήθως μέσα από μεγάλες συγκρούσεις, καθώς πρόκειται για μια διαδικασία με κοινωνικό περιεχόμενο.<sup>6</sup> Και ο Bourdieu αργότερα θεωρεί ότι η τροφή αποτελεί μέσο διαφοροποίησης των τάξεων, ακριβώς όπως η τέχνη ή η ενδυμασία.<sup>7</sup> Ο Jack Goody, αργότερα, είναι ένας από τους ανθρωπολόγους που στάθηκε κριτικά απέναντι στις δομικές προσεγγίσεις, καθώς υποστηρίζει ότι αυτές έδωσαν έμφαση στο πολιτισμικό στοιχείο, υποτιμώντας τη σημασία των κοινωνικών σχέσεων. Ο ίδιος, αντίθετα, πιστεύει ότι η διατροφή και οι διατροφικές συνήθειες εμπλέκονται πολύ περισσότερο στην πολιτική οικονομία και γι' αυτό η έμφαση θα πρέπει να δοθεί σ' αυτόν τον παράγοντα. Μάλιστα, διακρίνει

<sup>5</sup> Barthes Roland, 'Towards a psychosociology of contemporary food consumption', (1975) στο: Counihan Carole & Van Esterik Penny (επιμ.), *Food and Culture. A Reader*, εκδ. Routledge, New York - London, 1997.

<sup>6</sup> Elias Norbert, *Η διαδικασία του πολιτισμού*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα 1996 (α' έκδ. 1939).

<sup>7</sup> Bourdieu P., *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Routledge and Kegan Paul, Λονδίνο 1986 (α' έκδ. 1979).

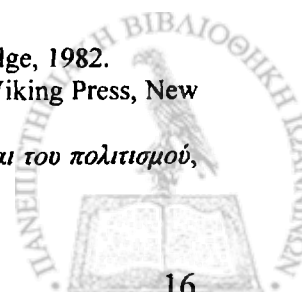
τέσσερα στάδια της διατροφικής διαδικασίας που θα πρέπει να μελετηθούν, δηλαδή την παραγωγή, την κατανομή, την προετοιμασία και την κατανάλωση της τροφής.<sup>8</sup> Στην οικονομία και στις κοινωνικές σχέσεις που δομούνται γύρω από το φαγητό ρίχνει το βάρος και ο Sidney Mintz, με τη διαφορά ότι αυτός προσθέτει και τον ιστορικό παράγοντα στη μελέτη των διατροφικών συνηθειών. Έτσι, στο κλασικό του έργο για τη ζάχαρη<sup>9</sup> ο Mintz, μελετώντας την αντιμετώπιση ενός μεμονωμένου διατροφικού προϊόντος από τον ευρωπαϊκό πληθυσμό κατά τους τελευταίους αιώνες διαπιστώνει, πέρα από την πορεία που διαγράφουν τα διατροφικά γούστα, πώς η ζάχαρη λειτουργεί ταυτόχρονα και ως μεταφορά για τις κοινωνικές σχέσεις και πώς η αλλαγή των διατροφικών συνηθειών συνεπάγεται παράλληλα και την αλλαγή των κοινωνικών σχέσεων. Σε παράλληλους δρόμους κινούνται και οι οικονομικοί ανθρωπολόγοι, όπως ο Marvin Harris, καθώς ερμηνεύουν τις διαφορές στις διατροφικές επιλογές διαφορετικών εθνικών και τοπικών ομάδων ως αποτέλεσμα καθαρά οικονομικών και πρακτικών περιορισμών, ακόμα κι όταν αυτές καλύπτονται από το περίβλημα θρησκευτικών ή πολιτισμικών απόψεων.<sup>10</sup>

Η φεμινιστική ανθρωπολογική οπτική, από την άλλη, μεταφέρει το κέντρο βάρους από την κοινωνική τάξη στο κοινωνικό φύλο. Τονίζει πως υπάρχει μια κατασκευασμένη σχέση της γυναίκας με το χώρο της κουζίνας. Μελέτες που αφορούν τις διατροφικές συνήθειες σε χώρες της Δύσης παρουσιάζουν τις γυναίκες να εμπλέκονται πολύ περισσότερο με την τροφή απ' ό,τι οι άντρες. Έτσι, οι γυναίκες εμφανίζονται υπεύθυνες για την προετοιμασία του φαγητού, το πλύσιμο των πιάτων, την ικανοποίηση των γευστικών προτιμήσεων της οικογένειας και κυρίως των αρσενικών της μελών, την κατασκευή οικονομικών και υγιεινών γευμάτων. Οι μητέρες μάλιστα επιδεικνύουν συχνά έναν χαρακτηριστικό 'μητρικό αλτρουισμό' κατά την κατανάλωση της τροφής υπέρ των παιδιών τους αλλά και του συζύγου τους. Οι άντρες αντίθετα, στην πλειονότητά τους, συνήθως δεν ασχολούνται καθόλου, ή ασχολούνται ελάχιστα με το φαγητό: μαγειρεύουν σπάνια κι όταν το κάνουν, συνήθως κατασκευάζουν πρόχειρα και όχι κανονικά γεύματα. Η μόνη ενεργή ενασχόλησή τους με την προετοιμασία του φαγητού εντοπίζεται σε περιπτώσεις όπως τα 'αντρικά' ψησίματα, που άλλωστε σχεδόν ποτέ δεν σημειώνουν το καθημερινό,

<sup>8</sup> Goody Jack, *Cooking, Cuisine and Class*, εκδ. Cambridge University Press, Cambridge, 1982.

<sup>9</sup> Mintz Sidney, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, εκδ. Viking Press, New York, 1985.

<sup>10</sup> Harris Marvin, *Η ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος. Αινίγματα της διατροφής και του πολιτισμού*, εκδ. Τροχαλία, 1989 (α' έκδ. 1987).



αλλά το εορταστικό, το εξαιρετικό, όπως και την κοινωνικότητα.<sup>11</sup> Κατασκευασμένος όμως είναι και ο διαχωρισμός σε ‘αρσενικά φαγητά’, όπως το κρέας, και σε ‘θηλυκά φαγητά’, όπως τα χόρτα και οι τροφές χαμηλής θερμιδικής αξίας.<sup>12</sup> Πάντως η διάκριση ‘γυναικείων’ και ‘ανδρικών’ τροφών φαίνεται πως είναι ευρέως διαδεδομένη και σε συμβολικό επίπεδο: Ο Pietro Camporezi, για παράδειγμα, αναφέρει πως σε κάποιες περιοχές της Ιταλίας κατασκευάζουν κάποια γλυκίσματα από ζυμάρι, τις ciambelle, που έχουν καθαρά γυναικείο συμβολισμό, ενώ τα ίδια γλυκίσματα όταν εμφανίζονται με σχήμα φαλλού αποκαλούνται ciambelloni.<sup>13</sup> Πλήθος αντίστοιχων συμβολισμών μπορεί κανείς να βρει, νομίζουμε, σε όλες σχεδόν τις μαγειρικές παραδόσεις. Τέλος, διαδεδομένη είναι και η στέρηση των γυναικών από το φαγητό, είτε αυτή λέγεται ότι γίνεται ‘για χάρη των άλλων’ είτε ότι γίνεται ‘για χάρη της σιλουέτας’.

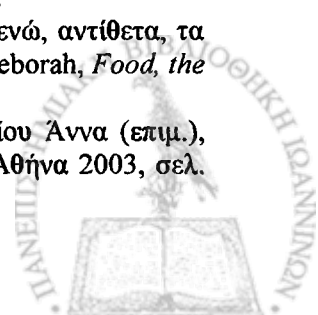
Πιο ελαστική στα κριτήρια και στις προτεραιότητες που βάζει σε σχέση με το φαγητό είναι η μεταδομική και η πολιτισμική ανθρωπολογική προσέγγιση. Σύμφωνα μ’ αυτήν, οι διατροφικές προτιμήσεις αναπτύσσουν κι αναπαράγουν κοινωνικο-πολιτισμικά φαινόμενα, η έμφαση όμως δίνεται πλέον στην ποικιλία των μηνυμάτων της διατροφής. Η σχέση των διατροφικών επιλογών με την έννοια της ταυτότητας είναι κομβική, ενώ ο ιστορικός παράγοντας λαμβάνεται επίσης υπόψιν.

Το μανιτάρι όμως, και ειδικά το άγριο μανιτάρι, είναι και ένα προϊόν της φύσης που σχετίζεται με το δάσος και τους αγρούς, την καρποσυλλογή και την εκμετάλλευση του πλούτου του φυσικού περιβάλλοντος. Ως τέτοιο λοιπόν εμπίπτει και στο χώρο μελέτης της εθνοβοτανικής, επιστήμης που μελετά από ανθρωπολογική σκοπιά τα προϊόντα της φύσης και τις πρακτικές αξιοποίησης των φυσικών πόρων και του φυσικού περιβάλλοντος. Συχνά μάλιστα συμπλέκεται με την ανθρωπολογία της τροφής, εφόσον πολλά από τα προϊόντα της φύσης είναι παράλληλα και προϊόντα διατροφής. Εδώ όμως δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στην οικονομική και κυρίως στην οικολογική διάσταση των θεμάτων. Τα παραδοσιακά προϊόντα και οι παραδοσιακές τεχνικές αντιμετωπίζονται μέσα από το πρίσμα της δυνατότητας προσαρμογής τους

<sup>11</sup> Caplan Pat (επιμ.) *Food, Health and Identity*, London & New York 1997, σελ. 9-11.

<sup>12</sup> Κατά τη Lupton, το κρέας ως τοξικό παραπέμπει στη βουλιμία, το θυμό, τη βία, ενώ, αντίθετα, τα χόρτα θεωρούνται αγνά, παθητικά, καθαρά, θηλυκά, αδύναμα, ιδεαλιστικά (Lupton Deborah, *Food, the Body and the Self*, Sage Publications, Λονδίνο, 1996, σελ. 28).

<sup>13</sup> Camporezi Pietro, ‘Κουζίνα της πόλης και κουζίνα της υπαίθρου’, στο: Ματθαίου Άννα (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα 2003, σελ. 137.



μέσα σ' έναν κόσμο που αλλάζει. Εξετάζονται οι στρατηγικές που επιλέγονται κάθε φορά για να επιτευχθεί αυτή η προσαρμογή, όπως και η νέα μορφή –ή κάποτε και η εξαφάνιση– που παίρνουν κάποιες πρακτικές που παλιότερα ήταν ενταγμένες στην αγροτική ζωή και οι αιτίες που οδηγούν σ' αυτή τη νέα μορφή. Ελέγχεται πώς η παρακμή της καρποσυλλογής οδηγεί στην εξαφάνιση παραδόσεων, αλλά και πώς, σε περιόδους κρίσεων, όπως σε πολέμους, οικολογικές καταστροφές, λιμούς κ.λπ., χρησιμοποιούνται συμπληρωματικές διατροφικές στρατηγικές ως στρατηγικές επιβίωσης, που μάλιστα συχνά απαιτούν παραβίαση κάποιων διατροφικών ή άλλων ταμπού.<sup>14</sup> Εξετάζεται ακόμη πώς παράγοντες όπως το φύλο ή η ηλικία σχετίζονται με τομείς όπως η καρποσυλλογή, εφόσον έχει παρατηρηθεί ότι π.χ. συχνά η οικονομία των μη καλλιεργημένων προϊόντων της φύσης ('wild economy') αφορά γυναίκες και παιδιά. Οι έννοιες του 'φυσικού' και του 'άγριου' είναι επίσης συχνά διαπραγματεύσιμες και χρήζουν ερμηνείας, όπως άλλωστε και το τι θεωρείται φαγώσιμο και τι όχι στο πλαίσιο κάθε κοινότητας. Έτσι και η εθνοβοτανική αναζητά τις οικονομικές, κοινωνικές και πολιτισμικές αιτίες που ερμηνεύουν τις εκάστοτε διατροφικές επιλογές. Μάλιστα το μανιτάρι αποτελεί ένα είδος που τοποθετείται πολύ συχνά ως παράδειγμα στον άξονα υποκειμενικότητας και διαφορετικής αντιμετώπισης προϊόντων της φύσης, καθώς, σύμφωνα με μελέτες, σε κάποιους ανθρώπους προκαλεί αηδία και αποστροφή, ενώ για άλλους αποτελεί ένα κατεξοχήν εκλεκτό και εξαιρετικό έδεσμα.<sup>15</sup> Σε παράλληλους δρόμους με την εθνοβοτανική κινείται και η σύγχρονη έρευνα που σχετίζεται με το περιβάλλον, τη βιοτεχνολογία και την πιστοποίηση των προϊόντων διατροφής στη σύγχρονη κοινωνία.<sup>16</sup>

Ένας τρίτος κλάδος που έχει συμβάλει στη μελέτη των διατροφικών προϊόντων και συνηθειών είναι η ιστορία της διατροφής. Αρχικά η ενασχόληση των ιστορικών με τη διατροφή προέκυψε όταν το ενδιαφέρον τους στράφηκε από την ιστορία των γεγονότων στην ιστορία της καθημερινότητας. Σ' αυτήν, ασφαλώς, κυρίαρχο ρόλο παίζει η διατροφή. Η ποσοτική μελέτη διαιτητικών δεδομένων, η ιστορία των κρίσεων της διατροφής, το ταξίδι μέσα στο χρόνο και το χώρο ορισμένων

<sup>14</sup> Lysaght Patricia (επιμ.), *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Proceedings of the 12<sup>th</sup> Conference of the International Commission For Ethnological Food Research*, Umeå και Frostviken, Σουηδία, 8-14 Ιουνίου, 1998. Uppsala 2000, σελ. 12-14.

<sup>15</sup> 'Through comparative studies we can arrive at a deeper insight into why the same foodstuff, whether mushrooms or black soup, can evoke disgust in some people and be regarded by others as the height of culinary development', όπ.π., σελ. 25.

<sup>16</sup> Μπάδα Κωνσταντίνα, 'Ο πολιτισμός της διατροφής ως συνιστώσα της τοπικής ανάπτυξης στην Κρήτη', στο: Αυδίκος Ευ. (επιμ.), *Κρήτη: Λαϊκός Πολιτισμός. Τοπικότητες: Αντιστάσεις, Μεταβολές και Συνθέσεις*, Αθήνα 2007, σελ. 163 -174.

φαγώσιμων (π.χ. ζάχαρη<sup>17</sup>, καφές, σοκολάτα, πατάτα<sup>18</sup>, μπαχαρικά κ.ά.) και η αλλαγή στάσης απέναντί τους, οι κοινωνικές διαμάχες που παρατηρούνται ιστορικά γύρω από διατροφικά προϊόντα, καθιστούν σαφές ότι η διατροφική πράξη αποτελεί ένα σύνθετο οικονομικό, κοινωνικό, πολιτικό και πολιτισμικό φαινόμενο. Η έννοια της ‘μαγειρικής κουλτούρας’ άλλωστε δεν περικλείει μόνο την ‘κουζίνα’ κάθε κοινωνίας ή κοινωνικής ομάδας, ούτε αναφέρεται μόνο στο είδος της τροφής που καταναλώνεται και τους τρόπους του μαγειρέματος αλλά και στις συμπεριφορές που οδηγούν στη συγκεκριμένη μαγειρική και διατροφή.<sup>19</sup> Οι διατροφικές προτιμήσεις θεωρούνται όχι μόνο ένα ατομικό ή ψυχολογικό ζήτημα αλλά και μια συλλογική έννοια που αξίζει να μελετήσει ο ιστορικός της διατροφής προκειμένου να ανακαλύψει τις αιτίες κατασκευής τους αλλά και τις αιτίες και την πορεία της αλλαγής τους. Επομένως, οι άξονες στους οποίους εστιάζει σήμερα η ιστορία της διατροφής, ως αναλυτικές κατηγορίες, είναι πολλοί, μεταξύ των οποίων, ‘η κοινωνικότητα, η αμοιβαιότητα, τα διατροφικά – μαγειρικά – διαιτητικά πρότυπα, το γούστο, οι διατροφικές απαγορεύσεις και τα ταμπού, το μαγειρικό σύστημα ως σημείο της εθνοτικής/εθνικής/ τοπικής ή κοινωνικής διάκρισης, η θρησκευτική νηστεία, καθώς και η μελέτη των νοητικών αναπαραστάσεων της διατροφής στα χειρόγραφα και έντυπα βιβλία μαγειρικής, στα μενού, την εικονογραφία και τον κινηματογράφο’<sup>20</sup>.

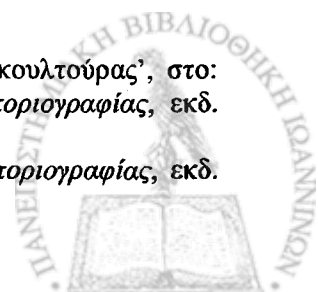
Η λαογραφία, με τη σειρά της, και κυρίως η ελληνική παραδοσιακή λαογραφία, από την οποία αντλείται ένα μεγάλο μέρος των δεδομένων αυτής της έρευνας, ενδιαφέρθηκε, όσον αφορά το φαγητό, για τη συλλογή, καταγραφή και μελέτη της λαϊκής διατροφής, δίνοντας έμφαση κυρίως στα τελετουργικά φαγητά και ποτά και στις συμβολικές τους χρήσεις, έτσι όπως εντάσσονται στο πλαίσιο των διαβατήριων εθίμων. Οι λαογραφικές μελέτες ακολουθούν συνήθως μια συγκεκριμένη θεματική σειρά στην ανάπτυξη των θεμάτων τους. Ρίχνουν το μεγαλύτερο βάρος στον τομέα του προφορικού λόγου, ενώ, σε σχέση με τον υλικό βίο, τα διατροφικά είδη και οι διατροφικές πρακτικές, μεταξύ των οποίων και το μανιτάρι, παρουσιάζονται κυρίως μέσα από κάποιες παραδοσιακές συνταγές. Ωστόσο

<sup>17</sup> Mintz Sidney, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, εκδ. Viking Press, New York, 1985.

<sup>18</sup> Salaman R. N., *The History and Social Influence of the Potato*, Καίμπριτζ<sup>2</sup>, 1985.

<sup>19</sup> Mennell Stephen, ‘Αποκλίσεις και Συγκλίσεις στην ανάπτυξη της μαγειρικής κουλτούρας’, στο: Ματθαίου Άννα (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 2003, σελ. 111.

<sup>20</sup> Ματθαίου Άννα (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 2003, σελ. 12.





πληροφορίες μπορεί να αντλήσει κανείς και από κεφάλαια που αναφέρονται στη λαϊκή ιατρική, στον κόσμο των φυτών και των ζώων, στο κυνήγι, το γεωργικό και τον ποιμενικό βίο, τη μελισσοκομία, τη μετεωρολογία, τη μαντική και την ονειρομαντεία, τις δεισιδαιμονίες και προλήψεις, όπως και από κεφάλαια που αναφέρονται στον προφορικό λόγο (αινίγματα, παροιμίες, ευτράπελες διηγήσεις, λογοπαίγνια). Και, παρόλο που οι πληροφορίες παρουσιάζονται περισσότερο με περιγραφική παρά με ερμηνευτική μορφή, δεν παύουν να είναι πολύτιμες, καθώς συχνά δεν διασώζονται από άλλες πηγές. Εξάλλου, η νεότερη ελληνική λαογραφία προσπαθεί να προσεγγίσει περισσότερο τις κοινωνικές λειτουργίες της τροφής, ενώ σε παράλληλους δρόμους κινείται τελευταία και η ελληνική ανθρωπολογική έρευνα της διατροφής, που προσπαθεί να αναδείξει τις πολιτισμικές ταυτότητες που ανακύπτουν μέσα από τις λειτουργίες του φαγητού και του ποτού.<sup>21</sup>

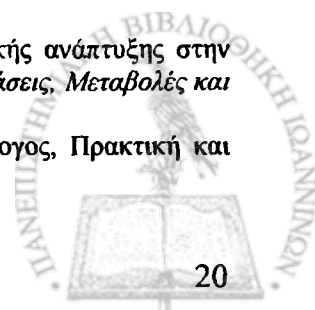
Η θεωρητική στάση που ακολουθεί αυτή η διατριβή είναι σύνθετη. Καθώς το μανιτάρι εμπίπτει στο επιστημολογικό πεδίο πολλών επιστημών, είναι αυτονόητο ότι και εδώ αξιοποιούνται τα δεδομένα και συμπεράσματα αυτών των επιστημών. Ασφαλώς η μελέτη εντάσσεται πρωτίστως στο χώρο της ανθρωπολογίας της τροφής και της πολιτισμικής ανθρωπολογίας, ενδιαφέρεται ωστόσο και για τα ιστορικά δεδομένα, εφόσον μελετά το μανιτάρι και μέσα στη διαχρονία και την πορεία του μέσα στο χρόνο. Θεωρείται ότι το μανιτάρι αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα πολυσημίας και συμβολικής και συνειρμικής αναφοράς. Η τροφή, άλλωστε, σύμφωνα με τον Barthes, είναι 'σημείο'. Ως τέτοιο λοιπόν συσχετίζεται με τα πολιτισμικά δεδομένα και καταγράφει τις κοινωνικές διαφοροποιήσεις και διαστρωματώσεις. Από την άλλη, η αναφορά στο θέμα της 'επανανακάλυψης' του μανιταριού εναρμονίζεται πλήρως με το νέο ζητούμενο στο χώρο της κοινωνικής ανθρωπολογίας, που είναι, μέσα στα νέα δεδομένα της εποχής της παγκοσμιοποίησης, η συνάντηση του 'Εμείς' και του 'Άλλου'.<sup>22</sup>

## II. Οι αναφορές στο μανιτάρι

### α. ελληνικές

<sup>21</sup> Μπάδα Κωνσταντίνα, 'Ο πολιτισμός της διατροφής ως συνιστώσα της τοπικής ανάπτυξης στην Κρήτη', στο: Αυδίκος Ευ. (επιμ.), *Κρήτη: Λαϊκός Πολιτισμός. Τοπικότητες: Αντιστάσεις, Μεταβολές και Συνθέσεις*, Αθήνα 2007, σελ. 163 -174.

<sup>22</sup> Δημητρίου -Κοτσώνη Σίβυλλα, 'Το τραπέζι του φαγητού: Συμβολικός Διάλογος, Πρακτική και Επιτέλεση', *Ανθρωπολογία των Φύλων*, εκδ. Σαββάλας, Αθήνα, 2001, σ. 95-131.



Όπως ήδη έχουμε αναφέρει, στη σύγχρονη ελληνική βιβλιογραφία το μανιτάρι εμφανίζεται σχεδόν αποκλειστικά σε βιβλία και άρθρα βιολογικού και βοτανολογικού περιεχομένου. Φυσικά, σποραδικές αναφορές στο είδος αυτό της γλωρίδας υπάρχουν πολλές, ήδη από την αρχαιότητα, όταν το μανιτάρι θεωρούνταν είδος ιδιαίτερα προσφιλές. Σε αρχαίους Έλληνες συγγραφείς, όπως ο Αθήναιος, ο Νίκανδρος, ο Θεόφραστος, ο Διοσκουρίδης, ο Γαληνός, ο Πλούταρχος, ο Αριστοτέλης, ο Ιπποκράτης κ.ά., βρίσκουμε πλήθος πληροφοριών για το μανιτάρι είτε ως φαγώσιμο, είτε ως φαρμακευτικό είτε ως χρηστικό είδος. Συγγραφείς των ρωμαϊκών χρόνων, όπως ο Πλίνιος και ο Απίκιος εξακολουθούν να το αναφέρουν συχνά, φυσικά πρωτίστως ως έδεσμα, χωρίς όμως να λείπουν και οι αναφορές σε περιπτώσεις εσκεμμένων δηλητηριάσεων με θανατηφόρα μανιτάρια. Οι βυζαντινές αναφορές στο μανιτάρι είναι πολύ λιγότερες, γεγονός που εν μέρει εξηγείται από τη στροφή του ενδιαφέροντος των Βυζαντινών από τα ζητήματα του υλικού βίου στα πνευματικά, ωστόσο πιθανότατα υποκρύπτει και μια αλλαγή διατροφικών συνηθειών. Λίγες πηγές εκείνης της εποχής το αναφέρουν, όπως ο *Πωρικολόγος* και ο *Πτωχοπρόδρομος*. Ο Φαίδων Κουκουλές, μιλώντας για τις τροφές και τα ποτά των Βυζαντινών, αναφέρει το μανιτάρι στο κεφάλαιο για τους βολβούς και δεν του αφιερώνει ιδιαίτερα σημαντικό χώρο.<sup>23</sup>

Στα βιβλία και τα άρθρα που γράφονται και αναφέρονται στη νεότερη εποχή εξακολουθούν βεβαίως να υπάρχουν αρκετές αναφορές στο μανιτάρι, οι οποίες όμως και πάλι έχουν σποραδικό χαρακτήρα. Τα περισσότερα έχουν γενικότερα θέματα, όπως τα φυτά, η γεωργία, η βοτανική ή η τροφή, οπότε το μανιτάρι εμφανίζεται μόνο περιστασιακά.<sup>24</sup> Τα πρώτα βιβλία που έχουν ως κύριο θέμα τους το μανιτάρι εμφανίζονται στην Ελλάδα πολύ πρόσφατα, περίπου πριν δύο δεκαετίες. Αναφέρουμε εδώ τα ονόματα μελετητών, όπως του Σ. Διαμαντή<sup>25</sup>, της Μ. Παντίδου<sup>26</sup>, του Κ.

<sup>23</sup> Κουκουλές Φαίδων Ι., *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τόμ. Ε': *Γεύματα, Δείπνα και Συμπόσια*, εκδ. Collection de l' Institut Français d'Athènes, Αθήνα, 1952, σελ. 99-102.

<sup>24</sup> βλ. π.χ.: Ζαγανιάρης Ν., *Αι περί των φυτών γνώσεις των αρχαίων Ελλήνων*, Θεσσαλονίκη, 1937, Διαπούλης Χ., *Φυτογεωγραφία. Οικολογία, Χωρολογία, Ιστορία των φυτών, Φυτοκοινωνιολογία*, Αθήνα, 1968, Λέτσας Αλ., *Μυθολογία της Γεωργίας*, τόμοι Ι, ΙΙ και ΙΙΙ, εκδ. Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη, 1949, 1952 και 1957, Γεννάδιος Π., *Ελληνική Γεωργία*, τεύχ. Α', Αθήναι, 1891, Γεννάδιος Π., *Λεξικόν Φυτολογικόν*, Αθήναι, 1914, Γιαμαλίδης Χρ. Α., 'Ποιμενικές λέξεις, ονόματα χόρτων και θάμνων', *Λαογραφία, Σύμμικτα*, τόμ. Δ', σελ. 734, Γρίσπος Π., 'Δασικά φυτά έχοντα λαογραφικήν σημασίαν', *Δασική Επιθεώρησις*, τεύχ. 10/ 1934 κ.ά.

<sup>25</sup> Διαμαντής Στέφανος, *Τα μανιτάρια της Ελλάδας*, εκδ. Ίων, Αθήνα, 1992 (α' έκδ. 1983).

<sup>26</sup> Παντίδου Μαρία, *Μανιτάρια από τα ελληνικά δάση*, Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας, Αθήνα, 1992.

Στεφανάκη<sup>27</sup>, του Γ. Κωνσταντινίδη<sup>28</sup>, της Ο. Μαρσέλου – Κιντή<sup>29</sup> κ.ά. Όλες αυτές οι μελέτες όμως, ακόμα και οι πιο πρόσφατες ασχολούνται κυρίως με τη βιολογική πλευρά του μανιταριού, με την κατάταξη των μανιταριών σε είδη και την ασφαλή αναγνώρισή τους και με τη χρήση τους στη μαγειρική. Θα πρέπει βεβαίως να τονίσουμε ότι, τα τελευταία πέντε περίπου χρόνια, έχει αρχίσει να διευρύνεται η οπτική με την οποία αντιμετωπίζονται τα μανιτάρια και να διαμορφώνεται ένα πλαίσιο ανάδειξης της ελληνικής μυκοχλωρίδας. Σ' αυτό το πλαίσιο εντάσσονται π.χ. φεστιβάλ, ημερίδες και ιστοσελίδες, όπου, μεταξύ άλλων, εμφανίζονται και αρκετά ενδιαφέροντα άρθρα και βιβλιογραφικές αναφορές που δίνουν μεν πολλές πληροφορίες εθνομυκολογικού περιεχομένου, δεν είναι όμως τόσο συστηματικές ώστε να αλλάζουν τον προσανατολισμό που περιγράψαμε παραπάνω.<sup>30</sup>

Μοναδικό ίσως παράδειγμα καθαρά λαογραφικής μυκολογίας αποτελούν τα βιβλία του Δημήτρη Κελτεμλίδη, ο οποίος, αν και δεν προέρχεται από το χώρο της λαογραφίας, αλλά της γεωπονικής, εξετάζει, μεταξύ άλλων, τις λαϊκές ονομασίες, τους μύθους και τις παραδόσεις που σχετίζονται με το μανιτάρι στον ελλαδικό χώρο.<sup>31</sup> Παρόλο που δεν διευκρινίζει τις μεθόδους συλλογής του υλικού του και αρκετές φορές εντοπίζονται ελλείψεις, οι πληροφορίες που έχει συγκεντρώσει είναι πραγματικά πολύτιμες και, κάποιες, μοναδικές. Αναφέρει περίπου διακόσια είδη μανιταριών, δίνοντας σε αρκετά ταυτόχρονα τη λαϊκή και την επιστημονική τους ονομασία (κάτι που, όπως διαπιστώθηκε στη δική μας έρευνα, είναι αρκετά δύσκολο να γίνει, εφόσον συχνά ίδιες λαϊκές ονομασίες αναφέρονται σε διαφορετικά είδη και διαφορετικές στο ίδιο, με αποτέλεσμα να δημιουργείται σύγχυση). Επίσης καταγράφει παραδόσεις και δοξασίες που αναφέρονται στον τόπο ευδοκίμησης των μανιταριών και στον τρόπο εντοπισμού τους, στη σχέση τους με ορισμένες καιρικές συνθήκες, στη σύνδεσή τους με υπερφυσικά όντα, στους λαϊκούς τρόπους διάκρισης των εδώδιμων από τα δηλητηριώδη και παράλληλα κάνει λόγο για τα είδη που χρησιμοποιούνται ως γιατροσόφια, ως μέσα καλλωπισμού, ως χρηστικά αντικείμενα ή ως παραισθησιογόνα.

<sup>27</sup> Στεφανάκης Κ. Ζ., *Τα μανιτάρια*, Αθήνα, 1995.

<sup>28</sup> Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια. Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος*, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002.

<sup>29</sup> Μαρσέλου – Κιντή Ουρανία, *Ιατρική Μυκητολογία*, Αθήνα, 1986.

<sup>30</sup> Σ' αυτή τη νέα οπτική θα γίνει όμως εκτενέστερη αναφορά όταν θα γίνει λόγος για την επαναανακάλυψη του μανιταριού.

<sup>31</sup> βλ.: Κελτεμλίδη, Δημήτρη, *Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις*, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986.

## β. ξενόγλωσσες

Πολύ διαφορετική εμφανίζεται η κατάσταση στο χώρο της ξενόγλωσσας βιβλιογραφίας (κυρίως χωρών της Δύσης και της Ανατολικής Ευρώπης) γύρω από το μανιτάρι. Υπάρχει πλήθος βιβλίων που εξετάζουν το μανιτάρι όχι μόνο από βιολογική άποψη, ή που ασχολούνται με την καταγραφή συνταγών φαγητών με μανιτάρια, αλλά επίσης –και είναι αυτές που θα μας απασχολήσουν αμέσως– αρκετές μελέτες που τα εξετάζουν από ανθρωπολογική και εθνολογική σκοπιά.

Οι βασικότερες μελέτες για τα μανιτάρια στο χώρο της ανθρωπολογίας υπήρξαν τα βιβλία του Gordon Wasson και κυρίως το: *Soma, Divine Mushroom of Immortality*, που εκδόθηκε το 1968 στη Νέα Υόρκη, σε λίγα αντίτυπα, δημιούργησε όμως μεγάλη αίσθηση, καθώς εισήγαγε το νέο κλάδο της εθνομυκολογίας. Εκεί ο Wasson, μελετώντας το Soma, φυτό που εκθειάζεται επί μακρόν στους ινδικούς ύμνους της Rg Veda, καταλήγει στο συμπέρασμα πως δεν πρόκειται για κανένα άλλο φυτό παρά για ένα είδος παραισθησιογόνου μανιταριού, του *amanita muscaria*. Στη συνέχεια μιλά για εκτεταμένη λατρεία του μανιταριού αυτού, που ξεκίνησε από την ορεινή περιοχή της Κεντρικής Ασίας και της Σιβηρίας με τελετουργική κατανάλωση, κυρίως από τους ιερείς και τους σαμάνους, για να επεκταθεί αργότερα σε ολόκληρη την Ευρασία. Ο Wasson κάνει έτσι λόγο για λαούς ‘μυκόφιλους’ και ‘μυκόφοβους’, ανάλογα με το αν λατρεύουν ή, αντίθετα, απεχθάνονται τα μανιτάρια. Στα βιβλία του, που κάνουν χρήση ενός πολύ πλούσιου υλικού, από όλο σχεδόν τον κόσμο, βρίσκει κανείς πληροφορίες που συνδέουν το μανιτάρι με θρησκευτικές απόψεις, με το σαμανισμό και με τελετουργίες που λαμβάνουν χώρα ακόμα και σήμερα σε κάποια σημεία του πλανήτη, όπως η Σιβηρία και το Μεξικό.

Και άλλοι μελετητές όμως φαίνεται πως έχουν ασχοληθεί με τη συμβολική αξία του μανιταριού και τη σημασία που προσλαμβάνει κάτω από ειδικές συνθήκες. Έτσι π.χ. ο John Allegro υποστηρίζει πως ο χριστιανισμός δεν προήλθε παρά από την άρση της εβραϊκής απαγόρευσης για την κατανάλωση μανιταριών.<sup>32</sup> Άρθρο που εκδίδει η American Entheogenical Society προβάλλει τις αναλογίες ανάμεσα στο μανιτάρι και την αρχαία λατρεία της μητέρας-θεάς,<sup>33</sup> ενώ η σχέση του μανιταριού με το σαμανισμό ελέγχεται και σε άρθρο που αφορά την ουγγρική παραδοσιακή

<sup>32</sup> Allegro, J., *The Sacred Mushroom and the Cross: A Study of the Nature and Origins of Christianity within the Fertility Cults of the Ancient Near East*, Doubleday, New York, 1970. (στα ελληνικά: *Το ιερό μανιτάρι και ο σταυρός*, εκδ. Δίβρη, Αθήνα, 1984).

<sup>33</sup>βλ. ιστοσελίδα : <http://home.adelphia.net/~entheogens/book/Chap1Page4.htm>, σελ.1.

κοινωνία<sup>34</sup>. Ακόμη υπάρχει ένας μεγάλος όγκος βιβλιογραφίας που ασχολείται με τη χρήση των παραισθησιογόνωνμανιταριών σε κοινωνίες της Δύσης και με τη σχέση τους με τα ναρκωτικά και κυρίως το LSD.

Αρκετές ωστόσο μελέτες τελευταία επικεντρώνονται στην οικονομική και την κοινωνική αξία του μανιταριού και προσπαθούν να καταδείξουν πώς κάποια φυσικά και παραδοσιακά προϊόντα του αγροτικού κόσμου, όπως αυτό, έχουν λειτουργήσει σε περιόδους διατροφικής κρίσης, πώς σε διαφορετικές στιγμές και κοινότητες σχετίζονται ιδιαίτερα με μία κοινωνική τάξη ή φύλο, πώς έχουν κατά καιρούς χρησιμοποιηθεί επικουρικά για την οικονομική ενίσχυση της οικογένειας ή της κοινότητας και πώς σήμερα λειτουργούν, ή μπορούν να λειτουργήσουν, προς άλλη κατεύθυνση, αποσκοπώντας π.χ. στον τουρισμό ή στην οικολογία. Τέτοιες είναι για παράδειγμα τρεις μελέτες που αφορούν τη χρήση των μανιταριών στον παραδοσιακό αλλά και στο σύγχρονο αγροτικό κόσμο και την ιδεολογική στάση απέναντι σ' αυτά στη Νορβηγία, τη Σλοβακία και την Πολωνία αντίστοιχα.<sup>35</sup>

Γίνεται λοιπόν φανερό από τα παραπάνω ότι η ελληνική βιβλιογραφία υπολείπεται της ξενόγλωσσης σ' αυτόν τον τομέα. Κι αυτό το κενό φιλοδοξεί να καλύψει η παρούσα μελέτη.

---

<sup>34</sup> Sikala, A.-L. & Hoppál, M., 'Traces of Shamanism in Hungarian folk beliefs', *Studies on Shamanism*, Finnish Anthropological Society, Helsinki & Akademiai Kiadó, Βουδαπέστη 1998, σελ. 156-168.

<sup>35</sup> Βλ. 1) Arntzen Marit Westli, 'Mushrooms in Norwegian Food Culture, 1900 -1960', 2) Lehr Urszula, 'Gifts of Nature: Mushrooms' και 3) Godina – Golija Maja, 'Forest Fruits and Mushrooms in the Food Culture of the Slovenes in the Twentieth Century', στο: Lysaght Patricia (επιμ.), *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Proceedings of the 12<sup>th</sup> Conference of the International Commission For Ethnological Food Research*, Umeå και Frostviken, Σουηδία, 8-14 Ιουνίου, 1998. Uppsala, 2000,, σελ. 73-80, 155-169 και 209-216 αντίστοιχα.

## ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Πριν προχωρήσουμε στην κυρίως ανάλυση των δεδομένων μας θέλουμε να αναφερθούμε στο υλικό που χρησιμοποιήθηκε στο πλαίσιο αυτής της έρευνας και στη μεθοδολογία που ακολουθήθηκε κατά τη συλλογή και επεξεργασία του (επιτόπια έρευνα, ημικατευθυνόμενες και ελεύθερες συνεντεύξεις, συμμετοχική παρατήρηση, αποστολή ερωτηματολογίων, έρευνα αρχειακών πηγών, βιβλιογραφική ενημέρωση). Στη συνέχεια λοιπόν σημειώνονται τα κριτήρια με τα οποία έγινε η επιλογή των τόπων για τη διεξαγωγή της επιτόπιας έρευνας, των προσώπων για τις συνεντεύξεις, των αρχείων που μελετήθηκαν. Το υλικό που επιλέχτηκε περιγράφεται, αναλύεται και αξιολογείται, ενώ αναφέρονται οι αδυναμίες και τα πλεονεκτήματά του. Τέλος γίνεται λόγος για τα προβλήματα που προέκυψαν κατά την έρευνα, τα όρια και τις προοπτικές της.

### I. Μέθοδος συλλογής υλικού

A. Βιβλιογραφική ενημέρωση. Όπως ήδη έχει αναφερθεί, μια από τις πρώτες διαπιστώσεις κατά τη διεξαγωγή αυτής της έρευνας ήταν το φτωχό βιβλιογραφικό υλικό γύρω από το μανιτάρι στην ελληνική βιβλιογραφία. Έτσι, ένα από τα κύρια μελήματα μου ήταν να αναζητήσ απ' τη μια πρόσθετες πληροφορίες που πιθανόν υπήρχαν διάσπαρτες για το μανιτάρι σε ελληνόγλωσσα βιβλία και άρθρα φυτολογικού, διατροφικού, λαογραφικού, αρχαιολογικού, ιστορικού, ανθρωπολογικού και άλλου περιεχομένου, όπως επίσης και στα δημοσιεύματα του τύπου. Ελέγχθηκε λοιπόν μερικώς ή πλήρως το υλικό που υπήρχε σε διάφορες βιβλιοθήκες, σπουδαστήρια και αρχεία (Βιβλιοθήκη Ανθρωπολογίας Πάντειου Πανεπιστημίου, Εθνική Βιβλιοθήκη, Σπουδαστήρια Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ιωαννίνων και Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Σπουδαστήριο Ανθρωπολογίας Πανεπιστημίου Αιγαίου, Ίδρυμα Μελετών Χερσονήσου του Αίμου, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αρχείο του Κέντρου Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών, Αρχείο του Κέντρου Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Γερμανική και Γαλλική

Αρχαιολογική Σχολή Αθηνών κ.ά.) και παράλληλα συγκεντρώθηκε και αποδελτιώθηκε υλικό από τον τύπο, κυρίως από περιοδικά lifestyle, τουρισμού, γευσιγνωσίας κ.λπ. Κι απ' την άλλη, δεύτερο μέλημά μου ήταν να συλλέξω αντίστοιχα ξενόγλωσσα άρθρα, μελέτες και βιβλία γύρω από το μανιτάρι, κυρίως ανθρωπολογικού, εθνογραφικού και λαογραφικού περιεχομένου. Η συμβολή του διαδικτύου σ' αυτή την αναζήτηση ήταν πολύτιμη, καθώς ένα μεγάλο ποσοστό του βιβλιογραφικού υλικού προήλθε απ' αυτήν, πολύ περισσότερο δε, καθώς αρκετό απ' αυτό ήταν διαθέσιμο μόνο ηλεκτρονικά (είτε γιατί η έντυπη μορφή του ήταν εξαντλημένη είτε γιατί δεν υπήρξε ποτέ έντυπη μορφή, παρά μόνο ηλεκτρονική).

B. Συλλογή Πρωτογενούς Υλικού. Παράλληλα, πολύ σύντομα διαπιστώθηκε η ανάγκη για συλλογή πρωτογενούς υλικού. Απ' τη μια, γιατί το βιβλιογραφικό υλικό ήταν φτωχό κι απ' την άλλη γιατί κρίθηκε απαραίτητος ο έλεγχος αυτού του υλικού και η διασταύρωση των δεδομένων.

α. Μελέτη Πηγών: Εκ πρώτης λοιπόν θεωρήθηκε απαραίτητο να ανατρέξουμε στις πηγές για τη συγκομιδή υλικού σχετικού με τα μανιτάρια που δεν είχε αξιοποιηθεί πρωτύτερα, αλλά ήταν διάσπαρτο. Ανάμεσα στις ποικίλες άλλες πηγές που πρόσφεραν υλικό προς επεξεργασία, δύο αρχεία αποδείχτηκαν πολύτιμα, καθώς οι πληροφορίες που έδιναν ήταν και πλούσιες και άγνωστες εν πολλοίς από αλλού και γι' αυτό επιλέχθηκαν και μελετήθηκαν διεξοδικά. Αποτέλεσμα αυτής της μελέτης μάλιστα, στο μεγαλύτερο βαθμό, ήταν η κατάρτιση των δύο πολυσέλιδων πινάκων - Παραρτημάτων που περιλαμβάνονται στο τέλος αυτής της εργασίας. Με βάση λοιπόν αυτά τα δύο αρχεία, μετά από εντρύφηση χρόνων, συγκεντρώθηκε:

ι. *Το ανέκδοτο γλωσσικό και λαογραφικό υλικό του Αρχείου του Κέντρου Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Νέας Ελληνικής -ΙΙΝΕ της Ακαδημίας Αθηνών*: Το αρχείο αυτό περιλαμβάνει περίπου 5 εκατομμύρια δελτία, από όλο τον ελληνόφωνο κόσμο. Είναι λημματογραφημένα με γλωσσικό κριτήριο, δηλαδή με βάση τη λέξη, που όμως, πέρα από γλωσσικό ενδιαφέρον, περιέχουν και πλήθος άλλων πληροφοριών, λαογραφικού, εθνογραφικού, αλλά και χρηστικού περιεχομένου. Τα παλαιότερα δελτία ανάγονται στις αρχές του 20ού αιώνα, όταν άρχισε η συγκέντρωση του γλωσσικού υλικού, αλλά συχνά οι πληροφορίες που δίνουν είναι αρκετά παλαιότερες και απεικονίζουν τις επαναλαμβανόμενες συνήθειες παραδόσεων που υπήρχαν ίδιες και πριν από αρκετούς αιώνες. Ανάμεσα σ' αυτά τα δελτία βρέθηκαν πάρα πολλά που διασώζουν πολυάριθμες λαϊκές ονομασίες

μανιταριών, αρκετές από τις οποίες δεν έχουν καταγραφεί πουθενά αλλού, όπως και πλήθος παροιμιών, αινιγμάτων, στερεότυπων φράσεων γύρω από το μανιτάρι.

ii. Τα ανέκδοτα χειρόγραφα με συλλογές λαογραφικού υλικού του Σπουδαστηρίου Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών: Τα χειρόγραφα αυτά, που πλησιάζουν τα 4.000, αποτέλεσαν συλλογές πρωτότυπου λαογραφικού υλικού, κυρίως φοιτητών, και έχουν συλλεγεί με βάση τον οδηγό συλλογής λαογραφικού υλικού του καθηγητή Σπυριδάκη, από το 1964 έως σήμερα. Το σχετικό με τα μανιτάρια υλικό που περιέχουν αποδείχτηκε μια πολύτιμη πηγή για την έρευνα. Πληροφορίες βρέθηκαν κυρίως στο κεφάλαιο που αφορά την τροφή, αλλά επίσης και σε εκείνα που αναφέρονται στο φυτικό κόσμο, τις προλήψεις και τις δεισιδαιμονίες, τη λαϊκή ιατρική, το γεωργικό κόσμο, τα αινίγματα, την ονειρομαντεία κ.λπ.

β. Επιτόπια Έρευνα: Παράλληλα θεωρήθηκε εξ αρχής απαραίτητο να πραγματοποιηθεί επιτόπια έρευνα που θα εφάρμοζε τις σύγχρονες εθνογραφικές μεθόδους. Η έρευνα επί του πεδίου αφορά διαφορετικά περιβάλλοντα του ελληνικού χωρικού και κοινωνικού τοπίου, όπως εξάλλου φαίνεται και από τη δομή των κεφαλαίων, της οικονομικής κυρίως θεώρησης. Συγκεκριμένα η έρευνα πραγματοποιήθηκε:

i. Σε Αγροτικό Περιβάλλον: Ο γεωγραφικός χώρος που αποτέλεσε το χώρο εστίασης της έρευνας ήταν ο ελλαδικός. Η μελέτη λοιπόν είχε τη φιλοδοξία να συγκεντρώσει υλικό από πολλά μέρη της Ελλάδας, από όλα τα γεωγραφικά της διαμερίσματα, προκειμένου η εικόνα που θα δινόταν να είναι χαρακτηριστική και όσο το δυνατόν πληρέστερη. Ακόμα και ο ελλαδικός χώρος όμως αποδείχτηκε αρκετά εκτεταμένος για ένα τέτοιο εγχείρημα, που ήταν πρακτικά ανέφικτο. Εναλλακτικά, επιλέχτηκαν συγκεκριμένες κοινότητες και οικισμοί που έπαιξαν το ρόλο πιλότου και, καθώς προέρχονταν απ' όλα τα μέρη της Ελλάδας, έδιναν μια αρκετά σαφή εικόνα γύρω από το μανιτάρι στον ελληνικό αγροτικό κόσμο. Οι κοινότητες αυτές επιλέχτηκαν αρχικά με βάση τις ενδείξεις που υπήρχαν μέσω της βιβλιογραφικής ή της αρχειακής έρευνας για μεγαλύτερη σχέση τους με το μανιτάρι, στη συνέχεια όμως, και κυρίως μετά τη διαπίστωση ότι αυτές οι ενδείξεις δεν καταγράφουν πάντα την πραγματική εικόνα, η έρευνα επεκτάθηκε και σ' άλλους οικισμούς που επιλέχτηκαν είτε τυχαία είτε με βάση κάποια πρακτικά κριτήρια. Επισκέφθηκα αυτές τις κοινότητες και πραγματοποίησα ελεύθερες και ημικατευθυνόμενες συνεντεύξεις με κατοίκους τους, συμπληρώνοντας παράλληλα το ειδικό ερωτηματολόγιο για τα μανιτάρια που είχα καταρτίσει γι' αυτό το σκοπό. Ταυτόχρονα, έστειλα το ερωτηματολόγιο αυτό προς



συμπλήρωση σε αρκετούς ακόμα πληροφορητές σε τόπους, όπου δεν κατέστη δυνατό να παραστώ η ίδια, με αποτέλεσμα να συγκεντρωθεί ένα πλήθος πληροφοριών για τη συλλογή, χρήση, κατανάλωση ή φοβία των μανιταριών, ακόμα κι αν στην τελευταία αυτή περίπτωση οι πληροφορίες αυτές λειτούργησαν επικουρικά. Σε λίγους βέβαια τόπους, όπου υπήρχε η βεβαιότητα ότι το μανιτάρι παίζει σημαντικό ρόλο στη ζωή της κοινότητας, η επιτόπια έρευνα ήταν πιο εντατική, περιλαμβάνοντας, πέρα από τη συμπλήρωση ερωτηματολογίων και τη διεξαγωγή συνεντεύξεων με τους κατοίκους, και παράλληλη συμμετοχική παρατήρηση και φωτογράφιση της συλλογής, προετοιμασίας και μαγειρέματος των μανιταριών. Ο κυριότερος απ' αυτούς τους τόπους είναι το χωριό Ταξιάρχης Χαλκιδικής, όπου ήταν βεβαιωμένη η ομαδική και τελετουργική συλλογή μανιταριών. Σ' αυτό, πέρα από τις συνεντεύξεις και την επικοινωνία με τους κατοίκους έχει καταγραφεί και η 'Γιορτή του Μανιταριού' που πραγματοποιείται εκεί τα τελευταία χρόνια με πρωτοβουλία του Δήμου και αποτελεί αναβίωση παλιότερου εθίμου.

ii. Σε *Αστικό Περιβάλλον*: Η επιτόπια έρευνα σ' αυτό το πεδίο περιέλαβε τη συμμετοχική παρατήρηση και τη διεξαγωγή ελεύθερων συνεντεύξεων με φορείς αυτού του περιβάλλοντος. Μελετήθηκε η μανιταροφαγία μέσα στα αστικά συμφραζόμενα με επικέντρωση στην εποχή που εντάχθηκε αυτή η συνήθεια στην αστική οικογένεια, στη σχέση της με ορισμένα κοινωνικά στρώματα, με τις κοινωνικές τάξεις και με το κοινωνικό φύλο και στο σχηματισμό ιδεολογίας μέσα από αυτήν. Παράλληλα ελέγχθηκε η σχέση του μανιταριού με το εμπόριο και με τη βιομηχανική αλυσίδα παραγωγής μέσα στο πλαίσιο της τυποποιημένης τροφής των σύγχρονων πόλεων.

iii. Σε *Αγροτικό – Αστικό Περιβάλλον*: Τέλος, μεγαλύτερο ενδιαφέρον παρουσίασαν οι φορείς του αστικού αλλά συνάμα και του αγροτικού περιβάλλοντος, όσοι δηλαδή γνώριζαν το μανιτάρι και μέσα στα αστικά και μέσα στα αγροτικά του συμφραζόμενα, καθώς οι ίδιοι συνήθως κατάγονταν από αγροτικές περιοχές αλλά ζούσαν πλέον σε αστικές ή είχαν ενσωματώσει τον αστικό τρόπο ζωής. Με βάση και πάλι τη συμμετοχική παρατήρηση και τη διεξαγωγή συνεντεύξεων συλλέχθηκαν πληροφορίες που αφορούν σε μεγάλο βαθμό την 'επανακατάλυση' του μανιταριού και τη διαφορετική πολιτισμική του αξία μέσα σε διαφορετικά πολιτισμικά συμφραζόμενα, άξονες που απασχόλησαν καίρια την έρευνα. Για παράδειγμα, εδώ εντάχθηκε η παρακολούθηση του πρώτου 'Φεστιβάλ Μανιταριού' στην Ελλάδα, που πραγματοποιήθηκε στα Γρεβενά το Σεπτέμβριο του 2003 ή η επικοινωνία με τα μέλη

του νεοσύστατου 'Συλλόγου Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας', η εξέταση της σχέσης του μανιταριού με τις νέες, εναλλακτικές, μορφές τουρισμού κ.ά.

## II. Περιγραφή και αξιολόγηση υλικού

Με βάση λοιπόν τις παραπάνω μεθόδους, συλλέχθηκε ένα αρκετά πλούσιο υλικό με πληροφορίες για το μανιτάρι. Μόνο π.χ. από το Διαδίκτυο, συγκεντρώθηκαν έξι πολυσέλιδα ντοσιέ με άρθρα, αποσπάσματα βιβλίων, σχολιασμούς κ.λπ. που αφορούν το μανιτάρι σε σχέση κυρίως με την ανθρωπολογία, εθνολογία και λαογραφία, αλλά και ειδικότερα τη βαλκανική και σλαβική ανθρωπολογία, όπου φαίνεται πως η βιβλιογραφία είναι αρκετά πλούσια. Επίσης σε σχέση με τη γεύση, τον αγροτουρισμό και την οικολογία, τις παραισθησιογόνες ουσίες, την οικονομία. Το Διαδίκτυο αποδείχτηκε ένα πολύτιμο μέσο συγκέντρωσης υλικού, για διάφορους λόγους: απ' τη μια γιατί εξασφάλισε ξενόγλωσσο κυρίως υλικό που ήταν δυσεύρετο, σπάνιο ή εξαντλημένο (π.χ. η πρόσβαση σε κάποιο σχετικό ρωσικό άρθρο<sup>36</sup> ήταν αρκετά δύσκολη με άλλο τρόπο) κι απ' την άλλη γιατί έδωσε πληροφορίες για όσα έχουν γραφτεί γύρω από το μανιτάρι τα τελευταία χρόνια. Κι επίσης, γιατί, όσο κι αν, όπως είναι φυσικό, ένα μέρος αυτού του υλικού αποδείχτηκε άσχετο με το μανιτάρι και δεν χρησιμοποιήθηκε στην έρευνα, οδήγησε σε κάποιους συσχετισμούς που δεν θα γίνονταν διαφορετικά. Έτσι, για παράδειγμα, η εμφάνιση πολλών ιστοσελίδων που συσχετίζουν το μανιτάρι με την ατομική βόμβα, ενώ αρχικά φαινόταν ότι δεν έχει σχέση με το κυρίως θέμα μας κατόπιν οδήγησε στη σκέψη ότι ίσως δεν ήταν τυχαία. Ίσως δηλαδή αυτός ο συσχετισμός να μην οφείλεται μονάχα στην εμφανή ομοιότητα του σχήματος του μανιταριού με το σύννεφο της ατομικής βόμβας, αλλά και σε μια υποσυνείδητη μυκρόφοβη στάση των δυτικών λαών που θεωρούν συχνά το μανιτάρι ως κάτι ύποπτο, δηλητηριώδες και θανατηφόρο. Ασφαλώς το Διαδίκτυο δεν μπόρεσε να λύσει το πρόβλημα της πρόσβασης σε αρκετά κείμενα. Όπως, κείμενα γραμμένα σε γλώσσες σπάνιες ή χωρών που η ηλεκτρονική τους τεχνολογία δεν είναι ιδιαίτερα αναπτυγμένη, κείμενα αρκετά παλαιά ή άγνωστα, που δεν θεωρήθηκε σκόπιμο να καταγραφούν ηλεκτρονικά κ.λπ. Πολλά απ' αυτά βέβαια δεν στάθηκε δυνατό να

<sup>36</sup> Το άρθρο τιτλοφορείται 'Грибы' (= Μανιτάρια) και βρίσκεται :  
.../yandpage%3F&q0=167293172&p0=0&d0=8&a0d0=22&a1d0=22&url=http%3A%2



εντοπιστούν ούτε βιβλιογραφικά, ενώ σε άλλες περιπτώσεις, κάποια βρέθηκαν σε πραγματικά αναπάντεχους χώρους, όπως ...στα σκουπίδια!<sup>37</sup>

Η έντυπη βιβλιογραφική συγκομιδή πάλι, όπως ήδη έχουμε αναφέρει, ήταν μεν αρκετά εκτενής, όχι όμως όσον αφορά το υλικό που ασχολούνταν με το μανιτάρι αυτό καθαυτό, αλλά θέματα που άπτονται θεωρητικών ζητημάτων, όπως της ιστορίας της διατροφής, της ανθρωπολογίας της τροφής, των διαδικασιών αλλαγής των διατροφικών και πολιτισμικών αλλαγών κ.λπ. –πράγμα που ίσχυε πολύ περισσότερο όταν επρόκειτο για ελληνόγλωσσο υλικό. Το γεγονός αυτό λοιπόν οδήγησε αφενός στην αναζήτηση διάσπαρτων πληροφοριών σε βιβλία, άρθρα και κείμενα από πολλούς γνωσιακούς τομείς που δεν είχαν αποκλειστικά ως θέμα τους το μανιτάρι αλλά υπήρχε το ενδεχόμενο να περιλαμβάνουν κάτι σχετικό. Και αφετέρου στη συνειδητοποίηση πως η ανάγκη για συλλογή πρωτογενούς υλικού είτε μέσα από την αρχαιακή έρευνα είτε, κυρίως, με την επιτόπια έρευνα ήταν επιτακτικότερη απ' ό,τι είχε θεωρηθεί αρχικά.

Αξιολογώντας πρώτα το αρχαιακό υλικό, και ειδικά αυτό που συλλέχθηκε από τα δύο αρχεία που αναφέρθηκαννωρίτερα έχουμε να παρατηρήσουμε τα εξής: Και τα δύο αρχεία προσφέρουν πλούσιο υλικό, όπως άλλωστε φαίνεται και στα Παραρτήματα. Ωστόσο, ο τρόπος συλλογής αυτού του υλικού πιστεύουμε ότι δεν ήταν ο ενδεδειγμένος για τη δική μας έρευνα και είχε αρκετά προβλήματα. Συγκεκριμένα, σε κανένα από τα δύο αρχεία δεν υπήρχε η πρόθεση από το συλλογέα να συγκεντρώσει πληροφορίες για τα μανιτάρια. Όσον αφορά το υλικό από το Κέντρο Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών, ο προσανατολισμός ήταν καθαρά γλωσσικός. Έτσι, απ' τη μια καταγράφηκαν λαϊκές ονομασίες μανιταριών, πολλές από τις οποίες παρουσιάζουν ενδιαφέρον και από ανθρωπολογική άποψη, από την άλλη είναι σχεδόν βέβαιο ότι πολλές πληροφορίες χάθηκαν, απλώς γιατί ο συλλογέας δεν τις ρώτησε και ο πληροφορητής δεν τις θεώρησε άξιες αναφοράς. Το ίδιο πρόβλημα παρατηρείται, ίσως σε μεγαλύτερο βαθμό, και στο δεύτερο αρχείο, αυτό των χειρογράφων του Σπουδαστηρίου Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών. Εκεί, η συλλογή έγινε κατά κύριο λόγο από φοιτητές, με βάση μια δομή ερωτήσεων που ακολουθεί το

<sup>37</sup> Συγκεκριμένα, ένα πολύ παλιό βιβλίο (Τοπάλης Χρ., *Ιστορία των δηλητηρίων και δηλητηριάσεων*, εκδ. Ν. Γ. Πάσσαρη, Αθήναι, 1884) κι ένα εξίσου παλιό άρθρο (Lakon Georg, *Die Bedingungen der Fruchtkörperbildung bei Coprinus*, ανάπτυπο από το περ. *Annales Mycologici*, vol. V, No 2, εκδ. Friedlaender, Berlin, 1907) βρέθηκαν στο χώρο αποθήκευσης των βιβλίων, άρθρων και χαρτικού υλικού μιας βιβλιοθήκης που προορίζονταν για πολτοποίηση. Μάλιστα από το δεύτερο έλειπε ένα κομμάτι, που προφανώς είχε φαγωθεί από ποντίκι.

παραδοσιακό θεματικό λαογραφικό μοντέλο, με βάση τις οδηγίες συλλογής λαογραφικού υλικού του καθηγητή Σπυριδάκη. Είναι φανερό από τα χειρόγραφα αυτά ότι οι πληροφορητές, στο μεγαλύτερο βαθμό, δίνουν έμφαση στο εξαιρετικό, το εορταστικό, το διαφορετικό, ίσως και γιατί αυτό ήταν το πιο ενδιαφέρον και για τις δικές τους ζωές, σε σχέση με το καθημερινό. Το μανιτάρι, που στις περισσότερες περιπτώσεις αναφέρεται ως ένα ταπεινό διατροφικό είδος, που συνήθως ομαδοποιείται με τα χόρτα, δεν θεωρείται άξιο ειδικής μνείας, ούτε γίνεται ξεχωριστός και εκτενής λόγος γι' αυτό. Και, φυσικά, ούτε και οι συλλογείς κάνουν περισσότερες ερωτήσεις ειδικά γι' αυτό το θέμα. Έτσι, έχει παρατηρηθεί, να αναφέρεται μόνο τυχαία, ή στο πλαίσιο κάποιας άλλης περιγραφής. Ή, ακόμα και σε χειρόγραφα που προέρχονται από περιοχές που γνωρίζουμε, μέσω της δικής μας πλέον επιτόπιας έρευνας, ότι η μανιταροφαγία είναι διαδεδομένη, να μη γίνεται κανένας λόγος γι' αυτήν.

Γι' αυτό λοιπόν η επιτόπια έρευνα θεωρήθηκε ακόμα πιο επιβεβλημένη. Για τον αγροτικό κόσμο, όπως είπαμε, επιλέχθηκαν κάποια, όσο το δυνατόν αντιπροσωπευτικότερα, σημεία του ελλαδικού χώρου που ερευνήθηκαν διεξοδικότερα. Η κατάρτιση του ερωτηματολογίου αφορούσε αυτό το στάδιο της έρευνας. Το ερωτηματολόγιο περιλαμβάνει 64 ερωτήσεις, που ασχολούνται κυρίως με την ύπαρξη ή μη μανιταροφαγίας και με τις ονομασίες των γνωστών μανιταριών και την ερμηνεία αυτών των ονομασιών κατά τη γνώμη των πληροφορητών. Επίσης με τον εντοπισμό, τη συλλογή, την αποθήκευση, την προετοιμασία, την κατανάλωση των μανιταριών αλλά και με τη σχέση του μανιταριού με το κοινωνικό φύλο, την οικονομική κατάσταση, την κοινωνική τάξη σε όλα αυτά τα στάδια. Με τη συσχέτιση του μανιταριού με κάποια δέντρα, φυτά ή ζώα, με τις προλήψεις και τις δοξασίες που το συνοδεύουν, με τη θετική ή αρνητική γνώμη που έχουν γι' αυτό, με τους πιθανούς φόβους ή την απέχθειά τους. Ακόμη, με τις άλλες, εκτός της διατροφικής χρήσης του μανιταριού, με την πιθανή χρήση του για οικονομικούς σκοπούς και με την αλλαγή της σημασίας του μέσα στα χρόνια. Το ερωτηματολόγιο αυτό συμπληρώθηκε από κάποιες εκατοντάδες πληροφορητές είτε άμεσα, από τους ίδιους, είτε μέσω τρίτων προσώπων, συνήθως συγγενικών ή φιλικών που έθεταν τις ερωτήσεις. Φυσικά, στην περίπτωση που δεν ήμουν η ίδια παρούσα, δεν ήταν δυνατόν να διαπιστωθούν και να ελεγχθούν οι συνθήκες και η αξιοπιστία των απαντήσεων, οπότε αυτά τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια χρησιμοποιήθηκαν επικουρικά, κυρίως για να διασταυρωθούν οι πληροφορίες που προέκυψαν από τις συνεντεύξεις και τις λοιπές

πηγές. Εγκυρότερη πηγή πληροφοριών θεωρήθηκαν ασφαλώς οι συνεντεύξεις. Σ' αυτές, συνήθως οι ερωτήσεις του ερωτηματολογίου λειτουργούσαν βοηθητικά για την έναρξη της συνέντευξης, η οποία συχνά έπαιρνε ελεύθερη μορφή και ο αφηγητής αφηνόταν να τονίσει τα στοιχεία που ο ίδιος θεωρούσε πιο σημαντικά. Και οι συνεντεύξεις, όπως και τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια, προέρχονται από διάφορα μέρη της Ελλάδας, από όλα τα γεωγραφικά της διαμερίσματα. Εδώ οι περισσότεροι πληροφορητές είναι μεγαλύτερης ηλικίας ή έχουν κάποια ειδική σχέση με το μανιτάρι (είναι δηλαδή γνωστοί 'μανιταράδες', κυνηγοί κ.λπ.<sup>38</sup>), αν και συχνά οι αρχικά υποδεικνυόμενοι ως 'κατάλληλοι' πληροφορητές από τα μέλη μιας κοινότητας δεν ήταν παρά οι πιο μορφωμένοι ή όσοι είχαν γνώσεις γεωπονικής κ.λπ., και ασφαλώς δεν ήταν οι καταλληλότεροι -πράγμα άλλωστε πολύ συνηθισμένο κατά τη διεξαγωγή οποιασδήποτε εθνογραφικής έρευνας.

Για τον αστικό και σύγχρονο κόσμο πάλι, οι συνεντεύξεις κινήθηκαν σε άλλο πλαίσιο. Οι ερωτήσεις, χωρίς να κατευθύνονται από κάποιο συγκεκριμένο ερωτηματολόγιο, αφορούσαν περισσότερο τη σχέση του πληροφορητή με τα μανιτάρια σήμερα και στο παρελθόν, την εποχή και τους λόγους που άρχισε τη μανιταροφαγία, το είδος και την πηγή των συνταγών με μανιτάρια που χρησιμοποιεί, τη συχνότητα που τα καταναλώνει, το αν τα καταναλώνει στο καθημερινό τραπέζι, στο εορταστικό ή στα εστιατόρια, τη σχέση της κοινωνικής τάξης με το μανιτάρι και τη σημασία που του αποδίδει ο κάθε πληροφορητής. Επίσης τον τόπο απ' όπου προμηθεύεται τα μανιτάρια, την προτίμηση στα φρέσκα ή στα κονσερβοποιημένα, στα καλλιεργημένα ή στα άγρια κ.ά. Τελικά το υλικό των συνεντεύξεων, οι φωτογραφίες, αλλά και το αποδελτιωμένο υλικό του τύπου, μετά την επεξεργασία και τη αξιολόγησή του, ενσωματώθηκε στα επόμενα κεφάλαια της οικονομικής, κοινωνικής και συμβολικής θεώρησης του μανιταριού.

### **III. Προβλήματα, όρια και προοπτικές έρευνας**

Μετά απ' αυτά κατανοούμε ότι το ίδιο το υλικό δείχνει από μόνο του τα όρια της έρευνας, ενώ δεν λείπουν και τα προβλήματα. Πρώτ' απ' όλα, γνωρίζουμε ότι το υλικό αυτό δεν είναι -ούτε άλλωστε και θα μπορούσε να είναι- εξαντλητικό.

<sup>38</sup> Βλ. κεφ. Το μανιτάρι ως διατροφικό είδος. Α) Εντοπισμός και συλλογή. Συλλογείς και 'μανιταράδες', όπου γίνεται εκτενής λόγος για το προφίλ του συλλογέα, αλλά και για τη σχέση κάποιων ειδικών ομάδων, όπως αυτή των κυνηγών, με τη μανιταροσυλλογή.

Πρακτικοί λόγοι εξάλλου καθιστούν αδύνατη την εντατικότερη έρευνα σε περισσότερες περιοχές της Ελλάδας, τουλάχιστον στο πλαίσιο αυτής της εργασίας. Πιστεύουμε ωστόσο, ότι η εικόνα που δίνεται για το μανιτάρι σε πανελλαδικό επίπεδο είναι αρκετά κατατοπιστική και δίνει το έναυσμα για νέες μελέτες.

Ακόμη πρέπει να διευκρινιστεί ότι αυτή η εργασία δεν αποτελεί ουσιαστική εθνογραφική έρευνα για έναν τόπο. Υπήρξε βέβαια μια κοινότητα, αυτή του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, όπου, όπως εξηγήσαμε, η έρευνα ήταν πιο εντατική, υπήρξε επαφή με περισσότερους κατοίκους και η επικοινωνία ήταν συχνότερη. Ακόμα κι εκεί όμως η μελέτη δεν είχε τα χαρακτηριστικά της εθνογραφίας ενός τόπου. Κάτι τέτοιο θα απαιτούσε πολύ πιο διευρυμένη χρονικά διαμονή στην κοινότητα, που θα οδηγούσε σε μια πλήρη εικόνα της ζωής των κατοίκων, των ασχολιών και των σχέσεών τους, του κοινωνικού και πολιτισμικού τους περιβάλλοντος. Αυτό όμως αποτέλεσε εξαρχής μια εσκεμμένη επιλογή, καθώς η διατριβή αυτή δεν φιλοδοξεί να κάνει εθνογραφία ενός τόπου, αλλά να ακολουθήσει την πορεία ενός προϊόντος στο χρόνο και στο χώρο. Μοιραία λοιπόν δίνεται έμφαση στο πλάτος –διαχρονικά και συγχρονικά- κι όχι στο βάθος των πληροφοριών.

Ένα άλλο πρόβλημα αποτέλεσε η πλημμελής συγκέντρωση στατιστικών και ποσοτικών δεδομένων. Σε πολλές περιπτώσεις αυτά δεν ήταν διαθέσιμα, ενώ σε άλλες ήταν αδύνατον να εντοπιστούν. Πιστεύουμε ότι η ύπαρξη περισσότερων ποσοτικών στοιχείων και κυρίως η ύπαρξη ειδικών μελετών θα διευκόλυνε την κατανόηση της χρήσης του μανιταριού στην Ελλάδα του σήμερα και των αλλαγών που έχουν επέλθει. Εξίσου πλημμελής ήταν και η επιτόπια έρευνα που αφορούσε την παραγωγή, εμπορία, τυποποίηση και διακίνηση του μανιταριού στην ελληνική αγορά. Εν μέρει αυτό έγινε εσκεμμένα, γιατί διαπιστώθηκε αφενός ότι ο όγκος του συγκεντρωμένου υλικού ήταν ήδη πολύ μεγάλος, οπότε μια επέκταση και προς αυτό το πεδίο θα μεγάλωνε ίσως υπερβολικά το μέγεθος αυτής της εργασίας και αφετέρου γιατί θεωρήσαμε ότι αν συμπεριλαμβάναμε σε μεγάλη έκταση αυτά τα στοιχεία θα μπορούσε να αλλοιωθεί το κεντρικό θέμα αυτής της εργασίας. Ωστόσο, η εκρεμμότητα παραμένει. Πιστεύουμε πως θα ήταν χρήσιμο σε κάποια άλλη, ξέχωρη εργασία να επεκταθεί η επιτόπια έρευνα και σε μονάδες παραγωγής και επεξεργασίας μανιταριών: να υλοποιηθεί η παρατήρηση και φωτογράφιση των διαδικασιών στις οποίες κεντρικό ρόλο παίζει το μανιτάρι και να διεξαχθούν ελεύθερες και ημικατευθυνόμενες συνεντεύξεις, από τη μια με στελέχη κάποιων βιομηχανικών μονάδων καλλιέργειας και συσκευασίας μανιταριών στην Ελλάδα και από την άλλη

με ιδιοκτήτες εστιατορίων, με φορείς τουριστικών μονάδων κ.λπ. που έχουν εντάξει το μανιτάρι στα νέα είδη προσέλευσης πελατών. Μ' αυτόν τον τρόπο θα δινόταν μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα για τη θέση του μανιταριού σήμερα στην Ελλάδα αλλά και θα συνδεόταν η ανθρωπολογική μελέτη με αυτή των σπουδών της οικονομίας, της διοίκησης επιχειρήσεων και του μάρκετινγκ.

Επομένως, προς το παρόν αυτή η εργασία μπορεί να δώσει απλά μια εικόνα της σχέσης των Ελλήνων με το μανιτάρι, να συγκρίνει αυτή τη σχέση μ' εκείνη άλλων λαών, όπως και μ' εκείνη που είχαν οι Έλληνες με το μανιτάρι στο παρελθόν. Σε μια ευρύτερη προοπτική θα είχε πετύχει τους στόχους της αν κατόρθωνε είτε να οδηγήσει κι άλλους ερευνητές ν' ασχοληθούν με ένα τόσο ξεχωριστό είδος της χλωρίδας, όπως το μανιτάρι, είτε να κάνουν μελέτες πάνω σε άλλα προϊόντα και την πολιτισμική σημασία τους (που θα δημιουργούσαν ένα ξεχωριστό τομέα στην ανθρωπολογία της τροφής<sup>39</sup>), είτε, κυρίως, να δείξει την ανάγκη και τη χρησιμότητα της διεπιστημονικότητας στη μελέτη αντικειμένων που άπτονται πολλών επιστημονικών πεδίων.

---

<sup>39</sup> Βεβαίως υπάρχουν ήδη τέτοιες μελέτες, όπως του Mintz για τη ζάχαρη, του Bourdieu για την πατάτα κ.ά. (βλ. Βιβλιογραφία)

## ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΟΥ

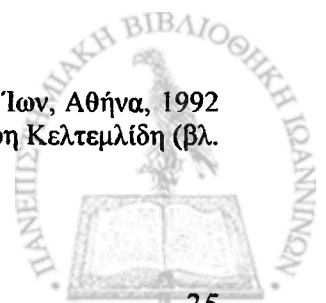
Σ' αυτό το σημείο θεωρούμε σκόπιμο να παραθέσουμε πρώτα κάποια στοιχεία γύρω από τη φυσιολογία του μανιταριού, δηλαδή κάποια βιολογικά και βοτανολογικά δεδομένα, καθώς αυτά θεωρούνται απαραίτητα για να γίνουν αργότερα καλύτερα κατανοητά και τα ανθρωπολογικά μας δεδομένα. Τα βιολογικά αυτά στοιχεία αποτελούν ένα συμπίλημα από τα ελληνόγλωσσα κυρίως βιβλία που ασχολούνται με το μανιτάρι και δίνονται συνοπτικά.<sup>40</sup>

### Μορφολογία – Ευδοκίμηση - Αναπαραγωγή – Αναγνώριση μανιταριών

Με τον όρο 'μανιτάρι' εννοούμε έναν οργανισμό που ανήκει στους ανώτερους μύκητες. Οι μύκητες θεωρούνταν ως πρόσφατα οργανισμοί που ανήκαν στο φυτικό βασίλειο. Σε αντίθεση όμως με τα υπόλοιπα φυτά, στερούνται χλωροφύλλης και δεν μπορούν να συνθέσουν οργανικές ενώσεις. Από την άλλη είναι ετερότροφοι, προσλαμβάνουν δηλαδή τις απαραίτητες οργανικές ουσίες από άλλους ζώντες ή νεκρούς οργανισμούς, χαρακτηριστικό που τους φέρνει κοντύτερα στο ζωικό βασίλειο. Γίνεται λοιπόν κατανοητό ότι πρόκειται για ιδιαίζουσα περίπτωση, με αποτέλεσμα οι περισσότεροι επιστήμονες να κάνουν λόγο πια για ένα τρίτο, ανεξάρτητο βασίλειο, εκείνο των μυκήτων.

Οι μύκητες έχουν κοινούς προγόνους με τα φύκια και τα πρωτόζωα και είναι από τους αρχαιότερους οργανισμούς, καθώς τα παλαιότερα απολιθώματά τους προέρχονται από την παλαιοζωική εποχή. Υπάρχουν πάρα πολλά είδη μυκήτων, περίπου 100.000, αλλά ένα μεγάλο ποσοστό ανήκει στους μικροσκοπικούς μύκητες, που δεν φαίνονται με γυμνό μάτι και ασφαλώς δεν αναγνωρίζονται ως μανιτάρια. Το σώμα τους λέγεται θαλλός και αποτελείται από τις υφές, δηλαδή από μακρόστενους, νηματοειδείς σωλήνες που, στους ανώτερους μύκητες, έχουν εγκάρσια διαφράγματα. Ο θαλλός σχηματίζεται από μάζα συνυφασμένων, νηματοειδών υφών που ονομάζεται μυκήλιο. Το μυκήλιο αναπτύσσεται πάνω ή μέσα στο υπόστρωμα και αποτελεί τη βάση ανάπτυξης των καρποσωμάτων, δηλαδή των αναπαραγωγικών οργάνων των

<sup>40</sup> Και κυρίως από το βιβλίο: Διαμαντής Στέφανος, *Τα μανιτάρια της Ελλάδας*, εκδ. Ίων, Αθήνα, 1992 (α' έκδ. 1983), αλλά και από άλλα σχετικά βιβλία και άρθρα, όπως αυτά του Δημήτρη Κελεμελίδη (βλ. και Βιβλιογραφία).





μυκήτων (που είναι αυτά που 'φαίνονται' και αναγνωρίζονται συνήθως ως 'μανιτάρια', αφού το μέγεθός τους μπορεί να είναι από μικροσκοπικό ως και πάνω από 30 εκατοστά). Οι μύκητες μπορεί να είναι σαπροφυτικοί, δηλαδή να τρέφονται από νεκρούς οργανισμούς, ή παρασιτικοί, δηλαδή να τρέφονται από τις ουσίες που απομυζούν από τους ζωντανούς οργανισμούς.

Δύο μεγάλες κατηγορίες καρποσωμάτων (δηλ. μανιταριών), που διαφέρουν στον τρόπο αναπαραγωγής, είναι οι βασιδιομύκητες και οι ασκομύκητες. Στους βασιδιομύκητες διακρίνουμε κάποια βασικά τμήματα με κυριότερα δύο: το πλιδίδιο ('καπέλο') και το στύπο ('πόδι'). Στους βασιδιομύκητες ανήκουν π.χ. τα αγαρικά, που είναι κάποια από τα πιο συνηθισμένα μανιτάρια. Σ' αυτά, στο κάτω μέρος του πλιδίου, υπάρχουν ακτινοειδή συμμετρικά ελάσματα, που καλύπτουν τα σπόρια με τα οποία αναπαράγονται τα μανιτάρια. Το πλιδίδιο, σε κάποια είδη μανιταριών, όπως οι αμανίτες, αρκετές φορές καλύπτεται από μια μεμβράνη, τον καθολικό πέπλο, ο οποίος, καθώς το μανιτάρι αναπτύσσεται και ωριμάζει, σκίζεται σε πολλά σημεία και ξεφλουδίζεται, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται στην επιφάνεια του 'καπέλου' χρωματιστές βούλες ή λέπια. Στη βάση πολλών μανιταριών πάλι, όταν αυτά αναπτύσσονται και 'το πόδι' επιμηκύνεται, δημιουργείται ένα είδος στρογγυλής υποδοχής, ο κολεός. Σε κάποια είδη, στα ώριμα μανιτάρια εμφανίζεται στο στύπο ένας δακτύλιος. Στην άλλη κατηγορία μυκήτων, τους ασκομύκητες, ανήκουν είδη όπως η μορχέλλα ή η γυρομίτρα που διαφέρουν από τα άλλα μανιτάρια στο πλιδίδιο που πια δεν μοιάζει με καπέλο αλλά με αποθήκιο. Υπάρχουν βέβαια κι άλλες, μικρότερες, κατηγορίες μυκήτων, όπως οι φυκομύκητες, οι μυξομύκητες κ.ά., για τις οποίες όμως δεν θεωρείται σκόπιμο να γίνει λόγος εδώ. Η διάρκεια ζωής πολλών μανιταριών είναι μικρή, αφού δεν ξεπερνάει τις λίγες ημέρες. Ωστόσο υπάρχουν και τα πολυετή μανιτάρια, όπως π.χ. οι ίσκες, που είναι σκληρά, φελλώδη ή ξυλώδη και αναπτύσσονται πάνω σε ξύλο.

Πολλά είδη μανιταριών, που ανήκουν συνήθως στους βασιδιομύκητες, είναι συμβιωτικά, δηλαδή συμβιώνουν με ρίζες ανώτερων φυτών, που ονομάζονται μυκόρριζες. Έτσι μπορεί να βρούμε μανιτάρια που συμβιώνουν με ποώδη φυτά ή ρείκια, ή, συνηθέστερα, με δέντρα. Όσο νεαρότερο είναι το δέντρο μάλιστα, τόσο πλησιέστερα στη βάση του κορμού του εμφανίζεται το μανιτάρι, ενώ όσο μεγαλύτερο, τόσο μακρύτερα. Δέντρα με τα οποία συμβιώνουν μανιτάρια είναι η βελανιδιά, η καστανιά, η οξιά, το έλατο, η σημύδα, το πεύκο, η λάρικα κ.ά. Μια μεγάλη κατηγορία μανιταριών λοιπόν (όπως ο βωλίτης, η ρουσουλά, ο λακτάριος, ο

σουίλος, ο αμανίτης, ο κανθαρίσκος, οι τρούφες κ.ά.) φυτρώνουν και αναπτύσσονται σε περιβάλλον δάσους. Υπάρχουν ωστόσο και μανιτάρια (π.χ. το αγαρικό, η κλιτοκύβη, η λεπιότα κ.ά.) που φυτρώνουν σε μεγάλες ποσότητες σε λιβάδια με πηλώδη ή όξινα εδάφη. Κάποια είδη, που συνήθως δεν είναι ορατά με το μάτι, απαντώνται σε βαλτώδη λιβάδια ή παραλίμνιες περιοχές. Υπάρχουν ακόμα οι ανθρακόφιλοι μύκητες, που αναπτύσσονται σε μέρη με καμμένα ξύλα ή άλλη καμμένη οργανική ύλη. Επίσης, μια μεγάλη κατηγορία μανιταριών εμφανίζεται σε έδαφος όπου υπάρχουν περιττώματα ζώων, κυρίως χορτοφάγων, και λέγονται κοπρόφιλοι μύκητες. Τέλος, κανείς μπορεί να βρει μανιτάρια σε διάφορους βιότοπους, όπως μέσα σε νερό, σε πάρκα, κήπους, σκουπιδότοπους ή πάνω σε ξύλινες κατασκευές σπιτιών.

Αρκετά στοιχεία για τη ζωή των μυκήτων παραμένουν ακόμη άγνωστα και υπό έρευνα, ενώ ολοένα ανακαλύπτονται και νέα μυκητολογικά ευρήματα, που οδηγούν τους επιστήμονες σε νέα συμπεράσματα και ταξινομήσεις, όπως η ανακάλυψη τεράστιων μανιταριών. Το 2004, για παράδειγμα, βρέθηκε στα τροπικά δάση του Κονγκό ένα νέο είδος μανιταριού με διάμετρο ένα μέτρο, ύψος 45 εκατοστά, και τριπλό πύλο, ενώ, λίγο νωρίτερα, είχε βρεθεί και στη βόρεια Αμερική, στον εθνικό δρυμό του Malheur, ένα μονοκύτταρο, υπόγειο μανιτάρι που είχε έκταση 10 τετραγωνικών χιλιομέτρων και πιθανολογούνταν ότι θα μπορούσε να είναι ακόμα και 8.500 ετών.<sup>41</sup> Στο Ρεκέκο της Ισπανίας πάλι, βρέθηκε το 2005 μανιτάρι μήκους δύο μέτρων και βάρους 25 κιλών.<sup>42</sup>

### **Οικολογική, βιολογική και θρεπτική αξία των μανιταριών**

Οι μύκητες είναι εξαιρετικά σημαντικοί για μια σειρά βιολογικών λειτουργιών και δραστηριοτήτων, παίζοντας άλλοτε ευεργετικό κι άλλοτε καταστροφικό ρόλο. Σ' αυτούς οφείλεται για παράδειγμα η ζύμωση, χωρίς την οποία δεν θα ήταν δυνατή η παραγωγή ούτε της μπίρας ούτε του κρασιού. Κάποια τυριά, όπως το ροκφόρ, και άλλα τρόφιμα, οφείλουν την ύπαρξή τους σε προσβολή από κάποιους μικροσκοπικούς μύκητες. Πολλοί μύκητες χρησιμοποιούνται στη φαρμακευτική, για την παραγωγή π.χ. πενικιλίνης ή κορτιζόνης. Αρκετοί ωστόσο προξενούν ασθένειες, τόσο σε φυτά και ζώα όσο και σε ανθρώπους ή συμβάλλουν στην αύξηση των

<sup>41</sup> Οι πληροφορίες από το Διαδίκτυο.

<sup>42</sup> <http://aiges.csd.auth.gr/academica/Enimerosi/enim18.html>



περιβαλλοντικών προβλημάτων. Έτσι, κάποια δέντρα ή φυτά αρρωσταίνουν ή καταστρέφονται από ασθένειες που οφείλονται σε μύκητες (π.χ. περονόσπορος, σκωριάσεις δημητριακών, σάπισμα ξύλων), ζώα και άνθρωποι αρρωσταίνουν από μυκητιάσεις, και κάποια από τα θαλάσσια περιβάλλοντα καταστρέφονται από μύκητες που παρασιτούν σε φύκια. Ο ρόλος τους ωστόσο είναι αναντικατάστατος, εφόσον είναι κυρίως χάρη σε κατώτερους μύκητες που γίνεται η διάσπαση της κυτταρίνης, της πιο άφθονης οργανικής ουσίας στη φύση, χωρίς την οποία δεν θα ήταν δυνατόν να συνεχιστεί ομαλά η επιστροφή του άνθρακα από τις οργανικές ουσίες στην ατμόσφαιρα και η λειτουργία της φωτοσύνθεσης.

Τα μανιτάρια ωστόσο, εκτός από κάποια δηλητηριώδη, αποτελούν και ένα εκλεκτό εδώδιμο είδος. Το μεγαλύτερο μέρος του βάρους τους βεβαίως αποτελείται από νερό, που φτάνει το 82-92% του χλωρού τους βάρους, όμως περιέχουν και αρκετές πρωτεΐνες, περίπου 7-9% του ξηρού τους βάρους, οι οποίες είναι περισσότερες στα είδη των βωλιτών και των αγαρικών, ειδών που είναι κατεξοχήν γνωστά ως εδώδιμα. Επίσης περιέχουν αμινοξέα και πεπτίδια, πολλά μεταλλικά άλατα και ιχνοστοιχεία (0,5 -1,5%), βιταμίνες (A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, D), ενώ η συγκέντρωση σε λίπη είναι χαμηλή, 0.5 – 3.5%, όπως και σε σάκχαρα, 1 – 6%, γεγονός που τα κάνει ιδεώδη τροφή για τις σύγχρονες απαιτήσεις της υγιεινής διατροφής του ανθρώπου. Ακόμη περιέχουν και αρκετά ανόργανα στοιχεία, όπως το κάλιο, ο φώσφορος, το ασβέστιο, ο σίδηρος, το φολικό οξύ κ.ά., στοιχεία που είναι απαραίτητα για την υγεία και πολύτιμα ιδίως για τους αναιμικούς.

Σε γενικές γραμμές λοιπόν η θρεπτική αξία του μανιταριού είναι μεγάλη. Η μεγάλη περιεκτικότητα σε άλατα πιστεύεται ότι συμβάλλει στην πρόληψη του καρκίνου, ενώ σε κάποιους λαούς, όπως στους Ιάπωνες, η κατανάλωση μανιταριών πιστεύεται ότι προσφέρει μακροζωία. Κάποια είδη, π.χ. το γανόδερμα το γυαλιστερό, θεωρούνται ότι συντελούν στην αποφυγή καρδιοπαθειών και άλλα σε διατήρηση χαμηλών επιπέδων χοληστερίνης, ενώ αντιμετωπίζονται και ως κατάλληλη τροφή για διαβητικούς.

### **Συλλογή και διατήρηση μανιταριών**

Τα εδώδιμα είδη μανιταριών είναι πάμπολλα. Ωστόσο, κάποια μονοπωλούν το ενδιαφέρον των συλλογέων, απλά γιατί είναι ευκολότερα αναγνωρίσιμα, ή γιατί παραδοσιακά ήταν τα μανιτάρια που συλλέγονταν στην κάθε περιοχή. Κάποια από τα

είδη μανιταριών που συλλέγονται συχνότερα είναι: ο αμανίτης ο καισαρικός (*amanita caesaria*), το αγαρικό το πεδινό (*agaricus campestris*), το αγαρικό το αρουραίο (*agaricus arvensis*), ο βωλίτης ο εδώδιμος (*boletus edulis*), ο πλευρωτός ο οστρεώδης (*pleurotus ostreatus*) και αρκετά άλλα. Ωστόσο κάποια από τα εδώδιμα και πολύ νόστιμα είδη είναι εύκολο να μπερδευτούν με άλλα, που μπορεί να είναι και δηλητηριώδη. Έτσι, ο εδώδιμος αμανίτης ο ερυθρωπός (*amanita rubescens*) συγχέεται με το δηλητηριώδη αμανίτη τον πάνθηρα (*amanita pantherina*), ο κανθαρίσκος ο βρώσιμος (*cantharellus cibarius*) με τη δηλητηριώδη κλιτοκύβη την ελαιόφυλη (*clitocybe olearia*) και ο αμανίτης ο χονδρός (*amanita spissa*) με το θανατηφόρο αμανίτη το φαλλοειδή (*amanita phalloides*). Τέτοιες συγχύσεις βέβαια γίνονται από ανθρώπους που δεν γνωρίζουν καλά τα μανιτάρια που συλλέγουν. Σύμφωνα με ευρωπαϊκά στατιστικά στοιχεία μάλιστα οι μισές από τις δηλητηριάσεις λόγω κατανάλωσης μανιταριών προκαλούνται σε μη ντόπιους συλλέκτες. Υπάρχουν βέβαια αρκετές παραδοσιακές μέθοδοι για τη διάκριση των εδώδιμων από τα δηλητηριώδη μανιτάρια, ωστόσο, οι περισσότερες δεν θεωρούνται επιστημονικά ασφαλείς. Έτσι, η ύπαρξη δακτυλίου στο 'πόδι' του μανιταριού ή το λευκό ή κόκκινο χρώμα του 'καπέλου' θεωρούνται ενδείξεις εδώδιμων μανιταριών, ενώ το μελάνιασμα της σάρκας μετά το κόψιμο ή το μαύρισμα ενός κουταλιού που τοποθετείται στην κατσαρόλα όπου βράζουν τα μανιτάρια, αντίθετα, ενδείξεις ότι τα μανιτάρια που έχουν συλλεγεί είναι δηλητηριώδη.

Οι συχνότερες μέθοδοι διατήρησης των μανιταριών είναι οι εξής: α) Η αποξήρανση. Κατά τη διαδικασία αυτή τα μανιτάρια (που συλλέγονται κυρίως το φθινόπωρο), αφού τεμαχιστούν σε λεπτές φέτες, τοποθετούνται σε κόσκινο και αφήνονται σε θερμό χώρο ή κάτω απ' τον ήλιο για να αποξηρανθούν, και στη συνέχεια κλείνονται σε δοχεία και αποθηκεύονται, προκειμένου να είναι διαθέσιμα όποια στιγμή θελήσει κανείς να τα καταναλώσει. β) Η διατήρηση σε άλμη. Σύμφωνα μ' αυτή τη διαδικασία, τα μανιτάρια που έχουν συλλεγεί, αφού τεμαχιστούν σε μικρά κομμάτια, βράζονται για λίγο σε νερό και στη συνέχεια ρίχνονται μέσα στο μίγμα της άλμης, που αποτελείται από νερό που έχει πρώτα βράσει μαζί με ξίδι, χονδρό αλάτι, λίγη ζάχαρη, λίγους σπόρους πιπέρι, μερικά δαφνόφυλλα και κομμάτια κρεμμυδιού. Κατόπιν κλείνονται ερμητικά σε γυάλινα δοχεία και φυλάσσονται σε ξηρό και δροσερό μέρος. γ) Η κονσερβοποίηση. Αυτή γίνεται με παρόμοια διαδικασία με αυτή της διατήρησης σε άλμη: τα μανιτάρια, κομμένα σε μικρά κομμάτια, πλένονται και βράζονται για περίπου είκοσι λεπτά. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε αποστειρωμένα

γυάλινα βαζάκια, που πρώτα καλύπτονται με βραστό νερό και ύστερα κλείνονται με τα καπάκια τους και ξαναβράζονται, ενώ συνήθως προστίθεται και λίγο ασκορβικό οξύ, δηλ. βιταμίνη C, προκειμένου να διατηρηθεί το φυσικό τους χρώμα. δ) Η διατήρηση στην κατάψυξη. Πρόκειται για μια πολύ διαδεδομένη μέθοδο από την εποχή που εμφανίστηκαν τα ψυγεία και οι καταψύξεις. Σύμφωνα μ' αυτή, ταμανιτάρια πλένονται, κόβονται σε κομματάκια, τηγανίζονται για περίπου δέκα λεπτά και, αφού κλειστούν σε πλαστικά σακουλάκια, τοποθετούνται στην κατάψυξη. Τέλος, ε) το πάστωμα. Κατά τη διαδικασία αυτή ταμανιτάρια κόβονται σε κομμάτια και τοποθετούνται μέσα σε δοχεία, σε στρώσεις, εναλλάξ με χονδρό αλάτι. Έτσι μπορεί κανείς να τα διατηρήσει και όταν θελήσει να τα καταναλώσει απλά να τα βγάλει από το βάζο και να τα πλύνει καλά πριν τα μαγειρέψει.

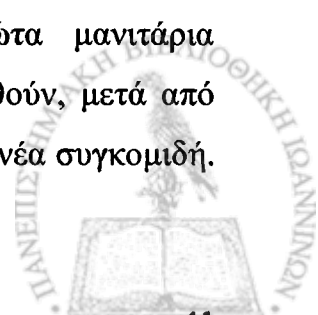
### **Καλλιέργειαμανιταριών**

Η καλλιέργεια τωνμανιταριών είναι μια διαδεδομένη πρακτική, που ξεκίνησε από το εξωτερικό αλλά πλέον εφαρμόζεται και στην Ελλάδα. Παρόλο που, όπως ήδη έχουμε αναφέρει, τα είδη τωνμανιταριών είναι πάμπολλα, εκείνα που καλλιεργούνται και διατίθενται στο εμπόριο είναι πολύ λίγα. Το πιο κοινό είναι το αγαρικό το δίσπορο (*agaricus bisporus*), το γνωστό άσπρομανιτάρι της αγοράς. Καλλιεργείται σε Ευρώπη και Β. Αμερική και αναπτύσσεται πάνω σε μίγμα κοπριάς αλόγου και αχύρου, που τοποθετείται σε ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας, θερμοκρασίας και φωτός. Σε πολλές χώρες καλλιεργείται επίσης ο πλευρωτός ο οστρεώδης (*pleurotus ostreatus*), επίσης πάνω σε άχυρο. Στην Άπω Ανατολή (Ιαπωνία και Κίνα) μεγάλη διάδοση γνωρίζει και η καλλιέργεια ενός άλλου είδους, του λεντίνου του εδώδιμου (*lentinus edodes*), γνωστού και με το όνομα shiitake, ενώ στην Ινδία και σε άλλες χώρες της Ασίας χρησιμοποιείται το άχυρο ρυζιού ως υπόστρωμα για την καλλιέργεια της βολβαριέλλας της κολεοφόρου (*volvariella volvacea*). Τέλος, σε πολύ περιορισμένο βαθμό, σε κάποιες ευρωπαϊκές χώρες, καλλιεργούνται κάποια άλλα είδη, όπως ο βολίτης (π.χ. στην Ιταλία) ή ο κοπρίνος, αλλά και η πανάκριβη μαύρη τρούφα (*tuber melanosporum*).

Οι πρώτες προσπάθειες καλλιέργειαςμανιταριών σε χώρες της Δύσης είναι σχετικά πρόσφατες, αντίθετα με την Άπω Ανατολή, όπου τομανιτάρι shiitake καλλιεργείται εδώ και δύο περίπου χιλιετίες. Στην Ευρώπη, το πρώτο είδος που επιχειρήθηκε να καλλιεργηθεί ήταν το αγαρικό το δίσπορο, όταν κατά το 17<sup>ο</sup> και 18<sup>ο</sup>

αιώνα χρησιμοποιήθηκαν στη Γαλλία ως τόποι ευδοκίμησής του σπηλιές και εγκαταλειμμένα ορυχεία γύρω από το Παρίσι. Στην Αγγλία ο μύκητας αυτός άρχισε να καλλιεργείται σε ανοιχτό χώρο, ενώ στη Σουηδία χρησιμοποιήθηκαν για πρώτη φορά θερμοκήπια για την παραγωγή του. Μόνο κατά τον 20<sup>ο</sup> αιώνα όμως μπόρεσε να εκσυγχρονιστεί η τεχνική σημαντικά. Έτσι, σήμερα υπάρχει πλέον μια ανθηρή βιομηχανία παραγωγής νωπών και κονσερβοποιημένων μανιταριών σε πολλά μέρη του κόσμου.

Για την καλλιέργεια του μανιταριού αγαρικό θεωρείται απαραίτητη η απόκτηση καλής κοπριάς αλόγου και η αποσύνθεσή της μέχρι εκείνο το στάδιο που θα μπορούσε να αποτελέσει το κατάλληλο υπόστρωμα για την ευδοκίμηση των μανιταριών. Σήμερα οι καλλιεργητές προμηθεύονται αυτό το υπόστρωμα έτοιμο, ενώ πλέον αυτό δεν αποτελείται από κοπριά αλόγου, άχυρο σιταριού και γύψο, όπως συνέβαινε παραδοσιακά, αλλά από μίγμα κοπριάς αλόγου και κότας μαζί με άχυρο. Για καλλιέργεια επιφάνειας περίπου δέκα τετραγωνικών μέτρων χρειάζεται μίγμα αποτελούμενο από 2-3 κυβικά μέτρα κοπριά, 5-8 μπάλες άχυρο και 20 κιλά γύψο. Το μίγμα αυτό πρέπει πρώτα να έχει μουσκέψει καλά για τρεις – τέσσερις μέρες και να έχει παραμείνει σε εξωτερικό χώρο κατά σφρούς για να αποσυντεθεί για περίπου δύο εβδομάδες. Σ' αυτό το διάστημα το μίγμα πρέπει ν' ανακατεύεται συχνά ώστε η αποσύνθεση και η θερμοκρασία του υλικού να είναι ομοιόμορφη. Η αποσύνθεση είναι απαραίτητη γιατί οδηγεί στην καταστροφή άλλων συστατικών ενώ παραμένουν η κυτταρίνη και η λιγνίνη, τις οποίες χρησιμοποιεί ο μύκητας. Στη συνέχεια το μίγμα τοποθετείται σε δίσκους σε πάχος 12 – 15 εκατοστών και αφήνεται εκεί για άλλες δύο εβδομάδες κατά τις οποίες συνεχίζεται η αποσύνθεση. Αρχικά η θερμοκρασία ανεβαίνει στους 55-60<sup>ο</sup> C, αλλά στη συνέχεια κατεβαίνει και πάλι για να φθάσει στους 30<sup>ο</sup> C. Τότε φέρνεται ένα άλλο υλικό που αποτελείται συνήθως από σπασμένους σπόρους σιταριού πάνω στους οποίους έχει αναπτυχθεί το μυκήλιο, που, όπως εξηγήσαμε, είναι η βάση πάνω στην οποία καρποφορούν τα μανιτάρια. Το υλικό αυτό βυθίζεται στο μίγμα – υπόστρωμα σε θέσεις που απέχουν μεταξύ τους 15 έως 25 εκατοστά και οι δίσκοι αφήνονται για 15 έως 30 μέρες σε σκοτεινό, υγρό και καλά αεριζόμενο χώρο, με θερμοκρασία που κυμαίνεται από 14 έως 18<sup>ο</sup> C και σκεπάζονται με λεπτό στρώμα αργιλώδους χώματος. Τα πρώτα μανιτάρια εμφανίζονται τρεις με τέσσερις εβδομάδες αργότερα. Αφού συλλεχθούν, μετά από δύο με τρεις εβδομάδες εμφανίζονται νέα μανιτάρια, οπότε ακολουθεί νέα συγκομιδή. Αυτή η διαδικασία μπορεί να επαναληφθεί αρκετές φορές.



Η καλλιέργεια του μανιταριού πλευρώτους είναι ευκολότερη και οικονομικότερη από την αντίστοιχη του αγαρικού. Μπορεί να καλλιεργηθεί σε υπόστρωμα από άχυρο σιταριού αλλά επίσης και πάνω σε κορμούς δέντρων που είναι και ο φυσικός χώρος όπου εμφανίζεται στη φύση. Στην περίπτωση του υποστρώματος άχυρου αυτό μουσκεύεται καλά και μένει έτσι για δύο ως τέσσερις μέρες μέχρι να αποκτήσει υγρασία 70 – 75%. Στη συνέχεια αποστειρώνεται με κάποια ειδική διαδικασία και εμβολιάζεται με το μυκήλιο που κατανέμεται ομοιόμορφα στη μάζα του άχυρου σε ποσοστό 1 – 2% του βάρους του. Το υλικό σκεπάζεται με νάυλον, αφήνεται για 15 – 20 μέρες σε θερμοκρασία 25° C. Κατόπιν, ψύχεται στους 10 -14° C για δύο έως τέσσερις μέρες ενώ μετά η θερμοκρασία ανεβαίνει και κυμαίνεται μεταξύ 14 – 18° C. Προσοχή δίνεται επίσης στις συνθήκες υγρασίας, αερισμού και φωτισμού και έτσι σε λίγο αρχίζει η καρποφορία των μανιταριών.

### **Συλλογή άγριων μανιταριών**

Εκτός από την καλλιέργεια μανιταριών, που είναι ελεγχόμενη, συχνή είναι επίσης και η συλλογή εδώδιμων μανιταριών όχι μόνο για προσωπική χρήση και κατανάλωση αλλά και για εμπορική εκμετάλλευση. Αυτή είναι εντονότερη τα τελευταία χρόνια, που υπάρχει μια στροφή του καταναλωτικού κοινού στο άγριο μανιτάρι. Στην Ελλάδα αυτή η πρακτική εμφανίζεται κυρίως σε κάποιες περιοχές της Δ. Μακεδονίας και της Ηπείρου, όπου τα μανιτάρια –κυρίως τα είδη που έχουμε αναφέρει- συλλέγονται από τους κατοίκους των περιοχών όπου ενδημούν και πουλιούνται με το κιλό σε εταιρείες που τα επεξεργάζονται. Αυτές τα πλένουν, τα περνούν από διαλογή, πετώντας τα μαγατιάτικα και τα μουχλιασμένα και κρατώντας τα καλά, τα κόβουν σε μικρά κομμάτια, τα αποξηραίνουν, τα συσκευάζουν και τα προορίζουν σχεδόν αποκλειστικά για εξαγωγές.

Η συλλογή άγριων μανιταριών ωστόσο, όταν γίνεται ανεξέλεγκτα, μπορεί να προκαλέσει διαταραχή στη μυκοχλωρίδα της περιοχής. Αυτά που αποκαλούμε μανιτάρια, όπως εξηγήσαμε, αποτελούν το καρπόσωμα, δηλαδή το αναπαραγωγικό όργανο των μυκήτων. Όταν λοιπόν αφαιρεθούν από τη βάση τους, το μυκήλιο παραμένει στο έδαφος, οπότε έχει τη δυνατότητα να δημιουργήσει σε λίγο χρονικό διάστημα νέα μανιτάρια. Έτσι εξηγείται άλλωστε γιατί μπορεί να εμφανίζονται συνέχεια νέα μανιτάρια στους ίδιους τόπους. Όμως η υπερβολική συλλογή ενέχει και

τον κίνδυνο να καταστρέψει το βιότοπο των μανιταριών, με αποτέλεσμα η ευδοκίμησή τους να φθίνει ή και να σταματήσει εντελώς. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν διαταραχθεί το έδαφος όπου φυτρώνουν τα μανιτάρια και καταστραφεί το μυκήλιο, όταν η συλλογή γίνεται καθημερινά την εποχή της καρποφορίας του ή όταν συλλέγονται όλα τα μανιτάρια ενός συγκεκριμένου είδους.

Αυτή η υπερβολική συλλογή, σε συνδυασμό με διάφορους άλλους, κυρίως περιβαλλοντικούς, παράγοντες, όπως η ρύπανση, η αποψίλωση και η καταστροφή των δασών αλλά και η αναδάσωση με είδη δέντρων που δεν υπήρχαν πριν στην περιοχή που αναδασώνεται, η χρήση φυτοφαρμάκων και η λίπανση, η καταστροφή των υδάτινων πόρων κ.ά., έχει οδηγήσει σε μείωση ή και εξαφάνιση κάποιων ειδών μανιταριών σε πολλές περιοχές, κυρίως της Ευρώπης. Έτσι γίνεται φανερή η ανάγκη για λήψη μέτρων στον τρόπο συλλογής άγριων μανιταριών, όπως επίσης και η συνειδητοποίηση πως η ύπαρξή τους είναι στενά συνδεδεμένη με την καλή κατάσταση της φύσης.

### **Είδη δηλητηριάσεων από μανιτάρια**

Συχνά είναι τα φαινόμενα όπου διάφορα είδη μανιταριών ενοχοποιούνται για δηλητηριάσεις που προκλήθηκαν σε ανθρώπους που τα κατανάλωσαν, κάποιες από τις οποίες απέβησαν και θανατηφόρες. Θα πρέπει ωστόσο να κάνουμε κάποιες διευκρινίσεις: Αρκετά μανιτάρια που είναι εδώδιμα δεν θεωρούνται τέτοια και δεν προτιμώνται για λόγους άσχετους με την πραγματική εδωδιμότητά τους. Δηλαδή είτε γιατί είναι πολύ μικρά, οπότε η συλλογή και κατανάλωσή τους είναι ασύμφωρες, είτε γιατί δεν έχουν ελκυστικό παρουσιαστικό είτε γιατί η γεύση τους θεωρείται ιδιαίτερα πικρή, οξεία ή καυτερή, είτε γιατί θεωρείται απωθητική η οσμή τους, που σε μερικούς ανθρώπους μπορεί να προκαλέσει ακόμα και πονοκέφαλο ή ναυτίες. Άλλα πάλι, που είναι εδώδιμα, μπορεί κάτω από ορισμένες συνθήκες να μετατραπούν σε επικίνδυνα για την υγεία του ανθρώπου. Τέτοιες συνθήκες είναι συνηθέστερα η υπερωρίμανσή τους, η προσβολή από βακτήρια, η ακαταλληλότητα της διατήρησής τους. Υπάρχουν βεβαίως και μανιτάρια που, χωρίς να είναι δηλητηριώδη, δεν είναι όμως και εδώδιμα, κάποια που η εδωδιμότητά τους δεν έχει ακόμα εξακριβωθεί και άλλα που η γαστρονομική τους αξία είναι τόσο μικρή ώστε να κατατάσσονται τελικά στα μη εδώδιμα. Τέλος, κάποια μανιτάρια, αν και από μόνα τους δεν είναι δηλητηριώδη, μπορεί να προκαλέσουν δηλητηρίαση κάτω από ειδικές συνθήκες κατανάλωσης.



Έτσι, για παράδειγμα, το εδώδιμο είδος κοπρίνος ο μελανογόνος, όταν συνδυαστεί με κατανάλωση αλκοόλ, προκαλεί ταχυπαλμίες, εμετούς, διάρροιες, άσθμα και άλλα τέτοια συμπτώματα, που όμως δεν είναι θανατηφόρα, και συνήθως φεύγουν από μόνα τους μετά από περίπου δύο ώρες. Ή πάλι, κάποιοι άνθρωποι έχουν δυσανεξία στα αγαρικά, είδη εδώδιμα, με αποτέλεσμα να έχουν αντίστοιχα με τα παραπάνω συμπτώματα, κυρίως όταν η κατανάλωσή τους συνδυάζεται με την κατανάλωση γαλακτοκομικών ή τυροκομικών προϊόντων, αλλά και σ' αυτή την περίπτωση το πρόβλημα είναι παροδικό.

Υπάρχουν ωστόσο και αρκετά δηλητηριώδημανιτάρια, και μάλιστα, κάποια απ' αυτά έχουν ωραία εμφάνιση, οσμή και γεύση, με αποτέλεσμα να παραπλανούν το συλλέκτη, κυρίως τον ερασιτέχνη, πολύ περισσότερο δε, όταν μοιάζουν αρκετά με κάποια άλλα, εδώδιμα είδη. Έτσι, για παράδειγμα, το εδώδιμο και νόστιμομανιτάρι μορχέλλα μπορεί να μπερδευτεί με τα δηλητηριώδημανιτάρια του γένους γυρομίτρα, καθώς τα δύο είδη διαφέρουν κυρίως στις οξείες γραμμές που διαθέτει το πρώτο στο πλίδιο που δεν εμφανίζονται στη γυρομίτρα. Σε περίπτωση κατανάλωσης γυρομίτρας, και κυρίως υπερώριμωνμανιταριών γυρομίτρας, θα προκληθεί η πρώτη μορφή δηλητηρίασης απ' όσες θα αναφέρουμε στη συνέχεια. Κανείς μπορεί να δηλητηριαστεί ακόμη κι αν καταναλώσει μια μικρή ποσότητα, που δεν ξεπερνά τη μια κουταλιά γεύματος. Τα πρώτα συμπτώματα εμφανίζονται μετά από έξι ως δέκα ώρες από τη στιγμή που καταναλώθηκαν τα εν λόγωμανιτάρια και παρουσιάζονται με αδιαθεσία, πονοκέφαλο και εμετούς που διαρκούν όλη τη μέρα. Σύντομα εμφανίζονται και κυκλοφορικά προβλήματα, όπως και βλάβες στα νεφρά και στο συκώτι. Αυτό που πιστεύεται ότι προξενεί τη δηλητηρίαση είναι όχι τόσο η τοξική ουσία γυρομιτρίνη που περιέχει τομανιτάρι αυτό, αλλά η τοξική ουσία μεθυλδρασίνη που εμφανίζεται στα υπερώριμαμανιτάρια γυρομίτρας. Το περιστατικό μπορεί να αποβεί θανατηφόρο αν ο ασθενής δεν μεταφερθεί γρήγορα στο νοσοκομείο, όπου θα του παρασχεθεί η ίδια θεραπευτική αγωγή μ' εκείνη που παρέχεται για τη φαλλοειδική δηλητηρίαση, που θ' αναφέρουμε αμέσως παρακάτω.

Η φαλλοειδική δηλητηρίαση ή δηλητηρίαση του συκωτιού είναι η χειρότερη από τις μυκητολογικές δηλητηριάσεις, γιατί προσβάλλει τους ζωτικούς ιστούς του συκωτιού, με αποτέλεσμα συχνά –έως και, μέχρι πρόσφατα, σε 70% των περιπτώσεων- να αποβαίνει μοιραία για τη ζωή. Προκαλείται από ορισμέναμανιτάρια που έχουν ιδιαίτερα νόστιμη γεύση, όπως τον αμανίτη το φαλλοειδή, τον αμανίτη το δυσώδη, τον αμανίτη τον εαρινό, τη λεπιότα την καστανόφυλλη και τη

λεπιότα την γκριζοκαστανωπή και από τρία είδη του γένους γαλερίνα. Στην Ελλάδα το συνηθέστερο απ' αυτά τα μανιτάρια είναι ο αμανίτης ο φαλλοειδής, που εμφανίζεται σε δάση δρυός, μπορεί όμως να παρουσιαστεί και σε δάση οξιάς. Μάλιστα ο αμανίτης ο φαλλοειδής μοιάζει αρκετά με δύο άλλα εδώδιμα είδη, το αγαρικό το πεδινό και το αγαρικό το αρουραίο, μόνο που τα δεύτερα έχουν καστανά ελάσματα κάτω από το πιλίδιο και όχι λευκά όπως ο αμανίτης ο φαλλοειδής. Ένα από τα προβλήματα της φαλλοειδικής δηλητηρίασης είναι ότι τα πρώτα συμπτώματα εμφανίζονται πολύ αργά, έξι, δέκα ή ακόμα και εικοσιτέσσερις ώρες μετά την κατανάλωση των μανιταριών, με αποτέλεσμα ο ασθενής συχνά να μην τα συνδυάζει με τα μανιτάρια. Προκαλείται έντονη διάρροια, εμετοί και κρύος ιδρώτας, συμπτώματα που μπορεί να συνεχιστούν για δύο μέρες. Την τρίτη μέρα τα συμπτώματα εξαφανίζονται και έτσι πολλοί θεωρούν ότι υπάρχει βελτίωση της υγείας, ενώ στην πραγματικότητα είναι πια μάλλον αργά για να επέμβει κανείς. Από την τέταρτη μέρα υπάρχει νέα επιδείνωση και ο ασθενής μπορεί να καταλήξει πριν την πέμπτη μέρα από ανεπάρκεια συκωτιού, βλάβη των νεφρών, της καρδιάς και του κεντρικού νευρικού συστήματος. Αυτό που ουσιαστικά προκαλεί τη φαλλοειδική δηλητηρίαση είναι οι τοξικές ουσίες που περιέχονται στα μανιτάρια που αναφέραμε, και συγκεκριμένα οι φαλλοτοξίνες και οι αματοξίνες που είναι και οι υπεύθυνες για την καταστροφή των ιστών του ήπατος και της κυτταρικής μεμβράνης. Για τη θεραπεία της δηλητηρίασης αυτής είναι κρίσιμη η όσο το δυνατόν γρηγορότερη μετάβαση στο νοσοκομείο, όπου εφαρμόζεται, εδώ και λίγες δεκαετίες, ειδική μέθοδος αντιμετώπισής της (η μέθοδος Bastien), με ενέσεις και χάπια.

Μια άλλη μορφή δηλητηρίασης από μανιτάρια είναι η μουσκαρινική. Αυτή προκαλείται από την αλκαλοειδή ουσία μουσκαρίνη, που περιέχεται σε πολλά είδη ινοκύβης, σε κάποια είδη κλιτοκύβης, στον αμανίτη το μυγοκτόνο, τον αμανίτη το βασιλικό, τον αμανίτη τον πάνθηρα και σε δύο είδη μυκήνης. Τα συμπτώματα σ' αυτό το είδος δηλητηρίασης εμφανίζονται σύντομα, το πολύ σε μία ώρα από την κατανάλωση των μανιταριών, και περιλαμβάνουν κοκκίνισμα του προσώπου, υπερέκκριση σάλιου, ιδρώτα, πυρετό, άσθμα, αύξηση του σφυγμού, διαστολή της κόρης των ματιών, όχι όμως διάρροιες ή εμετούς. Για τη θεραπεία είναι απαραίτητη η παροχή στον ασθενή μιας ένεσης ατροπίνης, που αποτελεί το αντίδοτο της μουσκαρίνης.

Η ορελλανινική δηλητηρίαση, ή δηλητηρίαση των νεφρών, προκαλείται από την τοξική ουσία ορελλανίνη που περιέχεται σε αρκετά μανιτάρια του είδους

κορτινάριος. Σ' αυτή, τα συμπτώματα εμφανίζονται πάρα πολύ αργά, πιο αργά και από τη φαλλοειδική δηλητηρίαση, δηλ. μετά από δύο έως και είκοσι μέρες μετά την κατανάλωση των μανιταριών. Η μακρά αυτή περίοδος επώασης, όπως είναι φυσικό, καθιστά δύσκολη τη σωστή διάγνωση. Τα συμπτώματα είναι αρχικά εμετός και διάρροια, στη συνέχεια έντονη δίψα, ρίγη, ανορεξία και πονοκέφαλοι και τέλος παύση της διούρησης, που οδηγεί σε νεφρική ανεπάρκεια. Η νεφρική ανεπάρκεια μπορεί σε κάποιες περιπτώσεις να γίνει χρόνια, ενώ ενδέχεται η δηλητηρίαση να είναι και θανατηφόρα. Για τη θεραπεία απαιτείται εισαγωγή στο νοσοκομείο και εφαρμογή κατάλληλης αγωγής, χωρίς όμως να είναι σίγουρο ότι θα αποφευχθεί η νεφρική ανεπάρκεια, ενώ η πορεία του ασθενούς εξαρτάται συχνά και από τη συνολική εικόνα της υγείας του.

Η συχνότερη μορφή δηλητηρίασης πάντως είναι αυτή που επιδρά στο πεπτικό σύστημα, με κύρια συμπτώματα τους εμετούς και τις διάρροιες. Αυτή προκαλείται από διάφορα είδη μανιταριών, όπως το εντόλωμα το κολπωτό (που συγγέεται εύκολα με το εδώδιμο είδος βωλίτης ο εδώδιμος), το τριχόλωμα το λεοπαρδάλινο, αρκετά του γένους βωλίτης και κυρίως ο βωλίτης ο σατανάς, το σκληρόδερμα το κίτρινο (που συγγέεται εύκολα με τη γνωστή τρούφα), το αγαρικό το ξανθόδερμο (που συγγέεται εύκολα με το εδώδιμο αγαρικό το αουραίο), η ρουσούλα η εμετική, κάποια του γένους ραμάρια κ.ά. Σε κάθε περίπτωση τα συμπτώματα δεν είναι ακριβώς τα ίδια, ωστόσο όλα σχετίζονται με προβλήματα στο στομάχι και στο έντερο, και μάλιστα κάποιες φορές τα συμπτώματα είναι πολύ εντονότερα όταν τα μανιτάρια έχουν καταναλωθεί ωμά ή όχι επαρκώς μαγειρεμένα. Συνήθως με τους εμετούς αποβάλλεται η ουσία που προκάλεσε τη δηλητηρίαση και έτσι δεν χρειάζεται κάποια πρόσθετη θεραπεία, είναι καλό όμως ο ασθενής να παίρνει πολλά υγρά για να αποφύγει τον κίνδυνο αφυδάτωσης.

Τέλος υπάρχει και η περίπτωση ψυχοτροπικής δηλητηρίασης, που, ωστόσο, ίσως δεν θα 'πρεπε να θεωρείται απαραίτητα δηλητηρίαση, εφόσον σε αρκετές περιπτώσεις, παραισθησιογόνα μανιτάρια σαν αυτά που θα αναφέρουμε, καταναλώνονταν εσκεμμένα στη διάρκεια θρησκευτικών ή μαγικών τελετών<sup>43</sup>. Οι ψυχοτροπικές ουσίες διαιρούνται σε δύο ομάδες, την μυκοατροπίνη και την ψιλοσιβίνη, που προκαλούν αντίστοιχα δύο είδη δηλητηριάσεων. Η μυκοατροπίνη περιέχεται στον αμανίτη το μυγοκτόνο, μανιτάρι που είναι πολύ γνωστό για το έντονο

---

<sup>43</sup> Βλ. κεφάλαιο: Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο.

κόκκινο χρώμα με τις άσπρες βούλες στο καπέλο του –αποτελεί μάλιστα συχνά και στοιχείο εικονογράφησης σε παιδικά βιβλία<sup>44</sup>- αλλά και στον αμανίτη τον πάνθηρα και τον αμανίτη το βασιλικό, και προκαλεί μυκοατροπινική δηλητηρίαση. Τα συμπτώματα επέρχονται μισή μέχρι δύο ώρες μετά τη χώνεψη και είναι αρχικά μια γενική αδιαθεσία, που συνοδεύεται πιθανόν και από ελαφρύ εμετό, αύξηση του σφυγμού και διαστολή της κόρης των ματιών που προξενεί μείωση της όρασης. Στη συνέχεια ο άνθρωπος που κατανάλωσε κάποιο τέτοιο ψυχοτρόπο μανιτάρι έρχεται σε κατάσταση έκστασης, παρόμοιας με μέθη, κατά την οποία γελάει, τρέχει και κάνει διάφορα παράλογα πράγματα. Στην τρίτη φάση πέφτει σε βαθύ ύπνο για πολλές ώρες για να ξυπνήσει κατόπιν χωρίς άλλα συμπτώματα. Αν και δεν έχει άλλες συνέπειες, πέρα από τα περιγραφόμενα συμπτώματα, τα οποία μπορούν ν' αποφευχθούν αν γίνει στο θύμα πλύση στομάχου, η μυκοατροπινική δηλητηρίαση μπορεί να καταστεί επικίνδυνη ή και μοιραία για άτομα με καρδιακές παθήσεις ή πολύ ηλικιωμένα. Η ψιλοσιβίνη, όπως και η παρεμφερής τοξική ουσία ψιλοσίνη, περιέχεται σε κάποια είδη μανιταριών και κυρίως στην ψιλοκύβη και προκαλεί παραισθησιακή δηλητηρίαση, παρόμοια μ' αυτή που προκαλεί το LSD.<sup>45</sup> Και σ' αυτή την περίπτωση ο καταναλωτής των μανιταριών, αρκετές ώρες μετά τη χώνεψη, υποπέφτει σε κατάσταση μέθης, εμφανίζει μείωση ή αλλοίωση της όρασης και έχει παραισθήσεις, που συχνά περιλαμβάνουν την υποκειμενική εντύπωση ότι κάνει ένα ταξίδι στο χρόνο, στο παρελθόν ή στο μέλλον, ή και μια αίσθηση που προσιδιάζει αρκετά στη θρησκευτική εμπειρία.

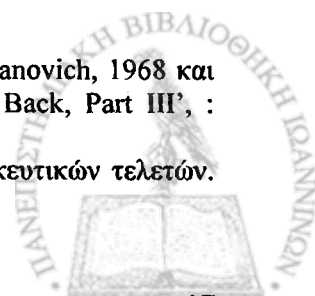
Αυτή είναι λοιπόν μια γενική εικόνα της φυσιολογίας του μανιταριού. Όπως θα δούμε στα επόμενα κεφάλαια, αρκετά από τα στοιχεία που αναφέραμε, επισημαίνονται με τον ένα ή τον άλλο τρόπο σε διάφορα πολιτισμικά συμφραζόμενα και εκκινούν ποικίλες πρακτικές – κι είναι αυτοί οι τρόποι κι αυτές οι πρακτικές που κυρίως θα μας απασχολήσουν κατόπιν.

## ΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΑ

### I. Το μανιτάρι ως διατροφικό είδος

<sup>44</sup> Βλ. Wasson G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968 και Vilenskaya Larissa, 'From Slavic Mysteries to Contemporary PSI Research and Back, Part III', : <http://www.resonateview.org/places/writings/larissa/myth.htm>

<sup>45</sup> Κατανάλωση ψιλοκύβης είναι γνωστή π.χ. στο Μεξικό κατά τη διάρκεια θρησκευτικών τελετών. (βλ. κεφάλαιο: Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο)



Η πιο διαδεδομένη ίσως αντίληψη σήμερα σχετικά με το μανιτάρι ως είδος διατροφής στην παραδοσιακή ελληνική κοινωνία είναι ότι αυτό αποτελούσε, αν όχι ένα εντελώς άγνωστο, ωστόσο όμως ένα αγνοημένο είδος, τροφή που δεν επιλεγόταν συχνά από τους χωρικούς για να στηρίξει ή έστω να συμπληρώσει τις διατροφικές τους ανάγκες. Όσο κι αν αυτή η αντίληψη δίνει μια διαστρεβλωμένη εικόνα της πραγματικότητας, δεν πρέπει να κάνει εντύπωση η διάδοσή της. Κι αυτό γιατί, τουλάχιστον στις γραπτές πηγές, η θέση του μανιταριού είναι συνήθως υποτιμημένη. Όπως εξηγήσαμε ήδη στα εισαγωγικά κεφάλαια, στις περισσότερες συλλογές λαογραφικού ή γλωσσικού υλικού, αλλά και βιβλιογραφικά, όταν γίνεται λόγος περί τροφής, το μανιτάρι συνήθως απουσιάζει. Ή, όπου εμφανίζεται, είτε απλά αναφέρεται ονομαστικά ως εδώδιμο είδος χωρίς καμία άλλη πληροφορία, είτε ομαδοποιείται με τα 'κατώτερα' διατροφικά είδη, δηλαδή τα 'χόρτα' ('λάχανα'), τα είδη δηλαδή που χαρακτήριζαν την καθημερινή τροφή των κατώτερων κοινωνικών στρωμάτων. Είναι χαρακτηριστικό ότι από τα 4.000 περίπου χφ. με συλλογές λαογραφικού υλικού που περιλαμβάνονται στο Αρχείο του Σπουδαστηρίου Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών μόνο σε περίπου 300 αναφέρεται το μανιτάρι, ενώ απ' αυτές μόνο οι 76 το αναφέρουν ως διατροφικό είδος. Το γεγονός αυτό δεν πρέπει να προκαλεί εντύπωση. Τα χφ. αυτού του Αρχείου, όπως και αρκετές άλλες αντίστοιχες συλλογές, έδιναν προτεραιότητα στο εορταστικό και τελετουργικό έναντι του καθημερινού. Έτσι είναι φυσικό, όσον αφορά τουλάχιστον την τροφή, να περιγράφονται κατά προτεραιότητα τροφές και συνταγές φαγητών που καταναλώνονταν στις επίσημες περιστάσεις του κύκλου του χρόνου και του κύκλου της ζωής και όχι αυτές που βρίσκονταν στο καθημερινό, φτωχικό τραπέζι. Ένα παράδειγμα αποτελεί απόσπασμα χειρογράφου από το χωριό Λεπτοκαρυά Κονίτσης, του νομού Ιωαννίνων, όπου βρίσκουμε την εξής αναφορά: «[...] Εκτός των φαγητών που ανέφεραν οι πληροφοριοδότες από προσωπική εμπειρία αναφέρω σαν εκλεκτό έδεσμα τεράστια μανιτάρια (τα οποία ωρισμένοι μπορούν να αναγνωρίσουν σαν μη δηλητηριώδη) με γεύση νοστιμώτατου κρέατος. Αυτά τα τηγανίζουν και μετά προσθέτουν τυρί χλωρό ζυσμένο στον τρίφτη.»<sup>46</sup> Παρατηρούμε δηλαδή πως τη συνήθεια της μανιταροφαγίας την αναφέρει, ίσως και λίγο τυχαία, ο συγγραφέας του χειρογράφου και όχι οι πληροφορητές του.

<sup>46</sup> χφ. 3061, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Λεπτοκαρυά Κονίτσης, ν. Ιωαννίνων, έτος 1976-77, κεφ. Τροφές, σελ. 18.

Οι ερωτώμενοι προφανώς δεν θεωρούν άξια αναφοράς αυτή τη συνήθεια, θεωρώντας την 'παρακατιανή' και την αποκρύπτουν, είτε ακούσια είτε και εκούσια.

Μια προσεχτικότερη επομένως έρευνα αλλάζει την αρχική εντύπωση περί απουσίας του μανιταριού από τον ελληνικό παραδοσιακό αγροτικό χώρο. Η εικόνα άλλωστε που προκύπτει από τα ερωτηματολόγια, τις συνεντεύξεις και την επιτόπια έρευνα που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο αυτής της διατριβής, όχι μόνο καταλήγει σε διαφορετικά συμπεράσματα αλλά εξηγεί και πληρέστερα τους λόγους που το μανιτάρι εμφανίζεται τόσο σπάνια στο αρχαιακό υλικό. Και εκεί γίνεται φανερό πως οι πληροφορητές, στην πλειονότητά τους (πάντα όσον αφορά την παραδοσιακή αγροτική ελληνική κοινωνία), δεν αναφέρουν το μανιτάρι όταν ρωτιούνται για τις παραδοσιακές τροφές, πιστεύοντας προφανώς πως δεν αποτελεί είδος 'άξιο' αναφοράς (και φανερώνοντας έτσι, όπως θα περιγράψουμε σε επόμενο κεφάλαιο, μια στάση μυκοφοβίας). Μιλούν όμως συχνά με ενθουσιασμό για αυτό 'το ξεχωριστό φαγητό' όταν η ερώτηση αφορά συγκεκριμένα το μανιτάρι. Έτσι, ακόμα και σε περιοχές που το αρχαιακό υλικό δεν παρέπεμπε σε κατανάλωση μανιταριών, όταν ρωτήθηκαν οι κάτοικοι ειδικά γι' αυτό, απάντησαν σε πολλές περιπτώσεις απαριθμώντας τα είδη που γνώριζαν, αναφέροντας ποια απ' αυτά είναι κατάλληλα και ποια ακατάλληλα για βρώση και περιγράφοντας τους τρόπους μαγειρέματός τους. Άλλωστε, το υλικό των συνεντεύξεων εμπλούτισε το ήδη υπάρχον αρχαιακό υλικό (που με τη σειρά του αποδείχτηκε πολύ πιο πλούσιο σε σχέση με ό,τι υπάρχει στη βιβλιογραφία) σε λαϊκές ονομασίες των ειδών που είναι γνωστά σε κάθε οικισμό, κάτι που εξ αρχής δεν ήταν καθόλου αναμενόμενο: καθώς η παραδοσιακή αγροτική κοινωνία μεταλλάσσεται γοργά και οι ρυθμοί αλλάζουν, πολλές από τις στερεότυπες πρακτικές και παραδοσιακές γνώσεις χάνονται, σε σημείο που συνήθως είναι αδύνατη ακόμη και η επιβεβαίωση των δεδομένων των αρχείων –πόσο μάλλον ο εμπλουτισμός τους. Μάλιστα, πολλές απ' αυτές τις ονομασίες είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες και από ιδεολογική και συμβολική άποψη: π.χ. *τσουραπάτα*, *σκουφίτσες*, *αβγομηλάκια*, *δροστάρια*, κ.ά. (βλ. Παράρτημα I, αντίστοιχες ονομασίες).

Στη συνέχεια, ομαδοποιώντας τις πληροφορίες που προκύπτουν τόσο από την επιτόπια έρευνα όσο και από τη μελέτη των αρχαιακών και των βιβλιογραφικών πηγών θα αναφερθούμε στη διατροφική λειτουργία του μανιταριού, που παρουσιάζεται και ως η κύρια λειτουργία του μέσα στην παραδοσιακή ελληνική αγροτική κοινωνία. Θα αναλύσουμε το παράδειγμα του μανιταριού ως είδους που εντάσσεται στο μαγειρικό σύστημα, δηλαδή, όπως εξηγεί η Ελένη Τζαβάρα, την

‘τεχνολογική’ παραγωγή μαγειρικού ρεπερτορίου, αποτελούμενη από την τεχνική (τους τρόπους ψησίματος –σκευή και τα υλικά) και τους κανόνες (για τη μίξη των υλικών, για τον τρόπο μαγειρέματος, για το τι, πού και πότε καταναλώνεται).<sup>47</sup> Οι πληροφορητές αναφέρονται εκτενώς στην αξία του ως ενός είδους τροφής, άλλοτε επαινώντας τη νοστιμιά του κι άλλοτε τονίζοντας τους κινδύνους που ενέχει η κατανάλωσή του. Περιγράφουν τη διατροφική διαδικασία, ξεκινώντας από τον εντοπισμό και τη συλλογή των μανιταριών και τελειώνοντας με την κατανάλωση, αποθήκευση και συντήρησή τους. Τα είδη μανιταριών που συλλέγονται, ο τόπος, ο χρόνος, οι πρακτικές συλλογής, αποθήκευσης και αποξήρανσης, οι διαδικασίες μαγειρέματος και οι περιστάσεις κατανάλωσης διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή. Άλλες φορές οι διαφορές αυτές είναι ιδιαίτερα έντονες κι άλλες πολύ αμυδρές, σε βαθμό που να μας επιτρέπουν να μιλούμε για κοινούς τόπους. Για παράδειγμα, τα είδη μανιταριών που προτιμώνται σε κάθε κοινότητα, ενώ είναι αυστηρά καθορισμένα για την ίδια την κοινότητα, συνήθως διαφέρουν σε μεγάλο βαθμό από αυτά που συλλέγονται σε διπλανές, ακόμα κι αν μεταξύ τους δεν τους χωρίζει απόσταση παρά λίγων χιλιομέτρων. Αντίθετα, οι παραδοσιακές μαγειρικές πρακτικές φαίνεται πως είναι σε μεγάλο βαθμό κοινές, αφού περιορίζονται κατά βάση σε τρεις ή τέσσερις απλές συνταγές. Εδώ θα επιχειρήσουμε να περιγράψουμε αυτές τις ταυτότητες και τις ετερότητες, αφενός ακολουθώντας τη γεωγραφική τους κατανομή και αφετέρου επισημαίνοντας αποκλίνουσες πρακτικές, που φαίνεται πως παίζουν ιδιαίτερο ρόλο στο πλαίσιο ορισμένων κοινοτήτων.

### 1) Εντοπισμός - Συλλογή - Ονοματολογία

#### *Είδη*

Ξεκινώντας από το γεωγραφικό παράγοντα διαπιστώνουμε ότι τα μανιτάρια είναι γνωστά, ως διατροφικό κυρίως είδος, σε όλο τον ελλαδικό χώρο και μάλιστα η κατανομή τους είναι σε μεγάλο βαθμό ισόποση. Μανιτάρια συλλέγονται και καταναλώνονται ή χρησιμοποιούνται σε όλες σχεδόν τις περιοχές του αγροτικού ελλαδικού χώρου, είτε είναι ορεινός (Ηπειρος, Πελοπόννησος, Πήλιο, κ.α.) είτε είναι

<sup>47</sup> Τζαβάρα Ελένη, ‘Η μαγειρική στον ελληνικό αγροτικό χώρο Στοιχεία ανάλυσης του συστήματος’, στο: Λαγόπουλος Α.-Φ. κ.ά. (επιμ.), *Η δυναμική των σημείων. Πεδία και μέθοδοι μιας κοινωνιοσημειωτικής*, εκδ. Παρατηρητής, Θεσσαλονίκη, 1985, σελ. 411-427.

πεδινός (Θεσσαλία κ.α.) είτε είναι νησιωτικός (Κυκλάδες, Επτάνησα, Νησιά Αν. Αιγαίου, Κρήτη κ.α.).

Ο πίνακας με τις λαϊκές ονομασίες των μανιταριών που απαρτίζει το Παράρτημα I περιλαμβάνει και τους τόπους προέλευσης αυτών των ονομασιών και δίνει μια εικόνα της γεωγραφικής αυτής κατανομής. Ενδιαφέρον παρουσιάζει πάντως το γεγονός ότι ακόμα και σε περιοχές όπου δεν θα περίμενε καν την ύπαρξη μανιταριών, όπως είναι π.χ. κάποια άγονα ή πολύ μικρά νησιά, απαριθμούνται από τον ντόπιο πληθυσμό τρία, τέσσερα ή και περισσότερα είδη (π.χ. στη Νάξο βρίσκουμε τις ονομασίες: *αγκαθίτης, αλευρίτης, βωλίτης, γλυστρίτης, ελαφομανίτης, κοκκινομανίτης, κουβαρίτης, λαγόρχι, όρχιο*, στην Κάρπαθο τις: *λιαμανίτης, μανίτα, πυραμανίτης, άσπρος αμανίτης, καλός αμανίτης, κισταμανίτης, κοπρομανίτης* κ.λπ. –βλ. Παράρτημα I). Η διαφοροποίηση επομένως στο βαθμό της μυκοφιλίας και της έντονης ή μη μανιταροφαγίας στα όρια κάθε κοινότητας διακρίνεται όχι τόσο από το αν είναι γνωστά ή καταναλώνονται σ' αυτήν τα μανιτάρια (καθώς αυτό ισχύει πανελλαδικά) αλλά από τη συστηματικότητα με την οποία γίνεται αυτό, από τον αριθμό των ειδών που είναι γνωστά, από τον αριθμό των κατοίκων που ασχολούνται ενεργά με τη μανιταροσυλλογή, από την ποικιλία των συνταγών και από το είδος των προλήψεων που σχετίζονται με το μανιτάρι.

Τα είδη των μανιταριών που θεωρούνται άξια συλλογής σε κάθε κοινότητα είναι συγκεκριμένα και, φυσικά, διαφορετικά από περιοχή σε περιοχή. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι συλλέγονται διαφορετικά είδη ακόμα και σε πολύ κοντινές μεταξύ τους περιοχές και μάλιστα παρατηρείται μια ιδιαίτερη προσκόλληση στα κατά παράδοση συλλεγόμενα είδη. Ας δώσουμε, φερ' ειπείν, το παράδειγμα του Πηλίου. Στη Μακρυνίτσα, συλλέγουν προς βρώση τέσσερα είδη, τις *γουργουλιάνες*, τα *νεραντζάκια*, τα *αφτάκια* και τις *βασιλομάν'ταρες*. Και παρόλο που γνωρίζουν ότι στα χωριά του ανατολικού Πηλίου, λίγα χιλιόμετρα πιο μακριά, καταναλώνουν και ένα άλλο είδος, το *άρτσι-βούρτσι*, οι ίδιοι δεν το συλλέγουν. Στο Ξουρίτσι πάλι του Πηλίου συλλέγουν μεν τέσσερα είδη, εκ των οποίων όμως τα τρία είναι όμοια με εκείνα της Μακρυνίτσας (οι *γουργουλιάνες*, τα *νεραντζάκια* και οι *βασιλομάν'ταρες*, που όμως εδώ λέγονται *βασίλες*), το τέταρτο όμως, τα *καλογεράκια*, είναι διαφορετικό. Η εμμονή σ' αυτά τα κατά παράδοση συλλεγόμενα είδη είναι απόλυτη, παρόλο που γνωρίζουν ότι σε άλλες κοντινές ή και μακρινές περιοχές συλλέγουν άλλα είδη. Ο πληροφορητής από το Ξουρίτσι άλλωστε το διευκρινίζει χαρακτηριστικά: «Σε άλλα μέρη, μαζεύουν και τα *κοκκινομανιτάρια*, εμείς όμως δεν



τα μαζεύουμε, αν και βγαίνουν και δω. Υπάρχουν όμως κι άλλα, που δεν βγαίνουν στα μέρη μας, π.χ. στη Φλώρινα μας είπαν ότι φυτρώνουν κάτι άσπρα σαν μπάλες στα λιβάδια. Εμείς όμως μαζεύουμε μόνο αυτά που ξέρουμε, τα ψάχνουμε στις οξιές και τις καστανιές».<sup>48</sup> Ωστόσο, τα *κοκκινομανίταρα* για τα οποία κάνει λόγο ο πληροφορητής αναφέρθηκαν ως βρώσιμα όχι σε κάποια απομακρυσμένη περιοχή, αλλά σε τρία άλλα χωριά του Πηλίου, το Νεοχώρι, τη Βυζίτσα και τις Μηλιές, σε πολύ κοντινό δηλαδή τόπο, μαζί με τις *γουργουλιάνες*, τα *νεραντζάκια* και τις *βασίλες* που καταγράψαμε και στους άλλους οικισμούς, ενώ στο Νεοχώρι οι πληροφορητές ανέφεραν επίσης και τους *λαδανίτες*, ένα είδος που φύεται κάτω από τις λαδανιές. Αντίστοιχη κατάσταση με αυτή του Πηλίου ισχύει και στα χωριά της ορεινής Χαλκιδικής. Έτσι στην κατεξοχήν μανιταροφαγική κοινότητα του Ταξιάρχη, συλλέγουν αυστηρά τέσσερα είδη, τις *γουργουλιάνες*, τα *καλογεράκια*, τα *δροστάρια* και τα *αβγομηλάκια*. Στο ακριβώς διπλανό χωριό, όμως, τη Γαλάτιστα, αναζητούν κυρίως κάποια άλλα είδη, τα *τοπούζια*, τις *σκουφίτσες*, τα *κλαδίσια*, τα *τσαϊρίσια*, παρόλο που, ασφαλώς, γνωρίζουν τις διαφορετικές συνήθειες του Ταξιάρχη. Εδώ, δύο στοιχεία είναι, νομίζουμε, άξια παρατήρησης: Το πρώτο ότι, καθώς η διαδικασία που μόλις περιγράψαμε ισχύει πανελλαδικά, θα ήταν δυνατή η δημιουργία ενός, θα λέγαμε, εθνομυκολογικού χάρτη του ελλαδικού χώρου, που θα καταδείκνυε ασφαλώς την ύπαρξη ενός ενδιαφέροντος συνεχούς, με αξιοπρόσεκτες όμως τομές και ασυνέχειες.<sup>49</sup> Το δεύτερο είναι η εμμονή στις πατροπαράδοτες διατροφικές συνήθειες – πρόκειται για τυπικό χαρακτηριστικό της μακράς διάρκειας που επικρατεί στη δομή του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου. Δομή που παύει να ισχύει στους κόλπους της αστικής κοινωνίας, όπου δημιουργείται η ακριβώς αντίστροφη διαδικασία, η αναζήτηση δηλαδή του καινούριου και καινοτόμου, όπως θα δούμε σε επόμενο κεφάλαιο.

Σχεδόν παντού, ωστόσο, τόσο στην επιτόπια έρευνα όσο και στο αρχειακό υλικό –με εξαίρεση τις περιπτώσεις των λόγιων αναφορών-, τα συλλεγόμενα είδη αποκαλούνται μόνο με τη λαϊκή τους ονομασία.<sup>50</sup> Έτσι συχνά υπήρξε δύσκολη ή και παρακινδυνευμένη η ταυτοποίησή τους και η απόδοση της αντίστοιχης επιστημονικής

<sup>48</sup> Συνέντευξη με τον Α.Ν., 50 ετών, Ξουρίτσι Πηλίου, 2/5/2003.

<sup>49</sup> Το πλαίσιο αυτής της εργασίας δεν θεωρήθηκε το κατάλληλο για να συμπεριληφθεί ένας τέτοιος χάρτης, καθώς δεν ενέπιπτε στους αρχικούς στόχους της διατριβής, ωστόσο η δημιουργία του μένει ανοιχτή για το μέλλον.

<sup>50</sup> Αυτό ισχύει όμως μόνο στο πλαίσιο του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου, ενώ διαφορετική στάση κρατούν οι υπόλοιποι πληροφορητές, όπως θα φανεί στα επόμενα κεφάλαια της Οικονομικής Θεώρησης.

τους ονομασίας, οπότε αυτή καταγράφεται μόνο όταν είναι επιβεβαιωμένη (βλ. Παράρτημα Ι, στήλη 'Επιστημονική Ονομασία Μανιταριού'). Εξάλλου η ταυτοποίηση αυτή αφορά περισσότερο ένα βοτανικό προσανατολισμό και δεν εμπίπτει στους κύριους στόχους αυτής της εργασίας. Από τις λαϊκές ονομασίες των μανιταριών που περιγράφονται, πάντως, οδηγείται κανείς εύκολα σε κάποιες συνολικές παρατηρήσεις. Έτσι, συνήθως υπάρχει μια γενική ονομασία τους (*μανιτάρια, μαρτάρες, αμανίτες, μανίτες* κ.ά.), και μια διαφοροποίηση ανάμεσα σε *εδώδιμα* και *δηλητηριώδη* ή *θανατηφόρα μανιτάρια*. Τα *εδώδιμα* είτε αποκαλούνται με την ονομασία του συγκεκριμένου είδους είτε, σπανιότερα, ονομάζονται γενικά *ήμερα*. Ο όρος λοιπόν 'ήμερα μανιτάρια' στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία δεν αντιπροσωπεύει συνήθως τα καλλιεργημένα μανιτάρια, εφόσον η καλλιέργεια είναι πολύ πρόσφατο φαινόμενο, και ούτε βεβαίως αντιπαραβάλλεται με αυτά που σήμερα αποκαλούνται *άγρια*, τα μη καλλιεργημένα δηλαδή μανιτάρια, τα οποία σ' αυτήν ήταν και τα μόνα που υπήρχαν, αλλά με τα δηλητηριώδη. Αυτά, αντίθετα από τα *εδώδιμα*, έχουν πάντα κάποια ξεχωριστή ονομασία, που τα επισημαίνει π.χ. *φαρμακερά, φαρμακίτες, θανατουλίτες, θανατίτες, σινάκια, κουτσουλίτες, ψακαμανίτες, σκυλομανίτες, πικραμανίτες*, αλλά και *τρελά, παλαβά, ζουρλά, σαλομαρτάρες* κ.ά.<sup>51</sup> (Η έντονη συμβολική αξία αυτών των ονομασιών θα συζητηθεί εκτενώς στα κεφάλαια της Συμβολικής Θεώρησης του μανιταριού). Στις περιπτώσεις που οι ονομασίες εξαντλούνται σ' αυτούς τους γενικούς ορισμούς, μπορούμε να μιλάμε για χαμηλά επίπεδα μανιταροφαγίας. Ακόμα και τότε, ωστόσο, συχνά διαπιστώνεται πως αυτό το συμπέρασμα είναι πρόχειρο και ανακριβές, καθώς προκύπτει από ελλιπή στοιχεία (ακατάλληλοι πληροφορητές στις συνεντεύξεις λόγω νεαρής ηλικίας ή αστικοποίησης/ παράλειψη συγκεκριμένων πληροφοριών στο αρχειακό υλικό κ.λπ.). Όπως και να 'χει πάντως, οι κοινότητες αυτές είναι λίγες και διακρίνονται για το μεγαλύτερο βαθμό αστικοποίησης ή για τη γειννιάσή τους με αστικά κέντρα. Περισσότερες είναι οι περιπτώσεις των κοινοτήτων που όλα τα μέλη τους ξεχωρίζουν, συλλέγουν και καταναλώνουν δύο ή τρία είδη ενώ όταν αυτά φτάνουν σε αριθμό τα τέσσερα ή πέντε, που αποτελεί τη συνηθέστερη περίπτωση, μπορούμε πλέον να μιλάμε για μια 'μανιταροφαγική' κοινότητα. Υπάρχουν ωστόσο και κοινότητες όπου με ευκολία αρκετοί κάτοικοι μπορούν ν' απαριθμήσουν επτά ή οκτώ

<sup>51</sup> Σε μία περίπτωση μόνο στα δεδομένα μας τα δηλητηριώδη μανιτάρια ονομάστηκαν *άγρια* και όχι με κάποια από τις άλλες αναφερόμενες ονομασίες (Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002).

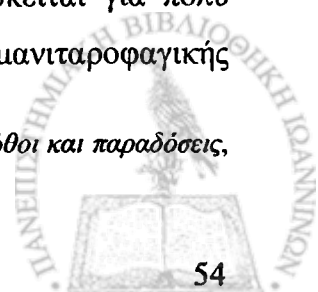


είδη (π.χ. χωριά Πηλίου κ.α.), ενώ σπάνια αυτά φτάνουν ακόμη και τα δεκατέσσερα με δεκαπέντε (π.χ. Σάμος).

Τα είδη αυτά αποκαλούνται με έναν τόσο τεράστιο αριθμό λαϊκών ονομασιών που θεωρήθηκε σκόπιμο αυτές να μην αναφερθούν σ' αυτό το σημείο αλλά να καταγραφούν ξέχωρα, σχηματίζοντας το Παράρτημα Ι. Εξάλλου ο πλούτος, η ποικιλία, η φαντασία και η συμβολική αξία αυτών των ονομασιών αποτέλεσε εν πολλοίς και το έναυσμα για την έναρξη αυτής της μελέτης. Εδώ αρκούμαστε σε κάποιες πολύ γενικές ομαδοποιήσεις αυτών των ονομασιών.<sup>52</sup> Διατρέχοντάς τες παρατηρεί κανείς ότι κάποιες δηλώνουν ένα χαρακτηριστικό της μορφής των μανιταριών, όπως το χρώμα (π.χ. *κοκκινομανίταρα, κοκκινούσκες, ασπρομανίταρα, μαυρίτες, χιονίτες*) το σχήμα (π.χ. *χτενάκια, φούσκες, κιουπάκια, αστέρια της γης, μονόπλευροι, μονοπόδαροι* (επειδή στηρίζονται σε ένα πόδι) *κουκουλίτες, αδραχτάκια, αχινόποδιτες, λαγόρχια* (λέγεται για κάποιο είδος στρογγυλό και λευκό), *ψωμομανίταρα* (επειδή είναι σαρκώδη) ή μια ιδιότητά του (*σαλιαράδες, γλυστρίτες* - για κάποια είδη που περιβάλλεται από μια γλοιώδη ουσία), *βυζατζίτες* (για κάποιο είδος που είναι σκληρό σαν βυζάκι, ένα είδος πέτρας), *χορευτάδες* (για εκείνα τα μανιτάρια που εμφανίζονται σε κύκλο σαν σε χορό) κ.ά. Άλλες δηλώνουν μια ιδιαίτερη οικολογική ή συμβιωτική απαίτηση ενός είδους (π.χ. *καψαλίτες, καφτάρια, λιβαδίτες, κοπρομανίτες, κουμαρίτες, ελατομανίτες, αγκαθομανίτες, συκομανίτες* κ.ά.). Κάποιες επισημαίνουν μια ιδιότητα χρήσιμη ή βλαβερή (π.χ. *μοσχομανίτες, γαλατζίτες*, κ.ά.) Ορισμένα μανιτάρια παίρνουν τ' όνομά τους από την παραισθησιογόνο τους δράση (π.χ. *σαλομαρτάρες, λωλομανίταρα, παλαβά, ζουρλομάνταρα, λαβομανίταρα*). Κάποια σχετίζονται με τη δημιουργία μιας πρόληψης ή δεισιδαιμονίας (π.χ. *αλεπουπορδές, γαϊδουρόπορδο, της στοίχειαινας το ταμπάκο, ξωτιές, αφτιά των καλικαντζάρων* κ.ά.), άλλα εκφράζουν μια μεταφορική σημασία (π.χ. *του λαγού το τσιγάρο, του λαγού τ' αφτιά* κ.ά.) και άλλα έχουν ονόματα με λόγια ή αρχαϊκή προέλευση (π.χ. *αγαρικά, αμανίτες, μυκάνια, ίτανα, μαλαθράκια*). Φυσικά αρκετές από τις ονομασίες αυτές κρύβουν κι ένα πολύ πιο έντονο συμβολικό νόημα, με το οποίο όμως θα ασχοληθούμε σε επόμενα κεφάλαια.

Με τέτοιες ντόπιες λαϊκές ονομασίες, λοιπόν, οι οποίες, όπως ήδη διευκρινίσαμε, διαφέρουν από τόπο σε τόπο, ακόμα κι όταν πρόκειται για πολύ κοντινές περιοχές, είναι σε θέση οι περισσότεροι κάτοικοι μιας μανιταροφαγικής

<sup>52</sup> Βλ. και: Κελετεμλίδης, Δημήτρης, *Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις*, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 3-4.



κοινότητας να περιγράψουν τα διάφορα είδημανιταριών. Μπορούν να δώσουν στοιχεία για την ποιότητα, την καταλληλότητα ή μη της βρώσης κάθεμανιταριού και γνωρίζουν άριστα τους τόπους που πρέπει να το αναζητήσουν, τις καιρικές συνθήκες που επιτρέπουν την ευδοκίμησή του, τους κατάλληλους τρόπους συλλογής, μεταφοράς, αποθήκευσης, προετοιμασίας, μαγειρέματός του και πολλά ακόμη στοιχεία γύρω από το ιδιαίτερο αυτό διατροφικό είδος.

### *Συλλογείς και 'μανιταράδες'*

Σχεδόν σε κάθε τέτοια μυκόφιλη αγροτική κοινότητα όλοι, ακόμη και τα παιδιά, μπορούν να ξεχωρίσουν με ευχέρεια τα συγκεκριμένα γνωστά είδη. Στις συνεντεύξεις, στην ερώτηση από πότε και από ποιον έμαθαν οι πληροφορητές τη συνήθεια της συλλογήςμανιταριών, σχεδόν πάντα η απάντηση παραπέμπει στους προγόνους:<sup>53</sup> «Απ' τσι παλιοί, απ' τσι παππούδες!», «παπού παραπαπού!» Ωστόσο, όπως προέκυψε κυρίως από την επιτόπια έρευνα, πάντα υπάρχει κάποιος ή κάποιου που αναγνωρίζονται από τα άλλα μέλη της κοινότητας ως οι κατεξοχήν γνώστες και οι αναμφισβήτητα καλύτεροι συλλογείς τωνμανιταριών, που συχνά μάλιστα αποκαλούνται 'μανιταράδες'.<sup>54</sup> Κάποια συγκεκριμένα, όχι τυχαία, χαρακτηριστικά φαίνεται πως συνιστούν το προφίλ αυτών των 'ειδικών'. Πρόκειται για ανθρώπους με έντονη τη διάθεση για εξερεύνηση, αρκετά τολμηρούς και φιλομαθείς, αλλά συχνά μοναχικούς. Σε πολλές περιπτώσεις βέβαια έχουμε να κάνουμε με ανθρώπους ιδιαίτερα πρόσχαρους και γλεντζέδες, ιδιότητες ωστόσο που δεν ακυρώνουν το μοναχικό του χαρακτήρα τους. Συνήθως πάντως είναι μεγάλης ηλικίας.

Έτσι, στα Ανεμότια της Λέσβου, ως 'μανιταράς' καταδεικνύεται ένας ηλικιωμένος συνταξιούχος δάσκαλος. Στα Ψαρά ως 'γνώστης' επισημαίνεται ο παλιός φαροφύλακας, άτομο που, λόγω επαγγέλματος, είναι κατεξοχήν μοναχικό. Σε συνεντεύξεις από το Καλαμάκι Πηλίου, από τη Χίο, από το Τυμπάκι Ηρακλείου και από αλλού, διευκρινίζεται ότι οι γέροι του χωριού είναι αυτοί που κατά κύριο λόγο γνωρίζουν καλά ταμανιτάρια και όλες τις παραδόσεις γύρω απ' αυτά. Στη Ζαρκαδιά

<sup>53</sup> Αντίθετα, στις αστικές κοινότητες ημανιταροσυλλογή είναι ουσιαστικά άγνωστη και ημανιταροφαγία, όπου συνηθίζεται, έχει πολύ διαφορετική προέλευση, δηλ. τις δυτικές διατροφικές συνήθειες, όπως θα δούμε στο κεφάλαιο για την αστική κοινωνία.

<sup>54</sup> Σε άλλες χώρες πάντως, π.χ. Γαλλία, Πολωνία, Τσεχοσλοβακία κ.α. υπάρχουν επαγγελματίες συλλέκτεςμανιταριών (βλ. και: Παντίδου Μαρία, *Μανιτάρια από τα ελληνικά δάση*, Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας, Αθήνα, 1992, σελ. 197).

Καβάλας ως ο κατεξοχήν 'μανιταράς' καταδεικνύεται ο 89χρονος πατέρας του πληροφορητή μας. Ενδιαφέρον παρουσιάζει η αναφορά στον ηγούμενο της Μονής Βροντησίου στην Κρήτη, που σε συνέντευξη περιγράφεται ως ο κατεξοχήν γνώστης των μανιταριών. Πάντως, καλή γνώση των μανιταριών από μοναχούς, που επιβεβαιώνεται σε συνεντεύξεις συχνά, όπως π.χ. για τους μοναχούς του Αγίου Όρους, μας οδηγεί στη σκέψη πως ίσως εδώ να μην έχουμε να κάνουμε απλά με ανθρώπους που ζουν στην απομόνωση, αλλά και για μια πρόσθετη σχέση του μανιταριού με τη λατρεία. (βλ. και κεφάλαιο: Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο). Τέλος, χαρακτηριστικός είναι ο τρόπος που περιγράφεται σε χειρόγραφο από τη Λεπτοκαρυά Κονίτσης ο 'ειδικός' στο ξεχώρισμα των δηλητηριωδών μανιταριών. Πρόκειται για έναν υπερήλικα (πάνω από 80 ετών), για τον οποίο θεωρείται σκόπιμο να ειπωθεί ότι έχει ζωηρό χαρακτήρα και αίσθηση του χιούμορ, αλλά και ότι κατά τη νεανική του ηλικία υπήρξε μετανάστης στη Ρουμανία.<sup>55</sup> Η τελευταία αυτή πληροφορία μάς οδηγεί στη σκέψη πως είναι πιθανό να έγινε από μέρους του η σύγκριση της ελληνικής μανιταροφαγίας με αυτή που συνάντησε στη χώρα της μετανάστευσής του και η εκ των υστέρων επανεκτίμησή της, διαδικασία που, όπως θα αναφέρουμε και σε άλλο σημείο της διατριβής, ακολουθούν συχνά άτομα που μετέχουν σε διαφορετικά πολιτισμικά περιβάλλοντα.

Υπάρχουν ωστόσο και κάποιες συγκεκριμένες ομάδες ατόμων που κατά παράδοση είναι καλοί γνώστες των μανιταριών. Μια τέτοια είναι αυτή των κυνηγών. Καλοί γνώστες των μανιταριών θεωρούνται επίσης και οι βοσκοί, όπως τονίζεται συχνότατα κατά την επιτόπια έρευνα. Ήταν πολύ διαδεδομένο να μαζεύουν το φθινόπωρο μανιτάρια (κυρίως *γιδομάνταρες* ή *προβατομάνταρες*) και να τα τρώνε ψημένα με αλάτι.<sup>56</sup> Οι βοσκοί άλλωστε γνωρίζουν συνήθως, εκτός από τα εδώδιμα μανιτάρια, και εκείνα που έχουν χρηστική αξία, όπως η *ίσκα* με την οποία ανάβουν φωτιά. (Για τη συνήθεια αυτή βλ. κεφάλαιο: Άλλες χρήσεις του μανιταριού).

Χαρακτηριστικό είναι πάντως πως το αν οι 'μανιταράδες' θα είναι άνδρες ή γυναίκες δεν είναι τυχαίο, αλλά έχει να κάνει με τις εκάστοτε οικονομικές και

<sup>55</sup> χφ. 3061, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Λεπτοκαρυά Κονίτσης, ν. Ιωαννίνων, έτος 1976-77, κεφ. Τροφές, σελ. 18.

<sup>56</sup> Η καλή γνώση των μανιταριών από τους βοσκούς τονίζεται συχνότατα σε συνεντεύξεις (π.χ. στα Ανώγεια Ρεθύμνου, στον Ελληνόπυργο Καρδίτσας κ.α.), αλλά καταγράφεται και σε χειρόγραφο, όπως π.χ. σε κάποιο από το Καταφύγι Μακεδονίας: «το φθινόπωρο οι τσομπαναράιοι, αλλά και όλα τα παιδιά, μάζευαν στο ύπαιθρο μανιτάρια (*γιδομάνταρες* ή *προβατομάνταρες*) και τα τρώγανε ψημένα και αλατισμένα. Ήταν μια από τις λίγες και σπάνιες λιχουδιές των παλιών Καταφυγιωτών, που, ας τονισθεί, ξέρουν πολύ καλά να ξεχωρίζουν τα δηλητηριώδη από τα μη δηλητηριώδη μανιτάρια.» (βλ. Παράρτημα Ι, λήμματα: *γιδομάνταρα*, *προβατομάνταρα*)

κοινωνικές συνθήκες που επικρατούν κάθε φορά αλλά κυρίως με το βαθμό μυκοφιλίας της κάθε κοινότητας Όσο πιο μυκοφαγική είναι μια κοινότητα, τόσο περισσότερο η μανιταροσυλλογή γίνεται αποκλειστικά από άντρες και αντίστροφα. Αλλά σ' αυτό θα επανέλθουμε όταν κάνουμε λόγο για το μανιτάρι σε σχέση με το κοινωνικό φύλο.

#### *Ομαδική και ατομική συλλογή. 'Κυνήγι' μανιταριού*

Εδώ θέλουμε όμως να επιστήσουμε την προσοχή σε ένα άλλο χαρακτηριστικό που εμφανίζεται σε τέτοιες μυκόφιλες κοινότητες: σ' αυτές η μανιταροσυλλογή μοιάζει να παίρνει χαρακτήρα κυνηγιού. Η συλλογή γίνεται από το κάθε άτομο ξεχωριστά, ή από μικρές ομάδες ατόμων που δρουν ανταγωνιστικά η μία με την άλλη. Οι συλλογείς προσπαθούν να βρουν τα περισσότερα, καλύτερα και μεγαλύτερα μανιτάρια και κρατούν μυστικούς τους 'μανιταρότοπους', προκειμένου να είναι οι μόνοι που θα έχουν πρόσβαση σ' αυτούς. Κάποιοι υποστηρίζουν ότι έχουν βρει μανιτάρια «μεγάλα σαν πιάτα», άλλοι ότι κατάφεραν να γεμίσουν όχι μόνο ένα καλάθι αλλά ολόκληρο αυτοκίνητο, ενώ γενικά επικρατεί μια λεκτική υπερβολή, με τον ίδιο τρόπο που τη συνηθίζουν οι κυνηγοί ή οι ψαράδες όταν μιλούν για τις επιδόσεις τους σ' αυτές τις δραστηριότητες. Ο κατεξοχήν 'μανιταράς' του Ταξιάρχη μάλιστα ομολογεί πως ο ίδιος βάζει στοίχημα με τους άλλους συλλογείς για το ποιος θα μαζέψει τα περισσότερα και πηγαίνει από τη νύχτα, πριν ακόμα φέξει και τα μαζεύει με το φακό, για να μην τον προλάβουν οι άλλοι (ενώ, κανονικά, η μανιταροσυλλογή γίνεται πάντα με φως).<sup>57</sup> Στο Καλαμάκι Πηλίου η μανιταροσυλλογή γίνεται είτε κατά μόνας είτε, αν είναι ομάδα, θα πρέπει να είναι π.χ. οικογένεια, προκειμένου να διασφαλιστεί η εχεμύθεια. Κάποιοι μάλιστα βρίσκουν μικρά, ανώριμα μανιτάρια, σε φτέρες, και για να τα κρύψουν τα σκεπάζουν μ' αυτές και πηγαίνουν να τα μαζέψουν μετά από δυο μέρες.<sup>58</sup> Αυτόν το χαρακτήρα κυνηγιού έχει πάντως η μανιταροσυλλογή σε όλο το Πήλιο. Το ίδιο ισχύει και στη Ζάκυνθο: «Πηγαίνουμε για μάζεμα σε μικρές ομάδες», λέει πληροφορητής μας από το χωριό Αμπελόκηποι. «Υπάρχει όμως ανταγωνισμός. Όποιος ξέρει τα μέρη δεν τα λέει. Μαζεύει όλη η Ζάκυνθος, χαμός γίνεται!». Ο πληροφορητής, που είναι και κυνηγός, ισχυρίζεται πως ο ίδιος όχι μόνο μαζεύει μανιτάρια αλλά και τα μαγειρεύει.<sup>59</sup> Σε άλλη

<sup>57</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>58</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>59</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Σ., περ. 40 ετών, Αμπελόκηποι Ζακύνθου, 25/11/2002.



περίπτωση μάλιστα χρησιμοποιείται και το ρήμα 'κυνηγώ', όταν γίνεται λόγος για τη μανιταροσυλλογή. Έτσι πληροφορητής από το Πήλιο λέει: «Είναι σα συκωτάκια, σα μυαλά τηγανισμένα!»<sup>60</sup> Δεν τα κυνηγάμε για βιταμίνες, τα κυνηγάμε για την ουσία!»<sup>61</sup> Συχνά για τέτοιους συλλογείς μεγαλύτερο ενδιαφέρον από την κατανάλωση παρουσιάζει η συλλογή των μανιταριών αυτή καθαυτή. Η κατανάλωση άλλωστε, σ' αυτή την περίπτωση, των συλλεγόντων μανιταριών δεν γίνεται ποτέ ατομικά. Αντίθετα, μετά από ένα τέτοιο 'κυνήγι', η συγκομιδή τους δίνει αφορμή για γλέντι. Η προετοιμασία και το μαγείρεμα των μανιταριών γίνεται τότε είτε σε κάποιο δημόσιο χώρο, όπως το καφενείο του χωριού ή στο σπίτι κάποιου από τα μέλη της ομάδας.

Αντίστοιχο, αλλά πολύ πιο έντονο, χαρακτήρα κυνηγιού, έχει η μανιταροσυλλογή και σε άλλες χώρες. Την ηδονή από το κυνήγι του μανιταριού περιγράφει γλαφυρά σε έργο του ο Gunther Grass: «Πίστευε για κάθε μανιτάρι που έβρισκε ότι θα ήταν το πρώτο και τελευταίο: ποτέ πιο πριν δεν υπήρχε κάποιο αντίστοιχο: ποτέ πια δεν θα υπήρχε ένα μανιτάρι που θα στεκόταν σε ένα παρόμοιο πόδι, διατηρημένο ηδυπαθώς, μόνο του μέσα σε ένα φόντο από βρύα, και που –αν και το χέρι ακόμα διστάζει- δίνει σε κάποιον ασύγκριτη ευτυχία».<sup>62</sup> Το μανιτάρι, άλλωστε, σύμφωνα με τους Bromberger και Lenclud, ανήκει στις εξαιρέσεις των προϊόντων που συλλέγονται με οικονομική αξία και στη σύγχρονη κοινωνία (σε αντίθεση με άλλα προϊόντα καρποσυλλογής, αλλά και με το κυνήγι των ζώων, που σήμερα έχουν χαρακτήρα κυρίως ψυχαγωγικό παρά οικονομικό). Πάντως, υπογραμμίζουν, τόσο το κυνήγι όσο και η καρποσυλλογή αποτελούν δραστηριότητες αταξινόμητες, ενώ, παράλληλα, θέτουν ζητήματα όπως τα δικαιώματα των κυνηγών, η χρήση της γης και των προϊόντων της, οι σχέσεις κυνηγών –οικολόγων. Και οι δύο δραστηριότητες αντιμετωπίζουν δίπολα όπως: πολίτης # εξουσία, κρατικό # τοπικό, αστοί # λαός, πρωτευουσιάνοι # χωρικοί, ντόπιοι # ξένοι, αγρότες # μη αγρότες, ιδιοκτήτες # χρήστες, χρήστες # συντηρητές φύσης. Και οι δύο δραστηριότητες

<sup>60</sup> Η σύγκριση των μανιταριών με το κρέας και όχι με άλλα λαχανικά είναι, πιστεύουμε, ένα στοιχείο ενδιαφέρον και στο συμβολικό επίπεδο. Εξάλλου αυτή η σύνδεση γίνεται και σε άλλους λαούς, π.χ. σε μια φυλή της Ωκεανίας, τους Cheva. Ο Marshall Sahlins παρατηρεί πως οι γυναίκες της φυλής Cheva, βρίσκουν πολύ μεγαλύτερη σχέση ανάμεσα στο μανιτάρι και στο κρέας απ' ό,τι ανάμεσα στους μύκητες και τα άλλα φυτά ή λαχανικά. Θεωρεί ότι αυτή η σύνδεση βασίζεται περισσότερο στη δομή και στην αντίληψη της εδωδιμότητας απ' ό,τι στη μορφολογία και ότι είναι πιθανόν διαδεδομένη στους παραδοσιακούς πολιτισμούς. (Sahlins Marshall, *How 'Natives' think about captain Cook for example*, The University of Chicago Press, Chicago and London, 1995).

<sup>61</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>62</sup> Εδώ στο: Bromberger Christian & Lenclud Gérard, 'La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique?', *Études rurales*, Ιούλ.-Δεκ. 1982, 87-88, σελ. 7.

μπορούν να μελετηθούν από πολλές σκοπιές (την ψυχαναλυτική, την ιστορική, την οικολογική, την τεχνολογική, την οικονομική, την κοινωνιολογική, τη συμβολική). Ενώ, τέλος, το ύφος του παιχνιδιού που διατηρείται και στις δύο δραστηριότητες προέρχεται ίσως από την ιερή διάσταση που είχαν στο παρελθόν.<sup>63</sup>

Για το παθιασμένο κυνήγι των μανιταριών στη Γαλλία κάνει λόγο και κάποιο άρθρο στο περιοδικό *L' homme*. Πρόκειται για το πιο χαρακτηριστικό είδος καρποσυλλογής, το οποίο συχνά εγείρει διαμάχες που αφορούν την ιδιοκτησία των μανιταριών. Οι συλλογείς χωρίζονται συνήθως σε δύο κατηγορίες: τους αγρότες και τους 'άλλους', με διαφορετικό βαθμό δικαιωμάτων. Οι 'μεμονωμένοι' είναι, αντίθετα ίσως μ' ό,τι θα περιμέναμε, οι πιο προνομιούχοι, που έχουν μεγαλύτερη ελευθερία στην πρόσβαση σε μανιταρότοπους, εφόσον θεωρείται ότι δεν γνωρίζουν τόσα όσα οι αγρότες και δεν θα προσπαθήσουν να ιδιοποιηθούν τους μανιταρότοπους. Πάντως, παρόλο που τυπικά απαγορεύεται, αποτελεί άγραφο κανόνα να γίνεται ομαδική συλλογή σε ιδιωτικά λιβάδια, ενώ, άτυπα, γίνεται συχνά και μια φυσική διανομή των τόπων αναζήτησης μανιταριών. Συχνά η ομαδική συλλογή παίρνει το χαρακτήρα διαγωνισμού ανάμεσα σε δύο ομάδες. Υπάρχει βεβαίως και η συλλογή που γίνεται από τον καθένα χωριστά. Σε κάθε περίπτωση, το κυνήγι γίνεται την αυγή, ενώ υπάρχουν συγκεκριμένοι κανόνες που το συνοδεύουν: Έτσι, δεν επιτρέπεται η αποψίλωση της περιοχής, ούτε το κόψιμο των πολύ μικρών μανιταριών. Ο συλλογέας οφείλει να σταματήσει όταν γεμίσει το πανέρι του, ενώ θεωρείται ντροπή να γυρίσει κανείς άπραγος. Τέλος η διατήρηση της μυστικότητας για τις συντεταγμένες των μανιταρότοπων θεωρείται δεδομένη. Το κυνήγι των μανιταριών γίνεται κατά κανόνα την άνοιξη, με εναρκτήρια ημερομηνία τη γιορτή του αγίου Γεωργίου, στις 23 Απριλίου, όταν μαζεύονται τα 'μανιτάρια του Αγίου Γεωργίου'. Το πάθος για τη μανιταροσυλλογή ωστόσο φαίνεται και από τη συνήθεια των συλλογέων να ονοματίζουν κάποιο μανιταρότοπο με το όνομα αυτού που τον ανακάλυψε πρώτος (ως 'ο μανιταρότοπος του τάδε'). Ενδιαφέρον παρουσιάζει η αντίληψη πως τα κατάλληλα μέρη για μανιταροσυλλογή είναι τα λιβάδια, σε αντίθεση με το δάσος, που θεωρείται κατεξοχήν 'επικίνδυνο', ενώ υπάρχουν και βιότοποι του μανιταριού που αντιμετωπίζονται ως 'μολυσμένοι', π.χ. τα νεκροταφεία.<sup>64</sup> Στην Ιταλία επίσης η συλλογή του μανιταριού έχει χαρακτήρα κυνηγιού. Πολύ διαδεδομένο είναι το κυνήγι

<sup>63</sup> Bromberger Christian & Lenclud Gérard, 'La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique?', *Études rurales*, Ιούλ.-Δεκ. 1982, 87-88, σελ. 7-35.

<sup>64</sup> Jolas Tina, Verdier Yvonne, Zonabend Françoise, 'Les verts anneaux acides', *L' homme*, XII, 3, Ιούλιος - Σεπτέμβριος 1973, σελ. 176-186.



της τρούφας. Σε περιοχές π.χ. κοντά στο Μιλάνο χρησιμοποιούνται γι' αυτό σκύλοι, εκπαιδευμένοι να ξεθάβουν τους βολβούς του μανιταριού (οι οποίοι, ακριβώς εξαιτίας αυτής τους της εκπαίδευσης, κοστίζουν πολύ ακριβά). Το κυνήγι γίνεται κατά οικογένειες κάθε μια έχει τα μυστικά της σημεία, το πιο αξιοσημείωτο όμως είναι ότι τα μυστικά του κυνηγιού μεταδίδονται από πατέρα σε γιο.<sup>65</sup>

Αλλά ας επιστρέψουμε στον ελλαδικό χώρο. Εδώ ομαδική συλλογή παρατηρείται μόνο σε μέρη με έντονη μανιταροσυλλογή, όπως αυτά που αναφέραμε, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις, σε συγκεκριμένη πάντα χρονική στιγμή, η συλλογή έχει και τελετουργικό χαρακτήρα. Αυτό συμβαίνει στο χωριό Ταξιάρχης (πρ. Λόκοβα) της ορεινής Χαλκιδικής (που γι' αυτό το λόγο άλλωστε αποτέλεσε και το βασικότερο χώρο της επιτόπιάς μας έρευνας). Εκεί, παλαιότερα, η συγκομιδή του μανιταριού θεωρούνταν 'της χρονιάς το μαξούλι (= εισόδημα)'. Μόλις κάποιος Λοκοβίτης εντόπιζε το φυτό των μανιταριών έπρεπε να ειδοποιήσει τον κοτζάμπαση. Έτσι, η μέρα της συλλογής οριζόταν επίσημα. Ο τελάλης περνούσε την προηγούμενη από τους δρόμους του χωριού, ενημέρωνε για την καρποφορία των μανιταριών και καλούσε τους κατοίκους στην ομαδική συλλογή, φωνάζοντας: «Απ' τουν Χουλουμώντα ως του Χουλουμουνοτούδ' σκ'λί, γιατί να μην πατήσ', γιατί βγήκι τ'ς χρονιάς του μαγέρεμαα!»<sup>66</sup> Όποιος έβρισκε τη 'μανιταρομάνα', δηλαδή το μεγαλύτερο μανιτάρι, έπαιρνε μια λίρα από το παγκάρι.<sup>67</sup> Το έθιμο αναβίωσε πρόσφατα στον Ταξιάρχη, όπου γίνεται πλέον κάθε χρόνο η 'γιορτή μανιταριού', γιορτή που έγινε για πρώτη φορά το 1983.<sup>68</sup> Στον τρόπο αναβίωσης του εθίμου και στις διαφορές σε σχέση με την παλιά του εκδοχή θα επανέλθουμε σε επόμενο κεφάλαιο. Σύμφωνα με προφορική, ανεπιβεβαίωτη ωστόσο, μαρτυρία, κάτι αντίστοιχο τελούνταν παλιότερα και στο χωριό Παλαιά Επίδαυρος της Πελοποννήσου. Σ' αυτή την περίπτωση μάλιστα, ο τελάλης, πέρα από την ενημέρωση για την ομαδική συλλογή, φέρεται πως έλεγε κατ' επανάληψη κάποιες ακατάληπτες επωδούς, ίσως λείψανα κάποιου αρχαίου εθίμου.

<sup>65</sup> Από ντοκιμαντέρ της ΕΤ 1 στις 20/10/2003.

<sup>66</sup> Ταξιάρχης Χαλκιδικής, εκδ. Κοινότητα Ταξιάρχη, Θεσσαλονίκη, 1998, σελ. 92.

<sup>67</sup> 'Η, κατ' άλλους, η αμοιβή ήταν το χάρισμα του φόρου. Η συνήθεια αυτή καταγράφεται και στο περ. Λαογραφία, όπου λέγεται ότι φώναζαν τα εξής: «Ακούτι χώρα. Απ' το Χολομώντα κι απ' το Χολομώντοδι κι απ' του Σαραντανγά τ' αλώνι, της Παπακτσάς [κουτσής παπαδιάς] τ' αμπέλι κι από κει που πέρασε ο λύκος, κι από κει που χέστ'κε το κ'νάβ, σ'κλι γιατί να μην πατήση. Έδειξε βίγκλα [άρχισε να φαίνεται] το μαντάρι κι όποιος βρη τη μανιταρομάνα να τημ πάη το λαλά [μπάρμπα] το Χρήστο, να του χαρίση το δόσιμο [φόρο]» ('Ευτράπελοι διηγήσεις Λόκοβας (Ταξιάρχη) Χαλκιδικής', Σύμμικτα, περ. Λαογραφία, τόμ. ΙΑ', σελ. 649.

<sup>68</sup> Κελτεμλίδης, Δημήτρης, Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 48.

Πάντως, η ομαδική και τελετουργική συλλογή καρπών της φύσης φαίνεται πως δεν ήταν κάτι άγνωστο παλιότερα στην αγροτική Ελλάδα. Μαρτυρία χειρογράφου από το Ξυλοπάρικο Τρικάλων κάνει λόγο π.χ. για ομαδική συλλογή καστανών, όπου το σύνθημα για το μάζεμα το έδινε ο αγροφύλακας, ενώ η συλλογή διαρκούσε δύο εβδομάδες.<sup>69</sup> Ωστόσο το μανιτάρι φαίνεται πως αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα καρποσυλλογής. Κατά τον Jean -Louis Coujard η καρποσυλλογή αυτή είναι συμπληρωματική της παραγωγικής διαδικασίας, εφόσον αφορά μόνο όσα είδη δεν καλλιεργούνται, όσα δηλαδή δεν εμπλέκονται στην παραγωγική διαδικασία, πάντα όμως είδη χρήσιμα από άποψη οικονομίας.<sup>70</sup>

#### *Αποκλειστική ή μη συλλογή μανιταριών -Παράλληλη συλλογή άλλων ειδών*

Στις κοινότητες τώρα που το μανιτάρι δεν φαίνεται (ή δεν λέγεται) να καταλαμβάνει κεντρικό ρόλο στην οικονομική δομή, η συλλογή έχει περιστασιακό και μη αποκλειστικό χαρακτήρα.<sup>71</sup> Από τη μια λοιπόν οι συλλογείς, είναι περιστασιακοί, καθώς δεν έχουν σκοπό αποκλειστικά τη συλλογή μανιταριών, αλλά κάποια άλλη δουλειά, στο περιθώριο της οποίας γίνεται η μανιταροσυλλογή. Μπορεί π.χ. να συλλέξει κάποιος μανιτάρια, ενώ έχει βγει για να μαζέψει ξύλα<sup>72</sup>, να βρει καρπούς για ζωτροφή, όπως βελανίδια για τα γουρούνια<sup>73</sup>, ή να βοσκήσει τα πρόβατα<sup>74</sup>. Και στην Καστάνιτσα Κυνουρίας, ορεινό χωριό της Αρκαδίας όπου, παραδοσιακά, η κυριότερη ασχολία των κατοίκων ήταν τα κάστανα, τα μανιτάρια

<sup>69</sup> χφ. 1415, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ξυλοπάρικο Τρικάλων, έτος 1970-71, σελ. 24.

<sup>70</sup> Coujard Jean-Louis, 'La cueillette, pratique économique et pratique symbolique', *Études rurales*, Ιούλ.-Δεκ. 1982, 87-88, σελ. 261-266.

<sup>71</sup> Σ' αυτή την περίπτωση μάλιστα η συλλογή γίνεται κυρίως από γυναίκες και παιδιά, όπως θα αναφέρουμε στο κεφάλαιο Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο.

<sup>72</sup> Έτσι, σε μαρτυρία χειρογράφου από την Κρήτη ο πληροφορητής λέει: «Έκαμα μια βόλτα στα κυπαρίσια για δέβλες [=ξύλα] και μ' απαθήξανε καθόσοι *κουμαρίτες* [=είδος μανιταριού που φύεται στις κουμαριές]» (χφ. 1114, ΙΑΝΕ, Ραμνή Κρήτης, σελ. 174. βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *κουμαρίτης*.)

<sup>73</sup> «Ηκείνα τα χρόνια παενάμι για βιλάν' για τα γρούνια. 'Κει που παενάμαν μέσα στα κουφάλια ηηρισκνάμι μαντάρια μιγάλα τα λιγαν αρνιά. Ήταν μιγάλου του μαντάρ'. Θα ήταν μιαν οκά. Του βουζιαζάμαν, του τηγάντζαμαν, το 'φκιανάμαν σκουρδαλιά κι τό τρωγάμι. [...]»<sup>73</sup> (χφ. 1831, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, , έτος 1972-73, κεφ. Τροφές, σελ. 23-24)

<sup>74</sup> Ηλικιωμένη πληροφορήτρια από το Γήλοφο Γρεβενών μας εξηγεί ότι συνήθιζε να μαζεύει μανιτάρια όποτε είχε ευκαιρία, και κυρίως «όταν πήγαινε στα πρόβατα». Και συνεχίζει, «πάντως, δεν μαζεύεις ειδικά *μαρτάρες*. Αν τις βρεις στο δρόμο τις μαζεύεις». (Συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002.)

συλλέγονταν περιστασιακά, κατά τη διάρκεια της συγκομιδής των καστανών, καθώς μάλιστα τα δύο είδη συνέπιπταν και χρονικά (Οκτώβρη – Νοέμβρη).<sup>75</sup>

### Χόρτα

Από την άλλη πάλι, συχνά, ταμανιτάρια δεν αποτελούν το μοναδικό αντικείμενο αναζήτησης, καθώς παράλληλα οι συλλογείς μαζεύουν και άλλα φαγώσιμα είδη της χλωρίδας ή της πανίδας (χόρτα, σαλιγκάρια, καβούρια κ.ά.), τα οποία, σημειωτέον, θεωρούνται όλα ταπεινά και υποτιμημένα. (Για τομανιτάρι ως υποτιμημένο προϊόν θα κάνουμε εκτενέστερα λόγο στο κεφάλαιο Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη). Η πιο συχνή ομαδοποίηση πάντως είναι αυτή που γίνεται ανάμεσα σεμανιτάρια και σε χόρτα. Ακόμη δηλαδή κι αν δεν θεωρούνται ταμανιτάρια –όλα, ή κάποια είδη- ‘χόρτα’, αναφέρονται σχεδόν πάντα προς το τέλος μιας, φανερά αξιολογικής, σειράς διατροφικών ειδών, που ξεκινά από τα πιο υπερτιμημένα και εορταστικά, όπως τα κρέατα, τα περίτεχνα εδέσματα κ.λπ. και καταλήγει στα πιο ταπεινά και περιφρονημένα, δηλαδή τα χόρτα (‘λάχανα’) και τους άλλους άγριους καρπούς της γης. Μάλιστα συχνά ταμανιτάρια τοποθετούνται σχεδόν τελευταία στη σειρά και μεταξύ των χορταρικών.<sup>76</sup> Σε χειρόγραφο από την Όλυμπο της Καρπάθου, μετά από πέντε σελίδες που κάνουν λόγο για τα ‘φυτά που υπάρχουν άγρια στα δάση’, αναφέρονται, στο τέλος, και τα ονόματα κάποιωνμανιταριών: «ο κοπρομανίτης, ομανίτης της άφκειαστης, [...] η κουκουμελλία [...]».<sup>77</sup> Στη Λέσβο επίσης ταμανιτάρια ομαδοποιούνται με τα χόρτα: «Άλλο είδος τροφής τα χόρτα ως τα ’γλιά, λαψαναυγούλια τση ψ’ξδουγαύλια, (=βλαστάρια), ’οι σβυρνιές, τα σπαράτζια, οιμανίτις, τα κρίταμα, τα πράσα, οι λαχανίδις, τα κουνουπίδια, τα σπανάσχα, οι πασκαλιές, οι καυτσηνόρ’ζις, οι καυκαλίθρις, οι καψουραύχις κ.ά.».<sup>78</sup> Στα Ανώγεια της Κρήτης, μαζί με ταμανιτάρια μάζευαν και χόρτα, κυρίως ραδίκια

<sup>75</sup> Συνέντευξη με την Λ. Α., 44 ετών, εποχιακή εργάτρια, Άστρος Κυνουρίας, καταγόμενη από Καστάνιτσα Κυνουρίας, 31/10/2004.

<sup>76</sup> Έτσι, σε χειρόγραφο από τα Βουρλά της Μικράς Ασίας, αφού πρώτα έχουν παρατεθεί τα διάφορα εδάδιμα χόρτα, αναφέρεται πως: «Ένα χορταρικό νοστιμότατο ήταν και ταμανιτάρια...» (χφ. 3188, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών., Βουρλά Μ. Ασίας, έτος 1977-78, κεφ. Τροφές, σελ. 68). Σε χειρόγραφο από τα Τζουμέρκα της Ηπείρου ταμανιτάρια ομαδοποιούνται με τα φτωχότερα από τα χόρτα, δηλ. τις τσουκνίδες: «Έτρουγαν [...], έβραζαν τσ’ κνίδια αλιβρουμένα ήμια όμως. Έτρουγαν πουλύ κι τ’ς κουκουμέλες [=μανιτάρια]...» (χφ. 3598, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών., Μεσούντα (η) Τζουμέρκων Άρτας, έτος 1982, κεφ. Τροφές, σελ. 35.)

<sup>77</sup> χφ. 780, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Όλυμπος Καρπάθου, Δωδεκάνησα, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 61 και 65-66.

<sup>78</sup> χφ. 724, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άντισσα Λέσβου, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 46-47.

και γούλες.<sup>79</sup> Ή, σε άλλα αρχαιακά δεδομένα, ανάμεσα σε ονόματα χόρτων που παρατίθενται, φαγώσιμων ή με άλλη χρήση, προβάλλουν και ονομασίες ορισμένων μανιταριών, που αρκετές φορές δεν αναγνωρίζονται καν ως μανιτάρια αλλά ως 'φυτά' ή 'χόρτα'.<sup>80</sup> Τέτοια είναι τα *αυτάκια*, οι *ίσκες*, οι *φούσκες*, οι *αλεπουπορδές*, τα *ίτανα* (ερμηνεύονται ως: 'ρίζες φυτού ανάλογοι προς τας της πατάτας'), τα *γουργουρένια* (προφανώς εννοούνται οι *γουργουλιάνες*), τα *χτενάκια*, του *λαγού το ψωμάκι*, του *λαγού τ' αφτιά* κ.ά.

### *Σαλιγκάρια*

Πιο ενδιαφέρουσα παρουσιάζεται η σχέση μανιταριών και σαλιγκαριών. Και τα δύο είδη φαίνεται πως σημειώνονται με τα ίδια πρόσημα στη λαϊκή σκέψη, καθώς ορίζονται ως διατροφικά είδη της άγριας φύσης, που σχετίζονται με τις βροχές, έχουν περιστασιακό χαρακτήρα, αλλά επιστρατεύονται σε περιόδους κρίσης.<sup>81</sup> Στα δεδομένα της έρευνάς μας είναι πολύ συχνό όταν γίνεται λόγος για μανιταροσυλλογή να αναφέρεται και η συλλογή σαλιγκαριών που γίνεται είτε παράλληλα είτε σε διαφορετική χρονική στιγμή. Έτσι, στα Βουρλά της Μικράς Ασίας για παράδειγμα, όπου γινόταν συλλογή μανιταριών (που μάλιστα θεωρούνταν 'χορταρικό'), γινόταν επίσης και συλλογή σαλιγκαριών.<sup>82</sup> Το ίδιο και στην Άντισσα της Λέσβου, όπου, μετά την ομαδοποίηση των μανιταριών με τα χόρτα, αναφέρονται επίσης και οι 'σαλιάτσ'<sup>83</sup>. Σε μια από τις πιο μυκόφιλες κοινότητες της Ελλάδας, τη Σάμο, διευκρινίζουν: «Τρώγαμι ακόμα κι τσ' σαλι'γκάροι' για φαϊ όμους, όχι για ξαρέσκι'...».<sup>84</sup> Ακόμη όμως και στη Γαλάτιστα Χαλκιδικής, όπου η μανιταροσυλλογή αποτελεί τον κύριο σκοπό της εξόρμησης και αποκτά, όπως είδαμε, χαρακτήρα κυνηγιού, συχνά, παράλληλα με τα μανιτάρια συλλέγονται και «σαλιγκάρια, ραδίκια, ζοχοί...».<sup>85</sup> Στη Θίσβη της Βοιωτίας λένε ότι η συλλογή σαλιγκαριών γινόταν παράλληλα με τη μανιταροσυλλογή: «Όταν έβρεχε, βγαίναμε στα χωράφια και μαζεύαμε σαλιγκάρια. Δεν τα μαζεύαμε αμέσως, τα αφήναμε μέσα στο κοφίνι και

<sup>79</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Α., βοσκό, και τη σύζυγό του Σ. Ρ., 60 ετών, Ανάγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>80</sup> Βλ. κυρίως Παράρτημα II.

<sup>81</sup> Για τη σημειολογική χρήση των διατροφικών αυτών ειδών θα γίνει λόγος και σε επόμενα κεφάλαια. Βλ. κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη και κεφ. Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο.

<sup>82</sup> «Μαζεύανε και τρώγανε και σαλιάκους δύο ειδών, τους караβόλους και τα ασπράκια» (χφ. 3188, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών., Βουρλά Μ. Ασίας, έτος 1977-78, κεφ. Τροφές, σελ. 68).

<sup>83</sup> «Τροφή ωραίας γεύσεως και οι 'σαλιάτσ' (σαλιγκάρια), επίσης και οι 'αχνοί', οι πατιλίδες [...]» (χφ. 724, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 46-47).

<sup>84</sup> χφ. 367, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Σάμος, κεφ. Τροφές, σελ. 339.

<sup>85</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

τους ρίχναμε πίτουρα ή θυμάρι, για να καθαρίσουν. Τα νεροβράζαμε με κρεμμύδι και ντομάτα. Μετά τη βροχή μέσα στα χωράφια [...] μαζεύαμε μανιτάρια (k"er"erdh) και τα κάναμε τηγανητά...».<sup>86</sup> Στο Διδυμότειχο του Έβρου περιγράφουν: «[...] Απ' τα χουράφια μάζουναμι τα μπλουστούργια κι τα ραδίκια. Σηιά 'ν Ανξιά μάζωναμι απ' τα μπαϊρια σάλιαρ' (σαλιγκαρους) κι μαντάριας (μανιτάρια) κι τά 'τροναμι».<sup>87</sup> Στη Χίο μαζεύουν παράλληλα χόρτα, μανιτάρια και σαλιγκάρια,<sup>88</sup> το ίδιο και στα Ψαρά.<sup>89</sup> Στα Τρίκαλα Κορινθίας τα μανιτάρια και τα σαλιγκάρια αναφέρονται διαδοχικά σε μια σειρά εδωδιμων ειδών, πλαισιωμένα μάλιστα από άλλα αντίστοιχα 'ταπεινά' διατροφικά είδη όπως τα χόρτα και οι βολβοί.<sup>90</sup> Παράλληλη συλλογή μανιταριών και σαλιγκαριών δηλώνεται και στην Εύβοια,<sup>91</sup> αλλά και στην περιοχή της Καρδίτσας. Στον Ελληνόπυργο Καρδίτσας, όπου συλλέγουν παράλληλα και τα δύο είδη, διευκρινίζουν πως «τα σαλιγκάρια έχουν πιο δύσκολη συλλογή από τα μανιτάρια γιατί κρύβονται και χρειάζονται υπομονή να τ' ανακαλύψεις. Έχει πολλά το Μάρτη. Και στον τόπο μας είναι μεγάλα, τόσα! Έχουν χρώμα ροζέ. Αν πάντως μαζέψεις ένα δεν φεύγει, έχει και ταίρι...».<sup>92</sup> Στις Κυκλάδες επίσης γίνεται συλλογή τόσο μανιταριών όσο και σαλιγκαριών. Έτσι σε διάφορα μέρη της Τήνου, όπως στον Πύργο, συλλέγουν τους 'αθυμαρίτες', ένα είδος σαλιγκαριών, ενώ στο Μουντάδο, ένα άλλο χωριό του ίδιου νησιού, συλλέγουν *αρναδ'κές*, ένα είδος μανιταριού που το φτιάχνουν τηγανητό, ψητό ή γιαχνί αλλά και 'χόχλους' που τους κάνουνε στιφάδο.<sup>93</sup> Στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης και τα μανιτάρια και τα σαλιγκάρια θεωρούνται πολύ νόστιμες τροφές και η συλλογή τους γίνεται παράλληλα.<sup>94</sup> Στην Κρήτη, φαίνεται πως υπάρχει μεγαλύτερη προτίμηση στους 'χοχλιούς', οι οποίοι αποτελούν και το κύριο υλικό για κάποια παραδοσιακά κρητικά πιάτα, όμως παράλληλα πολύ συχνά αναφέρονται και οι 'μανίτες': «[...] Μαγειρεύουμε και χοχλιούς (=σαλιγκάρια) με

<sup>86</sup> χφ. 3652, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, έτος 1980, Θίσβη Βοιωτίας, κεφ. Τροφές, σελ. 95.

<sup>87</sup> χφ. 3051, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μάνη Διδυμοτείχου Έβρου, έτος 1976-77, κεφ. Τροφές, σελ. 26.

<sup>88</sup> Συνέντευξη με τον Γ. Λ., 56 ετών, Χίος, 4/11/2002.

<sup>89</sup> Συνέντευξη με τον Α. Γ., 42 ετών, Ψαρά, 5/5/2003.

<sup>90</sup> χφ. 1758, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Τρίκαλα Κορινθίας, έτος 1972-73, κεφ. Τροφές, σελ. 18.

<sup>91</sup> χφ. 1516, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πισών Ευβοίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 42.

<sup>92</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.

<sup>93</sup> χφ. 2596, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μουντάδος Τήνου, έτος 1974-75, κεφ. Τροφές, σελ. 91.

<sup>94</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

πατάτες με ρύζι, με χλωρά κουκιά, αμάραθα και τσι κάνουνε και μπουμπουριστούς (=τηγανητούς). Τσι μανήτες δε τσι τρώνε ούλους. Τρώνε τσι καλούς απού δε φαρμακεύουνε, τσι πρινίτες, τσι κουμαρίτες, τσι κοκκινίτες και τσ' αγκαθίτες. Τσι ψήνανε τηγανιστούς και σπιφάδο στο τσικάλι.»<sup>95</sup> Και σε άλλες περιοχές της Κρήτης γίνεται λόγος για παράλληλη συλλογή των δύο ειδών, όπως στο Τυμπάκι και στη Ζάρο Ηρακλείου όπου, σύμφωνα με συνεντεύξεις, μαζί με τα μανιτάρια μαζεύανε και χόρτα και σαλιγκάρια,<sup>96</sup> ενώ στο Λασιθί συλλέγουν και τα δύο είδη, όχι όμως παράλληλα καθώς διευκρινίζουν ότι δεν συμπίπτουν χρονικά: «[...] Ύστερα, όλον το χρόνο έχει χόρτα στα χωράφια. Το φθινόπωρο δα βρεις αμανίτους (=μανιτάρια) να τσι κάνεις στο τηγάνι και την άνοιξη είναι οι χοχλοί (=σαλιγκάρια)...».<sup>97</sup> Μάλιστα η συλλογή των σαλιγκαριών, σύμφωνα με άλλο χειρόγραφο, γίνεται με το λαδοφάναρο τις νύχτες της άνοιξης και με αναμόχλευση των θάμνων το καλοκαίρι.<sup>98</sup>

### *Καβούρια*

Άλλο ένα είδος με το οποίο σχετίζεται το μανιτάρι, καθώς αποτελούν και τα δύο περιστασιακό είδος διατροφής είναι τα καβούρια. Έτσι, σε χειρόγραφο από το Σγουροκεφάλι Ηρακλείου οι 'καβροί' αναφέρονται, μαζί με τα μανιτάρια και τα σαλιγκάρια, στο τέλος μιας σειράς καθημερινών, απλών τροφών: «Άλλα φαγητά ήσαν: [...] φασόλια μαυρομάτικα με ρύζι, το λεγόμενο φασουλόρυζο, ντολμάδες από λάχανο ή αμπελόφυλλα που τα διατηρούσαν σε μικρά κιουπάκια μέσα στην άλμη, μανιτάρια, καβούρια του ποταμού επειδή έβγαιναν έξω επειδή φοβόντουσαν μήπως τα παρασύρουν οι χείμαρροι. Τους καβρούς τους μαγείρευαν ή πρόχειρα στα κάρβουνα ή τηγανιτούς ή και με ρύζι, το καβροπίλαφο. Γενικά τα καβούρια και τα μανιτάρια ήταν πολύ ωραίοι μεζέδες και τραβούσαν αρκετό κρασί, που δεν έλειπε από κανένα χωρικό. [...] Ένα από τα πιο συνηθισμένα φαγητά είναι και τα σαλιγκάρια που τα μαγείρευαν στις χαλέπες του χωριού, και τα μαγείρευαν είτε βραστά είτε κοκκινιστά με πατάτες, αγκινάρες ή και τηγανιτά με ρύζι ή μπλιγούρι.»<sup>99</sup> Ίδια ομαδοποίηση γίνεται και στο χωριό Άγιες Παρασκιές Ηρακλείου: «[...] Εις τας

<sup>95</sup> χφ. 2254, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κατσιβελιανά Χανίων, έτος 1974-75, κεφ. Τροφές, σελ. 73-74.

<sup>96</sup> Συνέντευξη με την Ε. Σ., 74 ετών, Καμπλάρι Ηρακλείου Κρήτης, 3/4/2003 και με τον Δ. Γ., 33 ετών, Ζάρος Ηρακλείου, 6/4/2003.

<sup>97</sup> χφ. 3646, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μάλες Λασιθίου, έτος 1984-85, κεφ. Τροφαί, σελ. 43.

<sup>98</sup> χφ. 2185, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Νικηθιανό Λασιθίου, έτος 1973-74, κεφ. Τροφές, σελ. 44.

<sup>99</sup> χφ. 1066, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Σγουροκεφάλι Ηρακλείου, έτος 1969-70, κεφ. Τροφές, σελ. 20-22.

τροφάς επίσης συμπεριλαμβάνονται οι αμανίτοι, οι 'χοχλιοί' (σαλιγκάρια), οι 'καβροί' (καβούρια)...»,<sup>100</sup> ενώ και σ' ένα τρίτο χωριό του Ηρακλείου, στου Ξιδά, μανιτάρια, καβούρια και σαλιγκάρια ανήκουν στην ίδια κατηγορία φτωχικών και καθημερινών φαγητών: «Τοτεσάς ετρώγανε βρούβες, ασκουρδουλάκους (=βολβούς), καβρούς, χοχλιούς, αμανίτους, φασούλες - κολοκύθια, γάλα, κουκιά και πολλά άλλα φαζιά. [...]».<sup>101</sup> Στο Δοξάτο της Δράμας, κοντά στα μανιτάρια, που φαίνεται ότι παίζουν σημαντικό ρόλο στην καθημερινή διατροφή, εμφανίζονται και οι 'τσαγανοί', δηλ. τα καβούρια: «Και τι δεν είχε κειν' το χωργιό. Μανιτάργια λογιά λογιά. Φτίσγια, τα μαγέρευαμ' πε τα κρομμύδια. Βολίτες, μακρτά και κίτρινα, τά φκιαναμ' ψητά πε το ζουμί. Κάκια, μανιτάρια πάλε, πε τα κρομμύδια.[...] Έτρωγάμε επίσης και 'τσαγανούς' (=καβούρια) ψητούς με αλεύρι.»<sup>102</sup> Σε χειρόγραφο από την Κορινθία, τα καβούρια και τα μανιτάρια ομαδοποιούνται με μια σειρά άγριων καρπών και προϊόντων της φύσης, ενώ μαγειρεύονται και αντίστοιχα: «[...] Στα ρέματα στα βουνά βρίσκανε καβούρια, βολβούς, ραδίκια, μανιτάρια, άγρια που βγαίνουν στ' αγκάθια. Μαγείρευαν και κάνα λαγό. [...] Τα καβούρια τά 'καναν τηγανητά. Τα μανιτάρια τηγανητά. Τά 'κοβαν τά 'πλεναν και αφού τα τηγάνιζαν τους έβαζαν καμιά φορά και ντομάτα λιωμένη και τηγανιζόσαν μαζί. Τα μανιτάρια τά 'καναν και ψητά στη χόβολη (κάρβουνα) με αλάτι. Τους βολβούς τους βράζαμε, τους αλατίζαμε, ρίχναμε λάδι και ξύδι και τους συνοδεύαμε με σκορδαλιά.».<sup>103</sup> Τέλος, και στην Αρκαδία φαίνεται πως τροφές όπως τα μανιτάρια, τα σαλιγκάρια, τα καβούρια, αλλά και τα σπαράγγια, οι βολβοί και τα διάφορα κυνήγια ομαδοποιούνται ως άγριοι καρποί της γης και προϊόντα της φύσης με περιστασιακό χαρακτήρα που αντιδιαστέλλονται στο ήμερο και καλλιεργημένο των 'πολιτισμένων' τροφών: «Πολλές φορές σφάζαμε και πουλιά. Όταν οργώναμε τα χωράφια βγάναμε και βορβούς και τους φτιάναμε με ξυδόλαδο. Την άνοιξη πηγαίναμε για μπομπόλια (σαλιγγάρια). Γυρίζαμε και τις νύχτες με καουτσούκ. Τα βράζαμε πρώτα για να βγη το κάκαρό τους (όστρακο) και μετά τ' αλείφαμε με μπομποτάλευρα και τα τηγανίζαμε. Ρίναμε μέσα μάραθα και τσαρμπουχιές. Μαζεύαμε και σφεράγγια,

<sup>100</sup> χφ. 1069, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιες Παρασκιές Ηρακλείου, έτος 1969-70, κεφ. Τροφές, σελ. 298.

<sup>101</sup> χφ. 1694, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, στου Ξιδά, ν. Ηρακλείου, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 162.

<sup>102</sup> χφ. 1690, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Δοξάτο Δράμας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 20-21.

<sup>103</sup> χφ. 2979, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Γελλήνη Κορινθίας, έτος 1976-77, κεφ. Τροφές, σελ. 38β.

μανιτάρια και καβούρια και τα ψέναμε στη θράκα. Τα καβούρια τα φτιάναμε και βραστά με λάχανα. Στουμπάγαμε και τα πόδια τους για να νοστιμήση το ζουμί». <sup>104</sup>

Η ομαδοποίηση αυτών των ειδών, πέρα από τα καθαρά πρακτικά και διατροφικά της συμφραζόμενα, κρύβει, όπως γίνεται φανερό, και ένα αντίστοιχο ιδεολογικό φορτίο, που εμφανίζεται άλλωστε και σε πολλά φρασεολογικά δεδομένα. Δηλαδή, τα είδη αυτά αντιμετωπίζονται ως υποτιμημένα και παρακατιανά, τελευταία σε μια αξιολογική σειρά τοποθέτησης των φαγωσίμων. Με την υποτίμηση αυτή όμως θα ασχοληθούμε εκτενέστερα σε επόμενο κεφάλαιο, όταν θα κάνουμε λόγο για τη μυκοφιλία και τη μυκοφοβία ατόμων, λαών, εποχών και το συμβολικό της περιεχόμενο.

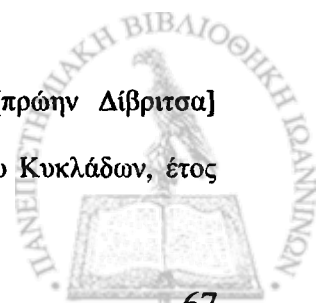
*Τόπος, χρόνος και μέθοδοι της μανιταροσυλλογής*

### Τόπος

Ο τόπος αναζήτησης των μανιταριών διαφέρει ανάλογα με το είδος του μανιταριού που συλλέγεται, εφόσον δεν έχουν όλα τους ίδιους τόπους ευδοκίμησης. Μπορεί δηλαδή κάποια να φύονται στα δάση και στα βουνά, κάποια σε ξέφωτα και λιβάδια, άλλα απλά σε μέρη με υγρασία, αρκετά κάτω από τη γη και άλλα πάνω σε κερμούς δέντρων, σε κούτσουρα ή σε κοπριές κ.ο.κ. Αλλά ακόμα κι όταν οι βιότοποι είναι οι ίδιοι υπάρχει η πιθανότητα να μη συλλέγονται τα ίδια μανιτάρια παντού. Μπορεί ας πούμε ένα μανιτάρι των αγρών να φύεται στην επικράτεια δύο διαφορετικών κοινοτήτων, κοντινών ή μακρινών, αλλά στη μια να είναι προσφιλές και να αναζητείται με μανία, ενώ στην άλλη να αγνοείται. Πάντως οι συλλογείς, σύμφωνα με τα δεδομένα της έρευνάς μας, φαίνεται πως κατευθύνονται από καθορισμένες επιλογές και γνωρίζουν αρκετά καλά ποια και πού να αναζητήσουν κάθε φορά. Έτσι π.χ. λένε στην Τήνο: «[...] Απ' τ'ς καυκάρες μαζεύουμ' και μανίτες (=μανιτάρια), τ'ς μαυρομανίτες και τ'ς αρναδ'κές. Αυτές όμως θεν' προσοχή από πού θα τ'ς μαζέψ'ς, γιατί όταν είν' κάτ' από δέντρα ή σε βρώμ'κα μέρ' έχ'ν δηλητήριο κι είν' επικίνδυνες. Ιμείς όμως τ'ς ξέρουμ' καλά κι δεν πέφτουμ' όζω ποτές.» <sup>105</sup> Και στις περισσότερες συνεντεύξεις άλλωστε οι συλλογείς δηλώνουν πως μαζεύουν συγκεκριμένα είδη, τα οποία όμως γνωρίζουν πάρα πολύ καλά και δεν τα μπερδεύουν

<sup>104</sup> χφ. 3065, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Δήμητρα [πρώην Δίβριτσα] Αρκαδίας, έτος 1977-78, κεφ. Τροφές, σελ. 57.

<sup>105</sup> χφ. 2413, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Αρνάδος Τήνου Κυκλάδων, έτος 1974-75, κεφ. Τροφές, σελ. 31.





με άλλα. Είναι χαρακτηριστική άλλωστε η εμμονή κατά τη συλλογή μόνο σ' αυτά τα κατά παράδοση γνωστά είδη.

Ωστόσο, φαίνεται πως υπάρχει διχογνωμία σχετικά με το ποιοι τόποι είναι οι καταλληλότεροι για την αναζήτηση μανιταριών, σε βαθμό που να θεωρούνται κάπου απαγορευτικοί κάποιοι οι οποίοι αλλού πιστεύονται ως οι κατεξοχήν κατάλληλοι. Για παράδειγμα, ενώ, αυτονόητα, στις περισσότερες περιοχές η μανιταροσυλλογή επικεντρώνεται στα δάση και μάλιστα είναι γνωστή η συμβιωτική σχέση αρκετών μανιταριών με συγκεκριμένα δέντρα και φυτά, σχέση που θα εξετάσουμε καλύτερα στη συνέχεια, στην Τήνο έλεγαν πως «μάζευαν και μανιτάρια, ποτέ όμως κάτω από τα δέντρα».<sup>106</sup>

#### *Δάση -βουνά*

Φυσικά οι τόποι αναζήτησης διαφέρουν ανάλογα με το είδος. Έτσι, στο Πήλιο εξηγούν: «Τα *νεραντζάκια* [αμανίτες του Καίσαρα] τα βρίσκουμε στα καστανόδαση. Τις *βασίλες* [βωλίτες εδώδιμους] θα τις δεις σε δάση οξιάς και βαλανιδιάς, στις κορυφογραμμές. Οι *γουργουλιάνες* πάλι βγαίνουν σε χαμηλότερα υψόμετρα, ακόμη και σε περιβόλια καλλιεργημένα. Τις *γουργουλιάνες* και κυρίως τις *βασίλες* τις βρίσκεις και από τη μυρωδιά».<sup>107</sup> Αντίστοιχη διάκριση γίνεται και στην ορεινή Δράμα: «Τα *αγαρικά* βγαίνουν στα βοσκοτόπια κοντά σε χαμηλά δάση, στα ξέφωτα, συνήθως εκεί που πατιούνται περισσότερο από τα ζώα. Οι *πευκίτες* προβάλλουν μέσα σε πευκοδάση, ενώ οι *λεπιότες* κοντά σε δάση πλατύφυλλων, με χαμηλή και αραιή βλάστηση». Τέτοιες διακρίσεις πάντως εμφανίζονται στα δεδομένα μας από πληροφορητές με καλή γνώση των μανιταριών και σε περιοχές με υψηλή μανιταροφαγία. Ασφαλώς όμως, οι δασώδεις περιοχές, τα βουνά και οι λόγγοι είναι οι τόποι ευδοκίμησης μανιταριών που αποτελούν το στερεότυπο, στη σκέψη των περισσότερων, βιότοπό τους και αυτό εμφανίζεται και στα δεδομένα της έρευνάς μας. Έτσι, στο Ροϊνό Αρκαδίας π.χ. φαίνεται να γνώριζαν ότι στα δάση «φύονται μανιτάρια πολλών ειδών», παρόλο που θεωρούσαν ότι μόνο ένα είδος, οι *γουργουλιάνες*, είναι εδώδιμο.<sup>108</sup> Στη Σητεία της Κρήτης, μάζευαν «στο πλατύβολο», δηλαδή το βουνό, εκτός από «χοντροχοχλιούς, λιανοχοχλιούς και παπαδούλες» και

<sup>106</sup> χφ. 2844, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κώμη Τήνου Κυκλάδων, έτος 1975-76, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 53.

<sup>107</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>108</sup> χφ. 595, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ροϊνό Μαντινείας Αρκαδίας, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 27-28.

«αμανίτους πολλώ λογίω [...]»,<sup>109</sup> ενώ στα Ανώγεια τα έψαχναν «στα βράχια, στα χαράκια, στις σκιές τω χαρακιώ».<sup>110</sup> Σε δασώδεις κυρίως περιοχές γίνεται η μανιταροσυλλογή και στην Εύβοια, σύμφωνα με μαρτυρία χειρογράφου: «Στα ρ'μάνια όπ' είναι δάσος κι έχ' σκίνια και κούμαρα γέν'νται οι μανίτες. Τ'ς λένε *κουμάρες* και *γαλαυτάκια*.[...]»<sup>111</sup> Στην Κορινθία αναζητούσαν στα ρέματα και στα βουνά τα άγρια μανιτάρια<sup>112</sup> και στη Φθιώτιδα στους λόγγους.<sup>113</sup> Αρκετά αινίγματα επίσης μιλούν για αυτούς τους τόπους ευδοκίμησης των μανιταριών. Έτσι, το διαδεδομένο σε όλη σχεδόν τη νότια Ελλάδα «Πάνω στα όρη στα βουνά/ κάθεται Φράγκος καπελάς/ και ζητά ψωμί κι αλάτι/ και στα κάρβουνα να κάτση», που λέγεται για το μανιτάρι, κάνει λόγο, μεταξύ άλλων, για την εμφάνιση των μανιταριών στα βουνά. Στην Κέρκυρα, πάλι, λέγεται για τον *μύκανα*: «Εις τον λόγγο εγεννήθη/ εις το λόγγο εκουναρήθη,/ μ' ένα ποδάρι στέκει».<sup>114</sup>

#### *Χωράφια – λιβάδια – ξέφωτα*

Πέρα από τα βουνά και τα δάση, πολύ συχνά εμφανίζονται μανιτάρια και στα λιβάδια, τα χωράφια και τα ξέφωτα. Έτσι, στη Σάμο, ένα είδος μανιταριών, οι *'πουρδοί'*, λέγεται πως «βγαίνει μέσα στου ίσουμα»,<sup>115</sup> στο Περαχώρι της Ιθάκης «έκοβαν *μαντραούρες* (=μανιτάρια) από τα χωράφια»,<sup>116</sup> στην Τήνο «στο χωράφι μαζεύουν *μανίτες* ή *αρναδ'κιές* (μανιτάρια)»<sup>117</sup>. Σε διάφορα μέρη της Κρήτης αναζητούν μανιτάρια στα χέρσα χωράφια όπου έχουν σαπίσει ξερά φύλλα ή άχυρα ή «στα σώπατα».<sup>118</sup> Στη Γρανίτσα της Ρούμελης λένε «γιόμ'σι του χουράφ' *κουκουμέλα*» (=ένα είδος μανιταριού),<sup>119</sup> στα Ψαρά τα ψάχνουν «σε σπανό μέρος»,<sup>120</sup>

<sup>109</sup> χφ. 712, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Τουρτούλοι Σητείας, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 32-33.

<sup>110</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>111</sup> χφ. 1516, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πισών Ευβοίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 42.

<sup>112</sup> χφ. 2979, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Γελλήνη Κορινθίας, έτος 1976-77, κεφ. Τροφές, σελ. 38β.

<sup>113</sup> «Μάζινα μαν'τάριας ζαπάν' στου λόγγου» (χφ. 1088, ΙΛΝΕ, Φθιώτιδα Στερεάς Ελλάδας, σελ. 171.)

<sup>114</sup> χφ. 1082, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, έτος 1969-70, Κοντόκαλι Κέρκυρας, κεφ. Αινίγματα.

<sup>115</sup> χφ. 1527, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κουμαραδαίοι Σάμου, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 54.

<sup>116</sup> χφ. 1539, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Περαχώρι Ιθάκης, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 31.

<sup>117</sup> χφ. 3661, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Τριαντόρος Τήνου Κυκλάδων, έτος 1986-87, κεφ. Τροφές, σελ. 185.

<sup>118</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>119</sup> χφ. 672, ΙΛΝΕ, Γρανίτσα Στερεάς Ελλάδας, σελ. 93.

στο Ζαγόρι, πήγαιναν «στου λιβάδ' να μάσουν *μπουλουμανίταρα*» (δηλ. τα μεγάλα μανιτάρια),<sup>121</sup> ενώ στις Μηλιές του Πηλίου αναζητούν τα *κοκκινομανίταρα* στα λιβάδια.<sup>122</sup> Ένα αίνιγμα από διάφορα μέρη της Ελλάδας που λέγεται για τη μανίτα δηλώνει επίσης την εμφάνιση μανιταριών στα χωράφια: «Ένα πράμαπραματάκι/ κάθιτι στου χουραφάκ'/ μ' ένα μόνου ποδαράκ'». <sup>123</sup> Αντίστοιχη ευδοκίμηση στους κάμπους και τα λιβάδια δηλώνουν και κάποιες λαϊκές ονομασίες του μανιταριού, όπως *καμπίτης* (Κέρκυρα), *λιβαδήσιο* (Γρεβενά), *λιβαδίτης* ή *λιαμανίτης* (Κάρπαθος).<sup>124</sup> Στο Πήλιο πάλι, λέγεται το αίνιγμα: «Από πέρα απ' τη ράχη (ή: «πέρα από το ρέμα) ένας μονοπόδαρος». Εδώ, οι λέξεις 'ρέμα' και 'ράχη' δηλώνουν βέβαια το δασώδη και ορεινό τόπο όπου φύονται μανιτάρια, όμως με τη φράση 'από πέρα' γίνεται αναφορά προφανώς και σ' ένα άλλο φαινόμενο, δηλ. τη συχνή εμφάνιση μανιταριών το ένα πίσω απ' τ' άλλο. Το χαρακτηριστικό αυτό, η εμφάνιση δηλαδή μανιταριών σε σειρά στα λιβάδια,<sup>125</sup> επισημαίνεται συχνά και σε συνεντεύξεις: «Τα *τσαϊρίσ'α* [=λιβαδήσια, <τουρκ. λ. çayır = λιβάδι]», μας λένε στην ορεινή Χαλκιδική, «βγαίνουν σε στρατό». <sup>126</sup> Σ' αυτή την ιδιότητα αναφέρεται και το ακόλουθο αίνιγμα που συναντιέται άπαξ στην Ίμβρο: «Άσπρου άσπρου σαν τυρί/ και τυρί δεν είναι/ στα λειβάδια πουρπατεί/ κι αρνί δεν είναι» (είναι το μανιτάρι).<sup>127</sup> Και στο Ελατοχώρι Ιωαννίνων τονίζουν πως «συχνά βγαίνουν σε αυλακιά, μπορεί να είναι και 30-40 μέτρα η σειρά, αλλά και σε κύκλο»<sup>128</sup>. Στην ιδιότητα κάποιων μανιταριών να βγαίνουν σε κύκλο οφείλεται και μια χαρακτηριστική παρετυμολόγηση. Έτσι, ένα από τα τέσσερα εδώδιμα είδη του Ταξιάρχη, τα *δροστάρια*, σύμφωνα με τον

<sup>120</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>121</sup> χφ. 596, ΙΑΝΕ, σελ. 6. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μυλομανίταρο*.

<sup>122</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>123</sup> χφ. 3430, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ασμήνιο (πρ. Ποτόκι) Ιστιαίας Ευβοίας, 1978-79, κεφ. Τροφές, σελ. 64-65, χφ. 3542, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κωμιακή Νάξου, έτος 1979-80, κεφ. Αινίγματα, σελ. 646, χφ. 3577, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μακρυνή Δωρίδας Φωκίδας, έτος 1980-81, κεφ. Αινίγματα, σελ. 466.

<sup>124</sup> Βλ. αντίστοιχες ονομασίες στο Παράρτημα Ι.

<sup>125</sup> Πιθανόν πρόκειται για το είδος αγαρικό το μακρόσπορο.

<sup>126</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>127</sup> Συνέντευξη με την Μ. Κ., 89 ετών, καταγόμενη από Γλυκό Ίμβρου, 6/12/2003 και χφ. 2926, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιοι Θεόδωροι, ν. Ίμβρος, έτος 1976-77, κεφ. Αινίγματα, σελ. 174.

<sup>128</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

κατεξοχήν μανιταρά του χωριού, «αλλού τα λένε τρογυροστάρια, επειδή βγαίνουν σε κύκλο».<sup>129</sup>

### Κοπριά

Μια άλλη λαϊκή ονομασία, το 'μανιτάρι των αλωνιών' που συναντούμε στην Κύπρο, δηλώνει, πέρα από το γεγονός της εμφάνισης μανιταριών σε ανοιχτό χώρο, όπως αυτό του αλωνιού, και τη σαπροφυτική ιδιότητα κάποιων ειδών, τα οποία φύονται σε υπόστρωμα κοπριάς, κυρίως ιπποειδών, αλλά και βοοειδών και αιγοπροβάτων. Η συμβιωτική σχέση με την κοπριά είναι ευρέως γνωστή στον ελλαδικό χώρο, εξάλλου υπάρχουν και αρκετά μανιτάρια που παίρνουν τ' όνομά τους απ' αυτήν, όπως οι *κοπρίτες* (νησιωτική Ελλάδα), οι *κοπρομανίτες* (νησιά Αιγαίου, Μικρά Ασία), τα *κοπρομανιτάρια* ή *μανιτάρκα της κοπριάς* (Κύπρος), οι *κοπρομαρίες* (Κύθηρα) κ.ά. Χαρακτηριστική είναι εξάλλου και μια παρετυμολόγηση, που τονίζει ακριβώς αυτή τη σχέση. Έτσι, η *μαντριγούρα*, όπως αποκαλείται ένα είδος μανιταριού στη Λευκάδα, θεωρείται ότι «λέγεται έτσι γιατί φυτρώνει κοντά στα μαντριά που υπάρχει χωνεμένη κοπριά».<sup>130</sup> Στην Πυλία της Μεσσηνίας πάλι συλλέγουν τους *στρουγγίτες*, είδος που προφανώς παίρνει το όνομά του από τις στρούγγες, τα μαντριά δηλαδή, γύρω από τα οποία υπάρχει άφθονη κοπριά για την ευδοκίμησή του. Στο Βόιο της Μακεδονίας αναζητούν τις *προβατομάν'ταρες* ή *πρόβειες μαν'τάρες* που «βγαίνουν εκεί που κοιμούνται» ή «εκεί που συχνάζουν τα πρόβατα», εφόσον αυτές ευδοκιμούν πάνω στις κοπριές τους,<sup>131</sup> ενώ στο Νεοχώρι Πηλίου «στις γιδοκοπριές».<sup>132</sup> Στο Γήλοφο Γρεβενών λένε ότι το καλύτερο μέρος για να βρει κανείς *μαρτάρες* είναι «οι στάνες, οι κοπριές και κυρίως τα παλικόπρια, δηλ. οι παλιές κοπριές».<sup>133</sup> Στη Μαγνησία μας ανέφεραν ότι «τα μανιτάρια φυτρώνουν σε τσοπανότοπο»,<sup>134</sup> παραπέμποντας προφανώς σε μανιτάρια που φυτρώνουν σε κοπριές αιγοπροβάτων, αλλά και στην καλή γνώση μανιταριών από τους βοσκούς. Και στην Ίμβρο, παλιά, έψαχναν τους *αχυρίτες* σε μέρος που στοίβαζαν την κοπριά των ζώων

<sup>129</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>130</sup> χφ. 1282, ΙΑΝΕ, Λευκάδα, σελ. 12. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανδραγούρα*. Η σωστή ετυμολόγηση της λέξης είναι βέβαια ο *μανδραγόρας*. Είναι εμφανές λοιπόν το συμβολικό της περιεχόμενο στο οποίο θα επανέλθουμε, τόσο στο κεφάλαιο για τη λατρεία και τα υπερφυσικά όντα σε σχέση με το μανιτάρι, όσο και σε εκείνο για το κοινωνικό φύλο.

<sup>131</sup> χφ. 687Α', ΙΑΝΕ, Βόιο Μακεδονίας, σελ. 73, 265 και 372 αντίστοιχα. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμματα: *προβατομανιτάρια* και *πρόβεια μανιτάρια*.

<sup>132</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Α., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>133</sup> Συνέντευξη με την Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφο Γρεβενών, 12/3/2002.

<sup>134</sup> Συνέντευξη με την Γ. Κ., 80 ετών, Τρίκερι Μαγνησίας, 2/5/2003.



και τα άχυρα.<sup>135</sup> Η υπόδειξη της κοπριάς άλλωστε ως κατάλληλου τόπου για ν' αναζητήσει κανείς μανιτάρια παρουσιάζεται σε συνεντεύξεις από πάρα πολλά μέρη της Ελλάδας, π.χ. ορεινή Χαλκιδική, Ηράκλειο Κρήτης, νησιά ανατολικού Αιγαίου κ.λπ. Την ίδια σχέση μανιταριού –κοπριάς δηλώνει, σε κυριολεκτικό επίπεδο, και η παροιμία 'όπου κοπριά κι αυτός μαν'τάρα',<sup>136</sup> πέρα βέβαια από την εμφανή υποτίμηση του μανιταριού που φανερώνει η παροιμία σε μεταφορικό επίπεδο. Αντίστοιχο είναι και το χιουμοριστικό δίστιχο από την Κάρπαθο: «Ολ-λο πρωτοπαλλήκαρο ήτον οι Κατωίτες εκρέμ-μουτ-τπ κι ωσά κ-κοπρομανίτες».<sup>137</sup>

Ωστόσο η αξία αυτών των μανιταριών φαίνεται πως είναι αμφιλεγόμενη. Δηλαδή αλλού θεωρούνται εύγευστα και τα κατεξοχήν άξια συλλογής, αλλού edώδιμα μεν αλλά με χαμηλή διατροφική αξία αλλού μη edώδιμα και αλλού δηλητηριώδη. Έτσι, π.χ. σε χφ. από τα Καρδάμαινα της Κω ο πληροφορητής παροτρύνει τους συνομιλητές του να πάνε να συλλέξουνε *κοπρίτες*, καθώς τους θεωρεί προφανώς ιδιαίτερα εύγευστο είδος. Στη Θίσβη της Βοιωτίας, μάζευαν μανιτάρια «προπάντων όπου υπήρχε κοπριά και κοντά στα μαντριά.»<sup>138</sup> Αλλά και στην Εύβοια, «Μαζεύαν' και μανίτες σαλιάρες. Αυτές γίνονται στα χουράφια, στις κοπριές».<sup>139</sup> Στο Ρέθυμνο της Κρήτης κάποια μανιτάρια που φυτρώνουν στις κοπριές θεωρούνται δευτέρας διαλογής: «Τ' αρνάκια βγαίνουνε συνήθως στην κοπριγιά καθώς και οι γλινίτες και οι κρασίτες. Αυτά που βγαίνουνε όπου είναι κοπριά, δεν είναι τόσο νόστιμα όσο τ' άλλα. Τρώγονται κι αυτά.»<sup>140</sup> Στο Κακοπλεύρι της Θεσσαλίας λέγεται για τις *πόπουρδες*, ένα είδος μανιταριού, ότι «φυτρώνουν στα λιβάδια που 'νι κουπριές ή άχιρα στ' αλώνια»,<sup>141</sup> και τονίζεται η φαρμακευτική τους αξία χωρίς να λέγεται τίποτα για την edωδιμότητά τους. Και στην Κύπρο τα *φχια τους σκλαπούνταρους* (αφτιά των καλικαντζάρων) είναι ένα είδος μανιταριών «που βλαστάνουν στις κοπριές και στ' αλώνια, όπου υπάρχει σάπιο άχερο».<sup>142</sup> Η καχυποψία απέναντι σε τέτοια είδη μεγαλώνει, όταν έχουμε να κάνουμε με λόγιες

<sup>135</sup> Συνέντευξη με την Μ. Κ., 89 ετών, καταγόμενη από Γλυκύ Ίμβρου, 6/12/2003.

<sup>136</sup> Η παροιμία εμφανίζεται πολλαπλώς στα δεδομένα των συνεντεύξεων, αλλά, περιέργως, όχι και σ' εκείνα της αρχαιακής έρευνας.

<sup>137</sup> χφ. 804, ΙΑΝΕ, Όλυμπος Καρπάθου, σελ. 197. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *κοπρομανίτης*.

<sup>138</sup> χφ. 3652, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Θίσβη Βοιωτίας, έτος 1980, κεφ. Τροφές, σελ. 95.

<sup>139</sup> χφ. 1516, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πισών Ευβοίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 42.

<sup>140</sup> χφ. 3615, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μοναστηράκι Ρεθύμνου, έτος 1982-83, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 230.

<sup>141</sup> χφ. 999, ΙΑΝΕ, Κακοπλεύρι Θεσσαλίας, σελ. 13. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *πόπουρδα*.

<sup>142</sup> Κ. Π. Χατζηγιάννου, *Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου*, σελ. 94. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *αφτιά των καλικαντζάρων*.

πηγές, όπου συνήθως θεωρούνται ακατάλληλα προς βρώση: «Οι κοπρίται», λέγεται σε μια απ' αυτές, «φύονται εντός μερών, όπου είναι εκκεχυμένη κόπρος κτηνών δι' ύδατος βρεχούμενη ή διά των ούρων αυτών των διατριβόντων εν αυτοίς ζώων. Φύονται πολλοί εκ μιας ογκώδους ρίζης. Είναι μικροί, λεπτοί και σκληροί, φαιού χρώματος και ως εκ των μερών, ένθα φύονται, ουχί εδώδιμοι.»<sup>143</sup> Αντίστοιχα αντιμετωπίζεται και ο *δροσίτης* της Κρήτης, «είδος μύκητος φυόμενος συνήθως εις λιπασματώδη μέρη και μάλιστα ένθα υπήρχε ποιμνιοστάσιον», για τον οποίο λέγεται ότι «είνε κατωτέρας ποιότητος μύκης», ενώ αλλού χαρακτηρίζεται απλά «αβλαβής».<sup>144</sup> Οφείλουμε βεβαίως να τονίσουμε ότι και οι χαρακτηρισμοί αυτοί ανήκουν στο λόγιο συγγραφέα του χειρογράφου απ' όπου προέρχεται το απόσπασμα, ενώ, κατ' ουσίαν, αγνοούμε τι θεωρούσαν οι πληροφορητές του, καθώς το χειρόγραφο περιορίζεται σε ανθολόγηση λέξεων και δεν περιέχει ρέοντα λόγο. Τέλος, στη Δυτική Κρήτη «οι αμανίτες απού βγαίνουνε στσι κοπρές» κατατάσσονται στα «ψακουδικά», δηλαδή τα δηλητηριώδη είδη.<sup>145</sup> Και επιπλέον διακρίνονται «στους κοπρίτες (μαντάκους) που δεν είναι πολύ επικίνδυνοι και τους σφαγάνες που πιάνουν στο ριζαύτι και ψοφά το ζώο».<sup>146</sup>

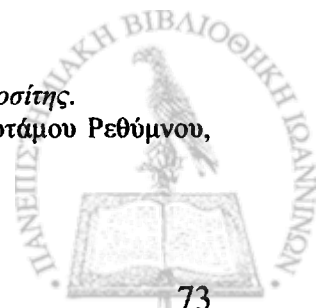
Αυτή η διακύμανση της στάσης απέναντι στα συγκεκριμένα μανιτάρια φανερώνει ασφαλώς και τη μεγαλύτερη ή μικρότερη μυκοφιλία της εκάστοτε κοινότητας και την κατασκευή στάσεων που συνδέουν όχι μόνο βιολογικά αλλά, κυρίως, ιδεολογικά το μανιτάρι με κάτι βρομερό και αηδιαστικό όπως η κοπριά. Δεν είναι ίσως τυχαίο, εξάλλου, και το γεγονός ότι αρκετές φορές, όπου τα μανιτάρια της κοπριάς θεωρούνται εδώδιμα, έχουν και ονομασίες που τονίζουν μια άλλη ιδιότητά τους, όπως το χρώμα ή το σχήμα και όχι τη σχέση τους με την κοπριά. Αναφέραμε π.χ. πιο πάνω τα *αρνάκια*, τους *γλινίτες* και τους *κρασίτες* που εμφανίζονται στον νησιωτικό χώρο. Ακόμη, στη Δυτική Μακεδονία, συλλέγουν και ψήνουν στη χόβολη ή στα κάρβουνα τις *κοκκινούσκες*, είδος που διευκρινίζεται ότι βγαίνει στην κοπριά, αλλά, όπως καταλαβαίνουμε, ονοματίζεται από το χρώμα του. Τέλος, κυρίως στις Κυκλάδες, συλλέγονται οι *λαρδίτες*, που λέγονται έτσι «επειδή μοιάζουν με το χοιρινό λαρδί». Σε χειρόγραφο ωστόσο από τη Δονούσα τονίζεται πως «οι *λαρδίτες* βγαίνουν έξω απ' τ' αλώνι στα λιόφυτα, σε χωράφια που έχουνε δύναμη, κοπριές». Εδώ δηλαδή

<sup>143</sup> ΙΑΝΕ, Γλωσσάρι Πρωτόδικου, σελ. 35.

<sup>144</sup> χφ. 343, ΙΑΝΕ, Κρήτη, σελ. 181 και 205 αντίστοιχα. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *δροσίτης*.

<sup>145</sup> χφ. 1700, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Εξάντης Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, έτος 1971-72, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 380.

<sup>146</sup> ΙΑΝΕ, Γ. Μαυρακ. Ποιμεν. σελ. 94.



η συμβιωτική σχέση με την κοπριά θεωρείται χαρακτηριστικό θετικό, εφόσον η κοπριά κάνει ένα χωράφι να 'έχει δύναμη'.

#### *Κουφάλες –κούτσουρα*

Κάποια μανιτάρια εμφανίζονται πάλι σε κουφάλες δέντρων, σε κούτσουρα και σε κομμένους, καμένους ή σάπιους κορμούς δέντρων. Η οικολογική αυτή απαίτηση του είδους είναι γνωστή στους συλλογείς: «Κι όπου είναι καν'να κουτσομπάν' από πεύκου και είναι σάπιο, εκεί βγαίν'νε μανίτες, που τ'ς λένε κτσουρομανίτες επειδή γίνονται κοντά στο κτσουμπ'», λέει μια από τις πηγές μας από την Εύβοια.<sup>147</sup> Σε άλλη αναφορά επισημαίνεται πως ένα είδος μεγάλου μανιταριού, ως «μια οκά», το *αρνί*, έβγαине «μέσα στα κουφάλια».<sup>148</sup> Το ίδιο είδος στη Θεσσαλονίκη ονομάζεται *αρνάκι* και λέγεται πως μεγαλώνει «απάνω σε κορμούς δέντρων γερασμένων»,<sup>149</sup> ενώ στην Πυλία της Μεσσηνίας «γίνεται απάνου σε δέδρο (=βαλανιδιά) κ' έναι σαν ψαχνό».<sup>150</sup> Την εμφάνιση μανιταριών πάνω σε καμένους κορμούς δηλώνουν και δύο άλλες ονομασίες μανιταριών, το *καφτάρι* (Πελοπόννησος, Γέρμα και Λεμονιά Γυθείου) και ο *καψαλίτης* (Κεφαλονιά).

#### *Διάφορα άλλα μέρη*

Υπάρχουν ωστόσο και κάποια είδη, που δεν απαντώνται πολύ συχνά, με βιοτόπους αρκετά ξεχωριστούς. Έτσι στην ορεινή Χαλκιδική γίνεται λόγος για ένα είδος που ευδοκμεί στις καλαμιές: «Είναι και τα *τοπούζια* [το είδος παίρνει προφανώς την ονομασία του από την τουρκ. λ. *toruz* = καρπούζι, λόγω του μεγάλου μεγέθους του]. Είναι άσπρα και πολύ νόστιμα. Βγαίνουν στις καλαμιές.»<sup>151</sup>

#### *Πετάγονται από τη γη- υπόγεια*

Υπάρχουν βέβαια και είδη που φύονται υπόγεια και είναι αρκετά δύσκολος ο εντοπισμός τους, εφόσον χρειάζεται για να τα βρει ο συλλογέας να ανασκαλέψει το χώμα. Ένα τέτοιο είδος είναι το διάσημο ύδνο ή αλλιώς τρούφα. Το είδος, που έχει λευκή και μαύρη ποικιλία, θεωρείται σήμερα ένα από τα εκλεκτότερα (και ακριβότερα) εδέσματα του κόσμου και εμφανίζεται συχνά σε καταλόγους γκουρμέ εστιατορίων, ενώ για τον εντοπισμό του χρησιμοποιούνται συχνά σκυλιά και κυρίως

<sup>147</sup> χφ. 1516, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πισών Ευβοίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 42.

<sup>148</sup> χφ. 1831, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Καλαμπάκα Τρικάλων, έτος 1972-73, κεφ. Τροφές, σελ. 23-24.

<sup>149</sup> χφ. 1111, ΙΑΝΕ, Θεσσαλονίκη Μακεδονίας, σελ. 104. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *αρνάκι*.

<sup>150</sup> χφ. 913, ΙΑΝΕ, Παιδεμένο Πυλίας Μεσσηνίας, σελ. 88-89.

<sup>151</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.



γουρούνια που το οσμίζονται.<sup>152</sup> Σε χώρες της Δυτικής Ευρώπης μάλιστα υπάρχουν αυστηροί κανόνες, νόμοι και απαγορεύσεις για το κυνήγι της τρούφας. Στον παραδοσιακό ελληνικό αγροτικό κόσμο το *ύδνο* είναι επίσης γνωστό και αγαπητό, αν και όχι σε τέτοιο βαθμό. Ήταν άλλωστε διαδεδομένο ήδη κατά την ελληνική αρχαιότητα, όπως δηλώνει και το αρχαιοελληνικό όνομά του. Ήδη οι Σχολιαστές του Αριστοφάνη εξηγούν 'τα λεγόμενα *ύδνα*' ως «άτινα την γην σκάπτοντες ευρίσκουσιν οι άνθρωποι»,<sup>153</sup> ενώ αναφέρονται επίσης και από το Θεόφραστο και άλλους αρχαίους συγγραφείς. Στις πηγές μας που αφορούν τον αγροτικό κόσμο εμφανίζεται με πολλές παραλλαγές του ονόματός του, *ύδνο*, *ύχνο*, *ύκνο*, *ύτανο*, *ύδανο*, *ύτνο*, *ύτινο* αλλά σε κάποια μέρη έχει ονόματα που υπογραμμίζουν τη σχέση του με τους χοίρους που μπορούν να το εντοπίσουν. Έτσι στην Κρήτη λέγεται *χοιρόψωμο*, στη Ρόδο *χεραμίθ-θι*,<sup>154</sup> αλλού *χοιρόχορτο*.<sup>155</sup> Η αξία του φαίνεται και στο δίστιχο «άσκαφτο αψύτευτο /και αυεντικό μαγείρεμα», που λέγεται γι' αυτό στην Πελοπόννησο.<sup>156</sup>

Κάτι άλλο που επισημαίνουν οι συλλογείς του μανιταριού είναι η θαυμαστή ιδιότητά του να ξεπηδά ξαφνικά από τη γη. Στην Κρήτη και στις Κυκλάδες μάλιστα υπάρχει και η χαρακτηριστική ονομασία *σκασογήτης* για το μανιτάρι που είναι γνωστότερο αλλού κυρίως ως *λαγόρχι*, αλλά και με αρκετές άλλες ονομασίες, για το οποίο λέγεται ότι φυτρώνει σε κούφια γη, συνήθως στους εξωτερικούς γύρους των αλωνιών και ότι έχει τόσο μικρό πόδι που δεν φαίνεται. Τους *σκασογήτες*, θεωρούν στην Κρήτη, πως «σκάει η γης και τσι πετά»,<sup>157</sup> ενώ στην Παροικιά της Πάρου τους εξάγουν από τη γη ανασκαλεύοντάς την με ραβδί ή μικρό πάσσαλο. Για την ίδια ιδιότητα του μανιταριού κάνει λόγο και ένα αίνιγμα από την Ευρυτανία: «Πέταλο τριπέταλο/ τρυπάει τη γης και βγαίνει».

#### Δοξασίες

Δοξασίες σχετικές με τον τόπο ευδοκίμησης περιβάλλουν και ένα άλλο είδος μανιταριού, το λυκόπερδον, που είναι εύγλωττες από τις λαϊκές του ονομασίες (αλλά και από την αρχαία του ονομασία, που φανερώνει αντίστοιχες αντιλήψεις). Έτσι, λέγεται γι' αυτό: «Η πόπουρδα γίν'τι που (εκεί όπου) κλάν'ν οι αλιπές (αλεπούδες)»

<sup>152</sup> Θα αναφερθούμε εκτενέστερα σ' αυτό όταν θα μιλήσουμε για το μανιτάρι στον αστικό κόσμο.

<sup>153</sup> Αριστοφάνης, Νεφέλαι, 188.

<sup>154</sup> Δεν είναι σίγουρο ότι αναφέρεται στο ίδιο είδος, ωστόσο προφανώς η ονομασία προέρχεται από αυτό, όπως δηλώνεται στην ετυμολόγηση της λέξης που δίνεται: (<χοίρος + αμίδιον> χοιραμίθθι >χεραμίθθι [αμίδιον =υποκ. του αμής -ιδος =ουροδοχείο] πβ. *κατιτάρι*

<sup>155</sup> Κοραή Άτακτα, τόμ. 4, σελ. 626. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *χοιρόχορτο*.

<sup>156</sup> Γεννάδιος Π, Ελληνική Γεωργία, τ. ΙΑ', σελ. 415. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *χοιρόψωμο*.

<sup>157</sup> χφ. 1118, ΙΑΝΕ, Κρήτη, σελ. 77. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *σκασογήτης*.



(Κακοπλεύρι Θεσσαλίας)<sup>158</sup> ή «το μανιτάρι αυτό πιστεύουν οι χωρικοί πως βλασταίνει μονάχα όπου πορδίδει η αλεπού και γι' αυτό το ονομάζουν 'πόρτον τ' αλουπού'» (Κύπρος).<sup>159</sup> Εξάλλου, στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας ονομάζεται αλεπουπορδή ή κάπως αντίστοιχα. Στη Σάμο, όπου αποκαλείται *λαουπορδή* (λαγοπορδή) θεωρείται ότι περνάει ο λαγός στα χωράφια και την αφήνει. (Μαραθόκαμπος Σάμου).<sup>160</sup> Πάντως και άλλες ονομασίες είναι χαρακτηριστικές για το βióτοπο των μανιταριών, π.χ. οι *χορευτάδες* (Εύβοια) που αναφέρονται στην ιδιότητα αρκετών μανιταριών να βγαίνουν πολλά μαζί ή να βρίσκονται σε κύκλο σαν να χορεύουν. Φυσικά η ονομασία κρύβει και ένα πρόσθετο συμβολικό περιεχόμενο καθώς είναι εύγλωττη η τάση προσωποποίησης των μανιταριών, τάση που θα αναλυθεί εκτενέστερα στο κεφάλαιο για το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο.

### *Τοπωνύμια*

Η καλή γνώση των τόπων όπου φύονται πολλά μανιτάρια φαίνεται όταν οι πληροφορητές αρχίζουν να κατονομάζουν τα συγκεκριμένα μικροτοπωνύμια όπου μπορεί κανείς να τα εντοπίσει. Γενικά, ένας τόπος που βγάζει πολλά μανιτάρια λέγεται συνήθως *μανιταρότοπος* (Ταξιάρχης Χαλκιδικής, Χίος, Ζάκυνθος, Ξουρίχι Βυζίτσα και Καλαμάκι Πηλίου, Ελατοχώρι Ιωαννίνων, Δράμα, Καστοριά, Γρεβενά, Ίμβρος) ή *μανιταροτόπι* (Ζαρκαδιά Καβάλας). Κάποτε λέγεται και *μανιταρόπιτα* (Στεμνίτσα Αρκαδίας) και κυρίως *μανιταρομάνα* (π.χ. Γαλάτιστα Χαλκιδικής, Ελατοχώρι Ιωαννίνων), μάλιστα στη Γαλάτιστα θεωρούν πως «η μανιταρομάνα στη μέση χέρσο δεν αφήνει».<sup>161</sup> Συχνότερα πάντως με τον όρο *μανιταρομάνα* εννοείται όχι ο τόπος που βγάζει πολλά μανιτάρια αλλά το μεγαλύτερο μανιτάρι που συλλέγει κανείς κατά την ομαδική συλλογή (π.χ. Ταξιάρχης Χαλκιδικής). Η αναφορά τοπωνυμίων από τους πληροφορητές κάνει σαφές πάντως ότι η μανιταροσυλλογή είναι συχνή και διαδεδομένη. Έτσι σε συνέντευξη από τα Ανεμότια της Λέσβου διευκρινίζεται ότι στο χωριό πολλά μανιτάρια βγαίνουν «στην Καλή Λαγκάδα, ένα μέρος με πολλά πεύκα», στη Ζάρο του Ηρακλείου τα αναζητούν στην «Πρασά», στη Φτέρνη της Λευκάδας λέγεται ότι «Πέρα στ' Καρά βγαίνουνε πολλές *μαντριγούρες*», στην Κοζάνη ψάχνουν μανιτάρια «στα Ρόγκια», στα Ψαρά στην περιοχή «Βουρλιές» κ.ο.κ.

<sup>158</sup> χφ. 999, ΙΑΝΕ, Κακοπλεύρι Θεσσαλίας, σελ. 13. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *πόπουρδα*.

<sup>159</sup> Κυπριακές Σπουδές, τόμ. ΙΓ', σελ. ιδ.

<sup>160</sup> χφ. 959, ΙΑΝΕ, Μαραθόκαμπος Σάμου, σελ. 243. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *λαγοπορδή*.

<sup>161</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

Υπάρχουν ωστόσο και τοπωνύμια που προέρχονται ετυμολογικά από κάποιο είδος μανιταριού που προφανώς έδωσε το όνομά του στην περιοχή. Έτσι, στις Σινιές της Κέρκυρας εμφανίζεται το τοπωνύμιο *Μπικιάνοι*, που στην τοπική διάλεκτο σημαίνει τα μανιτάρια, ενώ τρεις ακόμα λέξεις, ο *Στεφανίτιας*, ο *Κοπρίτας* και ο *Μοσκίτας* είναι αφενός είδη μανιταριών και αφετέρου τοπωνύμια,<sup>162</sup> στην ελληνόφωνη Κ. Ιταλία, εμφανίζεται το τοπωνύμιο *Σφακίτου*,<sup>163</sup> που πιθανόν προέρχεται από το *σφακίτη*, ένα είδος μανιταριού που βρίσκουμε και στα Επτάνησα και την Κρήτη. Στη Χίο στο Πυργί υπάρχει περιοχή που ονομάζεται *Κουμαρίτης*, ακριβώς όπως και το όνομα ενός πολύ διαδεδομένου μανιταριού,<sup>164</sup> ενώ στην Ποταμιά διευκρινίζεται για το τοπωνύμιο *Λαουρτζιά* (η), ότι «ετξεί εβγαίν-νασιν τα λαούτζια (μύκητες)».<sup>165</sup> Κάποια άλλα τοπωνύμια δεν αναφέρονται σε συγκεκριμένα είδη αλλά στο μανιτάρι γενικά. Έτσι, στην Κάρπαθο η κορυφή ενός λόφου, ονομάζεται *Μανίτα*<sup>166</sup> και στη Σαμοθράκη συναντάμε το τοπωνύμιο *Μανιταράς*,<sup>167</sup> που προφανώς προέρχεται από κάποιο άτομο με το αντίστοιχο παρωνύμιο. Σε παλιά έγγραφα της Άνδρου βρέθηκε το τοπωνύμιο *Μανιτάρι* για κάποιο μέρος της Χώρας,<sup>168</sup> ενώ υπάρχει και το χωριό *Μάνητες*, που, απ' όσα γνωρίζουμε δεν έχει ετυμολογηθεί επισήμως ως τώρα και, κατά την άποψή μας, θα μπορούσε να οφείλει το όνομά του στο *μανίτη*, όπως λέγεται το μανιτάρι στις Κυκλάδες. Άλλωστε το χωριό βρίσκεται σε περιοχή δασώδη και υγρή, όπου φύονται πολλά μανιτάρια. Και στη Μάνη συναντούμε, σύμφωνα με τις πηγές μας, το τοπωνύμιο *Μαν'τάρι*.<sup>169</sup> Σύμφωνα με το Γεωγραφικό Λεξικό Ελληνικών Τοπωνυμίων,<sup>170</sup> το *Μανιτάρι* εμφανίζεται ως τοπωνύμιο επίσης στην Κομοτηνή, όπου αναφέρεται σε περιοχή με υψόμετρο 65μ. και στο Δομοκό Θεσσαλίας, όπου είναι το όνομα ράχης με υψόμετρο 461μ. Στα Σφακιά υπάρχουν τα τοπωνύμια *Ομανιταρές*, που ως προσηγορικό σημαίνει μέρος όπου βγαίνουν μανιτάρια.<sup>171</sup> και *Ομανιτέ* (η)<sup>172</sup> και στη Σίφνο οι *Μανιταριές* είναι ένα

<sup>162</sup> χφ. 807, ΙΑΝΕ, Σινιές Κέρκυρας, σελ.238-9.

<sup>163</sup> χφ. 836, ΙΑΝΕ, Στερνατία Απουλίας Κ. Ιταλίας, σελ. 188.

<sup>164</sup> ΙΑΝΕ, Άμαντος Κ., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ.78. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *κουμαρίτης*.

<sup>165</sup> χφ. 1069, ΙΑΝΕ, Ποταμιά Χίου, σελ. 172.

<sup>166</sup> Γεωγραφικό Λεξικό Ελληνικών Τοπωνυμίων. Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού, Αθήνα, 1983.

<sup>167</sup> Σαμοθράκη, ΙΑΝΕ, χφ. 449, σελ. 66, και χφ. 1293, σελ. 435. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανιταράς*.

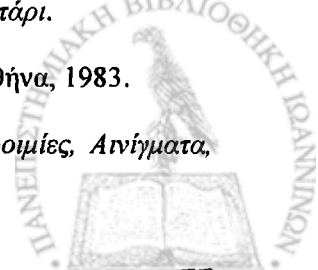
<sup>168</sup> ΙΑΝΕ, Ι. Βογιατζίδη αποστολή 7, Άνδρος, σελ. 29. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανιτάρι*.

<sup>169</sup> χφ. 485Α, ΙΑΝΕ, Μάνη, σελ. 80. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανιτάρι*.

<sup>170</sup> Γεωγραφικό Λεξικό Ελληνικών Τοπωνυμίων. Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού, Αθήνα, 1983.

<sup>171</sup> χφ. 536, ΙΑΝΕ, Σφακιά Κρήτης, σελ. 424. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανιταριάς*.

<sup>172</sup> Περιστεράκης Αγησίλαος, *Σφακιανά. Τοπωνύμια, Γλωσσάρι, Μαντινάδες, Παροιμίες, Ανιγήματα*, εκδ. Στεφ. Βασιλόπουλος, Αθήνα, 1991.



μέρος κοντά στο ακρωτήριο Νάπος<sup>173</sup>. Στην Κύπρο συναντούμε το τοπωνύμιο *Μανιταριώνας*,<sup>174</sup> στη Γορτυνία της Αρκαδίας ένα χωράφι λέγεται *Μανιταρόκαμπος*,<sup>175</sup> στα Κύθηρα το όνομα ενός σημαντικού οικισμού είναι *Μανιτοχώρι*, ενώ στις Κυκλάδες υπάρχει το τοπωνύμιο του *Μανίτη η μάντρα*,<sup>176</sup> που ασφαλώς προέρχεται από παρωνύμιο. Πέρα βέβαια απ' αυτά, υπάρχουν και τοπωνύμια που σχετίζονται με το μανιτάρι ήδη από την αρχαιότητα: Έτσι οι Μυκήναι και η Μύκονος σχετίζονται με τη νύμφη Μυκήνη και τον τοπικό ήρωα Μύκονο αντίστοιχα και φαίνεται πως προέκυψαν από τη λέξη 'μύκης', αναφερόμενα αρχικά σε τόπους με πολλά μανιτάρια.<sup>177</sup> Αντίθετα η λέξη *αμανίτης* λέγεται ότι προήλθε από το όρος της Κιλικίας Αμανόν, ενώ στην Κρήτη υπάρχει και το αρχαίο τοπωνύμιο Ιτανός (όνομα πόλης) που λέγεται ότι προήλθε από κάποιον Φοίνικα ονόματι Ιτανό, ωστόσο θεωρούμε ότι η σχέση του με το ύδνο δεν μπορεί να είναι τυχαία.<sup>178</sup>

Τα περισσότερα πάντως μανιτάρια παίρνουν το όνομά τους από το δέντρο ή το θάμνο με τον οποίο σχετίζονται συμβιωτικά, δηλώνοντας έτσι έμμεσα το μέρος όπου και τα αναζητούν οι συλλογείς.<sup>179</sup> Έτσι, σε πολλά νησιά του Αιγαίου ψάχνουν κάτω από αγκαθωτούς θάμνους το μανιτάρι *αγκαθομανίτης* ή *αγκαθίτης*. Στο νησιωτικό χώρο επίσης, κάτω από το φυτό άρτηκας βγαίνουν οι *αρτηκομανίτες* ή *αρτηκίτες*, ενώ στη Μύκονο αναζητούν κάτω από το αξάρι το μανιτάρι που ονομάζουν *αζαρίτη*. Στην Κεφαλονιά μαζεύουν τους *ασφακίτες*, το είδος που βγαίνει κάτω από το θάμνο ασφάκα, όπως άλλωστε και στην Κρήτη, όπου λέγεται *σφακίτης*, ενώ στην Ικαρία εκείνα που φυτρώνουν κάτω από τις δάφνες, τους *δαφνίτες*, όπως και τους *πενκίτες*, που φυτρώνουν κάτω από τα πεύκα. Στη Χίο υπάρχει ο *δεντρίτης*, ένα είδος που φύεται κάτω από το 'δέντρο', δηλ. τη δρυ, ενώ το ίδιο είδος στην Κρήτη αποκαλείται *δρυγιαδίτης* και περιγράφεται ως αυτό που βρίσκεται στο σωρό από φύλλα δρυός. Ακόμα σε διάφορα μέρη της Πελοποννήσου και της Εύβοιας ψάχνουν το μανιτάρι που φυτρώνει πάνω σε σάπια κυρίως έλατα και γι' αυτό λέγεται *ελατομανίτης*, *ελατομανίτα* ή *ελατήσια μανίτα*. Κάτω από τον ιξό (το γνωστό ως γκι)

<sup>173</sup> Μάνος Φιλιππάκης, *Τοπωνύμια της Σίφνου*, έκδ. Αδελφότητας Σιφνίων 'Άγιος Συμεών', 1989, σελ. 164.

<sup>174</sup> *Αθηνά*, τεύχ. ΙΗ', σελ. 351.

<sup>175</sup> χφ. 504, ΙΑΝΕ, σελ. 246.

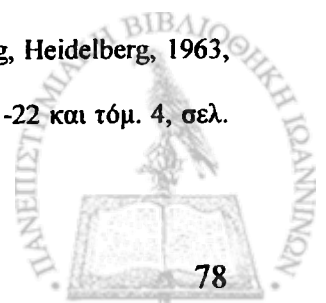
<sup>176</sup> χφ. 779, ΙΑΝΕ, σελ. 11.

<sup>177</sup> Frisk H., *Griechisches Etymologisches Wörterbuch*, τόμ. III, Universitätsverlag, Heidelberg, 1963, λήμματα: *Μυκήναι*, *Μύκονος*, σελ. 266-7.

<sup>178</sup> Stephano Henrico, *Thesaurus Graecae Linque*, Παρίσι 1831-56, τόμ. 2, σελ. 21-22 και τόμ. 4, σελ.

179 αντίστοιχα

<sup>179</sup> Βλ. και Παράρτημα Ι.



στο Μικρό Σούλι της Μακεδονίας βρίσκουν το *ιζομανίταρο*, ένα μανιτάρι που 'άμα το φας, τρελαίνεσαι'. Στην Κρήτη, ακόμη, κάτω από τους αγκισάρους (= το φυτό κίστος ο κρητικός) ευδοκίμει ο πολύ νόστιμος *αγκισαρίτης* ή *κισαρίτης*, το ίδιο και στην Κάρπαθο και στην Κω, όπου όμως λέγεται *σκιθαμανίτης* και *σκιθομάνιτας* αντίστοιχα (καθώς το φυτό εκεί αποκαλείται σκίθος). Σε όλη τη νότια Ελλάδα και τα νησιά του Αιγαίου αναζητούν μανιτάρια κάτω από τις κουμαριές (τους γνωστούς θάμνους με τους κόκκινους στρογγυλούς καρπούς) –αλλά και κάτω από τα κυπαρίσσια- που τα ονομάζουν *κουμαρίτες*, *κουμαρένιες μανίτες* ή *κουμαρομανίτες*, ενώ στην Κρήτη αναζητούν και τους παρόμοιους, αλλά λιγότερο εύγευστους, *πλατανίτες* κάτω από τα πλατάνια. Σε πολλά μέρη συλλέγουν και τα εδώδιμα μανιτάρια που φυτρώνουν κάτω από τις λεύκες, που αποκαλούνται με διάφορα χαρακτηριστικά ονόματα: στην Εύβοια *λευκάδες*, στην Κρήτη και τα Δωδεκάνησα *λευκίτες*, στην Πελοπόννησο *λευκομανίτες*, στη Λήμο *λευκομανίταρα*, ενώ στη Λέσβο, όπου η λεύκα λέγεται καβάκι ονομάζονται *καβακίτες*. Στην Κύπρο ψάχνουν μανιτάρια μέσα στις κουφάλες των συκιών, τα λεγόμενα *μανιτάρκα της συτζιάς*. Το ίδιο είδος είναι πολύ διαδεδομένο σε όλα τα νησιά του Αιγαίου, όπου αποκαλείται με διάφορα παρόμοια ονόματα: *συκιάς* στην Εύβοια, *συκίτης* στην Κρήτη, τα Δωδεκάνησα και τα νησιά του ανατολικού Αιγαίου, *συκομανίτης* στις Κυκλάδες κ.ο.κ. Όμως ενώ στα περισσότερα μέρη θεωρείται εδώδιμο και ιδιαίτερα εύγευστο, σε άλλα, π.χ. στη Χίο, αντιμετωπίζεται ως δηλητηριώδες. Στον Πόντο ψάχνουν τους *συκαμινίτες*, ένα εδώδιμο μανιτάρι που φυτρώνει στη ρίζα της συκαμινιάς (μουριάς), στην Κέρκυρα τους *σκινίτες* που βγαίνουν κάτω από σκίνους, ενώ στη Χαλκιδική οι *σουσουρίτες* ή τα *σουσουρίτια* είναι τα μανιτάρια που φυτρώνουν κάτω από τη σουσούρα, ένα είδος ρεικιών. Τα μανιτάρια που φυτρώνουν κάτω από τα ρείκια ή γενικά στα ερεικόδαση φαίνεται πως είναι ιδιαίτερα αγαπητά σε πολλές περιοχές της Ελλάδας. Έτσι στη Σάμο συλλέγουν τις *ρεικένιες μανίτες*, στη Χίο τους (*ε*)*ρεικίτες*, στους Παξούς και Αντίπαξους τα *ρεικομανίταρα* και στην Κρήτη τους *ρεικοδασίτες*. Τα μανιτάρια που φυτρώνουν κάτω από τους πρίνους, δηλαδή οι *πρινίτες*, *πριναρίτες* ή *πρινομάνιτες* συλλέγονται επίσης σε Κρήτη και Επτάνησα αλλά και στην Πελοπόννησο, όπου ονομάζονται *πουρναραμανίτες*, ενώ στην ορεινή Χαλκιδική κάτω απ' τις καστανιές αναζητούν τα *καστανίσια*.

#### *Χρόνος και καιρικές συνθήκες συλλογής*

Ερχόμενοι τώρα στον κατάλληλο χρόνο συλλογής των μανιταριών διαπιστώνουμε ότι και εδώ επικρατεί ποικιλότητα, με αποτέλεσμα να συλλέγονται



από διαφορετικές κοινότητεςμανιτάρια σε διαφορετικές εποχές και κάτω από διαφορετικές κλιματικές συνθήκες. Βέβαια υπάρχουν κάποιες προϋποθέσεις, οι οποίες είναι απαραίτητες παντού για να ευδοκιμήσουν τα περισσότερα μανιτάρια: Αναγκαία είναι η βροχή, που εξασφαλίζει την απαιτούμενη υγρασία για την εμφάνισή τους. Στη συνέχεια όμως, όπως τονίζεται συχνά από τους πληροφορητές μας κατά την επιτόπια έρευνα, χρειάζεται να έχει λιακάδα, διαφορετικά, αν βρέχει για πολλές μέρες, το πιο πιθανό είναι τα μανιτάρια να μην καταφέρουν να ωριμάσουν ομαλά αλλά να σαπίσουν ή να σκουληκιάσουν. Ενώ όταν έχει λιακάδα «μπορεί να βγαίνουν μανιτάρια για 10 ως 13 μέρες μετά τη βροχή».<sup>180</sup> Σε κάποια μέρη (π.χ. Ψαρά) θεωρούν πως και η παγωνιά είναι αποτρεπτική για τα μανιτάρια, γιατί τα 'καίει'. Από την άλλη, η ώρα της μέρας που θα μαζευτούν τα μανιτάρια δεν φαίνεται να παίζει ρόλο, όπως συμβαίνει π.χ. με τα σαλιγκάρια, τα οποία, όπως είδαμε, συχνά μαζεύουν με τα φανάρια πριν την αυγή. Για τα μανιτάρια αρκεί απλά να έχει αρκετό φως ώστε να μπορεί να τα διακρίνει ο συλλογέας, γι' αυτό και συνήθως (κυρίως σε περιοχές όπου τα αναζητούν σε δασώδη και σκιερά μέρη όπου το φως διαπερνά δύσκολα τα κλαδιά των δέντρων) προτιμούν να βγαίνουν προς άγρα τους το πρωί. Αυτά τονίζονται σε αρκετές συνεντεύξεις και σε κάποια αρχειακά δεδομένα. Επομένως, είναι αναμενόμενο στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας να μαζεύουν πιο συχνά μανιτάρια το φθινόπωρο, όταν δηλαδή έχει πολλές βροχές, ή και την άνοιξη, και πιο σπάνια το χειμώνα ή το καλοκαίρι, ωστόσο παίζουν σημαντικό ρόλο οι καιρικές συνθήκες που επικρατούν σε κάθε περιοχή. Έτσι στην Κέρκυρα τους *μυκάνους* τους μαζεύουν «το φθινόπωρο μετά τα πρωτοβρόχια...»,<sup>181</sup> το ίδιο και στη Σάμο, όπου «του φθινόπουρου με τσ' πρώτεις τσ' διύτηρεις βρουχιές βγαίνανε οι *μανίτεις*»,<sup>182</sup> αλλά και στην Κρήτη όπου το φθινόπωρο συλλέγουν στα χωράφια *αμανίτους*.<sup>183</sup> Στο Πυργί της Χίου, συλλέγουν δύο κυρίως είδη, τους *αμμωνίτες* και τους *αυγουλίτες*, που φύονται κυρίως το Νοέμβρη με Δεκέμβρη, και τους αναζητούν στα βουνά, κάτω από θάμνους, πεύκα και σχίνους.<sup>184</sup> Στη Μυτιλήνη «άμα βρέξει, καλή βροχή, μετά θα βγούνε [τα μανιτάρια]. Θα τα καλέσει ο καιρός! Μετά με το φορτηγό πας να

<sup>180</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>181</sup> χφ. 1264, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πάγοι Κέρκυρας, έτος 1970-71, Φυτικός Κόσμος, σελ.35-36.

<sup>182</sup> χφ. 2438, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πύργος Πυθαγορείου Σάμου, έτος 1974-75, κεφ. Τροφές, σελ. 39.

<sup>183</sup> χφ. 3646, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μάλες Λασιθίου, έτος 1984-85, κεφ. Τροφαί, σελ. 46.

<sup>184</sup> Συνέντευξη με την Ε. Ζ., 33 ετών και τον Γ. Μ., 40 ετών, Πυργί Χίου, 20/11/ 2002.

μαζέψεις!»<sup>185</sup> Και στη Θίσβη της Βοιωτίας μάζευαν μανιτάρια «μέσα στα χωράφια μετά τη βροχή»,<sup>186</sup> στην Κρήτη συλλέγουν τους *δρυαδίτες* τον Οκτώβριο και στο Πήλιο λένε: «τριλαίνουμασταν κι για τα μαν'τάρια πουλύ απ' τα μαζεύαμι μιτά τ' βρουχή»<sup>187</sup>. Στα Φυτά της Χίου υποστηρίζουν πως «αφ της Παναγιάς γαι 'κει (21 Νοεμβρίου) α 'βγούσι da λαούρκια»<sup>188</sup>, ενώ στην Κρήνη της Θεσσαλίας με τα πρωτοβρόχια βγαίνουν και οι *κουκουμπιάλες* (ή *κουκουμπέλες* ή *κουκουμέλες*): «Τουν Ουχτώβρ' μι τ'ς πρώτις βρουχές να 'δης *κουκουμπιάλις* στου λόγγου!». Το ίδιο είδος, εμφανίζεται και συλλέγεται στην Αργιθέα της Θεσσαλίας, την άνοιξη ή το καλοκαίρι, όταν ο καιρός είναι δροσερός. Στην αρχή του καλοκαιριού, μετά όμως από βροχή, συλλέγουν στη Δ. Μακεδονία ένα άλλο είδος μανιταριών, τα *πότρικα*, που μάλιστα, συναντιούνται και σε επωδή: «τα *πότρικα* =είδος εκλεκτού μύκητος – μανιταριού-, φαινόμενον κατά Ιούνιον μήνα κατόπιν βροχής, ότε αναφαίνονται και αι πυγολαμπίδες, εξ ου και το δημώδες, όπερ άδουσι οι παίδες καθ' ομάδας συν τη δύσει του ηλίου κατά την άγραν των πυγολαμπίδων: 'Ελα 'δω κουλουφουτιά, /να σου δω τουμ- παρά/ τουμ παρά Γιαννιώτικο/ και σαράντα πότρικα'= χρήμα Ιωαννίνων (εκ νομισματοκοπείου ή αγοράς) και πολλά πότρικα»<sup>189</sup>. Στο Αλιβέρι της Εύβοιας μάζευαν και έτρωγαν μανιτάρια «το χειμώνα»<sup>190</sup>, στο Πλωμάρι της Λέσβου διευκρινίζουν ότι «οι *αμανίτες* καθώς και τα χόρτα βγαίνουν τον χειμώνα και τους τρώνε με διάφορους τρόπους»,<sup>191</sup> ενώ ήδη αναφέραμε πιο πάνω τα 'φχια τους σκλαπουντζάρους' (αφτιά των καλικαντζάρων) που φύονται συνήθως κατά το δωδεκάμερο, στην καρδιά του χειμώνα. Πληροφορητής μας από το Καλαμάκι Πηλίου περιγράφει πως κάποια φορά βρήκε ο ίδιος «*βωλίτες* με χιόνι στην οξιά. Ήταν παγωμένοι, σαν από ψυγείο».<sup>192</sup> Πάντως, υπάρχουν διαφορές ανάλογα με το είδος. Έτσι, στη Μυτιλήνη, μας πληροφορούν ότι: «Οι *παπαρίτες* βγαίνουν με τα

<sup>185</sup> Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002.

<sup>186</sup> χφ. 3652, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Θίσβη Βοιωτίας, έτος 1980, κεφ. Τροφές, σελ. 95.

<sup>187</sup> χφ. 3209, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιος Γεώργιος Πηλίου, έτος 1977 - 78, κεφ. Τροφές, σελ. 63.

<sup>188</sup> χφ. 1053, ΙΑΝΕ, σελ. 25. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *λαγόρχι*.

<sup>189</sup> ΙΑΝΕ, χφ. Β. Παπαϊωάννου από Ανασελίτσα και Λάκκα Μακεδονίας. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *πότρικα*.

<sup>190</sup> χφ. 1564, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Αλιβέρι Ευβοίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 27.

<sup>191</sup> χφ. 3383, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Νεοχώρι Πλωμαρίου Λέσβου, έτος 1978-79, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 98.

<sup>192</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

πρωτοβρόχια, οι κοκκινίτες, οι λαγόιθρες και οι πιπερίτες το Νοέμβρη – Δεκέμβρη και οι καβακίτες σχεδόν όλον τον καιρό». <sup>193</sup>

#### *Δοξασίες για χρόνο/τόπο ευδοκίμησης*

Ένα άλλο φυσικό φαινόμενο με το οποίο συνδέεται συχνά η εμφάνιση μανιταριών είναι ο κεραυνός. Δοξασίες για τη σχέση κεραυνού –μανιταριών υπάρχουν και σ' άλλους λαούς (π.χ. τευτονικούς, ινδιάνικους, σλαβικούς <sup>194</sup> κ.ά.) ενώ συχνά στη σχέση εμπλέκονται και θεοί που κατά τη μυθολογία είναι οι κτήτορες των κεραυνών ή γεννήθηκαν απ' αυτούς (Γλαλόκ, Θορ, Διόνυσος). Και στα δεδομένα της δικής μας έρευνας αυτή η σχέση επιβεβαιώνεται. Οι δοξασίες αυτές ωστόσο, φαίνεται πως δεν εστιάζουν απλά στη σχέση του κεραυνού με τη βροχή και την υγρασία, αλλά περιέχουν και πρόσθετο, συμβολικό σημαινόμενο, που οδηγεί τη σκέψη μας στο χώρο της λατρείας. Θεωρούμε λοιπόν ότι όταν κάνουμε λόγο για τη λατρεία και το συμβολισμό θα είναι καταλληλότερη στιγμή για να παραθέσουμε τα στοιχεία αυτά από τον ελληνικό παραδοσιακό αγροτικό κόσμο.

#### *Ταχύτητα εμφάνισης*

Ένα άλλο χαρακτηριστικό που επισημαίνουν οι συλλογείς ως θαυμαστό είναι η ταχύτητα της εμφάνισης αλλά και της εξαφάνισης των μανιταριών. Το βραχύβιο αλλά και το απροσδόκητο της ευδοκίμησής τους είναι και το στοιχείο που τονίζουν αρκετές παροιμίες. Έτσι, πανελλαδικά, όχι μόνο στα γλωσσικά δεδομένα του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου αλλά και σ' αυτά της κοινής νεοελληνικής είναι γνωστή η παροιμία: «φύτρωσε σαν το μανιτάρι», που λέγεται για κάποιον ή κάτι που εμφανίζεται απροσδόκητα (και που η εμφάνισή του είναι μάλλον δυσάρεστη). Η παροιμία εμφανίζεται στα δεδομένα μας με πολλές παραλλαγές <sup>195</sup>. Στον Πόντο βρίσκουμε άλλη μια παροιμία που επισημαίνει την ταχύτητα ανάπτυξης: «άμουν κουκουβάκ' τρανύν' (σαν κουκουβάκι [= είδος μανιταριού] μεγαλώνει): Επί του ταχέως αναπτυσσομένου σωματικώς.». <sup>196</sup> Στη Σίφνο πάντως υπάρχει και η δοξασία πως, αν κάποιος δει ένα μικρό μανιτάρι, κατά ανεξήγητο τρόπο αυτό δεν θα

<sup>193</sup> Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002.

<sup>194</sup> Σύμφωνα π.χ. με ρωσικές παραδόσεις και τη ρωσική μυθολογία το μανιτάρι συνδέεται με το νερό (βροχή) και τη φωτιά (αστραπή, κεραυνός) (βλ. Vilenskaya Larissa, 'From Slavic Mysteries to Contemporary PSI Research and Back, Part III', :

<http://www.resonateview.org/places/writings/larissa/myth.htm>

<sup>195</sup> Βλ. Παραρτήματα I και II.

<sup>196</sup> ΙΑΝΕ, Σταυρίν Πόντου, Αρχαίον Πόντου, 9, σελ. 65.



μεγαλώσει πλέον. Δηλαδή, αν επιστρέψει και την επόμενη μέρα στον ίδιο τόπο θα διαπιστώσει ότι παραμένει στο μέγεθος που είχε όταν το πρωτοείδε.

#### *Κίνδυνοι κατά τη συλλογή*

Το γεγονός της βραχύβιας εμφάνισης των μανιταριών, κατά τους πληροφορητές, είναι πολύ σημαντικό για τη συλλογή, εφόσον δεν αφήνει περιθώριο καθυστέρησής της. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει ο κίνδυνος, ακόμα και τα εδώδιμα είδη, να μετατραπούν σε ακατάλληλα προς βρώση ή και επικίνδυνα, αν είναι υπερώριμα ή έχουν σαπίσει ή σκουληκιάσει. Μάλιστα, κάποια μπορεί να είναι εδώδιμα σε νεαρή ηλικία, ενώ αργότερα είτε να μην είναι πια τόσο εύγευστα και εύπεπτα είτε να καθίστανται και δηλητηριώδη. Έτσι, «κατά πληροφορίας εκ Πάρου [τα μανιτάρια του είδους *Lycoperdon bovista*, που στο νησί ονομάζονται *αλεποπορδές*] νέα έτι όντα είναι βρώσιμα. Εν προκεχωρημένη ηλικία ότε παρακμάζουσι, ενίστε φέρουσι σκώληκας. Ότι τρωγόμενα προξενούσι κοιλιακάς διαταράξεις».<sup>197</sup> Το ίδιο ισχυρίζεται γι' αυτό το είδος και ο 'μανιταράς' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής μιλώντας για τις μυκοφαγικές συνήθειες κοντινών οικισμών: «Στο Παλαιοχώρι [= άλλο χωριό της ορεινής Χαλκιδικής] οι *τσιλιπουπορδές* [πρόκειται για το είδος *Lycoperdon*] τρώγονται όταν είναι νέες. Κάποτε είχαν μαζέψει τεσσεράμισι κιλά».<sup>198</sup> Στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης ισχυρίζονται ότι «δεν πρέπει να τα κόβει κανείς όταν έχει περάσει ο καιρός τους. Όταν μπαγιατεύουν πρέπει να τ' αφήνει να γίνουν σπόρος».<sup>199</sup> Η ακόμη, σύμφωνα με μαρτυρίες, σε χωριό των Αγράφων θεωρούσαν ότι: «Αυτά που είναι 'κούκλες', σαν κλειστές ομπρέλες δηλαδή, είναι καλά, τα ανοιχτά είναι επικίνδυνα».<sup>200</sup> Άλλωστε κάποιες φορές μπορεί μανιτάρια που έχουν συλλεγεί την ίδια μέρα και από το ίδιο μέρος και έχουν καταναλωθεί από ομάδα ατόμων να έχουν διαφορετικές επιπτώσεις στο κάθε άτομο. Αυτό οφείλεται είτε στη διαφορετική ανεκτικότητα του κάθε οργανισμού στα μανιτάρια είτε σε μεμονωμένο μανιτάρι που είναι χαλασμένο. Υπάρχει βέβαια και η (σπάνια) πιθανότητα της αλλεργίας στα μανιτάρια. Μόνο σε μια περίπτωση, ωστόσο, στα δεδομένα μας κάποια πληροφορήτρια λέει ότι φοβάται την αλλεργία στα μανιτάρια,<sup>201</sup> ενώ κάποια συστηματική συλλέκτρια μανιταριών διευκρινίζει πως: «είναι πάντως άλλο η

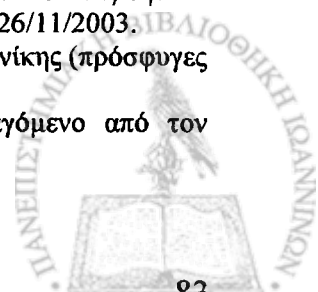
<sup>197</sup> ΙΑΝΕ, Γεννάδιος Π., Γεωργικόν Γλωσσάριον, 2, Πάρος, Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *αλεποπορδή*.

<sup>198</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>199</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>200</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.

<sup>201</sup> Συνέντευξη με την Π. Σ., 39 ετών, Θεσσαλονίκη, 28/3/2003.





αλλεργία, άλλο η δυσανεξία. Όταν έχεις αλλεργία σε κάτι, όχι μόνο στα μανιτάρια, π.χ. στο κρέας, μετά και το χόρτο που είναι δίπλα του μπορεί να σε πειράζει' ...».<sup>202</sup> Συνήθως βέβαια αυτοί που επισημαίνουν κάποιους μικρούς ή μεγαλύτερους κινδύνους είναι οι 'μανιταράδες' κάθε περιοχής, λόγω της εμπειρίας τους. Ο 'μανιταράς' του Ταξιάρχη π.χ. επισημαίνει ότι «στα *δροστάρια* υπάρχουν κάποια με ψηλή 'ουρά'. Αυτά, από γεύση είναι πιο καλά, μπορεί όμως να σε πιάσει και φαγούρα».<sup>203</sup>

Οι συλλογείς βέβαια επισημαίνουν και πολλούς άλλους κινδύνους κατά τη συλλογή, όπως και τρόπους για να ξεχωρίζουν τα δηλητηριώδη είδη από τα εδώδιμα. Πρέπει να υπογραμμίσουμε ωστόσο, ότι το γεγονός ακριβώς ότι επιλέγεται να τονιστεί ένας κίνδυνος και όχι μια θετική ιδιότητα του μανιταριού αποτελεί από μόνο του ένδειξη της, συλλογικής ή ατομικής, μυκοφοβίας. Οι κίνδυνοι, τώρα, που επισημαίνονται, άλλοτε επιβεβαιώνουν τα δεδομένα της βιολογίας, όπως τα αναφέραμε όταν κάναμε λόγο για τη φυσιολογία του μανιταριού, και άλλοτε είναι αβάσιμοι και αποτελούν λαϊκές δοξασίες. Φυσικά, στα όρια αυτής της εργασίας αυτό που ενδιαφέρει πρωτίστως είναι τι (και γιατί) πιστεύεται από τα υποκείμενα της συλλογής και όχι αν αυτό ισχύει στη (φυτολογική) πραγματικότητα ή όχι. Αυτό που διαπιστώσαμε κατά την έρευνα πάντως είναι ότι, σε μυκόφιλες κοινότητες, στην ερώτηση αν υπάρχουν κάποιοι κίνδυνοι κατά τη συλλογή μανιταριών οι πληροφορητές απαντούν στις συνεντεύξεις συνήθως αρνητικά. Ή, απαντούν ότι φοβούνται τη δηλητηρίαση ή μήπως μπερδέψουν κάποιο μανιτάρι και το συλλέξουν θεωρώντας το λανθασμένα εδώδιμο, αλλά παράλληλα διευκρινίζουν αφενός ότι συλλέγουν μόνο κάποια συγκεκριμένα είδη τα οποία γνωρίζουν καλά και δεν υπάρχει περίπτωση να μην τα αναγνωρίσουν και αφετέρου ότι η γεύση των μανιταριών είναι εξαιρετική. Συλλογέας από την ανατολική Μακεδονία π.χ. ισχυρίζεται: «Υπάρχουν δεκάδες είδη δηλητηριώδη (σίγουρα γνωρίζω τέσσερα) ή αγνώστου επικινδυνότητας. Γι' αυτό μαζεύω μόνο τα τέσσερα είδη που γνωρίζω.[...] Ο μεγαλύτερος κίνδυνος είναι να μαζευτούν και μερικά δηλητηριώδη, που μοιάζουν με τα εδώδιμα. Γι' αυτό χρειάζεται μεγάλη πείρα και προσοχή.»<sup>204</sup> Σε λιγότερο μυκόφιλες κοινότητες υπερτονίζεται ο φόβος της δηλητηρίασης, κάτι άλλωστε που ισχύει και για τις αστικές

<sup>202</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>203</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>204</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

κοινότητες, όπου αποφεύγεται συστηματικά η συλλογή ή (και) η κατανάλωση των (μη καλλιεργημένων) μανιταριών.

Ένας από τους κινδύνους που αναφέρονται κατ' επανάληψη στα δεδομένα μας έχει να κάνει με το μέρος που φυτρώνουν τα μανιτάρια. Κάποια εδάδιμα δηλαδή είδη μπορεί να μετατραπούν, σύμφωνα με τους πληροφορητές, σε δηλητηριώδη, όχι μόνο αν είναι ακατάλληλος ο χρόνος συλλογής τους, όπως επισημάναμε παραπάνω, αλλά και αν προέρχονται από εδάφη που κάποιες δεδομένες συνθήκες, όπως σκουριασμένα σίδερα, χημικά, κ.ά. καθιστούν ακατάλληλα. Οι συλλογείς επισημαίνουν συχνά αυτούς τους κινδύνους. «Το αν θα είναι το μανιτάρι δηλητηριώδες», λέει κάποιος, «εξαρτάται από το μέρος που φυτρώνει. Δεν πρέπει να είναι πάνω σε παλιό παπούτσι, δέρμα ή τενεκέ. Επίσης αν είναι κοντά τίποτα σίδερα ή τέτοια, τα μανιτάρια δεν είναι καλά.»<sup>205</sup> Για τα παλιά σιδηρικά και τον κίνδυνο που ενέχουν να μετατρέψουν τα εδάδιμα μανιτάρια σε δηλητηριώδη γίνεται συχνότατα λόγος. Απόσπασμα χειρογράφου από τη Σάμο π.χ. αναφέρει: «δε κάνει' κουδά στ' μανίτα να 'χει σκουριαζμένα παλιουσίδιρα ή βρούτζοι' (=μπρούτζινα σκεύη) γιατί τότε δηλητηριάζιτι η μανίτα απ' τ' γανιά. Πρέπει' να τσ' ξέρει'ς τσ' μανίτις για να τσ' φας, στα κουτουρού δε κάν'νι τέτοια πράματα, του λέει κι ου λόγους: "χουρτάρι' ό,τι' βρεις, κι μανίτα ό,τι γνουρίζει'ς"».<sup>206</sup> Και αλλού τα μανιτάρια που προέρχονται από τέτοια εδάφη ονομάζονται *σιδερίτες*<sup>207</sup>. Επίσης τονίζεται πως «δεν πρέπει να βγαίνουν τα μανιτάρια σε κοπριές ή σε σύρματα»,<sup>208</sup> ενώ για το είδος *αλεπουπορδή* λέγεται σε χειρόγραφο ότι μπορεί να είναι επικίνδυνο όταν φυτρώνει κάτω από το θάμνο της αλισσαριάς.<sup>209</sup> Ένας συλλογέας, από τις Μηλιές Πηλίου επισημαίνει τον κίνδυνο των χημικών λιπασμάτων και ραντισμάτων: «Εγώ», λέει, «τα ψάχνω στο χωράφι όταν πάω, αλλά πρέπει να μην έχω ψεκάσει γιατί τότε είναι επικίνδυνα».<sup>210</sup> Στον ίδιο κίνδυνο προφανώς αναφέρεται και πληροφορητής από το Κάτω Νευροκόπι: «Δεν πρέπει», εξηγεί, «να μαζεύουμε μανιτάρια από καλλιεργημένους αγρούς γιατί είναι

<sup>205</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>206</sup> χφ. 3671, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Σάμος, έτος 1984-85, κεφ. Τροφές, σελ. 339.

<sup>207</sup> χφ 616, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άμμος Μεσσηνίας, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 158.

<sup>208</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003. Ωστόσο σε άλλες περιοχές, όπως είδαμε, τα μανιτάρια της κοπριάς θεωρούνται εδάδιμα.

<sup>209</sup> ΙΑΝΕ, Π. Γεννάδιος, Γεωργικόν Γλωσσάριον, 2, Πάρος. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *αλεπουπορδή*.

<sup>210</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

δηλητηριώδη. Ορισμένα είδη άλλωστε είναι δηλητηριώδη αλλά μοιάζουν με τα συλλεγόμενα».<sup>211</sup>

Σε μία περίπτωση πάντως ο κίνδυνος είχε να κάνει όχι με τον τόπο αλλά με το χρόνο που φύονται ταμανιτάρια. Έτσι στη Μακρυνίτσα του Πηλίου διευκρινίζουν ότι: «Κανονικά τιςμαν'τάρες τιςμαζεύεις Σεπτέμβρη – Οκτώβρη, τοφθινόπωρο με τιςβροχές. Όμως οιτρελές (δηλ. τα δηλητηριώδημανιτάρια) φυτρώνουν όλο το χρόνο».<sup>212</sup>

Αρκετοί συλλογείς επιστούν την προσοχή μας στο σχήμα, το χρώμα ή τις ιδιότητες κάποιων δηλητηριωδώνμανιταριών που, κατά τη γνώμη τους, τα κάνουν να ξεχωρίζουν από τα εδώδιμα. Έτσι, στη Δράμα: «Ταμανιτάρια πρέπει: α) να μη βγάσουν γάλα κατά το κόψιμο, γιατί τότε είναι δηλητηριώδη, β) να είναι φρέσκα, με το φυσιολογικό τους χρώμα.»<sup>213</sup> Στα Ανώγεια της Κρήτης λένε: «Οιψακαμανίτες (=δηλητηριώδημανιτάρια) είναι όπως οι άλλοι, μόνο που από την κάτω μεριά είναι σκούρο καφέ και μέσα στσι δίπλες του έχει σκουλήκια».<sup>214</sup> Η ακόμα λέγεται πως: «Όλα τα έντονα χρωματιστάμανιτάρια (κίτρινα, κόκκινα) είναι τρελά [δηλ. δηλητηριώδη]».<sup>215</sup> Στη Γαλάτιστα Χαλκιδικής επισημαίνουν την προσοχή που πρέπει να δείχνουν οι συλλογείς στο στύπο τουμανιταριού, διευκρινίζοντας ότι «το κοτσανάκι δεν πρέπει να έχει τρύπα».<sup>216</sup> Σε χειρόγραφο από τη Βοιωτία, όπου λέγεται ότι γινόταν συλλογήμανιταριών, υπάρχει η διευκρίνιση: «Αν ήταν μαύρα από κάτω, ήταν βλαβερά. Ήταν μερικοί που τα γνώριζαν και κοίταζαν να 'ναι άσπρα.»<sup>217</sup> ενώ, τέλος, στην ορεινή Χαλκιδική συμβουλεύουν: «Ταμανιτάρια σαν ανάποδη ομπρέλα μην τα πλησιάζεις –δηλητηριάζονται τα γίδια».<sup>218</sup>

Η παράμετρος αυτή όμως, δηλαδή η σχέση τωνμανιταριών με τα ζώα, και ειδικότερα το αν συγκεκριμένα είδη τρώγονται από κάποια ζώα ή όχι, φαίνεται πως αποτελεί κριτήριο για τη δηλητηριώδη ή μη ιδιότητα αυτών τωνμανιταριών σε

<sup>211</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ο., 54 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Κ. Νευροκόπι, 10/6/2003.

<sup>212</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>213</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

<sup>214</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>215</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003. Με τον όρο 'τρελά' εννοούνται τα δηλητηριώδημανιτάρια. Για το συμβολισμό αυτής της ονομασίας και άλλων παράλληλων, και για τη σχέση της με τα παραισθησιογόναμανιτάρια βλ. και κεφ. Τομανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο.

<sup>216</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>217</sup> χφ. 3652, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Θίσβη Βοιωτίας, έτος 1980, κεφ. Τροφές, σελ. 95.

<sup>218</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.



αρκετές περιοχές. Παρόλο που δεν υπάρχει ομογνωμία, το κριτήριο αυτό είναι ενδιαφέρον *per se*.<sup>219</sup> Έτσι, στην Ήπειρο ισχυρίζονται πως: «Τα ζώα τρώνε τα ίδια είδη με τον άνθρωπο.»<sup>220</sup> Την ίδια γνώμη έχουν και στο Πήλιο, όπου λένε: «Και τα γίδια τρώνε τα ίδια (μανιτάρια) με τους ανθρώπους»<sup>221</sup> ή: «Τα ζώα δεν πλησιάζουν τα δηλητηριώδη μανιτάρια. Όταν πάει σαλιγκάρι πάνω τους σημαίνει πως δεν είναι δηλητηριώδη.»<sup>222</sup> Σε μαρτυρία από την Αρκαδία εξηγείται πως «οι ‘φιδομανίτες’ μεγάλου μεγέθους και χρώματος υποκίτρινου ή ερυθρωπού είναι δηλητηριώδεις και περιέχουν μικρόβια. Αποτελούν δε ακόμη σοβαρόν κίνδυνον διά τα εις τα δάση βόσκοντα αιγοπρόβατα.»<sup>223</sup> Αντίθετα στη Θεσπρωτία λέγεται για τα μανιτάρια πως «τα κυνηγάνε τα γίδια, όλα τα τρώνε, και τα δηλητηριώδη.»<sup>224</sup> Σε χειρόγραφο από τη Φωκίδα διευκρινίζεται πως «δεν απουσταίν’ (δεν κουράζεται) ου τσουπάν’ς όντας βουσκάει τα πρόβατα σι μαν’ταρότουπου»,<sup>225</sup> υπονοώντας ότι τα πρόβατα αγαπούν πολύ τη γεύση των μανιταριών και τα αναζητούν. Και στη Δυτική Μακεδονία υποστηρίζουν πως «τα ζώα τρώνε και δηλητηριώδη. Π.χ. ένα είδος [τον αμανίτη το φαλλοειδή] το τρώνε τα αγριοκούνελα.»<sup>226</sup> Με την άποψη αυτή φαίνεται πως συμφωνεί και ο ‘μανιταράς’ του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, όταν ισχυρίζεται πως: «Τα ζώα δεν τρώνε τα μανιτάρια του εμπορίου, δηλ. τα *δροστάρια*. Τρώνε τα *λωλά* και κάποια που τα λένε *γαλατσίδες*. Οι τσοπάνοι λένε: ‘δεν τα προλαβαίνουμε τα ζώα, μόλις βγουν τα μανιτάρια τρέχουν να τα βρουν!’ Τα σαλιγκάρια τρώνε τα τέσσερα είδη που τρώμε και μεις. Τα βλέπεις *δαγκωμένα*.»<sup>227</sup> Στο Βαθύρρεμα Θεσσαλίας πάλι, *κουκουμπέλες* ονομάζουν τα μανιτάρια «που τα τρώνε τα ζώα. Για τους ανθρώπους χρησιμοποιούν τη λέξη *μανιτάρια*».<sup>228</sup>

Ένα άλλο αρκετά διαδεδομένο στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο κριτήριο για την εδωδιμότητα ή μη των μανιταριών είναι ο δακτύλιος του στύπου, το ‘βρακί’ όπως αποκαλείται συνήθως (παρόλο, που, όπως είδαμε, κάτι τέτοιο δεν ευσταθεί

<sup>219</sup> Η σχέση κάποιων ζώων με τη μανιταροφαγία θα μας απασχολήσει εκτενέστερα και στο κεφάλαιο για το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο, καθώς ορισμένα ζώα (π.χ. τάρανδοι) αναζητούν όχι μόνο τα εδωδιμα μανιτάρια, αλλά και τα παραισθησιογόνα.

<sup>220</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>221</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Α., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>222</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>223</sup> χφ. 595, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ροϊνόν Μαντινείας Αρκαδίας, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 27-28.

<sup>224</sup> Τμήμα συνέντευξης που μου παραχώρησε ο Α. Αλεξάκης με κάτοικο της Θεσπρωτίας.

<sup>225</sup> χφ. 795, ΙΑΝΕ, Φωκίδα Φθιώτιδας, σελ. 16. Βλ. Παράρτημα, λήμμα: *μανιταρότοπος*.

<sup>226</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>227</sup> Συνέντευξη με τον ‘μανιταρά’ του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>228</sup> χφ. 1031, ΙΑΝΕ, Βαθύρρεμα Θεσσαλίας σελ. 345. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *κουκουμπέλα*.

επιστημονικά). Έτσι σε κάποια χωριά της Θεσσαλίας εξηγούν πως: «Οι μαν'τάρια μι βρακί τρώουντι»<sup>229</sup> ή πως: «τα ήμιρα μαν'τάρια έχουν σα βρακάκ' απ' του λέμι μεις».<sup>230</sup> Στο Ξουρίτσι Πηλίου διευκρινίζουν πως «υπάρχει και κακή (=δηλητηριώδης) γουργουλιάνα [πρόκειται για είδος μανιταριού]. Η καλή έχει δαχτυλίδι».<sup>231</sup> Στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής το κριτήριο αυτό, είναι μεν γνωστό, ωστόσο αμφισβητείται: «Αυτά που έχουν βρακάκι, λέγαν παλιά, είναι καλά, μπορείς να τα φας άφοβα. Δεν ισχύει πάντα αυτό όμως.»<sup>232</sup> Τέλος, σε κάποια μέρη της Εύβοιας κάνουν λόγο για το 'διπλό βρακί': «[Τα μανιτάρια] είναι δύο ειδών, τα δηλητηριώδη και τα άλλα. Τα δηλητηριώδη είναι μονά, δεν έχουνε διπλό [βρακί] κάτω. Εκείνα που έχουν επάνω και διπλό κάτω, δεύτερο βρακί το λέμε, εκείνα τρώγονται. Όλα είναι άσπρα.»<sup>233</sup>

Επίσης, συχνά η διάκριση των δηλητηριωδών ειδών από τα εδώδιμα δεν γίνεται κατά τη συλλογή, αλλά κατά το μαγείρεμα, όπου χρησιμοποιείται κάποτε μια άλλη εμπειρική μέθοδος, το μαύρισμα του κουταλιού: «Αν δεν ξέρεις τα μανιτάρια», υποστηρίζουν στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης, «τα βράζεις και ρίχνεις μέσα ένα κουτάλι, αν μαυρίσει, είναι δηλητηριώδη!»<sup>234</sup> Η μέθοδος ήταν γνωστή και στην Κρήτη, όπως και σε χωριά της Μικρασίας: «Ένα χορταρικό νοστιμότατο ήταν και τα μανιτάρια. Τα μαζεύανε οι ίδιοι στα χωράφια. Για να τα δοκιμάσουν, μην τυχόν ήσαν δηλητηριώδη, τα βράζανε κι όταν γιαχνίζανε πετούσανε μέσα ένα κουταλάκι ασημένιο. Αν μαύριζε ήταν φαρμακερά και τα πετούσανε.»<sup>235</sup> Στην ελληνόφωνη Κάτω Ιταλία αντί για κουτάλι ρίχνουν δυο κομμάτια σκόρδο, και αν μαυρίσουν καταλαβαίνουν ότι τα μανιτάρια είναι δηλητηριώδη και δεν τα τρώνε.<sup>236</sup> Αλλού πάλι, θεωρούν ότι για ν' αποφύγει κανείς την πιθανότητα δηλητηρίασης, «πρέπει πάντα να τα βράζει τα μανιτάρια και να πετάει το πρώτο νερό»,<sup>237</sup> ή απλά «να τα ζεματίζει πριν τα αλευρώσει».<sup>238</sup> Το ζεμάτισμα, θεωρούν, είναι ένας τρόπος «για να φύγει η κακία

<sup>229</sup> χφ. 1035, ΙΑΝΕ, Μεγαλόβρυσο Θεσσαλίας, σελ. 232. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανιτάρα*.

<sup>230</sup> χφ. 1031, ΙΑΝΕ, Βαθύρρεμα Θεσσαλίας, σελ. 345. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *κουκουμπέλα*.

<sup>231</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ν., 50 ετών, Ξουρίτσι Πηλίου, 2/5/2003.

<sup>232</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>233</sup> Τμήμα συνέντευξης που μου παραχώρησε ο Λ. Αλεξάκης με κάτοικο της Εύβοιας.

<sup>234</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>235</sup> χφ. 3188, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Βουρλά Μ. Ασίας, έτος 1977-78, κεφ. Τροφές, σελ. 68.

<sup>236</sup> Κοντέμι Φίλιππος, *Η γκρεκάνικη γραμματική. Η γλώσσα, η ζωή και η ψυχή των τελευταίων ελληνόφωνων της Καλαβρίας*, έκδ. Ελληνόφωνων της Καλαβρίας – Κουμέλκα, Θεσσαλονίκη, 1995, σελ. 215.

<sup>237</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτισσα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>238</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Α., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

τους».<sup>239</sup> Ακόμα, γνώρισμα των δηλητηριωδών μανιταριών θεωρείται και το κιτρίνισμα του αλατιού όταν αλατίζονται.<sup>240</sup>

### Μέθοδοι συλλογής -Εξοπλισμός

Σχετικά τώρα με τον τρόπο συλλογής, οι πληροφορίες που δίνονται είναι ποικίλες, ενώ φαίνεται ότι οι μέθοδοι διέφεραν από τόπο σε τόπο. Διαφορετικός είναι και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται κάθε φορά (π.χ. καλάθι, σακούλες, μαχαίρια κ.λπ.), ωστόσο φαίνεται πως οι πρακτικές που ακολουθούνται αφενός εναρμονίζονται με τα μέσα που είναι διαθέσιμα κάθε φορά και αφετέρου έχουν να κάνουν με το κατά πόσο η μανιταροσυλλογή αποτελεί το εξαρχής μέλημα των συλλογέων ή όχι. Έτσι, πληροφορήτρια από το Γήλοφο Γρεβενών που δεν έβγαине αποκλειστικά για να μαζέψει μανιτάρια αλλά αυτό αποτελούσε δευτερεύουσα δραστηριότητα κατά τη βοσκή των αιγοπροβάτων περιγράφει και τη μέθοδο συλλογής τους: «Τις μαρτάρες που μαζεύαμε τις βάζαμε στην ποδιά που 'χαμε ζωμένη! Τις κόβαμε με το χέρι. Το κοτσανάκι συνήθως το πετούσαμε. Τις πλέναμε καλά και βάζαμε αλάτι.»<sup>241</sup> Στη Γαλάτιστα Χαλκιδικής επίσης κόβουν τα μανιτάρια με το χέρι, όμως τα αποθηκεύουν σε σακούλες. Εκεί βέβαια οι συλλογείς εξορμούν με αποκλειστικό σκοπό τη συλλογή μανιταριών, οπότε είναι φυσικό να έχουν προνοήσει για κάποιο χώρο αποθήκευσής τους. Οι σακούλες βέβαια προφανώς αποτελούν νεωτερισμό, καθώς στο παρελθόν αυτό που επικρατούσε ήταν κυρίως τα καλάθια. Έτσι σε χειρόγραφο από την Πυλία Μεσσηνίας βρίσκουμε την αναφορά: «Έμασα νια μαμούρα (=μικρό καλάθι) γιομάτη στρουγίτες (=είδος μανιταριών)».<sup>242</sup> Η χρήση καλάθιων κατά το παρελθόν φαίνεται και στην ακόλουθη αναφορά από τα Αντικύθηρα: «Τα πρώτα χρόνια είχε σωρός (μανίτες), καλάθια γεμίζαμε!»<sup>243</sup>. Στη Δυτική Κρήτη, όταν, κατά τη διάρκεια της γερμανικής Κατοχής, μάζευαν σχεδόν καθημερινά μανιτάρια, τα έκοβαν με το χέρι (πιο πρόσφατα μόνο με μαχαίρι<sup>244</sup>) και τα τοποθετούσαν σε καλάθια,<sup>245</sup> ενώ σήμερα συχνά χρησιμοποιούν νάιλον σακούλες.<sup>246</sup> Στα Άγραφα, παλιά, όταν μάζευαν

<sup>239</sup> Η πληροφορία από συνέντευξη που μου παραχώρησε ο Νικόλαος Προμπονάς με τον Δ. Ν., 74 ετών, συνταξιούχο αγρότη από τη Σίφνο.

<sup>240</sup> Χαβάκης Ι.Ε., *Φυτά και βοτάνια της Κρήτης*, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, χ.χ., σελ. 84.

<sup>241</sup> Συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002.

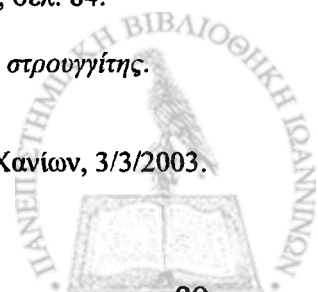
<sup>242</sup> χφ. 913, ΙΑΝΕ, Παιδεμένο Πυλίας Μεσσηνίας, σελ. 88. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *στρουγγίτης*.

<sup>243</sup> χφ. 28i, ΙΑΝΕ, σελ. 48, Αντικύθηρα. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανίτης*.

<sup>244</sup> Συνέντευξη με την Ε. Σ., 74 ετών, Καμπάρι Ηρακλείου Κρήτης, 3/4/2003.

<sup>245</sup> Συνέντευξη με τον Ι. Σ., 75 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενο από Φουρνές νομού Χανίων, 3/3/2003.

<sup>246</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Γ., 33 ετών, Ζάρος Ηρακλείου, 6/4/2003.



μανιτάρια τα έκοβαν με το χέρι και τα έβαζαν «στον τροβά»<sup>247</sup>, στη Μαγνησία «σε κοφίνια»<sup>248</sup>, ενώ στο Ελατοχώρι Ιωαννίνων «σε τσουβάλι», ή, αν δεν είχαν προνοήσει «στο πουκάμισο».<sup>249</sup> Στη Χίο ακόμα και σήμερα τοποθετούν τα μανιτάρια που συλλέγουν «σε καλάθια ή σίκλης»,<sup>250</sup> ενώ χρησιμοποιούν εκτός από μαχαίρια και αξίνες.<sup>251</sup> Στη Λέσβο διευκρινίζουν ότι τα βάζουν «σε κοφίνια ή καλάθια, γιατί μαδίζουν, δεν μπαίν' σε σακούλες αυτά» και επίσης ότι προτιμούν να τα κόβουν «με το χέρι, γιατί το πευκατζίγκανο, το χώμα αυτό είναι αφράτο, δεν δυσκολεύεται να τα κόψεις».<sup>252</sup> Στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης τα κόβουν με μαχαίρι «γιατί αν τα βγάλεις με τη ρίζα βγάζεις και χώμα» και τα τοποθετούν «σε κλούβα, για ν' αερίζονται»,<sup>253</sup> ενώ στην Ίμβρο, στο παρελθόν, «τα έκοβαν με το χέρι και τα έβαζαν σε ντροβά ή κουβά».<sup>254</sup> Και σε ορισμένα χωριά του Πηλίου διευκρινίζουν ότι «σε καλάθι είναι καλύτερα, γιατί στη σακούλα μπορεί να τσατσαλιαστούν», όμως τα κόβουν με μαχαίρι από το κοτσάνι και αφήνουν τη ρίζα για να ξαναφυτρώσουν.<sup>255</sup> Κάποιος όμως συλλογέας από το Καλαμάκι Πηλίου εξηγεί πως ο ίδιος κόβει με τα μανιτάρια με μαχαίρι, τα βάζει όμως σε σακούλα, εκτός κι αν η συλλογή τους έγινε τυχαία οπότε δεν υπήρχε αυτός ο εξοπλισμός. Τότε τα κόβει με το χέρι και τα βάζει στη μπλούζα του, που τη γουβιάζει για να τη μετατρέψει σε αποθηκευτικό χώρο. Σε κάθε περίπτωση πάντως, μας εξηγούν οι πληροφορητές, «πρέπει ν' αφήνεις λίγο κοτσάνι στο μανιτάρι, να μην το ξεριζώνεις».<sup>256</sup> Στη Μακρυνίτσα υποστηρίζουν ότι δεν έχει σημασία πού θα τοποθετήσεις τα μανιτάρια που συλλέγεις, «σε τροβά, καλάθι ή σακούλα νάιλον. Πρέπει όμως οπωσδήποτε να σπάσεις τη *μαν'τάρα* [δηλ. να αφήσεις

<sup>247</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.

<sup>248</sup> Συνέντευξη με την Γ. Κ., 80 ετών, Τρίκερι Μαγνησίας, 2/5/2003.

<sup>249</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>250</sup> Συνέντευξη με την Ε. Ζ., 33 ετών και τον Γ. Μ., 40 ετών, Πυργί Χίου, 20/11/2002.

<sup>251</sup> Συνέντευξη με τον Γ. Λ., 56 ετών, Χίος, 4/11/2002.

<sup>252</sup> Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002.

<sup>253</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ., περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>254</sup> Συνέντευξη με την Μ. Κ., 89 ετών, καταγόμενη από Γλυκύ Ίμβρου, 6/12/2003.

<sup>255</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ν., 50 ετών, Ξουρίτσι Πηλίου, 2/5/2003 και συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003, όπου λέγεται επίσης: «Αφήνουμε τη ρίζα, όμως, να ξέρεις, γίνονται με το σπόρο, όχι με τη ρίζα, που είναι κάτω απ' τα φύλλα [εννοεί βεβαίως τα χτένια]».

<sup>256</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002. Επίσης και συνέντευξη με τον Κ. Λ., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

λίγο κοτσάνι] και όταν γυρίσεις σπίτι να τις βγάλεις ν' αεριστούν».<sup>257</sup> Στον Άγιο Γεώργιο της Κρήτης, πάλι, όταν μάζευαν τους *κουκουλίτες* (ή *κουρκουλίτες*), ένα είδος λευκού μανιταριού με παχύ ομπρελοειδές καπέλο, χρησιμοποιούσαν επίσης καλάθια: «Εγέμισ' να γαλάθι ανετρουλαρίκι (=μέχρι επάνω) *κουρκουλίτες*». Μάλιστα, κατά τη συλλογή, που γινόταν συνήθως από παιδιά, έλεγαν και την ακόλουθη επωδή: «αμανίτη κουκουλίτη,/ δείξε μου τον αδερφό σου,/ μη βγάλω το σπαθάκι μου/ να κόψω το λαιμό σου».<sup>258</sup> Επωδές κατά τη μανιταροσυλλογή λέγονταν και σ' άλλα μέρη: Έτσι π.χ. και στο χωριό Ίλι της Κρήτης, όταν τα παιδιά έβγαιναν για να μαζέψουν ένα άλλο είδος μανιταριού, τους *αγκαθίτες*, έλεγαν, μόλις έβλεπαν το πρώτο μανιτάρι: «Αμανίτη κι Αγκαθίτη/ Και Πετρολεκανιδίτη,/ Δείξ' μ' ένα, δείξ' μ' άλλο,/ Δείξε μου το πιο μεγάλο,/ Δείξε μου τον αδελφό σου,/ Μη σου κόψω το λαιμό σου», γιατί πίστευαν ότι η απαγγελία της επωδής θα τους οδηγούσε στην εύρεση πολλών μανιταριών σε αφθονία.<sup>259</sup>

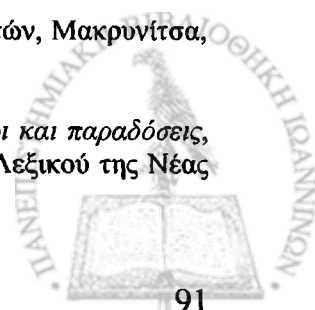
#### *Χρόνος κατανάλωσης*

Σχετικά τώρα με το χρόνο και την περίπτωση της κατανάλωσης των μανιταριών, τα δεδομένα μας (και κυρίως αυτά της επιτόπιας έρευνας καθώς είναι σπάνιες οι σχετικές πληροφορίες από τις αρχειακές και τις βιβλιογραφικές πηγές) εμφανίζουν μια αξιοπρόσεκτη ομοιογένεια. Σχεδόν παντού δηλαδή, στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο, το μανιτάρι εμφανίζεται αφενός ως καθημερινό είδος, που καταναλώνεται 'όποτε τύχει', 'όποτε το βρουν' οι συλλογείς, όμως αυτό το 'όποτε' δεν συμπίπτει σχεδόν ποτέ με γιορτινές μέρες ή με στιγμές που συμβαίνει να υπάρχουν καλεσμένοι ή ξένοι στο σπίτι. Και αφετέρου, θεωρείται άλλοτε φανερά κι άλλοτε πιο συγκαλυμμένα, ως 'το φαΐ του φτωχού'. Μάλιστα, σε πολλά δεδομένα αποκαλείται ακριβώς έτσι: 'το φαΐ του φτωχού'. Γίνεται λοιπόν φανερό πως πρόκειται για ένα είδος που σημειώνει την κοινωνική διαστρωμάτωση και σχετίζεται με την οικονομική και ταξική ταυτότητα του καταναλωτή του. Τα σημανόμενα όμως αυτά αλλάζουν άρδην σε διαφορετικά πολιτισμικά συμφραζόμενα. Καθώς λοιπόν η περίπτωση της κατανάλωσης του μανιταριού εμφανίζεται να αφορά τον κοινωνικό του συμβολισμό, θα παραθέσουμε και τα δεδομένα του παραδοσιακού αγροτικού

<sup>257</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>258</sup> χφ. 1043, ΙΑΝΕ, σελ. 92. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *κουκουλίτης*.

<sup>259</sup> πβ. και: Κελεμελίδης, Δημήτρης, *Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις*, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 3-4 και 16, και: Αρχείο Ιστορικού Λεξικού της Νέας Ελληνικής και των διαλέκτων (ανέκδοτο υλικό).





κόσμου στο κεφάλαιο Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη, όπου αυτός ο κοινωνικός συμβολισμός, σε σύγκριση μάλιστα με εκείνον που προκύπτει από τη μανιταροφαγία σε διαφορετικό πολιτισμικό περιβάλλον, θα είναι, πιστεύουμε, πολύ πιο εύλωτος.

### *Εμπόριο*

Στα επόμενα κεφάλαια θα αναλύσουμε και το θέμα της εμπορικής διάθεσης των (άγριων) μανιταριών, της αγοράς και της πώλησής τους, καθώς αυτές φαίνεται πως σχετίζονται περισσότερο είτε με τη διαχείριση οικονομικών κρίσεων και την προσπάθεια εύρεσης πρόσθετων πόρων είτε με την οικολογική αντιμετώπιση του μανιταριού. Εδώ θα περιοριστούμε να διευκρινίσουμε ότι στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία σχεδόν πάντα οι κάτοικοι συνέλεγαν μόνοι τους τα μανιτάρια, και σε καμία περίπτωση δεν τα αγόραζαν. Αυτό φαίνεται από όλες τις συνεντεύξεις και τα αρχειακά δεδομένα. Στην ελληνική πραγματικότητα όμως, σε αντίθεση με άλλους λαούς, ούτε και τα πουλούσαν: «Παλιά, ποτέ δεν τα εμπορεύονταν», διευκρινίζουν οι κάτοικοι του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, συγκρίνοντας το παρελθόν με τη σημερινή εμπορευματοποίηση.<sup>260</sup> Στα δεδομένα μας εμφανίζεται μόνο μία εξαίρεση, που έχει όμως λόγια πηγή: «Μόνον από τα ύδνα, άτινα ο λαός ύτανα ακόμη λέγει, η Θεσσαλία ηδύνατο να εισπράττη ποσά μεγάλα».<sup>261</sup>

## **2. Τρόποι Μαγειρέματος**

Σχετικά τώρα με τους τρόπους που μαγειρεύονται τα μανιτάρια στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο της Ελλάδας, είναι εντυπωσιακή η απλότητα και η έλλειψη ποικιλίας στις συνταγές. Απλότητα που, όπως θα δούμε στο επόμενο κεφάλαιο, έρχεται σε πλήρη αντίθεση με τις περίτεχνες συνταγές της αστικής κοινωνίας. Είναι χαρακτηριστικό ότι εδώ ακολουθούνται οι βασικές διαδικασίες για τη μετατροπή της ωμής τροφής σε μαγειρεμένη.

Έτσι, η πιο διαδεδομένη πανελλαδικά συνταγή με μανιτάρια, που είναι γνωστή σε όλους τους τόπους με μανιταροφαγία, είναι ‘τα μανιτάρια ψητά στα κάρβουνα’. Πρόκειται δηλαδή για μια διαδικασία που απαιτεί μόνο τη χρήση φωτιάς. Μ’ αυτή τη μορφή το μανιτάρι παίζει το ρόλο ‘μεζέ’ και συνοδεύεται υποχρεωτικά από ρακί, τσίπουρο ή κρασί. Το δηλώνει άλλωστε χαρακτηριστικά και το αίνιγμα που

<sup>260</sup> Συνέντευξη με τον ‘μανιταρά’ του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>261</sup> Γεννάδιος Π., *Ελληνική Γεωργία*, τ. ΙΒ’, σελ. 407.

αναφέραμε λίγο παραπάνω: «Πάνω στα όρη στα βουνά/ Φράγκος με το καπέλο/ ζητά νερό κι αλάτσι/ και φωτιά να πα' να κάτση (=το μανιτάρι)»<sup>262</sup>. Στην Κω διευκρινίζουν ότι οι μανίτες είναι για 'συφάι'.<sup>263</sup> Στο Καλαμάκι Πηλίου δύο από τα πέντε είδη που μαζεύουν τα φτιάχνουν ψητά. Πληροφορητής από το χωριό αυτό περιγράφει τη διαδικασία ως εξής: «Παίρνουμε τις γουργουλιάνες και τα νεραντζάκια, όταν είναι ώριμα. Γυρνάμε ανάποδα το καπέλο τους, ρίχνουμε λίγο λάδι και λεμόνι στο 'βρακάκι' τους [=ο δακτύλιος γύρω από το κοτσάνι] και τα βάζουμε στη θράκα. Γίνονται ωραιότατος μεζές».<sup>264</sup> Πάντως ψητά στα κάρβουνα τρώγονται και σε πολλά άλλα χωριά του Πηλίου.<sup>265</sup> Στο Ελατοχώρι Ηπείρου τα μανιτάρια ψήνονται στα κάρβουνα, όμως οι κάτοικοι προσέχουν να είναι 'κλειστά' (δηλ. να μην έχουν παραωριμάσει, αλλά να διατηρούν ακόμα την 'ομπρέλα' τους –τον πύλο τους- κλειστή).<sup>266</sup> Στα Βαλσαμάτα της Κεφαλονιάς πάλι, ήταν διαδεδομένα τα «μουνιτάρια (=μανιτάρια) στη τσερέπα», δηλαδή τα μανιτάρια που ψήνονταν σε ταψί, με λάδι, αλάτι, μυρωδικά, σκεπασμένα με την τσερέπα.<sup>267</sup> Στη Ζάκυνθο, όπου τα μανιτάρια τρώγονται με πολλούς τρόπους, ένας από τους πιο διαδεδομένους είναι ψητά στα κάρβουνα, ή, τώρα τελευταία, ψητά στο φούρνο.<sup>268</sup> Στο φούρνο ψήνονται και στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης. Κατά τα λεγόμενα πληροφορητών: «Αν τα κάνεις στο φούρνο είναι σα συκωτάκια! Και χρειάζεται να το τσούξεις και λίγο!»<sup>269</sup> Στο ορεινό χωριό Ελληνόπυργος των Αγράφων, του νομού Καρδίτσας, τα μανιτάρια μαγειρεύονταν κυρίως ψητά στα κάρβουνα, με αλάτι, και αποτελούσαν συνοδευτικό μεζέ του τσίπουρου.<sup>270</sup> Στα Ανώγεια της Κρήτης τα ψητά μανιτάρια, έπαιζαν βέβαια

<sup>262</sup> χφ. 2937, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κισσοί Πυργιωτίσσης Ηρακλείου, έτος 1976-77, σελ. 126. Με διάφορες μικρές παραλλαγές το αίνιγμα συναντάται σ' όλη την Κρήτη αλλά και στα Δωδεκάνησα, τις Κυκλάδες, τα νησιά του Αν. Αιγαίου και την Αν. Πελοπόννησο.

<sup>263</sup> Καραναστάσης Αν., 'Οι ζευγάδες της Κω', *Λαογραφία*, Σύμμικτα, τόμ. ΙΔ', σελ. 246.

<sup>264</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>265</sup> Π.χ. στο Νεοχώρι, σύμφωνα με συνέντευξη με τον Κ. Λ., 59 ετών, αγρότη, 3/5/2003, στις Μηλιές, σύμφωνα με συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, καταγόμενο από Βυζίτσα, 3/5/2003, στη Μακρυνίτσα, σύμφωνα με συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>266</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>267</sup> χφ. 1537, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Βαλσαμάτα Κεφαλονιάς, έτος 1971-72, σελ. 78.

<sup>268</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Σ., 43 ετών, καταγόμενο από Αμπελοκήπους Ζακύνθου, 25/11/2002.

<sup>269</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ., περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>270</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.

το ρόλο του μεζέ, συχνά όμως συνοδεύονταν με πατάτες και χόρτα.<sup>271</sup> Στον Κεραμέ Ρεθύμνου της Κρήτης πάλι, οι ψητοί *αρτηκομανίτες* [είδος μανιταριού] θεωρούνται ο πιο καλός μεζές.<sup>272</sup> Το ίδιο και σε άλλα μέρη της Κρήτης, όπου οι *αμανίτες* στα κάρβουνα είναι ο πιο συχνός μεζές, για το κρασί ή την τσικουδιά, παράλληλα με τα 'γυαλοράδικα' (ραδίκια της θάλασσας) σαλάτα και τους χοχλιούς τους μπουμπουριστούς.<sup>273</sup> Στην Κρήτη λοιπόν γενικά το μανιτάρι θεωρείται 'καλολεγούδι' (εκλεκτό ορεκτικό έδεσμα).<sup>274</sup> Τέλος, στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής, έναν δηλαδή κατεξοχήν μανιταροφαγικό οικισμό, τα μανιτάρια τρώγονται με πάμπολλους τρόπους, όμως ο πιο διαδεδομένος είναι και εδώ το ψήσιμο στα κάρβουνα. Σύμφωνα με έκδοση της κοινότητας: «ο βασιλιάς των μανιταριών είναι τα *αβγομηλάκια* (από το χρώμα του αβγού), το καμάρι του Ταξιάρχη. [...] Τρώγονται ψητά στα κάρβουνα όταν είναι μικρά και ολοστρόγγυλα. Τότε γεμίζουν με το νοστιμότατο ζουμί τους, το μανιταρόλαδο [...]».<sup>275</sup> Τα ψητά μανιτάρια πάντως είναι η πιο συχνή συνταγή πανελλαδικά, κάτι που επιβεβαιώνεται και από τα δεδομένα της έρευνάς μας.

Εξίσου απλός και διαδεδομένος τρόπος μαγειρέματος, που επίσης παίζει το ρόλο 'μεζέ' είναι και το τηγάνισμα. Έτσι για παράδειγμα στη Χίο φτιάχνουν τα μανιτάρια «τηγανητά και τα σβήνουν με κρασί ή τα τηγανίζουν και ρίχνουν από πάνω λεμόνι».<sup>276</sup> Παρόμοια μαγειρεύονται και στη Ζάκυνθο. Πληροφορητής από το χωριό Αμπελόκηποι Ζακύνθου αναφέρει: «Εμείς πιο συχνά τα φτιάχνουμε τηγανητά με λεμόνι. Τα σβήνουμε με κρασί. Γίνονται πάρα πολύ νόστιμα, σα συκωτάκια!».<sup>277</sup> Στη Λέσβο τα μανιτάρια τηγανίζονται, αφού πρώτα αλευρωθούν.<sup>278</sup> Το ίδιο ισχύει και στο Ροϊνό Μαντινείας, στην Αρκαδία, όπου, σύμφωνα με μαρτυρία χειρογράφου: «τ' *αφτάκια*, σαρκώδεις μύκητες παρασιτούντες επί του κορμού των ελάτων,

<sup>271</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανάγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>272</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Α., περ. 50 ετών, ιδιοκτήτη ψαροταβέρνας, Κεραμές Ρεθύμνου, 19/9/2003.

<sup>273</sup> χφ. 3401, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Όξω Μουλιανά, έτος 1978-79, κεφ. Τροφές, σελ. 210.

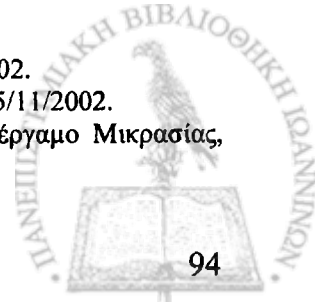
<sup>274</sup> Ενδιαφέρον παρουσιάζει η αναφορά της Ευαγγελίας Φραγκάκη για διαφοροποίηση του μανιταριού σε κυρίως γεύμα στις πόλεις ή σε 'καλολεγούδι' στα χωριά: «Ο αμανίτης θεωρείται καλολεγούδι δηλ. εκλεκτό ορεκτικό έδεσμα, δεν αποτελεί κυρία τροφή και δεν μαγειρεύεται σε κατσαρόλα από τους χωρικούς. Τρώγεται τηγανητός και οφτός στο κάρβουνο. Στις πόλεις μαγειρεύονται.» (Φραγκάκη Ευαγγελία, *Συμβολή εις την δημόδη ορολογία των φυτών*, Αθήνα, 1969, σελ. 35). Προφανώς βέβαια η συγγραφέας δεν μιλά ούτε για πολύ παλιά εποχή ούτε για περιόδους κρίσης, οπότε τα μανιτάρια ήταν σαφώς κυρίως γεύμα και για τους χωρικούς, ενώ οι συνταγές των 'μαγειρευτών' μανιταριών των πόλεων υπονοείται ότι είναι άλλης (ξενικής) προέλευσης.

<sup>275</sup> Ταξιάρχης Χαλκιδικής, εκδ. Κοινότητα Ταξιάρχη, Θεσσαλονίκη, 1998, σελ. 102.

<sup>276</sup> Συνέντευξη με την Ε. Ζ., 33 ετών και τον Γ. Μ., 40 ετών, Πυργί Χίου, 20/11/2002.

<sup>277</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Σ., 43 ετών, καταγόμενο από Αμπελοκήπους Ζακύνθου, 25/11/2002.

<sup>278</sup> Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέραμο Μικρασίας, 25/11/2002.



τηγανιζόμενα αλευρωμένα προσφέρονται ως εύγευστο έδεσμα».<sup>279</sup> Στο Περαχώρι Ιθάκης επίσης, λένε πώς έτρωγαν «μαντραούρες τηγανητές»<sup>280</sup> Σε κάποια μέρη πάλι, πριν το τηγάνισμα των μανιταριών, θεωρούνταν απαραίτητο το βράσιμό τους. Απόσπασμα από το Αλιβέρι Καρυστίας Ευβοίας αναφέρει: «Το χειμώνα μαζεύαμε και τρώγαμε μανιτάρια. Τα νεροβράζαμε κι έπειτα τα αλευρώναμε και τα τηγανίζαμε. Είναι διάφορα γένη. Εμείς τρώγαμε κρασάδες και σαλιαράδες, είχε και αδραχιτούς.»<sup>281</sup> Στο Καλαμάκι Πηλίου φτιάχνουν ένα είδος μανιταριού, τις γουργουλιάνες, «τηγανητές με αλεύρι, που γίνεται σαν σνίτσελ. Τα υπόλοιπα είδη [πρόκειται για άλλα τέσσερα είδη: τα νεραντζάκια, τις βασίλες, τα καλογεράκια και τα άρτσι-βούρτσια<sup>282</sup>] τα βάζουν συνήθως στο τηγάνι με λάδι, κρεμμύδι, σκόρδο και μαϊντανό».<sup>283</sup> Ως μεζέ τρώνε αμανίτες, και μάλιστα ένα συγκεκριμένο είδος, τους αγκισαρίτες, στα Όξω Μουλιανά της Κρήτης, όπου «στο τηγάνι βάζουν ξύδι και αρισμαρί (δεντρολίβανο)».<sup>284</sup> Τηγανητά πάντως τρώγονται σχεδόν σε όλη την Ελλάδα (π.χ. Κρήτη<sup>285</sup>, Πήλιο<sup>286</sup>, Ψαρά<sup>287</sup>, Ήπειρο<sup>288</sup>, Καβάλα<sup>289</sup>, Αρκαδία<sup>290</sup>, Εύβοια<sup>291</sup>, Μακεδονία<sup>292</sup> κ.α.).

<sup>279</sup> χφ. 595, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ροϊνόν Μαντινείας Αρκαδίας, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 27-28.

<sup>280</sup> χφ. 1539, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Περαχώρι Ιθάκης, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 31.

<sup>281</sup> χφ. 1564, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Αλιβέρι Καρυστίας Ευβοίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 27.

<sup>282</sup> Αυτά τα είδη αναφέρθηκαν σε συνεντεύξεις στο Καλαμάκι Πηλίου στις 21 και 22/7/2002.

<sup>283</sup> Συνέντευξη με Γ. Φ., Γερμανό κάτοικο Καλαμακίου Πηλίου, ειδικό στα μανιτάρια, 21/7/2002.

<sup>284</sup> χφ. 3401, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Όξω Μουλιανά Σητείας Λασιθίου, έτος 1978-79, κεφ. Τροφές, σελ. 33-34.

<sup>285</sup> Π.χ. στο χωριό Καμπλάρι Τυμπακίου, στο νομό Ηρακλείου, σύμφωνα με πληροφορία από συνέντευξη με την Ε. Σ., 74 ετών, Καμπλάρι Ηρακλείου Κρήτης, 3/4/2003. Επίσης στο χωριό Ζάρος του νομού Ηρακλείου, σύμφωνα με πληροφορία από συνέντευξη με τον Δ. Γ., 33 ετών, 6/4/2003. Στα Ανάγεια του νομού Ρεθύμνου, σύμφωνα με πληροφορία από συνέντευξη με τη Χ. Σ., 45 ετών, 5/7/2003 και από συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, 6/7/2003 και στον Κεραμέ Ρεθύμνου σύμφωνα με πληροφορία από συνέντευξη με τον Σ. Α., περ. 50 ετών, ιδιοκτήτη γαροταβέρνας, 19/9/2003.

<sup>286</sup> Π.χ. στα χωριά Καλαμάκι, Νεοχώρι, Μηλιές, Μακρυνίτσα κ.α., σύμφωνα με πληροφορίες συνεντεύξεων.

<sup>287</sup> Συνεντεύξεις με τους Α. Γ., 42 ετών, και Α. Π., 50 ετών, Ψαρά, 5/5/2003.

<sup>288</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>289</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

<sup>290</sup> Τα τηγανητά μανιτάρια αποτελούν συνοδευτικό του κρασιού. Η πληροφορία από συνέντευξη με τον Τ. Α., ετών 59, κάτοικο Αυστραλίας, καταγόμενο από την Καστάνιτσα Κυνουρίας, 31/10/2004.

<sup>291</sup> Π.χ. στο χωριό Κόμητο, στο Κάβο Ντόρο, σύμφωνα με πληροφορία που δόθηκε στον εθνολόγο Λευτέρη Αλεξάκη κατά τη διάρκεια συνέντευξης.

<sup>292</sup> Π.χ. σε σαρακατσάνικα χωριά της Κεντρικής Μακεδονίας, ή σε χωριά του νομού Θεσσαλονίκης, σύμφωνα με μαρτυρίες κατοίκων.

Τρίτη κατά σειρά σε συχνότητα συνταγή είναι 'τα μανιτάρια στην κατσαρόλα'. Η διαδικασία εδώ απαιτεί χρήση φωτιάς και νερού.<sup>293</sup> Σ' αυτή την εκδοχή το μανιτάρι πλέον γίνεται συστατικό ενός πλήρους φαγητού, ξεφεύγοντας από το ρόλο του απλού μεζέ. Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος είναι συχνότερος σε περιοχές με πιο διαδεδομένη μανιταροφαγία.. Συχνά ωστόσο εδώ εμφανίζονται παραλλαγές. Έτσι στο Γήλοφο Γρεβενών οι «μαρτάρες στην κατσαρόλα» περιέχουν συνήθως και τραχανά. Το φαγητό κατασκευάζεται ως εξής: Τα μανιτάρια σοτάρονται με ψιλοκομμένα κρεμμύδια και στη συνέχεια προστίθεται το νερό και ενίοτε ο τραχανάς.<sup>294</sup> Μανιτάρια με τραχανά τρώνε και στο Ελατοχώρι Ηπείρου.<sup>295</sup> Στο Βυθό Βοΐου Κοζάνης φτιάχνουν «κασιούλα (ή αλλιώς αλευριά) με μανιτάρια», όπου αντί για χυμό λεμονιού, που αποτελεί το κλασικό συστατικό της σκέτης κασιούλας προσθέτουν σκορδόξιδο.<sup>296</sup> Γιαχνί με κρεμμύδια τρώγονται στο Νεοχώρι Πηλίου, αλλά και στην περιοχή της Καβάλας.<sup>297</sup> Στο Κάτω Νευροκόπι της Δράμας συνηθίζονται ως σπιτάδο με κρεμμύδια και με σάλτσα ντομάτας. Η διαδικασία έχει ως εξής: Ζεματάμε τα μανιτάρια με καυτό νερό σε μια κατσαρόλα. Ζεματάμε τα κρεμμύδια χοντροκομμένα σε μία κατσαρόλα επάνω στη φωτιά. Πετάμε το νερό. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, σάλτσα ντομάτας (κατά προτίμηση ζωμό ντομάτας), λάδι, αλάτι, μαυροπίπερο, 2-3 φύλλα δάφνης, λίγο νερό αν χρειαστεί, και τα αφήνουμε να βράσουν...».<sup>298</sup> Το σπιτάδο με μανιτάρια και ξερά κρεμμύδια είναι άλλωστε γνωστό και στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης.<sup>299</sup> Επίσης στην Ίμβρο, όπου η παρασκευή του περιγράφεται ως εξής: «Τσιγαρίζουμε ένα – ενάμισι κιλό κρεμμύδια. Κόβουμε τη ρίζα των μανιταριών και τα πλένουμε. Τα κόβουμε (το καπέλο στα τέσσερα και το κοτσάνι στα δύο) και τα ρίχνουμε στα κρεμμύδια μαζί με ντοματοπολτό, ένα ποτήρι μεγάλο λάδι, ένα ποτήρι του κρασιού κρασί και άλλο ένα ποτήρι κρασιού νερό. Προσθέτουμε χοντρό πιπέρι, αλάτι και τέσσερα δαφνόφυλλα. Βράζουν σε σιγανή φωτιά μέσα σε 2 ώρες περίπου».<sup>300</sup> Παρόμοιες συνταγές

<sup>293</sup> Βλ. και: Lévi –Strauss Claude, *Το ωμό και το μαγειρεμένο*, εκδ. Αρσενίδη, Αθήνα, 2001 (α' έκδ. Παρίσι, 1964).

<sup>294</sup> Συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002.

<sup>295</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>296</sup> Η πληροφορία από συνέντευξη που δόθηκε στο 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Φεστιβάλ Μανιταριού, με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>297</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

<sup>298</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ο., 54 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Κ. Νευροκόπι, 10/6/2003.

<sup>299</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>300</sup> Συνέντευξη με την Μ. Κ., 89 ετών, καταγόμενη από Γλυκό Ίμβρου, 6/12/2003.

στιφάδου με μανιτάρια έχουν καταγραφεί και στα Ανώγεια της Κρήτης,<sup>301</sup> στη Νάξο<sup>302</sup> κ.α. Η σάλτσα με μανιτάρια είναι μια άλλη παραλλαγή. Στη Λέσβο η σάλτσα αυτή γίνεται ως εξής: «παίρνεις λιαστές ντομάτες, πιπεριές, αμανίτες, τα τσιγαρίζεις όλα με λάδι, τα σβήνεις με κόκκινο κρασί, και, αφού προσθέσεις και λίγο νεράκι, τα αφήνεις να σιγοβράσουν». Στα Ανώγεια Ρεθύμνου της Κρήτης τα μανιτάρια μπαίνουν σε σάλτσα ντομάτας μαζί με πιπεριές, και σερβίρονται με μακαρόνια,<sup>303</sup> αλλά επίσης συχνά προστίθενται και ως συστατικό στο 'μπεκρή μεζέ'.<sup>304</sup> Στο Καλαμάκι Πηλίου πάλι «όλα τα είδη μανιταριών που μαζεύονται γίνονται και κοκκινιστά». <sup>305</sup> Σάλτσες με μανιτάρια συνηθίζονται και σε άλλα χωριά του Πηλίου, όπως το Ξουρίτσι<sup>306</sup> ή το Νεοχώρι, όπου συνηθίζεται η «σάλτσα με μανιτάρια και κρεμμύδες». <sup>307</sup> Στην ίδια κατηγορία των μανιταριών στην κατσαρόλα ανήκει και η συνταγή από τη Χίο, όπου τα μανιτάρια μαγειρεύονται γιαχνί με κρεμμύδι, ντομάτα και κάποιες φορές και πατάτες, ενώ στα Ψαρά συνηθίζονται επίσης σε σάλτσα με μακαρόνια. <sup>308</sup> Κοκκινιστά γίνονται και στην Καστάνιτσα Κυνουρίας, στην Αρκαδία, αλλά και στη Ζάκυνθο, όπου συνοδεύονται με πατάτες ή μακαρόνια. <sup>309</sup>

Η πληροφορία από τη Χίο<sup>310</sup> για παρασκευή σούπας με μανιτάρια κατά το παρελθόν είναι αμφίβολη. Πιθανότερο είναι να αποτελεί μια καινοτομία των πληροφορητών, καινοτομία που δικαιολογείται και από το νεαρό της ηλικίας τους.<sup>311</sup>

Πιο περίτεχνες συνταγές εμφανίζονται μόνο σε περιοχές της Ελλάδας όπου το μανιτάρι εντάσσεται στην οικονομική δομή της κοινότητας και παίζει σημαντικό ρόλο σ' αυτή. Ένας τέτοιος τόπος είναι τα χωριά του Χολομώντα, στην ορεινή

<sup>301</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>302</sup> χφ. 3588, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Τρίποδες Νάξου, έτος 1980-81, κεφ. Τροφές, σελ. 77-78.

<sup>303</sup> Συνέντευξη με την Χ. Σ., 45 ετών, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 5/7/2003 και συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>304</sup> Συνέντευξη με την Χ. Σ., 45 ετών, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 5/7/2003.

<sup>305</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>306</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ν., 50 ετών, Ξουρίτσι Πηλίου, 2/5/2003.

<sup>307</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>308</sup> Συνέντευξη με τον Α. Π., 50 ετών, Ψαρά, 5/5/2003.

<sup>309</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Σ., 43 ετών, καταγόμενο από Αμπελοκήπους Ζακύνθου, 25/11/2002.

<sup>310</sup> Συνέντευξη με την Ε. Ζ., 33 ετών και τον Γ. Μ., 40 ετών, Πυργί Χίου, 20/11/2002.

<sup>311</sup> Η μανιταρόσουπα, με βάση το δεδομένο υλικό που εξετάστηκε στο πλαίσιο αυτής της διατριβής, δεν ανήκει στις γνωστές και διαδεδομένες συνταγές της παραδοσιακής αγροτικής ελληνικής κοινωνίας και αποτελεί μάλλον εισαγόμενο νεωτερισμό, πράγμα που πιθανόν συμβαίνει και στη συγκεκριμένη περίπτωση.

Χαλκιδική. Σε συνέντευξη από τη Γαλάτιστα<sup>312</sup> περιγράφονται διάφορες τέτοιες συνταγές. Μία, για παράδειγμα, είναι τα μανιτάρια γεμιστά με τυρί. Οι πληροφορητές διευκρινίζουν ότι παλιότερα το τυρί χρησιμοποιούνταν για να αλατίζονται τα μανιτάρια, εφόσον το αλάτι ήταν δυσεύρετο είδος, και στη συνέχεια η συνταγή παρέμεινε έτσι: «Τα καθάριζαν απέξω, τη φλούδα, έκοβαν το κοτσάνι, έριχναν λίγο τυράκι μέσα στην καρδιά και τα 'βαζαν στα κάρβουνα. Ψήνονταν, έβγαζαν και το ζωμό και γίνονταν ...νοστιμιά!». Μια άλλη είναι τα μανιτάρια σαχανάκι: «Γίνονταν όπως κάνουμε σήμερα τα μύδια. Με λίγο καφτερό μέσα...»

Οι μανιταρόπιτες, όσο κι αν σήμερα θεωρούνται διαδεδομένες, στην παραδοσιακή αγροτική Ελλάδα ήταν γνωστές σε ελάχιστα μέρη. Έτσι, μανιταρόπιτες φτιάχνονταν π.χ. στην Ήπειρο στο Ελατοχώρι,<sup>313</sup> στη Λεπτοκαρυά Κονίτσης,<sup>314</sup> στο Κουκούλι,<sup>315</sup> στη Σκήτη Θεσσαλίας,<sup>316</sup> ή στα Γρεβενά («πίτες με μανιτάρια και χόρτα»<sup>317</sup>), αλλά και στην Καλαμπάκα Τρικάλων: «Εφκιανάμαν πίττες πασπαλόπ'τις μι λίπα, μι τραχανά, πίττις μπλατσατούρες, μπουμπουτίσις, πίττις απού μανιτάρια (μανιτάρια). Μαζουνάμι μανιτάρια, τα καβούρτσαμι μ' ένα κρουμμύδ' κι έρριχνάμι μπλιγούρ' μέσα, ζιμάτσαμι μι βραστό νιρό του αλεύρι του μπουμπουτίσιου.»<sup>318</sup> Μανιταρόπιτες έφτιαχναν και στην Κεφαλονιά.<sup>319</sup> Πάντως και ο Λουκόπουλος, αναφερόμενος στην αγροτική κουζίνα, ανάμεσα στα άλλα είδη πίτας που συνηθίζονταν, αναφέρει και τη μανιταρόπιτα, η οποία γινόταν με μανιτάρια, κρεμμύδια και αβγά.<sup>320</sup> Στα δεδομένα της έρευνάς μας υπάρχει και μια μεμονωμένη αναφορά από το Καλαμπάκι Δράμας όμως εκεί πρόκειται προφανώς για αστική συνήθεια.<sup>321</sup> Κάτι αντίστοιχο με τις μανιταρόπιτες φαίνεται πως θεωρούνταν στο Βυθό Βοΐου της Δυτικής Μακεδονίας τα «γιαπράκια με μανιτάρια», το συνηθισμένο

<sup>312</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>313</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>314</sup> χφ. 3061, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Λεπτοκαρυά Κονίτσης, έτος 1976-77, κεφ. Τροφές, σελ. 18.

<sup>315</sup> «Ήυρα ένα σουρό πηρδικουμανιταρα κι θα τα φκιάσουμι μαν'ταρόπ'τα» (χφ. 1023, ΙΑΝΕ, σελ. 579, βλ. Παράρτημα Ι λήμμα: μανιταρόπιτα).

<sup>316</sup> χφ. 1247, ΙΑΝΕ, σελ. 98, βλ. και Παράρτημα Ι, λήμμα: μανιτάρια.

<sup>317</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Τ., 30 ετών, εκπαιδευτή ράφτινγκ, Γρεβενά, 7/9/2003.

<sup>318</sup> χφ. 1831, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Καλαμπάκα Τρικάλων, έτος 1972-73, κεφ. Τροφές, σελ. 23-24.

<sup>319</sup> χφ. 2864, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Βαλσαμάτα Κεφαλονιάς, έτος 1975-76, κεφ. Τροφές, σελ. 16.

<sup>320</sup> Λουκόπουλος Δ., *Αιτωλικαί οικήσεις, σκευή και τροφαί*, Αθήνα-Ιωάννινα, 1984 (α' έκδ. 1925), σελ. 110-116.

<sup>321</sup> Συνέντευξη με τον Χ. Σ., Καλαμπάκι Δράμας, 27/6/2003.

γεύμα που παρασκευαζόταν την ημέρα των αγίων Θεοδώρων,<sup>322</sup> ημέρα που σε πολλά μέρη της Ελλάδας το χαρακτηριστικό φαγητό ήταν οι κολοκυθόπιτες. (Για παράδειγμα στην Πλατιάνα Ολυμπίας του νομού Ηλείας «των Αγίων Θεοδώρων τρώνε ούλοι κολοκυθόπιττα και το βράδυ πάνε για σαλίγκια».<sup>323</sup>) Η παρασκευή τους περιγράφεται ως εξής: «Γιαπράκια μεμανιτάρια φτιάχνουμε, από παλιά, μόνο των Αγίων Θεοδώρων. Τα φτιάχνουμε με βασιλικά [είδοςμανιταριού, οι βωλίτες] αποξηραμένα. Αφού τα έχουμε μουσκέψει αποβραδής, τα τσιγαρίζουμε με λάδι και σκόρδο. Ύστερα ρίχνουμε ρύζι, αλάτι, πιπέρι και ρίγανη ή δυόσμο. Τα τυλίγουμε με λάχανο τουρσί. Τα βάζουμε σε στρώσεις και τα αφήνουμε να βράσουν κι ανάμεσα ρίχνουμε κόκκινο πιπέρι. Τα φτιάχνουμε και σήμερα, μόνο που τώρα πια τις περισσότερες φορές ταμανιτάρια είναι κατεψυγμένα».<sup>324</sup>

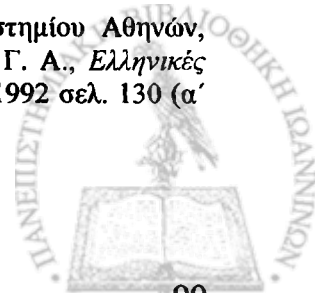
Ημανιταρόπιτα αναφέρεται ως παραδοσιακό φαγητό και στο μυκοφαγικό οικισμό του Ταξιάρχη. Καθώς εκεί τομανιτάρι έπαιζε σημαντικό ρόλο στην οικονομία και στη διατροφή της κοινότητας, υπήρχε πληθώρα συνταγών μ' αυτό. Η πληθώρα αυτή γίνεται φανερή και στο ακόλουθο απόσπασμα συνέντευξης<sup>325</sup>: «Ταμαν'τάρια είναι σπουδαίους μίζες. Ιμείς τα μάθαμι από τους παλιούς. Κρατάμε τη σ'νήθεια και τρώμι μόνο αυτά τα τέσσιρα είδ' που σ' είπα [πρόκειται για τα τέσσερα είδη που γνωρίζουν και συλλέγουν όλοι σχεδόν οι κάτοικοι του χωριού, όπως έχει διευκρινιστεί σε άλλο σημείο της συνέντευξης, δηλ. οι γκουργκλιάνες, τα δροστάρια, τα αβγομ'λάκια και τα καλογεράκια], κι ας λέν' οι επιστήμονες ότ' τρώγονται κι άλλα. Ιμείς τρώμι μόνο αυτά τα τέσσιρα. Τα φτιάχνουμι πουλύ συχνά, και κάθε μέρα άμα έχουμι! Τα κάνουμι τ'γαν'τά, είναι όπους οι πατάτις οι τ'γαν'τές. Επίσης τα φτιάχνουμι ψητά στα κάρβουνα. Αλλά από παλιά φτιάχναμι καιμανιταρόπιτις. Τις φτιάχναμε στο σ'νί και βάζαμε και τ'ρί φέτα και τ' γ'ρίζαμε μ' ένα ξύλ'νου πλαστήρ'[...]. Τις γυρίζαμι ανάπουδα. Γυρ'στές. Φτιάχνουμι καιμαν'ταρόρυζο. Όχ' μόνου τώρα, και παλιά. Το φτιάχνουμι όπους το μυδοπίλαφου, αντί για μύδια όμους βάζ'ςμαν'τάρια. Κάναμε καιμαν'ταροκουρκούτ'. Κουρκούτ' δ'λαδή και μέσα ρίχναμι ταμαν'τάρια...»

<sup>322</sup> Πρόκειται για μια από τις ελάχιστες αναφορές κατανάλωσηςμανιταριών σε εορταστικό και όχι σε καθημερινό περιβάλλον. Η πληροφορία από συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>323</sup> Σύμφωνα με πληροφορία του χφ. 578, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πλατιάνα Ολυμπίας Ηλείας, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 121. Βλ. και Μέγας Γ. Α., *Ελληνικές γιορτές και έθιμα της λαϊκής λατρείας*, εκδ. Οδυσσεύς, Αθήνα, 1988, α' ανατύπωση, 1992 σελ. 130 (α' έκδοση 1957).

<sup>324</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>325</sup> Συνέντευξη με την Α. Λ., 45 ετών, Ταξιάρχης Χαλκιδικής, 26/11/2003.





Η παρασκευή μανιταρόπιτας και μανιταρόρυζου στον Ταξιάρχη επιβεβαιώνεται και από άλλες συνεντεύξεις. Κάπου διευκρινίζεται μάλιστα πως στην μανιταρόπιτα η γέμιση αποτελούνταν όχι μόνο από μανιτάρια αλλά και από ρύζι. Επίσης δίνονται λεπτομερέστερες οδηγίες για την παρασκευή του φαγητού «μανιτάρια με ρύζι», όπως εξηγεί κάποια άλλη πληροφορήτρια απ' τον Ταξιάρχη: «Τσιγαρίζουμε τα κριμμύδια και τα μαν'τάρια ψιλοκουμμένα. Ρίχνουμε το νιρό και το ρυζάκ' να βράσ' κι έτοιμο το φαϊ». <sup>326</sup> Το πλάφι με μανιτάρια είναι πάντως γνωστό και σε άλλες περιοχές του νομού Θεσσαλονίκης. Έτσι στο Καβαλάρι από παλιά φτιάχνανε «μανιτάρια με πλάφι, με τον ίδιο τρόπο που φτιάχνουμε και μυδοπίλαφο». Στη Σάμο πάλι, αναφέρεται η χρησιμοποίηση μανιταριών ως συστατικού υλικού του καβουρμά. Το παρακάτω απόσπασμα προέρχεται από αρχαικό υλικό από τους Κουμαραδαίους Σάμου: «Μανίτς έχ' λουιού -λουιού. Ιγώ ξέρου τσ' πιπιρένις άσπρις, οι κμαρένις κουκνουπές, οι σπαρτένις χλουμές, οι αρκένις στου γαλάζου κλιέν(ν)ι. Οι κουπρένις μαφιδί κι οι βουιδουμάνιτις οι γαλαζένις κι οι λαγδουμάν'τις. Οι πουρδοί είναι μικροί στρουγγλοί κι άσπρ'. Βγαίνι μέσα στου ίσουμα. Οι μανίτις γέντι ψτές για τγανιές γέντι και καβουρμά μι κριμδάκ στη τσάλα. Οι πουρδοί γέντι τγαντοί τσ' αλιβρών'ς κι τα' τγανίζ'ς.» <sup>327</sup>

Ένας άλλος τρόπος μαγειρέματος των μανιταριών που προκαλεί εντύπωση είναι ως συστατικό ομελέτας. Η 'ομελέτα με μανιτάρια' αναφέρεται σε συνέντευξη από τη Λέσβο, ωστόσο η πληροφορήτρια διευκρινίζει ότι γνωρίζει αυτή τη συνταγή από τη μητέρα της που καταγόταν από την Πέργαμο της Μικράς Ασίας. <sup>328</sup> Το ενδιαφέρον στη συγκεκριμένη συνταγή είναι ότι το μανιτάρι αποτελεί απλό συστατικό ενός άλλου φαγητού και όχι το κύριο υλικό του πιάτου. Αυτό ωστόσο είναι το κύριο γνώρισμα των συνταγών που συναντάμε στις αστικές κοινωνίες και όχι στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο, συνταγές που εισάγονται κατά κύριο λόγο από τη Δύση (βλ. κεφάλαιο για αστική κοινωνία). Ίσως θα πρέπει να υποθέσουμε εδώ ότι στην Πέργαμο, όπως και σε πολλές μεγάλες πόλεις της Μ. Ασίας, ακολουθούνται και στη μαγειρική αστικές συνήθειες. Ήταν άλλωστε πολύ διαδεδομένο στους κύκλους

<sup>326</sup> Η πληροφορία από συνέντευξη με την Μ. Β., 60 ετών, Ταξιάρχης Χαλκιδικής, 29/11/2003. Η συνέντευξη προέκυψε τυχαία, όταν η πληροφορήτρια σταμάτησε το αυτοκίνητό μας στο Παλαιόκαστρο (=χωριό γειτονικό του Ταξιάρχη) όπου είχε πάει για ψώνια στο σούπερ μάρκετ και έκανε οτοστόπ, ζητώντας μας να την πάρουμε μαζί μας ως τον Ταξιάρχη.

<sup>327</sup> Χφ. 1527, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κουμαραδαίοι Σάμου, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 54.

<sup>328</sup> Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002.

των αστών κυριών της Σμύρνης και άλλων πόλεων της Μ. Ασίας, στις αρχές του 20ού αιώνα, να καταγράφονται σε τετράδια οι μαγειρικές συνταγές. Στα τετράδια βρίσκουμε συνήθως, δίπλα στα παραδοσιακά ανατολίτικα φαγητά, και όλα τα νεόφερτα φαγητά της γαλλικής κυρίως κουζίνας, όπως είναι τα 'μανιτάρια αλά κρεμ'.<sup>329</sup> Πάντως η συνταγή αναφέρεται και σε συνέντευξη από τη Χίο, παράλληλα με τους 'μανιταροκεφτέδες'.<sup>330</sup> Το ότι πρόκειται για νέα, αστικής προέλευσης συνταγή, διευκρινίζεται και σε συνέντευξη από τη Μακρυνίτσα Πηλίου, όπου λέγεται ότι μόνο τα τελευταία χρόνια φτιάχνουν ομελέτα με μανιτάρια, ενώ η συνταγή αυτή δεν υπήρχε παλιά.<sup>331</sup> Επίσης στην Κωστάνα της Ηπείρου τρώγανε τα μανιτάρια «στο τηγάνι, τηγανητά, σαν εντόσθια, και με αβγά και σκέτα».<sup>332</sup>

Τέλος έχουν αναφερθεί και περιπτώσεις όπου το μανιτάρι τρώγεται ωμό ως συστατικό σαλάτας και άλλες που από κάποια είδη μανιταριών κατασκευάζεται λικέρ, ποτό ή γλυκό του κουταλιού. Αυτές οι περιπτώσεις ωστόσο δεν εντάσσονται σε κάποιες παραδοσιακές μαγειρικές συνήθειες αλλά σε πολύ πρόσφατους πειραματισμούς, που αφορούν ασφαλώς τη σύγχρονη επαναανακάλυψη του άγριου μανιταριού και τη συμπλοκή του αστικού με το αγροτικό πεδίο, γι' αυτό και θα μελετηθούν στο αντίστοιχο κεφάλαιο.

### 3) Αποξήρανση – Συντήρηση – Αποθήκευση

Μια μέθοδος συντήρησης των μανιταριών ήταν η διατήρησή τους σε μορφή τουρσιού. Μανιτάρια τουρσί έφτιαχναν στο Βυθό Βοΐου, και μάλιστα συνήθως επέλεγαν συγκεκριμένα είδη γι' αυτό, όπως τα *αφτάκια* (*cantharelus*) ή τις *γενιτσάρες* (λέγονται έτσι γιατί 'έχουν φέσι', όπως οι γενίτσαροι. Αλλού ονομάζονται *κοκκινούσκες*).<sup>333</sup> Τουρσί φτιάχνουν μέχρι και σήμερα πολλά μανιτάρια και στα Γρεβενά.<sup>334</sup> Στην Κορώνη Πυλίας του νομού Μεσσηνίας τα τρία είδη μανιταριών που συνέλεξαν, δηλ. «τους *γαλασίτες*, τα *κουμαρίτια* και τα *ορνιθίτια*», τα έκαναν, μεταξύ

<sup>329</sup> Η πληροφορία από χφ. του Σπουδαστηρίου Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών που απαρτίζεται από τετράδιο συνταγών.

<sup>330</sup> Συνέντευξη με τον Γ. Α., 56 ετών, Χίος, 4/11/2002. Ο πληροφορητής δήλωσε ότι έμαθε και τις δύο συνταγές 'από έναν συγγενή'.

<sup>331</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>332</sup> Σύμφωνα με πληροφορία που δόθηκε στον εθνολόγο Λευτέρη Αλεξάκη.

<sup>333</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>334</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Τ., 30 ετών, εκπαιδευτή ράφτινγκ, Γρεβενά, 7/9/2003.



άλλων, και 'ξυνάδα', δηλ. τουρσί.<sup>335</sup> Κάτι αντίστοιχο συνέβαινε και στη Λέσβο: «Παλιά», μας λένε, «για να διατηρηθούν τα νεροβράζαμε και τα βάζαμε στην άρμη. Τώρα βέβαια τα βάζουμε στο ψυγείο και τα διατηρούμε, μπορεί και ένα χρόνο! Και όποτε θέλουμε τα βγάζουμε και τα μαγειρεύουμε. Και κάθε μέρα, άμα θέλουμε!»<sup>336</sup> Ακόμη, στο Πυργί της Χίου, τρώγανε σε μορφή τουρσιού μανιτάρια (τους λεγόμενους *αμμωνίτες*), σαλιγκάρια και κρίταμο.<sup>337</sup> Τέλος στο χωριό Άμμος της Μεσσηνίας λέγεται ότι ξυδάτοι (προφανώς δηλ. τουρσί) τρώγονται οι 'βολβοί' και τα 'ίτανα', [δηλ. τα ύδνα, οι γνωστές τρούφες], παρόλο που αυτά περιγράφονται ως «ρίζες φυτού ανάλογοι προς τας της πατάτας» και δεν αναγνωρίζονται ως μανιτάρια.<sup>338</sup>

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η πληροφορία από τη Ζάκυνθο για κατανάλωση, σε παλιότερη εποχή, παστών μανιταριών.<sup>339</sup> Η διαδικασία της μετατροπής των φρέσκων άγριων μανιταριών σε παστά φανερώνει πως το διατροφικό αυτό είδος αποτελούσε μια σημαντική πηγή τροφής, ώστε επιδιωκόταν η διατήρησή του και σε εποχές που δεν φύεται και είναι δυσεύρετο. Το πάστωμα των μανιταριών αποτελεί λοιπόν και μια μέθοδο συντήρησης. Πρόκειται για μέθοδο που συνηθίζεται και σε άλλες περιοχές με υψηλή μανιταροφαγία, όπως κάποιες χώρες της Ανατολικής κυρίως Ευρώπης.

Πιο συχνή ωστόσο ήταν η αποξήρανσή τους, που επέτρεπε να καταναλώνονται σε εποχές που δεν φύονταν φρέσκα. Πληροφορητής από το Βυθό Βοΐου περιγράφει τη διαδικασία: «Παλιά τα ξεραιναμε. Τα ξεραιναμε στο φούρνο, τα περνούσαμε στην κασταλαή (=αλυσίβα) και μετά τα βάζαμε σε αρμαθιές. Έτσι μπορούσαμε να τα φάμε και εκτός εποχής, αν τα μουσκεύαμε πρώτα. Τα αποξεραμένα στο φούρνο εξάλλου έχουν πολύ πιο έντονη γεύση».<sup>340</sup> Το ίδιο γινόταν και στο Νεοχώρι Πηλίου: «Παλιά τα φτιάχναμε αρμάθες και τα ξεραιναμε στο φούρνο κυρίως, δεν τα λιάζαμε γιατί την εποχή που τα μαζεύαμε συνήθως είχε

<sup>335</sup> χφ. 3333, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κορώνη Πυλίας Μεσσηνίας, έτος 1978-79, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 55.

<sup>336</sup> Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002.

<sup>337</sup> χφ. 3389, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πυργί Χίου, έτος 1978-79, κεφ. Τροφές, σελ. 56: «Ακό'η τρώα τσε σαλιακόνους (=σαλιγκάρια) αμμωνίτες (=μανιτάρια) τσε κρίκαμα της θάλασσας. Τα βάλα στο ξύδι τσε τα τρώα σα τρουσί.»

<sup>338</sup> χφ 616, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άμμος Μεσσηνίας, έτος 1968-69, κεφ. Τροφές, σελ. 54.

<sup>339</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Σ., 43 ετών, καταγόμενο από Αμπελοκήπους Ζακύνθου, 25/11/2002.

<sup>340</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

κακοκαιρία, σπάνια είχε ήλιο. Τώρα όμως τα βάζουμε στο ψυγείο»,<sup>341</sup> ενώ στις Μηλιές του Πηλίου ισχυρίζονται ότι τα λιάζανε, για να τα αποξηράνουν και να τα έχουν απόθεμα για το χειμώνα.<sup>342</sup> Μια παραλλαγή στη διαδικασία αποξήρανσης έρχεται από τον Ταξιάρχη Χαλκιδικής, όπου η μέθοδος ήταν γνωστή και ευρέως διαδεδομένη. Η πληροφορήτρια λέει<sup>343</sup>: «Τώρα δεν έχουμι ανάγκ’, γιατί τα μαζεύουμι [τα μανιτάρια] και τα βάζουμι στον καταψύκτ’! Κι ό,τι ώρα θες, έχ’ς! Παλιά όμους, για να διατηρηθούν, επειδή δεν υπήρχαν καταψύκτες, τα κόβανι κομματάκια κομματάκια και τα πιρνούσανι στα κλαδιά απ’ τις βατσινιές για να ξεραθούν. Να τ’ς έβλιπς, uuu! Θα ’λιγς τι έγινι εδώ, άνθ’σαν οι βατσ’νιές μες στου φθινόπουρου; Τ’ αφήναν λοιπόν στις βατσ’νιές περίπου μια βδομάδα και μετά τα μαζεύαν. Τα φουρνίζαν λίγου –αυτό το κάναν για να κρατήσουν, να μην μπουμπουκιάσουν- και μιτά τα βάζαν σε πάνινα σακουλάκια και τα κρατούσαν για το χειμώνα. Κυρίους τα καλουγιράκια, που ’ναι πιο ψωμωμένα. Και μιτά, όλο το χειμώνα, όποτε θέλαν, τα παίρναν, τα μουσκεύαν πρώτα, κι ύστια τα μαγειρεύαν, όπως σ’ είπα!» Άλλωστε, στην ίδια κοινότητα, όπως είδαμε παραπάνω, τα μανιτάρια θεωρούνταν «της χρονιάς το μαγέρεμα» (σύμφωνα και με τα λόγια του τελάλη κατά την ομαδική συλλογή), αποτελούσαν δηλαδή ένα βασικό, αν όχι το βασικότερο, διατροφικό υλικό για την οικονομία του νοικοκυριού. Την ίδια μέθοδο αποξήρανσης φαίνεται πως ακολουθούσαν όμως και στην περιοχή των Γρεβενών, όπου τα περνούσαν σε κλωστές και τα βάζανε σε πάνινα σακουλάκια και τα τρώγανε όλο το χειμώνα. Η αποξήρανση ήταν γνωστή μέθοδος σε αρκετά ακόμα μέρη της Ελλάδας, (π.χ. Ηπειρος –Ελατοχώρι,- Πολυκάστανο Βοΐου Κοζάνης, Σάμος, κ.α.) Για παράδειγμα, στις Μηλιές του Πηλίου οι κάτοικοι έλιαζαν τα μανιτάρια που μάζευαν το φθινόπωρο, τα ξέραιναν και τα είχαν για το χειμώνα.<sup>344</sup> Στη Μακρυνίτσα ωστόσο, διευκρινίζεται ότι «λιαστές γίνονται μόνο οι γουργουλιάνες, όχι όλα τα είδη. Παλιότερα μάλιστα τις ξέραιναν και τις περνούσαν σε αρμαθιές».<sup>345</sup> Τέλος, στα Κάτω Πεδινά της Ηπείρου μάζευαν το φθινόπωρο *περδικομανίταρα* και τα στέγνωναν τοποθετώντας τα σε ένα κόσκινο με μεγάλες τρύπες, την ‘πυκνάδα’, κομμένα σε

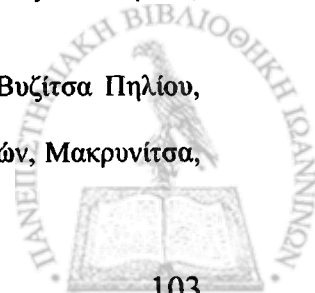
<sup>341</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Λ., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>342</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>343</sup> Συνέντευξη με την Α. Λ., 45 ετών, Ταξιάρχης Χαλκιδικής, 26/11/2003.

<sup>344</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>345</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.



κομμάτια, σε σκιερό μέρος με αέρα και τα διατηρούσαν στη συνέχεια σε πάνινη σακούλα. Για να τα χρησιμοποιήσουν στεγνά τα βράζανε λίγο και στη συνέχεια τα μαγείρευαν κανονικά.<sup>346</sup>

<sup>346</sup> Η πληροφορία προέρχεται από ηλικιωμένη κάτοικο των Κάτω Πεδινών Ζαγορίου Ηπείρου.



## II. Άλλες λειτουργίες του μανιταριού

Το μανιτάρι όμως, πέρα από την κύρια, διατροφική του λειτουργία, είχε και πολλές ακόμα χρήσεις στον ελληνικό παραδοσιακό κόσμο, γεγονός που δείχνει την αξία που κατείχε στο πλαίσιο της αγροτικής οικονομίας. Θα αναφέρουμε στη συνέχεια κάποια παραδείγματα από τα δεδομένα της αρχαικής και επιτόπιας έρευνας.

### Φαρμακευτική λειτουργία

#### Λυκόπερδο

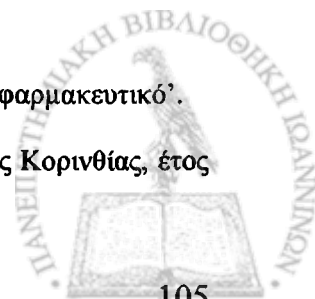
Κάποια είδη μανιταριού λοιπόν εμφανίζονται να χρησιμοποιούνται για τις φαρμακευτικές τους ιδιότητες. Πιο συχνό είναι το λυκόπερδο. Οι χαρακτηριστικές λαϊκές του ονομασίες (*λυκοπόρδος, αλεπουπορδή, πόρδος της αλεπούς, πόρδος της γριάς, πόπουρδα, πορδομανίταρο, φούσκα τση γης, φουσκαλίτης αμανιτόφουσκα, λαγόρχι, λαγοπορδή, ταμπαρόφουσκα, φουσκάκι κ.ά.*<sup>347</sup>) προέρχονται από τον ήχο που βγάζει το συγκεκριμένο μανιτάρι όταν κανείς το πατήσει και από το στρογγυλό σχήμα του, κρύβουν ωστόσο και κάποιες άλλες δοξασίες στις οποίες θα αναφερθούμε σε άλλο σημείο αυτής της εργασίας. Πάντως εξαιτίας αυτού του θορύβου, αλλά και της σκόνης που περιέχει, το συγκεκριμένο είδος λειτουργούσε κάποτε ως παιχνίδι των παιδιών: Στη Σίφνο, π.χ., τα παιδιά, όταν είχε ξεραθεί, το έσπαζαν ανάμεσα στα δυο τους χέρια και έκαναν κρότο, ενώ άλλοτε για αστείο, το έσπαζαν ξαφνικά μπροστά στο πρόσωπο άλλου παιδιού και η σκόνη χρωμάτιζε το πρόσωπό του. Όμως το είδος, που ευδοκμεί στα χωράφια και σε ξέφωτα, χρησιμοποιείται κυρίως στη λαϊκή ιατρική κυρίως ως αιμοστατικό.<sup>348</sup> Στο Γήλοφο Γρεβενών «βάζανε την πόπουρδα σε μορφή σκόνης πάνω στις πληγές»<sup>349</sup> και στην Αργολίδα λένε πως: «Για να σταματήσει η αιμορραγία χρησιμοποιείται η *αλεπουπορδή*. Είναι μια σκόνη, που βρίσκεται μέσα σε φουσκαλίτσα, που και αυτή είναι μέσα στον καρπό ενός φυτού του λόγγου. Για την ίδια αρρώστια βάζανε άλλοτε πάνω στην πληγή τρίμματα από πετσί»<sup>350</sup>. Στην Κρήτη πάλι, η φαρμακευτική αξία αυτού του είδους του μανιταριού αναγνωρίζεται σε σημείο που γίνεται και αποθήκευσή του για να χρησιμοποιηθεί

<sup>347</sup> Βλ. και Παράρτημα I.

<sup>348</sup> Βλ. και Παράρτημα II, κυρίως κεφ. Λαϊκή Ιατρική και Παράρτημα I, στήλη C, λ. 'φαρμακευτικό'.

<sup>349</sup> Συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002.

<sup>350</sup> χφ. 237, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Λυρκεία Αργολίδος Κορινθίας, έτος 1967-68, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 69-70.



όταν χρειαστεί: «Τα πρωτοβρέξα η γη βγάξει κάτι σαν ‘τσίπες’, φούσκες πολύ εύθραυστες που περικλείουνε μέσα σκόνη χρώματος καφέ. Αυτές επειδή ήτανε σπάνιες, τις μαζεύανε με προσοχή και τις φυλάσσανε σ’ ένα άσπρο πανί για ώρα ανάγκης»<sup>351</sup>. Στα Ανώγεια της Κρήτης λένε πως: «η *ταμπαρόφουσκα* χρησιμοποιείται σαν το ιώδιο. Είναι σαν την μπάλα και έχει ρίζα και τραβά από το χώμα. Είναι πρώτα άσπρο και μετά γίνεται σκούρο στο χρώμα του ιωδίου. Όταν ωριμάσει γίνεται σκόνη και το βάζουνε στις πληγές».<sup>352</sup> Στη Ναυπακτία χρησιμοποιούν το ίδιο είδος για να καταπολεμήσουν το σύγκαμα,<sup>353</sup> ενώ στα Γρεβενά είναι γνωστή η καταπραΰντική του ιδιότητα κατά των εγκαυμάτων: «Για κάψιμο από φωτιά σαν πρώτο φάρμακο είχαν τις *πόπορδες* (φουσκίτσες, οι οποίες μέσα περιέχουν μια κίτρινη σκόνη σαν σουλφαμιδόσκονη)».<sup>354</sup> Στο Λασιθί η καφέ σκόνη που βγάζουν οι *αμανιτόφουσκες* κάνει για όλες τις πληγές.<sup>355</sup> Στο νομό Σερρών πάλι η σκόνη του *λυκοπόρδου*, όπως ονομάζουν εκεί το μανιτάρι αυτό, διαλυμένη σε νερό χρησιμοποιείται ως καθαρτικό,<sup>356</sup> αντίθετα στην Κρυόβρυση Θεσσαλίας παίζει ρόλο φαρμάκου κατά της ευκοιλιότητας<sup>357</sup>. Ακόμη στη Σαντορίνη τα *λαούχια* κάνουν για τις χιονίστρες,<sup>358</sup> ενώ αναφορά από τον Τσεσμέ της Μικράς Ασίας δηλώνει πως η *πορδάλα* χρησίμευε ως φάρμακο για τα ζώα, χωρίς να λέγεται συγκεκριμένα όμως τι θεράπευε. Στο Βόιο Κοζάνης εκτός από τη σκόνη από τις *αλεπουπορδές*, χρησιμοποιούσαν ως αιμοστατικό και ένα άλλο είδος, τους *αστερίες* (πρόκειται προφανώς για το είδος ‘geaster’), όπως επίσης και το ξύσμα από πετσί, τον καπνό ή και τα κόπρανα.<sup>359</sup>

## Ίσκα

Άλλο ένα είδος που εμφανίζεται να έχει, μεταξύ άλλων, και φαρμακευτικές ιδιότητες είναι η ίσκα, ο γνωστός ξυλώδης μύκητας που χρησιμοποιείται και στο άναμμα της φωτιάς. Καταρχάς, χρησιμοποιείται, όπως και το λυκόπερδο, ως αιμοστατικό και καταπραΰντικό των πληγών, μάλιστα πολλές φορές υπάρχει σύγχυση

<sup>351</sup> χφ. 1069, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιες Παρασκιές Πεδιάδος Ηρακλείου, έτος 1969-70, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 36.

<sup>352</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>353</sup> χφ. 1181, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Δάφνη Ναυπακτίας Αιτωλοακαρνανίας, έτος 1969-70, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 13.

<sup>354</sup> χφ. 1153, ΙΑΝΕ, Γρεβενά Μακεδονίας, σελ. 55.

<sup>355</sup> χφ. 2794, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Καστέλι Φουρνής Λασιθίου, έτος 1975-76, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 53.

<sup>356</sup> χφ. 1881, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιο Πνεύμα Σερρών, έτος 1972-73, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 192.

<sup>357</sup> χφ. 1014, ΙΑΝΕ, Κρυόβρυση Θεσσαλίας, σελ. 186.

<sup>358</sup> χφ. 744, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πύργος Θήρας Κυκλάδων, έτος 1968-69, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 175-6.

<sup>359</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.



στο αν γίνεται λόγος για το ένα ή το άλλο είδος. Έτσι, στο Ηράκλειο της Κρήτης λέγεται πως: «στις πληγές βάζανε 'νίσκα τση γης'»<sup>360</sup>. Στο Πωγώνι της Ηπείρου η ίσκα αποτελούσε γιατρικό πολύτιμο, άξιο να βρίσκεται ανάμεσα στα ιατρικά αντικείμενα κάθε πρακτικού: «Κάθε τόσο έρχονταν στο χωριό μας και στ' άλλα τα χωριά ο Τζεράχης ο Πρεμετινός, που 'ναι πρακτικός γιατρός [...] Και τι δεν είχε στο ντισάκι του. Απ' όλα τα βοτάνια. Τι χαμομήλια, τι βουζάνθια, τι γκαλγκάτσες, τι σινάπια. Είχε και σκόνες αλεσμένες από χελωνοκαύκαλα κι από σαλιάγκρους. Ως και γουδί είχε για να τσιολίζει (συνθλίβει) τα γιατρικά και ίσκα για να σταματάει το αίμα.»<sup>361</sup>. Στη Ναυπακτία η ίσκα χρησιμοποιείται επίσης ως αιμοστατικό, φαίνεται όμως πως συνδυάζεται και με τα ούρα που παίζουν ρόλο αποστειρωτικό.<sup>362</sup> Βέβαια ενδέχεται η σχέση ίσκα και ούρων να παραπέμπει και σε κάποιο μαγικό ή λατρευτικό στοιχείο, όπως θα δούμε σε επόμενο κεφάλαιο (βλ. κεφ. Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο) Ως αιμοστατικό χρησιμοποιείται η ίσκα και σε πολλά άλλα μέρη, π.χ. στα Χανιά της Κρήτης, όπου προτιμούν την ίσκα της καστανιάς,<sup>363</sup> ενώ στην Κύπρο αποκαλούν *ίσκα* και το ξέφτισμα από το παπούτσι που χρησιμοποιούσαν ως αιμοστατικό, μια ονομασία που παραπέμπει ίσως σε χρήση και του αντίστοιχου ξυλώδους μανιταριού: «[...] Άλλον κακό που μας εύρισκεν ήτουν να κόψουμεν το πόιν μας, το σιέρν μας, την ώραν που θερίζαμεν. Εν να πουν να κάμουμεν; Να πάμεν στο γιατρό; Μα ήτουν εύκολον ο γεωργός τότε να πάη στον γιατρό; Επιάνναμεν 'πο τούτην την ίσκαν που την ποΐναν (ποδίνα=υπόδημα) μας. Οι ποΐνες μας ήταν γυρισμένες ίσια κάτω τζιαι είχαν έναν ξίφτισμαν - *ίσκαν* το λαλούσαμεν- σαν το μαλλουρούιν τζιαι βάλλαμεν τζιειν' την ίσκαν πάνω στην πληγήν, εδίνναμέν την τζιαι η πληγή εγιάνησκεν. Αμμέν είχανμεν *ίσκαν* εβάλλαμεν κοτσηρογάουρον. Πολλά ωφέλιμον. Εβάλλαμέν το τζιαμαί, εκόφκαμεν έναν κομμάτιν που το μαντηλούιν μας ή που την ζώστραν μας τζιαι δίνναμέν το. Τζιαι πάλαι επιάνναμεν την φασάλαν τζιαι θερίζαμεν. Εν είσιεν να κάτσουμεν. Ως την νύχταν εγιάνησκεν.»<sup>364</sup>

<sup>360</sup> χφ. 1069, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, 'Αγιες Παρασκιές Πεδιάδος Ηρακλείου, έτος 1969-70, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 298.

<sup>361</sup> χφ. 1675, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ωραιόκαστρο (πρ. Λαχανόκαστρο) Πωγωνίου Ιωαννίνων, έτος 1971-72, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 74.

<sup>362</sup> χφ. 1181, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Δάφνη Ναυπακτίας Αιτωλοακαρνανίας, έτος 1969-70, και χφ. 3350, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Φαμίλα Ναυπακτίας Αιτωλοακαρνανίας, έτος 1978-79, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 9.

<sup>363</sup> Βλ. Παράρτημα ΙΙ, κυρίως χφ. 3249, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Περιβόλια Κισάμου Χανίων, έτος 1977-78, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 183-4.

<sup>364</sup> χφ. 2896, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άσσια Αμμοχώστου Κύπρου, έτος 1976-77, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 151-2.



Η *ίσκα* χρησιμοποιείται ακόμη και για άλλους θεραπευτικούς σκοπούς. Στην Κρήτη, ακόμα και σήμερα θεωρείται φάρμακο για τους κάλους των ποδιών.<sup>365</sup> Έτσι στη Μεσσηνία, ένα συγκεκριμένο είδος της, αυτό που φυτρώνει πάνω στην ασφάκα, παίζει ρόλο φαρμάκου για τη νεφρίτιδα.<sup>366</sup> Πολύ πιο συχνά όμως η *ίσκα* αποτελεί μέσο για καυτηριασμούς. Έτσι στη Φθιώτιδα: «[...] Όσοι(οι) τ' πόναγαν τα πουδάρια έκαναν φουντανέλα. Έπαιρναν δηλαδή μια *ίσκα* αναμμέν(η) κι έκαιγαν του πουδάρι' στη γάμπα κουντά στη καλτσουδέτα. Μιτά έβαζαν απάν' ένα ρεβύθ' και το 'δεναν. Αυτό έφκιαχνι πληγή κι επειδή ήτα αρμυρό προυχώραγε πρους τα μέσα κι έτρεχι συνέχεια απ' τη πληγή υγρό. Αυτό το ρεβύθ' τ' άλλαζαν κάθι μέρα κι του κράταγαν 40-60 μέρις κι μιτά τά 'φ'ναν κι έκλεινι η πληγή.»<sup>367</sup> Στην Κόνιτσα της Ηπείρου «έκαιγαν με *ίσκνα*' τη 'σμπούργια', μια γαλανή φλέβα στη μύτη», ενώ σε άλλα μέρη τη χρησιμοποιούσαν για καυτηριασμό των ακροχορδόνων.<sup>368</sup> Συχνά πάντως συμπλέκεται η θεραπευτική ιδιότητά της, ως μέσου καυτηριασμού, με τη σχέση της με τη μαγεία.<sup>369</sup> Έτσι, π.χ. στην Ήπειρο λένε πως: «Άμα τ'ς τσ(ι)μπήσ(ει) σκουρπιός κáινε εκειό το μέρους μι *ίσκα* κι παν απ' κάτ' απ' τ'ν αγραπ'διά δεν'νε τα χέρια πίσου κι τρων μι του στόμα τρία φύλλα τα'ς αγραπ'διάς».<sup>370</sup> Τέλος, ο καπνός και η φωτιά που βγάζει μια αναμμένη *ίσκα* θεωρούνται κατάλληλα μέσα για γητειές προκειμένου να θεραπευτεί ο πονόδοντος, αλλά και το βάσκαμα του ζώου.

### Άλλα είδη

Και κάποια άλλα είδη μανιταριών επίσης εμφανίζονται με φαρμακευτικές ιδιότητες. Το μανιτάρι *κουκουμ(π)έλα* χρησιμοποιείται στην περιοχή της Τριχωνίδας «για να καταπολεμηθούν τα 'μελαθράκια', μια πάθηση των ποδιών»<sup>371</sup>, αλλά επίσης φαίνεται πως σχετίζεται και με τις έγκυες, οι οποίες με την κατανάλωσή τους αποφεύγουν το θάνατο των αρσενικών, κυρίως, εμβρύων.<sup>372</sup> (βλ. και κεφ. Μανιτάρι

<sup>365</sup> Χαβάκης Ι.Ε., *Φυτά και βοτάνια της Κρήτης*, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, χ.χ., σελ. 85.

<sup>366</sup> χφ. 611, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κάτω Μελίτεια Μεσσηνίας, έτος 1968-69, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 55.

<sup>367</sup> χφ. 3006, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πολυδένδρι Δομοκού Φθιώτιδος, έτος 1976-77, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 103-4.

<sup>368</sup> Βλ. Παράρτημα ΙΙ, κυρίως χφ. 3056, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ηλιορράχη (πρ. Κουτσουφλιά) Κονίτσης Ιωαννίνων, έτος 1976-77, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 244 και χφ. 3307, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Καστέλλι Φωκίδος, έτος 1977-78, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 277.

<sup>369</sup> Βλ. και κεφάλαιο Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο.

<sup>370</sup> χφ. 3598, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μεσούντα Άρτας, έτος 1982, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 101.

<sup>371</sup> χφ. 657, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιος Βλάσιος Τριχωνίδος Αιτωλοακαρνανίας, έτος 1968-69, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 102.

<sup>372</sup> χφ. 658, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιος Νικόλαος Τριχωνίδος Αιτωλοακαρνανίας, έτος 1968-69, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 93.

και Κοινωνικό Φύλο). Η *κουκουμέλα* όμως, σύμφωνα με στοιχεία της αρχαιακής έρευνας, θεραπεύει και τον πονοκέφαλο και τους ίλιγγους: «Ντρέλλα λέγεται η σκουτούρα του κεφαλιού. Αυτή γερεύει, αν ψήση κανέναν *κουκουμέλλα* κλειστή και τη φάη», ενώ οι θεραπευτικές της ιδιότητες είναι γνωστές σε πολλές περιοχές, όπως στην Περίστα της Στερεάς Ελλάδας.<sup>373</sup>

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και το γεγονός ότι δύο ποικιλίες ενός παραισθησιογόνου μανιταριού, το *amanita pantherina* και το *amanita muscaria* (πρόκειται για το χαρακτηριστικό μανιτάρι που έχει έντονο κόκκινο ή καφετί καπέλο με άσπρες βούλες, ο αμανίτης ο μυγοκτόνος ή *τρελομανιταρο*, όπως λέγεται σε πολλά μέρη της Ελλάδας), χρησιμοποιούνταν στη λαϊκή ιατρική της Ανατολικής Θράκης ως φάρμακο κατά της θέρμης, του παροξυσμού και της 'ζούρας', δηλαδή της καχεξίας.<sup>374</sup>

Ένα άλλο μανιτάρι πάλι, που αποκαλείται ευφημιστικά *καλομάνταρο* και δεν στάθηκε δυνατή η ταύτισή του, χρησιμοποιείται για τη θεραπεία της ασθένειας του άνθρακα. Συγκεκριμένα η μαρτυρία αναφέρει: «Καλομάν'ταρο, ευφημιστικώς, μη εδώδιμος μύκης, αναδίδων κακήν οσμήν. Σουβλερό, κάτασπρο. Το μετεχειρίζοντο διά να θεραπεύουν το κακό σπυρί, τον άνθρακα –δι' επιθέσεως».<sup>375</sup>

Σε κάποιες περιοχές πάλι φαίνεται πως χρησιμοποιούνται μανιτάρια για την καταπολέμηση κάποιων άλλων πόνων και ασθενειών. Έτσι στο Τυμπάκι Ηρακλείου χρησιμοποιούν τον αποξηραμένο *καμουλίτη*, ως αλοιφή για καψίματα.<sup>376</sup> Στη Ναύπακτο θεωρούν πως τα μανιτάρια γιατρεύουν τον πόνο της κοιλιάς, ενώ στην Τσαγκαράδα του Πηλίου χρησιμοποιούν το απόσταγμα από ένα φυτό, το οποίο αποκαλούν *αφτάκι*, για να ανακουφίσουν τον πόνο του αφτιού. Αυτό ενδέχεται να είναι ένα είδος μανιταριού, ο καθαρίσκος ο εδώδιμος, καθώς η ονομασία συναντιέται και σ' άλλες περιοχές της Ελλάδας. Η σχέση πάντως της πρακτικής αυτής με την ομοιοπαθητική μαγεία είναι φανερή.<sup>377</sup> Τέλος υπάρχουν και αναφορές

<sup>373</sup> Παπαθανασόπουλος Θανάσης, *Ιστορικά και Λαογραφικά της Περίστας Β'*, συμπληρ. έκδοση, 1967, σελ. 83.

<sup>374</sup> Η πληροφορία από την ιστοσελίδα των Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας.

<sup>375</sup> χφ. 687Α, ΙΛΝΕ, Βόιο Μακεδονίας, σελ. 372-373.

<sup>376</sup> Συνέντευξη με την Ε. Σ., 74 ετών, Καμπλάρι Ηρακλείου Κρήτης, 3/4/2003.

<sup>377</sup> Βλ. Παράρτημα ΙΙ, χφ. 1509, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Τσαγκαράδα Πηλίου, έτος 1971-72, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 328 και χφ. 2252, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ναύπακτος Αιτωλοακαρνανίας, έτος 1974-75, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 252.

που εξηγούν πως η κατ' επανάληψη κατανάλωση μανιταριών αυτούσιων ή του αποστάγματός τους μπορεί να απαλλάξει από τον τυφοειδή πυρετό.<sup>378</sup>

Επίσης, συχνά, κάποια μανιτάρια λειτουργούν ως φάρμακο για τα ζώα,<sup>379</sup> για παράδειγμα αφέννημα μανιταριών χρησιμοποιείται ενάντια στη διάρροια των γιδοπροβάτων.

Ακόμη, πληροφορητές μάς δήλωσαν ότι έχουν ακούσει για τις θεραπευτικές ιδιότητες κάποιων μανιταριών, ακόμα και για σοβαρές αρρώστιες, όπως το άσθμα, η ουρολοίμωξη ή ακόμα και ο καρκίνος, χωρίς ωστόσο να γνωρίζουν περισσότερα γι' αυτό το θέμα.<sup>380</sup> Οι ξεχασμένες, όμως πολύ σημαντικές, φαρμακευτικές ιδιότητες των μανιταριών τείνουν ωστόσο να τονίζονται ολοένα και περισσότερο τα τελευταία χρόνια, τάση βέβαια που έχει να κάνει με την τοποθέτηση του μανιταριού σε νέα πολιτισμικά συμφραζόμενα.<sup>381</sup>

Πάντως είναι γεγονός ότι η χρήση των μανιταριών για άλλους σκοπούς, πέρα από τη διατροφή, είναι γνωστή από τα προϊστορικά χρόνια. Μια τέτοια πληροφορία μας δίνει το μουμιοποιημένο σώμα ενός άνδρα που βρέθηκε το 1991 στις αυστριακές Άλπεις, ο οποίος έζησε στο τέλος της 4<sup>ης</sup> χιλιετηρίδας π.Χ. Στα ρούχα του διέθετε υλικό για προσάναμμα και κομμάτια ίσκας για το άναμμα της φωτιάς. Είχε επίσης ένα μικρό κουτί 'πρώτων βοηθειών' με κομμάτια μύκητα που περιείχαν μια φαρμακευτική ουσία κατάλληλη για τη θεραπεία τραυμάτων.<sup>382</sup>

### **Αντίδοτα σε δηλητηρίαση από μανιτάρια # το μανιτάρι ως αντίδοτο**

Ωστόσο τα μανιτάρια σχετίζονται άμεσα και με τις δηλητηριάσεις. Συνήθως, όπως θα δούμε όταν κάνουμε λόγο για την υποτίμηση του μανιταριού (βλ. κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη), τα δηλητηριώδη και θανατηφόρα μανιτάρια αποτελούν την αιτία της μυκοφοβίας, ή τουλάχιστον αυτή που προβάλλεται ως αιτία της μυκοφοβίας και της αποφυγής της μανιταροφαγίας. Υπάρχουν πολλές δοξασίες σχετικές με το πώς μπορεί κανείς να ξεχωρίσει και να αποφύγει τη συλλογή ή κατανάλωση κάποιου δηλητηριασμένου μανιταριού, και άλλες τόσες για τα αντίδοτα μιας πιθανής δηλητηρίασης. Συνήθως τα αντίδοτα που χρησιμοποιούνται είναι το

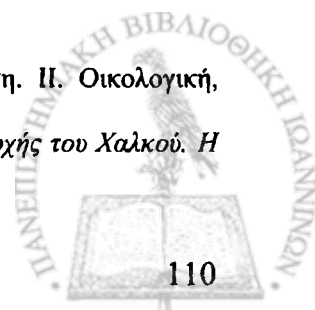
<sup>378</sup> Παπαγεωργίου Χάιδω, 'Λαϊκή θεραπευτική ή δημόδης ιατρική', στα: χφ. φοιτητών Φιλοσοφικής Σχολής Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, σειρά Θεσσαλικά, I-III, 1966-7, σελ. 263-277.

<sup>379</sup> Συνέντευξη με τη Χ. Σ., 45 ετών, 5/7/2003.

<sup>380</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Τ., 30 ετών, εκπαιδευτή ράφτινγκ, Γρεβενά, 7/9/2003.

<sup>381</sup> Βλ. και κεφ. Το μανιτάρι στα σύγχρονα συμφραζόμενα: Η επανανακάλυψη. II. Οικολογική, τουριστική και εμπορική αξιοποίηση του μανιταριού.

<sup>382</sup> Leitner Walter, 'Ötzi – Ο Άνθρωπος των Πάγων' στο: *Θεοί και Ήρωες της εποχής του Χαλκού. Η Ευρώπη στις ρίζες του Οδυσσέα*, ΕΑΜ, Αθήνα 11 Φεβρ. – 7 Μαΐου 2000, σελ. 26.



γάλα και το ξίδι,<sup>383</sup> παρόλο που επιστημονικά κάτι τέτοιο δεν τεκμηριώνεται, μάλιστα το γάλα μπορεί να φέρει και τα αντίθετα αποτελέσματα εφόσον περιέχει ένζυμα που κάνουν γρηγορότερη τη δράση του δηλητηρίου.<sup>384</sup> Συχνά δίνονται με σκοπό την πρόκληση εμετού, κάποιες φορές όμως το ξίδι χρησιμοποιείται απλά προληπτικά, για να αποφευχθεί η δηλητηρίαση και να συγκαλύψει μια άσχημη επίγευση που μπορεί να έχουν κάποια μανιτάρια.<sup>385</sup> Γι' αυτό και λέγεται πως: «συχνά και στο τηγάνι ρίχνεις ξίδι για ν' αποφύγεις τη δηλητηρίαση.»<sup>386</sup> Στα Ανώγεια της Κρήτης πάλι, χρησιμοποιούν το λάδι για τον ίδιο σκοπό: «Δίνουνε λάδι για να προκαλέσουν εμετό.»<sup>387</sup> Στην Κρήτη πάλι, ένα άλλο αντίδοτο είναι το φυτό τσόχος: «...Υστερα είναι ο τσόχος μεγάλο φάρμακο για τη δηλητηρίαση, μα από μανίτες δηλητηριαστές, μα από χοχλιούς, ό,τι και να 'ναι ο τσόχος είναι φάρμακο. Όντε βράζαμε τσι χοχλιούς εβάζαμε ένα κομματάκι τσόχο για να μη μας δηλητηριαστούνε.[...]».<sup>388</sup> Μάλιστα η αποτελεσματικότητά του φαίνεται και στο επόμενο απόσπασμα: «Μια φορά ήντονε ένα λιακόνι ψοφισμένο και έκεια πέρα -πέρα ένας καβρός. Έτρωγε ο καβρός μια δαγκανέ λιακόνι κι απόης έπχαινε πιο πώδε (πέρα) και έτρωγε ένα φυλλαράκι τσόχο. Και ήτανε κι ανθρώποι και ισοντυρούσανε και λένε ας τονε ξεπατώσουμε μωρέ το τσόχο να δούμε είντα θα κάνει ο καβρός. Πάει ο καβρός δαγκάνει το λιακόνι ψάχνει το τσόχο μα πού ο τσόχος και πάει πιο πώδε και ψόφησε...»<sup>389</sup> Στην Κρήτη θεωρούν αντίδοτο το φυτικό κάρβουνο σε σκόνη με πολλή ζάχαρη.<sup>390</sup> Και στο Ζαγόρι Ιωαννίνων λέγεται πως: «Άμα φας ζουρλά μανιτάρια γιατρικό είναι κάρβουνα στουμπισμένα...»<sup>391</sup> Βέβαια δεν διευκρινίζεται αν με τον όρο ζουρλό μανιτάρι εννοείται το δηλητηριώδες ή το παραισθησιογόνο, αν δηλ. τα συμπτώματα είναι γαστρεντερικά ή εγκεφαλικά. Πάντως τα στουμπισμένα κάρβουνα σε νερό αποτελούν γιατρικό και για άλλες δηλητηριάσεις, όπως αυτή από κουκιά.<sup>392</sup> Εδώ ωστόσο γίνεται φανερή και μια άλλη διάσταση, αυτή που αφορά τη μαγεία. Την ίδια διάσταση

<sup>383</sup> Οι πληροφορίες από συνεντεύξεις και αρχεία. Βλ. κυρίως Παράρτημα II, κεφ. Λαϊκή Ιατρική.

<sup>384</sup> Συνέντευξη με Γ. Φ., Γερμανό κάτοικο Καλαμακίου Πηλίου, ειδικό στα μανιτάρια, 21/7/2002.

<sup>385</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>386</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Λ., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>387</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>388</sup> χφ. 3474, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Τσικαλαριά Κυδωνίας Χανίων, έτος 1979-80, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 148-9.

<sup>389</sup> χφ. 3474, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, έτος 1979-80, Τσικαλαριά Κυδωνίας Χανίων, κεφ. Ζωικός Κόσμος, σελ. 221.

<sup>390</sup> Χαβάκης Ι.Ε., *Φυτά και βοτάνια της Κρήτης*, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, χ.χ., σελ. 85

<sup>391</sup> χφ. 323, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κάτω Σουδενά Ζαγορίου Ηλείου, έτος 1967-68, κεφ. Μαντική, σελ. 63.

<sup>392</sup> χφ. 1682, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Παπαδάτες Πρεβέζης, έτος 1971-72, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ.202.

πιστεύουμε ότι προσλαμβάνει και το γάλα, που η χρήση του ως αντίδοτου δε βασίζεται μόνο σε εμπειρικά δεδομένα, αλλά και σε μαγικά, εφόσον η σχέση του με το μανιτάρι είναι και συμβολική (βλ. και κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο). Άλλωστε χρησιμοποιείται και για άλλες δηλητηριάσεις εκτός από εκείνη που προκαλείται από μανιτάρια, π.χ. από το δάγκωμα φιδιού –και, όπως θα δούμε στη συνέχεια αυτής της εργασίας, το φίδι σχετίζεται συμβολικά με ένα παραισθησιογόνο μανιτάρι, τον αμανίτη το μυγοκτόνο. Η σχέση φιδιού και μανιταριού εμφανίζεται συχνά και σε ελληνικά λαογραφικά κείμενα, όπου βέβαια και τα δύο αντιμετωπίζονται αρνητικά, ενώ συχνά υπονοείται και κάποιο σεξουαλικό περιεχόμενο. Σε κάποιο απ' αυτά π.χ. λέγεται πως δηλητηριάδη είναι τα μανιτάρια που φυτρώνουν «εκεί όπου το φίδι ξερνά το φαρμάκι του [...] όταν θέλη να σμίξη με την σμύρναν της θαλάσσης» και προτείνεται ως αντιφάρμακο, μεταξύ άλλων, και η κοπριά της όρνιθας.<sup>393</sup> Το ίδιο αντίδοτο προτείνεται και σε χειρόγραφο από την Κρήτη: «Όποιος φάη αμανιτάρι φαρμακωμένο: Πάρε από κοκκινόρνιθα κόπρα, ένωσέ τα με νερό και να τα δώσεις στον άνθρωπο και δα γιάνη.»<sup>394</sup> Βλέπουμε λοιπόν τη μαγική χροιά που προσδίδεται στα αντίδοτα – αντίστοιχη προφανώς με τη μαγεία που φέρει και η ίδια η δηλητηρίαση από μανιτάρι. Αρκετά πάντως απ' αυτά τα αντίδοτα προτείνονται ήδη κατά τα αρχαία χρόνια. Π.χ. την πόση κοπριάς όρνιθας ανακατεμένης με ξίδι την προτείνει και ο Διοσκουρίδης για την αποφυγή των δυσάρεστων συμπτωμάτων μαζί με διάφορες άλλες μεθόδους, όπως το ξίδι, το λάδι, το ζεμάτισμα κ.ά. Ο μοναχός Μητροφάνης, πάλι, το 18<sup>ο</sup> αιώνα, προτείνει ως 'αντιφάρμακα' για τη δηλητηρίαση από τα μανιτάρια ανακατεμένο μέλι με λάδι ή θηριακή με μέλι και ξίδι ή γλυκό κρασί με δυόσμο και κύμινο.<sup>395</sup>

Στα δεδομένα μας ωστόσο συναντήσαμε και δύο περιπτώσεις που τα μανιτάρια αποτελούν λύση και όχι αιτία της δηλητηρίασης. Η πρώτη αναφορά προέρχεται από το χωριό Άμμος της Καλαμάτας: «Όταν πάθη κανείς τροφικήν δηλητηρίασιν η 'Γιαννέτενα' του δίδει να πιη βρασμένη 'μαλλούσα' (φυτόν), λέγει ο ιερεύς, και συνεχίζει: η 'Μπούγενα' πριν πολλά χρόνια με μουχλιασμένα μανιτάρια 'μπούχαγε' τον άρρωστο εις το λαιμό και ο ασθενής εγένετο καλά με την πρώτη

<sup>393</sup> Χαβιάρα – Καραγάλιου Σεβαστή, *Η λαϊκή ιατρική της Χίου*, Αθήνα, 1993. Το συγκεκριμένο απόσπασμα προέρχεται από τη Λαογραφία Αργέντη, τόμ. Ι.

<sup>394</sup> χφ. 271, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Νεάπολη Μιραμπέλλου Λασιθίου, έτος 1967-68, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 23.

<sup>395</sup> Μητροφάνης, *Ιατροσοφικόν*, Κύπρος 1849 (εδώ χρησιμοποιείται η α' επανέκδοση του εγχειριδίου που έγινε από το μοναχό Φιλάρετο στη Λευκωσία το 1924, σελ. 109).

φορά.».<sup>396</sup> Στη δεύτερη, από τα Καστέλλια Παρνασσίδας προτείνονται ως αντίδοτο της δηλητηρίασης τα μανιτάρια αν βραστούν με «κορφές από γκορτσά».<sup>397</sup>

### Χρηστική λειτουργία

#### **Η ίσκα ως προσάναμμα**

Αρκετές φορές πάλι, συναντήσαμε στα δεδομένα της έρευνάς μας αναφορές που κάνουν λόγο για αξιοποίηση κάποιων ξεχωριστών ιδιοτήτων ορισμένων μανιταριών. Πολύ συχνά αυτές αφορούν και πάλι την ίσκα, εφόσον σχεδόν πανελλαδικά βρίσκουμε αυτό το είδος να λειτουργεί ως προσάναμμα και να χρησιμοποιείται είτε για το άναμμα της φωτιάς, είτε για το άναμμα του τσιγάρου. Η χρήση της ίσκας για το άναμμα της φωτιάς είναι μια από τις αρχαιότερες γνωστές πρακτικές, για την οποία υπάρχουν πολλές αρχαιολογικές και άλλες ενδείξεις, και ανάγεται στην παλαιολιθική εποχή. Η πρακτική διατηρήθηκε ουσιαστικά αναλλοίωτη μέσα στους αιώνες μέχρι πρόσφατα. Στην υστεροβυζαντινή εποχή αναφέρεται στο έργο του 1364 'Η Διήγησις παιδιόφραστος των τετραπόδων ζώων' (στίχοι 343-5), όπου λέγεται πως φυλασσόταν μέσα σε μικρά σελάγια, τα οποία κατασκευάζονταν από δέρμα ελαφιού. Δυόμισι περίπου αιώνες αργότερα και ο Βιτσέντζος Κορνάρος στη 'Θυσία του Αβραάμ' κάνει λόγο για την ίσκα ως μέσου για το άναμμα φωτιάς.<sup>398</sup> Φαίνεται ωστόσο ότι στην αγροτική Ελλάδα σε κάθε περιοχή αναγνωρίζουν ως ίσκα το είδος του ξυλώδους αυτού μύκητα που φύεται σε διαφορετικό δέντρο κάθε φορά. Για παράδειγμα στο Ελατοχώρι Ιωαννίνων θεωρούν πως «η ίσκα βγαίνει μόνο στην οξιά.»<sup>399</sup>, σε άλλα μέρη ( Σάμος, Γαρδίκι Ομιλαίων, Μαγνησία κ.α.) πιστεύουν πως «βγαίνει στον πλάτανο» στο Δομοκό Φθιώτιδας μάλιστα τονίζουν πως «βγαίνει στο σάπιο πλάτανο»<sup>400</sup>, στον Ελληνόπυργο Καρδίτσας χρησιμοποιούν σαν τσακμάκι την

<sup>396</sup> χφ. 616, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άμμος Μεσσηνίας, έτος 1968-69, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 158.

<sup>397</sup> χφ. 3606, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Καστέλλια Παρνασσίδος Φωκίδας, έτος 1982, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 100.

<sup>398</sup> Βλ. Ματζάνας Χρήστος, 'Άναμμα φωτιάς με κρούση. Φιλολογική, εθνοαρχαιολογική και πειραματική προσέγγιση προβιομηχανικών μεθόδων', *Corpus*, τεύχ. 20, Οκτώβριος 2000, σελ. 43-53. Στο άρθρο μπορεί κανείς να βρει περισσότερες πληροφορίες για τα αρχαιολογικά δεδομένα, την περιγραφή της μεθόδου αφής της φωτιάς με κρούση, την επιλογή της κατάλληλης ίσκας και την απαιτούμενη επεξεργασία της.

<sup>399</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

<sup>400</sup> Οι πληροφορίες από: Ν. Ζαφειρίου, Σαμακά, σελ. 103, χφ. 3502, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Γαρδίκι Ομιλαίων, έτος 1979-80, κεφ. Τροφές, σελ. 62-63, συνέντευξη με τον Κ. Λ., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003 και χφ. 2229, ΠαΑθ, έτος 1974-75, Τειχίο Δωρίδος Φωκίδος, κεφ. Ποιμενικός Βίος, σελ. 42-43 αντίστοιχα.

ίσκα της κερασιάς,<sup>401</sup> ενώ στα Γρεβενά ή στη Χίο μιλούν για την ίσκα που βγαίνει στη βαλανιδιά.<sup>402</sup>

Η χρήση της ίσκα ως προσανάμματος χρειάζεται μια ειδική προετοιμασία, κατά την οποία βράζεται και στη συνέχεια στεγνώνει και αποξηραίνεται. Καλύτερη γνώση αυτής της διαδικασίας, όπως και διάφορων πρακτικών που σχετίζονται με άλλα μανιτάρια,<sup>403</sup> φαίνεται πως είχαν οι βοσκοί. Έτσι, στη Λέσβο: «Οι τζουμπανοί τα παλιά τα χρόνια για ν' ανάβιν του τζιγάρου ντουν μαζεύαν τ'ν ίσκα π' βγαίν' πα στα δέντρα στου μέρους που θα τα κόψ'ς. Τρίβαν τ'ν ίσκα πα σι μια τσακμακόπετρα τσι άναβι.»<sup>404</sup> Ένα άλλο απόσπασμα, που κάνει λόγο για την τροφή των βοσκών, αναφέρεται στην επεξεργασία της: «Μάζηυαν κι λαχανάκια απ' τα β'να, μαγειρεύαν κι φασ'λάκια. Έτρουγαν οι τσουπαναρέοι κι πυρουμάδεις μπουμπότα κι τυρί. Άμα τ'ς έσβυνη η φουτιά έπιρναν, είχαν ίσκα αργασμένη (βγαίνει σα μανιτάρ' στον κουρμό απ' τα δέντρα ως επί το πλείστο στο πλατάνι) είνι σκληρή για να τη μαλακώσουμι κι ν' ανάβ' πιο καλά την έβραζαμι μέσ' του βραστό του νιρό κι μιτά την έβαζαμι στη στάχτ' τη στουμπάγαμι, την άφναμι κι κρύωνι. Κι μιτά κόβαμι απού λίγου κι την βάναμι απάν' στη στουρναρόπιτρα (κρεατή πέτρα) κι τη χτυπάγαμι μι του πριόβουλου (σίδηρο) κι άναβι η ίσκα απ' τ'ς φουτιές απ' πέταγι η πέτρα κι έτσι ανάβαμι φουτιά. Φουτιά άναβαμι μι τη γμαρουκαβαλίνα άμα την είχαμι μεσ' του σακκούλι μας στεγνή. Έτσι άναβαν φουτιά οι βλάχοι κι μαείριβαν φασούλια...».<sup>405</sup> Εκτός από την κοπριά χοίρου, που αναφέρει το παραπάνω απόσπασμα, σε πολλά μέρη χρησιμοποιούσαν και κάποιο άλλο εύφλεκτο υλικό για να μπορέσει η αναμμένη ίσκα να μεταδώσει τη φωτιά: «Μιτά», σημειώνει κάποια μαρτυρία από τη Φωκίδα, «παίρναμι μάματα (=μούσκλια) απ' τα δέντρα κι βάναμι τ'ν ίσκα μέσα κι τ' ανάβαμι στ' χούφτα μας.»<sup>406</sup> Αλλά ακόμα και το υπόστρωμα του μανιταριού, σύμφωνα με πληροφορίες της επιτόπιας έρευνας, το χρησιμοποιούσαν ξερό ως προσάναμμα, π.χ. σε χωριά του Πηλίου. Επίσης αντί για στουρναρόπετρα,

<sup>401</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.

<sup>402</sup> Η πληροφορία από συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002 και τη Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002.

<sup>403</sup> Βλ. και κεφ. Το μανιτάρι στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία. 1) Εντοπισμός – Συλλογή – Ονοματολογία. *Συλλογείς και μανιταράδες*.

<sup>404</sup> χφ. 3459, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Σκαλοχώρι Μηθύμνης Λέσβου, έτος 1979-80, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 143.

<sup>405</sup> χφ. 3502, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Γαρδίκι Ομιλαίων, έτος 1979-80, κεφ. Τροφές, σ.62-63.

<sup>406</sup> χφ. 2229, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Τειχίο Δωρίδος Φωκίδος, έτος 1974-75, κεφ. Ποιμενικός Βίος, σελ. 42-43.

στο Γήλοφο Γρεβενών χρησιμοποιούσαν «την άσπρη πέτρα», που την ονόμαζαν «γαλατσάρα»<sup>407</sup>, ενώ στον Πόντο την «ατσαλόπετρα»<sup>408</sup>.

Η εύφλεκτη ιδιότητα της ίσκας τονίζεται πολύ συχνά. Σε συνέντευξη αναφέρεται πως «έχει την ιδιότητα να κρατάει τη φωτιά μέχρι να καεί όλη.»<sup>409</sup> Ακόμη, η ονομασία «δαδί» που χρησιμοποιούν στο Πήλιο π.χ. για την ίσκα είναι χαρακτηριστική, όπως και το *μανίν* που στον Πόντο σημαίνει την ίσκα, αλλά παράλληλα και κάθε απανθρακωμένο ύφασμα που έχει χρησιμοποιηθεί για το άναμμα της φωτιάς.<sup>410</sup> Εξάλλου υπάρχουν και σχετικές παροιμίες. Στη Σάμο λένε: «Η ευκή σου πιάνει σαν τη βρεμένη ίσκα: δεν εκπληρούται»<sup>411</sup> και στην Κύπρο: «Ένα ξύλο στην νυσκιάν, πελλός που του φουσά»<sup>412</sup>.

Πέρα όμως από το μέσο ανάμματος της φωτιάς και του τσιγάρου, η ίσκα χρησιμοποιείται ορισμένες φορές και ως το καθαυτό υλικό του καπνίσματος. Στην Μακρυνίτσα του Πηλίου π.χ., σύμφωνα με τα δεδομένα της επιτόπιας έρευνας: «την ίσκα την καπνίζανε οι θεριακλήδες. Την κοπανούσανε κα την κάνανε σαν τον καπνό.»<sup>413</sup>

Τέλος, η ίσκα χρησιμοποιείται και ως φωτίλι. Έτσι, «στην Πτολεμαΐδα βάζανε ξύσμα από ίσκνα για φωτίλι σε καντήλι»<sup>414</sup>

### Μελισσοκομία

Μια άλλη διαδεδομένη χρήση της ίσκας, είναι και αυτή για το κάπνισμα του μελισσιού κατά τη μελισσοκομία. Αναφορές σ' αυτή τη χρήση έχουμε από πολλά μέρη, όπως τη Θεσσαλία, Ευρυτανία, Θάσο, Σαμοθράκη, Μακεδονία, Σκύρο, Σάμο, Θράκη κ.α. Σε μια από αυτές από τη Ζαγορά του Πηλίου περιγράφεται η διαδικασία: «Έχ'μι το φουσερό. Είν' ένας ντενεκές μ' ένα παρούλ' (=μικρός σωλήνας) μπρουστά τη βάνουμι μέσα χόρτα για να τ' ανάψουμι, ξερά ίσκα από δέντρα γερά κάτ' πράματα σα μανιτάρ'. Τ' ανάβουμι τη καπνίζ' για να μη μολεύ (μολύνεται) το κουβούλ. Κάθε δυο τρία χρόνια πρέπ' να τα ξετνάζ'ς για να μην είνι ακάθαρτα τα κεριά. Παίρν'ς

<sup>407</sup> Συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002.

<sup>408</sup> ΙΑΝΕ, Τραπεζούντα Πόντου, λήμμα: *μανίν*

<sup>409</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.

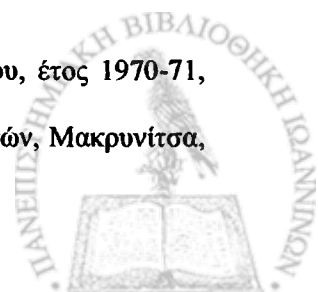
<sup>410</sup> βλ. Παράρτημα Ι τα αντίστοιχα λήμματα.

<sup>411</sup> Βλ. Ν. Ζαφειρίου, *Σαμακά*, σελ. 103 και ΙΑΝΕ, λήμμα: *ίσκα*

<sup>412</sup> χφ. 1337, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Λάρνακα Κύπρου, έτος 1970-71, κεφ. Παροιμίες, σελ. 15.

<sup>413</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>414</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.





εκείνα πώ 'χουν το κουβούλ' με το σκλήκ' κι τα βάν'ς αλλού.»<sup>415</sup> Και στη Σκύρο ο τρύγος του μελισσιού με χρήσημανιταριού για το κάπνισμα γίνεται με αντίστοιχο τρόπο: «Για να εξαναγκάσης το μελίτσι να βγη απ' το κοφίν' για να πάρης το μέλι, ρίχνεις ένα είδος, π' λέγεται μαν(ι)τάρι. Το ανάβεις, το ρίχνεις μέσα τσαι βγάξει κάπνα κ(αι) έτσι αναγκάζονται να φύγουν. Έπ(ει)τα έχεις ένα άλλο κοφίνι άδειο, πάνε σ' αυτό. Τότε παίρνεις το κοφίνι, παίρνεις μερικά τσεριά (κηρήθρες) τσαι τα τοποθετείς σ' ένα (κενό) κοφίνι τσαι αφού θα περάσης τσίτες για να στερεωθούνε (ξύλα από καλάμι μέσα στο κοφίνι) οι κερήθρες θα το τσεροκρεμάσης, θα σάξης (φτιάξης) τις κερήθρες τσαι αφού τσ' κάνεις όπως πρέπει θα πα να το βάλης στο μέρος που 'ταν η κυσέλη τσαι θα πάρης το κοφίνι που ήταν μέσα το ασκέρι π' λέγεται σαλαίστρια τσαι θα τινάξης τ' ασκέρι να πάη μεσ' στο κοφίνι τσαι πάλι θ' αρχίση τη δ'λειά του το μελίτσι. Τελείωσε ο τρύγος.»<sup>416</sup>

Εκτός από τη Σκύρο, και σε κάποιες άλλες περιοχές αποκαλούν το ειδικό αυτό μανιτάρι της μελισσοκομίας απλά ως *μανιτάρι*: Έτσι στη Β. Εύβοια: «μαν'τάρ = μύκης χρήσιμος εις την μελισσοκομίαν»<sup>417</sup> και στη Θάσο λέγεται: «Παίρνει μια κούφα, ένα μιλ' σσομάχιρου (ειδικόν μαχαίρι με το οποίον κόπτουν τας κηρήθρας), 5-6 τσίτες (ξύλα πελεκημένα και αιχμηρά κατά τα άκρα, το οποίον καρφώνεται εις τα τοιχώματα της κυσέλης και στηρίζει τας κηρήθρας) και μαν'τάρ' (ειδικόν ξηρόν μύκητα, το οποίον ανάπτει δια να ζαλίση τας μελίτσας)».<sup>418</sup> Αλλού πάλι χρησιμοποιούν αντί της ίσκας ένα ειδικό μανιτάρι για το κάπνισμα του μελισσιού, το *μελισσομάν'ταρο*, που είναι ένα διαφορετικό είδος ξυλώδους μανιταριού. Στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής μάλιστα μας εξηγούν πως: «του μλισσομάν'ταρου είνι πουλύ ανώτερου, αρπάζ' πουλύ εύκουλα», ενώ εντύπωση προκαλεί ότι ακόμα και σε διπλανά χωριά, όπως η Γαλάτισσα, δεν χρησιμοποιούν το *μελισσομάν'ταρο* αλλά την ξερή ίσκα για το κάπνισμα των μελισσιών.<sup>419</sup> *Μισουμανίταρου* πάντως χρησιμοποιούν και στη Σαμοθράκη: «Μ' αυτό καπνίζαν τα μελίτσια για να τα 'κόψουν' και να πάρουν το μέλι.»<sup>420</sup>

<sup>415</sup> χφ. 3020, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, , Ζαγορά Πηλίου Μαγνησίας, έτος 1976-77, κεφ. Μελισσοκομία, σελ. 34.

<sup>416</sup> χφ. 2284, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Σκύρος, έτος 1974-75, κεφ. Μελισσοκομία, σελ. 76-77.

<sup>417</sup> χφ. Ιωάννου, ΙΑΝΕ, Β. Εύβοια, λήμμα: *μανιτάρι*.

<sup>418</sup> χφ. 588, ΙΑΝΕ, Θάσος, σελ. 38, λήμμα: *μανιτάρι*.

<sup>419</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτισσα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>420</sup> χφ. 1293, ΙΑΝΕ, Σαμοθράκη, σελ. 101. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανιτάρι*.



Στα δεδομένα της έρευνάς μας πάντως η χρήση του ξυλώδους μανιταριού για το κάπνισμα των μελισσιών σημειώνεται συχνά ως διαδικασία που αναφέρεται στο παρελθόν, η οποία έχει αντικατασταθεί από άλλα πιο σύγχρονα μέσα: «Τώρα», περιγράφει ένα απόσπασμα χειρογράφου από το Σκλήθρο Θεσσαλίας, «έχουν φυσιρά, μείς είχαμι μαρτάρης (=μανιτάρης) [...] κι βάζαμι μέσ' στου μανιτάρ' του υγρό κι ινουδιάζι του μανιτάρι τότε [το μανιτάρι το χρησιμοποιούσαν ως φυσερό για να ραντίζουν το μελίσι με ξίδι]». <sup>421</sup> Κάποτε μάλιστα δηλώνεται και η σαφής προτίμηση στις εκσυγχρονισμένες μεθόδους, όπως στην ακόλουθη αναφορά από την Ευρυτανία: «[...] Παλιά χρησιμοποιούσαν *ίσκα* και θειάφι με πατσαβούρια και τα μελίσια καταστρέφονταν. Τώρα για να πάρουμε το μέλ' χρησιμοποιούμε μηχανές και κηρήθρες εργοστασίων» <sup>422</sup>.

Σε κάποιες περιπτώσεις πάντως αναφέρεται και η επιλογή άλλων εύφλεκτων ουσιών αντί του μανιταριού για το κάπνισμα των μελισσιών, όπως «το πευκόφυλλο ή η κοπριά απ' τα μουλάρια» <sup>423</sup> ή τα «φύλλα και τα ξερά χόρτα» <sup>424</sup>.

#### Καλλωπιστική λειτουργία

Τέλος, στον ελληνικό παραδοσιακό κόσμο κάποια μανιτάρια παίζουν και καλλυντικό ρόλο. Ως καλλυντικό χρησιμοποιείται π.χ. η *ίσκα*, καθώς προσδίδει γυαλάδα στα μαλλιά, ενώ από κάποια άλλα είδη κατασκευάζονται καλλυντικές κρέμες προσώπου.

#### Βαφική

Μεμονωμένες είναι και οι πληροφορίες για τη χρήση κάποιων ειδών στη βαφική. Μια τέτοια έχουμε π.χ. από τα Γρεβενά, όπου όμως ο πληροφορητής δεν ήταν σε θέση να περιγράψει τη διαδικασία, καθώς αυτή γινόταν παλιά και είχε πια ξεχαστεί.

#### Διάφορες άλλες χρήσεις

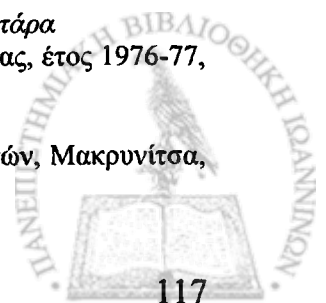
Ο ίδιος πληροφορητής αναφέρει ότι παλιά, πολλοί το άφηναν κομμένο έξω από το σπίτι γιατί μυρίζει όμορφα. Από την άλλη, κάποια είδη που μυρίζουν πολύ άσχημα, τα άφηναν κρεμασμένα για να προσελκύουν τα έντομα, π.χ. κουνούπια.

<sup>421</sup> χφ. 1233, ΙΑΝΕ, , Σκλήθρο Θεσσαλίας, σελ. 234-5. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μανιτάρια*

<sup>422</sup> χφ. 3015, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Στένωμα Ευρυτανίας, έτος 1976-77, κεφ. Μελισσοκομία, σελ. 43.

<sup>423</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Α., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>424</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.



Τέλος στη Λήμνο χρησιμοποιούσαν παλαιότερα τη σκόνη από το αποξηραμένο μανιτάρι πόρος (ίσως πρόκειται για είδος λυκόπερδου) για να εξολοθρεύουν ψύλλους και κοριούς.<sup>425</sup>

<sup>425</sup> χφ. 2143, ΚΕΕΛ Ακαδημίας Αθηνών, Λήμνος, 1968.

## ΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΩΣ ΑΓΑΘΟ ΤΗΣ ΑΣΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Το αστικό περιβάλλον της ελληνικής κοινωνίας, έτσι τουλάχιστον όπως διαμορφώθηκε κατά τις μεταπολεμικές δεκαετίες, χαρακτηρίστηκε από πολλές και απότομες αλλαγές, που είχαν τον αντίκτυπό τους σε πολλά οικονομικά και κοινωνικά πεδία. Ανάμεσα σ' αυτές ήταν και η διαχείριση των ειδών διατροφής και η υιοθέτηση νέων διατροφικών συνηθειών, αλλά και η αλλαγή στη λειτουργία ή η συρρίκνωση στη χρήση των προϊόντων της φύσης, που στον παραδοσιακό κόσμο έπαιζαν κεντρικό ρόλο. Σ' αυτό το πλαίσιο εντάσσεται και το μανιτάρι. Σε αντίθεση με ό,τι ίσχυε στην ελληνική επαρχία, όπως ήδη το περιγράψαμε, στο περιβάλλον των πόλεων, και κυρίως στις ελληνικές πόλεις έτσι όπως διαμορφώθηκαν μετά το μεγάλο κύμα αστυφιλίας των μεταπολεμικών δεκαετιών, οι χρήσεις του μανιταριού περιορίζονται αποκλειστικά στον τομέα της διατροφής. Βέβαια αρχικά το μανιτάρι 'εξαφανίζεται' ακόμη και ως διατροφικό είδος, αλλά στη συνέχεια παρουσιάζεται μέσα σε νέα συμφραζόμενα. Σ' αυτά δεν γίνεται πια λόγος για συλλογή αλλά για παραγωγή: Δημιουργούνται μονάδες καλλιέργειας και επεξεργασίας μανιταριών και οργανώνεται το εμπόριό τους μέσα στην αγορά των μεγάλων πόλεων. Πρώτα περιορισμένα και κατόπιν με ολοένα και μεγαλύτερη εμβέλεια το μανιτάρι παρουσιάζεται στα ράφια των μεγάλων και στη συνέχεια και των μικρών σούπερ μάρκετ κονσερβοποιημένο ή συσκευασμένο. Μεγάλο μέρος του διατιθέμενου προς κατανάλωση προϊόντος είναι, τουλάχιστον αρχικά, εισαγόμενο από τη Δυτική Ευρώπη. Αυτή την προέλευση έχουν κατά νου, όπως διαπιστώσαμε κατά την έρευνά μας, και οι καταναλωτές του: Το μανιτάρι θεωρείται είδος γκουρμέ και έδεσμα 'ευρωπαϊκό' που αποτελεί υλικό ξενόφερτων φαγητών που κατασκευάζονται στο εστιατόριο ή τρώγεται σε ειδικές περιστάσεις, σε πιάτα που μαγειρεύονται στο σπίτι με περίτεχνες ξενόφερτες συνταγές. Η νέα συμβολοποίηση αυτού του είδους της φύσης είναι επομένως εμφανής.

Ωστόσο, ο αστικός πληθυσμός εμφανίζεται διαφοροποιημένος ως προς την κατανάλωση και το συμβολισμό του μανιταριού: η μικροαστική και η μεσαία αστική τάξη των δεκαετιών του '70 και του '80 αποφεύγει το μανιτάρι, θεωρώντας το υπεύθυνο κυρίως για δηλητηριάσεις, επικίνδυνο και χωρίς θέση στην κλασική ελληνική κουζίνα. Μόνο τα νεαρότερα μέλη αυτών των τάξεων αρχίζουν να καταναλώνουν μανιτάρια όταν αυτά εμφανίζονται ως υλικά 'αγοραστών' γευμάτων

τύπου σνακ, όπως οι πίτσες, τα καλτσόνε, οι κρέπες κ.λπ., γευμάτων δηλαδή νέας μορφής που συνήθως είναι άγνωστα ή απορριπτέα από τους μεγαλύτερους σε ηλικία συγγενείς τους. Ενδιαφέρον παρουσιάζει ότι συχνά, ακόμα και επαρχιώτες, που είχαν εγκατασταθεί πρόσφατα στην πρωτεύουσα ή σε άλλες μεγάλες πόλεις, μέσα στο νέο πολιτισμικό περιβάλλον 'ξεχνούν' τη διαδεδομένη στα χωριά τους μανιταροφαγία και αρχίζουν να 'φοβούνται' ή να αποφεύγουν τα μανιτάρια. Οι μεγαλοαστοί αντίθετα, ήδη εκείνη την εποχή, συνήθιζαν την κατανάλωση μανιταριών κυρίως σε πιάτα της γαλλικής κουζίνας. Σε πολύ ακριβά εστιατόρια, τα μανιτάρια αποτελούσαν είδος πολυτελείας σε τέτοια πιάτα, ακόμα και πριν την εμφάνισή τους στην ελληνική αγορά, ως εξαιρετικού εδέσματος εισαγωγής. Από τη δεκαετία του '90 και έπειτα πάντως, και κυρίως κατά την τελευταία δεκαετία, οι στάσεις και οι διατροφικές πρακτικές σε σχέση με το μανιτάρι αλλάζουν και πάλι. Με την ολοένα και γρηγορότερη διακίνηση των πληροφοριών, των ιδεών και των αγαθών, μέσα στο πλαίσιο της παγκοσμιοποίησης, το αστικό με το αγροτικό περιβάλλον συμπλέκονται, το παραδοσιακό επανακαλύπτεται και, κάποτε, εμπορευματοποιείται ή γίνεται φορέας νέων συμβολισμών. Αλλά σ' αυτά θα επανέλθουμε και θα κάνουμε εκτενέστερα λόγο στο αμέσως επόμενο κεφάλαιο. Εδώ θα αναφέρουμε τα δεδομένα της επιτόπιας έρευνας, της βιβλιογραφικής έρευνας και του τύπου που καταδεικνύουν τη θέση του μανιταριού στο αστικό περιβάλλον έτσι όπως την περιγράψαμε παραπάνω.

## **I. Παραγωγή – Διακίνηση – Τυποποίηση: Το εμπόριο του μανιταριού**

Σ' αυτό ακριβώς το περιβάλλον, όπου η βιομηχανοποίηση, η μαζική διατροφή και η τυποποίηση θεωρούνται δεδομένα, εμφανίζεται και επικρατεί το καλλιεργημένο μανιτάρι. Βεβαίως, η ιστορία της καλλιέργειας του μανιταριού είναι παλιά.

### *Ιστορία καλλιέργειας μανιταριού – Η καλλιέργεια του μανιταριού διεθνώς*

Οι πρόγονοί μας ήταν λάτρεις των μανιταριών και μάλιστα έκαναν και προσπάθειες για την καλλιέργειά τους, προσπάθειες που περιγράφουν ο Νίκανδρος και ο Διοσκουρίδης. Πρώτοι ωστόσο στην καλλιέργεια μανιταριών πρέπει να θεωρηθούν κάποιοι ασιατικοί λαοί (Κινέζοι, Γιαπωνέζοι) που χρησιμοποιούσαν την τεχνητή καλλιέργεια ήδη πριν δύο χιλιάδες χρόνια. Στην Ευρώπη οι πρώτοι καλλιεργητές

μανιταριών είναι οι Γάλλοι, οι οποίοι άρχισαν να εφαρμόζουν κάποιες μεθόδους καλλιέργειας κατά το 18<sup>ο</sup> αιώνα σε θερμοκήπια, σε σπήλαια ή σε στάβλους, τις οποίες περιγράψαμε και στο κεφάλαιο για τη φυσιολογία του μανιταριού. Το πρώτο εγχειρίδιο για την καλλιέργεια μανιταριών άλλωστε συγγράφεται από το Γάλλο de Tournefort, και κυκλοφορεί στο Παρίσι το 1707.<sup>426</sup> Η πρωτοπορία αυτή των Γάλλων σημειώνεται και στο Λεξικό του Γενναδίου, ο οποίος σημείωνε το 1914 πως '[Στη Γαλλία] η ολική ετήσια παραγωγή τοιούτων αμανιτών (του είδους *A. o. αρουραίος* (*agaricus* ή *psaliota campestris*) υπολογίζεται αξίας έξ ως έγγιστα εκατομ. φράγκα. Πωλούνται δε ούτοι χονδρικός εν Παρισίοις προς 100-140 λεπτά κατά χιλιόγραμμον'.<sup>427</sup> Αλλά και στο λήμμα «μύκης» της Μεγάλης Ελληνικής Εγκυκλοπαίδειας του 1931 γίνεται ήδη λόγος για την καλλιέργεια των μανιταριών. Λέγεται πως μανιτάρια καλλιεργούνταν από τα αρχαία χρόνια είτε για τη διατροφική είτε για την αισθητική τους αξία. Επίσης αναφέρεται πως το είδος βωλίτης καλλιεργείται γιατί χρησιμεύει ως ζωοτροφή.<sup>428</sup> Παρά τις όποιες πρώτες προσπάθειες για καλλιέργεια μανιταριών, πρέπει να τονίσουμε πως η παραγωγή του μυκηλίου επιτυγχάνεται μόλις στις αρχές του 20ού αιώνα. Τότε αρχίζουν να χρησιμοποιούνται συγκεκριμένα κτίσματα για την καλλιέργεια των μανιταριών, η οποία, ας σημειώσουμε, αποτελεί και την πιο βιομηχανοποιημένη μορφή γεωργικής εκμετάλλευσης.<sup>429</sup>

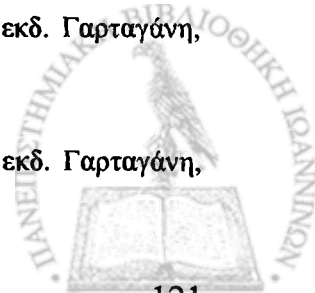
Στις χώρες της Δύσης το πιο διαδεδομένο καλλιεργούμενο είδος είναι το αγαρικό, ενώ τελευταία άρχισε να καλλιεργείται και η περιζήτητη τρούφα. Στις αρχές της δεκαετίας του '80 η πρώτη χώρα στην παραγωγή αγαρικού του δίσπορου ήταν οι ΗΠΑ (120.000 τόνους παραγωγή), ακολουθούσε η Γαλλία (100.000 τόνοι) με τρίτη την Ταϊβάν (85.000 τόνοι). Στην Άπω Ανατολή γίνεται εκτεταμένη καλλιέργεια άλλων ειδών και με αρκετά διαφορετικούς τρόπους, π.χ. της βολβαριέλλας της κολεοφόρου πάνω σε βρεγμένα άχυρα ρυζιού, του λεντίνου του εδώδιμου (του γνωστού με τη γιαπωνέζικη ονομασία του ως *shitake*) κ.λπ. Σε παγκόσμιο επίπεδο η παραγωγή εκείνη την εποχή έφτανε το 1 εκατομμύριο τόνους το χρόνο, ενώ πολλοί φορείς ασχολούνταν με την περαιτέρω ανάπτυξη της καλλιέργειας του μανιταριού και

<sup>426</sup> Φραντζεσκάκης Ιωάννης, *Βιολογία και καλλιέργεια των βρώσιμων μανιταριών*, εκδ. Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη, 1990, σελ. 1-18.

<sup>427</sup> Γεννάδιος Π., *Λεξικόν Φυτολογικόν*, Αθήναι, 1914, σελ. 50.

<sup>428</sup> Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια, τόμ. ΙΖ', εκδ. Πυρσός, 1931, σελ. 853.

<sup>429</sup> Φραντζεσκάκης Ιωάννης, *Βιολογία και καλλιέργεια των βρώσιμων μανιταριών*, εκδ. Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη, 1990, σελ. 1-18.



τα σχετικά συνέδρια είχαν ξεκινήσει πριν από πολλές δεκαετίες.<sup>430</sup> Σήμερα (2007), όπως μας πληροφορούν οι ειδικοί, παγκοσμίως καλλιεργούνται 12 γένη μυκήτων, των οποίων η ετήσια συνολική παραγωγήμανιταριών ανέρχεται σε 5 εκατομμύρια τόνους, αξίας πάνω από 10 δισ. δολάρια Η.Π.Α.<sup>431</sup> Η πιο συστηματική καλλιέργεια και οι περισσότερες εξαγωγέςμανιταριών γίνονται στην Ιαπωνία. Άλλες χώρες όπου ταμανιτάρια είναι αγαπητά και διαδεδομένα είναι η Ολλανδία, Ισπανία, Γαλλία, Γερμανία, Βέλγιο, Ιταλία, Πολωνία, Βουλγαρία, όπως και οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Ταϊβάν, η Κίνα, η Νότια Κορέα. Τα πιο διαδεδομένα καλλιεργήσιμα είδη είναι τα αγαρικά (Ευρώπη, Αμερική, Ασία), τα pleurotus (Ευρώπη και Ασία) και ο λεντίνος ο εδώδιμος (shitake) στην Ιαπωνία.

### *Η καλλιέργεια τουμανιταριού στην Ελλάδα*

Σύμφωνα με πληροφορίες που αντλούμε από τα ελληνικά σχετικά εγχειρίδια,<sup>432</sup> στην Ελλάδα η καλλιέργεια τουμανιταριού (όπως και η συλλογή του άγριουμανιταριού) αποτελεί ουσιαστικά πρωτοβουλία ιδιωτική και είναι μια πολύ πρόσφατη ασχολία. Η πρώτη ελληνική μονάδα καλλιέργειαςμανιταριών, που ίδρυσε ένας μηχανολόγος, εμφανίστηκε μόλις το 1968 και εγκαταστάθηκε στην Αττική. Μάλιστα η αρχική της παραγωγή δεν ξεπερνούσε τα 100 κιλά ημερησίως.<sup>433</sup> Έως τότε όλα τα (καλλιεργημένα)μανιτάρια που κυκλοφορούσαν στην ελληνική αγορά ήταν εισαγόμενα σε κονσέρβες και, καθώς ήταν δυσεύρετα και πανάκριβα, απευθύνονταν ουσιαστικά μόνο σε μεγαλοαστούς. Στην ελληνική αγορά η ετήσια κατ' άτομο κατανάλωση καλλιεργούμενων ειδών το 1970 ήταν μόλις 7 γραμμάρια, ενώ το 1986 είχε φτάσει τα 150 γραμμάρια.<sup>434</sup> Οι πρώτες πάντως συστηματικές μονάδες καλλιέργειαςμανιταριών στην Ελλάδα δημιουργούνται τα χρόνια 1972-75, ενώ μόλις το 1985 η καλλιέργειά τους μπήκε στον κατάλογο προωθούμενων καλλιεργειών. Η καλλιέργεια γίνεται σε υπόστρωμα (αχύρου με κοπριά, κυρίως αλόγου ή πουλερικών), όχι σε γεωργική γη, και αρκούν 4-6 στρέμματα για παραγωγή 400-500 κιλών τη μέρα, ενώ μέσα σ' ένα χρόνο μπορούν να υπάρξουν επτά κύκλοι

<sup>430</sup> Βλ. Κελτεμλίδης, Δ., *Τα φαρμακεράμανιτάρια του τόπου μας*, εκδ. Κανελόπουλος, Αθήνα, 1982, σελ. 61-66.

<sup>431</sup> Ρήγας Φ., Παπαδοπούλου Κ., Δρίτσα Β., Marchant R., *Συμβολή της μυκητοποικιλότητας στην αιεφόρο ανάπτυξη ορεινών περιοχών στο: Ρόκος Δ. (επιμ.), Η ολοκληρωμένη ανάπτυξη της Ηπείρου*. Μετσόβιο Κέντρο Διεπιστημονικής Έρευνας ΜΕ.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π. & Ίδρυμα Ανάπτυξης του ΜΕ.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π., Τόμος Β', εκδ. Λιβάνη, Αθήνα, 2007, σελ. 715.

<sup>432</sup> Κυρίως από τα έργα του Δ. Κελτεμλίδη και του Ι. Φραντζεσκάκη (βλ. βιβλιογραφία).

<sup>433</sup> *Ελευθεροτυπία*, 15/10/2005

<sup>434</sup> Κελτεμλίδης, Δ., *Ταμανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990, σελ. 57.

καλλιέργειας. Μέχρι το 1990 οι μονάδες είχαν αυξηθεί και είχαν φτάσει στον αριθμό τις 6 έως 8, οι οποίες παρήγαν συνολικά περίπου 1300 κιλά τη μέρα, ενώ όλα τα καλλιεργούμενα είδη ανήκαν στους βασιδιομύκητες. Πάντως, η ζήτηση, ως τότε τουλάχιστον, ήταν κυρίως από τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και λιγότερο από την ντόπια αγορά.

Η κατάσταση όμως μέσα στα επόμενα 15 χρόνια άρχισε ν' αλλάζει: παρόλο που οι εξαγωγές (όπως και οι εισαγωγές)μανιταριών εξακολουθούν να αφορούν κυρίως δυτικοευρωπαϊκές χώρες, η εγχώρια ζήτηση έχει αυξηθεί κατακόρυφα. Αυτό συμπεραίνουμε και από τα στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας για τα έτη 1996-2006. Έτσι, το 1996 εισάγονταν μανιτάρια κυρίως από Ιταλία, Κάτω Χώρες, Γαλλία, Ισπανία, Γερμανία και λιγότερο από Βουλγαρία και ΠΓΔΜ και κάποιες άλλες χώρες, από τις οποίες το κόστος ήταν πολύ μικρότερο. Εισάγονταν κυρίως αγαρικά, είτε κατεψυγμένα, είτε αποξηραμένα ή σε σκόνη, είτε κονσερβοποιημένα. Ενδεικτικά, δίνουμε κάποιους αριθμούς: αγαρικά: 128.054 κιλά συνολικά (περίπου οι 80.000 προέρχονταν από Ιταλία), αξίας 117.202 ευρώ. Το 2000 οι ποσότητες των εισαγόμενων μανιταριών είχαν μεγαλώσει κατά πολύ: έτσι, π.χ. μόνο τα αγαρικά είχαν φτάσει τον αριθμό των 838.857 κιλών, αξίας 1.308.853 ευρώ. Παράλληλα, είχαν αρχίσει να εισάγονται και κάποια άλλα είδη (βωλίτες, κανθαρέλλες, τρούφες). Οι χώρες προέλευσης παρέμεναν οι δυτικοευρωπαϊκές αλλά παράλληλα, για κάποια άλλα είδη, εμφανίστηκαν και ασιατικές χώρες, όπως π.χ. η Ταϊλάνδη. Μέχρι το 2006 οι εισαγωγές είχαν σημειώσει κατακόρυφη άνοδο. Αυτή τη χρονιά εισήχθησαν π.χ. 2.497.226 κιλά αγαρικά, αξίας 5.386.444 ευρώ. Δίπλα στις δυτικοευρωπαϊκές χώρες εισαγωγής έχουν πια προστεθεί και άλλες, όπως η Πολωνία, η Ρωσία, η Μολδαβία ή η Κίνα.

Την ίδια χρονιά (1996) εξάγονταν κυρίως αγαρικά (15.111 κιλά συνολικά, αξίας 24.264 ευρώ) προς δυτικές χώρες (Ιταλία, Κάτω Χώρες, Αυστρία, Ελβετία) και μικρές ποσότητες και προς άλλες χώρες (Καζακστάν, Παναμά, Αλβανία, Μάλτα κ.ά.), ενώ εξάγονταν και τρούφες προς την Ελβετία. Το 2000 οι εξαγωγές είχαν μειωθεί αισθητά. Το 2006 οι εξαγωγές παρουσίαζαν στασιμότητα ή μικρή αύξηση, ενώ οι χώρες προώθησης ήταν τόσο δυτικοευρωπαϊκές (Γερμανία, Βέλγιο, Κάτω Χώρες), όσο και άλλες (Κύπρος, Αλβανία, Βουλγαρία, Πολωνία, ΗΠΑ κ.ά.) Φαίνεται λοιπόν πως προφανώς, καθώς η στάση απέναντι στο μανιτάρι έχει αλλάξει, το μεγαλύτερο μέρος του προϊόντος προωθείται πλέον στην εγχώρια αγορά, όπου η ζήτηση είναι μεγαλύτερη από την προσφορά. Εξάλλου, και πάλι σύμφωνα με



στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας, και οι μονάδες καλλιέργειας και επεξεργασίας του μανιταριού στην Ελλάδα έχουν αυξηθεί κατά πολύ. Δυστυχώς τα στοιχεία είναι αρκετά γενικευτικά και δεν μας επιτρέπουν να βγάλουμε ειδικότερα συμπεράσματα, ωστόσο οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις (δηλ. οι επαγγελματικές ενασχολήσεις με το μανιτάρι, είτε σε ανοιχτό χώρο είτε, κυρίως, σε κλειστό, δηλ. σε κτηριακές εγκαταστάσεις) από 11 που ήταν το 1996 έφτασαν το 2006 τις 21. Σήμερα πάντως, στη χώρα μας η ετήσια παραγωγή μανιταριών ανέρχεται σε 2.500 τόνους, από τους οποίους το 90% αφορά το λευκό μανιτάρι *agaricus bisporus* και το 10% τα οστρακόμορφα μανιτάρια του γένους *pleurotus*.

Το όψιμο ελληνικό ενδιαφέρον για το μανιτάρι φαίνεται και από διάφορες προσπάθειες, ιδιωτικές ή κρατικές, για την προώθησή του. Για παράδειγμα, το 2005, το Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας ξεκίνησε τη διεξαγωγή ενός προγράμματος πειραματικής καλλιέργειας του σιτάκε, σε σακούλες, με υπόστρωμα λιγνοκυτταρικά υπολείμματα, όπως το πριονίδι, το βελανίδι και το άχυρο. Ψυχή και εμπνευστής της προσπάθειας είναι ο Κλεάνθης Ισραηλίδης, διευθυντής του Ινστιτούτου Βιοτεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων του ΕΘΙΑΓΕ, ο οποίος ήταν ο πρώτος που έφερε στην Ελλάδα το διάσημο μανιτάρι, πριν από 30 χρόνια, όταν έκανε το μεταπτυχιακό του. Το πρόγραμμα καλλιέργειας χρηματοδοτείται από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, ώστε να ερευνηθούν οι δυνατότητες σύστασης μιας εταιρείας, που θα παρέχει μαζικά το μανιτάρι αυτό. Ο ίδιος ο κ. Ισραηλίδης επεσήμανε ότι το σιτάκε έχει πολλές και σημαντικές ιδιότητες, οι οποίες αν ήταν ευρέως γνωστές θα το αναζητούσαμε μανιωδώς.<sup>435</sup>

Στο ίδιο πλαίσιο κινείται και η πρόσφατη ανακοίνωση πως κρατικοί φορείς σκοπεύουν να προχωρήσουν σε επιδότηση για καλλιέργεια της τρούφας.

Τέλος, σε πρόσφατη επιστημονική ανακοίνωση, έγινε λόγος ειδικά για τη μυκοχλωρίδα της Ηπείρου. Τονίστηκε πως η Ήπειρος, με τη γεωμορφολογία και την πλούσια ποικιλότητα μυκήτων που διαθέτει μπορεί με τη σωστή χρήση και ανάπτυξη αυτών των μικροοργανισμών να συμβάλει στην ανταγωνιστικότητα και στη δημιουργία νέων μονάδων.<sup>436</sup>

<sup>435</sup> <http://www.in2gr/dygeia.php?id=2429>

<sup>436</sup> Ρήγας Φ., Παπαδοπούλου Κ., Δρίτσα Β., Marchant R., Συμβολή της μυκητοποικιλότητας στην αειφόρο ανάπτυξη ορεινών περιοχών στο: Ρόκος Δ. (επιμ.), *Η ολοκληρωμένη ανάπτυξη της Ηπείρου*. Μετσόβιο Κέντρο Διεπιστημονικής Έρευνας ΜΕ.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π. & Ίδρυμα Ανάπτυξης του ΜΕ.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π., Τόμος Β', εκδ. Λιβάνη, Αθήνα, 2007, σελ. 715.

### *Εμπόριο άγριου μανιταριού*

Ας έρθουμε όμως τώρα στο άγριο μανιτάρι. Πρώτ' απ' όλα, πρέπει να τονίσουμε ότι σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες το εμπόριο του άγριου μανιταριού άρχισε αρκετά νωρίς. Γύρω στα 1900 π.χ. στην αγορά του Μονάχου διακινούνταν 835 τόνοι άγριων μανιταριών το χρόνο. Την ίδια περίοδο η Γαλλία εμπορευόταν 2 χιλιάδες τόνους άγριες και καλλιεργούμενες τρούφες, χωρίς να υπολογίζονται οι χιλιάδες τόνοι των άλλων ειδών μανιταριών. Και σήμερα, παρά τη διάδοση των καλλιεργημένων μανιταριών, η συλλογή και εμπορία των άγριων ειδών εξακολουθεί να ανθεί σε Ευρώπη και Ασία. Ήδη, το 1982, όπως μας πληροφορούσε ο Δημήτρης Κελτεμλίδης, στην Πολωνία εκατομμύρια κιλά μανιταριών συλλέγονταν κάθε χρόνο από 100.000 και πάνω συλλέκτες και τα προϊόντα της συγκομιδής διακινούνταν στις αγορές του εσωτερικού και εξωτερικού. Στη Γαλλία, στην περιοχή της οροσειράς Ιούρα, όπου αφθονούν τα μανιτάρια, πολλοί εργάτες έπαιρναν δεκαπενθήμερη συμπληρωματική άδεια το Μάιο για να ασχοληθούν με τη συλλογή τους. Στη Φιλανδία συγκεντρώνονταν κάθε χρόνο 1 έως 2 εκατομμύρια κιλά άγρια μανιτάρια, ενώ στην αγορά του Παρισιού ή της Λωζάνης διακινούνταν εκατομμύρια κιλά μανιταριών που αντιπροσωπεύουν 120-130 διαφορετικά είδη. Ένα από τα είδη μανιταριού που θεωρείται ιδιαίτερα εύγευστο αλλά δύσκολα καλλιεργείται είναι η μορχέλα. Στην Ευρώπη (επειδή οι μορχέλες ευδοκιμούν σε καμένη γη), σε δύσκολους αλλοτινούς καιρούς, η φτωχολογιά έκαιγε θαμνώδεις εκτάσεις για να σοδεύει κατόπιν μορχέλες! Στη σύγχρονη Ευρώπη παρατηρείται εκτεταμένο εμπόριο της μορχέλας και εύκολα τη βρίσκει κανένας στα μανάβικα και στις λαϊκές αγορές. Στην Ελλάδα, εκτός από την εποχική συλλογή της, διατίθεται αποξηραμένη σε ειδικά καταστήματα αποξηραμένων προϊόντων και υγιεινής διατροφής.<sup>437</sup> Σε πολλές πάντως από τις χώρες που αναφέραμε, εφαρμόζεται ειδική νομοθεσία για την προστασία και ανάπτυξη της χλωρίδας των μανιταριών, όπως και για τη συλλογή και διάθεση της παραγωγής. Έτσι, σε κάποια μέρη η μανιταροσυλλογή μπορεί να αποτελέσει κύριο επάγγελμα. Στη Φιλανδία για παράδειγμα υπάρχουν 1000 – 1500 κέντρα συμβουλευτικά και μαθητείας μανιταροσυλλεκτών, ενώ πάνω από 30.000 άτομα είναι εφοδιασμένα με ειδική άδεια εξασκήσεως επαγγέλματος μανιταροσυλλέκτη.<sup>438</sup>

<sup>437</sup> περ. Βίγλα, Άγιος Γεώργιος Πηλίου, τεύχ. 21, Ιούνιος 2006, σελ. 84.

<sup>438</sup> Βλ. Κελτεμλίδης, Δ., *Τα φαρμακερά μανιτάρια του τόπου μας*, εκδ. Κανελόπουλος, Αθήνα, 1982, σελ. 57-59.



Στη γαλλική νομοθεσία προβλέπονται ποσοτικοί περιορισμοί στη συλλογή μανιταριών στα δημόσια και δημοτικά δάση. Έτσι για τον κανθαρίσκο π.χ. επιτρέπεται η συλλογή μόνο μισού κιλού το άτομο τη μέρα και ενός κιλού, όταν πρόκειται για ομάδα που διαθέτει μεταφορικό μέσο, ενώ για όλα τα είδη των βωλιτών οι ποσότητες κυμαίνονται αντίστοιχα στα 5 και 10 κιλά. Στην Ιταλία οι ποσοτικοί περιορισμοί που μπορούν να επιβληθούν και με αποφάσεις των νομαρχών και της τοπικής αυτοδιοίκησης κυμαίνονται κατά περιοχές από 1 έως 3 κιλά το άτομο τη μέρα, αδιάφορο για το αν πρόκειται για μανιτάρια φαγώσιμα ή μη. Γιατί όλα τα είδη, ακόμα και τα πιο επικίνδυνα, παίζουν σημαντικό ρόλο στην ισορροπία της φύσης. Θεωρείται επίσης ποινικό αδίκημα η συλλογή μανιταριών σε ξένα κτήματα χωρίς τη συγκατάθεση και, πολύ περισσότερο, αντίθετα με τη θέληση των ιδιοκτητών. Σχετικά με τον τρόπο συλλογής, απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε εργαλείου και επιτρέπεται το κόψιμο των μανιταριών μόνο με το χέρι. Εξαιρέση γίνεται για το μαχαίρι, με τον όρο ότι δεν θα ξεριζώνεται το μανιτάρι από τη βάση του για να μην καταστραφεί το υπόγειο μυκήλιό του. Σε κάθε περίπτωση οι παραβάτες τιμωρούνται με χρηματικό πρόστιμο και δεν είναι σπάνιες οι καταδίκες συλλεκτών.

Στην Ελλάδα, αντίθετα, δεν υπάρχει νομικό πλαίσιο προστασίας των άγριων μανιταριών. Το νομικό αυτό κενό άφησε το περιθώριο ώστε να λάβει η εμπορία του άγριου μανιταριού, που, όπως αναφέραμε, εισήλθε πολύ πρόσφατα στην Ελλάδα, μια δυσάρεστη πορεία, καθώς οι πρώτες απόπειρες ακολουθήθηκαν από ανορθόδοξες πρακτικές που είχαν ως βάση ακριβώς αυτή την έλλειψη νομοθεσίας και ως στόχο το γρήγορο κέρδος. Το γεγονός αυτό έχει στηλιτευτεί βεβαίως επανειλημμένα από μανιταρολόγους - ο Δημήτρης Κελτεμλίδης, ήδη το 1982, επισημαίνει τους κινδύνους του αλόγιστου και χωρίς κανόνες εμπορίου του άγριου μανιταριού. Υπογραμμίζεται όμως, συχνά με δηκτικό τρόπο, και από μη ειδικούς, όπως διαπιστώσαμε και στο πλαίσιο της δικής μας έρευνας, όταν το ανέφεραν αρκετοί από τους πληροφορητές μας. Βέβαια στο πλαίσιο της ελληνικής νομοθεσίας δεν λείπουν μεμονωμένες διατάξεις για την προστασία της φύσης. Αλλά όσο κι αν ψάξει κανείς δεν θα βρει καμιά που να αναφέρεται στη μυκοχλωρίδα. Ακόμα και στο υπ.αριθ. 67 Προεδρικό Διάταγμα του 1981, με το οποίο κηρύχθηκαν προστατευόμενα ορισμένα είδη ζώων και φυτών δεν υπάρχει ειδική πρόβλεψη για τα μανιτάρια.<sup>439</sup> Ο Κελτεμλίδης, το 1990, ανέφερε πάντως με ικανοποίηση την πρωτοβουλία της Βρετανικής Μυκολογικής

<sup>439</sup> Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990, σελ. 62.

Εταιρείας που, σε συνεργασία με το Ίδρυμα Δασικών Ερευνών Θεσσαλονίκης, πραγματοποίησε στη Βόρεια Ελλάδα το Μάρτιο του 1988 δεκαήμερη συνάντηση Ευρωπαίων και Ελλήνων μυκολόγων και μυκόφιλων για μελέτη και καταγραφή των μυκήτων της πατρίδας μας. Ενώ, δήλωνε την απογοήτευσή του για το ότι το γνωστό για τους αγώνες του στη διάσωση της ελληνικής φύσης και φημισμένο στον κόσμο Μουσείο Φυσικής Ιστορίας του ζεύγους Γουλανδρή δεν έχει ασχοληθεί συστηματικά με την προβολή και εκλαΐκευση του μυκολογικού θησαυρού της χώρας μας.<sup>440</sup>

Πάντως, η αντίθεση αυτή ανάμεσα στην ευρωπαϊκή νομοθεσία για τα μανιτάρια και στην ελληνική (την απουσία δηλ. νομοθεσίας) υπήρξε, απ' ό,τι φαίνεται, μοιραία. Γιατί, με την εφαρμογή των μέτρων προστασίας της μυκοχλωρίδας, στις χώρες της Δύσης, πολλοί έμποροι μανιταριών, για να ανταποκριθούν στη ζήτηση των αγορών τους, άρχισαν να καταφεύγουν στην εκμετάλλευση της φυσικής παραγωγής χωρών, όπως η Ελλάδα, Γιουγκοσλαβία κ.ά., όπου δεν υπήρχε απαγορευτικό νομικό πλαίσιο και όπου κράτος και πολίτες δεν ενδιαφέρονται για την πλουτοπαραγωγική αξιοποίηση της μυκοχλωρίδας τους.

Έτσι εμφανίστηκε και η πρώτη βιοτεχνική μονάδα επεξεργασίας άγριων μανιταριών στην Ελλάδα. Δημιουργήθηκε το 1979, όταν ένας Ιταλός επιχειρηματίας από το Μιλάνο (ο Gollin Michele) ήρθε στην Ελλάδα και την εγκατέστησε στο Τσοτύλι Κοζάνης. Οι Ιταλοί ενδιαφέρονταν αποκλειστικά για τους βωλίτες, και ειδικά για τα τέσσερα είδη τους που φυτρώνουν άφθονα στη χώρα μας και είναι γνωστά με τρεις λαϊκές ονομασίες, ως *βασιλικά* (*boletus edulis* και *boletus reticulatus*), *καλογεράκια* (*boletus aereus*) και *βασιλικά καλογεράκια* (*boletus pinicola*). Τα είδη αυτά συλλέγονταν και προωθούνταν στεγνωμένα σε εξαγωγή στην Ιταλία.<sup>441</sup> Όμως ύστερα από μια εφτάχρονη ληστρική εκμετάλλευση των βωλιτών [εξάγονταν στην Ιταλία ετησίως και για επτά χρόνια τουλάχιστον ενός τόνου στεγνών βωλιτών], που βασίστηκε ακριβώς στην έλλειψη σχετικής νομοθεσίας στην Ελλάδα, το αποτέλεσμα ήταν η μείωση των αποδόσεών τους. Έτσι, ο Ιταλός έμπορος

<sup>440</sup> Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990, σελ. 78 και 79. Ωστόσο, σήμερα δεν μπορεί να ισχύσει αυτή η κατηγορία, γιατί στο μεταξύ, το Μουσείο Γουλανδρή πήρε την πρωτοβουλία για την έκδοση, το 1992, του βιβλίου της Μαρίας Παντίδου, *Μανιτάρια από τα ελληνικά δάση*. (βλ. βιβλιογραφία).

<sup>441</sup> Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990, σελ. 58.

αναγκάστηκε να μεταφερθεί στο χωριό Οξιά της Καστοριάς για να συνεχίσει το έργο της καταστροφής στην παρθένα δασική περιοχή στο Βίτσι.<sup>442</sup>

Αυτή η μονόδα αποτέλεσε παράδειγμα για να το μιμηθεί, λίγα χρόνια αργότερα, ανάλογη εγχώρια εξαγωγική επιχείρηση ('ANSA', Σωτήρης Νίκου και Σία) με έδρα την Αγία Παρασκευή Φλώρινας. Σ' αυτήν όμως δεν συγκεντρώνονταν μόνο βωλίτες, αλλά και μανιτάρια διαφόρων άλλων ειδών, όπως μορχέλες, κανθαρίσκοι, αμανίτες, λακτάριοι κ.ά. από όλη την Ελλάδα, τα οποία εξάγονταν κυρίως στη Γαλλία και στην Ελβετία, στεγνά αλλά και χλωρά.

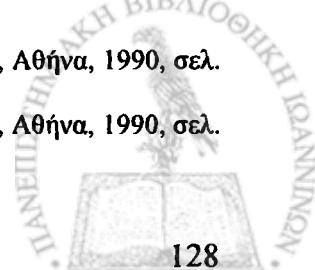
Σε τέτοια κέντρα λοιπόν συγκεντρώνονται κάθε χρόνο μικρές ή μεγάλες ποσότητες μανιταριών που συλλέγονται από τους αγρότες και αφού υποβληθούν σε κατάλληλη επεξεργασία (τεμαχισμό σε λεπτές φέτες και αποξήρανση στον ήλιο ή σε ειδικά ξηραντήρια) από εργάτριες, που συνήθως προσλαμβάνονται ωρομίσθιες την περίοδο αιχμής των εργασιών, συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια διαφόρων μεγεθών και ετοιμάζονται για εξαγωγή σε χώρες της Ευρώπης.

Οπωσδήποτε το εμπόριο των άγριων μανιταριών είναι μια κερδοφόρα απασχόληση. Ενδεικτικά θα αναφέρουμε τα ποσοτικά στοιχεία που παραθέτει ο Κελτεμλίδης το 1990: Τότε οι έμποροι αγόραζαν από τους συλλέκτες τα φρέσκα μανιτάρια στις εξευτελιστικές τιμές των 100-200 δρχ. το κιλό, και μετά από στοιχειώδη επεξεργασία το διέθεταν σε υπέρογκες τιμές. Εκείνη τη χρονιά π.χ. οι εξαγωγικές τιμές της στεγνής μορχέλας κυμάνθηκαν στις 18.000-20.000 δρχ. το κιλό. Εξίσου ακριβοί είναι και οι βωλίτες. Στην Ευρώπη άλλωστε υπάρχει μεγάλη εκτίμηση για το άγριο μανιτάρι που θεωρείται είδος υψηλής γαστρονομικής αξίας, ενώ τα ελληνικά άγρια μανιτάρια θεωρούνται άριστης ποιότητας.<sup>443</sup>

Μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του '90 δεν υπήρχαν άλλες τέτοιες μονάδες στην Ελλάδα. Αργότερα προστέθηκαν κάποιες ακόμα, ωστόσο δεν ήταν δυνατή η συγκέντρωση ποσοτικών στοιχείων για τον αριθμό των μονάδων, το ύψος του εργατικού δυναμικού που απασχολούν, τα είδη μανιταριών που συλλέγουν και τις αγορές στις οποίες προωθούνται αυτά τα είδη. Πάντως, συνήθως, σύμφωνα με τις πληροφορίες που έχουμε, οι μονάδες αυτές είναι εγκαταστημένες σε περιοχές με μεγάλη ευδοκίμηση μανιταριών και συλλέγουν τα είδη που φύονται στη συγκεκριμένη, κάθε φορά, περιοχή. Λειτουργούν εποχικά, εφόσον και η ευδοκίμηση

<sup>442</sup> Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990, σελ. 62.

<sup>443</sup> Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990, σελ. 59-60.



των μανιταριών είναι εποχική, ενώ το εργατικό δυναμικό τους αποτελείται από ντόπιους αγρότες ή άλλους κατοίκους, που συχνά ανήκουν σε κάποιες ιδιαίτερες (μειονοτικές) κατηγορίες, π.χ. μια μονάδα που λειτουργεί στο Ζαγόρι χρησιμοποιεί τσιγγάνους της περιοχής.

#### *Εργατικό δυναμικό μονάδων καλλιέργειας και επεξεργασίας μανιταριών*

Το ποιες κοινωνικές ομάδες απασχολούνται στη βιομηχανία καλλιέργειας και επεξεργασίας του μανιταριού, είναι, νομίζουμε, αρκετά ενδιαφέρον.. Όσον αφορά το άγριο μανιτάρι, συνήθως η απασχόληση είναι περιστασιακή και ως εκ τούτου γίνεται από γυναίκες, ηλικιωμένους, άνεργους και διάφορες άλλες κοινωνικές και εθνικές μειονοτικές ομάδες που προσπαθούν να βρουν ένα εποχικό, τουλάχιστον, εισόδημα. Αυτό τόνιζε και ο Κελτεμλίδης το 1990, υποστηρίζοντας πως πρόκειται για μια δραστηριότητα στην οποία βρίσκουν απασχόληση κάθε χρόνο γυναίκες και ηλικιωμένα άτομα και μπορούν να εξασφαλίσουν ένα επικουρικό εισόδημα αρκετές οικογένειες στις ορεινές και νησιωτικές περιοχές της χώρας μας. Εξηγούσε μάλιστα πως σε χρονιές ευνοϊκές, η απόδοση της αυτόφυτης βλάστησης είναι τόσο πλούσια που κάμποσοι αγρότες εγκαταλείπουν κάθε άλλη απασχόληση αυτή την περίοδο και επιδίδονται στη συλλογή μανιταριών. Ανέφερε, ας πούμε, παραδείγματα συλλεκτών που μέσα σε λίγες βδομάδες εκείνη την εποχή κατόρθωσαν να εισπράξουν 100 – 300 χιλ. δρχ. από τη διάθεση των προϊόντων της συλλεκτικής τους δραστηριότητας, ποσό καθόλου αξιοκαταφρόνητο.<sup>444</sup>

Αλλά και στις μονάδες καλλιεργημένου μανιταριού το εργατικό δυναμικό φαίνεται πως επίσης προέρχεται από συγκεκριμένες ομάδες. Σύμφωνα π.χ. με έρευνα του Robert Smith, που αφορούσε τη βιομηχανία του μανιταριού στην Πενσυλβάνια των ΗΠΑ, κατά την εικοσαετία 1969-1989, διαπιστώθηκε πως οι περισσότεροι εργάτες σ' αυτήν ήταν αρχικά Πορτορικανοί, οι οποίοι σταδιακά αντικαταστάθηκαν σχεδόν εξ ολοκλήρου, από Μεξικανούς. Και οι δύο εθνικές ομάδες ανήκουν στις ΗΠΑ στα χαμηλά κοινωνικά και οικονομικά στρώματα, γεγονός που φανερώνει συγκεκριμένους μηχανισμούς που διέπουν τη βιομηχανία του μανιταριού.<sup>445</sup> Θεωρούμε μάλιστα πως ίσως δεν είναι τυχαίο ότι και οι δύο εθνότητες παραδοσιακά ανήκαν στους καταναλωτές εδώδιμων αλλά και παραισθησιογόνων μανιταριών. Δεν

<sup>444</sup> Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990, σελ. 59.

<sup>445</sup> Smith Robert, *The Construction of Labor Markets in the Pennsylvania Mushroom Industry, 1969-1989*, Rural Sociological Society, 1990.

γνωρίζουμε με ακρίβεια αν κάτι αντίστοιχο ισχύει και στην Ελλάδα. Αφενός τα στατιστικά στοιχεία είναι αρκετά ελλιπή για την εξαγωγή συμπερασμάτων και αφετέρου δεν θεωρήσαμε σκόπιμο, στην παρούσα τουλάχιστον φάση, να επεκτείνουμε την έρευνά μας και προς αυτή την κατεύθυνση. Ωστόσο οι λίγες πληροφορίες που διαθέτουμε μας οδηγούν σε παρόμοια συμπεράσματα.

## II. Κατανάλωση

*Δύο γλωσσικά δεδομένα: α) άγρια –ήμερα, β) επιστημονικές ονομασίες*

Η στάση των αστών απέναντι στο μανιτάρι σε σχέση με εκείνη των πληθυσμών του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου της Ελλάδας εμφανίζεται σαφώς διαφοροποιημένη, και συγκεκριμένα μη βιωματική και απόμακρη. Αυτό φαίνεται συχνά και από την ορολογία που χρησιμοποιείται για την περιγραφή των μανιταριών και των ειδών τους. Πρώτα πρώτα στις δύο διαφορετικές κοινωνικο-πολιτισμικές δομές εμφανίζεται διαφορετικό και το σημαινόμενο των όρων *άγρια* και *ήμερα* μανιτάρια. Σε αντίθεση με ό,τι ίσχυε στους αγροτικούς πληθυσμούς,<sup>446</sup> εδώ, σχεδόν καθολικά, *ήμερα* θεωρούνται τα καλλιεργημένα μανιτάρια, τα μανιτάρια του εμπορίου -αυτά είναι άλλωστε και τα μόνα που συνήθως προκρίνονται ως κατάλληλα προς βρώση· και *άγρια* τα μανιτάρια του βουνού, αυτά που φύονται ελεύθερα στη φύση. Μ' αυτή τη σημασία χρησιμοποιούνται οι όροι στον τύπο, αλλά και στις δικές μας συνεντεύξεις με φορείς του αστικού κόσμου. Η διάκριση μπορεί εκ πρώτης να μοιάζει αθώα ή καθαρά γλωσσική. Πιστεύουμε όμως ότι στην πραγματικότητα, η διαφορετική σημειοδότηση των όρων αποτελεί ένδειξη μιας βαθιά ριζωμένης, και όμοιας, τελικά, ιδεολογίας: Πιστεύουμε δηλαδή ότι έχουμε να κάνουμε με τη θεμελιώδη και δομική διάκριση ανάμεσα σε φύση και πολιτισμό, η οποία έχει απασχολήσει έντονα πολλούς ανθρωπολόγους.<sup>447</sup> Μ' αυτή την έννοια, το *άγριο* σημειώνει το πεδίο της 'φύσης', ως χώρου αντίθετου προς τον πολιτισμό, όπου ο άνθρωπος και οτιδήποτε ανθρώπινο δεν έχει θέση, ενώ το *ήμερο* σημειώνει το χώρο του 'πολιτισμού', όπου ανήκουν όλες οι ανθρώπινες δραστηριότητες. Είναι

<sup>446</sup> Βλ. κεφ. Το μανιτάρι στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία. I. Το μανιτάρι ως διατροφικό είδος.

<sup>447</sup> Π.χ. τον Claude Lévi -Strauss (Lévi -Strauss Claude, *The Elementary Structures of Kinship*, Beacon Press, Βοστώνη, 1969 [1949] ), αλλά και προβληματικές που αναπτύσσονται στο πλαίσιο γυναικείων σπουδών, καθώς το γυναικείο συχνά ταυτίζεται με τη 'φύση' και το ανδρικό με τον 'πολιτισμό' (βλ. π.χ. τα κείμενα που περιέχονται στον τόμο: Μπακαλάκη Αλεξάνδρα (επιμ.), *Ανθρωπολογία, Γυναίκες και Φύλο*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 1994 και κυρίως το άρθρο της Ortner Sherry, *Είναι το θηλυκό για το αρσενικό ό,τι η φύση για τον πολιτισμό;*)

χαρακτηριστικό άλλωστε ότι η λέξη *ήμερος*, ως ουσιαστικό, σε κάποιες περιοχές, όπως π.χ. ο Πόντος, σημαίνουν τον άνθρωπο, σε αντίθεση με τα άγρια μυθολογικά τέρατα.<sup>448</sup> Ανάμεσα σ' αυτές τις δραστηριότητες και η ανθρώπινη διατροφή και όλα τα θεωρούμενα ως βρώσιμα από τους ανθρώπους είδη. Έτσι, στο αστικό περιβάλλον, το μη καλλιεργημένο μανιτάρι αποκαλείται *άγριο* και μ' αυτό τον τρόπο εξοστρακίζεται στο χώρο του μη εδωδίου, του μη πολιτισμού. Εξάλλου, δεν είναι τυχαίο ότι σχεδόν όλοι οι φορείς αυτού του περιβάλλοντος δηλώνουν ότι καταναλώνουν *μόνο ήμερα* μανιτάρια, καθώς θεωρούν τα άλλα, συλλήβδην, επικίνδυνα, δηλητηριώδη, μη εδωδιμα. Ακόμα κι αν γνωρίζουν ότι αλλού θεωρούνται και εδωδιμα και εύγευστα. Όμως ακριβώς αυτό το 'αλλού' είναι που κάνει τη διαφορά. Από τη μια είναι το 'εμείς', το 'εδωδιμο- καλλιεργημένο', ο 'πολιτισμός'. Από την άλλη είναι οι 'άλλοι', το 'μη εδωδιμο - ακαλλιεργητο', ο 'μη -πολιτισμός'. Εξάλλου, όπως διευκρινίζει και ο Χρήστος Μπουλώτης, αυτή η μακρόσυρτη μετάβαση από το άγριο στο ήμερο είναι η πρώτη μεγάλη νίκη του ανθρώπου στον περιβάλλοντα χώρο του.<sup>449</sup> Όμως και οι φορείς του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου διατηρούν την ίδια ιδεολογική στάση. Μόνο που εκεί η τομή μπαίνει πιο πέρα, το 'αλλού' τοποθετείται σε διαφορετικό σημείο. Γι' αυτό, χαρακτηρίζοντας *ήμερα* όλα τα-εδωδιμα μανιτάρια του βουνού, τοποθετούν τους εαυτούς τους αυτόματα στο χώρο του 'πολιτισμού', όπου έχουν θέση όλα τα ανθρώπινα, γι' αυτό και προσκολλώνται επίμονα στα είδη μανιταριών που γνωρίζουν 'πάππου προς πάππου' – γιατί εδώ είναι το 'εμείς', ενώ οι 'άλλοι' είναι μόνο όσοι παραβιάζουν αυτούς τους κανόνες, όσοι καταναλώνουν δηλητηριώδη είδη ('τρελά', 'παλαβά' κ.λπ.), όσοι πειραματίζονται.<sup>450</sup>

Ένα άλλο ζήτημα που ξεκινά επίσης από την ορολογία έχει να κάνει με τη διαφοροποίηση στην ονομασία των ειδών που συλλέγονται και καταναλώνονται. Στο αγροτικό περιβάλλον έχουμε αναφέρει ότι τα συλλεγόμενα είδη αποκαλούνται μόνο

<sup>448</sup> Παπαδόπουλος Άνθιμος, *Ιστορικών Λεξικόν της Ποντιακής Διαλέκτου*, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα, 1958, τόμος Α', λήμμα: *ήμερος*.

<sup>449</sup> Μπουλώτης Χρήστος, 'Άρτος και τυρός. Ζητήματα διατροφής στο Αιγαίο της 2<sup>ης</sup> χιλιετίας π.Χ.', στο Αφιέρωμα: 'Κουζίνα και Πολιτισμός', *Επτά Ημέρες*, εφημ. *Καθημερινή*, 18-19 Απριλίου 1998, σελ. 5.

<sup>450</sup> Μια διευκρίνιση: οι δύο όροι (*άγρια* και *ήμερα* μανιτάρια) στο αστικό περιβάλλον παρουσιάζονται σχεδόν καθολικά με τις σημασίες που περιγράψαμε εδώ (*ήμερα* = καλλιεργημένα # *άγρια* = αυτοφυή) – πράγμα που δεν συμβαίνει σε τόσο απόλυτο βαθμό στο περιβάλλον της παραδοσιακής αγροτικής κοινωνίας, όπου, σε δύο ή τρεις συνεντεύξεις συναντήσαμε για τον όρο *άγρια* την ίδια σημασία που δίνεται από τους αστούς και όχι την καθιερωμένη γι' αυτό το περιβάλλον (*άγρια* = δηλητηριώδη # *ήμερα* = εδωδιμα). Πιστεύουμε όμως ότι ουσιαστικά πρόκειται για περιπτώσεις συμπλοκής του αστικού με το αγροτικό, ή μάλλον, για περιπτώσεις όπου έχουμε έναν πρώτο βαθμό διείσδυσης του αστικού στο αγροτικό.



με τη λαϊκή τους ονομασία.<sup>451</sup> Αντίθετα, οι πληροφορητές που ανήκουν στο αστικό περιβάλλον, όσοι τουλάχιστον δεν περιορίζονται στην ομαδοποίηση όλων των ειδών στο γενικό όρο ‘μανιτάρια’ (και αυτοί είναι σαφώς οι περισσότεροι), αναφέρουν κυρίως ή και αποκλειστικά τις επιστημονικές ονομασίες, ελληνικές ή λατινικές, των μανιταριών που συλλέγουν ή τρώνε.<sup>452</sup> Έτσι, π.χ. νεαρές πληροφορήτριες από τη Θεσσαλονίκη αναφέρουν ως είδη τα *πορτσίνι*<sup>453</sup> και τα *pleurotus*,<sup>454</sup> στη Δράμα μάς αναφέρουν τέσσερα είδη με τις λατινικές ονομασίες (*agaricus campestris*, *coprinus comatus*, *macrolepiota procera*, *lactarius deliciosus*)<sup>455</sup> κ.ο.κ. Η διαφοροποίηση αυτή στη χρήση της ορολογίας για τα μανιτάρια είναι, πιστεύουμε, εύκολα ερμηνεύσιμη. Από τη μια, ο αστικός πληθυσμός (κυρίως τα άτομα που δεν έχουν σχέση καταγωγής με την ελληνική επαρχία), γνωρίζει μόνο αυτές τις ονομασίες για τα μανιτάρια, εφόσον αυτές είναι οι μόνες που βρίσκει στα περιοδικά, στα βιβλία μαγειρικής, στις αναρτώμενες πινακίδες των προϊόντων στα καταστήματα –και όχι τις λαϊκές. Από την άλλη, οι αστοί που είτε έχουν σχέση με την ελληνική επαρχία είτε η μανιταροφαγία τους αποτελεί νεόκοπη συνήθεια, χρησιμοποιούν τις επιστημονικές και ξενικές ονομασίες των μανιταριών γιατί, τουλάχιστον υποσυνείδητα, πιστεύουν ότι αυτές προσθέτουν γόητρο. Και μόνο στο πεδίο της επαναανακάλυψης του μανιταριού, όπως θα δούμε στο επόμενο κεφάλαιο, οι πληροφορητές αναφέρουν και τις λαϊκές και τις επιστημονικές ονομασίες: γιατί, πια, εκεί το γόητρο αντλείται από την επαναφορά του ‘παραδοσιακού’.

#### *Έλλειψη μανιταροφαγίας*

Το θέμα του γοήτρου έχει όμως να κάνει όχι μόνο με τους χρησιμοποιούμενους όρους για τα μανιτάρια αλλά και με την ίδια τη μανιταροφαγία - ή την έλλειψή της. Και μιλάμε εδώ για έλλειψη μανιταροφαγίας, γιατί είναι αυτή που, με βάση τα δεδομένα της έρευνάς μας, χαρακτηρίζει την ελληνική αστική κοινωνία (συγκεκριμένα, τη μικροαστική και μεσαία αστική κοινωνία). Σε αντίθεση με την

<sup>451</sup> Βλ. κεφ. Η οικονομία του μανιταριού στην ελληνική παραδοσιακή αγροτική κοινωνία. Ι. Το μανιτάρι ως διατροφικό είδος.

<sup>452</sup> Βέβαια στο αστικό περιβάλλον τα μανιτάρια δεν συλλέγονται αλλά αγοράζονται από τα σούπερ μάρκετ. Λέγοντας εδώ όμως ‘συλλέγουν’, αναφερόμαστε στην εξαίρεση που αποτελούν οι μικρές πόλεις, όπου υπάρχει συνεπικάλυψη των αστικών και των αγροτικών συνθηκών, με αποτέλεσμα πολλοί κάτοικοι τέτοιων πόλεων να τα συλλέγουν από τις γύρω εξοχικές περιοχές και παράλληλα να τα αγοράζουν από τα καταστήματα της πόλης τους.

<sup>453</sup> Συνέντευξη με την Π. Σ., 39 ετών, Θεσσαλονίκη, 28/3/2003.

<sup>454</sup> Συνέντευξη με την Ε. Μ., 31 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Αλεξανδρούπολη, 13/3/2003.

<sup>455</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ο., 54 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Κ. Νευροκόπι, 10/6/2003.

παραδοσιακή αγροτική κοινωνία, η ‘παραδοσιακή’ (αν μας επιτρέπεται ο όρος) ελληνική αστική κοινωνία ούτε γνωρίζει ούτε καταναλώνει μανιτάρια. Σ’ αυτήν ισχύουν όλα τα κριτήρια που χαρακτηρίζουν τις μυκόφοβες κοινότητες<sup>456</sup> και πρώτα πρώτα η αποφυγή κατανάλωσης μανιταριών λόγω του φόβου της δηλητηρίασης. Είναι χαρακτηριστικό ότι οι πληροφορητές μας του αστικού χώρου, ακόμα κι αν δεν ξέρουν τίποτα άλλο για τα μανιτάρια παρά μόνο ένα πράγμα, αυτό είναι οι περιπτώσεις δηλητηριάσεων που έχουν ακούσει και που (ισχυρίζονται ότι) αποτελούν και το λόγο που τα αποφεύγουν. Και, συνήθως, ούτε η ‘ασφάλεια’ των καλλιεργημένων μανιταριών τούς κάνει ν’ αλλάξουν γνώμη. Αυτή είναι μια πραγματικότητα που γνωρίζω άλλωστε και η ίδια από προσωπικά βιώματα: Έχοντας μεγαλώσει σε πόλη (τη Θεσσαλονίκη) δεν θυμάμαι ποτέ κατά τα παιδικά και εφηβικά μου χρόνια να έχει μαγειρευτεί φαγητό με μανιτάρια ούτε στο δικό μας σπίτι ούτε σε κανένα από τα σπίτια συγγενών και φίλων. Θυμάμαι μάλιστα την καχυποψία, την επιφυλακτικότητα ή και την απέχθεια των μανάδων (οι οποίες ήταν συνήθως οι μαγείρισσες αυτών των σπιτιών) για τα μανιτάρια, που ήταν πρώτα στη σειρά μιας λίστας με τέτοιου είδους επικίνδυνα, γλοιώδη, ‘μιαρά’ φαγητά, κοντά π.χ. στα σαλιγκάρια ή τα στρείδια. Μια αντίστοιχη ενοχοποίηση του μανιταριού εμφανίζεται συχνά και με επιστημονικό πρόσωπο. Και άσχετα με το αν έχει ή όχι επιστημονική βάση, δεν παύει να υποκρύπτει, πιστεύουμε, και μια ενδόμυχη και υπόγεια μυκοφοβία. Έτσι το μανιτάρι θεωρείται συχνά ως υπαίτιο για πρόκληση αλλεργιών. Σε δύο περιπτώσεις μάλιστα κατά την επιτόπια έρευνα οι πληροφορητές τόνισαν το φόβο της ‘αλλεργίας στα μανιτάρια’. Στη μία, η πληροφορήτρια δήλωσε ότι, παρόλο που η ίδια θεωρεί νόστιμο φαγητό τα μανιτάρια και κανονικά τα τρώει, τα τελευταία δύο χρόνια έπρεπε να τα αφαιρέσει από το διαιτολόγιό της, στο πλαίσιο μιας θεραπείας που στοχεύει στην ελαχιστοποίηση των αλλεργικών αντιδράσεων του οργανισμού.<sup>457</sup>

Η στάση αυτή της αστικής κοινωνίας, ή μάλλον η αντίσταση στην κατανάλωση μανιταριών, φαίνεται ίσως εκ πρώτης αξιοπερίεργη και δυσερμήνευτη. Απ’ τη μια είναι τελείως διαφορετική από τη στάση των φορέων της παραδοσιακής αγροτικής κοινωνίας. Από την άλλη όμως διαφέρει και από τις δυτικοευρωπαϊκές (μυκόφιλες) συνήθειες, ενώ θα περιμέναμε την ελληνική αστική κοινωνία να

<sup>456</sup> Για τα κριτήρια και τις εκδηλώσεις της μυκοφιλίας και της μυκοφοβίας, έτσι όπως ομαδοποιούνται από τον Wasson, βλ. κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη.

<sup>457</sup> Συνέντευξη με τη Σ. Π., 30 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Δράμα, 28/7/2003.



ακολουθεί και σ' αυτό τη Δύση, όπως και σε τόσα άλλα. Το φαινόμενο παύει ωστόσο να είναι δυσερμήνευτο αν αναλογιστούμε δύο πράγματα. Ως προς το δεύτερο σκέλος, τη διαφορά δηλαδή από τη στάση της Δύσης, θα πρέπει να παρατηρήσουμε ότι η ευρωπαϊκή αγάπη για ταμανιτάρια, που εκδηλώνεται με τημαζική συλλογή και το κυνήγι τωνμανιταριών, τους νόμους για την ιδιοκτησία τους, την ένταξη όχι μόνο στο καθημερινό διαιτολόγιο αλλά και στο εορταστικό κ.λπ. είναι, όπως διαπιστώσαμε κατά την έρευνά μας, αρκετά πρόσφατη, δηλαδή των τελευταίων αιώνων. Πιο πριν σχεδόν παντού, και στην Ευρώπη, υπήρχε απέχθεια για ταμανιτάρια, απέχθεια που διατηρείται ακόμα σε αρκετά μέρη και κυρίως στους Αγγλοσάξονες.<sup>458</sup> Πιθανολογούμε λοιπόν πως μάλλον η ελληνική αστική κοινωνία, ή τουλάχιστον τα μεσαία και κατώτερα κοινωνικά στρώματά της, είναι δέκτες αυτής, της πιο παραδοσιακής, θα λέγαμε, ευρωπαϊκής μυκοφοβίας. Ως προς το πρώτο σκέλος, τώρα, τη διαφορά δηλαδή από τη στάση της ελληνικής παραδοσιακής αγροτικής κοινωνίας, η ερμηνεία έχει να κάνει με την υιοθέτηση διαφορετικών ιδεολογικών στάσεων. Στον αγροτικό κόσμο, ταμανιτάρια εντάσσονταν στα ταπεινά και καταφρονημένα είδη της φύσης, που ομαδοποιούνταν με άλλα αντίστοιχα 'ταπεινά' είδη διατροφής, όπως τα χόρτα, και η συλλογή και κατανάλωσή τους αφορούσε το καθημερινό, το αφάνες, τη φτώχεια.<sup>459</sup> Η αστική Ελλάδα, αντίθετα, σε κάποιες περιπτώσεις μάλιστα με υπερβολή, θέλει να αποτινάξει τη φτώχεια της αγροτιάς, να υπογραμμίσει ένα νέο τρόπο ζωής, διαφορετικό από τον αγροτικό και επαρχιακό. Μέσα σ' αυτή την προσπάθεια υιοθετεί, μεταξύ άλλων, και νέες διατροφικές συνήθειες και απορρίπτει παλιές –και ημανιταροφαγία, με όλες τις συνδηλώσεις της, είναι μια απ' αυτές.

#### *Η 'λήθη' της πατροπαράδοτηςμανιταροφαγίας*

Είναι χαρακτηριστική, άλλωστε, η 'λήθη' της πατροπαράδοτηςμανιταροφαγίας από επαρχιώτες που εγκαταστάθηκαν σε πόλεις και κυρίως στην πρωτεύουσα, καθώς στους νέους τους τόπους διαμονής, θεωρούν ότι μαζί με τη γενικότερη αλλαγή στάσης, οφείλουν να αλλάξουν και τις διατροφικές τους συνήθειες, να 'αναβαθμιστούν' πολιτισμικά, να αφήσουν πίσω τους τα 'χωριάτικα' φαγητά. Αυτή τη 'λήθη' την παρατηρήσαμε επανειλημμένα σε πολλούς από τους πληροφορητές μας. Ας φέρουμε ένα μόνο παράδειγμα: Ηλικιωμένος πληροφορητής,

<sup>458</sup> Βλ. κεφ. Μανιτάρι και τοπικές και εθνικές ταυτότητες. ΙΙΙ. Διατροφικά στερεότυπα και κατασκευή ταυτότητας. Μυκόφιλοι και μυκόφοβοι λαοί και Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 180 κ.έ.

<sup>459</sup> Τομανιτάρι ως σύμβολο φτώχειας αναλύεται στο κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη.

με καταγωγή από χωριό του νομού Χανίων αλλά εγκαταστημένος για χρόνια στη Θεσσαλονίκη αναφέρει: «Κατά τη διάρκεια της γερμανικής κατοχής, το 41-44, μαζεύαμε συνέχειαμανιτάρια, τα τρώγαμε σχεδόν κάθε μέρα»,<sup>460</sup> για να προσθέσει αμέσως μετά: «Σήμερα δεν τα μαζεύουμε ούτε τα αγοράζουμε. Τα τρώμε καμιά φορά έτοιμα, π.χ. στις πίτσες.»<sup>461</sup>

### *Εισαγόμενημανιταροφαγία*

Τα 'έτοιμα'μανιτάρια, λοιπόν, στα οποία αναφέρεται το παραπάνω απόσπασμα, αυτά που εμφανίζονται ως συστατικό σε πίτσες, σε σάλτσα για μακαρόνια, σε κρέπες, δηλαδή σε ξενόφερτα φαγητά που, αρχικά τουλάχιστον, αγοράζονταν και καταναλώνονταν έξω, εκτός σπιτιού, στα εστιατόρια, αποτελούν τον πρώτο βαθμό διείσδυσης τους στα λαϊκά αστικά στρώματα, κατά τις δεκαετίες του '70 και του '80. Αρκετά αργότερα εισέβαλαν και στις κουζίνες των σπιτιών, όπου αρχικά αποτέλεσαν υλικό πιο 'προχωρημένων' συνταγών, που κατασκεύαζαν νεαρότερα κυρίως άτομα, με διάθεση πρωτοτυπίας και στη μαγειρική. Για να καταλήξουν, σήμερα, σε ένα αρκετά διαδεδομένο υλικό, που μόνο σε λίγα σπιτικά με ιδιαίτερα συντηρητικές τάσεις, δεν έχει εισχωρήσει. Η αλλαγή αυτή στις διατροφικές συνήθειες, που φανερώνει ασφαλώς την υιοθέτηση συγκεκριμένων ιδεολογιών είναι δεδομένη αλλά και ταχύτατη. Θα φέρω ένα παράδειγμα, και πάλι από την προσωπική μου εμπειρία. Όπως διευκρίνισα παραπάνω, ποτέ στα παιδικά και εφηβικά μου χρόνια δεν είχα γευτείμανιτάρι μαγειρεμένο στο σπίτι. Πολλά χρόνια αργότερα και αρκετά αφότου δεν διέμενα πια στο πατρικό μου, στη Θεσσαλονίκη, σε κάποια από τις επιστροφές μου σ' αυτό, με έκπληξη βρήκα τη μητέρα μου να μαγειρεύειμανιτάρια 'α λα κρεμ'. Στην ερώτησή μου πώς και άλλαξε διατροφικές συνήθειες πήρα μια ακόμα πιο αναπάντεχη απάντηση: «Μα εγώ πάντα τα μαγείρευα ταμανιτάρια! Εξάλλου είναι πολύ νόστιμα. Δεν ακούς στην τηλεόραση, πόσες συνταγές προτείνει και η Βέφα;» Μπορεί βέβαια να ισχυριστεί κανείς ότι περιπτώσεις σαν κι αυτή, με τέτοια επιλεκτική μνήμη, ή μάλλον με τόσο γοργή λήθη, δεν είναι χαρακτηριστικές. Κι όμως, τα δεδομένα της έρευνάς μας, βρίθουν από αντίστοιχα παραδείγματα, έστω, όχι τόσο οφθαλμοφανή. Όπως και να 'χει, το συγκεκριμένο παράδειγμα φανερώνει εύγλωττα, νομίζουμε, την πορεία αλλαγής, αλλά και τις αιτίες της: τα μεσαία αστικά

<sup>460</sup> Στη χρήση τουμανιταριού ως μέσου για τη διαχείριση κρίσεων θα επανέλθουμε στο κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη.

<sup>461</sup> Συνέντευξη με τον Ι. Σ., 75 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενο από Φουρνές νομού Χανίων, 3/3/2003.

στρώματα προσπαθούν να εκσυγχρονιστούν, να εκμοντερνιστούν και να ακολουθήσουν το βήμα της εποχής. Και στη διατροφή αυτό σημαίνει να αντιγράφουν τις τηλεοπτικές συνταγές, να προσαρμόζονται στις προτάσεις που κάνουν οι Βέφες, να αλλάζουν ταχύρρυθμα άποψη για το άλλοτε ‘μιαρό’ και ‘ξένο’ που πια γίνεται ‘εύγευστο’ και ‘δικό’.

Όπως καταλαβαίνουμε, λοιπόν, η μανιταροφαγία που εμφανίζεται αρχικά σε αστικό περιβάλλον έχει τελείως διαφορετική προέλευση (αλλά και σημειοδότηση) από αυτή της ελληνικής παραδοσιακής κοινωνίας, εφόσον αποτελεί μίμηση δυτικοευρωπαϊκών διατροφικών προτύπων. Είναι άλλωστε χαρακτηριστικό ότι κατά την επιτόπια έρευνα οι πληροφορητές που ανήκουν σε αστικά περιβάλλοντα δεν γνωρίζουν (ή τουλάχιστον δεν απαντούν στην ερώτηση) αν σε κοντινές τους περιοχές τρώνε μανιτάρια. Γνωρίζουν όμως πως τρώνε μανιτάρια ‘άλλοι λαοί’ και σπεύδουν να τους απαριθμήσουν. Σχεδόν πάντα οι αναφερόμενοι αυτοί λαοί είναι οι δυτικοευρωπαϊκοί (π.χ. Γάλλοι ή Ιταλοί), οι λαοί δηλαδή απ’ όπου προέρχονται και οι συνταγές που γνωρίζουν, και πολύ σπάνια και κάποιοι Σλάβοι (κυρίως οι Ρώσοι), ενώ σχεδόν ποτέ δεν γίνεται λόγος για το αν υπάρχει μανιταροφαγία στην Αφρική π.χ. ή στην Ασία.<sup>462</sup> Το αντίθετο ακριβώς ισχύει στην ελληνική αγροτική κοινωνία. Οι φορείς της, κατά τις συνεντεύξεις, πάντα αναφέρουν ονομαστικά τις κοντινές στη δική τους περιοχές όπου συνηθίζονται τα μανιτάρια (συνήθως αναφέρουν τα ονόματα 3 έως και 7 οικισμών), ενώ συχνά αγνοούν αν άλλοι λαοί τρώνε επίσης μανιτάρια. Βέβαια σπεύδουν να τονίσουν για τους άλλους οικισμούς ότι εκεί τρώνε ‘άλλα μανιτάρια’ που αυτοί ‘δεν τα ’χουν/ δεν τα τρώνε’. Όσοι πάλι κατάγονται από χωριά αλλά ζουν σε αστικά περιβάλλοντα, όταν τους τίθενται οι συγκεκριμένες ερωτήσεις των συνεντεύξεων, ‘θυμούνται’ ότι στα χωριά τους μάζευαν μανιτάρια, συνήθως όμως τα διαχωρίζουν, λέγοντας ότι εκείνα ‘ήταν άλλα’ –και μ’ αυτό τον τρόπο κάνουν και την ιδεολογική διάκριση της ‘τότε’ και της ‘τώρα’ μανιταροφαγίας.

Σχεδόν όλες οι συνταγές που μας περιγράφουν οι κάτοικοι των πόλεων κατά την επιτόπια έρευνα είναι περίτεχνες και δυτικότερες. Μια πληροφορήτρια π.χ. από τη Θεσσαλονίκη αναφέρει τις εξής συνταγές: «1) με άσπρο κρασί ως γαρνιτούρα για το κρέας, 2) σε σάλτσα για μακαρόνια (με κρέμα γάλακτος), 3) σε σάλτσα με φρέσκια ντομάτα και κρεμμύδι για μακαρόνια, 4) με καρότο, μπιζέλια και καλαμπόκι στο ρύζι

<sup>462</sup> Σε μία μόνο περίπτωση αναφέρθηκε η Ιαπωνία. Όμως η πληροφορήτρια ήταν αφενός νέα ηλικιακά και αφετέρου ενθουσιώδης με τα μανιτάρια, οπότε επρόκειτο για περίπτωση που το μανιτάρι έχει αποκτήσει νέους συμβολισμούς, έτσι όπως τους περιγράφουμε στο επόμενο κεφάλαιο, οπότε και η αναφορά της Ιαπωνίας είναι πλήρως εναρμονισμένη σ’ αυτό το πλαίσιο.

5) στις πίτσες». Πρόκειται δηλαδή για τρόπους μαγειρέματος αρκετά πιο πολύπλοκους και σαφώς διαφορετικούς απ' αυτούς που συναντήσαμε στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία. Η πληροφορήτρια άλλωστε σημειώνει ότι τις έμαθε «από φίλους, από την τηλεόραση και τα περιοδικά.»<sup>463</sup> Αντίστοιχες συνταγές προτείνει και μια άλλη πληροφορήτρια από τη Δράμα: «1) Σε συνδυασμό με κρέμα γάλακτος ως πρώτο πιάτο 2) Σε σάλτσα για μακαρόνια, 3) Με πιπεριές και κρεμμύδι ως γαρνιτούρα σε κρέας, 4) Ψητά στη σχάρα με σκόρδο»<sup>464</sup> και διευκρινίζει επίσης ότι τις έχει μάθει από βιβλία. Η κρέμα γάλακτος, άλλωστε, την οποία βλέπουμε συχνότατα να συνοδεύει ταμανιτάρια, δεν έχει καμία σχέση με την ελληνική κουζίνα. Ένας Γερμανός πληροφορητής μας μάλιστα, που μένει μόνιμα τα τελευταία χρόνια σε ελληνικό χωριό, κάνει εύλογα τη σύγκριση (με τις παραδοσιακές αγροτικές ελληνικές συνταγές): «Στα χωριά της Ελλάδας», παρατηρεί, «ταμανιτάρια τηγανίζονται και οι συνταγές είναι πιο απλές. Ενώ οι ξένοι τα χρησιμοποιούν ως υλικό για σάλτσα, στην οποία χρησιμοποιούν κυρίως κρέμα γάλακτος.»<sup>465</sup>

### *Μεγαλοαστοί*

Θα πρέπει να διευκρινίσουμε ωστόσο ότι η στάση απέναντι στομανιτάρι έτσι όπως την περιγράφουμε εδώ, δεν ισχύει –και δεν ίσχυε ούτε από παλιά– στην ανώτερη αστική τάξη. Εκεί η πορεία είναι διαφορετική. Αρχικά τομανιτάρι προβάλλει ως καλοδεχούμενο διατροφικό είδος, πάντα όμως σε συνταγές προερχόμενες από τη Δύση. Ήδη αρκετές δεκαετίες πριν οι μεγαλοαστοί είχαν δοκιμάσειμανιτάρια σε ακριβά εστιατόρια που τα σέρβιραν σε πιάτα της γαλλικής κυρίως κουζίνας. Πολύ νωρίτερα από τις χαμηλότερες κοινωνικές τάξεις, οι μεγαλοαστοί αρχίζουν να τα μαγειρεύουν και στο σπίτι, αμέσως μόλις εμφανίζονται τα πρώταμανιτάρια, εισαγόμενα και κονσερβοποιημένα στην ελληνική αγορά. Φυσικά οι συνταγές είναι πάντα ευρωπαϊκές: σε σάλτσα ως συνοδευτικά κρέατος ή ψαριού, πολύ συχνά με κρέμα γάλακτος, σε περίτεχνα εδέσματα με διάφορα τυριά ή με αβγά, ως γέμιση σε πίτσες, καλτσόνε, πίτσες. Πρόκειται για όλες αυτές τις συνταγές που συναντάμε πια ως κλασικές για ταμανιτάρια στον τύπο και στα βιβλία μαγειρικής και που γνωρίζουν καλύτερα και οι αστοί πληροφορητές μας. Ακόμη και οιμανιταρόπιτες, που τόσο συχνά μας αναφέρουν στις συνεντεύξεις, είναι, όπως

<sup>463</sup> Συνέντευξη με την Π. Σ., 39 ετών, Θεσσαλονίκη, 28/3/2003.

<sup>464</sup> Συνέντευξη με τη Σ. Π., 30 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Δράμα, 28/7/2003.

<sup>465</sup> Συνέντευξη με Γ. Φ., Γερμανό κάτοικο Καλαμακίου Πηλίου, ειδικό σταμανιτάρια, 21/7/2002.

υπογραμμίσαμε αλλού, ιδιαίτερα σπάνιες στην ελληνική παραδοσιακή επαρχιακή πραγματικότητα. Πάντως σε μεγάλες πόλεις που είχαν επαφή με τη Δύση, οι αστικές συνήθειες στη μαγειρική εμφανίζονται ήδη στις αρχές του 20ού αιώνα. Σε άλλο σημείο αυτής της εργασίας<sup>466</sup> κάναμε λόγο για τη συνήθεια π.χ. των αστών κυριών σε πόλεις της Μ. Ασίας να καταγράφουν σε τετράδια συνταγές μαγειρικής, μεταξύ των οποίων και όλες τις ‘μοντέρνες’ ευρωπαϊκές συνταγές, όπου, βεβαίως, είχαν θέση και τα μανιτάρια. Και κάποια ηλικιωμένη Ιμβριώτισσα, άλλωστε, εξήγησε ότι «στη Λήμνο και στην Κωνσταντινούπολη τρώγανε επίσης μανιτάρια. Όμως στην Πόλη από παλιά παίρνανε τα αγοραστά».<sup>467</sup> Εξάλλου, και από το 19<sup>ο</sup> αιώνα έχουμε τέτοια δείγματα: Στο πρώτο βιβλίο μαγειρικής που εμφανίζεται στην Ελλάδα και κυκλοφορεί στη Σύρο το 1828 η μόνη συνταγή που περιλαμβάνει μανιτάρια είναι μια γαλλική συνταγή, το ‘ψωμί παραγεμισμένον με αμανιτάρια κατά τους Γάλλους’. Βέβαια, όλες σχεδόν οι συνταγές που περιλαμβάνει το βιβλίο είναι ξενόφερτες, πράγμα που δηλώνει την τάση της εποχής.<sup>468</sup> Και σε άλλη συνταγή από βιβλίο μαγειρικής της εποχής, όπου, ασφαλώς, περιλαμβάνεται απαραίτητως και οδηγός συμπεριφοράς ‘διά τας κυρίας και δεσποινίδας’, τα φαγητά που προτείνονται είναι πραγματικά αντάξια ενός δείπνου στις Βερσαλλίες, ενώ δεν λείπουν και τα μανιτάρια: ‘[...] Πουλάς με όστρεα, με ορύζιον, με αμανίτας, με έμβαμμα, ωνθυλευμένη.[...]’.<sup>469</sup>

Οι διαφορετικές αντιμετώπισεις του μανιταριού ανάλογα με την οικονομική, κοινωνική και ταξική θέση του καθενός νομίζω ότι εμφανίζονται χαρακτηριστικά στα λεγόμενα πληροφορητή που έφυγε νέος από το χωριό του, ένα ορεινό χωριό των Αγράφων και εγκαταστάθηκε σε προάστιο της Αθήνας (Βουλιαγμένη).<sup>470</sup> Παρόλο που στο χωριό του η μανιταροσυλλογή και η μανιταροφαγία ήταν διαδεδομένη, από τη στιγμή που ο ίδιος εγκαταστάθηκε στην πόλη εγκατέλειψε αυτές τις συνήθειες και υιοθέτησε τις αστικές. Ανάμεσα σ’ αυτές ήταν και η αποφυγή των μανιταριών, παρόλο που ο τόπος διαμονής του ήταν εξοχικός και αρκετοί γείτονές του (οι οποίοι αποτελούσαν, τότε, τον αγροτικό πληθυσμό του νομού Αττικής) έβγαιναν στις γύρω περιοχές για ν’ αναζητήσουν μανιτάρια. Ο πληροφορητής μας στην πρωτεύουσα

<sup>466</sup> Βλ. κεφ. Το μανιτάρι στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία. 1. Το μανιτάρι ως διατροφικό είδος. 2) Τρόποι μαγειρέματος.

<sup>467</sup> Συνέντευξη με τη Μ. Κ., 89 ετών, καταγόμενη από Γλυκύ Ιμβρου, 6/12/2003.

<sup>468</sup> Ματθαίου Άννα (εισαγωγή - παρουσίαση.), *Η Μαγειρική. Ανώνυμη Μετάφραση του 1828*, Ε.Λ.Ι.Α., Αθήνα, 1989, σελ. 138.

<sup>469</sup> Βουτσινά Εύη, ‘Η αστικοποίηση της ελληνικής κουζίνας’, στο Αφιέρωμα: ‘Κουζίνα και Πολιτισμός’, *Επτά Ημέρες*, εφημ. *Καθημερινή*, 18-19 Απριλίου 1998, σελ. 22.

<sup>470</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, , 7/4/2003.

υπήρξε για δεκαετίες σερβιτόρος σε μεγάλα και ακριβά εστιατόρια, όπου ήρθε σε επαφή με την υψηλή κουζίνα και τις δυτικότερες γεύσεις. Ανάμεσα σ' αυτές και αρκετές δυτικές συνταγές με μανιτάρια. Είναι ωστόσο χαρακτηριστικό ότι ο ίδιος δεν ενέταξε αυτές τις συνταγές στο διαιτολόγιό του, ούτε καν στο γιορτινό, καθώς τις θεωρούσε ως φαγητά που απευθύνονται σε κάποια άλλη (ταξική) κατηγορία, αυτή των πλουσίων πελατών αυτών των εστιατορίων. Ωστόσο τις περιγράφει με λεπτομέρεια και θαυμασμό, λέγοντας: «Ξέρω την αξία που έχει το μανιτάρι για τα ρεστοράν. Όμως εκεί, ήδη από το '30, χρησιμοποιούσαν αγοραστά, καλλιεργήσιμα, που τα παίρναν σε κουτιά, όχι του βουνού. Να σου πω κάποιες συνταγές που κάνανε παλιά στον 'Αστέρα' [εννοεί το εστιατόριο 'Αστέρας Βουλιαγμένης', όπου εργαζόταν παλαιότερα] και σ' άλλα τέτοια ρεστοράν: 1. Κοτόπουλο α λα κρεμ: Μπον φιλέ πιπεράτο, που το φτιάχνανε μπροστά στον πελάτη με σάλτσα μανιταριών φλαμπέ με λίγο κονιάκ. 2. Γλώσσες φιλέτα μινιέρ: Ποσάρουμε τις ξεκοκκαλισμένες και ξεφλουδισμένες γλώσσες και τις περιχύνουμε με σάλτσα φρέσκου βούτυρου, με μαϊντανό, λεμόνι και μανιτάρια και στη συνέχεια τις γκρατινάρουμε (βάζουμε στο γκριλ).» Στο απόσπασμα αυτό, λοιπόν, παρατηρούμε, στη διήγηση του ίδιου ατόμου, τρεις διαφορετικές διατροφικές και ιδεολογικές χρήσεις του μανιταριού: την παραδοσιακή μανιταροφαγία της φτωχής αγροτικής οικογένειας, την αστική άρνησή της και την επαναφορά της ως μεγαλοαστικής, εισαγόμενης (όπως φαίνεται και από τις δύο γαλλικές συνταγές με τη χαρακτηριστική ορολογία) συνήθειας.

#### *Από τη συλλογή στην αγορά/ Περίσταση κατανάλωσης*

Επανερχόμενοι όμως στη μορφή της μανιταροφαγίας έτσι όπως παρουσιάζεται στην αστική κοινωνία της Ελλάδας σε σχέση με τον παραδοσιακό ελληνικό αγροτικό κόσμο, θα θέλαμε να επισημάνουμε κάποιες ακόμα ουσιαστικές, πιστεύουμε, διαφορές. Η πρώτη έχει να κάνει με την προμήθεια των προς κατανάλωση μανιταριών. Ενώ στον παραδοσιακό κόσμο αυτή γίνεται αποκλειστικά με προσωπική συλλογή, στο αστικό περιβάλλον γίνεται αποκλειστικά με αγορά κυρίως από σούπερ μάρκετ. Μάλιστα κάποιοι αστοί έχουν την εντύπωση ότι μόνο σε σούπερ μάρκετ μπορεί κανείς ν' αγοράσει μανιτάρια.<sup>471</sup> Είναι χαρακτηριστικό άλλωστε ότι ενώ στο αστικό περιβάλλον οι περισσότεροι αγοράζουν μανιτάρια από τα σούπερ μάρκετ γιατί 'δεν εμπιστεύονται' τα άλλα (εννοώντας τα άγρια και

<sup>471</sup> Συνέντευξη με την Π. Σ., 39 ετών, Θεσσαλονίκη, 28/3/2003.





συλλεγμένα, τα μη καλλιεργημένα) σε συζητήσεις με εκπροσώπους της παραδοσιακής αγροτικής κοινωνίας δηλώνεται ακριβώς το αντίθετο. Πως, δηλαδή, ταμανιτάρια είναι νόστιμο φαΐ -υπάρχουν όμως και δηλητηριώδη. Και γι' αυτό τα μαζεύουν μόνοι τους, δεν τα αγοράζουν από σούπερ μάρκετ, καθώς δεν τα εμπιστεύονται.<sup>472</sup> Κατά τη δεκαετία του '90 μανιτάρια προς πώληση εμφανίζονται και σε άλλα μέρη: στις λαϊκές αγορές, στα καταστήματα με είδη ντελικατέσεν και σ' εκείνα με βιολογικά τρόφιμα. Σ' αυτά θ' αναφερθούμε ευρύτερα στο επόμενο κεφάλαιο, εφόσον σ' αυτή την περίπτωση έχουμε να κάνουμε με χρήση του μανιταριού μέσα σε νέα πολιτισμικά και ιδεολογικά συμφραζόμενα –άλλωστε μετά απ' αυτό το χρονικό σημείο μιλούμε πια και για επέκταση και των ειδών των μανιταριών που διατίθενται προς πώληση (ως τότε κυριαρχούσε στην αγορά κυρίως το είδος των άσπρων μανιταριών του είδους αγαρικά), όπως και για επέκταση από τα καλλιεργημένα, που ήταν ως τώρα και τα μόνα, στα μανιτάρια του βουνού, τα συλλεγόμενα και 'άγρια'. Πάντως, καθώς η πώληση μανιταριών σε μεγάλα και πλέον και σε μικρά σούπερ μάρκετ είναι πια καθιερωμένη, παρουσιάζεται το φαινόμενο της συμπλοκής αστικών και αγροτικών δομών. Έτσι ακόμα και σε μικρά χωριά μπορεί να βρεθούν κάτοικοι που, παράλληλα με τη μανιταροσυλλογή από τους αγρούς ή και σε βάρος της, αγοράζουν πλέον μανιτάρια και από τα σούπερ μάρκετ. Η πιθανότητα να έχει αποκτηθεί η συνήθεια της αγοράς μανιταριών είναι πάντως μεγαλύτερη όσο μικρότερη είναι η ηλικία του καταναλωτή. Έτσι, π.χ. ένας 33χρονος πληροφορητής από τη Ζάρο Ηρακλείου παρόλο που σε όλη την υπόλοιπη διαδικασία μανιταροσυλλογής και μανιταροφαγίας ακολουθεί τις παραδοσιακές δομές (συλλέγει μανιτάρια ο ίδιος, εξηγεί ότι ανέκαθεν τα έτρωγαν στην οικογένειά του, αναφέρει τα είδη με τις λαϊκές και όχι με τις επιστημονικές τους ονομασίες, σημειώνει τρία κοντινά χωριά στα οποία γνωρίζει ότι επίσης τρώνε μανιτάρια ενώ δεν αναφέρει τίποτα για τη μανιταροφαγία άλλων λαών κ.λπ.), ωστόσο παραδέχεται ότι πια αγοράζει μανιτάρια και από το σούπερ μάρκετ.<sup>473</sup>

Μια ακόμη διαφορά προκύπτει από το χρόνο έναρξης της συνήθειας της μανιταροφαγίας στα δύο διαφορετικά πολιτισμικά περιβάλλοντα. Οι φορείς του αγροτικού παραδοσιακού κόσμου στον ελλαδικό χώρο, όπως είδαμε, εξηγούν πως ανέκαθεν συνέλεγαν και έτρωγαν μανιτάρια και πως τη συνήθεια αυτή την

<sup>472</sup> Συνέντευξη με την Λ. Α., 44 ετών, εποχιακή εργάτρια, Άστρος Κυνουρίας, καταγόμενη από Καστάνιτσα Κυνουρίας, 31/10/2004.

<sup>473</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Γ., 33 ετών, Ζάρος Ηρακλείου, 6/4/2003.

κληρονόμησαν 'από τους παππούδες'. Στην αστική Ελλάδα, αντίθετα, η μανιταροφαγία έχει ημερομηνία έναρξης. Οι πληροφορητές συχνά αναφέρουν το πότε και το πώς άρχισαν να τρώνε μανιτάρια. Τις περισσότερες φορές η συνήθεια αυτή αποκτήθηκε πολύ πρόσφατα και μέσω κάποιου αστικού καναλιού εκμάθησης, π.χ. από την τηλεόραση, από σύγχρονα βιβλία μαγειρικής κ.ο.κ.

Επίσης, μια τελευταία διαφορά αφορά το χρόνο και την περίσταση κατανάλωσης των μανιταριών στα δύο διαφορετικά κοινωνικά και πολιτισμικά συμφραζόμενα. Στην παραδοσιακή επαρχιακή Ελλάδα η μανιταροφαγία εντάσσεται στην καθημερινή διατροφή και μάλιστα φορτίζει ιδεολογικά το μανιτάρι με το συμβολισμό του φτωχικού γεύματος. Στην αστική Ελλάδα, αντίθετα, τα μανιτάρια καταναλώνονται συχνότατα 'έξω', μαγειρεύονται και προσφέρονται σε καλεσμένους, σε εορταστικές και ιδιαίτερες περιστάσεις, καθώς πλαισιώνουν ξεχωριστά και περίτεχνα πιάτα. Σχεδόν όλα πια τα ελληνικά εστιατόρια σήμερα διαθέτουν τουλάχιστον ένα πιάτο με μανιτάρια στο μενού τους—συνήθως πρόκειται για ξενόφερτες συνταγές, ενώ σε ειδικές, εορταστικές περιστάσεις, θεωρούνται ακόμα πιο απαραίτητα. Ας φέρω ένα παράδειγμα: Την περίοδο των Χριστουγέννων στα περισσότερα περιοδικά lifestyle, ψυχαγωγίας αλλά και ποικίλης ύλης καταχωρούνται πλέον διαφημίσεις από εστιατόρια με το μενού του ρεβεγιόν. Είναι εντυπωσιακό, πως σχεδόν σε όλα αυτά τα μενού περιλαμβάνεται ένα τουλάχιστον πιάτο με μανιτάρια. Το μανιτάρι δηλαδή θεωρείται ένα είδος γκουρμέ, ένα γιορτινό έδεσμα. Οι συνταγές προέρχονται κλασικά από τη δυτική (κυρίως γαλλική) κουζίνα, και τα μανιτάρια καταγράφονται με τις επιστημονικές και όχι τις λαϊκές τους ονομασίες. Οι διαφορές των μενού αναφορικά με τα μανιτάρια εστιάζονται αφενός στο είδος της συνταγής και αφετέρου στο είδος του μανιταριού που χρησιμοποιείται. Τα τελευταία χρόνια βεβαίως τονίζεται ότι πρόκειται για *άγρια* μανιτάρια. Συγκεκριμένα, όσο πιο πολυτελές και ακριβό είναι το εστιατόριο τόσο πιο περίτεχνη είναι και η συνταγή και η ονομασία του μανιταριού, με τις πολύ ακριβές τρούφες, να βρίσκονται πρώτες σε σειρά προτίμησης. Βέβαια πλέον και τα φτηνά εστιατόρια, ή τέλος πάντων κάθε εστιατόριο που σέβεται τον εαυτό του, που θέλει να ξεφύγει από το ύφος της χασαποταβέρνας, 'οφείλει' να έχει μια συνταγή με μανιτάρια. Μόνο που σ' αυτά, (τα φτηνά εστιατόρια) εμφανίζεται σχεδόν πάντα μια συνταγή με 'μανιτάρια' (χωρίς να διευκρινίζεται το είδος τους) 'α λα κρεμ'. Και μόνο πολύ τελευταία, σε εστιατόρια που θέλουν να προβάλουν ένα πιο εναλλακτικό και οικολογικό προφίλ οι συνταγές

διαφέρουν, καθώς επαναφέρουν τα πατροπαράδοτα, 'μανιτάρια στα κάρβουνα' σε βάρος των πολυδιαφημισμένων ξενικών συνταγών.<sup>474</sup>

Στις συνεντεύξεις με άτομα που προέρχονται από τον αστικό χώρο τα παραπάνω χαρακτηριστικά είναι φανερά και μάλιστα στις περισσότερες οι πληροφορητές δίνουν, κατ' επανάληψη, τις ίδιες απαντήσεις στον τρόπο με τον οποίο εντάσσουν το μανιτάρι στη διατροφή τους. Φέρνουμε ένα τέτοιο παράδειγμα,<sup>475</sup> καθώς οι απαντήσεις που δίνονται πιστεύουμε πως είναι οι τυπικά 'αστικές'. Ο μεσήλικας πληροφορητής, παρόλο που κατάγεται από τη Δράμα, αν και διαμένει στη Θεσσαλονίκη, δεν γνωρίζει και δεν μπορεί να ονοματίσει κανένα είδος μανιταριού. Ωστόσο τρώει μανιτάρια, όχι πολύ συχνά, πέντ' έξι φορές το χρόνο, καθώς τα θεωρεί νόστιμο φαγητό. Τα αγοράζει από το σούπερ μάρκετ, παρόλο που γνωρίζει ότι διατίθενται και σε λαϊκές αγορές και σε οπωροπωλεία, και τα τρώει κυρίως τις γιορτινές μέρες. Τα τρώει έτοιμα (προφανώς σε εστιατόρια) και σπανίως τα μαγειρεύει. Γνωρίζει για άλλους λαούς που τρώνε μανιτάρια και έχει θετική γνώμη γι' αυτή τους τη συνήθεια. Ο ίδιος δεν έχει μαζέψει ποτέ μανιτάρια και ούτε ξέρει να ξεχωρίζει τα είδη. Πιστεύει ότι τα μανιτάρια φυτρώνουν στα δάση και σε οργανωμένες καλλιέργειες. Ο ίδιος πάντως παραδέχεται ότι φοβάται τα άγρια μανιτάρια, όπως φοβάται και τη δηλητηρίαση από αυτά που συλλέγονται χωρίς γνώση και έλεγχο. Αντίστοιχες απαντήσεις δίνονται συχνά. Για παράδειγμα, άλλος πληροφορητής από τη Θεσσαλονίκη<sup>476</sup> δεν ξέρει καν αν φύονται μανιτάρια στον τόπο του (δηλ. στο νομό Θεσσαλονίκης και στα περίξ), οπότε δεν μπορεί να ονοματίσει κανένα είδος. Ωστόσο λέει ότι τα γηραιότερα μέλη της οικογένειάς του τα ξέρουν καλύτερα. Ο ίδιος είναι απλός καταναλωτής μανιταριών, καθώς τα θεωρεί νόστιμο έδεσμα. Τα αγοράζει από το σούπερ μάρκετ. Τα τρώνε σπάνια στο σπίτι του, 1-2 φορές το χρόνο, μόνο σε μέρες γιορτινές. Τότε τα μαγειρεύει η γυναίκα του, η οποία τα προτιμά κι όταν έχουν καλεσμένους. Μανιτάρια τρώνε μόνο τα τελευταία 10-15 χρόνια, από τότε που τα μάθανε από τις νέες συνταγές που κυκλοφορούν στα βιβλία μαγειρικής. Ισχυρίζεται ότι έχει ακούσει περιπτώσεις δηλητηρίασης, παρόλο που δεν ξέρει συγκεκριμένα να πει ποιες, πάντως ο ίδιος δεν τα φοβάται γιατί τα αγοράζει από το σούπερ μάρκετ (υπονοεί δηλ. ότι αυτά είναι καλλιεργημένα). Η μόνη συνταγή που

<sup>474</sup> Στο θέμα αυτό θα επανέλθουμε όταν κάνουμε λόγο, σε επόμενο κεφάλαιο, για τους συμβολισμούς του μανιταριού στην Ελλάδα σε σχέση με τις πολιτισμικές ταυτότητες.

<sup>475</sup> Συνέντευξη με τον Π. Χ., 51 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενο από Δράμα, 12/3/2003.

<sup>476</sup> Συνέντευξη με τον Ι. Σ., 75 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενο από Φουρνές νομού Χανίων, 3/3/2003.

αναφέρει είναι 'μανιτάρια με άσπρη σάλτσα', συνταγή δηλ. που προέρχεται από τη γαλλική κουζίνα.

Στις νεαρότερες, κυρίως, ηλικίες, όπως είπαμε, παρατηρούμε μια όψιμη, θα λέγαμε, μυκοφιλία. Συχνά, σ' αυτή την περίπτωση το μανιτάρι περιβάλλεται με ένα χαρακτήρα εξωτικό, θεωρείται έδεσμα ξεχωριστό και η μανιταροφαγία αποτελεί μια νεοαποκτηθείσα συνήθεια που ακολουθείται με ένταση. Χαρακτηριστικά αυτού του στιλ μανιταροφαγίας είναι τα λεγόμενα νεαρής κοπέλας που μένει στη Θεσσαλονίκη και κατάγεται από την Αλεξανδρούπολη.<sup>477</sup> Η κοπέλα δηλώνει ότι δεν ξέρει αν φύονται μανιτάρια στον τόπο της, ωστόσο ξέρει ότι υπάρχει εργοστάσιο μανιταριών στην Αλεξανδρούπολη. Αναφέρει τα είδη ή με τις επιστημονικές τους ονομασίες ή με κάποιο χαρακτηριστικό της μορφής τους. Λέει π.χ.: «Υπάρχουν τα pleurotus, που νομίζω ότι είναι η κινέζικη ποικιλία,<sup>478</sup> ο αμανίτης, τα καφέ του δάσους, τα κλασικά λευκά...». Λέει ότι τρώει τα μανιτάρια «με πάθος και λατρεία σε κάθε μορφή και κατάσταση: σαλάτα, σάλτσα, σούπα στιφάδο, γεμιστά σε πίτα, σε ομελέτα, σε πίτσα, σε κρέπα... παντού!» (Παρατηρούμε πάντως ότι όλες αυτές οι 'μορφές' που αναφέρει προέρχονται από τη δυτική κουζίνα). Ακόμη τονίζει: «Για μένα τα μανιτάρια αποτελούν την πεμπτουσία της γεύσης. Πρόκειται για γεύση ωστόσο που απευθύνεται σε γυμνασμένους και γι' αυτό εκλεπτυσμένους ουρανίσκους. Γεύση 'καθαρή', ελαφριά, ουράνια!». Η ίδια εξηγεί πως δεν συλλέγει μανιτάρια, αλλά τα αγοράζει: «Δυστυχώς», τονίζει, «δεν έχω την τύχη να ζω για παράδειγμα σε μια χώρα όπως η Ρωσία, όπου οι άνθρωποι, κατά την ομολογία των εκεί φίλων μου, επιδίδονται στη συλλογή μανιταριών στα δάση. Τα αγοράζω κυρίως από λαϊκή ή σε ειδικά ντελικατέσεν. Ωστόσο, οι γνώσεις της για τα μανιτάρια είναι περιορισμένες. Αναφέρει μόνο ότι φυτρώνουν μετά από βροχοπτώσεις, κυρίως φθινόπωρο και χειμώνα, πως ο τόπος ευδοκίμησής τους είναι τα δάση και οι υγρές περιοχές με πολλή βλάστηση. Η ίδια τα τρώει «σχεδόν καθημερινά», τα μαγειρεύει μόνη της, όταν έχει καλεσμένους, παρόλο που στην οικογένειά της τρώγανε σπάνια μανιτάρια, όχι έτσι όπως τα τρώει αυτή σήμερα. Τις συνταγές που ξέρει τις έμαθε από «περιοδικά, βιβλία, φίλους...». Αναφέρει τις εξής: «1) Λαδολέμονο – σαλάτα, 2) γεμιστά στο φούρνο, 3) σε λευκή ή κόκκινη σάλτσα, 4) μανιταρόπιτα, 5) σε ομελέτα, 6) ως γαρνιτούρα σε πίτσες 7) σε κρέπες 8) Με σκόρδο και βούτυρο, 9) σε σούπα βελουτέ

<sup>477</sup> Συνέντευξη με την Ε. Μ., 31 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Αλεξανδρούπολη, 13/3/2003.

<sup>478</sup> Παρόλο που αυτό δεν ισχύει, δείχνει ωστόσο ότι το μανιτάρι για πολλούς φορείς της αστικής κουλτούρας έχει χαρακτήρα εξωτικό.

με ροκφόρ, 10) με κοτόπουλο, 11) με μοσχαρίσιο φιλέτο, 12) με ρύζι και πιπεριές...» Καμία επομένως από αυτές τις συνταγές δεν προέρχεται από την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα. Σχετικά πάλι με τις περιπτώσεις δηλητηριάσεων διευκρινίζει: «έχω ακούσει για κάποιες, αλλά δεν πιστεύω ότι συνέβησαν!» Βλέπουμε δηλ. εδώ μια μυκόφιλη στάση, όπου ο φόβος της δηλητηρίασης δεν θεωρείται αποτρεπτικός της κατανάλωσης μανιταριών και μάλιστα οι περιπτώσεις δηλητηριάσεων αμφισβητούνται –στάση δηλαδή αντίθετη από κείνη των ‘κλασικών’ αστών που υπερτονίζουν την πιθανότητα δηλητηρίασης.

### *Στερεότυπο παραμυθιών*

Είδαμε λοιπόν ότι το μανιτάρι στην αστική κοινωνία περιορίζεται στο επίπεδο της διατροφής. Θα θέλαμε όμως να αναφέρουμε εδώ και μια άλλη, συμβολική του λειτουργία, που πιστεύουμε ότι απηχεί πολύ παλιότερους συμβολισμούς. Παρά την περιορισμένη, όπως είδαμε, στην αστική κοινωνία, ένταξη του μανιταριού, ως διατροφικού είδους, αλλά και την ελλιπή γνώση των αστών γι’ αυτό, εντύπωση προκαλεί ότι, σ’ αυτό ακριβώς το πολιτισμικό πλαίσιο, το μανιτάρι προβάλλει σε αντικείμενα που παισιώνουν τον παιδικό κόσμο. Έχοντας πάντα θετικό πρόσημο, εμφανίζεται, ως στερεοτυπικό σχήμα αντικειμένου ‘του δάσους’, στα παιδικά παραμύθια, παιχνίδια και ζωγραφιές. Στα παραμύθια παίζει συχνά ρόλο ‘κατοικίας’ φυσικών (π.χ. ζώων) αλλά και υπερφυσικών (π.χ. ξωτικών) πλασμάτων, και έτσι εικονογραφείται σε πάμπολλα παιδικά βιβλία. Παιδικοί σταθμοί και νηπιαγωγεία διαθέτουν στη διακόσμησή τους αντικείμενα που παριστάνουν μανιτάρια, και, κάποιες φορές ονοματίζονται και από αυτά: «Μανιταρόσπιτο», «Μανιταράκι», κ.λπ. Παιδικά έπιπλα, ρούχα, λευκά είδη, υποδήματα, αλλά και παιχνίδια, συσκευασίες τροφίμων και ένα σωρό άλλα αντικείμενα που αφορούν παιδιά παριστάνουν μανιτάρια. Μάλιστα τις περισσότερες φορές ένα συγκεκριμένο είδος μανιταριού: το κόκκινο μανιτάρι με τις βούλες, δηλαδή τον αμανίτη το μυγοκτόνο. Ασφαλώς θα μπορούσε κανείς να ισχυριστεί ότι το χαρούμενο χρώμα του ταιριάζει ως μοτίβο στον παιδικό κόσμο. Μια τέτοια ερμηνεία όμως μοιάζει αφελής και επιφανειακή αν αναλογιστεί κανείς τη μακραίωνη ιστορία και το βαθύ συμβολικό περιεχόμενο αυτού ακριβώς του (παραισθησιογόνου) μανιταριού που έπαιξε για αιώνες σημαντικό ρόλο

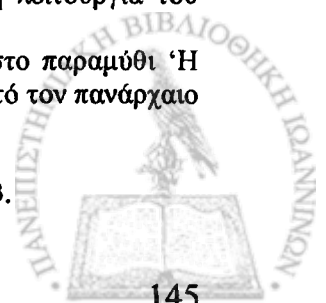
στη λατρεία πολλών πολιτισμών.<sup>479</sup> Πιστεύουμε λοιπόν ότι το μοτίβο κρύβει μια βαθύτερη δοξασία, αυτή που προέρχεται από την προϊστορική λατρευτική του λειτουργία, που όμως, στο σύγχρονο κόσμο, έχει περιοριστεί, ως επιβίωση αυτού του αρχικού συμβολισμού, στον κόσμο των παιδιών.<sup>480</sup> Στην ελληνική αστική πραγματικότητα αυτή η εμφάνιση του μανιταριού προέρχεται από την αντίστοιχη εμφάνισή του στα ευρωπαϊκά παραμύθια. Και όπως φαίνεται, πρόκειται για μια αντίληψη και ένα μοτίβο πολύ στέρεα ριζωμένο, εφόσον αναφέρεται ακόμα και από ενήλικους πληροφορητές μας. Σε ερώτησή μας, για παράδειγμα, πώς ονομάζουν έναν τόπο γεμάτο μανιτάρια, σε κάποια συνέντευξη λάβαμε την απάντηση «Στρουμφοχωριό»<sup>481</sup>! Παρά τον αστεϊσμό της απάντησης, φαίνεται ότι στο νου των περισσότερων φορέων του αστικού τρόπου ζωής η σχέση των μανιταριών με τα ξωτικά των παραμυθιών και τα υπερφυσικά όντα που ‘κατοικούν’ μέσα τους μοιάζει στερεότυπη. Και μια εκσυγχρονισμένη απόδοση αυτού του στερεότυπου είναι και τα στρουμφάκια, μια νεότερη, κατά βάση τηλεοπτική, απόδοση τέτοιων όντων. Άλλωστε ο συσχετισμός των μανιταριών με τα στρουμφάκια, αλλά και με άλλα υπερφυσικά πλάσματα, έγινε και σ’ άλλες συνεντεύξεις: «Στα μανιτάρια ζουν τα στρουμφάκια!» λέει πληροφορήτρια από τη Δράμα, και προσθέτει: «Αλλά και οι νεράιδες, αν είναι μικρόσωμες, μπορούν να ζήσουν μέσα τους...».<sup>482</sup>

<sup>479</sup> Βλ. κεφ. Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο, Ι. Λατρευτική και σαμανιστική λειτουργία του μανιταριού.

<sup>480</sup> Εξάλλου, το μανιτάρι εμφανίζεται να παίζει σημαντικό ρόλο και στο πασίγνωστο παραμύθι ‘Η Αλίκη στη χώρα των θαυμάτων’, ρόλο που πιστεύουμε ότι προκύπτει ακριβώς από αυτό τον πανάρχαιο συμβολισμό του μανιταριού.

<sup>481</sup> Συνέντευξη με τον Α. Τ., 57 ετών, γεωπόνο, Κομοτηνή, 28/12/2002.

<sup>482</sup> Συνέντευξη με τη Σ. Π., 30 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Δράμα, 28/7/2003.



## ΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΣΤΑ ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΣΥΜΦΡΑΖΟΜΕΝΑ: Η ΕΠΑΝΑΝΑΚΑΛΥΨΗ

Στο κεφάλαιο αυτό θα αναλύσουμε τα στοιχεία που περιγράφουν τη θέση του μανιταριού από οικονομική και ιδεολογική άποψη στη σύγχρονη ελληνική κοινωνία. Πρώτα, όμως, θα πρέπει, νομίζουμε, να ορίσουμε και να οριοθετήσουμε αυτή ακριβώς τη 'σύγχρονη ελληνική κοινωνία'. Ο όρος, τόσο πλατύς άλλωστε, χρησιμοποιείται εντελώς συμβατικά, προκειμένου να εξυπηρετήσει τις ανάγκες αυτής της εργασίας. Η τομή που θέτουμε είναι η δεκαετία του '90 και έπειτα, και κυρίως η τελευταία δεκαετία. Κι αυτό γιατί αυτά τα τελευταία χρόνια είναι εκείνα ακριβώς που έκανε αισθητή την παρουσία της η ιδέα της παγκοσμιοποίησης σε πολλές μορφές, μεταξύ των οποίων και η διατροφή, η χρήση των καρπών της φύσης, η οικολογία. Πλέον τα αγαθά, τα αντικείμενα, οι άνθρωποι, οι ιδέες, οι μόδες κινούνται τόσο γρήγορα, που ουσιαστικά ο παραδοσιακός αγροτικός κόσμος με τη μορφή που συνήθως τον ορίζει η λαογραφία (αλλά και μ' αυτή που χρησιμοποιήσαμε κι εμείς στο κείμενο αυτό) παύει να υφίσταται, όπως παύει να υφίσταται και η παλιότερη διάκριση ανάμεσα σε αστικό και αγροτικό κόσμο, που πλέον συμπλέκονται και συγχέονται. Ωστόσο μέσα απ' αυτή την κίνηση και τη συμπλοκή δημιουργούνται, και απέναντι στο μανιτάρι, νέες τάσεις και νέες στάσεις.

Μέσα στο νέο πολιτισμικό πλαίσιο παρατηρείται, από ορισμένους κοινωνικούς κύκλους, και με διαφορετική ιδεολογική και συμβολική χροιά κάθε φορά, μια επιστροφή στο 'άγριο' μανιτάρι, το ακαλλιέργητο και αυτοφυές. Ο όρος λοιπόν επανακτά την αρχική του σημασία, αυτή που είχε στον ελληνικό παραδοσιακό αγροτικό κόσμο και που είχε διαφοροποιηθεί στο αστικό περιβάλλον. Το άγριο θεωρείται εκ νέου 'εδώδιμο', το 'εμείς' επεκτείνεται στο 'αλλού', ο 'πολιτισμός' στη 'φύση' η κατανάλωση του μανιταριού εντάσσεται στην αναζήτηση των 'υγιεινών' και 'φυσικών' τροφών και τοποθετείται μέσα σε οικολογικά συμφραζόμενα· το πιο 'μοντέρνο' τελικά, γίνεται η επιστροφή στην 'παραδοσιακότητα'. Σ' αυτό το πλαίσιο άλλωστε είναι που, πέρα από τις επιχειρήσεις καλλιέργειας και κονσερβοποίησης μανιταριών που επικρατούσαν στο καθαρά αστικό περιβάλλον, εμφανίζονται δειλά και κάποιες μονάδες συλλογής άγριων μανιταριών, ενώ από συλλόγους αγροτουρισμού προωθείται η κατασκευή και πώληση ειδικά προετοιμασμένων και συσκευασμένων μανιταριών ως προϊόντων αγνών, παραδοσιακών ή βιολογικών.

Παράλληλα, όλο και περισσότερο ενθαρρύνεται η επιστροφή στη διαδικασία της μανιταροσυλλογής, που πλέον οργανώνεται μέσα από κανάλια οικολογικού και εναλλακτικού τουρισμού. Εμφανίζονται ομάδες φίλων του μανιταριού, ιστοσελίδες για το μανιτάρι και τις δραστηριότητες γύρω απ' αυτό, φεστιβάλ μανιταριού, εκδρομές με σκοπό την αναζήτησή του μέσα σε φυσικό περιβάλλον. Τέλος, αρκετά πειραματικά, προκύπτουν και νέες χρήσεις του μανιταριού, που συνήθως διακρίνονται από πρωτοτυπία και έχουν ως σκοπό τους τη φροντίδα του περιβάλλοντος. Ας δούμε όμως όλες αυτές τις διαστάσεις της νέας θέσης του μανιταριού στη σύγχρονη ελληνική κοινωνία λίγο αναλυτικότερα.

## I. Επαναφορά στο άγριο μανιτάρι

Η πρώτη παρατήρησή μας έχει να κάνει με την επιστροφή στο *άγριο* μανιτάρι. Από τη μια, όπως επισημάναμε κι αλλού, το άγριο μανιτάρι καταναλώνεται ως είδος πολυτελείας σε ακριβά εστιατόρια, αποτελώντας ένα διατροφικό είδος υγιεινό, σπάνιο και εξαιρετικό. Η συλλογή του, εφόσον εξαρτάται από ποικίλους παράγοντες όπως οι καιρικές συνθήκες, δεν μπορεί να είναι σίγουρη, με αποτέλεσμα, η εμφάνισή του στα μενού των εστιατορίων να θεωρείται ένδειξη για την (καλή) ποιότητα του εστιατορίου, αντίθετα με τα καλλιεργημένα είδη που, καθώς κυκλοφορούν συσκευασμένα και κονσερβοποιημένα στην αγορά, αποτελούν πια κάτι κοινό. Γι' αυτό άλλωστε η ένδειξη *άγριο* μανιτάρι αναγράφεται με έμφαση στα μενού και το πιάτο που το περιέχει αποτελεί έδεσμα κατεξοχήν γιορτινό, π.χ. του χριστουγεννιάτικου ρεβεγιόν.<sup>483</sup> Το κοινό που απευθύνονται λοιπόν είναι οι πιο εύπορες κοινωνικές ομάδες που ανήκουν συνήθως στις ανώτερες αστικές τάξεις. Επομένως μπορεί οι καταναλωτές αυτών των μανιταριών να μην τα έχουν δει ποτέ σε άλλη μορφή εκτός από τη μαγειρεμένη, έτσι δηλαδή όπως εμφανίζονται μέσα στο πιάτο τους, ενώ η επιλογή τους σημαίνει πέρα από την ένδειξη πλούτου και την προτίμηση σε προϊόντα πιο 'φυσικά', 'υγιεινά', 'βιολογικά'. Ακόμη, τα άγρια μανιτάρια εμφανίζονται συχνά σε περιοδικά και βιβλία μαγειρικής μέσα από συνταγές που προβάλλουν άλλοτε έναν 'παραδοσιακό' κι άλλοτε ένα 'δημιουργικό' χαρακτήρα. Έτσι, σε βιβλίο για την κρητική κουζίνα βρίσκουμε συνταγές όπως:

<sup>483</sup> Βλ. και κεφ. Το μανιτάρι ως αγαθό της αστικής οικονομίας και κοινωνίας. II. Κατανάλωση.



«κουμαρίτες στιφάδο με κάστανα» ή «χαδιαρόφουσκες» (γκριζόμαυρα μανιτάρια). Από την άλλη, υπάρχει μια επιστροφή όχι μόνο στην κατανάλωση αλλά και στη συλλογή άγριων μανιταριών. Και αυτή πάντως γίνεται με διαφορετικούς τρόπους από τις διαφορετικές κοινωνικές ομάδες και μέσα σε διαφορετικά πολιτισμικά συμφραζόμενα. Χονδρικά, πάντως, μπορούμε να διακρίνουμε δύο μορφές συλλογής.

Η πρώτη γίνεται από κατοίκους χωριών ή επαρχιακών πόλεων. Οι συλλογείς σ' αυτή την περίπτωση είναι συνήθως νεότεροι σε ηλικία που 'θυμούνται' την παλιά συνήθεια της μανιταροσυλλογής των παππούδων τους, συνήθεια όμως που οι ίδιοι ποτέ πριν δεν είχαν υιοθετήσει. Ή, είναι άτομα με αρκετή μόρφωση, που μάλιστα έχουν επαγγέλματα σχετικά με τη γη και τη φύση (γεωπόνοι, βιολόγοι, τεχνολόγοι τροφίμων κ.λπ.) που επιχειρούν να έχουν όχι μόνο μια επιστημονική, αλλά και μια βιοματική σχέση με το μανιτάρι. Αυτές οι ομάδες συλλογέων, κατά την επιτόπια έρευνα, αναφέρουν τα μανιτάρια ταυτόχρονα και με τις λαϊκές και με τις επιστημονικές ονομασίες τους (ενώ στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο αναφέρονται μόνο με τις λαϊκές και στον αστικό μόνο με τις επιστημονικές). Διευκρινίζουν επίσης ότι συλλέγουν και καταναλώνουν τα άγρια μανιτάρια από τα βουνά, τους αγρούς και τα δάση, αλλά αγοράζουν και τα καλλιεργημένα από τα σούπερ μάρκετ. Το στοιχείο του πειραματισμού είναι ιδιαίτερα έντονο. Αντίθετα με ό,τι ίσχυε στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο, οι νέοι συλλογείς προσπαθούν να βρουν και τα είδη που γνωρίζουν μόνο από φωτογραφίες ή βιβλία, αν και συνήθως είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί μ' αυτά. Ο πειραματισμός είναι πιο έντονος κατά την κατανάλωση: οι παραδοσιακές συνταγές συμπλέκονται με ξενόφερτες, αλλά και ο καθένας προσπαθεί να πρωτοτυπήσει φτιάχνοντας ένα δικής του έμπνευσης πιάτο με μανιτάρια. Σ' αυτή τη μορφή της σύγχρονης ελληνικής κοινωνίας οι άντρες συλλογείς είναι συχνά και οι μάγειρες των μανιταριών, δεν ισχύει δηλαδή πια το 'οι άντρες τα μαζεύουν, οι γυναίκες τα μαγειρεύουν', που εφαρμοζόταν κατά κανόνα στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο. Ωστόσο πρέπει να διευκρινίσουμε ότι τόσο το στοιχείο του πειραματισμού, όσο και αυτό της μαγειρικής των μανιταριών από άντρες, ισχύει και στο πλαίσιο του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου όταν αναφερόμαστε σε 'μανιταράδες'. Π.χ. ο κλασικός μανιταράς του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, δείχνοντάς μας στην αφίσα με τα μανιτάρια στο καφενείο του χωριού την λεπιότα τη γυμνή, μας λέει ότι «αυτό το μανιτάρι το έφαγε σε σαλάτα», και για τα αρνούδια (=ραμάρια η τσιμπιδωτή) ισχυρίζεται ότι τα δοκίμασε, αν και «εδώ στο χωριό δεν τα τρώνε». Επίσης διευκρινίζει ότι πειραματίζεται με συνταγές που εφευρίσκει μόνος του: «Οι

γκουργκλιάνες πίνουν πολύ λάδι. Για να το τραβήξει βάζω καφετερή πιπεριά, τυρί φέτα, μαϊντανό».<sup>484</sup> Βέβαια κατά την επιτόπια έρευνα σπάνια διαπιστώθηκε ο ίδιος πληροφορητής να αναφέρει όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά της επανανακάλυψης του μανιταριού, καθώς υπάρχουν βαθμίδες διείσδυσης του παραδοσιακού στο αστικό και διαφορετικοί τρόποι επαναφοράς του μανιταριού στα διατροφικά και ιδεολογικά δεδομένα. Αναφέρουμε λίγα μόνο, αλλά πιστεύουμε χαρακτηριστικά, παραδείγματα από την επιτόπια έρευνα.

Σε μια περίπτωση, μια κάτοικος των Ανωγείων της Κρήτης, ενώ κατά τα άλλα δίνει όλες τις τυπικές για τον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο απαντήσεις παραδέχεται ότι πλέον: «Και μαζεύουμε και αγοράζουμε μανιτάρια.. Αγοράζουμε από το σούπερ μάρκετ και το μανάβη».<sup>485</sup> Γίνεται λοιπόν εδώ φανερό η διείσδυση των τυποποιημένων προϊόντων στον αγροτικό κόσμο, διείσδυση που συχνά έχει βίαιο και εξαναγκαστικό χαρακτήρα. Στην προκειμένη περίπτωση είναι σαφές ότι τα συσκευασμένα προϊόντα που έρχονται από την Αθήνα βρίσκουν τη θέση τους στα σούπερ μάρκετ ακόμα και των πιο μικρών χωριών. Οπότε η διάδοση αυτών των προϊόντων και η 'παγκοσμιοποίηση' των τυποποιημένων διαδικασιών είναι πια δεδομένη.

Σε μια άλλη περίπτωση, πάλι, ένας γεωπόνος που κατάγεται και ζει στην Κομοτηνή μάς δηλώνει για τα μανιτάρια: «Άρχισα να τα τρώω πριν 30-35 χρόνια» (και όχι 'από τους παππούδες', όπως συνήθως δηλώνεται στο παραδοσιακό αγροτικό περιβάλλον). «Ξεκίνησα τη συνήθεια όταν έφαγα πρώτη φορά σε εστιατόριο και μου άρεσαν. Τις συνταγές με μανιτάρια που γνωρίζω τις έμαθα από βιβλία μαγειρικής αλλά και χρησιμοποιώντας την εφευρετικότητα και τη φαντασία μου». Στη συνέχεια αναφέρει τα είδη που μαζεύει με τη λατινική τους ονομασία: *agaricus bisporus*, *pleurotus*, κ.ά. Γνωρίζει ότι τρώνε μανιτάρια στα ορεινά χωριά της Ροδόπης και στα Πομακοχώρια, αλλά ταυτόχρονα γνωρίζει ότι τρώνε και άλλοι λαοί μανιτάρια και λέει ότι τους ζηλεύει για τις γνώσεις τους. Ο ίδιος συλλέγει και τρώει όσα ξέρει να αναγνωρίζει σίγουρα. Αυτά είναι λίγα είδη, αλλά εξηγεί ότι πάντοτε συμβουλευεται βιβλία με φωτογραφίες. Κατά τη συλλογή χρησιμοποιεί σακούλες νάilon και μαχαίρι για την κοπή και αποθήκευση των μανιταριών. (Ο εξοπλισμός για τη μανιταροσυλλογή δεν φαίνεται να έχει αλλάξει ουσιαστικά από αυτόν που χρησιμοποιούσαν στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο. Μόνη αλλαγή, η νέα χρήση

<sup>484</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>485</sup> Συνέντευξη με την Χ. Σ., 45 ετών, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 5/7/2003.

σακουλών αντί των παλιότερων καλαθιών. Κι αυτό όμως δεν ισχύει πάντα, αφού σε αρκετά μέρη εξακολουθούν να προτιμούν τα καλάθια. Μάλιστα ορισμένοι πληροφορητές, καλοί γνώστες των μανιταριών, υποστηρίζουν ότι οι νάιλον σακούλες είναι επιβλαβείς, γιατί δεν αφήνουν τα μανιτάρια να 'αναπνεύσουν'.) Ο πληροφορητής, αν και άντρας, εξηγεί ότι τα μαγειρεύει μόνος του και σπεύδει να μας απαριθμήσει τις συνταγές: «α) τηγανητά ψιλοκομμένα με σκόρδο, β) σαν σάλτσα με μακαρόνια, γ) σε σούπες, δ) τα πλευρώτους με σκόρδο και λεμόνι στο φούρνο, ε) με κοτόπουλο ή με χοιρινό, στ) γεμιστά με τυριά και λίγο σκόρδο και στο γκριλ». Παρατηρούμε δηλαδή πως οι παραδοσιακές συνταγές που περιγράφει συμπλέκονται με τις ξενόφερτες. Όμως όταν επιλέγει να περιγράψει μια συνταγή προτιμά την καθαρά ξενόφερτη: «Κόβουμε τα agaricus σε φετούλες, τα αλατοπιπερώνουμε και τα σωτάρουμε με λάδι. Όταν μαραθούν αρκετά προσθέτουμε λίγη κρέμα γάλακτος και αρκετά τυριά τριμμένα και σβήνουμε τη φωτιά. Πριν κρυώσουν εντελώς προσθέτουμε λίγη ακόμα κρέμα γάλακτος και έχουμε μια ωραία σάλτσα για μακαρόνια που συγχρόνως βράζουμε και στα οποία δεν ρίχνουμε βούτυρο ή λάδι».<sup>486</sup>

Σε μια άλλη περίπτωση, κάτοικος της Δράμας, που κατά τα άλλα δίνει τις τυπικές 'παραδοσιακές' απαντήσεις, αναφέρει τα μανιτάρια με τα επιστημονικά τους ονόματα. Διευκρινίζει ότι ο ίδιος έτρωγε από μικρός στην οικογένειά του μανιτάρια, ενώ κανένα άλλο μέλος της τωρινής του οικογένειας δεν τα γνωρίζει. Γι' αυτό και είναι ο μόνος που τα συλλέγει, αλλά και τα μαγειρεύει ο ίδιος, «από μεράκι». Η συλλογή είναι γι' αυτόν μια ευχάριστη ασχολία «κατά την οποία δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος. Ο μόνος κίνδυνος είναι για τους άπειρους συλλογείς, να συλλέξουν κάποιο δηλητηριώδες.»<sup>487</sup>

Ένας άλλος συλλογέας μανιταριών,<sup>488</sup> πάλι από τη Δράμα, αναφέρει πολλά εδώδιμα είδη τόσο με τη λαϊκή όσο και με την επιστημονική, λατινική ονομασία τους. Ακόμα επισημαίνει: «Ο πολύς κόσμος γνωρίζει μόνο το κοινό άσπρο μανιτάρι (agaricus). Όμως την τελευταία πενταετία αρκετά άτομα έχουν αγοράσει ειδικά βιβλία, τα μελετούν και συναγωνίζονται στη συλλογή μανιταριών.» Είναι ενδιαφέρον, νομίζουμε, πως το στοιχείο του 'κυνηγίου' των μανιταριών, έτσι όπως αναφέρεται εδώ, αντίστοιχο με εκείνο της Δύσης, εμφανίζεται σε περιοχές της επαρχίας όπου όμως δεν υφίσταται πλέον ο παραδοσιακός τρόπος ζωής, π.χ. σε

<sup>486</sup> Συνέντευξη με τον Α. Τ., 57 ετών, γεωπόνο, Κομοτηνή, 28/12/2002.

<sup>487</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ο., 54 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Κ. Νευροκόπι, 10/6/2003.

<sup>488</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Κ., 52 ετών, Δράμα, 24/6/2003.



μικρές επαρχιακές πόλεις. Χαρακτηριστικό είναι άλλωστε ότι τα είδη των μανιταριών αναγνωρίζονται από τα βιβλία –δεν αποτελούν δηλαδή πλέον ενσωματωμένη γνώση. Ο ίδιος πληροφορητής κρατά μια εξαιρετικά μυκόφιλη στάση. Ισχυρίζεται ότι ξέρει να ξεχωρίζει περίπου 150 είδη όλων των κατηγοριών, δηλ. εδώδιμα, παραισθησιογόνα, δηλητηριώδη ή θανατηφόρα, αλλά αυτά που τρώει ανέρχονται περίπου σε 30 είδη που γνωρίζει. Αναφέρει τα είδη που μαζεύει κυρίως με την ξενική τους ονομασία: Lactarius, Coprinus, Agaricus, Macrolepiota, Pleurotus, Morhella, Boletus, μανιτάρι του Καίσαρα κ.λπ. και διευκρινίζει ότι το μανιτάρι είναι ένα «πολύ καλό φαγητό και νόστιμο, απαλλαγμένο από επιβαρυντικά για τον ανθρώπινο οργανισμό στοιχεία (χοληστερίνες, τριγλυκερίδια κ.λπ.)» Η μυκοφιλία του φανερώνεται επίσης από τη συχνότητα με την οποία τρώει μανιτάρια (οπωσδήποτε κάθε δύο εβδομάδες), από την αναζήτηση άγνωστών του μέχρι τώρα συνταγών (εξηγεί ότι τις (παραδοσιακές) συνταγές τις έμαθε από τη μητέρα του, αλλά και από άλλα άτομα, άνδρες και γυναίκες από όλη την Ελλάδα) και από το γεγονός ότι το μανιτάρι επιλέγεται ως έδεσμα και σε περιστάσεις εορταστικές. Το στοιχείο του πειραματισμού είναι και εδώ παρόν, όπως και το γεγονός ότι στο πολιτισμικό περιβάλλον της επαναανακάλυψης του μανιταριού οι (άντρες) συλλογείς είναι ταυτόχρονα και μάγειρες: «Όταν έχω καλεσμένους, τους κάνω δικές μου συνταγές», μας εξηγεί. Οι φανατικοί μανιταροσυλλέκτες, όπως αυτός, συχνά χρησιμοποιούν ειδικό εξοπλισμό κατά τη συλλογή, π.χ. ειδικό ψαλίδι κοψίματος, ειδικά καλάθια και αποφυγή της σακούλας κ.λπ., όμως για τη διατήρησή τους χρησιμοποιούν πια την κατάψυξη και όχι τους παλιότερους τρόπους αποξήρανσης. Πάντως οι ερωτήσεις για τη σχέση μανιταριών με τις νεράιδες, τις μάγισσες και τον κόσμο του υπερφυσικού συνήθως παραξενεύουν, όπως γίνεται και σ' αυτή την περίπτωση. Κι αυτό είναι αναμενόμενο, εφόσον εδώ το ιδεολογικό πλαίσιο είναι τελείως διαφορετικό: το μανιτάρι δεν αντιμετωπίζεται σαν είδος που έχει σχέση με το μυστικό κόσμο των υπερφυσικών όντων, αλλά σαν ένα ενδιαφέρον, από διατροφική και οικολογική άποψη, προϊόν της χλωρίδας και γι' αυτό θεωρείται απαραίτητη η απαλλαγή του από το μυστικισμό. Για την προμήθεια πάντως των μανιταριών, ο πληροφορητής μας διευκρινίζει ότι, εκτός από τη συλλογή, αγοράζει και τακτικά, απ' όπου βρει: από σούπερ μάρκετ, από λαϊκές, από μονάδες παραγωγής. Και προσθέτει: «Αυτοί που πουλάνε μανιτάρια τα παράγουν οι ίδιοι, ή τα αγοράζουν και τα μεταπωλούν –όσοι όμως μαζεύουν μόνοι τους δωρίζουν και στους φίλους τους». Η 'μοιρασιά' και η προσφορά μανιταριών ως δώρου είναι, πιστεύουμε, συχνό στοιχείο στις κοινωνικές

εκείνες ομάδες που έχουν ‘επανανακαλύψει’ το μανιτάρι. «Όσοι τα μαζεύουν μόνοι τους δεν τα πουλάνε. Τα μοιράζουν σε φίλους που τα συμπαθούν, αλλά δεν ξέρουν να τα μαζεύουν», λέει κάποιος άλλος συλλογέας,<sup>489</sup> θέλοντας να τονίσει την αξία τους. Τέλος χαρακτηριστική υπήρξε μια συνέντευξη από το Καβαλάρι Θεσσαλονίκης, χωριό αποτελούμενο κυρίως από πρόσφυγες από τη Θράκη και τον Πόντο αντίστοιχα, καθώς, λόγω εορτών, είχαν συγκεντρωθεί στο πατρικό σπίτι οι τρεις γενιές της οικογένειας: οι παππούδες, οι δύο κόρες που μένουν στη Θεσσαλονίκη και τα εγγόνια που σπούδαζαν στην Αγγλία. Σ’ αυτή λοιπόν είναι ιδιαίτερα εύγλωττο το διαφορετικό ιδεολογικό αντίκρισμα και η υιοθέτηση διαφορετικών στάσεων, νοοτροπιών και στρατηγικών απέναντι στο μανιτάρι από το κάθε μέλος της οικογένειας. Έτσι οι ηλικιωμένοι μόνο μαζεύουν μανιτάρια, μόνοι τους, από το ύπαιθρο, δεν αγοράζουν. Η νεότερη κόρη τους μαζεύει όταν είναι στο χωριό, αλλά τα αγοράζει και από το σούπερ μάρκετ και τα εγγόνια τα τρώνε κυρίως στα εστιατόρια. Επίσης η γενιά των παππούδων θεωρεί ότι είναι γεύμα καθημερινό, που αρμόζει σε φτωχούς, ενώ αυτή των εγγονιών ότι πρόκειται για ιδιαίτερο και ακριβό έδεσμα, για ένα είδος γκουρμέ. Τέλος, η συμπλοκή του αστικού με το αγροτικό είναι εμφανής στην απarıθμηση των συνταγών. Έτσι, κοντά στα ψητά και τηγανητά μανιτάρια, στα μανιτάρια στιφάδο και στα μανιτάρια πλάφι (που είναι οι ‘παλιές’ συνταγές, όπως διευκρινίζουν και οι ίδιοι) τώρα φτιάχνουν επίσης ψητά με αλάτι, πιπέρι και ρίγανη [το πιπέρι και η ρίγανη δεν υπήρχαν στην παλιά συνταγή], γεμιστά με άνηθο και τυρί και μανιταρόσουπα, συνταγές ‘μοντέρνες’ που εξηγούν ότι είδαν στην τηλεόραση.

Η δεύτερη μορφή συλλογής, μέσα στα σύγχρονα πολιτισμικά δεδομένα, γίνεται από κατοίκους μεγάλων ή και μικρότερων πόλεων. Το προφίλ αυτών των συλλογέων σχηματίζεται συνήθως από την οικολογική ευαισθησία, την αγάπη για τη φύση και το περιβάλλον και την υιοθέτηση ενός πιο εναλλακτικού τρόπου ζωής. Οι περισσότεροι είναι αρκετά νέοι ηλικιακά και διατυπώνουν φανερά τη μυκόφιλη στάση τους. Ωστόσο, όντας μεγαλωμένοι σε αστικό περιβάλλον, γνωρίζουν λίγα πράγματα για το μανιτάρι. Για να το συλλέξουν λοιπόν ακολουθούν συνήθως τις οδηγίες κάποιου ‘εκπαιδευτή’, ατόμου που γνωρίζει πολύ καλά τα μανιτάρια, που είτε προέρχεται από το χώρο των κλασικών ‘μανιταράδων’, είτε έχει (και) κάποια επιστημονική κατάρτιση. Κατά τη διαδικασία ‘εκπαίδευσης’ ο ειδικός οδηγεί τους άπειρους συλλέκτες –κυρίως ξένους- στο δάσος, τους υποδεικνύει τα εδάδιμα

<sup>489</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

μανιτάρια από τα μη, και τους δίνει διάφορες πληροφορίες για τους τρόπους ευδοκίμησης, για τον τρόπο συλλογής κ.λπ. Κατά τη διάρκεια της εκπόνησης αυτής της εργασίας είχα και προσωπικά την ευκαιρία να λάβω γνώση αυτής της διαδικασίας, κυρίως στον ορεινό όγκο του Χολομώντα με 'εκπαιδευτή' τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη.<sup>490</sup> Η μανιταροσυλλογή παίρνει τότε χαρακτήρα ομαδικό και αποτελεί μια ή την κύρια δραστηριότητα ανάμεσα σε άλλες που απαρτίζουν το πρόγραμμα εκδρομών οικοτουρισμού. Το στοιχείο του πειραματισμού και της πρωτοτυπίας είναι και εδώ έντονο, και ξεφεύγει από τα στενά όρια της διατροφής. Τα μανιτάρια δηλώνονται και εδώ ταυτόχρονα και με τις λαϊκές και με τις επιστημονικές τους ονομασίες. Επίσης, αυτή η ομάδα είναι εκείνη που περισσότερο από τις άλλες αναφέρει τη σημερινή υποβάθμιση της ποσότητας και ποιότητας των μανιταριών, θεωρώντας την ως αποτέλεσμα της γενικότερης περιβαλλοντικής υποβάθμισης, και επισημαίνει την ανάγκη διατήρησης κάποιων κανόνων συλλογής, προκειμένου να διαφυλαχθεί η οικολογική ισορροπία. Π.χ. στη δεύτερη περίπτωση από τη Δράμα που αναφέραμε παραπάνω, ο συλλογέας, κάνοντας λόγο για άλλους λαούς που γνωρίζει ότι τρώνε μανιτάρια, δεν δηλώνει, όπως κάνουν όλοι σχεδόν οι φορείς του κλασικού αστικού χώρου, τη θετική του γνώμη γι' αυτούς τους λαούς, αλλά επισημαίνει τον οικολογικό κίνδυνο: «Οι Ιταλοί», υποστηρίζει, «τα έχουν ρημάξει και βγαίνουν σε άλλες χώρες και μαζεύουν, π.χ. στη Βουλγαρία». Επίσης τονίζει πως «δυστυχώς δεν υπάρχουν ακόμα κάποιες απαγορεύσεις [κατά τη συλλογή]», ενώ συμβουλεύει «να μη μαζεύουμε όλα τα μανιτάρια, για να υπάρχουν μυκήλια που θα μας δώσουν μανιτάρια και την επόμενη χρονιά». (Η χρήση επιστημονικής ορολογίας, όπως και οι συμβουλές, οικολογικές και επιστημονικές, είναι ίδιον των εκπροσώπων της σύγχρονης αστικής κοινωνίας).

Αντίστοιχες μορφές νεωτερικής διαχείρισης του μανιταριού βρίσκουμε και σε κάποιους ανθρώπους που προωθούν τον εναλλακτικό και οικολογικό τρόπο ζωής. Μια τέτοια περίπτωση αποτελεί η νεαρή ιδιοκτήτρια καφενείου σε χωριό στο Ζαγόρι Ιωαννίνων. Η γυναίκα ανήκει στην ομάδα των νέων ανθρώπων που εγκαταστάθηκαν στην επαρχία από επιλογή, εγκαταλείποντας την πόλη, και προωθούν τον

<sup>490</sup> Η μανιταροσυλλογή πραγματοποιήθηκε στις 29/11/2003. Σ' αυτή συμμετείχαν επίσης δύο νεαρές κοπέλες, η Μελίνα Τάσσου, κάτοικος Κομοτηνής, και η Ευλαμπία Μπινάκη, κάτοικος Χανίων. Από τα τέσσερα εδώδιμα είδη του Ταξιάρχη βρέθηκαν μόνο τα δύο (οι γκουργκλιάνες και τα δροστάρια). Ο εξοπλισμός περιλάμβανε μόνο πλαστικές σακούλες, ενώ η απόσπαση των μανιταριών γινόταν με το χέρι. Ως συνολικός αποθηκευτικός χώρος χρησιμοποιήθηκε το πορτ μπαγκάζ αγροτικού οχήματος – κάτι που πλέον αποτελεί κοινή πρακτική των σύγχρονων μανιταροσυλλεκτών.

εναλλακτικό και οικολογικό τρόπο ζωής. Αυτό ήταν φανερό ακόμα και στο καφενείο, με την προσεγμένη επίπλωση και τη χαρακτηριστική διακόσμηση (στα ράφια ήταν τοποθετημένα βάζα με προϊόντα της περιοχής, δεμένα ματσάκια με διάφορα βότανα του Ζαγορίου κρέμονταν από το ταβάνι κ.λπ.), όπως διαπιστώσαμε κατά την επίσκεψή μας εκεί. Το μανιτάρι όμως είχε την πιο εξέχουσα θέση. Στον κεντρικό τοίχο του καφενείου ήταν αναρτημένη μια αφίσα με εικόνες μανιταριών, ενώ ένα από τα προσφερόμενα ποτά ήταν ένα λικέρ φτιαγμένο από κάποιο είδος μανιταριού, τις κανθαρέλες. Το ποτό κατασκευάζει συστηματικά η ίδια η ιδιοκτήτρια, και αποτελεί έναν από τους πειραματισμούς που κάνει με τα μανιτάρια. Κατά τη συζήτησή μας μαζί της, η γυναίκα ανέφερε και κάποιους άλλους μαγειρικούς πειραματισμούς, όπως μαρμελάδα ή κεφτέδες από μανιτάρια, αν και διευκρίνισε ότι γνωρίζει και τις κλασικές παραδοσιακές συνταγές. Μάλιστα προχώρησε στη σύγκριση του παλιού με το καινούριο για να υποστηρίξει ότι η διατήρηση των μανιταριών στην κατάψυξη, όπως κάνουν σήμερα, αλλά και στην άλμη, που ήταν γνωστή μέθοδος διατήρησης ήδη παραδοσιακά, είναι χειρότερη από την αποξήρανσή τους, καθώς με την τελευταία κρατιέται όλη η γεύση των μανιταριών.<sup>491</sup> Σε αντίστοιχους μαγειρικούς νεωτερισμούς με επίκεντρο τα μανιτάρια αναφέρθηκαν και άλλοι πληροφορητές. Ένας απ' αυτούς, εκπαιδευτής ράφτιγκ, που συναντήσαμε στο 1<sup>ο</sup> Φεστιβάλ Μανιταριού στην Ελλάδα, μας εξήγησε ότι στα Γρεβενά φτιάχνουν με κάποια είδη λικέρ, τσίπουρο αλλά και γλυκό του κουταλιού και περιέγραψε τη διαδικασία παρασκευής του λικέρ: «Βάζουμε σε γυάλινα μπουκαλάκια τα μανιτάρια –μπορεί να είναι νεραντζάκια, κοκκινούσκες, προβατίσια, ό,τι αρέσει στον καθένα- και ρίχνουμε λίγο αλκοόλ (κονιάκ) και τα αφήνουμε στον ήλιο...».<sup>492</sup> Είναι λοιπόν φανερό ότι σε τέτοια πολιτισμικά περιβάλλοντα το παραδοσιακό συναντά το νεωτερικό, το κλασικό το μοντέρνο, η παραδεδομένη συνήθεια τον ευφάνταστο πειραματισμό.

## II. Οικολογική, τουριστική και εμπορική αξιοποίηση του μανιταριού

Μέσα σ' αυτό το πλαίσιο εντάσσονται και οι διάφορες εκδηλώσεις με επίκεντρο το μανιτάρι, όπως τα Φεστιβάλ Μανιταριού. Αυτά βέβαια σε χώρες της Δύσης είναι καθιερωμένα εδώ και πολλές δεκαετίες. Π.χ. ένα τέτοιο είναι το The

<sup>491</sup> Συνέντευξη με την Α. Σ., περ. 35 ετών, συνιδιοκτήτρια του καφενείου 'Στέρνα' στην πλατεία του χωριού Καπέσοβο Ζαγορίου Ιωαννίνων, καταγόμενη από Καλουτά Ιωαννίνων, 10/5/2003.

<sup>492</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Τ., 30 ετών, εκπαιδευτή ράφτιγκ, Γρεβενά, 7/9/2003.

Telluride Mushroom Festival, που πραγματοποιείται κάθε δύο χρόνια στις ΗΠΑ, στο Telluride του Κολοράντο, μια μικρή ορεινή πόλη γύρω από την οποία ευδοκιμούν πολλά μανιτάρια. Το Φεστιβάλ που οργανώθηκε π.χ. τον Αύγουστο του 2001, από ομάδες μανιταρόφιλων, περιλάμβανε κατασκήνωση σε εξοχική περιοχή, καθημερινή μανιταροσυλλογή με ειδικούς, παρέλαση με κοστούμια μανιταριών κατά την τελευταία μέρα, διαγωνιστική μαγειρική μανιταριών και διαλέξεις με σχετικά θέματα από διάφορα επιστημονικά πεδία, όπως: «Εισαγωγή στην Αναγνώριση των Μανιταριών», «Αρχαίοι Σύμμαχοι και Σύγχρονη Ιατρική: Η θεραπευτική δύναμη των φαρμακευτικών μανιταριών», «Λύσεις κατά της Ρύπανσης: Τα μανιτάρια, τα τοξικά απόβλητα και η επικείμενη οικολογική καταστροφή», «Επισκόπηση της ψυχεδελικής έρευνας ανά τον κόσμο» κ.ά.<sup>493</sup> Κάπως αντίστοιχα, το 1<sup>ο</sup> Φεστιβάλ Μανιταριού στην Ελλάδα, στο οποίο ήδη αναφερθήκαμε, διοργανώθηκε στις 6-7 Σεπτεμβρίου του 2002 από φορείς όπως ο Σύλλογος Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας και από κάποιους άλλους σύγχρονους ειδικούς του μανιταριού, όπως ο Γιώργος Κωνσταντινίδης.<sup>494</sup> Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε σε εξοχικό μέρος έξω από τα Γρεβενά, και περιλάμβανε συλλογή μανιταριών υπό την καθοδήγηση των διοργανωτών,<sup>495</sup> ελεύθερη κατασκήνωση, μουσικό πρόγραμμα και προσφορά εδεσμάτων με μανιτάρια, όπως μανιταρόπιτα και σούπα με μανιτάρια. Επίσης διετίθεντο προς πώληση διάφορα είδη σχετικά με μανιτάρια, όπως μπλουζάκια με σχέδια άγριων μανιταριών, βιβλία κ.ά. Όμως δεν υπήρχαν καθόλου μανιτάρια προς πώληση εφόσον αυτά ήταν δυσεύρετα και υπήρξε δυσκολία, λόγω έλλειψής τους, ακόμα και για τη διοργάνωση της γιορτής.

Αντίστοιχη έλλειψη μανιταριών και χρήση αποθεμάτων για τις ανάγκες της γιορτής διαπιστώσαμε και σε μια από τις Γιορτές Μανιταριού στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής που παρευρεθήκαμε (συγκεκριμένα στη Γιορτή το Σεπτέμβριο του 2004). Όπως έχουμε εξηγήσει κι αλλού η γιορτή αυτή αποτελεί αναβίωση παλιότερου εθίμου ομαδικής και τελετουργικής συλλογής μανιταριών. Πρώτη φορά, στα νεότερα χρόνια έγινε το 1983, με αρκετά διαφορετική όψη και προσανατολισμό όμως απ' ό,τι στην παραδοσιακή της μορφή, και από τότε διοργανώνεται κάθε χρόνο στην αρχή του φθινοπώρου. Για κείνη την πρώτη διοργάνωση μάς μιλά στο επόμενο απόσπασμα μια

<sup>493</sup> The Telluride Mushroom Festival ... στην ιστοσελίδα: <http://telluridemm.com/rec/mushintro.html>

<sup>494</sup> Συγγραφέας βιβλίων γύρω από το μανιτάρι (βλ. βιβλιογραφία) και καταγόμενος από τα Γρεβενά.

<sup>495</sup> Τελικά αυτή δεν πραγματοποιήθηκε, λόγω αντίξοων καιρικών συνθηκών (δεν είχε βρέξει και μάλιστα είχε ιδιαίτερα καλό καιρό, με αποτέλεσμα τα αναμενόμενα μανιτάρια να μην εμφανιστούν) και χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή των προσφερόμενων εδεσμάτων τα ήδη συλλεγμένα μανιτάρια που διέθεταν οι διοργανωτές και οι κάτοικοι της περιοχής.



νεαρή γυναίκα, που μένει και εργάζεται ως γιατρός στο νοσοκομείο Πολυγύρου, αλλά κατάγεται από τον Ταξιάρχη: «Η Γιορτή του Μανιταριού ήταν εν πολλοίς δική μου ιδέα. Τότε, την πρώτη φορά, το '83, είχα ακούσει, σε διπλανό χωριό κάνανε τη γιορτή του κερασιού. Σκέφτομαι, λέω: Κεράσια έχουν παντού, τι γιορτή κερασιού; Και γιατί να μην κάνουμε κι εμείς γιορτή μανιταριού, μας λεν που μας λεν μανιταράδες! Το συζητήσα στο Σύλλογο [ εννοεί τον Πολιτιστικό Σύλλογο Πολυγύρου στον οποίο είναι μέλος]—αυτό ήταν! Μέσα σε δύο μήνες το κάναμε. Ας είν' καλά κι ο Γιαννάκος βέβαια! [εννοεί το Γιάννη Ζούπο, γνωστό 'μανιταρά' του Ταξιάρχη]. Αυτός είναι ο καλύτερος μανιταράς!» Και προσθέτει: «Στην πρώτη γιορτή όλα τα μανιτάρια τα 'χαμε βρει για την έκθεση. Κανένα αγοραστό δεν είχαμε. Και θαρρείς, εκείνη τη χρονιά, ειδικά, είχε βρέξει πολύ. Τις άλλες χρονιές πάντα είχαμε κι αγοραστά. Μισά μισά. Κι αυτά του εμπορίου *δροστάρια* είναι. Φέτος όμως, όλα ήταν αγοραστά...» Όσο για την έλλειψη μανιταριών, αυτή αποδίδεται κατά την πληροφορήτρια στην εντατικοποίηση της συλλογής: «Παρόλο που τώρα έχουμε ψυγεία, δεν γίνεται να μαζεύουμε μανιτάρια όποτε βρίσκουμε κι έτσι να έχουμε απόθεμα για τη Γιορτή. Δεν φτάνουν ούτε έτσι. Γιατί πια έρχεται πολύς κόσμος και χρειάζεται να 'χεις πολύ μεγάλες ποσότητες. Χώρια που όποιος τα βρίσκει, δεν τα αποθηκεύει, τα τρώει! Κι επιπλέον πια άλλαξαν οι κλιματολογικές συνθήκες, δεν βρίσκουμε τόσα...»<sup>496</sup> Στα χρόνια που μεσολάβησαν από κείνη την πρώτη γιορτή, η εκδήλωση εξελίχθηκε, άλλαξε και εν πολλοίς εμπορευματοποιήθηκε. Κάποιες αλλαγές μπορέσαμε να διαπιστώσουμε, άλλωστε, κατά τη συμμετοχή μας στη Γιορτή του 2004. Αυτή τη χρονιά λοιπόν δεν έγινε αναπαράσταση του εθίμου της ομαδικής συλλογής, όπως γινόταν τις προηγούμενες χρονιές. Έγινε μόνο έκθεση μανιταριών, δηλαδή εκτέθηκαν σε κοινή θέα τα τέσσερα φαγώσιμα είδη της περιοχής και έγινε ο διαχωρισμός τους από τα δηλητηριώδη, τα λωλά. Την πρώτη από τις δύο μέρες της γιορτής έγινε σχετική ομιλία στην κοινότητα, διοργανωμένη, όπως και όλη η γιορτή, από το Δήμο Πολυγύρου. Στη γιορτή εμφανίστηκαν πολιτικοί και φορείς της τοπικής αυτοδιοίκησης που έβγαλαν λόγο. Στο τέλος της Γιορτής χόρεψαν τα τοπικά χορευτικά συγκροτήματα και στη συνέχεια ο κόσμος, που αποτελούνταν, πέρα φυσικά από τους ντόπιους, και από πλήθος επισκεπτών, κυρίως από τη Θεσσαλονίκη. Στην άκρη των τραπεζιών πωλούνταν άλλα τοπικά είδη—όχι μανιτάρια: μέλι, γλυκά του κουταλιού, υφαντά και προϊόντα από φυσικό κερί—τα τελευταία φτιάχνονται στα

<sup>496</sup> Συνέντευξη με την Κ. Β., 39 ετών, γιατρό, Ταξιάρχης Χαλκιδικής, Γιορτή Μανιταριού, 6/ 9/2003.

Βρέστενα, ένα γειτονικό οικισμό. Κάποιοι από τους παριστάμενους είχαν έρθει στη γιορτή με σκοπό την ενημέρωση προκειμένου να αξιοποιήσουν το μανιτάρι εμπορικά. Οι ταβέρνες πρόσφεραν –ή μάλλον πουλούσαν- μανιταρόπιτα, παρόλο που αυτή ήταν μεν γνωστή στο παρελθόν δεν ήταν όμως τόσο συχνή, και τηγανητά μανιτάρια του είδους *δροστάρια*, που ήταν όμως αγοραστά και όχι συλλεγμένα, όπως επίσης και διάφορα είδη κρέατος και κρασί χύμα. Τα δύο κεντρικά μαγαζιά της πλατείας, όπου και λάβαινε χώρα η εκδήλωση, ένα καφενείο και μια καφετερία, είχαν το μανιτάρι σε περίοπτη θέση. Στο κεντρικότερο σημείο του καφενείου ήταν αναρτημένη μια τεράστια αφίσα με διάφορα είδη μανιταριών. Πρόκειται για μια αφίσα που έχει γίνει από το Στέφανο Διαμαντή και το Εργαστήρι Δασικών Ερευνών Θεσσαλονίκης –που χρησιμοποιεί άλλωστε το δάσος του Χολομώντα για τις έρευνές του. Απεικονίζονταν αρκετά μανιτάρια εδώδιμα και δηλητηριώδη, με τις επιστημονικές τους ονομασίες. Η παρακείμενη καφετερία, πάλι, είχε τη χαρακτηριστική ονομασία: *café-bar 'mushroom'* και τη ζωγραφιά ενός προσωποποιημένου μανιταριού στην πινακίδα της εξώπορτας. Τέλος, αυτή τη χρονιά τη γιορτή κάλυψε, εκτός από τα τοπικά κανάλια, όπως γινόταν τις προηγούμενες χρονιές, και το MEGA. Απ' όλα αυτά γίνεται λοιπόν φανερό πώς ένα αρχικά παραδοσιακό δρώμενο επανατοποθετείται μέσα στα σύγχρονα δεδομένα, πώς προσαρμόζεται στην εποχή της εικόνας και της κατανάλωσης, πώς βρίσκει νέα κανάλια για να υπάρξει, τονίζοντας την εμπορική και τουριστική –έστω οικοτουριστική- του πλευρά.

Ο οικοτουρισμός και ο εναλλακτικός τουρισμός όμως αποτελούν και το πλαίσιο που τα τελευταία τρία –τέσσερα χρόνια βρίσκει τη θέση του το (άγριο) μανιτάρι ως κατεξοχήν προϊόντος της φύσης που αξίζει κανείς να το αναζητήσει, να το μελετήσει, να το μαγειρέψει, να το καταναλώσει κατά τη διάρκεια εκδρομικών εξορμήσεων σχεδιασμένων ακριβώς με άξονα αυτό. Οι πρώτες τέτοιες εκδρομές με σκοπό το 'κυνήγι του μανιταριού' άρχισαν να διοργανώνονται πριν λίγα χρόνια σε περιοχές όπου η μανιταροσυλλογή και η μανιταροφαγία ήταν διαδεδομένη στο παρελθόν, π.χ. στην Τσαγκαράδα του Πηλίου.<sup>497</sup> Σύντομα οι οργανωμένες αυτές εξορμήσεις πολλαπλασιάστηκαν, οι δραστηριότητες γύρω από το μανιτάρι επεκτάθηκαν (περιέλαβαν π.χ. εξόρμηση στο δάσος με οδηγούς καλούς γνώστες των μανιταριών που διδάσκουν στους συμμετέχοντες την αναγνώριση των ειδών,

<sup>497</sup> Περ. *Αθηνόραμα*, τεύχ.18-26/9/2002. (Αυτή ήταν και η πρώτη περίπτωση τέτοιας εκδρομής που έπεσε στην αντίληψή μας). Ωστόσο και η τουριστική εταιρεία 'Επενδυτική Πηλίου' που ιδρύθηκε το 1999 στον Αη – Γιάννη Πηλίου, διοργανώνει πλέον, μεταξύ άλλων οικοτουριστικών δραστηριοτήτων, και 'σαφάρι μανιταριών'.

εκμάθηση συνταγών, μαγείρεμα των συλλεγέντων μανιταριών από τους ίδιους τους συλλογείς υπό καθοδήγηση και φυσικά άφθονη μανιταροφαγία) και πλαισιώθηκαν από άλλες δραστηριότητες αντίστοιχου ύφους. Το φθινόπωρο π.χ. του 2005 διοργανώθηκαν δύο 'διήμερα μανιταρογνωσίας' στο ελατόδασος του Ασπροπόταμου, κοντά στις πηγές του Αχελώου,<sup>498</sup> αλλά και εκδρομές για συλλογή μανιταριών στη Βάλια Κάλντα, που σε περιοδικό για την ψυχαγωγία αναφέρθηκαν κάτω από το χαρακτηριστικό τίτλο 'φθινοπωρινά gourmet trips'.<sup>499</sup> Την ίδια εποχή πραγματοποιήθηκαν και κάποιες εκδρομές στα ορεινά Πιέρια, με σκοπό τη γνωριμία με τη μυκοχλωρίδα της περιοχής, διοργανωμένες και αυτές από κάποιο οικοτουριστικό γραφείο.<sup>500</sup> Χαρακτηριστική αυτού του πνεύματος είναι και η δημιουργία και λειτουργία τον Αύγουστο του 2006, ενός ξενώνα στο Πήλιο με το εύγλωττο όνομα «Αμανίτα». Οι διαμένοντες στον ξενώνα έχουν την ευκαιρία να λάβουν μέρος σε δραστηριότητες παρόμοιες με αυτές που αναφέραμε, ενώ και η ίδια η δημιουργία του ξενώνα βασίστηκε στην ιδέα μιας εναλλακτικής τουριστικής αξιοποίησης των μανιταριών που φύονται στην περιοχή. Αλλά ακόμα και στην κοινοτική έκδοση για τον Ταξιάρχη Χαλκιδικής το μανιτάρι προβάλλει ως ένα είδος της φύσης που μπορεί να αξιοποιηθεί τουριστικά: «Αφήσαμε τελευταία [σημ.: στο κεφ. 'Τοπικά προϊόντα και ασχολίες των κατοίκων', όπου αναφέρονται πιο πριν η υλοτομία, τα φασόλια Ταξιάρχη, οι πατάτες Χολομώντα, η μελισσοκομία, η υφαντουργία, η παραγωγή ξυλοκάρβουνου, η κτηνοτροφία, οι 'πετράδες' και η καλλιέργεια ελάτων για χριστουγεννιάτικα δέντρα] τα μανιτάρια, το προϊόν των προϊόντων για τον Ταξιάρχη και τη φήμη του. Κάτω από τα δέντρα, στις άκρες των ξέφωτων, δίπλα στις πέτρες, με τη δροσιά του πρωινού ξεπετάγονται τα πανέμορφα οπτικά, αλλά και νοστιμότατα στη γεύση, μανιτάρια του Χολομώντα σε πολλές ποικιλίες. [...] Να φας μανιτάρια αξίζει όταν τα βρεις ο ίδιος ύστερα από κοπιαστικό περπάτημα μέσα στο δάσος, απολαμβάνοντας όμως τόσες και τόσες ομορφιές». Στη συνέχεια ακολουθεί το κεφάλαιο 'Τουρισμός όλο το χρόνο', όπου αναφέρεται το ιδανικό του τόπου για εναλλακτικό τουρισμό, περιβαλλοντική εκπαίδευση κ.ά.<sup>501</sup>

<sup>498</sup> Στο σημείο αυτό (συγκεκριμένα σε κάποιο οικοτουριστικό κατάλυμα της περιοχής, τον ξενώνα 'Πύργος Μαντάνιας') είχαν γίνει και παλαιότερα αντίστοιχες εκδρομές, π.χ. το Μάιο του 2004, με πρωτοβουλία του Συλλόγου Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας, είχε διοργανωθεί το 'Τριήμερο Μανιταρογνωσίας, Μανιταροσυλλογής, Γευσιγνωσίας'.

<sup>499</sup> Περ. *Αθηνόγραμμα*, τεύχ. 22-29/9/2005, σελ. 164-166.

<sup>500</sup> Πολίτης Μιχάλης, *Τα μανιτάρια των Πιερίων*, :

[http://www.valentine.gr/manitaria5\\_gr.htm](http://www.valentine.gr/manitaria5_gr.htm)

<sup>501</sup> Ταξιάρχης Χαλκιδικής, εκδ. Κοινότητα Ταξιάρχη, Θεσσαλονίκη, 1998, σελ. 102.



Πέρα πάντως από το οικονομικό κίνητρο που έχουν οι συγκεκριμένες δραστηριότητες είναι φανερή και η κοινωνική παράμετρος: το μανιτάρι είναι προϊόν καρποσυλλογής και η καρποσυλλογή, όπως τονίζει ο Jean-Louis Coujard, αλλά και κάθε δράση επί της φύσης, ανήκει στις κοινωνικές δραστηριότητες. Δίνει την ευκαιρία για συντροφιά που, στις περισσότερες περιπτώσεις, ολοκληρώνεται με την ομαδική κατανάλωση των συλλεγέντων καρπών.<sup>502</sup>

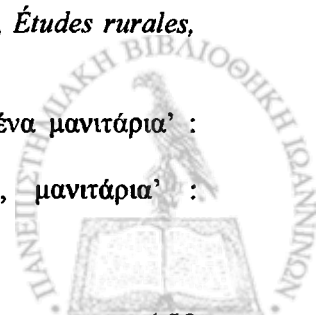
Μέσα στο πλαίσιο της επανανακάλυψης του άγριου μανιταριού εντάσσονται και διάφορες ιδιωτικές, κυρίως, πρωτοβουλίες, που στόχο έχουν την προβολή του αλλά και τη σύνδεσή του με το εμπόριο. Έτσι, στα Γρεβενά, δημιουργήθηκε πρόσφατα η μικρή εταιρεία ‘Μανιτάρι – Φυσικά Προϊόντα’ από κάτοικο της περιοχής (τον Κώστα Τσάτα), η οποία τυποποιεί τα άγρια μανιτάρια και δημιουργεί πρωτότυπα διατροφικά είδη που το περιέχουν, τα οποία συνδυάζουν το παραδοσιακό και το καινούριο και διατίθενται στο εμπόριο. Τέτοια προϊόντα είναι π.χ. οι ταλιατέλες, ζυμωμένες με σκόνη από μανιτάρια, ο τραχανάς με κομματάκια βασιλομανιταρου (πορτσίνι), το γλυκό κουταλιού από κανθαρέλες ή το βάζο με άγρια μανιτάρια, σκόρδο, ξίδι και λάδι, το οποίο μάλιστα πήρε το πρώτο βραβείο στον περυσινό (2006) διαγωνισμό Gourmet της εφημερίδας *Ελευθεροτυπία*, στην κατηγορία Ελληνικό Τυποποιημένο Προϊόν.<sup>503</sup> Αντίστοιχες επιχειρήσεις έχουν γίνει και σε άλλα μέρη της Ελλάδας. Ο Βασίλης Παπαρούνας π.χ. συλλέγει άγρια μανιτάρια από τα δάση της Ηπείρου, τα αποξηραίνει και τα προωθεί στην εγχώρια αγορά, ενώ μπορεί κανείς να τα παραγγείλει και μέσα από το διαδίκτυο.<sup>504</sup> Ο ίδιος ωστόσο, είναι ιδιοκτήτης ενός γκουρμέ εστιατορίου στην Αθήνα – κι αυτό νομίζουμε κάνει σαφέστερο το προφίλ μιας μεγάλης ομάδας ανθρώπων που επανανακαλύπτουν το άγριο μανιτάρι. Στον Αγιόκαμπο της Λάρισας μια οικογενειακή επιχείρηση (αποτελούμενη από το Νίκο Μπρέτα και τα παιδιά του) ασχολείται με την παρασκευή και τυποποίηση ελιών και παραδοσιακών εδεσμάτων, ανάμεσα στα οποία είναι και τα ‘μανιτάρια γεμιστά με τυρί’, προϊόντα που επίσης προωθούνται στην εγχώρια αγορά και μπορεί κανείς να βρει και μέσω διαδικτύου.<sup>505</sup> Στο Φεστιβάλ Ελληνικών Παραδοσιακών Γεύσεων που έγινε το 2002 στην Αθήνα, μια μικρή επιχείρηση της Λέσβου, τα ‘Μυλέλια’, που,

<sup>502</sup> Coujard Jean-Louis, ‘La cueillette, pratique économique et pratique symbolique’, *Études rurales*, Ιούλ.-Δεκ. 1982, 87-88, σελ. 261-266.

<sup>503</sup> περ. *Gourmet*, εφημ. *Ελευθεροτυπία*, τεύχ. 16/4/2006, σελ. 33-35.

<sup>504</sup> Βλ. ‘Παραδοσιακά προϊόντα από όλη την Ελλάδα. Ήπειρος: άγρια αποξηραμένα μανιτάρια’ : [http://in.gr/agro/prod\\_shop.htm](http://in.gr/agro/prod_shop.htm)

<sup>505</sup> Βλ. ‘Παραδοσιακά προϊόντα από όλη την Ελλάδα. Λάρισα: ελιές, μανιτάρια’ : [http://in.gr/agro/prod\\_shop.htm](http://in.gr/agro/prod_shop.htm)



σημειωτέον, αυτοπαρουσιαζόταν ως ‘Κέντρο Αναζήτησης Παλιών Γεύσεων’, πουλούσε, μεταξύ άλλων, και ένα βάζο με επεξεργασμένα άγρια μανιτάρια, διατηρημένα σε λάδι. Στο καρτελάκι που το συνόδευε, πέρα από τις προτεινόμενες συνταγές, γινόταν μνεία και στην αξία των άγριων μανιταριών, που προβάλλονταν ως πολύ ανώτερα από τα καλλιεργημένα, και στη δυνατότητα να τα βρει κανείς πλέον στην αγορά. Άλλωστε, τελευταία, άγρια μανιτάρια, όχι μόνο από τα ελληνικά δάση αλλά και εισαγωγής, πωλούνται σε ειδικά καταστήματα υγιεινής διατροφής και ντελικατέσεν, και απευθύνονται, όπως γίνεται φανερό, στο ανάλογο κοινό. Π.χ. μια εταιρεία στην Αθήνα (η ‘De Gustibus’) και μία στη Θεσσαλονίκη (η εταιρεία ‘Κουκουβίτη’) εισάγουν από την Ευρώπη και από τα Βαλκάνια νωπά και αφυδατωμένα εκλεκτά άγρια μανιτάρια και τρούφες, τα οποία μπορεί κανείς να παραγγείλει και να προμηθευτεί με κούριερ.<sup>506</sup> Μια άλλη εταιρεία (με την επωνυμία ΔΡΟΜΩΝ) που απευθύνεται σε επαγγελματίες μαζικής εστίασης και ειδικεύεται στα παραδοσιακά προϊόντα διαθέτει, μεταξύ άλλων, και πολλά συσκευασμένα μανιτάρια (κυρίως πορτσίνι, μορχέλες, κανθαρέλες και τρούφες).<sup>507</sup> Επίσης, ολόένα και συχνότερα σήμερα, ακόμα και εταιρείες που δεν ασχολούνται αποκλειστικά με το μανιτάρι, αλλά με άλλα διατροφικά προϊόντα, συχνά ευρείας κατανάλωσης, νιώθουν την ανάγκη να το εντάξουν με τον έναν ή τον άλλο τρόπο στα προϊόντα τους. Π.χ. μια εταιρεία ζυμαρικών (η ‘Άροσις’) ενέταξε πρόσφατα στα προϊόντα της το ‘κριθάρaki με μανιτάρια Πίνδου’.<sup>508</sup>

Μικρές επιχειρήσεις αξιοποίησης μανιταριών με αντίστοιχη φιλοσοφία, που τα εντάσσει στο πλαίσιο μιας οικολογικής και μη εντατικής διαχείρισης υπάρχουν βέβαια σε πολλές χώρες του εξωτερικού. Θα αναφέρουμε εδώ μόνο ένα ενδεικτικό παράδειγμα: Το Fungi Perfecti® είναι μια οικογενειακή επιχείρηση στην Ουάσιγκτον των ΗΠΑ που λειτουργεί από τη δεκαετία του '80 και ειδικεύεται τόσο στα μανιτάρια με διατροφική όσο και σ' εκείνα με ιατρική αξία. Η επιχείρηση βασίζεται σε οικολογικές πρακτικές, έχει σκοπό τη βελτίωση της υγείας των πολιτών και προσφέρει πληροφορίες για βιβλία σχετικά με την καλλιέργεια των μανιταριών, τις συσκευές και τα εργαλεία που μπορούν να χρησιμεύσουν σ' αυτή την καλλιέργεια,

<sup>506</sup> Περ. *Gourmet*, εφημ. *Ελευθεροτυπία*, 13/11/2005, σελ. 9.

<sup>507</sup> <http://www.tropis.gr/Proionta/troufew.html>

<sup>508</sup> Η πληροφορία σε ιστοσελίδα για τον αγροτουρισμό. Βλ.:

<http://www.shop21.gr//product/product.agro.asp?pfid=23965&prid=24231>

σεμινάρια γύρω από τα μανιτάρια, αλλά και πιστοποιημένα οργανικά φάρμακα προερχόμενα από μανιτάρια.<sup>509</sup>

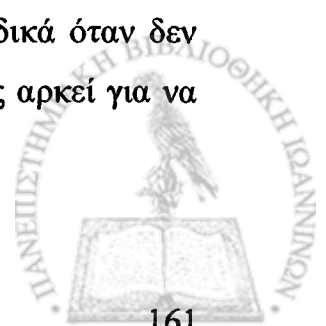
Πέρα όμως από την πώληση των μανιταριών συσκευασμένων, αρχίζουν να εμφανίζονται στην Ελλάδα, τόσο σε επαρχιακό όσο και σε αστικό περιβάλλον, εστιατόρια με εξειδίκευση στα πιάτα με άγρια κυρίως μανιτάρια, που απευθύνονται βασικά σε ομάδες μανιταρόφιλων της σύγχρονης ελληνικής κοινωνίας, έτσι όπως την ορίσαμε εδώ. Π.χ. στα Γρεβενά λειτουργεί η ταβέρνα «Εν Αυλαίς», στέκι μανιταρόφιλων, που προσφέρει κυρίως παραδοσιακές συνταγές με άγρια μανιτάρια. Ή, στη Θεσσαλονίκη, το εστιατόριο «Αμανίτης», με συνταγές με μανιτάρια που ανήκουν τόσο στην παραδοσιακή όσο και στη δημιουργική ελληνική κουζίνα.

Στο ίδιο ιδεολογικό πλαίσιο εντάσσεται και η δημιουργία το 1999 του πρώτου συλλόγου Μανιταρόφιλων στην Ελλάδα, του Συλλόγου 'Φίλων των Μανιταριών' που αργότερα μετονομάστηκε σε 'Σύλλογος Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας', με έδρα την Καστοριά. Ο Σύλλογος, στον οποίο ωστόσο ανήκουν μανιταρόφιλοι και από άλλα μέρη της Ελλάδας, διοργανώνει εξορμήσεις για μανιταροσυλλογή, γιορτές, φεστιβάλ (το Φεστιβάλ Μανιταριού στα Γρεβενά π.χ. ήταν μια απ' αυτές τις διοργανώσεις) ομιλίες, συνέδρια. Διαθέτει επίσης ιστοσελίδα, όπου περιλαμβάνονται γενικές πληροφορίες για το μανιτάρι, την ιστορία του, τη διάκριση των ειδών, συμβουλές και κανόνες που απευθύνονται στους νέους συλλογείς, νέα για τις εκδηλώσεις του Συλλόγου κ.λπ. Αντιγράφουμε κάποια αποσπάσματα απ' αυτή την ιστοσελίδα, εφόσον είναι χαρακτηριστικά για τον τρόπο που αντιμετωπίζονται τα μανιτάρια μέσα στο νέο αυτό πολιτισμικό και ιδεολογικό πλαίσιο:

«Παρόλο που στη Γαλλία και την Ιταλία τα άγρια μανιτάρια είναι δυσεύρετα και πολύ ακριβά, στην Ελλάδα τα υποβαθμίζουμε και έχουν γίνει πια γνωστά στην καλύτερη περίπτωση ως "σχάρας" στα μεζεδοπωλεία της μόδας, στη χειρότερη δε, ως "διακοσμητικά" στις πίτσες. Στην Ελλάδα τα αγοράζουμε συσκευασμένα σε βαζάκι, κονσέρβα, κατεψυγμένα και τις περισσότερες φορές εισαγόμενα, όταν ακόμα έξω από τα σπίτια μας, την Άνοιξη και το Φθινόπωρο, με τις βροχές, φυτρώνουν κυριολεκτικά "σαν μανιτάρια".

»Όμως, αφού μπορεί να είναι μέχρι και θανατηφόρα κάποια από αυτά όταν καταναλωθούν, το μάζεμα των μανιταριών θέλει αρκετή προσοχή, ειδικά όταν δεν είστε ειδικός. Και αυτό γιατί ένας και μόνο δηλητηριασμένος μύκητας αρκεί για να

<sup>509</sup> Βλ. ιστοσελίδα: <http://fungi.com/>



δηλητηριάσει ένα ολόκληρο καλάθι με πεντανόστιμα *καστανομανίταρα* (*boletus badius*).

»Μια προειδοποίηση: Τα μανιτάρια είναι ένα είδος ανάμεσα στα φυτά και τα ζώα, πολύ ευαίσθητο και γι' αυτό πρέπει να καταναλώνονται ολόφρεσκα. Ένας καλός σύγχρονος τρόπος διατήρησής τους είναι να τα καταψύξουμε αφού τα έχουμε καθαρίσει και πλύνει. Έτσι δεν χάνουν την γεύση τους όταν μαγειρεύονται παγωμένα. [...]

»Βασικές αρχές για το μάζεμα των μανιταριών: 1. Να έχουμε πάντα μαζί μας μια βέργα και μερικές χάρτινες σακούλες όταν πάμε για μάζεμα, καθώς και ένα μπαστούνι για να καθαρίζουμε τα πόδια των μανιταριών από τα φύλλα ή το χώμα. Είναι σημαντικό να έχουμε μια πλήρη οπτική επαφή για τη σαφή αναγνώριση του μανιταριού. 2. Όταν στη βάση του ποδιού υπάρχει μια βολβοειδής όψη, αυτό ισούται με μεγάλο κίνδυνο. 3. Τα θανατηφόρα της οικογένειας των αμανιτών φυτρώνουν πολύ εύκολα κοντά στα καλά μανιτάρια, γι' αυτό χρειαζόμαστε τις χάρτινες σακούλες για να τοποθετήσουμε ξεχωριστά τα γνωστά μας μανιτάρια, ξεχωριστά τα αμφίβολα και ξεχωριστά τα άγνωστα ώστε να τα πάμε για "εξακρίβωση" στο φαρμακοποιό της περιοχής, ο οποίος συνήθως τα έχει μελετήσει. 4. Ποτέ δεν βάζουμε τα μανιτάρια που μαζεύουμε σε πλαστικές σακούλες γιατί σαπίζουν με πολύ γρήγορο ρυθμό όταν δεν αναπνέουν. 5. Επίσης δεν πάνουμε ποτέ με το χέρι γυμνό ένα άγνωστο είδος γιατί εάν περιέχει δηλητήριο θα δηλητηριάσουμε τα καλά που θα βρούμε στη συνέχεια και υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να βάλουμε το χέρι στο στόμα από συνήθεια, πράγμα που από μόνο του μπορεί να προκαλέσει δηλητηρίαση.»

Ιστοσελίδες όμως με αντίστοιχο περιεχόμενο βρίσκουμε πλέον και άλλες. Για παράδειγμα σε κάποιες που αφορούν τον αγροτουρισμό από τη Θράκη ή τα Γρεβενά, περιέχονται ποικίλες πληροφορίες για το μανιτάρι.

Εξάλλου, στο ίδιο πλαίσιο της πρόσφατης προβολής των μανιταριών με θετικό πρόσημο, εντάσσονται και πολλά δημοσιεύματα στον τύπο όπου τονίζεται η φαρμακευτική αξία πολλών ειδών μανιταριών, που είτε ήταν ως τώρα άγνωστη στην Ελλάδα, όχι όμως και σε άλλες χώρες του εξωτερικού, είτε πρόκειται για νέες επιστημονικές ανακαλύψεις. Έτσι, π.χ. ένα μανιτάρι διαδεδομένο στην Κίνα (το *cordyceps sinensis*) συνδέεται με την μακροζωία αλλά και τη διατήρηση της σεξουαλικής δραστηριότητας, ένα δεύτερο κινέζικο μανιτάρι (το *coriolus versicolor*),

κατά την παραδοσιακή κινέζικη ιατρική τονώνει τη σπλήνα και την καρδιά,<sup>510</sup> ενώ το γνωστό γιαπωνέζικο σιτάκε θεωρείται ότι διαθέτει αντικαρκινικές και ανοσοδιεγερτικές ιδιότητες.<sup>511</sup>

Τέλος, πρόσφατα άρχισαν να διοργανώνονται, και στην Ελλάδα,<sup>512</sup> επιστημονικά συνέδρια γύρω από το μανιτάρι, που δεν το εξετάζουν όμως μόνο από βιολογική σκοπιά, όπως γινόταν μέχρι σήμερα, αλλά έχουν έναν πιο διεπιστημονικό χαρακτήρα και απευθύνονται σε πλατύτερο κοινό. Ένα τέτοιο συνέδριο π.χ. πραγματοποιήθηκε στις 28-30 Οκτωβρίου του 2005 στην Καστοριά με θέμα: «Τα βρώσιμα μανιτάρια στην θεραπευτική». Διοργανώθηκε από τρεις φορείς, την Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας, το Φαρμακευτικό Σύλλογο Καστοριάς και το Σύλλογο Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας και τελούσε υπό την αιγίδα του Πανελληνίου Φαρμακευτικού Συλλόγου. Τα θέματα που αναπτύχθηκαν αφορούσαν και ειδικότερα ζητήματα γύρω από το μανιτάρι, όπως π.χ. τη νομοθεσία για τη μανιταροσυλλογή, τα μανιτάρια στην ομοιοπαθητική, το ling zhi, μανιτάρι που εμφανίζεται στην κινέζικη ιστορία της διατροφής ως υπεύθυνο για τη μακροζωία κ.ά.<sup>513</sup>

Σε τέτοιες επιστημονικές συναντήσεις, αλλά και γενικότερα από φορείς αυτού του πολιτισμικού πλαισίου, που σχετίζονται με την οικολογία, είτε πρόκειται για κατοίκους πόλεων είτε επαρχίας, όπως άλλωστε διαπιστώσαμε και κατά την επιτόπια έρευνα, επισημαίνονται συχνά τρία ακόμη ζητήματα. Το πρώτο έχει να κάνει με τη συρρίκνωση της ποσότητας και την υποβάθμιση της ποιότητας των συλλεγόμενων μανιταριών, ως αποτελέσματος των περιβαλλοντικών αλλαγών και της έντασης της

<sup>510</sup> εφημ. *Ελευθεροτυπία*, 26/3/2001.

<sup>511</sup> <http://www.in2.gr/dygeia.php?id=2429>

<sup>512</sup> Σε πολλές χώρες της Δύσης, όπως είπαμε, συνέδρια, όμιλοι, εκδηλώσεις και περιοδικά για τα μανιτάρια, που τα εξετάζουν από άλλη άποψη πέρα από την καθαρά βιολογική ή και τη διατροφική, υπάρχουν εδώ και χρόνια. Ένα από τα πάμπολλα παραδείγματα, φερ' ειπείν, είναι το περιοδικό *International Journal of Medicinal Mushrooms*, για τα φαρμακευτικά μανιτάρια, που εκδίδεται εδώ και χρόνια στις ΗΠΑ. Βλ. ιστοσελίδα:

[http://www.edata-center.com/journals/708ae68d64b17c52\\_2e5fc0e3182d70db\\_0864ce8...](http://www.edata-center.com/journals/708ae68d64b17c52_2e5fc0e3182d70db_0864ce8...)

<sup>513</sup> Συγκεκριμένα, οι ανακοινώσεις που έγιναν στο συνέδριο ήταν οι εξής: 1. Διαμαντόπουλος Παναγιώτης, Πρόεδρος Συλλόγου: "Μανιταρόφιλοι Δυτικής Μακεδονίας", *Τα άγρια μανιτάρια στην Ελλάδα. Συλλογή - Νομοθεσία*, 2. Κωνσταντινίδης Γιώργος, Εκπαιδευτικός, Ερευνητής, Συγγραφέας, *Βρώσιμα και δηλητηριώδη μανιτάρια*, 3. Δήμου Δημήτριος, Γεωπόνος, Μυκητολόγος, Εργαστ.Γενικής & Γεωργικής Μυκητολογίας, Γεωπ.Παν.Αθηνών, *Μύκητες - Μανιτάρια. Εισαγωγή στη βιολογία των μακρομυκήτων*, 4. Ουζούνη Παρασκευή, Πτυχιούχος Εφαρμοσμένης Αγροοικολογίας. Msc. Χημ. - Τεχνολόγος Τροφίμων, *Επίδραση της χημικής σύστασης των βρώσιμων μανιταριών στην υγεία*, 5. Μακρή Αγγελική, Κλινικός Διαιτολόγος Διατροφολόγος, *Ling Zhi, Το αρχαίο φάρμακο η νέα ελπίδα*, 6. Φιλιάνος Μάρκος, Φαρμακοποιός, *Τα μανιτάρια στην ομοιοπαθητική*, 7. Διαμαντής Στέφανος, Τακτικός Ερευνητής, Ινστιτούτο Δασικών Ερευνών, *Τα μανιτάρια στην παραδοσιακή ιατρική και φαρμακολογία*.



συλλογής τους. Βέβαια το γεγονός της μείωσης τωνμανιταριών υπογραμμίζεται ακόμα και από φορείς του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου. «Παλιά τρώγαμε πιο πολύ μανιτάρια γιατί υπήρχαν πολλά. Τώρα πια έχουν χαθεί»<sup>514</sup>, είναι μια τυπική επισήμανση που γίνεται κατά την επιτόπια έρευνα. Συχνά τονίζεται η εξαφάνιση συγκεκριμένων ειδών: Π.χ. συλλογέας μανιταριών από την Κρήτη, που αναφέρει τέσσερα εδώδιμα είδη στην περιοχή του, λέει για το ένα απ' αυτά, τους *αγκαθομανιτές*: «Παλιά είχε, τώρα πια καθόλου...».<sup>515</sup> Και στο νομό Θεσσαλονίκης, όταν αναφέρεται το είδος *κουζού κιοπέ* ('ο αφαλός του αρνιού'), είδος που, όπως θα δούμε σε επόμενο κεφάλαιο, έχει ιδιαίτερη συμβολική αξία, τονίζεται η σταδιακή εξαφάνισή του: «Ξέρουμε να το ξεχωρίζουμε, όμως σπάνια το βρίσκουμε πια... Άλλωστε και τα υπόλοιπα μανιτάρια, όσο πάνε και λιγοστεύουν!»<sup>516</sup> Στη Γαλάτισσα Χαλκιδικής, κάνοντας λόγο για ένα άλλο είδος μανιταριού, τα *τοπούζια*, που βγαίνουν στις καλαμιές, οι συλλογείς λένε ότι «τώρα δεν τα βλέπεις πια, χάθηκαν...»<sup>517</sup> Τη μείωση των μανιταριών σε σχέση με το παρελθόν, ως αποτέλεσμα της περιβαλλοντικής υποβάθμισης, τονίζει και ο 'μανιταράς' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής: «Πια δεν βγαίνουν τόσο πολύ όσο παλιά. Αν κόψουν όμως τα δέντρα, γίνεται το μέρος «καψούρ'» και δεν βγαίνουν πια»,<sup>518</sup> αλλά και κάτοικοι άλλων περιοχών, όπως η ορεινή Αρκαδία: «Στα έλατα βγαίνει ένα άλλο είδος, που βγαίνουν όλα μαζί, το λέμε *σκωταριές*. Τώρα τελευταία όμως σπάνια τα βρίσκουμε αυτά.»<sup>519</sup> Βέβαια, κάποιοι εκπρόσωποι του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου αποδίδουν τη σύγχρονη εξαφάνιση των μανιταριών σε άλλες αιτίες όπως ...στην υπερβολική συλλογή τους από μέρους των αλλοδαπών της χώρας μας, δίνοντας έτσι μια νέα κοινωνική και ιδεολογική διάσταση στο επιφανειακά ουδέτερο θέμα της μανιταροσυλλογής.<sup>520</sup>

Το δεύτερο ζήτημα επισημαίνει την ανάγκη επιστροφής στο άγριο μανιτάρι, και επανάκτησης της παραδοσιακής γνώσης που έχει χαθεί, αλλά με παράλληλη υιοθέτηση κάποιων κανόνων και ρυθμίσεων για την ομαλή και μη καταστροφική για

<sup>514</sup> Συνέντευξη με την Χ. Σ., 45 ετών, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 5/7/2003.

<sup>515</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Α., περ. 50 ετών, ιδιοκτήτη ψαροταβέρνας, Κεραμές Ρεθύμνου, 19/9/2003. [Ο πληροφορητής κατάγεται από τον Κεραμέ, έχει όμως ζήσει κάποια χρόνια στο εξωτερικό].

<sup>516</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>517</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτισσα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>518</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>519</sup> Συνέντευξη 48, Γιώργος Κουρούνης, 59 ετών, οδηγός ταξί, (Αθήνα), καταγ. από Καστάνιτσα Κυνουρίας, 31/10/2004.

<sup>520</sup> Βλ. κεφ. Μανιτάρι και τοπικές και εθνικές ταυτότητες. ΙΙΙ. Διατροφικά στερεότυπα και κατασκευή ταυτότητας. Μυκόφιλοι και μυκόφοβοι λαοί.

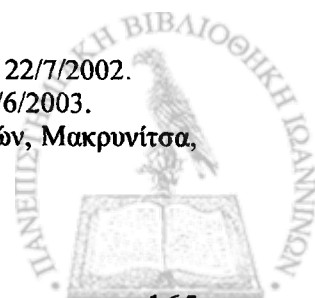
το περιβάλλον συλλογή. Έτσι κάτοικος της Μαγνησίας, σε συζήτησή μας, τονίζει και ξανατονίζει ότι «έχει χαθεί η παραδοσιακή γνώση».<sup>521</sup> Ένας άλλος αναφέρει: «Υπάρχουν αρκετά μανιταροτόπια στον τόπο μου, όμως εξαντλούνται, αν γίνεται συγκομιδή κάθε χρόνο και από πολλά άτομα που μάλιστα δεν μαζεύουν σωστά.»<sup>522</sup> Και μια κάτοικος του Πηλίου δηλώνει: «Οι ξένοι που έρχονται και μαζεύουν εδώ είναι παράνομο. Γιατί το δάσος είναι χωρισμένο σε κτήματα που ανήκουν στους ντόπιους. Τα κοινοτικά είναι λίγα.»<sup>523</sup> Άλλοι μανιταρόφιλοι τονίζουν ότι οφείλουμε «να μην καταστρέφουμε το βιοτικό περιβάλλον του μανιταριού και να ακολουθούμε κάποιον ειδικό, που θα μας εκπαιδεύσει στη μανιταροσυλλογή».<sup>524</sup> Τους κινδύνους από την αλόγιστη μανιταροσυλλογή επισημαίνει και ο πρόεδρος των Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας, σε ανακοίνωσή του στο συνέδριο «Τα βρώσιμα μανιτάρια στην θεραπευτική». Αντιγράφουμε ένα απόσπασμα: «Μια δεύτερη αρνητική συνέπεια είναι, ότι η μυκοχλωρίδα μας, που είχε ως τώρα γλιτώσει από την καταστροφική μανία του ανθρώπου, με την ευρεία διάδοση της μανιταροσυλλογής, θα κινδυνέψει να καταστραφεί. Γιατί με τη γνωστή έλλειψη σεβασμού της φύσης, που χαρακτηρίζει γενικά τους συλλέκτες στη χώρα μας και το αδυσώπητο εκμεταλλευτικό ενδιαφέρον, που κυριαρχεί σήμερα στη ζωή μας, είναι σίγουρο, ότι πολλά μεν γνωστά μανιτάρια του τόπου μας θα λείψουν, ενώ άλλα είδη, άγνωστα ως τώρα, θα εξαφανιστούν πριν καλά – καλά προλάβουμε να τα γνωρίσουμε. Γι' αυτό θα χρειαστεί να ληφθούν μέτρα για την προστασία της μυκοχλωρίδας μας, σαν εκείνα που εφαρμόζονται για τη συλλογή σπάνιων φυτών. Στη Γαλλία λ.χ. η συλλογή μανιταριών στα δημόσια δάση επιτρέπεται μόνο για την κάλυψη των οικογενειακών αναγκών και όχι παραπάνω από 5 κιλά για κάθε αρχηγό οικογένειας. Η συλλογή πάλι μανιταριών για κερδοσκοπικούς σκοπούς επιτρέπεται μόνο ύστερα από ειδική άδεια της δασικής υπηρεσίας, που εκδίδεται μετά την καταβολή ενός χρηματικού ποσού σαν συλλεκτικό δικαίωμα. Στην Ιταλία, οι ποσοτικοί περιορισμοί, που μπορούν να επιβληθούν και με αποφάσεις των νομαρχών και της τοπικής αυτοδιοίκησης, κυμαίνονται κατά περιοχές από 1 – 3 κιλά το άτομο τη μέρα, αδιάφορο αν πρόκειται για μανιτάρια φαγώσιμα ή μη. Γιατί όλα τα είδη, ακόμα και τα πιο επικίνδυνα, παίζουν σημαντικό ρόλο στην ισορροπία της φύσης. Θεωρείται επίσης ποινικό αδίκημα η συλλογή μανιταριών σε

<sup>521</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>522</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

<sup>523</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>524</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Τ., 30 ετών, εκπαιδευτή ράφτινγκ, Γρεβενά, 7/9/2003.



ξένα κτήματα χωρίς τη συγκατάθεση και πολύ περισσότερο αντίθετα με τη θέληση των ιδιοκτητών.» Και κλείνει την ανακοίνωσή του προτείνοντας μια σειρά μέτρων που θα έπρεπε να ρυθμιστούν νομικά: «Ενδεικτικά θα αναφέρουμε ότι πρέπει: 1) Να ρυθμιστεί νομοθετικά ο ποσοτικός περιορισμός και να προσδιοριστούν οι τρόποι συλλογής των μανιταριών. [...]2) Να επιτρέπεται η συλλογή μανιταριών στους επαγγελματίες συλλέκτες, μόνον ύστερα από έγγραφη άδεια, που θα εκδίδεται από τις κατά τόπους δασικές υπηρεσίες και θα ισχύει για ένα χρόνο. Αλλά για να χορηγηθεί η άδεια, ο συλλέκτης θα είναι υποχρεωμένος να υποβληθεί σε έλεγχο των γνώσεων, που κατέχει πάνω σε στοιχειώδη πρακτικά και θεωρητικά προβλήματα της μυκολογίας. Για να διευκολυνθεί μάλιστα η απόκτηση αυτών των γνώσεων, χρήσιμο είναι να οργανωθούν, στις περιοχές που παρατηρείται συλλεκτικό ενδιαφέρον, κύκλοι μαθημάτων – διαλέξεων, που θα κληθούν να παρακολουθήσουν οι μελλοντικοί συλλέκτες και κάθε άλλος ενδιαφερόμενος για τη μυκολογία. 3) Να χορηγείται η άδεια συλλογής στους επαγγελματίες συλλέκτες με την καταβολή ενός χρηματικού ποσού, ως συλλεκτικού δικαιώματος, ενώ από τους ερασιτέχνες συλλέκτες να γίνει κατανοητό ότι απολαμβάνουν μιας ανοχής και όχι του δικαιώματος, γιατί τα μανιτάρια αποτελούν δημόσιο αγαθό. 4) Να εξειδικευτούν επιστήμονες στα προβλήματα μελέτης, προστασίας και αξιοποίησης της μυκοκλωρίδας. 5) Να ιδρυθούν μυκολογικοί σύλλογοι και στη χώρα μας, για να διαδοθεί η μυκολογική γνώση και να ευαισθητοποιηθεί ο κόσμος στα προβλήματα σεβασμού και προστασίας της φύσης.»<sup>525</sup>

Το τρίτο, τέλος ζήτημα, αφορά τη σύγκριση των άγριων, συλλεγόμενων μανιταριών με τα καλλιεργημένα και υπογραμμίζει την υπεροχή (διατροφική και γευστική) των πρώτων. Έτσι π.χ. κάποιοι υποστηρίζουν ότι «αυτά των σούπερ – μάρκετ είναι τόσο τυποποιημένα, που δεν έχουν πια γεύση!»<sup>526</sup> Η εξηγούν ότι ποτέ δεν αγοράζουν μανιτάρια, τα μαζεύουν μόνοι τους, ενώ αυτοί που αγοράζουν τα καλλιεργημένα δεν ξέρουν συνήθως τα άγρια, τα οποία είναι πολύ πιο νόστιμα.<sup>527</sup> Κάποιοι άλλοι, που μένουν στην επαρχία, διευκρινίζουν πως τα μανιτάρια τα μαζεύουν μόνοι τους απ' το βουνό, δεν τα αγοράζουν. Παρόλο που «πουλάνε τώρα και κονσέρβα, [που έρχεται] απ' την Αθήνα. [Τα κονσερβοποιημένα] όμως δεν είναι

<sup>525</sup> Διαμαντόπουλος Παναγιώτης, Πρόεδρος Συλλόγου: "Μανιταρόφιλοι Δυτικής Μακεδονίας", *Τα άγρια μανιτάρια στην Ελλάδα. Συλλογή – Νομοθεσία*, Πρακτικά Συνεδρίου 'Τα βρώσιμα μανιτάρια στη Θεραπευτική'. Βλ. ιστοσελίδα του Συλλόγου.

<sup>526</sup> Συνέντευξη με την Ε. Μ., 31 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Αλεξανδρούπολη, 13/3/2003.

<sup>527</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ν., 50 ετών, Ξουρήτσι Πηλίου, 2/5/2003.

νόστιμα σαν τα άγρια. Βέβαια οι ξένοι στις πόλεις τα αγοράζουν.»<sup>528</sup> Ή, πάλι, μπορεί η σύγκριση να μην αφορά τα μανιτάρια του βουνού με τα καλλιεργημένα, αλλά τις παραδοσιακές με τις αστικές συνταγές: «Τελευταία κάναμε και μοντέρνες συνταγές ,αλλά γυρίσαμε στις παραδοσιακές, γιατί είναι καλύτερες», υποστηρίζει μανιταροσυλλέκτης από τη Δυτική Μακεδονία.<sup>529</sup>

Μια άλλη διάσταση της αντιμετώπισης του άγριου μανιταριού μέσα στα σύγχρονα πολιτισμικά συμφραζόμενα είναι και η προσπάθεια για εμπορική του εκμετάλλευση, στην οποία ήδη έχουμε αναφερθεί σε άλλο σημείο της εργασίας μας. Εδώ θα πρέπει να ξανατονίσουμε, ότι το εμπόριο άγριου μανιταριού στην Ελλάδα αποτελεί ουσιαστικά μια πρόσφατη ιδέα και όχι ένα μέσο για αύξηση των εσόδων σε περιόδους κρίσεων, όπως συμβαίνει σε άλλα μέρη. Η έλλειψη αυτού του εμπορίου σχολιάζεται συχνά και κατά την επιτόπια έρευνα, άλλοτε θετικά και άλλοτε αρνητικά. Κάποιος κάτοικος της Ηπείρου, κάνοντας λόγο περί πώλησης άγριων μανιταριών, αποδίδει την έλλειψη εμπορίου στο παρελθόν στο μικρό αριθμό τους, προσπαθώντας προφανώς να βρει μια λογική αιτία γι' αυτή την έλλειψη -λόγος ωστόσο που δεν ισχύει στην πραγματικότητα.<sup>530</sup> Φυσικά, το μανιτάρι έπαιξε σημαντικό ρόλο και στην Ελλάδα σε περιόδους κρίσεων, αλλά μόνο ως είδος προς κατανάλωση και όχι προς πώληση. Συχνά πάντως σε συνεντεύξεις, όταν γίνεται λόγος για την εμπορική χρήση του άγριου μανιταριού, διευκρινίζεται ότι πρόκειται για φαινόμενο πρόσφατο και αντιμετωπίζεται με καχυποψία. «Εμείς δεν παίρνουμε μανιτάρια ούτε από σούπερ μάρκετ ούτε απ' τη λαϊκή», τονίζουν κάποιοι μανιταροσυλλέκτες από τη Χίο. «Τα μαζεύουμε μόνοι μας. Καμιά φορά μαζεύουν κάποιοι στα βορειόχωρα και τα φέρνουνε, τα διαλαλούν με το megάφωνο και τότε βγαίνουμε. Όμως κι αυτοί δεν το έχουν για κύρια ασχολία, δεν είναι μανάβηδες. [...] Συνήθως μανιτάρια πουλάνε αγρότες. Και μερικοί επιτήδειοι που θέλουν να κonomήσουν και τα μαζεύουν μόνοι τους.»<sup>531</sup> Τη σύγκριση του παλιού με το νέο τρόπο απόκτησης των μανιταριών τονίζει και κάποια ηλικιωμένη πληροφορήτρια από τη Λέσβο: «Παλιά πήγαινα, μάζευα, τώρα τα αγοράζ' η γιος μ' [...] Τα πουλάνε πλανόδιοι πωλητές αλλά και μαγαζιά. Οι

<sup>528</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>529</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>530</sup> «Μπα! Δεν τα πουλούσανε. Δεν περισσεύανε. Λίγα βγαίνανε...» (Τμήμα συνέντευξης με κάτοικο της Κωστανάς Ηπείρου που μου παραχώρησε ο Λευτέρης Αλεξάκης).

<sup>531</sup> Συνέντευξη με την Ε. Ζ., 33 ετών και τον Γ. Μ., 40 ετών, Πυργί Χίου, 20/11/2002.



πλανόδιοι είναι αυτοί που τα μαζεύουν μόνοι τους.»<sup>532</sup> Τελευταία συχνό είναι το εμπόριο μανιταριών από πλανόδιους πωλητές στο Πήλιο. «Τους βλέπουμε να τα πουλάνε σε υπαίθριους πάγκους, στο δρόμο προς τα Χάνια», λένε κάποιοι Πηλιωρίτες. «Τα μαζεύουν μόνοι τους και τα πουλάνε –είναι ένας τρόπος ν' αποκτήσουν έξτρα εισόδημα».<sup>533</sup> Και κάποιος άλλος προσθέτει: «Τα μαζεύουν μαζί με τα κάστανα και πουλάνε και τα δυο είδη υπαίθρια».<sup>534</sup> Στο Κεφαλόβρυσο της Ηπείρου ορισμένοι μαζεύουν άγρια μανιτάρια και τα προωθούν για πώληση στη Γερμανία.<sup>535</sup> Μερικοί πάλι εξηγούν ότι: «τα αγοράζουν και από βοσκούς που τα μαζεύουν και τα ξέρουν καλά.»<sup>536</sup> Ο Γιώργος Κωνσταντινίδης, ωστόσο, μιλώντας για την περιοχή των Γρεβενών αναφέρει ότι το μανιτάρι παίζει ρόλο στην τοπική οικονομία, όχι μόνο γιατί αποτελεί μέρος του διαιτολογίου των κατοίκων αλλά και γιατί περιοδικά διεξάγεται και εμπόριο σε περιορισμένη κλίμακα: «Μερικές φορές στο παζάρι της Παρασκευής στα Γρεβενά», σημειώνει, «κάνουν την εμφάνισή τους κάποιες γριούλες απ' τα χωριά του Βοΐου, πουλώντας νοστιμότητα *καλογεράκια* και *βασιλικά* (*boletus aereus* και *boletus reticulatus*)».<sup>537</sup> Όσο για την πώληση άγριων αλλά και κάποιων σπανιότερων καλλιεργημένων μανιταριών σε λαϊκές αγορές, φαινόμενο που συνηθίζεται αρκετά τελευταία, ορισμένοι λάτρεις των μανιταριών στηλιτεύουν την προσπάθεια για απόκτηση μεγάλου κέρδους: «Στη λαϊκή υποθέτω ότι κάποιοι τα έχουν μαζέψει μόνοι τους και ίσως γι' αυτό έχουν και μια ωραία, 'τσιμπημένη' τιμή», δηλώνει νεαρή μανιταρόφιλη.<sup>538</sup>

Σε κάποιες περιπτώσεις πάντως, άτομα προερχόμενα κυρίως από αγροτικό περιβάλλον, δείχνουν έντονη διάθεση για εμπορική αξιοποίηση της συνήθειας της μανιταροσυλλογής της περιοχής τους. Έτσι κάποιοι κάτοικοι της Γαλάτιστας Χαλκιδικής αναρωτιούνται πώς δεν αποφάσισαν ως τώρα να κάνουν εμπόριο με τα μανιτάρια, υπονοώντας ότι αυτό θα ήταν μια καλή ιδέα. Μια γυναίκα πάλι που συναντήσαμε στη Γιορτή Μανιταριού του Ταξιάρχη του 2004 αναφέρθηκε στο ίδιο θέμα: «Να σου πω την αλήθεια, εγώ θέλω να κάνω μονάδα καλλιέργειας. Πιο πολύ

<sup>532</sup> Συνέντευξη με την Δ. Κ., 76 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Πέργαμο Μικρασίας, 25/11/2002.

<sup>533</sup> Συνέντευξη με Γ. Φ., Γερμανό κάτοικο Καλαμακίου Πηλίου, ειδικό στα μανιτάρια, 21/7/2002 και συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>534</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ν., 50 ετών, Ξουρίτσι Πηλίου, 2/5/2003.

<sup>535</sup> χφ. 4530, ΚΕΕΛ, Κεφαλόβρυσο Ηπείρου, 1995 (αποστολή Ε. Αλεξάκη)

<sup>536</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>537</sup> Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια του νομού Γρεβενών*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Γρεβενών 2001, σελ. 4.

<sup>538</sup> Συνέντευξη με την Ε. Μ., 31 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Αλεξανδρούπολη, 13/3/2003.

γι' αυτό ήρθα κιόλας σήμερα εδώ, μήπως βρω καμιά άκρη. Δεν δουλεύω και μου μπήκε η ιδέα να ασχοληθώ με κάτι τέτοιο. Μου 'στειλαν απ' την Κρήτη (είναι ο γιος μου στο Ηράκλειο, έχει παντρευτεί Κρητικιά) ένα πακέτο: συμπτυγμένο άχυρο με σπόρους μύκητα. Είχε και οδηγίες πώς να το βάλεις, πώς να το φτιάξεις, υγρασίας κ.λπ. αλλά δεν τα ξέρουμε εμείς καλά. Δεν πέτυχαν.»<sup>539</sup>

Σε πιο οργανωμένη βάση, πάντως, έχουν αρχίσει να δημιουργούνται τα τελευταία χρόνια υποδομές για τη εμπορική αξιοποίηση του άγριου μανιταριού, με μονάδες όπως αυτές που περιγράψαμε παραπάνω. Σε προηγούμενο κεφάλαιο αναφέραμε βεβαίως πώς η έναρξη του εμπορίου του άγριου μανιταριού στην Ελλάδα σημαδεύτηκε από την κακή διαχείριση και την εκμετάλλευση του πλούτου της ελληνικής μυκοχλωρίδας για χάρη του κέρδους. Ωστόσο αυτό δεν ισχύει σε όλες τις περιπτώσεις, καθώς ολοένα και συχνότερα το μανιτάρι αρχίζει να αποτελεί, ασφαλώς κάτω από πολλές προϋποθέσεις, αντικείμενο υγιούς επιχειρηματικότητας και να αξιοποιείται προς όφελος κυρίως ευπαθών ομάδων, όπως οι άνεργες γυναίκες ή οι νέοι επαρχιακών περιοχών της πατρίδας μας.

Για το εμπόριο άγριων μανιταριών στη χώρα μας μιλά και ο πρόεδρος του συλλόγου Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας Π. Διαμαντόπουλος: «Πρέπει να τονίσουμε ότι ο ρόλος της μανιταροσυλλογής, ενός νέου κλάδου της συλλεκτικής οικονομίας, έχει υποτιμηθεί για την οικονομία ορισμένων περιοχών της χώρας μας. Δυστυχώς δεν υπάρχουν στατιστικά στοιχεία, ούτε για τις ποσότητες που κάθε χρόνο συγκεντρώνονται στην πατρίδα μας, ούτε και για τις τιμές των μανιταριών, για να μπορεί κανείς να εκτιμήσει τη συμβολή τους στη διατροφή και την οικονομία του αγρότη. Βέβαιο πάντως είναι, ότι χιλιάδες κιλά εκλεκτών μανιταριών (βωλίτες, μορχέλες, αμανίτες κ.ά.) συλλέγονται από τους αγρότες μας γι' αυτοκατανάλωση και διάθεση σε εμπόρους αγοραστές. Ωστόσο, μερικά ενδεικτικά στοιχεία μπορούν να βοηθήσουν για να γίνει φανερός ο ρόλος που παίζουν τα μανιτάρια, από την άποψη αυτή, σε ορισμένες περιοχές της χώρας μας. Ας πάρουμε για παράδειγμα τους βωλίτες (*Boletus* sp.), μανιτάρια νοστιμότατα και περιζήτητα από τους καλοφαγάδες όλου του κόσμου και γνωστά στον τόπο μας με τις λαϊκές ονομασίες *καλογεράκια*, *βασιλικά* κ.ά. Πρόκειται για εκλεκτής ποιότητας μανιτάρια, που τρώγονται φρέσκα και ξερά. Μάλιστα δε τα ξερά, όταν μαγειρεύονται κατάλληλα, είναι πιο νόστιμα και μυρωδάτα από τα χλωρά. Στη χώρα μας, όταν η χρονιά είναι ευνοϊκή, συλλέγονται

<sup>539</sup> Συνέντευξη με την Γ. Π., 45 ετών, νοικοκυρά, Ορμύλια Χαλκιδικής, 6/9/2004.



από τους αγρότες μας μεγάλες ποσότητες διαφόρων ειδών βωλίτες και προπαντός ο βωλίτης ο φαγώσιμος (*Boletus edulis*) γι' αυτοκατανάλωση. Διεξάγεται επίσης κι ένα τοπικό εμπόριο βωλιτών με ντόπιους και ξένους (Ιταλούς) αγοραστές σε πολλά χωριά του νομού Καστοριάς, Κοζάνης, Γρεβενών και Φλώρινας. Λέγεται μάλιστα στην περιοχή, ότι υπάρχουν αγρότες που εισπράττουν έως και 10.000€ από τη διάθεσημανιταριών σε αγοραστές. Το περίεργο πάντως είναι, ότι ενώ στη χώρα μας φυτρώνουν νοστιμότατοι βωλίτες, εμείς εισάγουμε, πέρα από τις κάθε λογής και προέλευσης κονσέρβες μανιταριών, και ξερούς βωλίτες, προέλευσης Ιταλίας, συσκευασμένους σε πολυτελή πανεράκια των 100 γραμ., αντί 50-60 €.»<sup>540</sup>

### III. Νέες χρήσεις μανιταριού

Στα πολιτισμικά συμφραζόμενα για τα οποία κάνουμε λόγο σ' αυτό το κεφάλαιο έχουν θέση και κάποιες πολύ πρόσφατες και σίγουρα πρωτότυπες προτάσεις για νέες χρήσεις του μανιταριού που σχετίζονται με την περιβαλλοντική μέριμνα αλλά και με άλλα, κυρίως ιατρικά, ζητήματα. Σε μια τέτοια πρόταση π.χ. δύο απόφοιτοι μηχανικοί από τις Ηνωμένες Πολιτείες πρότειναν τη χρήση μανιταριών ως ...οικοδομικού υλικού. Συγκεκριμένα πρότειναν την κατασκευή του πρώτου οργανικού μονωτικού υλικού, εφόσον αυτό θα φτιάχγεται από μανιτάρια, που μάλιστα ονόμασαν 'Πράσινη Μόνωση' ('Greensulate').<sup>541</sup> Ακόμη, όπως δημοσιεύτηκε πρόσφατα στην επιστημονική επιθεώρηση *Nature*, κάποια είδη μανιταριών μπορούν να λειτουργήσουν θετικά και για την αντιμετώπιση της όξινης βροχής. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με έρευνα επιστημόνων από το πανεπιστήμιο *Cornel* των Ηνωμένων Πολιτειών, κάποια μανιτάρια που ζουν συμβιωτικά με ορισμένα δέντρα, όπως η βελανιδιά και τα κωνοφόρα, βοηθούν τα δέντρα αυτά να λαμβάνουν το αναγκαίο ασβέστιο σε εδάφη που έχουν δεχθεί μεγάλες ποσότητες όξινης βροχής κι έτσι να αποτρέπουν τις αρνητικές συνέπειές της.<sup>542</sup> Κάτι αντίστοιχο διατυπώθηκε πρόσφατα και από ερευνητική ομάδα αποτελούμενη από τρεις Έλληνες

<sup>540</sup> Διαμαντόπουλος Παναγιώτης, Πρόεδρος Συλλόγου: "Μανιταρόφιλοι Δυτικής Μακεδονίας", *Τα άγρια μανιτάρια στην Ελλάδα. Συλλογή – Νομοθεσία, Πρακτικά Συνεδρίου 'Τα βρώσιμα μανιτάρια στη θεραπευτική'*. Βλ. ιστοσελίδα του Συλλόγου

<sup>541</sup> Κείμενο με τίτλο: *Mushrooms become source for eco-building* [Τα μανιτάρια γίνονται πηγή για οικολογική οικοδόμηση]:

[http://news.yahoo.com/s/ap/20070625/ap\\_on\\_sc/mushroom\\_insulation](http://news.yahoo.com/s/ap/20070625/ap_on_sc/mushroom_insulation)

<sup>542</sup> Η πληροφορία προέρχεται από αναδημοσίευσή της με τίτλο: *Η συμβιωτική σχέση μεταξύ μυκήτων και δένδρων βοηθά τα δεύτερα να αντιμετωπίσουν την όξινη βροχή των Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας.*

χημικούς μηχανικούς και έναν Ιρλανδό βιοϊατρικό επιστήμονα σχετικά με τις δυνατότητες των μυκήτων να χρησιμοποιηθούν για την απορρύπανση μολυσμένων περιοχών. Συγκεκριμένα, σε άρθρο τους με τίτλο *Συμβολή της μυκητοποικιλότητας στην αειφόρο ανάπτυξη ορεινών περιοχών*, που αφορούσε ειδικά την ορεινή Ήπειρο και τη μυκητοχλωρίδα της, υποστήριξαν ότι οι μύκητες μπορούν να λειτουργήσουν ως μέσα για τη βιοεξυγίανση, μια βιολογική μέθοδο επεξεργασίας μολυσμένων με χημικά περιοχών και αντιμετώπισης οξυμένων περιβαλλοντικών προβλημάτων. Στην Ελλάδα υπάρχουν πολλές τέτοιες περιοχές, όπως χώροι ανεξέλεγκτης ταφής βιομηχανικών αποβλήτων, χώροι καύσης στερεών αποβλήτων, χώροι απόρριψης κενών συσκευασίας χημικών, αποθήκες τοξικών ή ρυπασμένες περιοχές από ατυχήματα. Η βιοεξυγίανση είναι μια μέθοδος της περιβαλλοντικής βιοτεχνολογίας και αναγνωρίζεται ως ήπια τεχνολογία, τεχνολογία δηλαδή φιλική προς το περιβάλλον. Οι μύκητες καθώς παγιδεύουν τα νηματώδη, δηλαδή κάποιους παρασιτικούς οργανισμούς του εδάφους που δημιουργούν προβλήματα σ' αυτό, μπορούν να λειτουργήσουν σε συστήματα ολοκληρωμένης προστασίας συγκομιδών χωρίς ή σε συνδυασμό με τη χρήση χημικών βιοκτόνων. Οι ξυλοσηπτικοί μύκητες μάλιστα, και ιδιαίτερα οι μύκητες λευκής σήψης (white rot fungi) φαίνεται ότι είναι και οι πιο αποτελεσματικοί στην αποσύνθεση δύσκολα βιοδιασπώμενων χημικών ρύπων. Εξάλλου η ενισχυτική βιοεξυγίανση έχει το πλεονέκτημα, σε σύγκριση με άλλες μεθόδους, της μεγάλης δυνατότητας επιλογής από το τεράστιο γενετικό απόθεμα των μυκήτων. Ακόμη, οι τέσσερις ερευνητές θεωρούν πως η σπάνια και πλούσια μυκητοχλωρίδα της Ηπείρου, όπως και η υπόλοιπη βιοποικιλότητα της περιοχής μπορεί να συμβάλει στην τουριστική ανάπτυξη των ορεινών περιοχών της, μέσα στο πλαίσιο του οικοτουρισμού που δίνει προτεραιότητα στη φιλικότητα προς το περιβάλλον.<sup>543</sup> Η ίδια ομάδα ερευνητών σε άλλο συνέδριο εξήγησε πώς δύο είδη ξυλώδους μύκητα που ευδοκούν και στον Υμηττό της Αττικής είναι κατάλληλα για βιολογικό καθαρισμό των τοξικών ουσιών<sup>544</sup> και αλλού πώς ένα τρίτο είδος μανιταριού, ο πλευρωτός ο οστρεώδης μπορεί να προκαλέσει τη βιολογική

<sup>543</sup> Ρήγας Φ., Παπαδοπούλου Κ., Δρίτσα Β., Marchant R., *Συμβολή της μυκητοποικιλότητας στην αειφόρο ανάπτυξη ορεινών περιοχών* στο: Ρόκος Δ. (επιμ.), *Η ολοκληρωμένη ανάπτυξη της Ηπείρου*. Μετσόβιο Κέντρο Διεπιστημονικής Έρευνας ΜΕ.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π. & Ίδρυμα Ανάπτυξης του ΜΕ.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π., Τόμος Β', εκδ. Λιβάνη, Αθήνα 2007, σελ. 710-723.

<sup>544</sup> Rigas F., Dritsa V., Chatzidakis J., Marchant R., *Detoxification characteristics of selected polyporus species for bioremediation applications*, 8<sup>th</sup> International Conference on Environmental Science and Technology, Λήμνος, 8-10 Σεπτεμβρίου 2003.



αποσύνθεση του λιντάνιου (εντομοκτόνου).<sup>545</sup> Επίσης, μια νέα ιατρική χρήση των μανιταριών, ανακοινώθηκε από Βρετανούς ερευνητές, που υποστηρίζουν ότι τα μανιτάρια μπορούν να βοηθήσουν στη μείωση των παρενεργειών της ακτινοθεραπείας και της χημειοθεραπείας και να παρατείνουν τη ζωή των καρκινοπαθών, ζωηρεύοντας το ανοσοποιητικό τους σύστημα.<sup>546</sup>

Τέλος, στις χρήσεις του μανιταριού που ‘επανανακαλύφθηκαν’ στο πλαίσιο του πολιτισμικού και ιδεολογικού προφίλ, όπως το περιγράψαμε σ’ αυτό το κεφάλαιο, είναι και εκείνη των παραισθησιογόνων μανιταριών. Ξεκινώντας κυρίως από την Αμερική πριν κάποιες δεκαετίες, όταν ήταν σε έξαρση το κίνημα των χίπις, πολλοί νέοι άρχισαν να χρησιμοποιούν ως ναρκωτική ουσία, κοντά στα τεχνητά ναρκωτικά, και κάποια ‘φυσικά’, μέσα στα οποία ανήκαν και παραισθησιογόνα μανιτάρια όπως η ψιλοκύβη και ο αμανίτης ο μυγοκτόνος, που είχαν παρόμοια επίδραση με αυτή του LSD.<sup>547</sup> Αλλά και σήμερα π.χ. στη Ρωσία κάποιες ομάδες εσωτεριστών κάνουν πνευματιστικές τελετές όπου επιχειρούν να επαναανακαλύψουν τις αρχαίες τελετές μύησης των ιερών μανιταριών. Τα μέλη τέτοιων ομάδων πιστεύουν ότι, κατά τη διάρκεια των τελετών, το πνεύμα του μανιταριού οδηγεί τους συμμετέχοντες σε θεραπείες, διευκολύνει την αποκατάσταση της εσωτερικής αρμονίας, και ακόμα, κάποιες στιγμές, τους επιτρέπει να δουν το μέλλον.<sup>548</sup> Η χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών σήμερα στη χώρα μας δεν είναι διαδεδομένη. Κατά την επιτόπια έρευνα μόνο σποραδικά βρήκαμε αναφορές, ή μάλλον νύξεις, για αυτή. Π.χ. κάτοικοι της Γαλάτιστας Χαλκιδικής κάνουν λόγο για την κατασκευή ενός ποτού που ‘σε ζαλίζει’,<sup>549</sup> και πληροφορητές από το Πήλιο για την κατανάλωση από νέους κυρίως βρασμένου αμανίτη μυγοκτόνου ‘για να μαστουρώσουν’.<sup>550</sup> Στη χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών και στον ελλαδικό χώρο και στην ανάγκη θεσμοθέτησης νομοθεσίας για την αντιμετώπισή της κάνει λόγο και ο πρόεδρος Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας: «[...] Μια επίσης αρνητική συνέπεια είναι ο κίνδυνος της διάδοσης και στη χώρα μας, με τον τουρισμό και τα άλλα γνωστά μέσα,

<sup>545</sup> Rigas F., Dritsa V., Marchant R., Papadopoulou K., Avramides E. J., Hatzianestis I., *Biodegradation of lindane by pleurotus ostreatus via central composite design*, Second European Bioremediation Conference, Χανιά, 30 Ιουνίου -4 Ιουλίου 2003.

<sup>546</sup> περ. *Status*, Μάρτιος 2003, σελ. 171.

<sup>547</sup> Στο ίδιο θέμα επανερχόμαστε και στο κεφάλαιο της Συμβολικής Θεώρησης Μανιτάρια και Ναρκωτικά.

<sup>548</sup> Vilenskaya Larissa, ‘From Slavic Mysteries to Contemporary PSI Research and Back, Part III’, : <http://www.resonateview.org/places/writings/larissa/myth.htm>

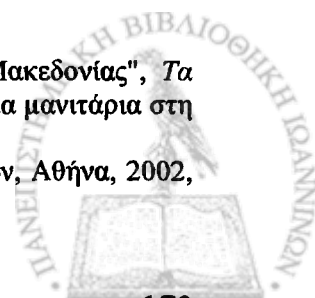
<sup>549</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>550</sup> Συνέντευξη με Γ. Φ., Γερμανό κάτοικο Καλαμακίου Πηλίου, ειδικό στα μανιτάρια, 21/7/2002 και συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

της χρήσης ορισμένων παραισθησιογόνωνμανιταριών, ένα φαινόμενο που παρουσιάζει πλατιά διάδοση ανάμεσα στους φοιτητές των Πανεπιστημίων της Ευρώπης και της Β. Αμερικής. Πραγματικά τα τελευταία χρόνια έχουν διαπιστωθεί πολλά κρούσματα ναρκομανών, που χρησιμοποιούν για την ικανοποίηση του πάθους τους ψυχότροπαμανιτάρια, που ανήκουν στα γένη παναίολος (Panaeolus sp.), ψιλοκύβη (Psilocybe sp.), Στροφαρία (Stropharia sp.), μυκίνη (Mycena sp.). Τέτοια παραισθησιογόναμανιτάρια έχουν διαπιστωθεί αρκετά και στη χώρα μας. Γι' αυτό, στη νομοθεσία μας για τα ναρκωτικά πρέπει να περιληφθούν μελλοντικά και τα παραισθησιογόναμανιτάρια στον κατάλογο των απαγορευμένων για τη χρήση τους από τον άνθρωπο ψυχοτρόπων φυτών.»<sup>551</sup> Βέβαια η ανάγκη θεσμοθέτησης νομοθεσίας τονίζεται πολλαπλά από τουςμανιταρολόγους, όχι μόνο σε σχέση με τα παραισθησιογόνα, αλλά και γενικά με τα βρώσιμα άγριαμανιτάρια, καθώς η ανεξέλεγκτη συλλογή τους εγκυμονεί κινδύνους για την ελληνική μυκοχλωρίδα και κατ' επέκταση για τα ελληνικά δάση. Στη διετία π.χ. 2000-2001 συγκεντρώθηκαν για λογαριασμό εμπόρων μεγάλες ποσότητεςμανιταριών του είδους μορχέλα η νόστιμη στα καμένα πευκοδάση των νομών Γρεβενών, Ιωαννίνων και στη Σάμο.<sup>552</sup> Τώρα μάλιστα που οι πυρκαγιές έχουν γίνει τόσο επίκαιρες θα έπρεπε ίσως να αναλογιστούμε σοβαρότερα την αύξηση αυτών των κινδύνων.

<sup>551</sup> Διαμαντόπουλος Παναγιώτης, Πρόεδρος Συλλόγου: "Μανιταρόφιλοι Δυτικής Μακεδονίας", *Τα άγριαμανιτάρια στην Ελλάδα. Συλλογή – Νομοθεσία, Πρακτικά Συνεδρίου 'Τα βρώσιμαμανιτάρια στη θεραπευτική'*. Βλ. ιστοσελίδα του Συλλόγου

<sup>552</sup> Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια. Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος*, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 24.



## ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΦΥΛΟ

Ένα από τα κύρια κριτήρια που θεωρήσαμε απαραίτητο να λάβουμε υπόψη μας στην έρευνα αυτή ήταν ο παράγοντας του κοινωνικού φύλου. Κι αυτό γιατί τόσο βιβλιογραφικά όσο και από την επιτόπια έρευνα γίνεται φανερό ότι παίζει καθοριστικό ρόλο σε σχέση με το μανιτάρι, καθώς πολλές από τις δραστηριότητες που σχετίζονται μ' αυτό είναι σαφώς προσδιορισμένες και κατανεμημένες κατά φύλα. Σε διάφορες κοινότητες, τόσο στο παρελθόν όσο και σήμερα, στην Ελλάδα αλλά και σε άλλα μέρη του κόσμου, διαπιστώνεται μια κατά φύλα προσέγγιση της συλλογής, πώλησης, μαγειρέματος, κατανάλωσης ή οποιασδήποτε άλλης χρήσης των μανιταριών. Επίσης σε αρκετές περιπτώσεις, γίνεται φανερή μια σχέση ανάμεσα στο μανιτάρι και τη σεξουαλικότητα, τόσο τη γυναικεία όσο και την ανδρική, σχέση που κάποιες φορές φαίνεται άμεσα μέσα από πρακτικές, ενώ άλλες φαίνεται έμμεσα μέσα από τις γλωσσικές συνδηλώσεις. Άλλοτε, η σύνδεση του μανιταριού με το φύλο περιβάλλεται από μια τελετουργική χροιά, καθώς εντάσσεται σε τελετουργικές πρακτικές. Έτσι υπάρχει για παράδειγμα μια αξιοπρόσεχτη αναλογία που προβάλλει κατά τους προϊστορικούς χρόνους ανάμεσα στο μανιτάρι και τη λατρεία της μητέρας – θεάς. Σε αρκετούς λαούς πάλι διαπιστώνεται μια ιδιαίτερη σχέση του μανιταριού με το γυναικείο φύλο. Έτσι βρίσκουμε π.χ. στο Μεξικό μια 'τελετή μανιταριού' που έχει ως δρώντα υποκείμενα κυρίως γυναίκες. Η, ακόμη, σλαβικά παραμύθια όπου πρωταγωνιστικό ρόλο παίζει μια γριά μάγισσα και αντικείμενο-κλειδί αποτελεί ένα μανιτάρι. Άλλοτε πάλι ο καθημερινός ή μη χαρακτήρας της σχέσης μιας κοινότητας με το μανιτάρι καθορίζει και το φύλο που ασχολείται ή συμβολίζεται μέσω αυτού του είδους της χλωρίδας. Έτσι, στην ελληνική αγροτική κοινωνία της πρόσφατης ιστορίας μας ο προφορικός λόγος και οι ιδεολογικές προσεγγίσεις συνδέουν συχνά το μανιτάρι με γυναικείες υπερφυσικές μορφές, όπως οι νεράιδες και τα ξωτικά, ενώ πολύ μεταγενέστερη –και σε περιοχές με έντονη μανιταροφαγία- είναι η σύνδεσή του με τις 'κλασικές' ανδρικές δραστηριότητες του δημόσιου χώρου, όπως το κυνήγι. Η κατά φύλα σχέση με το μανιτάρι λοιπόν προκύπτει σε μεγάλο βαθμό και προσδιορίζεται (ως γυναικεία ή αντρική αντίστοιχα) από το επίπεδο της μυκοφιλίας, και μάλιστα μπορεί να αποτελέσει κριτήριο και ένδειξή της. Στο σύγχρονο πάλι αστικό κόσμο, το μανιτάρι δεν φαίνεται να σημειώνεται κυρίως από τον παράγοντα του κοινωνικού

φύλου όσο από αυτόν της κοινωνικής τάξης –και είναι και αυτό μια εξίσου ενδιαφέρουσα διαπίστωση.

Στη συνέχεια θα παραθέσουμε πληροφορίες σχετικά με τη σχέση μανιταριού – φύλου που προέκυψαν από την έρευνα. Αρχικά θα παραθέσουμε μαρτυρίες που αφορούν το συγκεκριμένο αυτό θέμα και είτε προέρχονται από κάποια μακρινή στιγμή του παρελθόντος είτε αφορούν άλλους λαούς. Κατόπιν θα επικεντρώσουμε στον ελληνικό χώρο και θα εντοπίσουμε τα στοιχεία εκείνα της έρευνας (κυρίως από το αρχαικό υλικό και την επιτόπια έρευνα) που επιβεβαιώνουν την ειδική σχέση του μανιταριού με το κοινωνικό φύλο, καταδεικνύοντας πόσο τα διάφορα αντικείμενα, διατροφικά ή άλλα, είναι πολιτισμικά νοηματοδοτημένα.

## **I. Το μανιτάρι στην Προϊστορία και σε άλλους λαούς. Η σχέση του με το θηλυκό στοιχείο και τη λατρεία της Μητέρας – Θεάς.**

Ο πρώτος που μελέτησε το μανιτάρι από εθνολογική σκοπιά, ήταν, όπως ήδη έχουμε επισημάνει σε προηγούμενα κεφάλαια, ο Αμερικανός Gordon Wasson. Σε αρκετά έργα του κάνει αναφορές στο μανιτάρι σε μια προϊστορική εποχή, κατάδεικνύοντας πρωτίστως τη σχέση του είδους αυτού της χλωρίδας με λατρευτικές πρακτικές και με το σαμανισμό. Σ' αυτά που γράφει, ωστόσο, αρκετές φορές, βρίσκουμε τα μανιτάρια να συνδέονται, άμεσα ή έμμεσα με το γυναικείο φύλο. Μερικές τέτοιες αναφορές περιλαμβάνονται στο έργο του *Soma. Divine Mushroom of Immortality*, πρωτοεκδομένο το 1968. Σ' αυτό, ο συγγραφέας, ξεκινώντας από τη μελέτη των στίχων της Rg Veda, ενός συγγράμματος με βεδικούς ύμνους που γράφτηκε πριν τρεις χιλιάδες χρόνια, ανακαλύπτει ότι πάρα πολλοί από αυτούς αφορούν ένα «θεϊκό φυτό» που παράγει ένα ομώνυμο «θεϊκό ποτό», το επονομαζόμενο Soma, και καταλήγει να ταυτίσει αυτό το φυτό με το παραισθησιογόνο μανιτάρι αμανίτης ο μυγοκτόνος. Παράλληλα, κάνει λόγο για εκτεταμένη λατρεία του μανιταριού, που ξεκίνησε από την ορεινή περιοχή της Κεντρικής Ασίας και της Σιβηρίας με τελετουργική κατανάλωση κυρίως από τους ιερείς και τους σαμάνους, για να επεκταθεί αργότερα σε ολόκληρη την Ευρασία. Πολύ συχνά λοιπόν, κάποιοι από τους βεδικούς ύμνους παρομοιάζουν αυτό το θεϊκό φυτό με στοιχεία που έχουν σχέση με τη θηλυκή φύση.



Ένα τέτοιο στοιχείο είναι π.χ. το αγελαδινό γάλα. Και παρά το γεγονός ότι η παρομοίωση αφορά κατά βάση μια εξωτερική ομοιότητα, δηλαδή αυτή ανάμεσα στο χρώμα του γάλατος και στο χρώμα των κουκίδων του συγκεκριμένου μανιταριού η σύνδεση των δύο προφανώς δεν είναι τυχαία, αλλά παραπέμπει στο μητρικό θηλασμό. Αυτό τεκμαίρεται και από όσους ύμνους παρομοιάζουν το μανιτάρι με μαστό, όπως οι εξής: «...Πλησιάζοντας τη μητέρα του (ο Ίντρα) ζητά επίμονα φαγητό. Κοιτάζει έντονα το Soma όπως κοιτάζει το μαστό...» ή «Βυζαίνοντας την υπέροχη γλυκύτητα από το θείο μαστό, κάθισε στο συνηθισμένο μέρος»<sup>553</sup>. Ο στύπος (πόδι) του μανιταριού, πάλι, συχνά παρομοιάζεται σ' αυτούς τους ύμνους με θηλή: «Ρούφηξε το γνήσιο μαστό των αγελάδων, προσφέροντας το γάλα καθαρό, όπως είναι ο χυμός που βγαίνει από το στύπο»<sup>554</sup>.

Τέλος, στους μεταγενέστερους ύμνους της Rg Veda, όταν πια το Soma δεν αποτελούσε μέρος της ινδικής τελετουργικής πρακτικής, μετατράπηκε σε σύμβολο αναπαριστώντας το Θεό της Σελήνης<sup>555</sup>. Η σύνδεσή του με τη σελήνη ασφαλώς δεν είναι τυχαία. Καθώς αυτή αποτελεί κατεξοχήν σύμβολο του θηλυκού, αφού συνδέεται και με το μηνιαίο γυναικείο κύκλο, πιθανότατα το Μανιτάρι –Θεός της Σελήνης κρύβει μια ανάμνηση του αρχικού του θηλυκού συμβολισμού. Εξάλλου, υπάρχει στις βέδες και μυθολογική συσχέτιση του Soma με τη σελήνη, καθώς η ίδια λέξη σημαίνει και το 'Φυτό της Σελήνης', όπως το αποκαλούν οι Βεγγαλέζοι. Άλλωστε και στην *Cyclopaedia of India* του Edward Balfour, που κυκλοφόρησε το 1885 στο Λονδίνο σημειώνεται πως το όνομα του φυτού Soma ετυμολογείται από τη σανσκριτική λέξη soma, δηλ. φεγγάρι, κι αυτό γιατί «συλλεγόταν με το φως του φεγγαριού»<sup>556</sup>. Την ίδια πληροφορία έχουμε και από ένα Ρώσο συγγραφέα που ένα χρόνο πριν τον Balfour σημειώνει στο έργο του πως «η τελετουργία της συλλογής του Soma γινόταν 'υπό το φως της σελήνης'» και παρατηρεί πως «πιθανόν αυτό το στοιχείο σχετίζεται με τη μεταγενέστερη ταύτιση του Soma με το φεγγάρι»<sup>557</sup>. Χαρακτηριστική είναι άλλωστε και η πιθανή αναλογία και ετυμολογική σχέση ανάμεσα στις ελληνικές λέξεις 'μανιτάρι' αφενός και 'μάνις/μήνις' (μανία) και 'μήνη' (σελήνη) αφετέρου.

Η συσχέτιση του μανιταριού με τη σελήνη είναι πάντως ένα διαδεδομένο φαινόμενο. Εμφανίζεται, για παράδειγμα, και σε κάποια τελετουργική πράξη στο

<sup>553</sup> Wasson G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 15.

<sup>554</sup> Wasson G. R., *Soma*, ..όπ.π., σελ. 16.

<sup>555</sup> Wasson G. R., *Soma*, ..όπ.π., σελ. 61.

<sup>556</sup> Wasson G. R., *Soma*, ..όπ.π., σελ.99. υποσημείωση 4.

<sup>557</sup> D.N.Ovsianiko – Kullikovskij, *Zapiski Imperatorskogo Novorosiiskogo Universiteta*, τόμ. 39, Οδησός, 1884, εδώ στο: Wasson G. R., *Soma*, ..όπ.π., σελ 113.

Μεξικό, που όπως θα δούμε παρευθύς φανερώνει πολλαπλώς τη σχέση του μανιταριού με το γυναικείο στοιχείο. Η τελετή λέγεται 'το Μυστήριο του Μανιταριού' και λαμβάνει χώρα σε κάποια ορεινά χωριά του Νότιου Μεξικού, στη Sierra Mazateca στην Oaxaca (ή τουλάχιστον λάμβανε χώρα ως το 1955, έτος προέλευσης των βιβλιογραφικών αναφορών). Ήδη σε έργα συγγραφέων του 16<sup>ου</sup> αιώνα που περιγράφουν τους πολιτισμούς των Ινδιάνων στο Μεξικό, υπάρχουν αναφορές στο λατρευτικό ρόλο κάποιων ειδών μανιταριού στις θρησκείες των ιθαγενών. Εξάλλου, στα υψίπεδα της Γουατεμάλας έχουν βρεθεί σε μεγάλους αριθμούς κάποια πέτρινα μανιταρόσχημα αγαλματίδια με ανθρώπινες μορφές, που χρονολογούνται γύρω στο 1500 π.Χ. Οι αρχαιολόγοι που τα μελέτησαν μάλιστα, τα κατέγραψαν στην τυπολογία με το όνομα 'μανιταρόλιθοι' (mushroom stones) (φωτ. 1), χωρίς όμως να τα συνδέουν, όπως έκανε αργότερα ο Wasson, με τις τελετουργίες των μανιταριών που γίνονται στο γειτονικό Μεξικό. Εκεί (δηλ. στο Μεξικό) το είδος που χρησιμοποιείται για τις τελετουργίες είναι ένα είδος παραισθησιογόνου μανιταριού, η ψιλοκύβη, του οποίου η κατανάλωση, όπως μας πληροφορούν οι μυκητολόγοι, έχει αντίστοιχες επιπτώσεις με τη χρήση LSD. Η τελετή πραγματοποιείται σε χωριά που έχουν αμιγείς ινδιάνικους πληθυσμούς, και μάλιστα που οι περισσότεροι κάτοικοι δεν ξέρουν καθόλου ισπανικά, αλλά μόνο τη μητρική τους γλώσσα. Η τελετή γίνεται ως εξής: τα μανιτάρια συλλέγονται, συνήθως πριν την αυγή, μόλις αρχίζει να ξημερώνει, την εποχή της Νέας Σελήνης. Σε κάποιες από τις περιοχές που γίνεται η τελετή η συλλογή πρέπει να γίνει μόνο από μια παρθένα. Τα μανιτάρια τυλίγονται μέσα σε μπανανόφυλλα, για να αποφύγουν, σύμφωνα με τα λεγόμενα των φορέων της τελετής, τα βλέμματα των ασεβών και οδηγούνται στην εκκλησία, όπου τοποθετούνται μέσα σε μια ανοιχτή κολοκύθα (jicara) και παραμένουν για κάποιες ώρες στο ιερό. Ποτέ δεν πουλιούνται στην αγορά. Για τους Ινδιάνους αυτούς είναι ιερά αντικείμενα. Η ιερότητα αυτή διασώζεται στις ονομασίες των μανιταριών σε αρκετές ινδιάνικες φυλές της Λατινικής Αμερικής. Οι Αζντέκοι τα ονόμαζαν teo-nanacatl, δηλ. 'η σάρκα των θεών', οι Μαζατέκοι 'ntil si3tho3', δηλ. 'το αξιοσέβαστο που οδηγεί μπροστά'. Παρόλο, ωστόσο, που καθαγιάζονται στην εκκλησία, η επίσημη Εκκλησία αντιμετωπίζει εχθρικά τις τελετές με τα ιερά μανιτάρια, θεωρώντας τες ειδωλολατρικές. Το βράδυ μέσα σε καλύβες όπου έχει μαζευτεί μια μικρή ομάδα πραγματοποιείται η τελετή από τον curandero, που αντιστοιχεί στο σαμάνο. Ο curandero, που μπορεί να είναι τόσο άντρας όσο και γυναίκα, [τη φορά που καταγράφηκε η τελετή ήταν πάντως μια ηλικιωμένη

γυναίκα<sup>558</sup>] σε καμία περίπτωση δεν είναι ισπανόφωνος και σ' όλες τις άλλες στιγμές πέρα από την τελετή κρύβει την ιδιότητά του αυτή. Μετά από την απαγγελία επωδών που υμνούν το μανιτάρι, με τρόπο παράλληλο, θα λέγαμε, με εκείνο του μυστηρίου της Θείας Ευχαριστίας των χριστιανών, οι συγκεντρωμένοι καταναλώνουν τα μανιτάρια που έχουν συλλεγεί και περιπέφτουν σε μια 'θεϊκή μέθη', που σύμφωνα με τους ίδιους δεν έχει καμιά σχέση με τη μέθη από αλκοόλ, καθώς περιλαμβάνει μάλλον ένα στοιχείο διαύγειας. Στην τελετή αυτή λοιπόν βλέπουμε ότι πέρα από τη θεοποίηση του μανιταριού, υπάρχει και μια άμεση σχέση του με το θηλυκό στοιχείο: αυτό δείχνουν η νέα σελήνη που καθορίζει τη συλλογή, η παρθένα, που ενίοτε είναι ο συλλογέας, αλλά και ο *curandero*, που στην (συχνή) περίπτωση που είναι γυναίκα, μπορεί να θεωρηθεί ως μια συμβολική αποτύπωση της μάνας-γης, της μητέρας-θεάς, και μάλιστα στην τρίτη εκδοχή της, αυτή της σοφής γριάς γυναίκας που, ενίοτε μαγικά και υπερφυσικά, δείχνει το δρόμο προς το θεϊκό και οδηγεί προς τον κόσμο των πνευμάτων.



φωτ. 1: Στην Κεντρική Αμερική (από τα υψίπεδα της Γουατεμάλας, την Ονδούρα, το Ελ Σαλβαδόρ ως και το νότιο και δυτικό Μεξικό) έχουν βρεθεί περίπου 400 μανιταρόπετρες της προκολομβιανής εποχής, που χρονολογούνται μεταξύ του 1000 και του 500 π.Χ. Οι περισσότερες προέρχονται από τον Πολιτισμό των Μάγιας. Αυτές οι πέτρες φανερώνουν την ύπαρξη μιας ανεπτυγμένης λατρείας του μανιταριού που περιλάμβανε την κατανάλωση του *teonanacatl*. (Η φωτ. προέρχεται από την ιστοσελίδα: <http://physics.lunet.edu/~snow/stone.html>)

Μια αντίστοιχη θηλυκή μορφή συναντάμε στα ρωσικά παραμύθια. Πρόκειται για τη Μπάμπα Γιαγκά, τυπική μορφή γριάς μάγισσας, όπου έχουμε συχνά την εμπλοκή μανιταριών. Έτσι, η Μπάμπα Γιαγκά συχνά προσφέρει στους επισκέπτες της μαγικές τροφές, που είναι κυρίως μανιτάρια ή απεικονίζεται πολλές φορές περικυκλωμένη από κόκκινα μανιτάρια. Σε ένα παραμύθι κάποιος σκαντζόχοιρος που πείθει τη μάγισσα να μην τον σκοτώσει γιατί μπορεί να της φανεί χρησιμότερος ζωντανός μεταμορφώνεται στον παντοδύναμο ήρωα μόλις φάει όλα τα μανιτάρια που

<sup>558</sup> βλ. και: Wasson R. Gordon, Cowan George, Cowan Florence & Rhodes Willard, *Maria Sabina and Her Mazatec Mushroom Velada*, Harcourt Brace Jovanovich, New York, 1974.

έχει μπροστά του. Σε ένα άλλο η Μπάμπα Γιαγκά γνωρίζει στον ήρωα δυο όντα, το Λεσόβικ και τον Μπορόβικ που έχουν μαγικές δυνάμεις και ζουν κάτω από ένα μανιτάρι, οι οποίοι τον γεμίζουν με μαγικά δώρα και τον βοηθούν να επιτύχει το σκοπό του. Σε άλλο, ένα ζευγάρι γερόντων, κάθε φορά που πηγαίνει στο δάσος για να μαζέψει μανιτάρια βρίσκει θαυμαστά πράγματα. Είναι λοιπόν εμφανής ο συσχετισμός των μανιταριών με την αρχαία λατρεία της αρχετυπικής γυναικείας θεότητας. Άλλωστε κατά τον Βλαντιμίρ Προπ, τα παραμύθια με τη Μπάμπα Γιαγκά περιγράφουν συνήθως αρχαίες τελετές μύησης.

Επίσης και η Marija Gimbutas, γνωστή Λιθουανή αρχαιολόγος που έχει ασχοληθεί ιδιαίτερα με την παλαιολιθική εποχή, ισχυρίζεται πως στις μητριαρχικές κοινωνίες γινόταν χρήση μανιταριών κατά τις τελετές. Έτσι, διευκρινίζει ότι η ρίζα της λέξης Βαυβώ σε κάποιες ευρωπαϊκές γλώσσες σημαίνει άλλοτε το βάτραχο, άλλοτε το μανιτάρι κι άλλοτε τη μάγισσα. Επομένως το μανιτάρι πρέπει να συνδεθεί με τη βατραχόμορφη θεά του θανάτου και της αναγέννησης, της οποίας λίθινες και εγχάρακτες παραστάσεις συναντάμε στον ευρωπαϊκό χώρο ήδη από την κατώτερη παλαιολιθική περίοδο. Σύμφωνα με τη M. Gimbutas, μερικές ευρωπαϊκές γλώσσες χρησιμοποιούν τη ρίζα bau- ή bo- σε συνάρτηση με ονόματα φρύνων, μαγισσών ή μανιταριών. Στη Λιθουανία, οι baudas και bauba σημαίνουν μία τρομαχτική μάγισσα ή ένα τέρας. Αυτές μπορεί να έχουν σχέση με τη Λιθουανή *μπόμπα*, μία γριά γυναίκα ή σύζυγο και το *μπομπάουσις*, ένα βρώσιμο μανιτάρι. Η Gimbutas πιστεύει πως αυτές οι λέξεις καθρεφτίζουν τα ονόματα της θεάς του θανάτου και της αναγέννησης, προτού γίνει δαίμονας. Στη Γαλλία, άλλωστε, οι λέξεις *bo* (στον Άνω Σαόν), *botet* (στο Λίγηρα) και *bot* σημαίνουν «φρύνος». Η Gimbutas επιχειρεί να ερμηνεύσει πώς ο βάτραχος, όπως και το ψάρι, αποτελεί συχνά στην παλαιολιθική και νεολιθική τέχνη σύμβολο της μεγάλης θεάς. Πρόκειται για μια εικόνα, υποστηρίζει, που μπορεί να χρονολογείται από την παλαιο-παλαιολιθική περίοδο, εφόσον χαρακτηριστικά σε οστά της γυναίκας βατράχου εμφανίζονται ήδη στους μαγδαληνικούς χρόνους. Αυτός ο συμβολισμός, μας λέει, προέρχεται από το υδρόβιο περιβάλλον όπου διαμένει ο βάτραχος, που παραλληλίζεται με το αμνιακό υγρό της μήτρας, το υγρό βασίλειο όπου λαμβάνει χώρα η αναγέννηση. Η ετήσια εαρινή εμφάνιση του βατράχου και του φρύνου και η ομοιότητά τους με το ανθρώπινο έμβρυο δίνουν μεγαλύτερη έμφαση στον αναγεννητικό συσχετισμό τους. Έτσι, εξηγείται, κατά τη γνώμη της, και η ύπαρξη στη νεολιθική ευρωπαϊκή τέχνη πάμπολλων αγαλματιδίων που αποτελούν υβρίδια γυναίκας και βατράχου, ενώ στη νεολιθική κεραμική ο βάτραχος και ο



φρύνος παρουσιάζονται συντετμημένοι σε ιερογλυφικά, και εμφανίζονται ως σημείο Μ. Η εικόνα του βατράχου και του φρύνου, μαζί με αυτή της γυναίκας με μορφή βατράχου που επιδεικνύει το αιδοίο της, εμφανίζεται σε μια μεγάλη χρονική περίοδο όχι μόνο κατά τη νεολιθική περίοδο της Ευρώπης και της Ανατολίας, αλλά και στην Εγγύς Ανατολή, την Κίνα και την Αμερική. Και οι Αιγύπτιοι άλλωστε τιμούσαν το βάτραχο ως Χέκετ, την αρχέγονη μητέρα κάθε ύπαρξης. Η Χέκετ συσχετιζόταν με την ελληνική Βαυβώ (ή Μπάμπω) –πιθανόν μία τροφό- και με την Μπάου των Σουμερίων που ονομαζόταν επίσης Μπάμπα. Η Μπάου ήταν η σουμεριακή θεά της ιατρικής και ίασης. Η Βαυβώ είναι η θεά που επιδεικνύει το αιδοίο της, ενίοτε σηκώνοντας τη φούστα της σ' ένα τελετουργικό που χρονολογείται, πιθανόν από τους νεολιθικούς χρόνους. Το σήκωμα της φούστας είναι γνωστό και από την Αίγυπτο – το περιγράφει άλλωστε και ο Ηρόδοτος.<sup>559</sup>

Οι απόψεις της Gimbutas για σύνδεση του μανιταριού με την παλαιολιθική βατραχόμορφη θεά του θανάτου και της αναγέννησης υπερθεματίζονται και από όσα υποστηρίζει ο Wasson για τη σχέση ανάμεσα στον αμανίτη το μυγοκτόνο και το βάτραχο. Ο Wasson θεωρεί ότι ο βάτραχος, όπως και το φίδι, αποτελούν προϊστορικές θεότητες που αποδιώχτηκαν από το χριστιανισμό, δαιμονοποιήθηκαν και επομένως συσχετίστηκαν με τα παραισθησιογόνα μανιτάρια. Το φίδι άλλωστε, σε κάποιες παραδόσεις, αποτελεί το φύλακα του κανοφόρου δέντρου κάτω από το οποίο φύτρωνε το *amanita muscaria*, ενώ, πάντα κατά τον Wasson, ο καρπός του βιβλικού 'Δέντρου της Γνώσης του Καλού και του Κακού' που φυλούσε ο Όφις συμβόλιζε ακριβώς αυτό το παραισθησιογόνο μανιτάρι.<sup>560</sup>

Αυτό δηλώνουν άλλωστε και πάμπολλες λαϊκές ονομασίες μανιταριών. Έτσι, για παράδειγμα, στην ανατολική Σλοβακία και στην Ουκρανία κάθε άγριο μανιτάρι που συλλέγουν οι ντόπιοι και το απορρίπτουν ως 'ακατάλληλο' αποκαλείται 'βατραχομανιτάρο'. Αλλά και η αγγλική λέξη 'toadstool' (το κάθισμα του βατράχου) έχει κελτική καταγωγή και κρύβει ένα πολύ δυνατό ταμπού. Ταμπού που πιθανότατα προέρχεται από την έντονη αποστροφή που δημιουργήθηκε προς το θεϊκό

<sup>559</sup> Gimbutas Marija, *Η επιστροφή της μεγάλης θεάς*, εκδ. Αρχέτυπο, Θεσσαλονίκη, 2001, σελ. 53-56 και 296.

<sup>560</sup> Kramrisch Stella, Ott Jonathan, Wasson R. Gordon, *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*, New Haven, CT: Yale University Press, 1986 : [http://csp.org/chrestomathy/persephones\\_quest.html](http://csp.org/chrestomathy/persephones_quest.html)



παραισθησιογόνο μανιτάρι όταν αυτό υπέπεσε στις αντιλήψεις του χριστιανισμού και δαιμονοποιήθηκε<sup>561</sup>.

Υπάρχει όμως και μια άλλη συσχέτιση που είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα, όσον αφορά το φύλο αλλά και τη σεξουαλικότητα. Πρόκειται για τη συσχέτιση με τη σημύδα. Ο Wasson, μετά από πολυετή έρευνα, συμπεραίνει ότι υπάρχει μια τόσο στενή σχέση ανάμεσα στη σημύδα (που σε κάποιους λαούς εναλλάσσεται με το πεύκο ή το έλατο), τον αμανίτη το μυγοκτόνο και την ίσκα, ώστε μπορούμε να μιλάμε για τη δημιουργία ενός 'ιερού τριγώνου'. Κι αυτό γιατί η σημύδα (ή αλλού το πεύκο ή το έλατο), αποτελεί το ζωτικό σώμα πάνω στο οποίο θα ευδοκιμήσουν οι δύο παρασιτικοί μύκητες, η ίσκα και το παραισθησιογόνο μανιτάρι, στον κορμό και στη βάση της αντίστοιχα. Καθώς μάλιστα η ίσκα, ως μέσο δημιουργίας φωτιάς αποτελεί σε πολλούς λαούς τη μεταφορική διατύπωση της σεξουαλικής πράξης, η σημύδα μετατρέπεται συχνά στην εικόνα του Δέντρου της Ζωής, αφού παρέχει αφενός με την ίσκα τη ζωτική δύναμη του σώματος και αφετέρου με τον αμανίτη τη ζωτική δύναμη του πνεύματος<sup>562</sup>. Στο έργο του Uno Holmberg, *Mythology of all Races* βρίσκουμε ένα σιβηρικό μύθο για τη γυναίκα-σημύδα που μας επαναφέρει στους συσχετισμούς του μανιταριού με το μαστό, τη θηλή και το μητρικό γάλα. Στο μύθο αυτό, που περιλαμβάνεται στην ομάδα μύθων για το Δέντρο της Ζωής, περιγράφεται η προσωποποιημένη μορφή της σημύδας που προφανώς δεν είναι άλλη από την προσωποποίηση του ίδιου παραισθησιογόνου μανιταριού που βρίσκουμε και στους βεδικούς ύμνους: «Το πνεύμα της σημύδας είναι μια ώριμη γυναίκα που μερικές φορές εμφανίζεται από τη ρίζα ή τον κορμό του δέντρου έπειτα από επικλήσεις των πιστών της. Αναδύεται ως τη μέση της και έχει σκοτεινά μάτια, κυματιστά μαλλιά και το στήθος της προβάλλει γυμνό ενώ οι μαστοί της είναι πρησμένοι. Προσφέρει το γάλα της στον Νέο που την πλησιάζει. Αυτός πίνει και η δύναμή του πολλαπλασιάζεται στο εκατονταπλάσιο.»<sup>563</sup>

Τέλος, υπάρχουν και κάποιοι άλλοι ενδιαφέροντες συσχετισμοί που προβάλλουν τις αναλογίες ανάμεσα στο μανιτάρι και την αρχαία λατρεία της μητέρας-θεάς. Έτσι, σε άρθρο που υπογράφει ο Berlant για την American Entheogenical Society, τα αγαλματίδια της προϊστορικής εποχής που απεικονίζουν θεές της γονιμότητας, όπως η Αφροδίτη του Willendorf κ.ά., αντιμετωπίζονται μέσα

<sup>561</sup> Wasson G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 193 και 203.

<sup>562</sup> Wasson G. R., *Soma: ...*, όπ.π., σελ. 212.

<sup>563</sup> Holmberg Uno, *Mythology of All Races*, εδώ στο Wasson G. R., *Soma: ...*, όπ.π., σελ. 214.

από ένα εντελώς διαφορετικό πρίσμα. Θεωρούνται απεικονίσεις όχι κάποιας αρχετυπικής γυναικείας μορφής αλλά απεικονίσεις κάποιων μανιταριών όπως ο αμανίτης ο μυγοκτόνος ή η ψιλοκύβη, στις διάφορες φάσεις της ανάπτυξής τους.<sup>564</sup> Ως ενίσχυση αυτής της άποψης προβάλλονται και κάποια γλωσσικά επιχειρήματα, όπως η ετυμολογική συσχέτιση όρων που σημαίνουν 'μανιτάρι' απ' τη μια και 'αιδοίο' ή 'μήτρα' από την άλλη. Έτσι, οι όροι 'volva' (βολβός) και 'vulva' (αιδοίο) φαίνεται πως όχι μόνο έχουν ετυμολογική σχέση αλλά μπορεί κάποτε να υπήρξαν και συνώνυμοι. Μάλιστα στην αρχαία γερμανική θρησκεία υπήρχε και μια ιέρεια που αποκαλούνταν 'volva' (Σίβυλλα ή προφήτισσα).<sup>565</sup> Η, λέξεις που προέρχονται από την ΙΕ ρίζα \*gombh- και \*gomh- δημιούργησαν παράγωγες στις διάφορες ΙΕ γλώσσες που σημαίνουν τόσο 'μανιτάρι' (π.χ. παλαιοσλ. goba, σερβκρ. guba, κ.ά.) όσο και 'αιδοίο' (π.χ. σανσκρ. gabha-, αβεστ. jafnu- κ.ά.).<sup>566</sup>

Θα θέλαμε ωστόσο τώρα να επισημάνουμε και μια άλλη κατάσταση, όπου το μανιτάρι σχετίζεται με τη γυναίκα, όταν όμως αυτή πλέον δεν αποτελεί το δρων υποκείμενο, αλλά το δευτερογενές και παθητικό. Την κατάσταση αυτή περιγράφει ο Wasson, και πάλι στο έργο του για το Soma, όταν εξηγεί πως η τελετουργική κατανάλωση του παραισθησιογόνου μανιταριού αμανίτης ο μυγοκτόνος σε πολλές περιπτώσεις δεν γινόταν άμεσα αλλά έμμεσα, είτε μέσα από την κατανάλωση ενός μανιταριού που είχε ήδη μασηθεί από άλλο άτομο είτε μέσα από την πόση των ούρων εκείνων που είχαν καταναλώσει πρωτογενώς το μανιτάρι. Άλλωστε, τελετουργική κατανάλωση ούρων, υποστηρίζει, είναι γνωστή εδώ και τουλάχιστον 3.500 χρόνια σε πολλούς λαούς που κατοικούν στην Ευρώπη και στην Ασία. Το γεγονός αυτό, θα μας απασχολήσει αυτόνομα στο κεφάλαιο για τη σχέση του μανιταριού με τη λατρεία. Στο σημείο αυτό θέλουμε να επισημάνουμε μια συνήθεια δευτερογενούς κατανάλωσης που προέρχεται από τους Κοριάκους, μια φυλή που ζει στη χερσόνησο Καμτσάτκα, στο ανατολικότερο σημείο της Σιβηρίας, καθώς φανερώνει πως οι γυναίκες έπαιζαν συγκεκριμένο ρόλο σε κάθε κοινότητα, όσον αφορά το μανιτάρι, ρόλο που γίνεται ολοένα και παθητικότερος όσο πιο μυκόφιλη είναι μια ανδροκρατούμενη κοινότητα. Οι Κοριάκοι είναι μια φυλή τόσο μυκόφιλη, που,

<sup>564</sup> Βλ. ιστοσελίδα: <http://home.adelphia.net/~entheogens/book/Chap1Page4.htm>, σελ.1.

<sup>565</sup> Μήνη Χαρίκλεια, *Νεοπαγανισμός. Η αναγέννηση της αρχαίας θρησκείας*, εκδ. Αρχέτυπο, σειρά: Δρόμοι της γνώσης, Αθήνα, 2000, σελ. 186.

<sup>566</sup> Βλ. ιστοσελίδα: <http://home.adelphia.net/~entheogens/book/Chap1Page5.htm>, σελ.2.

σύμφωνα με μαρτυρία ενός περιηγητή των αρχών του 19<sup>ου</sup> αιώνα,<sup>567</sup> η αξία ενός και μόνο παραισθησιογόνου μανιταριού (του αμανίτη του μυγοκτόνου) ισοδυναμούσε και ανταλλασσόταν με έναν τάρανδο. Σ' αυτή λοιπόν τη φυλή «κατά προσταγή του άνδρα, η γυναίκα έσκυβε μέσα σ' ένα παλιό δερμάτινο σακούλι, όπου βρίσκονταν στοιβαγμένα χίλια δυο πράγματα, το 'να πάνω στ' άλλο, μέχρι που έβρισκε και έβγαζε ένα δεματάκι τυλιγμένο μέσα σ' ένα βρώμικο δέρμα, και από κει ανέσυρε μερικούς αποξηραμένους αμανίτες μυγοκτόνους. Στη συνέχεια καθόταν δίπλα στους δυο άντρες και άρχιζε να μασάει για πολύ ώρα τα μανιτάρια. Μετά το μάσημα, έβγαζε το μανιτάρι απ' το στόμα της και το έπλαθε σε μια μπάλα. Αυτό το 'κανε γιατί το μανιτάρι έχει μια πολύ δυσάρεστη και εμετική γεύση, οπότε, κάθε φορά που ένας άνδρας ήθελε να το φάει το έδινε πάντα σε κάποιον άλλο για να του το μασήσει και μετά αυτός κατάπινε ολόκληρη τη μπάλα, σα χάπι. Όταν το πλάσιμο του μανιταριού είχε ολοκληρωθεί, ένας απ' τους άντρες το κατάπινε αμέσως λαιμαργα, ρίχνοντάς το βαθιά στο λαιμό του με τα θεοβρόμικα χέρια του (γιατί οι Κοριάκοι δεν πλένονται ούτε μια φορά στη ζωή τους)».<sup>568</sup> Το απόσπασμα αυτό, όπως είπαμε, περιγράφει μια συνήθεια όπως συνέβαινε στις αρχές του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Βρισκόμαστε επομένως σε μια εποχή πολύ μεταγενέστερη από την προϊστορία και σε μια φυλή με ανδροκρατική κοινωνική δομή. Είναι λοιπόν εύλογο να υποθέσουμε πως μια συνήθεια που κάποτε συνδεόταν πιθανόν αποκλειστικά με το γυναικείο φύλο, τώρα έχει περάσει στα χέρια και στις δραστηριότητες των ανδρών, εφόσον μάλιστα έχει γίνει και αντικείμενο εμπορίου. Ο ρόλος της γυναίκας, ως συμμετέχοντος υποκειμένου, παραμένει -είναι ωστόσο δευτερεύων, παθητικός και υποτιμημένος. Αντίστοιχος, δευτερεύων ρόλος εμφανίζεται και σ' άλλες περιοχές της Σιβηρίας. Έτσι, σε έναν ηρωικό ύμνο των Βογούλων, μιας φυλής των Ουραλίων, ο ήρωας απευθύνεται στη γυναίκα του λέγοντας: «Γυναίκα, φέρε μου εδώ τρεις αμανίτες μυγοκτόνους αποξηραμένους στον ήλιο!»<sup>569</sup>

## II. Μανιτάρι και Φύλο στους ευρωπαϊκούς λαούς σήμερα

<sup>567</sup> Erman Adolf, *Reise um die Erde durch Nord-Asien und die beiden Oeane in den Jahren 1828, 1829 und 1830 ausgeführt*, Βερολίνο, 1833-48, σελ. 223. Εδώ στο: Wasson G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 152 και 251.

<sup>568</sup> Wasson G. R., *Soma: ...*, όπ.π., σελ. 154.

<sup>569</sup> Wasson G. R., *Soma: ...*, όπ.π., σελ. 154 και 302.



Περνώντας τώρα στο χώρο της Ευρώπης σε συγχρονικό πλέον επίπεδο, βλέπουμε ότι κάποια από τα στοιχεία που ήδη αναφέραμε εξακολουθούν να διατηρούνται, αν και επιβιώνουν αρκετά διαφοροποιημένα και συνήθως πολύ πιο υπόγεια. Παρόλο που υπάρχει ένας σαφής διαχωρισμός ανάμεσα σε μυκόφιλους και μυκόφοβους λαούς στην Ευρώπη,<sup>570</sup> η σχέση του μανιταριού με το φύλο και/ ή τη σεξουαλική πράξη παραμένει φανερή, άλλοτε θετικά και άλλοτε αρνητικά, ως ταμπού.

Ήδη αναφέραμε τη σχέση του μανιταριού με το βάτραχο και εξηγήσαμε πώς συνδέεται με το γυναικείο φύλο. Οι συσχετισμοί αυτοί εξακολουθούν να υπάρχουν σε μέρη της Ευρώπης όπως οι μυκόφιλες Ουκρανία και Σλοβακία αλλά και οι μυκόφοβες αγγλοσαξονικές χώρες, και εκφράζονται άλλοτε μέσα από τα γλωσσικά δεδομένα κι άλλοτε από έντονα ταμπού και προλήψεις, όπως ήδη προείπαμε. Στην Ουμβρία της Ιταλίας, σε κείμενο άγνωστου συγγραφέα του 15<sup>ου</sup> αιώνα, τα μαύρα μανιτάρια (προφανώς οι τρούφες) αναφέρονται ως κύριο συστατικό ενός ποτού που που χρησιμεύει στη διέγερση της σεξουαλικής τόνωσης. Η συνταγή για την κατασκευή του φίλτρου περιγράφεται εκτενώς και περιλαμβάνεται στο κεφάλαιο για τις αλοιφές και τα βοτάνια με μαγικά αποτελέσματα.<sup>571</sup>

Κάποιες άλλες πληροφορίες που συνδέουν το μανιτάρι με το γυναικείο φύλο βρίσκουμε και στο άρθρο της Πολωνής ανθρωπολόγου Urszula Lehr που αναφέρεται στο μανιτάρι μέσα στη λαϊκή παράδοση του αγροτικής πολωνικής κοινωνίας.<sup>572</sup> Έτσι, στον ασκομύκητα *gyromitra esculenta* ('piestrzenica kasztanowata' στα πολωνικά) αποδιδόταν μαγική δύναμη, καθώς όποιος τον είχε στην κατοχή του θεωρούνταν ότι προστατεύεται από μάγια. Ένα άλλο πάλι, το *Lycoperdon* ('purchawka' στα πολωνικά) θεωρούνταν σύμβολο γονιμότητας. Στην κεντρική Πολωνία αυτό το μανιτάρι αποκαλούνταν 'ταυρόρχι' ('bull egg') και μέχρι το 1960 τουλάχιστον οι άνθρωποι εξακολουθούσαν να το χρησιμοποιούν για ευγονικούς λόγους, και κάπνιζαν μ' αυτό τα ζώα τους, πιστεύοντας ότι έτσι θα διευκόλυναν την αύξηση του κοπαδιού.<sup>573</sup>

<sup>570</sup> Βλ. κεφ. Διατροφικά στερεότυπα και κατασκευή ταυτότητας. Μυκόφιλοι και μυκόφοβοι λαοί.

<sup>571</sup> Pezzella Salvatore (επιμ.), Ανωσύμου, *Τα μαγικά βότανα*, εκδ. Δίδυμοι, Αθήνα 1982.

<sup>572</sup> Lehr Urszula, 'Gifts of Nature. Mushrooms', στο: Lysaght Patricia (επιμ.), *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Proceedings of the 12<sup>th</sup> Conference of the International Commission For Ethnological Food Research*, Umeå και Frostviken, Σουηδία, 8-14 Ιουνίου, 1998. Uppsala 2000, σελ. 155-169.

<sup>573</sup> Bartnicka B., 'Ludowa wiedza o grzybach, *Kwartalnych Historii Kultury Materialnej*', 1965, τ. 13, No 1, σελ. 73-75. Στο Lehr Urszula, *όπ.π.*, υποσημείωση 6, σελ. 168.

Η σχέση με το γυναικείο φύλο φαίνεται και στο χρόνο, τον τρόπο και το υποκείμενο της μανιταροσυλλογής Έτσι, οι καλύτερες μέρες, για τη συλλογή μανιταριών, πιστεύεται ότι είναι όσες έχει πανσέληνο ή νέα σελήνη, αντίστοιχα όπως και στην τελετή του Μανιταριού στο Μεξικό που περιγράψαμε παραπάνω. Η σύνδεση εδώ του μανιταριού με τη σελήνη προφανώς αποτελεί επιβίωση της πανάρχαιας, όπως είδαμε, συμβολοποίησής του, μέσα από ένα κατεξοχήν θηλυκό σύμβολο. Επιπλέον, στην πολωνική επαρχία η μανιταροσυλλογή γινόταν κατά κύριο λόγο από γυναίκες και παιδιά. Μόνο πολύ τελευταία μπορεί να δει κανείς ολόκληρες οικογένειες να συμμετέχουν σ' αυτή τη μορφή δραστηριότητας. Στην πραγματικότητα ακόμα και σήμερα εξακολουθεί να θεωρείται μια δραστηριότητα περισσότερο γυναικεία. Αυτό εξάλλου μπόρεσα να διαπιστώσω και η ίδια, όταν κατά τη διάρκεια διαμονής μου στην Πολωνία τα έτη 1991-2, είχα οδηγηθεί πάμπολλες φορές από φίλους μου -ή, για να είμαι συγκεκριμένη, μόνο από φίλες μου- στα δάση της πολωνικής επαρχίας για συλλογή μανιταριών, που στη συνέχεια μετατρέπονταν σε μοσχομυριστά μανιταροπιτάκια από τα έμπειρα χέρια των γιαγιάδων τους.

Ακόμη, ενδιαφέρον παρουσιάζει και το υποκείμενο της πώλησης μανιταριών, μιας δραστηριότητας που αποτελεί συχνά ένα μέσο για την εξασφάλιση περιστασιακού επιπρόσθετου εισοδήματος. Σε προηγούμενα κεφάλαια έχουμε ήδη αναφέρει πώς η δραστηριότητα αυτή εντάσσεται στο οικονομικό πλαίσιο κάθε κοινότητας. Εδώ θα εξετάσουμε μόνο το ποιος είναι ο πωλητής. Μας πληροφορεί λοιπόν η Lehr<sup>574</sup> ότι «μπορεί κανείς να δει συχνά παιδιά με καλάθια γεμάτα με μανιτάρια να στέκονται στην άκρη του δρόμου και να τα πουλούν». Φυσικά εδώ δεν γίνεται καμία αναφορά σε γυναικείο φύλο. Καθώς όμως τα παιδιά, όπως είδαμε, ομαδοποιούνται στην αγροτική παραδοσιακή πολωνική κοινωνία με τις γυναίκες, τουλάχιστον στη μανιταροσυλλογή, δεν είναι άστοχο, πιστεύω, να συναγάγουμε το συμπέρασμα πως, και στην περίπτωση της πώλησης, η δευτερεύουσα αυτή πηγή χρημάτων αποτελεί, στην πολιτισμική αντίληψη των Πολωνών, αντικείμενο απασχόλησης των γυναικόπαιδων.

Κάπως αντίστοιχη είναι η κατάσταση και σε άλλες σλαβικές χώρες, όπως για παράδειγμα στη Σλοβενία. Εκεί, όπως πληροφορούμαστε από άρθρο της Maja Godina-Golija<sup>575</sup>, η τροφοσυλλογή εξακολουθούσε κατά το 19<sup>ο</sup> και 20<sup>ο</sup> αιώνα να

<sup>574</sup> Lehr Urszula, όπ.π., σελ. 167.

<sup>575</sup> Godina-Golija Maja, 'Forest Fruits and Mushrooms in the Food Culture of Slovenes in the Twentieth Century', στο: Lysaght Patricia (επιμ.), *Food from Nature. Attitudes, Strategies and*

αποτελεί σημαντικό μέσο για την απόκτηση της τροφής της οικογένειας και διεξαγόταν κυρίως από γυναίκες και παιδιά. Γινόταν επίσης μανιταροσυλλογή, αλλά αυτή είχε περισσότερο ως σκοπό την πώληση, καθώς αποτελούσε ένα σημαντικό πρόσθετο έσοδο των φτωχών χωρικών. Σ' αυτή την περίπτωση ήταν όμως οι άντρες που μάζευαν τα μανιτάρια, ενώ οι γυναίκες μάζευαν κατά κύριο λόγο θεραπευτικά φυτά. Οι άντρες μανιταροσυλλογείς δεν συνέλεγαν άλλους καρπούς του δάσους. Μάζευαν όμως με μεγάλη φροντίδα μανιτάρια σε μεγάλες ποσότητες, τα οποία δεν έτρωγαν, αλλά πουλούσαν. Οι έμπειροι και ικανοί μανιταροσυλλογείς έχαιραν κύρους και εκτίμησης από την κοινότητα, ακριβώς όπως οι γυναίκες-συλλέκτριες θεραπευτικών φυτών αποτελούσαν πρόσωπα αξιοσέβαστα.

Σήμερα μπορεί κανείς να συναντήσει συλλογή μανιταριών και παράλληλη πώλησή τους (ως μέσο απόκτησης κάποιου επιπρόσθετου εσόδου) σε λαϊκές αγορές από γυναίκες που ανήκουν σε κάποια ιδιαίτερη εθνοτική και κοινωνική ομάδα. Αυτό συμβαίνει π.χ. σε χωριά και πόλεις από πληθυσμούς όπως οι Πομάκοι, οι Τούρκοι της Βουλγαρίας ή οι Τσιγγάνοι, πληθυσμούς δηλαδή που ανήκουν στη χαμηλότερη κοινωνική τάξη. Πρόκειται για μια πρακτική που συχνά εντάσσεται στις στρατηγικές επιβίωσης μέσα σε ένα πλαίσιο κοινωνικοοικονομικών κρίσεων.<sup>576</sup>

### **III. Μανιτάρι και Φύλο στην ελληνική παραδοσιακή αγροτική κοινωνία**

Τι συμβαίνει όμως στον ελληνικό αγροτικό ή και αστικό χώρο; Υπάρχει κάτι απ' όσα προείπαμε που να επιβεβαιώνεται ή, αντίθετα, να απορρίπτεται από τα δεδομένα της έρευνας, αρχειακής, βιβλιογραφικής ή επιτόπιας;

Τις σημαντικότερες πληροφορίες σ' αυτό το σημείο παίρνουμε από ορισμένα γλωσσικά στοιχεία, καθώς πολλά απ' αυτά απηχούν αντιλήψεις και ταμπού βαθιά ριζωμένα στον ελληνικό παραδοσιακό κόσμο και βοηθούν στη σύνδεση με τα στοιχεία που αφορούν την προϊστορία. Έτσι, κάποιες ελληνικές λαϊκές ονομασίες του μανιταριού φανερώνουν εύγλωττα μια σχέση ανάμεσα στο μανιτάρι και σε κάποιες θηλυκές θεότητες ή υπερφυσικά θηλυκά όντα. Σχέση που κάποτε θα πρέπει να ήταν

---

*Culinary Practices. Proceedings of the 12<sup>th</sup> Conference of the International Commission For Ethnological Food Research, Umeå και Frostviken, Σουηδία, 8-14 Ιουνίου, 1998. Uppsala 2000, σελ.209-216.*

<sup>576</sup> Βλ. ιστοσελίδα: <http://www.nbu.bg/iafr/research.htm>

εντονότερη αλλά τώρα πια έχει εξοβελιστεί στο χώρο του χθόνιου, του υποτιμημένου και σκοτεινού.



φωτ. 2: Επιτύμβιο ανάγλυφο που απεικονίζει τη Δήμητρα να δίνει στην Περσεφόνη έναν καρπό που μοιάζει πολύ με μανιτάρι (φωτ. από Διαδίκτυο, βλ. ιστοσελίδα: <http://home.adelphia.net/~entheogens/book/Chap1Page1.htm>, σελ. 8).

Έτσι, στο νομό Θεσσαλονίκης τα δηλητηριώδη μανιτάρια ονομάζονται *ζωθιές* ή *ζωτικές* (και φυσικά δεν είναι τυχαίο ότι πρόκειται ειδικά για τα δηλητηριώδη που ονομάζονται έτσι). Λέγεται μάλιστα ότι φυτρώνουν στις λεύκες.<sup>577</sup> Στη Θάσο ένα είδος μανιταριού, αποκαλείται *της στοίχειαινας το ταμπάκο*. Η φράση 'τώρα θα φέρω της στοίχειαινας το ταμπάκο', με την οποία οι μάνες φοβέριζαν τα παιδιά τους ήταν κάτι αντίστοιχο με το 'τώρα θα έρθει ο μπαμπούλας'.<sup>578</sup> Σε δελτίο από τα Σούρμενα του Πόντου του Αρχείου του Κέντρου Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών, κάποιο είδος μανιταριού έχει την ονομασία *Δήμητρα*. Ονομασία με ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς δεν αποκλείεται να απηχεί κάποια συσχέτιση του μανιταριού με την αρχαιοελληνική θεά της γης, ή και κάποια αρχαία λατρευτική χρήση του είδους. Πολύ περισσότερο μάλιστα όταν γίνεται λόγος από πολλούς μελετητές για χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών κατά τα Ελευσίνια Μυστήρια, όπου ήταν ο κατεξοχήν χώρος λατρείας της Δήμητρας και της Κόρης<sup>579</sup> (φωτ. 2). Άμεση συσχέτιση του μανιταριού με μια θηλυκή προσωποποιημένη υπόσταση βρίσκουμε και στο όνομα *μαρία*, με το οποίο αποκαλείται ένα είδος μανιταριού στα Κύθηρα.<sup>580</sup> Καθώς μάλιστα άλλες ονομασίες του είναι και *πρινομαρία* ή *κοπρομαρία* (υπάρχουν πάμπολλες ονομασίες μανιταριών που το συνδέουν με την κοπριά: *κοπρίτης*, *κοπρομανίτης* κ.λπ.), γίνεται φανερό πως στη συγκεκριμένη περίπτωση η ονομασία *μαρία* δεν παραπέμπει στο όνομα της Παναγίας, όπως θα μπορούσε να υποθέσει κανείς αρχικά, αλλά στο πανελλαδικά συνηθέστερο και προφανώς υποτιμημένο γυναικείο όνομα [συχνά *Μαρία* θεωρείται

<sup>577</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>578</sup> Κελεμελίδης, Δημήτρης, *Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις*, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 62.

<sup>579</sup> Βλ. ιστοσελίδα: <http://home.adelphia.net/~entheogens/book/Chap1Page4.htm>, σελ. 1

<sup>580</sup> χφ. 559, ΙΑΝΕ, σελ. 72 και 90 και χφ. 1208, ΙΑΝΕ, σελ. 370.





το κλασικό όνομα για υπηρέτριες], που θα μπορούσε να οδηγήσει στην ταύτιση με κάποια θηλυκή περιφρονημένη ύπαρξη. Στα Επτάνησα πάλι και σε κάποια μέρη της Πελοποννήσου ένα είδος μανιταριού αποκαλείται με το όνομα *μανδραγόρας* σε διάφορους τύπους (*μαντραούρα*, *μαντριγούρα*, *μαντραγούδα*, *μαντραγούρι*), με το όνομα δηλ. του γνωστού φυτού με την ανθρωπόμορφη ρίζα στο οποίο αποδίδονται πανελλαδικά μαγικές ιδιότητες. Τέλος σε συνέντευξη από το Πήλιο ο πληροφορητής αποκάλεσε ‘νεραϊδόκυκλο’ τον κύκλο που σχηματίζεται συχνά στο δάσος από μανιτάρια,<sup>581</sup> αυτός που στη Δύση αποκαλείται συνήθως ‘κύκλος των μαγισσών’. Διευκρίνισε επίσης ότι τα μανιτάρια ήταν τα αποκαλούμενα ‘παλαβά’, δηλαδή τα *amanita muscaria*. Το όνομα λοιπόν αυτό, πέρα από τη χθόνια προέλευση του μανιταριού, τονίζει σαφώς και τη σχέση του με τη μαγεία. Ίσως μάλιστα να μην είναι τυχαίο το γεγονός ότι, όταν αναφέρεται στο μανιτάρι, δεν βρίσκεται στο αρσενικό γένος (*μανδραγόρας*), παρόλο που η ονομασία του φυτού με το οποίο συνδέεται ετυμολογικά είναι σε αρσενικό, αλλά εμφανίζεται μόνο σε θηλυκούς τύπους και σε μία περίπτωση σε ουδέτερο. Πιθανόν δηλαδή η μεταβολή αυτή στο σημαίνον (γένος) να φανερώνει ενδόμυχα αλλαγή και στο σημαϊνόμενο, που πλέον υποδηλώνεται ως θηλυκό.

Στη θηλυκή υπόσταση οδηγεί τη σκέψη μας η παραλλαγή ενός αινίγματος από τη Σάμο που παρομοιάζει το μανιτάρι με ‘κοριτσάκι’ και με ‘κοκκόνια’.<sup>582</sup> Το αίνιγμα υπάρχει σε πάμπολλες παραλλαγές σε όλη την Ελλάδα, όπου το μανιτάρι παρομοιάζεται με ‘Φράγκο καπελά’, με ‘γεροντάκι’, με τον ‘μπάρμπα μου τον Αλεξαντρή’, με ‘καλογεράκι’ κ.ά. Όσο κι αν είναι ευκολότερο να παρομοιαστεί με γυναίκα ένα αντικείμενο που στο συγκεκριμένο τόπο είναι θηλυκού γένους (‘η μανίτα’), πιστεύουμε πως η παρομοίωση, όπως άλλωστε και η ονομασία ‘μανίτα’ υποκρύπτει και μια μεγαλύτερη σχέση του είδους με το γυναικείο φύλο. Δηλαδή, όχι μόνο είναι, στη λαϊκή σκέψη, προσωποποιημένο το μανιτάρι, αλλά έχει και τη μορφή γυναίκας. Άλλωστε, σ’ αυτό συνάδει και η ονομασία *κοκκονίτσα* που βρίσκουμε στον Πόντο για κάποιο είδος μανιταριού, ενώ η λέξη ερμηνεύεται ως ‘μικρή νοικοκυρά’.<sup>583</sup>

<sup>581</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>582</sup> «Απάνου ση ψηλό βουνό/κάθηται κοριτσάκι./ Σπίρτα γυρεύει και φωτιά/ και κάρβουνα να κάτση = η μανίτα» (χφ. 2440, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μαραθόκαμπος Σάμου, έτος 1974-75, κεφ. Αινίγματα, σελ. 118) και «Απάν’ στου β’νό κάθητι κοκκόνια καφασάτη/θέλ’ αλάτ’ κη φουτιά στα κάρβ’να για να κάτς’ = μανίτα» (χφ. 727, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών Βουρλωτά Σάμου, έτος 1968-69, κεφ. Αινίγματα, σελ. 431)

<sup>583</sup> Σαββίδης Θωμάς, *Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές*, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110.

Άλλες ονομασίες τώρα συνδέουν το μανιτάρι με κάποιο μέρος του γυναικείου σώματος, χαρακτηριστικού της θηλυκότητας. Έτσι στο Ιστορικό Λεξικό των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων βρίσκουμε τις λέξεις *βυζακίτης*, *βυζατζίτης* και *βυζατσινίτης* για ένα είδος μανιταριού σκληρού σαν 'βυζάκι' [=πέτρα του γιαλού]. Ακόμα κι αν σχετίζεται άμεσα μόνο με την πέτρα και όχι με το βυζί, η έμμεση σχέση με το γυναικείο φύλο είναι προφανής και μας οδηγεί στη σύγκριση με τις αντίστοιχες παρομοιώσεις που βρήκαμε για την προϊστορία (τις παρομοιώσεις στους βεδικούς ύμνους του μανιταριού με το μαστό ή τη θηλή, το συμβολισμό της Αφροδίτης του Villendorf κ.ά.) (βλ. παραπάνω). Σε ένα τέτοιο συμπέρασμα οδηγούν και ονομασίες όπως *γαλατομανίτης* (Σκύρος) που, αν και περιγράφεται ως «είδος μύκητος χρώματος λευκού», πιθανόν έχει μεγαλύτερη σχέση με το μητρικό γάλα. Υπάρχουν και οι ονομασίες *γαλατίτης*, *γαλατίτα*, *γαλατσιτής*, *γαλατσιτά*, *γαλασιτί* και *γαλίτης* που παραπέμπουν επίσης στο γάλα. Ο *γαλασιτής* είναι ο μόνος που περιγράφεται ως «φαρμακερό μανιτάρι που βγάζει υγρό σαν γάλα». Μάλιστα στη Σάμο, ο όρος *γαλατσένιος*, όταν αναφέρεται σε μανιτάρι, είναι συνώνυμος του 'φαρμακερός'. Λέγεται χαρακτηριστικά: «Οι κουρδουμανίτις είνι γαλατσένις. Τσι βλέπει'ς κι φέρνει στου κόκκι'νου, κι θαρρείς που 'νι καλές. Μα άμα τνι κόψει'ς, τνι γνουρίζει'ς, απ' του κουτσάνι', π' βγάξει' ένα πράμα σα γάλα, γι' αυτό λέγδι κι *γαλατσουμανίτις*. Αυτές ίνι φαρμακιμένις, έφαϊς, καλη'νύχτα, θα πας στα κυπαρι'σάκια, δηλητήριου οι κιρατένις.»<sup>584</sup> Σ' όλες τις παραπάνω ονομασίες λοιπόν βλέπουμε ότι: α) σχετίζονται με το γάλα, ακριβώς επειδή το μανιτάρι «βγάζει γάλα», υπάρχει δηλαδή μια προσωποποίηση κατά κάποιον τρόπο του μανιταριού και μια συσχέτισή του με το γυναικείο μαστό. Ίσως εδώ οφείλεται και η δοξασία ότι το γάλα αποτελεί αντίδοτο σε δηλητηριάσεις από μανιτάρια (δηλ. στο γεγονός ότι στάζει ένα υγρό σαν γάλα). Β) Ακριβώς αυτές «οι γαλατσένιες μανίτες», αυτές δηλαδή που παραπέμπουν στο μαστό, θεωρούνται κάτι επικίνδυνο και φαρμακερό. Επομένως υπάρχει πιθανόν μια βαθύτερη ταύτιση του μανιταριού με μια σκοτεινή και επικίνδυνη θηλυκή ύπαρξη που 'κερνάει' δηλητήριο.

Κάποιες άλλες ονομασίες μανιταριών μάς οδηγούν σε άμεση συσχέτισή τους με το γυναικείο κόλπο. Έτσι, στη Δρόβιανη της Ηπείρου, σύμφωνα με χειρόγραφο του ΙΑΝΕ, υπάρχει η λέξη *κούμπα*, η οποία, ερμηνεύεται αφενός ως θόλος, τρούλος, ποτήρι και αφετέρου ως ένα είδος μανιταριού. Οι πρώτες σημασίες της λέξης ωστόσο

<sup>584</sup> χφ. 3671, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Σάμος, έτος 1984-85, κεφ. Τροφαί, σελ. 339.

συνηγορούν στη σχέση με το γυναικείο φύλο, εφόσον ο θόλος και ο τρούλος αποτελούν μια κοιλότητα, κοιλότητα που ενδέχεται να παραπέμπει στο γυναικείο αιδοίο. Η λέξη προφανώς σχετίζεται ετυμολογικά και με το σλαβικό *γκόμπα* (=μανιτάρι), για το οποίο ήδη κάναμε λόγο παραπάνω. Με αυτό το όνομα (*γκόμπα*) αναφέρεται και κάποιο είδος μανιταριού από την Κοζάνη.<sup>585</sup> Δεν διευκρινίζεται αν εδώ διατηρεί κάποια σημασία που παραπέμπει σε θηλυκό, απλά ταυτίζεται με το μανιτάρι *agaricus campestris*, που έχει σχήμα σφαιρικό. Σε αντίστοιχες σκέψεις οδηγεί και το πανελλαδικά διαδεδομένο αίνιγμα για το μανιτάρι: «εκκλησίτσα θολωτή (ή τουρλωτή)/ ένας στύλος την κρατεί». Δηλ. στη σκέψη πως πέρα από τον προφανή συμβολισμό λόγω σχήματος, ο θόλος, ο τρούλος της εκκλησίας συμβολίζει και τη γυναικεία κοιλότητα, τον κόλπο κα μάλιστα συνδέοντας το γυναικείο στοιχείο με τη λατρεία.

Αναφορά στο γυναικείο κόλπο ίσως υπάρχει και στη λαϊκή ονομασία *μπουρούδι* από την Κύπρο για την οποία βρίσκουμε στο αντίστοιχο λήμμα: «*πουρούδιν*, το: μύκης εδώδιμος. Ο νεαρός *agaricus campestris*. ιδ. ασπρομανίταρο. *chitonía Gennadi*: αμανίτης εδώδιμος. Στα περισσότερα μέρη της Κύπρου ονομάζονται μανιτάρκα, σε κάποια πουρούδκια. Λέγονται δε ούτω διά το παρεμφερές αυτών προς την πουρούν (σάλπιγξ τουρκιστί). πληθ. τα πουρούδκια.»<sup>586</sup> Η ‘μπουρού’ όμως είναι το κοχύλι που χρησιμοποιείται ως σάλπιγγα, και με κοχύλι παρομοιάζεται πολύ συχνά το αιδοίο. Οπότε, είναι εύλογο να υποθέσουμε ότι σε κάποιο τέτοιο συμβολισμό παραπέμπει έμμεσα κι αυτή η ονομασία του μανιταριού κι όχι στο σχήμα της μπουρούς απευθείας.

Μια άλλη σχετική ονομασία δηλητηριώδους μανιταριού είναι ο *μίσχος*, που προέρχεται από τη Νάουσα της Μακεδονίας. Λέγεται το εξής: «Μίσκουν άμα φας κι δε ξέρης να τα ξιχουρίζης, μπουρεί κι να φαρμακουθής.» Η λέξη, μπορεί να μη σχετίζεται ετυμολογικά με το ελληνικό μίσχος αλλά με το σλαβικό *miska* (καθώς μάλιστα στην περιοχή επιχωριάζει, εκτός των ελληνικών, και ένα σλαβικό ιδίωμα), που σημαίνει ξύλινη γαβάθα. Αν κάτι τέτοιο έχει βάση, τότε δεν είναι, πιστεύουμε, άστοχο να συσχετίσουμε και αυτό το μανιτάρι με τον γυναικείο κόλπο, εφόσον η γαβάθα διατηρεί ακριβώς ένα τέτοιο σχήμα. Σε άλλο χειρόγραφο από το ΙΑΝΕ, επίσης, βρίσκουμε ως όνομα μανιταριού το *μπολβίτσι* (και: *μπαμπλήτσι*, *μπαμπουλίκι*). Η ετυμολόγηση της λέξης αυτής δεν έχει πλήρως διευκρινιστεί, αν πάντως δεν

<sup>585</sup> Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990.

<sup>586</sup> Γεννάδιος Π., *Λεξικόν Φυτολογικόν*, εκδ. Τροχαλία, Αθήναι, 1914, σελ. 1034.

σχετίζεται με τη λ. βολβιθιά (ή βορβιθιά)=κοπριά, μπορεί να παραπέμπει στη λ. βόλβα (volva), και άρα, όπως είδαμε παραπάνω, να συνεπάγεται τη συσχέτιση του μανιταριού με το αιδούιο.

Ακόμη στην Πελοπόννησο βρίσκουμε ένα είδος μανιταριού με το όνομα *τσουκαλάκι*<sup>587</sup>. Εκτός από την προφανή σύνδεσή του με το κοίλο σχήμα του μανιταριού, πιστεύουμε ότι θα πρέπει να συσχετίζεται και με το γυναικείο φύλο. Άλλωστε, και πέρα από τη μεταφορική χρήση λόγω σχήματος, τα μαγειρικά σκεύη πάντα σχεδόν χρησιμοποιούνταν κατά κύριο λόγο από γυναίκες.

Άλλη σχετική ονομασία είναι η πολύ διαδεδομένη *κουκουμέλα* (Στερεά Ελλάδα, Ήπειρος, Επτάνησα, Θεσσαλία) και *κουκουμελίδα*. Συνήθως αναφέρεται ως είδος μανιταριού, χωρίς να διευκρινίζεται το σχήμα του, σε λίγες όμως περιπτώσεις περιγράφεται ως κυπελοειδές ή σφαιρικό. Στα Δωδεκάνησα υπάρχει το φυτό *κουκουμελίδα* που, αν και δεν είναι μανιτάρι, ονοματίζεται προφανώς από το στρογγυλό, κυπελλοειδές του σχήμα: «κουκχουμελ-λία, η: το χόρτον, το οποίον φύεται συνήθως επί των φραγμών και έχει φύλλα στρογγυλά, κυπελοειδή».<sup>588</sup> Στην Κρήτη με την ίδια ονομασία (*κουκουμελίδα*) ονομάζονται «τα ξυλοκέρατα προτού να ωριμάσουν» (Μύρθιο Κρήτης), λέγεται μάλιστα «Άγουστος και τα χαρούπια 'ν' ακόμη κουκουμελίδες».<sup>589</sup> Στο Ξηρόμερο, τέλος, της Στερεάς Ελλάδας, η *κουκουμέλα* περιγράφεται ως: «το μανιτάρι» και μεταφορικά «το πολύ τρυφερό κρέας».<sup>590</sup> Μήπως η μεταφορά εδώ δεν οφείλεται στη γεύση του αλλά στο 'τρυφερό κρέας' του γυναικείου αιδούιου; Άλλωστε η *κουκουμέλα* περιγράφεται να συλλέγεται από γυναίκες: «Οι κουκουμέλες (μανιτάρια) που βγαίνουν το φθινόπωρο έχουν θεραπευτικές ιδιότητες. Το φαγητό τους είναι πολύ νόστιμο. Οι γυναίκες που γυρίζουν στα χωράφια μαζεύουν εκείνα τα μανιτάρια μόνο που έχουν στον κορμό τους ένα γκνάρι».<sup>591</sup> Ενώ, η *κουκουμέλα* παίζει και θεραπευτικό ρόλο σε έγκυες γυναίκες που πάσχουν από 'ίλαρομελαθράκια' κυρίως για τη σωτηρία των αρσενικών εμβρύων, όπως μας πληροφορεί σχετικό απόσπασμα χειρογράφου: «Η γυναίκα π' ξέρ' ότι έχ' μελαθράκια πρέπει απ' τον καιρό π' θα κινήση έγκυος να παίρν' μελαθράκια [μελαθράκι =φυτό όμοιο με την πατάτα και ο κορμός είναι δρακοντιά παρδαλός σαν αστρίτης: φίδι] και κουκουμπέλα κόκκινη που λέγεται ιλάρη. Γιατί αν έχ' η μητέρα

<sup>587</sup> χφ. 587, ΙΑΝΕ, Πελοπόννησος, σελ. 157.

<sup>588</sup> χφ. 804α, ΙΑΝΕ, Όλυμπος Καρπάθου, σελ. 130.

<sup>589</sup> χφ. 536, ΙΑΝΕ, Σφακιά Κρήτης, σελ. 73.

<sup>590</sup> χφ. 915, ΙΑΝΕ, Ξηρόμερο Στερεάς Ελλάδας, σελ. 40.

<sup>591</sup> Παπαθανασόπουλος Θανάσης, *Ιστορικά και Λαογραφικά της Περίστας Β'*, συμπληρ. έκδοση, 1967, σελ. 83.



ιλάρια, αυτά κλείνουν το παιδί στο λαιμό άμα γεννηθή και ιδίως τα σειρκά (αρσενικά)». <sup>592</sup>

Στο στρογγυλό σχήμα παραπέμπει πιθανόν και το μανιτάρι που ονομάζεται στην Ικαρία *κούκνος* για το οποίο λέγεται: «είναι αμανίτης μαύρος, μεγάλος σαν πεπόνι. Τον χώνουνε στην αθράκη και τον τρώνε», αλλά η λέξη σημαίνει επίσης το διάνο και την αλογόμυγα.

Υπάρχουν όμως και πολύ αμεσότερες συσχετίσεις του μανιταριού με τον γυναικείο κόλπο. Έτσι, στη Σάμο, ένα είδος μανιταριού ονομάζεται *γλυτσομούνι*. Στα Κοτύωρα του Πόντου πάλι απαντάται η λέξη *κουκουβάκι*, διατηρώντας διπλή σημασία, δηλ. αυτή του αιδοίου και του μανιταριού συνάμα, ενώ υπάρχει και ως υποκοριστικό: *κουκουβακώπον* <sup>593</sup>. Το κουκουβάκι θεωρείται αλλού εδώδιμο κι αλλού, τις περισσότερες φορές, δηλητηριώδες μανιτάρι. Για την προέλευση του ονόματός του βρίσκουμε πληροφορίες στο περιοδικό *Λαογραφία*. Εκεί γράφεται ότι «το ατρακτοειδές ύδνον, *αδραχτίτσα*, καλείται και *κουκουβάκι* ως έχον το σκιάδιόν του κυρτούμενον προς τα κάτω, παρέχον ούτω όψιν του πτηνού κόκκυγος (=κούκου)». <sup>594</sup> Και σε κάποιο από τα παλαιότερα χρονολογικά χειρόγραφα από το ΙΑΝΕ λέγεται ότι ονομάστηκε έτσι από το κυρτό του σχήμα, χωρίς να διευκρινίζεται ακριβώς γιατί. Στην Οινόη του Πόντου πάντως η λέξη σημαίνει «είδος φαγητού εκ κρέατος δι' αλεύρου εις σφαιρίδια μετασηματιζομένου», δηλ. συνδέεται με κάτι σφαιρικό, ή αβγοειδές, που όπως ξέρουμε, είναι συχνά ένας συμβολισμός της μήτρας.

Βέβαια το αβγό είναι ούτως ή άλλως ένα σύμβολο σεξουαλικό, όχι απαραίτητα μόνο θηλυκό, καθώς αποτελεί το καθαυτό αντικείμενο που εμπεριέχει τη ζωή. Τα αρχειακά δεδομένα της έρευνας μάς πληροφορούν για πολλές λαϊκές ονομασίες του μανιταριού που έχουν σχέση με το αβγό. Έτσι στη Σκύρο υπάρχει ένα είδος μανιταριού που βγαίνει μέσα στα σπαρτά που λέγεται *αβγό*.

Στη Ρόδο πάλι αναφέρονται τα *αβγούδια*, μανιτάρια που βγαίνουν στα αλώνια με σχέδιο αβγού», που αποκαλούνται επίσης και *κοκάκια* και *κουκάκια*, από την παιδική λέξη για το αβγό 'κοκό'. Στο Καστελλόριζο βρίσκουμε το φυτωνύμιο *αυγουδάτσι* που αναφέρεται προφανώς σε κάποιο μανιτάρι. <sup>595</sup> Στον Παλαιό Παντελεήμονα Πιερίας βρίσκουμε και το όνομα *αβγούτα* για κάποιο μανιτάρι που το καπέλο του έχει σχήμα

<sup>592</sup> χφ. 658, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιος Νικόλαος Τριχωνίδος Αιτωλοακαρνανίας, έτος 1968-69, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 93.

<sup>593</sup> Αρχείο Κέντρου των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών.

<sup>594</sup> περ. *Λαογραφία*, τόμ. 10, σελ. 197.

<sup>595</sup> χφ. 1448, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Καστελλόριζο, έτος 1970-71, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 60-61.

αβγού.<sup>596</sup> Ακόμα ενδιαφέρον παρουσιάζει και η ονομασία *αβγελόπουλο*, η οποία, παρόλο που αναφέρεται στο φυτό βιολέτα, φαίνεται ότι με κάποιο τρόπο συνδέεται με το μανιτάρι και με το αβγό, όπως φαίνεται και από το συνώνυμο *μανιτιά*, που αναφέρεται στο ίδιο φυτό. Στην Τσαγκαράδα του Πηλίου υπάρχει η δοξασία πως «Όταν δης [στον ύπνο] αυγά ή μαν'τάριας (μανιτάρια) λόγια θ' ακούσης». Η ομαδοποίηση στη συγκεκριμένη περίπτωση των μανιταριών με τα αβγά μέσα σ' ένα αρνητικό πλαίσιο πιθανόν δεν είναι καθόλου τυχαία και, ακόμα κι αν η πρόληψη βασίζεται εν πολλοίς σε μια παρήχηση (αβγά –καβγά),<sup>597</sup> η πιθανότητα της αρνητικής χροιάς λόγω του σεξουαλικού υπονοούμενου που περικλείει δεν μπορεί να αποκλειστεί. Σε κάποιες περιπτώσεις βέβαια η σχέση του μανιταριού με το αβγό μπορεί να είναι άλλη, δηλ. η γευστική ομοιότητα. Έτσι π.χ. λέγεται πως: «Ο μανίτας (μανιτάρι) ο γλινίτης άμ-μα το ντηανίσης είναι σαν αφκό».<sup>598</sup> Ακόμα και σ' αυτή την περίπτωση όμως, πιθανόν να υπάρχει κάποια έμμεση συσχέτιση με κάποιο σεξουαλικό περιεχόμενο. Η ονομασία *γλινίτης* άλλωστε διευκολύνει σε μια τέτοια αντιμετώπιση, εφόσον συνεκδοχικά φέρνει στο νου τα σεξουαλικά υγρά. Στη Νάξο, εξάλλου, υπάρχουν και κάποια μανιτάρια με το όνομα *γλυστρίτες*, που λέγονται έτσι, γιατί «είναι γλυστεροί. Γλυστρούνε ιά φτό τσοι λε γαι γλυστρίτες».<sup>599</sup> Ακόμα, στο Αυλωνάρι και στις Κονίστρες Εύβοιας υπάρχει και η ονομασία «*σαλιαράδες*: μύκητες περιβαλλόμενοι υπό υλοιώδους τινός ουσίας», ονομασία που ενδέχεται επίσης να περιέχει σεξουαλικό περιεχόμενο.

Ωστόσο αρκετά ονόματα συνδέουν το μανιτάρι με τους όρχεις. Έτσι, στην Κορωνίδα της Νάξου βρίσκουμε κάποιο μανιτάρι που αποκαλείται *όρχιο* και αναφέρεται σε «είδος μύκητος ωσειδούς».<sup>600</sup> Ένα από τα πιο διαδεδομένα είδη μανιταριών, γνωστό πανελλαδικά, είναι αυτό που στα νησιά του Αιγαίου αποκαλείται *λαγόρχι* (*αόρχι*, *λαούρτσι*, *λαούρσι*, *λαόρχι*, *λαούρτι*, *λαούρκι*, *καλαόρσι* κ.ά). Πρόκειται για ένα είδος στρογγυλό και λευκό, που φύεται στα λιβάδια και όταν το πατήσει κανείς κάνει ένα χαρακτηριστικό θόρυβο και βγάζει μια σκόνη, η οποία σε αρκετά μέρη χρησιμοποιείται ως φάρμακο για την επούλωση πληγών. Υποστηρίζεται λοιπόν

<sup>596</sup> Η πληροφορία δόθηκε από γυναίκες που εργάζονται εθελοντικά για την Οικοτουριστική Μονάδα του Παλαιού Παντελεήμονα Πιερίας και παρουσίασαν τα παραδοσιακά εδέσματα του τόπου τους (μέσα σ' αυτά και ένα με το εν λόγω μανιτάρι) σε ντοκιμαντέρ της ΕΤ3 στις 4/12/2005.

<sup>597</sup> Η πρόληψη αυτή (ότι δηλ. αν κανείς δει στον ύπνο του αβγά θα καβγαδίσει) διαπιστώνεται από πλείστα χειρόγραφα του αρχαιικού μας υλικού.

<sup>598</sup> χφ. 890, ΙΑΝΕ, Πυλί Κω Δωδεκανήσων, σελ. 75.

<sup>599</sup> χφ. Διαλεχτής Ζευγώλη –Γλέζου, ΙΑΝΕ, Απύρανθος Νάξου.

<sup>600</sup> χφ. 1078, ΙΑΝΕ, σελ. 81.



ότι λέγεται έτσι γιατί «έχει σχήμα όρχεων λαγού», είναι 'στρογγυλό σαν πατάτα/αβγό/καζάνι/παντζάρι' κ.λπ.. [Για τα πλήρη παραθέματα βλ. Παράρτημα στα αντίστοιχα λήμματα]. Η σύνδεση ωστόσο του μανιταριού αυτού ειδικά με το λαγό, δεν θα πρέπει να είναι τυχαία, καθώς γνωρίζουμε ότι πρόκειται για ένα ζώο που ήδη από την αρχαιότητα, συμβόλιζε τη σεξουαλικότητα. Έτσι έχουμε και ονόματα όπως *λαγουδάκι, λαγουδομάννα, λαγ'δομάνιτα, λαγαύφτι, λαγοπορδή*. Η τελευταία ονομασία προέρχεται από το Μαραθόκαμπο Σάμου και δικαιολογείται ως εξής: «τις λαουπορδές λένε ότι περνάει ο λαός (λαγός) και τις αφήνει». Το ίδιο είδος μανιταριού λέγεται σε άλλα μέρη της Ελλάδας με αρκετά άλλα ονόματα όπως *αλεποπορδή, πόπουρδα, πορδομανίταρο, πορδομανίτης, πορδοφούσκι, πόρδος της αλεπούς, πόρδος της γριάς*. Βλέπουμε λοιπόν ότι εκτός από το λαγό, που πιθανόν να κρύβει σεξουαλικό υπονοούμενο, το μανιτάρι αυτό συνδέεται επίσης με την αλεπού, ένα ζώο που συχνά συμβολίζει την πονηρή και πανούργα γυναίκα, αλλά και με μια 'γριά'. Είναι χαρακτηριστικό ότι σε περιοχή που αποκαλείται μ' αυτή την ονομασία, γίνεται λόγος κυρίως για τη φαρμακευτική του χρήση. Το απόσπασμα προέρχεται από τον Πολυχίτο της Λέσβου: «Η αιμοραγία από χτύπημα ή κόψιμο σταματά με την εναπόθεση από καπνιά -σκόνη λεπτή, του λεγόμενου 'πόρδου της γριάς' -λόγω του χαρακτηριστικού ήχου που βγάζει πιεζόμενον -πιφ- και φύεται επί σαπισμένων ξύλων».<sup>601</sup> Πιθανόν λοιπόν η ονομασία *πόρδος της γριάς* να κρύβει κάτι περισσότερο από μια σάτιρα. Μπορεί δηλαδή, η λέξη *γριά* να παραπέμπει, με χιουμοριστικό έστω τρόπο, στις ιατρικές και φαρμακευτικές γνώσεις που είχαν, από αρχαιοτάτων χρόνων, κυρίως οι γυναίκες. Άλλωστε τα δεδομένα από τη σχέση του μανιταριού με το γυναικείο φύλο κατά την προΐστορία αλλά και σε άλλους λαούς επιτρέπει μια τέτοια συσχέτιση (βλ. π.χ. παραπάνω, Μπάμπα Γιαγκά).

Χαρακτηριστικά, εξάλλου, αυτής της σύνδεσης της γυναίκας με τη γνώση της ιατρικής αλλά και με το μανιτάρι είναι τα ακόλουθα δύο αποσπάσματα. Στο πρώτο, που προέρχεται από χωριό της Φθιώτιδας, γίνεται λόγος για 'το άτεκνο': «Του άτεκνου είναι κάτ' σα μαν'τάρ'. Δεν του ξέρου. Βγαίνει στου δάσους κι βρουμάει πουλύ»<sup>602</sup>. Είναι πολύ πιθανό σ' αυτή την περίπτωση το άτεκνο (=χόρτο που χρησιμοποιείται ως αντισυλληπτικό) να μην είναι κάτι 'σα μανιτάρι' αλλά να είναι μανιτάρι, καθώς είναι πολύ συχνό στις αναφορές των χειρογράφων να αποκαλούνται

<sup>601</sup> χφ. 1013, ΙΑΝΕ, σελ. 48.

<sup>602</sup> χφ. 3007, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πουγκάκια Φθιώτιδος, έτος 1976-77, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 59.

μανιτάρια μόνο τα γνωστά στην κάθε περιοχή ως εδώδιμα. Αν κάτι τέτοιο όντως συμβαίνει, βλέπουμε πως το μανιτάρι σχετίζεται και πάλι με το γυναικείο κόσμο, τη γέννηση αλλά και τη μυστική γνώση του ελέγχου της. Το δεύτερο απόσπασμα αναφέρεται στα «αμίλητα χουρτάρια»: «[...] Είχι κι διάφουρα χουρτάρια απ' γιατρεύαν αρρώστευς. Π'στεύαμ' τότι στα χουρτάρια. Αλλά αυτά τα πράματα δε λέγουντι. Είνι κακό. Είχαμι στου χουριό γναίκις που πααίναν κι βγαίναν χουρτάρια κουντά στου κύμα ή απού αλλού κι δε μ'λιούγαν, όταν τα βγάναν, γι' αυτό τα λέγαν αμίλ'τα. Παίρναν τουν άρρωστου κι τουν βρέχαν μι τα χουρτάρια κι λέγαν του γήτιου μέσα τσ' (δηλ. λόγια για γιατρεία) κι τα πιτάγαν μιτά τα χουρτάρια μέσα σ' θάλασσα κι βγαίναν κι ένα ρούχου απ' τουν άρρωστου κι του πιτάγαν κι αυτό για να φεύγει αρρώστεια. Όποιους τύχινι κι πέρναϊ απού κει για να μην αρρουστήσ' έπριπ' να τα μυρίσ'. Άμα όμους έφηυγι γ'ναίκα μι τουν άρρουστου απού κει του μέρους κείνου ήταν μουλιμένου (=μολυσμένο). Κι όποιους πέρναϊ πρώτους απού κει τουν έβρισκι του κακό του μιγάλου. Τι σπριά δεν έβγινι, τι πουνίδια δεν είχι... μιτά έπριπ' να ξανάβγουν τα χουρτάρια για να γέν' καλά. Μια φουρά 'γω βρήκα μια γ'ναίκα μι τουν άρρωστου να βγαίν' χουρτάρια γύρου - γύρου στου μαντρί μ'. Μόλις νη 'δα 'γω παλάβουσα. "Πάνι ταπραματάκια μ'. Πάει του βιούτσ'κου μ'..." Σκούζου, βαίνου τσ' φουνές. Μαρή μ' Κατερίν' -τσ'λέου- τι πράματα είν' αυτά; Δε πάινας παραπέρα, δω μέσα στου μαντρί, να μι ρ'μάξεις φτουχιά γ'ναίκα, κουτσοκιφιασμέν' (=χήρα)" κι μι κάν' μι του νόημα να σταματήσου. Δε μίλιαει γιατί ήταν αμίλ'τα κι δε στρέχαν (=πιάναν). Αλλά αφού νη πουλιουσφλόμ'σα (=την έκανα ν' αγανακτήσει) 'γω, ν' ανάγκασα κι μιλ'σει: "Βρε ανισόρουπιν', τι έεις κι κάν'ς έτσ'"; Δόξα του Θιο, πιδί μ' δεν έπαθα τίπουτα."<sup>603</sup> Υπάρχει, πιστεύουμε, μεγάλο ενδεχόμενο, αυτά 'τα αμίλητα χουρτάρια' να είναι, στη μία από τις δύο περιπτώσεις, μανιτάρια, και συγκεκριμένα οι λεγόμενοι κοπρομανίτες, είδος μανιταριού που επισημαίνεται ότι συχνά βγαίνουν δίπλα στο μαντρί, όπου υπάρχουν πολλές κοπριές από ζώα. Όπως και να 'χει πάντως, παρουσιάζει ενδιαφέρον ότι το υποκείμενο της τελετουργικής αυτής φαρμακευτικής πρακτικής είναι γυναίκα και ότι ο φυτικός κόσμος στις παραδοσιακές κοινωνίες σχετίζεται σε πολύ μεγαλύτερο βαθμό με το γυναικείο φύλο.

Ένα άλλο στοιχείο που συνδέει το μανιτάρι με τη σεξουαλικότητα έχει να κάνει με την ίσκα, τον ξυλώδη μύκητα που φύεται στους κορμούς κάποιων δέντρων. Είδαμε πιο πάνω ότι, κατά τον G. Wasson, η ίσκα, ως μέσο δημιουργίας φωτιάς,

<sup>603</sup> χφ. 3430 Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ασμήνιο (πρώην Ποτόκι) Ιστιαίας Ευβοίας, έτος 1978-79, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 95-7.



αποτελεί σε πολλούς λαούς (τους οποίους μάλιστα χαρακτηρίζει 'πρωτόγονους') τη μεταφορική διατύπωση της σεξουαλικής πράξης. Αυτή γίνεται φανερή με τον πιο εύλωτο τρόπο στην ακόλουθη παροιμία από τη Σάμο: «Η γυναίκα είναι ύσκα κι ου άνδρας είν' φουτιά/ κι ου διάβουλους συντρέχει εις τα δύου κι φυσά». <sup>604</sup> Στην Αρναία της Χαλκιδικής υπάρχει επίσης το έθιμο να θυμιάζουν και να καπνίζουν με ίσκα τη λεχώνα επί σαράντα μέρες. <sup>605</sup>

Επιπλέον είδαμε πόσο, τουλάχιστον στην προϊστορία, υπήρχε μια σχέση και ένα κοινό ταμπού ανάμεσα στο παραισθησιογόνο μανιτάρι, το βάτραχο και το φίδι, που συμβόλιζαν θηλυκές θεότητες. Στην παραδοσιακή ελληνική αγροτική κοινωνία δεν έχει διαπιστωθεί από την έρευνά μας κάποια συσχέτιση ανάμεσα στο βάτραχο και το μανιτάρι. Δεν συμβαίνει όμως το ίδιο για το φίδι: Οι ονομασίες *φιδομανίταρο* (Θράκ.), *φιδαμανίτης* (Νάξ.) ή *φιδιού πορδή* (Λακων.) είναι πολύ χαρακτηριστικές. Ασφαλώς μπορεί να σχετίζονται με το ψηλό πόδι αυτού του είδους του μανιταριού, όμως η επιλογή αυτής της ονομασίας παραπέμπει σ' ολόκληρο το συμβολισμό του φιδιού ('όφης οικουρός', μινωική 'θεά με τα φίδια', Εύα και όφης-διάβολος της Γενέσεως κ.λπ.) και της σχέσης του με το θηλυκό στοιχείο.

Το μανιτάρι πάντως φαίνεται να σχετίζεται, τουλάχιστον μέσα από τις λαϊκές του ονομασίες, και με κάποια ακόμη ζώα. Ήδη σημειώσαμε την αλεπού, το λαγό και το φίδι, ενώ ο λύκος, ο χοίρος, ο σκύλος και το πρόβατο, είναι κάποια άλλα ζώα με τα οποία συνδέεται, που μάλιστα παράγουν πολλές ονομασίες μανιταριών. (π.χ. σκυλομανίταρο, αρνάκι, χοιροβότανο κ.λπ.) Υπάρχουν ωστόσο και άλλα τρία ζώα στα οποία οδηγούν κάποια στοιχεία του προφορικού λόγου γύρω από το μανιτάρι, κι αυτά, και τα τρία, αναφέρονται με κάποιο τρόπο στο θηλυκό στοιχείο.

Το πρώτο είναι το ελάφι. Οι ονομασίες *αλαφομανίτα* και *ελαφομανίτης* αναφέρονται εν πρώτοις σε ένα 'μανιτάρι φαρμακερό με στίγματα σαν του ελαφιού'. Ανακαλώντας όμως στη μνήμη μας τη σχέση που είχε το ελάφι στην αρχαιότητα με την Άρτεμη, όντας το ιερό ζώο της παρθένας θεάς, αρχίζουμε να υποψιαζόμαστε ότι μπορεί να υπάρχει και κάποια δεύτερη, λιγότερο προφανής, συνδήλωση.

Το δεύτερο είναι η πέρδικα. Στο Κουκούλι της Ηπείρου καταγράφεται η ονομασία *περδικομανίταρο*. Λέγεται συγκεκριμένα: «*Ηύρα ένα σωρό*

<sup>604</sup> χφ. 1330 του Σπουδαστήριου Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, έτος 1970-71, χ. Μυτιληνιοί, Μαυρατζαίοι, Παγώνδας Σάμου, κεφ. Παροιμίες.

<sup>605</sup> χφ. 970, ΙΑΝΕ, 1971.

πέρδικουμανίταρα κι θα τα φιάκουμε μανταρόπ'τα.<sup>606</sup> Η πέρδικα, όμως, σχετίζεται συχνά με τη γυναίκα και τη γυναικεία ομορφιά, π.χ. στα δημοτικά τραγούδια. Πιθανόν λοιπόν και η ονομασία του μανιταριού από την πέρδικα να μην αφορά μόνο την ομοιότητά του με το χρώμα και το φτέρωμα του πουλιού αλλά και τη μεταφορική αυτή σχέση με το γυναικείο φύλο.

Το τρίτο είναι η μέλισσα. Πέρα από το διαδεδομένο, κυρίως στη Μακεδονία, *μελισσομάν'ταρο*, ένα είδος ξυλώδους μανιταριού, αντίστοιχο της ίσκας, που χρησιμοποιείται για το κάπνισμα του μελισσιού, βρίσκουμε, στο Μοσχοπόταμο Μακεδονίας, την ενδιαφέρουσα ερμηνεία της λέξης *μανιτάρι* ως 'σμήνος μελισσών' για το οποίο λέγεται: «Του μαδάρ' έβγινι 'ς τα δέδρα κι για να του μαζέψουμι, εβανάμι φουτιά 'που κάτου κι του καπνιζάμι κ' κείνου απ' του φλόμου μούδιαζι κι δι σι 'τρουγι».<sup>607</sup> Μπορεί το μανιτάρι να χρησιμοποιείται αντί της ίσκας στο κάπνισμα των μελισσών, όμως εδώ με τον όρο 'μανιτάρι' ορίζεται το ίδιο το σμήνος των μελισσών, κάτι που οδηγεί σε διαφορετικά συμπεράσματα. Το ζήτημα διαφωτίζεται αν θεωρηθεί ότι εδώ κρύβεται κάποια σχέση ή κάποια υπόμνηση μητριαρχίας, καθώς είναι γνωστή η ιδιότυπη δομή και λειτουργία του μελισσιού που καθιστά τη μέλισσα ένα ιδιαίτερο γυναικείο σύμβολο. Κάτι τέτοιο έρχεται να υπερθεματίσει και το επόμενο απόσπασμα από κάποιο χειρόγραφο από την Κρήτη, όπου ο 96χρονος πληροφορητής εξηγεί: «Λένε παιδί μου πως οι μέλισσες είναι το μόνο ζωντανό που πάει ακόμα στη μπροσταγή του Θεού».<sup>608</sup>

Όμως το μανιτάρι εμφανίζεται περιέργως να σχετίζεται και με κάποιες γυναικείες ασχολίες, όπως την παραγωγή του ψωμιού. Έτσι στη Ραμνή Κρήτης *μανιτάρι* λέγεται «το φύραμα 'εφταζύμου' συνιστάμενον από ρεβυθάλευρο, δάφνη, κίμινο κ.λπ.» και μάλιστα λέγεται ότι: «το μανιτάρι είναι πίζηλο βράμα και δε βρέπει να το ιδή αμμάτι γιατί βορεί να μη βετύχη ύστερα το φτάζυμο».<sup>609</sup> Υπάρχουν μάλιστα και αρκετές ονομασίες του μανιταριού που το σχετίζουν με το ψωμί, όπως *ψωμομανίταρο*, *ψωμοφούσκης*, *ψωμόφουσκα*, *ψωμίδα*.

Τέλος, πολύ λίγες είναι οι αναφορές που συνδέουν το μανιτάρι με το ανδρικό σώμα και κυρίως με την ανδρική βάλανο, παρόλο που η πολύ μεγάλη ομοιότητα πολλών ειδών μανιταριών με το φαλλό θα έκανε αναμενόμενη κάποια τέτοια

<sup>606</sup> ΙΑΝΕ, χφ. 1023, σελ. 579.

<sup>607</sup> ΙΑΝΕ, χφ. 1161, σελ. 84.

<sup>608</sup> χφ.3256/1977-78 του Σπουδαστήριου Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών από Αξό Μυλοποτάμου του νομού Ρεθύμνου, πληροφορητής: Ιωάννης Δαφέρμος, ετών 96.

<sup>609</sup> ΙΑΝΕ, χφ. 1114, σελ. 205.



συσχέτιση. Η συσχέτιση αυτή έχει γίνει, όμως κατά βάση στο λόγιο χώρο, όπως φαίνεται σε κάποιες επίσημες ονομασίες του μανιταριού σε εγχειρίδια βιολογίας ή σε λεξικά. Π.χ. αμανίτης ο φαλλοειδής ή η λέξη *μύκης*, που βρίσκουμε σε κάποιες βιβλιογραφικές μας αναφορές, που σημαίνει, μεταξύ άλλων, και «βάλανος του ανδρικού μορίου»<sup>610</sup>. Στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο, αντίθετα, σχεδόν απουσιάζουν οι αντίστοιχες συσχετίσεις. Οι δύο από τις τρεις αναφορές που έχουμε ωστόσο είναι, πιστεύουμε, πολύ διαφωτιστικές. Έτσι, στα Κοτύωρα του Πόντου τα μαν'τάρια σήμαιναν, εκτός από «όλα σχεδόν τα είδη των αμανιτών» και «το ανδρικό αιδοίο». Στην ίδια πόλη του Πόντου, ωστόσο, όπως ήδη έχουμε επισημάνει, υπάρχει και η λέξη *κουκουβάκι*, που σημαίνει αφενός το μανιτάρι και αφετέρου το γυναικείο αιδοίο. Αυτή η διαφοροποίηση οδηγεί στην υποψία ότι στη συλλογική αντίληψη, τουλάχιστον των κατοίκων των Κοτυώρων, το μανιτάρι ήταν προσωποποιημένο, και μάλιστα είχε δυο εκδοχές, μια αρσενική και μια θηλυκή. Το συμπέρασμα αυτό γίνεται ακόμα πιο εύγλωττο στο ακόλουθο απόσπασμα χειρογράφου από τη Μακεδονία, όπου σημειώνεται πως: «το μικρό το καφετί μανιτάρι σαν ομπρέλλα λέγεται θηλυκό, αυτό είναι φαγώσιμο, το άλλο που δεν τρώγεται το λέμε αρσενικό»<sup>611</sup>. Η τρίτη αναφορά, είναι η κυπριακή ονομασία *μανιτάρα* που χρησιμοποιείται για να δηλώσει το πέος του γαϊδάρου.<sup>612</sup>

Τέλος, δυσερμήνευτη αλλά ενδιαφέρουσα παρουσιάζεται και η λέξη *κ'νιάμενου (το)* από την Αγιάσο της Λέσβου για την οποία σημειώνονται τα εξής: «1. είδος αράχνης που κινείται εν στάσει, εξ ου και το όνομά της [βλ. κνιάμινους (επίθ.): ο κουνιστός]. Φρ. 'ήρτι σιρνάμενους τσι κ'νιάμιους'. 2. Μεταφ. ο ομοφυλόφιλος [κουνιέμι > κουνιάμινους > κ'νιάμινους < αρχ. κινούμαι]»<sup>613</sup>. Ωστόσο η λ. κατά τον Paul Kretschmer, σημαίνει είδος μανιταριού.<sup>614</sup> Ίσως λοιπόν και αυτή η λέξη να κρύβει κάποιο θηλυκό συμβολισμό, είτε σχετιζόμενη με την αράχνη (σύμβολο του σατανικού θηλυκού στοιχείου) είτε και με τη θηλυπρέπεια του ομοφυλόφιλου.

Αφήνουμε όμως τώρα τα καθαρά γλωσσικά στοιχεία και τις πληροφορίες που αντλούμε απ' αυτά και προχωρούμε στις διαπιστώσεις που έγιναν κατά την επιτόπια

<sup>610</sup> Η αναφορά προέρχεται από το Λεξικό του Σκαρλάτου Βυζάντιου (τόμ.1, σελ.872) όπου το λήμμα «μύκης, ο» ερμηνεύεται, εκτός από 1) μανιτάρι, επίσης και ως: 2) το σχηματιζόμενο εις το φτίλι του λύχνου κάρκαδον. 3) το κουμπί της άκρης του θηκαριού. 4) η βάλανος του ανδρικού μορίου.

<sup>611</sup> χφ. 1080, ΙΑΝΕ, Πρέσπα Μακεδονίας, σελ. 119.

<sup>612</sup> Ξιούτας Πάυλος, *Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων*. Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία, 2001, σελ. 79.

<sup>613</sup> Παπάνης Δημ. - Παπάνης Γιάν., *Λεξικό της Αγιασιώτικης Διαλέκτου*, Β' έκδ., Μυτιλήνη, 2002.

<sup>614</sup> Kretschmer Paul, *Der heutige lesbische Dialekt verglichen mit den übrigen nordgriechischen Mundarten*, Wien, 1905.

έρευνα και τη συμπλήρωση των ερωτηματολογίων γύρω από το φύλο των ατόμων που ασχολούνται με τα μανιτάρια στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο της Ελλάδας. Καταρχάς, θα πρέπει να διευκρινίσουμε ότι το άτομο που συλλέγει τα μανιτάρια δεν ταυτίζεται πάντα (και μάλιστα, σύμφωνα με τα δεδομένα μας, ταυτίζεται πάρα πολύ σπάνια) με το άτομο που τα μαγειρεύει (εφόσον πρόκειται για διατροφική χρήση τους) ή με το άτομο που τα καταναλώνει. Το φύλο τώρα αυτών των ατόμων φαίνεται πως εξαρτάται εν πολλοίς και από το βαθμό της μυκοφιλίας ή μυκοφοβίας από την οποία διακρίνεται και η κάθε κοινότητα. Σε γενικές γραμμές ωστόσο, μπορούμε να πούμε ότι συνήθως, στην ελληνική επαρχία παραδοσιακά τα μανιτάρια συλλέγονται από άνδρες, αλλά μαγειρεύονται σχεδόν πάντα από γυναίκες. Αυτό γίνεται τόσο εντονότερο όσο μεγαλύτερη είναι η ζέση με την οποία επιδίδεται μια κοινότητα στη μανιταροσυλλογή και μανιταροφαγία, ενώ όταν το μανιτάρι δεν τονίζεται από τα μέλη της κοινότητας ως σημαντικό διατροφικό είδος, τότε και η συλλογή του υποπέφτει στις γυναικείες δραστηριότητες. Είναι άλλωστε χαρακτηριστικό ότι, ενώ, στην ερώτηση από ποιον έμαθαν οι συλλογείς τη συνήθεια της συλλογής μανιταριών οι φορείς του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου μάς παρέπεμπαν 'στους παππούδες', στην ερώτηση από ποιον έμαθαν τις περιγραφόμενες συνταγές με μανιτάρια, η απάντηση οδηγούσε σε πρόσωπα θηλυκού γένους: «από τις μανάδες μας!»<sup>615</sup> Στα δεδομένα μας γίνεται πάντως συχνά ξεκάθαρη αναφορά στο κατά φύλα υποκείμενο της μανιταροσυλλογής: Έτσι, π.χ. στη μυκόφιλη κοινότητα της Γαλάτιστας Χαλκιδικής 'Για μαν'τάρια πάνι μόνου οι άντρις. Οι γ'ναίικς όμως τα μα'ειρεύουν!'<sup>616</sup>. Κάτι αντίστοιχο αναφέρθηκε και σε συνεντεύξεις από κατοίκους του Πηλίου. Στο χωριό Καλαμάκι π.χ. διευκρίνισαν ότι οι ντόπιοι (άντρες) μαζεύουν ο καθένας μόνος του μανιτάρια, όμως αυτές που τα μαγειρεύουν είναι οι γυναίκες, μάλιστα υπέδειξαν ως καλύτερη την μαγείρισα της ταβέρνας στην πλατεία του χωριού. Ωστόσο, ορισμένες φορές ακόμα και αυτή τη δραστηριότητα (της μαγειρικής) αναλαμβάνουν άντρες. Π.χ. στη Μακρυνίτσα Πηλίου ειπώθηκε πως: «Ο καλύτερος γνώστης των μανιταριών είναι ο Αλέκος ο ταβερνιάρης. Αν και όλοι τα γνωρίζουν και τα μαζεύουν»<sup>617</sup>. Εξάιρεση αποτελεί η Δυτική Μακεδονία. Εκεί, παρόλο που οι κοινότητες ήταν μυκοφαγικές «τα μανιτάρια τα μάζευαν μόνο

<sup>615</sup> Συνέντευξη με την Ε. Ζ., 33 ετών και τον Γ. Μ., 40 ετών, Πυργί Χίου, 20/11/ 2002.

<sup>616</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>617</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφο, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.



γυναίκες, γιατί οι άντρες απουσίαζαν –ήταν μαστόροι». <sup>618</sup> Σ' αυτή την περίπτωση όμως οι γυναίκες, λόγω συνθηκών, είχαν αναλάβει και τους 'αντρικούς' ρόλους, μέσα στους οποίους, προφανώς, ανήκε και η μανιταροσυλλογή.

Πώς γίνεται κάτι τέτοιο αντιληπτό σε σχέση με όλα τα προηγούμενα δεδομένα, όπου το μανιτάρι φαίνεται να συνδέεται σαφώς με το γυναικείο φύλο;

Ήδη, στο κεφάλαιο που κάναμε λόγο για τον εντοπισμό και τη συλλογή των μανιταριών έχουμε αναφέρει την αιτιακή σχέση που ερμηνεύει αυτές τις διαδικασίες. Επαναλαμβάνουμε λοιπόν ότι όσο κι αν φαίνεται περίεργο, κάτι τέτοιο δεν αποτελεί αντίφαση. Βέβαια, οι πρώτες απαντήσεις σε ερωτήματα γύρω από τον φορέα της μανιταροσυλλογής, δεν ήταν ποτέ διαφωτιστικές, εφόσον υπήρχε ο ισχυρισμός ότι μαζεύουν 'όλοι' ή αντίθετα, 'κανένας'. Στη συνέχεια όμως των συνεντεύξεων πάντα προέκυπταν διαφορετικά δεδομένα. Έτσι, σε κοινότητες που γνωρίζουν και αγαπούν το μανιτάρι, οι συλλέκτες είναι πάντα άντρες, η συλλογή γίνεται ατομικά και έχει ανταγωνιστικό χαρακτήρα (ο καθένας κρύβει τον τόπο που φύονται τα μανιτάρια για να μην τα βρουν άλλοι, υπάρχει συναγωνισμός για το ποιος θα συλλέξει τα περισσότερα μανιτάρια ή ποιος θα βρει το μεγαλύτερο κ.ο.κ.). Μάλιστα κάποιες φορές έχει χαρακτηριστεί 'κυνήγι', ενώ και μια ομάδα που ασχολείται πολύ συχνά με τη μανιταροσυλλογή είναι αυτή των κυνηγών. Να θυμίσουμε άλλωστε ότι και το ίδιο ισχύει και σε άλλες χώρες με έντονη μανιταροσυλλογή, π.χ. στην Ιταλία τα μυστικά του κυνηγιού της τρούφας μεταδίδονται 'από πατέρα σε γιο'. Εξάλλου η μανιταροσυλλογή μπορεί να αποτελεί παράλληλη δραστηριότητα κατά τη διάρκεια του κυνηγιού –σ' αυτή την περίπτωση βέβαια οι συλλογείς είναι άντρες, όπως άντρες είναι σχεδόν αποκλειστικά και οι κυνηγοί. Έτσι, πολλές φορές σε συνεντεύξεις δηλώνεται ότι μανιτάρια μαζεύουν, όταν πηγαίνουν (και κυρίως όταν γυρνούν,) για να κυνηγήσουν λαγούς, πέρδικες κι άλλα ζώα του βουνού. Σε κάθε τέτοια κοινότητα άλλωστε υπάρχει κάποιος 'μανιταράς', κάποιος δηλ. που αναγνωρίζεται απ' όλους ως ο ικανότερος γνώστης και συλλογέας μανιταριών, που έχει, όπως είδαμε σε προηγούμενο κεφάλαιο, ένα πολύ συγκεκριμένο προφίλ. Οι γυναίκες, σ' αυτές τις κοινότητες περιορίζονται στο μαγείρεμα των μανιταριών, ενώ κάποιες φορές, όταν η περίσταση θεωρείται ιδιαίτερη, απουσιάζουν και από την κατανάλωσή τους, καθώς τότε τα μανιτάρια προσφέρονται ως εξαιρετικός μεζές στους άντρες – 'κυνηγούς' που τα συνέλεξαν, οι οποίοι τα τρώνε συνοδεία μεγάλων ποσοτήτων κρασιού ή τσίπουρου

<sup>618</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνου, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

ή στους τυχόν καλεσμένους. Αυτό π.χ. συμβαίνει σε μια από τις πιο μυκοφιλικές ελληνικές αγροτικές κοινότητες, τον Ταξιάρχη Χαλκιδικής. Αντίθετα, όπου το μανιτάρι δεν περιβάλλεται από αίγλη και θεωρείται είδος περιφρονημένο, η συλλογή του ανήκει συνήθως σε γυναίκες, όπως και άλλων περιστασιακών ειδών τροφοσυλλογής, όπως τα χόρτα, οι βολβοί, τα σαλιγκάρια, τα καβούρια, με τα οποία συχνά ομαδοποιείται. Έτσι, στην Εύβοια για παράδειγμα: «Πάειναν στα χουράφια όνταν ήταν τα πρωτοβρόγια και μαζεύαν' σαλιγκάρια. Μαζεύντανε τα κουρίτσα όλα και πάεινανε και μαγειρεύανε με τα κρεμμ'δάκια, με το ζ'μι σκέτα και με ντοματίτσα. Μαζεύαν' και μανίτες σαλιάρες [...]».<sup>619</sup> Σε γυναίκες ανήκε η συλλογή σαλιγκαριών και στον Αρνάδο της Τήνου, όπου και τα μανιτάρια είναι πολύ διαδεδομένη τροφή: «Πολύ μας αρέσ'ν κι οι χόγλ' (σαλιγκάρια). Μετά από κάθε βροχή παίρνουμε' τα καλάθια μας κι τραβαμ' όλες μαζί για τσ'ς αθυμαρότοπ' π' γεμίζ'ν χόγλ', αθ'μαρίτες που τσ'ς λέμ'. Υπάρχουν και τα λαρδάκια, χόγλ' κι αυτοί αλλ' οι αθ'μαρίτες είν' πιο νόστιμ'. Τ'ς μαγερεύουμε' με κρομμ'δάκ', ντομάτα, σκόρδο κι δάφν' δηλαδή γιαχνί [...]».<sup>620</sup> Σε συνέντευξη πάλι από το Τρίκερι Πηλίου, που ήταν μια κατά κύριο λόγο ναυτική κοινότητα και το μανιτάρι δεν ήταν ενταγμένο στο καθημερινό τραπέζι, αναφέρεται: «Εμείς [Σημ.: Η πληροφορήτρια ήταν κόρη κάποιου καπετάνιου και ανήκε σε μια πολύ εύπορη οικογένεια] δεν τα τρώγαμε τα μανιτάρια ούτε τα μαζεύαμε. Δεν τα ξέραμε. Τα μάζευαν όμως οι υπηρέτριες που είχαμε στο σπίτι. Αυτές βγαίνουν στα λιβάδια και τα μάζευαν, κάτι άσπρα μικρά στρογγυλά... Εκείνες τα 'ξεραν.»<sup>621</sup> Τη διαφοροποίηση ανάμεσα στις ανδρικές και στις γυναικείες δραστηριότητες βλέπουμε και στο ακόλουθο παράθεμα χειρογράφου, παρόλο που ο λόγος εδώ δεν είναι για μανιτάρια αλλά για σαλιγκάρια: «Οι γυναίκες μετά τη βροχή βγαίνουν και μαζεύουν σαλιάγκια, εδώ μέσα στα χωράφια έχει πολλά. Οι άντρες πάν για κυνήγι κι οι γυναίκες για σαλιαγκούς.»<sup>622</sup> Καθώς το παράθεμα εντάσσεται στο κεφάλαιο για το κυνήγι, γίνεται ακόμα πιο φανερός ο εργασιακός διαχωρισμός και η συμβολοποίηση των συλλεγόμενων ειδών. Ακόμα όμως κι αν κάποιο τέτοιο είδος συλλέγεται από άνδρες, η συλλογή αυτή είναι περιστασιακή ή εντάσσεται σε κάποιο εορταστικό ή ομαδικό συμφραζόμενο. Λέγεται π.χ. στο Βυζίκιο Αρκαδίας πως: «Την

<sup>619</sup> χφ.1516, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πισών Ευβοίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 42.

<sup>620</sup> χφ. 2413, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Αρνάδος Τήνου, έτος 1974-75, κεφ. Τροφές, σελ. 31.

<sup>621</sup> Συνέντευξη με την Γ. Κ., 80 ετών, Τρίκερι Μαγνησίας, 2/5/2003.

<sup>622</sup> χφ. 3592, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ξυλοκερατιά Κιλίκης, έτος 1981-82, κεφ. Κυνήγι, σελ. 42.



Σαρακοστή τρώγανε βορβούς. Επίσης τρώγανε καβούρια στα κάρβουνα. Τα μάζευαν άντρες και παιδιά.»<sup>623</sup>

Συνοψίζοντας, λοιπόν, θα λέγαμε ότι στην ελληνική παραδοσιακή αγροτική κοινωνία όσο πιο εορταστική θεωρείται μια ενέργεια, τόσο αποτελεί αντικείμενο δράσης του αρσενικού φύλου, ενώ η θηλυκή υπόσταση σημειώνει τις δραστηριότητες στο καθημερινό επίπεδο. Σ' αυτό το πλαίσιο εντάσσεται και το μανιτάρι, που ως καθημερινό και 'ασήμαντο' είδος έχει θέση στον κόσμο των γυναικών, ενώ ως εορταστικό, ομαδικό ή εξαιρετικό αντικείμενο προκρίνεται ως ενασχόληση ανδρών. Ωστόσο, μέσα από το λόγο για το μανιτάρι, το αντικείμενο αυτό της γλωρίδας εξακολουθεί να ιδεολογικοποιείται και να αποτελεί φορέα πανάρχαιων αντιλήψεων, πρακτικών και ταμπού, που σαφώς το σχετίζουν με το θηλυκό στοιχείο. Μια αντίληψη άλλωστε που επικρατεί στην Κρήτη κάνει αυτή τη στάση ακόμα πιο εύγλωττη: «Λένε ότι όσο πιο όμορφοι είναι οι αμανίτες τόσο πιο δηλητηριώδεις είναι. Γι' αυτό άκουσα να λένε σε διάφορες περιοχές ότι οι αμανίτες 'τόχουν' σαν τις γυναίκες. Όσο πιο όμορφοι είναι τόσο πιο επικίνδυνου».<sup>624</sup>

Ας σημειώσουμε ότι, αντίθετα με τις άλλες ευρωπαϊκές χώρες που αναφέραμε παραπάνω, στον ελλαδικό χώρο έχουν διαπιστωθεί ελάχιστες τακτικές εμποροποίησης ή αγοραπωλησίας μανιταριών από φορείς του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου. Αυτές στην Ελλάδα αφορούν κατά βάση την αστική και μετααστική πραγματικότητα, όπου όμως πια η σχέση μανιταριού –κοινωνικού φύλου φαίνεται να εξαλείφεται, ενώ αναδύεται ή ενισχύεται η σχέση μανιταριού – κοινωνικής τάξης, η οποία θα μελετηθεί στο αμέσως επόμενο κεφάλαιο.

<sup>623</sup> χφ. 3521, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Βυζίκιο Γορτυνίας Αρκαδίας, έτος 1979-80, κεφ. Τροφές, σελ. 38.

<sup>624</sup> Χαβάκης Ι.Ε., *Φυτά και βοτάνια της Κρήτης*, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, χ.χ., σελ. 84.

## ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΤΑΞΗ: ΑΠΟ ΤΟ ΦΑΪ ΤΟΥ ΦΤΩΧΟΥ ΣΤΟ ΦΑΪ ΤΟΥ ΠΛΟΥΣΙΟΥ

Σε πολλά σημεία αυτής της εργασίας έχουμε ήδη κάνει νύξεις για τη διαφορετική ιδεολογική χρήση του μανιταριού από διαφορετικές κοινωνικές ομάδες και μέσα σε διαφορετικά πολιτισμικά συμφραζόμενα. Είναι γεγονός ότι το μανιτάρι, κυρίως ως διατροφική επιλογή, σημειώνει την κοινωνική αλλαγή και την ιδεολογική ταυτότητα. Άλλωστε, το ότι η τροφή αποτελεί σημείο είναι κάτι που έχει επισημανθεί στο παρελθόν πρώτα από τον Pierre Bourdieu, ενώ και αρκετοί ανθρωπολόγοι της τροφής επανέρχονται στο θέμα με πρόσθετες επισημάνσεις. Έτσι, κατά τη Lupton, επιλέγουμε τροφές πολιτισμικά αποδεκτές και παράλληλα δρώσες συμβολικά για την παρουσίαση του εγώ.<sup>625</sup> Η τροφή, άλλωστε, αποτελεί μια μετέωρη ουσία ανάμεσα στη φύση και τον πολιτισμό, τον άνθρωπο και τη φύση, το έξω και το μέσα.<sup>626</sup> Όποιος δεν ξέρει τι τρώει δεν διατρέχει κίνδυνο μόνο για την υγεία του, αλλά και για τη θέση του στην κοινωνία. Επομένως η υιοθέτηση του 'λάθος' φαγητού αποτελεί ταυτόχρονα και αλλοίωση του εγώ.<sup>627</sup> Η αναπαραγωγή των ίδιων διατροφικών συνηθειών γίνεται κατά κύριο λόγο μέσα από το πολιτισμικό κανάλι, με τη μετάδοση μέσω παράδοσης και οικογένειας. Έτσι: 1. Καταναλώνονται μόνο τροφές που θεωρούνται 'εδώδιμες' γιατί μόνο αυτές θεωρούνται αποδεκτές από την κοινότητα. 2. Η υιοθέτηση των παραδοσιακών μαγειρικών τρόπων από το άτομο αποτελεί και τρόπο ενσωμάτωσής του στο πολιτισμικό σύστημα. 3. Κοινό φαγητό σημαίνει παράλληλα και κοινή κουλτούρα. Έτσι το φαγητό ενδυναμώνει την ομαδική ταυτότητα.<sup>628</sup> Τα γεύματα σήμερα [στο δυτικό κόσμο] δεν αποτελούν μέσο καταπολέμησης της πείνας αλλά αισθητική απόλαυση.<sup>629</sup> Σήμερα υπάρχει αυξημένο ενδιαφέρον των ανθρώπων για τα (υγιεινά) συστατικά των τροφών.<sup>630</sup> Έτσι, (στις δυτικές κοινωνίες πάντα) έχει γίνει ρουτίνα η διάκριση ανάμεσα σε 'καλό', 'υγιεινό', 'φυσικό' φαγητό και σε 'κακό', 'ανθυγιεινό', 'τεχνητό' φαγητό. Κατ' επέκταση οι ιδιότητες των φαγητών τείνουν να αποδίδονται και σε όσους τις καταναλώνουν. Η

<sup>625</sup> Lupton Deborah, *Food, the Body and the Self*, Λονδίνο, 1996, σελ. 15.

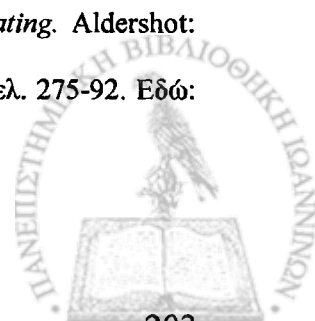
<sup>626</sup> Atkinson P., 'Eating virtue'. Στο: Murcott A. (εκδ.), *The Sociology of Food Eating*. Aldershot: Gower, 1983, σελ. 11.

<sup>627</sup> Fischler C., 'Food, self and identity'. *Social Science Information*, 27 (2), 1988, σελ. 275-92. Εδώ: σελ. 278-9.

<sup>628</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 25.

<sup>629</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 23.

<sup>630</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 74.





επιλογή του φαγητού από κάποιον είναι ένα σημάδι για τους άλλους του αν αυτός διαθέτει αυτοέλεγχο, αυτοεκτίμηση, διατροφικές γνώσεις, ενδιαφέρον για το υγιές σώμα, ενδιαφέρον για την προέλευση και σύσταση της τροφής και πνευματικότητα. (Για τα ελληνικά δεδομένα βέβαια αυτό ισχύει κυρίως στο πολιτισμικό πλαίσιο της σύγχρονης ελληνικής κοινωνίας, έτσι όπως την περιγράψαμε στο προηγούμενο κεφάλαιο). Επομένως διαφορετικές διατροφικές προτιμήσεις συνιστούν διαφορετικές ταυτότητες και ορίζουν τον τρόπο διάκρισης του εγώ από τους άλλους.<sup>631</sup> Η κατηγοριοποίηση κάποιου φαγητού ή φαγώσιμου ως ‘καλού’ ή ‘κακού’ γίνεται με κριτήριο τη σπανιότητά του, τη φυσικότητά του και με το αν αποτελεί συστατικό ενός ‘κανονικού’ γεύματος.<sup>632</sup> Η σπανιότητα και η φυσικότητα, ως κλασικό χαρακτηριστικό κάποιων ειδών μανιταριών, τα μετατρέπουν, όπως περιγράψαμε και σε άλλο σημείο, σε είδη κατάλληλα για τα πιάτα των ακριβών εστιατορίων. Οι τρούφες για παράδειγμα αναφέρονται πάντα ως κλισέ φαγητό της ‘υψηλής κουζίνας’, κοντά στο χαβιάρι, τις караβίδες ή τη σαμπάνια.<sup>633</sup>

Η εδωδιμότητα ή μη κάποιας τροφής θεωρείται ζήτημα κρίσιμο από πολιτισμική άποψη. Το τι είναι εδώδιμο δεν ταυτίζεται πάντα με το τι θεωρείται εδώδιμο, αλλά η διάκριση σχετίζεται κυρίως με τις διακρίσεις εγώ/ άλλος, μέσα/ έξω, καλό/ κακό, πολιτισμός/ φύση. Οι άνθρωποι καταναλώνουν μόνο τροφές που θεωρούνται ‘εδώδιμες’ γιατί μόνο αυτές θεωρούνται αποδεκτές από την κοινότητα.<sup>634</sup> Η εδωδιμότητα δηλαδή των ειδών είναι, τελικά, μία πολιτισμική κατηγορία. Όποιες τροφές είναι πολιτισμικά καταταγμένες στις ‘μη εδώδιμες’ απορρίπτονται, άσχετα από τη διατροφική τους αξία, λόγω χάρη το χοιρινό για Εβραίους και μουσουλμάνους, το κρέας αγελάδας για τους Ινδούς κ.λπ. Τα μανιτάρια είναι σίγουρα μία τροφή αμφισβητούμενη, που συχνά θεωρείται στα όρια εδώδιμου και μη εδώδιμου.<sup>635</sup> Η Lupton βέβαια κατατάσσει τα δηλητηριώδη μανιτάρια «στα λίγα είδη που είναι για αντικειμενικούς λόγους (δηλ. εξαιτίας της δηλητηριώδους ουσίας)

<sup>631</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 93 και 94.

<sup>632</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 27.

<sup>633</sup> Mennell Stephen, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell, 1985, σελ. 327.

<sup>634</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 29 και 25.

<sup>635</sup> Στην καλαβρέζικη διάλεκτο υπάρχει η παροιμία: ‘Κου μόρι κου λι φούνγκι σο μάμα νον λο τσιάντζι’ (όποιος πεθαίνει από μανιτάρι ή μάνα του δεν τον κλαίει). Λίγα ήταν τα τρόφιμα (σχολιάζει ο Φίλιππος Κοντέμι, ο οποίος καταγράφει και την παροιμία), που δεν χρειάζονταν τη δουλειά του ανθρώπου και απ’ αυτά είναι το μανιτάρι, αλλά οι άνθρωποι δεν είχαν εμπιστοσύνη σ’ αυτό [...]. (Κοντέμι Φίλιππος, *Η γκρεκάνικη γραμματική. Η γλώσσα, η ζωή και η ψυχή των τελευταίων ελληνόφωνων της Καλαβρίας*, εκδ. Ελληνόφωνων της Καλαβρίας – Κουμέλκα, Θεσσαλονίκη, 1995, σελ. 215). Η φοβία λοιπόν εδώ για το μανιτάρι αποδίδεται άμεσα στη σχέση του με το ‘φυσικό’ κόσμο και στην απομάκρυνσή του από τον ‘πολιτισμό’ που επέφερε η γεωργία.

μη εδώδιμα.»<sup>636</sup> Δεν θα συμφωνήσουμε. Όπως έχουμε ήδη τονίσει, ακόμα και αυτή η διάκριση, τουλάχιστον με βάση τα δικά μας δεδομένα, είναι κοινωνική και πολιτισμική. Έτσι, πέρα βεβαίως από τα διαπιστωμένα ως θανατηφόρα μανιτάρια (αλλά αυτή είναι μια επιστημονική διαπίστωση της οποίας δεν είχε γνώση ο παραδοσιακός κόσμος), υπάρχει διχογνωμία, στην παραδοσιακή τουλάχιστον ελληνική αγροτική κοινωνία, για το ποιο μανιτάρι είναι δηλητηριώδες και ποιο όχι, αλλά και ανάμεσα στα μη δηλητηριώδη ποιο τελικά προκρίνεται ως εδώδιμο και ποιο όχι. Χαρακτηριστικότερο βέβαια παράδειγμα είναι το είδος αμανίτης ο μυγοκτόνος, παραισθησιογόνο μανιτάρι, που σε άλλα πολιτισμικά περιβάλλοντα θεωρείται το πιο ζητούμενο διατροφικό είδος και σε άλλα επικίνδυνο και απαγορευμένο.<sup>637</sup> Στα σύγχρονα πολιτισμικά δεδομένα οι διατροφικές προτιμήσεις καθορίζονται όχι με βάση το υποκειμενικό γούστο αλλά με βάση άλλους, πολιτισμικούς παράγοντες: το φύλο, την εθνότητα, την τάξη, την ηλικία, το οικονομικό και κοινωνικό στάτους, όλα όσα δηλ. καθορίζουν το στάτους στην κοινωνία. Ωστόσο, επικρατεί και 'το παράδοξο του παμφάγου', δηλ. η τάση του ανθρώπου για ποικιλία και ανανέωση στις τροφές, παρόλο που υπάρχει ο κίνδυνος του άγνωστου φαγητού.<sup>638</sup> Έτσι κάποια 'κακά' φαγητά ('αηδιαστικά', 'ύποπτα', 'επικίνδυνα') αποτελούν πηγή ηδονής εξαιτίας ακριβώς της δυσκολίας και της 'επικινδυνότητάς' τους.<sup>639</sup> Τα μανιτάρια ανήκουν σ' αυτή την κατηγορία. Πληροφορητές ερευνών που εντάσσονται στην ανθρωπολογία της τροφής τα κατατάσσουν συχνά στις αηδιαστικές τροφές γιατί είναι γλιστερά (όπως π.χ. και τα στρείδια, τα σπαράγγια κ.ά.). Η Lupton, μιλώντας για τα στρείδια εξηγεί πως από τη μια θεωρούνται αηδιαστικά λόγω υφής αλλά από την άλλη αντιμετωπίζονται ως είδος πολυτελείας λόγω του κόστους και της σπανιότητάς τους.<sup>640</sup> Το ίδιο θα μπορούσαμε να ισχυριστούμε και για τα μανιτάρια. Άλλωστε τα μανιτάρια κατατάσσονται συνήθως στις 'αηδιαστικές' τροφές, εξαιτίας της μετέωρης υφής μεταξύ υγρού και στερεού. Αλλά γι' αυτό ακριβώς και στις 'ενήλικες' τροφές. Ακόμη, τα (άγρια) μανιτάρια είναι και ένα από τα συχνότερα προϊόντα καρποσυλλογής και η καρποσυλλογή σήμερα, σύμφωνα με τον Jean -Louis Coujard, σε όποιες περιοχές εξακολουθεί να ασκείται για να καλύψει τις ανάγκες του σπιτιού, αποτελεί δραστηριότητα των φτωχών. Πιο συχνά, μάλιστα, θεωρεί ότι επιδίδονται σ'

<sup>636</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 29.

<sup>637</sup> Βλ. κεφ. Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο.

<sup>638</sup> Fischler C., Food, self and identity. *Social Science Information*, 27 (2), 1988, σελ. 275-92. Εδώ: σελ. 946.

<sup>639</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 155.

<sup>640</sup> Lupton, όπ.π., σελ. 116.



αυτήν γυναίκες και μάλιστα άνεργες, ή άλλοι άνεργοι, όπως και παιδιά ή συνταξιούχοι.<sup>641</sup>

Η κοινωνική τάξη λοιπόν είναι μία από τις βασικές παραμέτρους που διαμορφώνουν την επιλογή του φαγητού. Η Lupton τονίζει πως κλασικά κριτήρια για το διαχωρισμό του φαγητού μπορούν να θεωρηθούν οι αντιθετικές σχέσεις: α) ανώτερες – κατώτερες τάξεις, β) πόλη – χωριό, γ) έθνη, δ) περιοχές ίδιου έθνους. Σήμερα ωστόσο οι διαφορές μειώνονται με τον ‘εκδημοκρατισμό’ του φαγητού. Δημιουργούνται νέες κατατάξεις με βάση: α) την τιμή, β) τη σπανιότητα, γ) την πολιτισμική σημασία του φαγητού.<sup>642</sup> Άλλωστε, πρώτος ο Bourdieu είχε κάνει αντίστοιχες διακρίσεις. Έτσι, είχε τονίσει πως: α) Ως προς τα είδη φαγητού: ι) οι νεόπλουτοι τρώνε βαριά φαγητά, ιι) οι αριστοκράτες αντίθετα τρώνε ελαφριά, ενώ ιιι) οι φτωχοί αλλά καλλιεργημένοι τρώνε εξωτικά και αγροτικά φαγητά. β) Ως προς τους τρόπους μαγειρέματος: ι) οι γυναίκες της εργατικής τάξης προετοιμάζουν το γεύμα με πολύωρο και φροντισμένο τρόπο, ιι) οι γυναίκες της ανώτερης τάξης κατασκευάζουν ελαφρά, εύκολα γεύματα, ενώ ιιι) η χαμηλότερη κοινωνική τάξη προτιμά τα βαριά, θρεπτικά γεύματα. γ) Ως προς τους τρόπους στο τραπέζι: ι) οι μικροαστοί γεμίζουν το τραπέζι τους συνήθως με απλά και καλοπαρουσιασμένα πιάτα, ιι) οι μεγαλοαστοί, αντίθετα με πρωτότυπα και εξωτικά, ενώ ιιι) οι εργάτες προτιμούν τα πλούσια και απλά πιάτα, χωρίς να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στους τρόπους.<sup>643</sup>

## I. Το φαΐ του φτωχού

Οι διακρίσεις αυτές έχουν θέση και όσον αφορά το μανιτάρι. Στη δική μας έρευνα το μανιτάρι, ως διατροφικό είδος, εμφανίζεται να σημειώνει τη θέση του καταναλωτή του στο κοινωνικό του περιβάλλον, βάζοντας διαφορετικό πρόσημο στα διαφορετικά κοινωνικά και πολιτισμικά περιβάλλοντα και αποτελώντας μ’ αυτόν τον τρόπο σύμβολο και της κοινωνικής αλλαγής. Έτσι, στην παραδοσιακή κοινωνία το μανιτάρι αντιμετωπίζεται σχεδόν καθολικά ως ‘το φαΐ του φτωχού’ για να φτάσει, μετά από ένα διάστημα ‘λήθης’ που χαρακτηρίζει τα μικροαστικά κυρίως στρώματα, να σημαίνει, στους μεγαλοαστούς, ‘το φαΐ του πλούσιου’. Στη συνέχεια, θα παραθέσουμε ορισμένα παραδείγματα από τα δεδομένα της έρευνας, που δείχνουν

<sup>641</sup> Coujard Jean-Louis, ‘La cueillette, pratique économique et pratique symbolique’, *Études rurales*, Ιούλ.-Δεκ. 1982, 87-88, σελ. 261-266.

<sup>642</sup> Lupton, *όπ.π.*, σελ. 25

<sup>643</sup> Bourdieu P., *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Routledge and Kegan Paul, Λονδίνο, 1984, σελ. 185-6.

ακριβώς αυτή την ταξική διαφοροποίηση στη χρήση του μανιταριού και την κοινωνική και ιδεολογική της διάσταση.

Θα ξεκινήσουμε αναφέροντας κάποια γλωσσικά και φρασεολογικά στοιχεία που δείχνουν την ταπεινή θέση του μανιταριού κυρίως στην παραδοσιακή κοινωνία. Η παροιμία για παράδειγμα 'φύτρωσε σαν το μανιτάρι', παροιμία που έχει καθιερωθεί πανελλαδικά και στην κοινή νεοελληνική, αναφέρεται στο αξιοπερίεργο της ταχύτητας και της πυκνότητας στην εμφάνιση κάποιου πράγματος. Λέγεται ωστόσο σχεδόν πάντα για πράγματα αρνητικά, που η εμφάνισή τους αποτελεί δυσάρεστη έκπληξη. Ή ακόμη χρησιμοποιείται για την απροσδόκητη εμφάνιση προσώπων, που είναι όμως ανεπιθύμητα. Αντίστοιχες παροιμίες και στερεότυπες φράσεις για το μανιτάρι υπάρχουν πολλές. Στο Φιλότι της Νάξου π.χ. λένε: «'αόρχι [λαγόρχι, ένα είδος μανιταριού] είναι η κεφαλή του μέσα», δηλ. «σαν καζάνι είναι η κεφαλή του».<sup>644</sup> Η παροιμία πάλι «Ένα θάμα βρε Μανόλη, μια μανίτα μες στ' αλώνι», που καταγράψαμε στη Δράμα, δείχνει «πόσο φυσικότατο είναι ένα γεγονός.»<sup>645</sup> Η σχέση κάποιων μανιταριών με την κοπριά, πέρα από τις πολλές σχετικές ονομασίες που δίνει σ' αυτά τα μανιτάρια, αποτελεί και αφορμή για παροιμίες, που πέρα από το χιουμοριστικό τους χαρακτήρα, δείχνουν σαφώς την υποτίμηση του μανιταριού σε μεταφορικό επίπεδο. Π.χ. η παροιμία που συναντήσαμε πολλαπλώς κατά την επιτόπια έρευνα «όπου κοπριά κι αυτός μαν'τάρα», ή το δίστιχο από την Κάρπαθο: ««Ολ-λο πρωτοπαλ-λήκαρα ήτον οι Κατωίτες εκρέμ-μουτ-τπ κι ωσά κ-κοπρομανίτες».<sup>646</sup> Μια γυναίκα από Ταξιάρχη Χαλκιδικής, πάλι, αναφερόμενη στον κατεξοχήν μανιταρά του χωριού λέει αστεειυόμενη: «Αυτός είναι ο καλύτερος μανιταράς! Ξες πώς τα βρίσκει; Αφού η μάνα μου κάποτε του 'πε: 'Ρε, Γιαννάκο, μπας κι έτρωγες μικρός σκατά και τα βρίσκεις έτσι τα μανιτάρια;' Κι αυτός είπε: 'Μη σε νοιάζει! Έχεις περιθώριο! Αν ξεκινήσεις από τώρα να τρως σκατά θα γίνεις καλύτερη μανιταρού από μένα!»<sup>647</sup>

Αλλά και ένα άλλο είδος ξυλομανιταρού, η ίσκα, αποτελεί αφορμή για γλωσσικά παράγωγα ή συνώνυμα με αρνητικό πρόσημο. Έτσι, σύμφωνα με αρχειακό δεδομένο, «προσήσκι» σημαίνει: «α) ήσκα (μύκης των παλαιών δέντρων), σαπίλα,

<sup>644</sup> χφ. 421, ΙΑΝΕ, Φιλότι Νάξου. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *λαγόρχι*.

<sup>645</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

<sup>646</sup> Βλ. και κεφ. Η οικονομία του μανιταριού στην ελληνική παραδοσιακή αγροτική κοινωνία. Ι. Το μανιτάρι ως διατροφικό είδος.

<sup>647</sup> Συνέντευξη με την Κ. Β., 39 ετών, γιατρό, Ταξιάρχης Χαλκιδικής, Γιορτή Μανιταριού, 6/9/2003.

αρρώστια β) άνθρωπος αρρωστιάρης ή ασθενής», ενώ το ρήμα «προσησκιάζει» που λέγεται για δέντρο, φρούτο ή άνθρωπο, σημαίνει: «αρρωστά το δέντρο. Βγάζειμανιτάρια (προσήσκια)». <sup>648</sup>

Η υποτίμηση άλλωστε τωνμανιταριών, αρχικά και στους κόλπους τωνμορφωμένων Ελλήνων αστών, φαίνεται και από την απουσία του από τηβιβλιογραφία. Σε λαογραφικό κείμενο π.χ. όταν γίνεται λόγος για ταμανιτάρια, βρίσκουμε την εξής υποσημείωση από μέρους του συγγραφέα: «Για ταμανιτάρια δυστυχώς δεν βρήκα κανένα βοήθημα στην ελληνική και γι' αυτό παραπέμπω στο Petit Larousse illustré στον πίνακα που 'χει στη λέξη champignon.» <sup>649</sup>

Στην παραδοσιακή αγροτική κοινωνία, λοιπόν, τομανιτάρι, ακόμα και στις κοινότητες που έπαιξε σημαντικό ρόλο στην οικονομία του τόπου ως διατροφικό είδος, θεωρείται φαγητό ταπεινό, φτωχικό, καθημερινό. Στις περισσότερες συνεντεύξεις και στο αρχαιακό υλικό, που αναφέρεται σ' αυτή την κοινωνία, υπάρχει η παραδοχή ότι ταμανιτάρια τα τρώγανε παλιά οι φτωχοί. Κάποιες απαντήσεις ωστόσο είναι, νομίζουμε χαρακτηριστικές: «Ταμανιτάρια τα τρώγαν οι φτωχοί στα χωριά», εξηγούν στο Γήλοφο Γρεβενών, «δεν υπήρχαν πλούσιοι!». <sup>650</sup> Στο Πήλιο αναφέρουν: «Ταμανιτάρια είναι το κρέας του φτωχού.» <sup>651</sup> Στην ορεινή Χαλκιδική λένε: «Παλιά τα τρώγαν οι φτωχοί. Τώρα όμως τα παίρνουν οι πλούσιοι. Τα ψωνίζουν από το σούπερ-μάρκετ.» <sup>652</sup> Πληροφορητής από την Κομοτηνή που έχει γνώση τόσο του αστικού όσο και του αγροτικού περιβάλλοντος διευκρινίζει: «Οι πλούσιοι τα αγοράζουν, ενώ οι φτωχοί τρώνε όσα μαζεύουν». <sup>653</sup> Ένας άλλος, που έμενε στην Αθήνα αλλά καταγόταν από ορεινό χωριό των Αγράφων, συγκρίνει: «Ταμανιτάρια του βουνού τα μαζεύαμε παλιά στο χωριό και τα τρώγαμε. Τα τρώγαν οι φτωχοί. Τώρα τα σερβίρουν στα ακριβά ρεστοράν. Δεν είναι όμως τα ίδιαμανιτάρια –και τα φτιάχνουν και αλλιώς.» <sup>654</sup> Στην Κρήτη πάλι μας λένε: «Το τρώνε μόνο οι φτωχοί! Ευτυχώς! Γιατί έτσι το τρώμε και μεις που είμαστε φτωχοί!» <sup>655</sup> Κάτοικοι

<sup>648</sup> χφ. Δ. Πουλάκη, ΙΑΝΕ, Κάμπος Αβιάς, Πελοπόννησος. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμματα: *προσήσκι* και *προσησκιάζω* αντίστοιχα.

<sup>649</sup> Κ. Π. Χατζηγιάννου, *Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου*, σελ. 94.

<sup>650</sup> Συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002.

<sup>651</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>652</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτιστα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>653</sup> Συνέντευξη με τον Α. Τ., 57 ετών, γεωπόνο, Κομοτηνή, 28/12/2002.

<sup>654</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.

<sup>655</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Α., περ. 50 ετών, ιδιοκτήτη ψαροταβέρνας, Κεραμές Ρεθύμνου, 19/9/2003.

χωριού στο νομό Θεσσαλονίκης εξηγούν: «Τα μανιτάρια τα τρώνε οι φτωχοί. Στην αγορά δεν είχε τα παλιά χρόνια. Ο Τσελεμεντές δεν γράφει πουθενά για μανιτάρια!»<sup>656</sup> Στην Κωστίνα της Ηπείρου: «Οι φτωχοί τα θεωρούσαν φαΐ καλό, όπως τα σαλιγκάρια».<sup>657</sup> Στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής: «Οι πλούσιοι δεν τα βρίσκουν! Αγοράζουν τα έτοιμα. Παλιά όμως για μας ήταν μέσο διατροφής. Γι' αυτό τα φώναζε και ο τελάλης...»<sup>658</sup> Τέλος, στο προηγούμενο κεφάλαιο παραθέσαμε το απόσπασμα από συνέντευξη με μια ηλικιωμένη κυρία από το Τρίκερι Μαγνησίας. Η ίδια ήταν κόρη καπετάνιου και ανήκε σε πολύ εύπορη οικογένεια. Δήλωσε λοιπόν ότι μανιτάρια μάζευαν μόνο οι υπηρέτριες που είχαν στο σπίτι, ενώ η ίδια και η οικογένειά της δεν τα έτρωγαν ποτέ.<sup>659</sup> Το απόσπασμα επομένως φανερώνει καθαρά πώς η μανιταροσυλλογή αποτελεί, πέρα από τα υπόλοιπα, και ταξική υπόθεση. Τη σχέση μανιταριών και φτώχειας δηλώνει και ένα τετράστιχο στην ελληνική διάλεκτο της Κ. Ιταλίας: «Αν πεσένησε με τα μουλιτάρια/ η μάνα σου δε σε κλαίει./ Με το μουλιτάρι/ δεν χορταίνησε το κεντάρι.» («Αν πεθαίνεις με τα μανιτάρια/ η μάνα σου δεν σε κλαίει./ Με το μανιτάρι/ δεν γεμίζεις την κοιλιά».)<sup>660</sup>

Αλλά και όσοι δεν κάνουν λόγο άμεσα για τη φτώχεια που συνδέεται με το μανιτάρι το κάνουν έμμεσα. Δηλώνουν για παράδειγμα ότι το μαγειρεύουν και το καταναλώνουν «όποτε τύχει και έχουν», «όποτε το βρουν», «όλες τις μέρες» κ.λπ. Έτσι, π.χ. στα Ψαρά τα μαγειρεύαν «μόνο καθημερινές»<sup>661</sup> και μάλιστα κάποιοι ισχυρίζονται πως τα «τρώνε σχεδόν κάθε μέρα».<sup>662</sup> Ή πάλι δεν το φτιάχνουν συνήθως όταν έχουν καλεσμένους, ή, τουλάχιστον, δεν το φτιάχνουν ειδικά στους καλεσμένους. Ακόμα και όσοι δηλώνουν ότι, αν τύχει και βρεθούν καλεσμένοι στο σπίτι όταν έχουν μαγειρέψει μανιτάρια, θα τους τα προσφέρουν, εφόσον αυτά «είναι ωραίο μεζελάκι, όχι παρακατιανό φαΐ»,<sup>663</sup> μοιάζει να προσπαθούν να μας πείσουν γι' αυτό, ενώ στη δική τους συνείδηση ισχύει ακριβώς το αντίθετο.

<sup>656</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>657</sup> Τμήμα συνέντευξης με κάτοικο της Κωστίνας Ηπείρου που μου παραχώρησε ο Λευτέρης Αλεξάκης.

<sup>658</sup> Συνέντευξη με την Α. Λ., 45 ετών, Ταξιάρχης Χαλκιδικής, 26/11/2003.

<sup>659</sup> Συνέντευξη με την Γ. Κ., 80 ετών, Τρίκερι Μαγνησίας, 2/5/2003.

<sup>660</sup> Κοντέμι Φίλιππος, *Η γκρεκάνικη γραμματική. Η γλώσσα, η ζωή και η ψυχή των τελευταίων ελληνόφωνων της Καλαβρίας*, έκδ. Ελληνόφωνων της Καλαβρίας – Κουμέλκα, Θεσσαλονίκη 1995, σελ. 215.

<sup>661</sup> Συνέντευξη με τον Α. Γ., 42 ετών, Ψαρά, 5/5/2003.

<sup>662</sup> Συνέντευξη με τον Α. Π., 50 ετών, Ψαρά, 5/5/2003.

<sup>663</sup> Συνέντευξη με τον Π. Ζ., 93 ετών, κάτοικο Βουλιαγμένης Αττικής, καταγόμενο από τον Ελληνόπυργο (Γράλιστα) Καρδίτσας, 7/4/2003.



Είναι χαρακτηριστικό άλλωστε ότι κατά την επιτόπια έρευνα, στην ερώτηση για το αν τρώνε το μανιτάρι οι φτωχοί ή οι πλούσιοι οι περισσότεροι απαντούν πως «τα τρώνε όλοι», για να ανατρέψουν όμως αυτόν τον ισχυρισμό με άλλα λεγόμενά τους. Ή, απαντούν αναφερόμενοι στη νοστιμιά του, στην αξία του. Μοιάζει λοιπόν σαν να, κατά κάποιο τρόπο, θέλουν να υπερασπίσουν ένα ταπεινό προϊόν της γης, να προβάλλουν τη μανιταροφαγία τους ως αποτέλεσμα επιλογής και όχι ανάγκης λόγω ανέχειας, κάτι όμως που ανταποκρίνεται σε πολύ πιο πρόσφατα πρότυπα. Μια τέτοια απάντηση κατοίκου του Πηλίου είναι, πιστεύουμε, χαρακτηριστική: «Όλοι [τα τρώνε]!» ισχυρίζεται. «Και πλούσιοι αν είναι τι; Πιο πολύ τώρα οι πλούσιοι τα τρώνε! Και παλιά όμως οι πλούσιοι, άμα τους τα πήγαιναν πεσκέσι, τα ρίχνονταν!»<sup>664</sup> Επομένως θεωρεί ότι ο ‘φυσικός’ καταναλωτής τους είναι ο φτωχός, όχι ο πλούσιος. Ένας άλλος υποστηρίζει: «[Ακόμα και οι καλεσμένοι] τα τρώνε! Μη σου πω πιο πολύ τρώνε τα μανιτάρια παρά τα άλλα!»<sup>665</sup> Και άλλος πληροφορητής από τη Χίο ισχυρίζεται ότι τα μανιτάρια είναι νόστιμο φαγητό, ότι δεν τα αποφεύγουν και ότι τα τρώνε όλοι, πλούσιοι και φτωχοί, στη συνέχεια ο ίδιος έμμεσα ανατρέπει τα λεγόμενά του καθώς δηλώνει ότι τα τρώνε μόνο καθημερινές και ότι βασικά δεν είναι αυτά που θα μαγειρέψουν σε καλεσμένους.<sup>666</sup>

Η χρήση του μανιταριού ως διατροφικού είδους που αφορά τις καθημερινές είναι κάτι που επιβεβαιώνεται και από τις αρχαικές πηγές. Είναι γεγονός ότι μόνο σε μία περίπτωση, στην Ικαρία, εμφανίζονται μανιτάρια σε εορταστικό γεύμα: «Μανίτες τηγανητοί για το πρωτοχρονιάτικο τραπέζι».<sup>667</sup> Σ’ όλες τις υπόλοιπες περιπτώσεις τα μανιτάρια κοσμούν το καθημερινό τραπέζι. Μάλιστα, όπως είδαμε σε προηγούμενο κεφάλαιο, ομαδοποιούνται συνήθως με άλλες ‘ταπεινές’ αλλά και ‘μιαρές’ τροφές, όπως τα χόρτα, τα σαλιγκάρια, τα καβούρια κ.ά. Η ομαδοποίηση αυτών των τροφών είναι δηλωτική του οικονομικού, κοινωνικού και ιδεολογικού πλαισίου της κατανάλωσής τους. Το ακόλουθο απόσπασμα χειρογράφου από την Κρήτη είναι, πιστεύουμε, χαρακτηριστικό: «Σου το ξαναλέω μωρέ παιδί μου πως εμείς παλιά ήμασταν φτωχοί άνθρωποι. Το κρέας για μας ήταν πολυτέλεια. Ως και το ψωμί στερούμασταν. Τρώγαμε συνήθως βρούβες (χόρτα) κι αυτά αλάδωτα τσι πιο πολλές βολές γιατί το λάδι ήτανε λιγοστό, όσπρια είχαμε εδικά μας, μόνοι μας τα σπέρναμε

<sup>664</sup> Συνέντευξη με τον Δ. Ζ., 76 ετών, αγρότη, Μηλιές Πηλίου, καταγόμενο από Βυζίτσα Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>665</sup> Συνέντευξη με τον Α. Ν., 50 ετών, Ξουρίτσι Πηλίου, 2/5/2003.

<sup>666</sup> Συνέντευξη με τον Γ. Λ., 56 ετών, Χίος, 4/11/2002.

<sup>667</sup> χφ. 1634, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Γλαρέδες/ Χριστός Ικαρίας, έτος 1971-72, κεφ. Τροφές, σελ. 36.

κι είχαμε. Τρώγαμε χοχλιούς (σαλιγκάρια), αμανίτους (μανιτάρια) που βρίχναμε. [...]»<sup>668</sup> Πέρα όμως από τη φτώχεια συχνά κάποιες απ' αυτές τις ομαδοποιημένες τροφές, κυρίως στο πλαίσιο της αστικής κοινωνίας, θεωρούνται και αηδιαστικές ή μιαρές. Έτσι, τα σαλιγκάρια π.χ. ή τα καβούρια έχουν γλοιώδη υφή που τα καθιστούν απεχθή. Στην παραδοσιακή μαντεία άλλωστε, όπως θα αναφέρουμε αναλυτικότερα στο κεφάλαιο για τους λατρευτικούς συμβολισμούς του παραδοσιακού κόσμου, υπάρχουν δοξασίες τόσο για τα μανιτάρια όσο και για τα σαλιγκάρια ή τα καβούρια που τα κατατάσσουν στα σημάδια με αρνητικό πρόσημο. Έτσι, θεωρείται ότι αν δει κανείς στον ύπνο του μανιτάρια, ή αν φυτρώσουν πολλά μανιτάρια μια χρονιά θα είναι κακή χρονιά. Ή αν φεύγουν από τα ποτάμια τα καβούρια θα έχει μεγάλη βροχή ή πλημμύρα. Ή αν κυκλοφορούν πολλά σαλιγκάρια θα πέσει φτώχεια/ θα συμβεί κάτι στενάχωρο κ.λπ. Ακόμα σε λίγες περιπτώσεις τα μανιτάρια ομαδοποιούνται και με ζώα που θεωρούνται μιαρά, όπως π.χ. οι σκαντζόχοιροι.<sup>669</sup> Σε χειρόγραφο π.χ. από τη Σύρο λέγεται: «[...] Ακόμα είχανε μανιτάρια, σαλιάγκους (=σαλιγκάρια), σκαντζόχοιρους, άγριους λαγούς.»<sup>670</sup> (Στο χειρόγραφο δίνονται 2 συνταγές για σαλιάγκους και μερικές για σκαντζόχοιρο, διευκρινίζεται όμως πως τον τρώνε κυρίως οι καθολικοί της Άνω Σύρας). Τέλος, σε κάποια περίπτωση στο Βόιο Κοζάνης τα μανιτάρια δεν δηλώνονται απλά ως καθημερινό διατροφικό είδος, αλλά γίνεται λόγος και για τελετουργική κατανάλωσή τους σε κηδείες. Λέγεται συγκεκριμένα: «Μακαρία: Όταν πέθαινε κάποιος όλο το χωριό πήγαινε πήττις. Μετά την κηδεία, γύριζαν στου σπίτ' και έτρωγαν όλοι οι συγγενείς και οι χωριανοί αλλά χωριστά οι άντρες απ' τ'ς γυναίκες και τα παιδιά. Έτρωγαν φασούλια, σούπα μι μαντάριας (ξηραμένα μανιτάρια) κι ψάρια. Κριάς δεν έτρωγαν.»<sup>671</sup> Στο ίδιο πλαίσιο εγγράφεται

<sup>668</sup> χφ. 2789, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Απεσωκάριο Ηρακλείου, έτος 1975-76, κεφ. Τροφές, σελ. 34.

<sup>669</sup> Αρκετές φορές συναντήσαμε στα δεδομένα μας την πληροφορία για τη μιαρότητα του σκαντζόχοιρου. Συχνά λέγεται ότι απαγορεύεται να τον φάει κανείς, ότι θεωρείται αμαρτία, κι όποιος παραβαίνει την απαγόρευση δεν επιτρέπεται να κοινωνήσει για επτά χρόνια. Σε κάποια συνέντευξη πάντως, δόθηκε και μια ενδιαφέρουσα λαϊκή αιτιολογία για το ταμπού. Μεταφέρουμε το απόσπασμα: «Ο παππούς μου έτρωγε πάντως [σκαντζόχοιρους]. Κι η μάνα μου είχε φάει. Και μου λέει: 'τι να κάνω να μην έτρωγα; Νόστιμο είναι!' Μια φορά όμως ήταν μετά να κοινωνήσουν κι ο παπάς δεν την κοινωνήσε. Εγώ νομίζω θεωρείται αμαρτία, γιατί οι σκαντζόχοιροι δεν είναι σαν τα άλλα ζώα. Είναι θηλαστικά. Δηλαδή, κάνουν έρωτα όπως οι άνθρωποι, το θηλυκό από κάτω, το αρσενικό από πάνω. Όχι όπως τα σκυλιά, τα γατιά... Μάλλον γι' αυτό. (Συνέντευξη με την Γ. Π., 45 ετών, νοικοκυρά, Ορμούλια Χαλκιδικής, 6/9/2004.) Όπως και να 'χει το θέμα είναι ενδιαφέρον και δίνει αφορμή για περαιτέρω διερεύνηση.

<sup>670</sup> χφ. 2195, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ερμούπολη Σύρου, έτος 1973-74, κεφ. Τροφές.

<sup>671</sup> χφ. 2519, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Μεσόλογος, Βοΐου Κοζάνης, έτος 1975, κεφ. Τροφές, σελ. 34.



και η πληροφορία για κατανάλωση μανιταριών σε νηστεία. Συγκεκριμένα στην Οινόη του Πόντου ένα είδος μανιταριών, τα κουκουβάκια «κατά νηστείαν παρασκευάζονται εκ τσιμιδίων και αλεύρου ή εξ αλεύρου μετά κρομμύων ή χόρτων και καρυκευμάτων.»<sup>672</sup>

Η σχέση των μανιταριών με τη φτώχεια δηλώνεται και από τον ξεχωριστό ρόλο που έπαιξαν, ως διατροφικό είδος, σε περιόδους κρίσεων, και κυρίως κατά την Κατοχή. Έτσι, αγρότης από το Νεοχώρι Πηλίου, υπενθυμίζει για τα μανιτάρια, κυρίως για τις γουργουλιάνες, ότι «τα μάζευαν με μανία τότε που ήταν πείνα, το '40».<sup>673</sup> Σε χειρόγραφο από τη Ζάκυνθο τονίζεται επίσης πως τα μανιτάρια «στη Γκατοχή τα χόρτα ήτανε το σωτήριο φαΐ μας».<sup>674</sup> Άλλος πληροφορητής από την Κρήτη, παρόλο που ισχυρίζεται ότι τα τρώνε και οι πλούσιοι και οι φτωχοί, πολλές φορές κατά τη διάρκεια της συνέντευξης αναφέρει πως «κατά τη διάρκεια της γερμανικής κατοχής, το '41-'44, μαζεύαμε συνέχεια, τα τρώγαμε σχεδόν κάθε μέρα». Όμως, στην πόλη, όπου πλέον ζει «Σήμερα δεν τα μαζεύουμε ούτε τα αγοράζουμε. Τα τρώμε καμιά φορά έτοιμα, π.χ. στις πίτσες.»<sup>675</sup> Και στην περιοχή των Γρεβενών, όπως μας ενημερώνει ο Γιώργος Κωνσταντινίδης, τα μανιτάρια έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην Κατοχή, καθώς οι κάτοικοι μάζευαν σακιά από μανιτάρια και μάλιστα τα σ'νάκια, είδος που είναι ελαφρώς τοξικό.<sup>676</sup> Γενικά το μανιτάρι λοιπόν φαίνεται ότι στον παραδοσιακό κόσμο παίζει σημαντικό ρόλο για τη διαχείριση κρίσεων και έκρυθμων καταστάσεων όπως είναι οι περίοδοι λιμού, οι πολεμικές συρράξεις ή άλλες ακραίες καταστάσεις. Άλλωστε, η συσχέτιση των μανιταριών με το κρέας<sup>677</sup>, κάτι που το συναντάμε συχνά στην επιτόπια έρευνα, έχει να κάνει αφενός με τη μυκοφιλία των καταναλωτών τους και από την άλλη με τις οικονομικές και πολιτισμικές συνθήκες των παραδοσιακών κοινοτήτων που, εξαιτίας της φτώχειας, όφειλαν να βρίσκουν τροφές εναλλακτικές του κρέατος από την άποψη της διατροφικής αξίας αλλά και της νοστιμιάς. Είναι χαρακτηριστική, απ' αυτή την

<sup>672</sup> χφ. Κων/πόλεως, ΙΑΝΕ, Οινόη Πόντου. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *κουκουβάκι*.

<sup>673</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Α., 59 ετών, αγρότη, Νεοχώρι Πηλίου, 3/5/2003.

<sup>674</sup> χφ. 3274, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Λιθάκια Ζακύνθου, έτος 1977-78, κεφ. Τροφές.

<sup>675</sup> Συνέντευξη με τον Ι. Σ., 75 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενο από Φουρνές νομού Χανίων, 3/3/2003.

<sup>676</sup> Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια του νομού Γρεβενών*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Γρεβενών 2001, σελ. 4.

<sup>677</sup> Συχνά τα μανιτάρια παρομοιάζονται με 'συκωτάκια', με 'μυαλά', ενώ στην Κυνουρία υπάρχει και η λαϊκή ονομασία *μαρτίνια*, που είναι το όνομα που δίνουν οι αγρότες στα θρεφτάρια. (βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *μαρτίνι*).

άποψη, και μια ιστορία που διηγείται ο γέροντας Παΐσιος: «Ένας μοναχός πήγε ένα απόγευμα να διαβάσει τον Εσπερινό σε μια κορυφή. Στο δρόμο βρήκε ένα άσπρο μανιτάρι και ευχαρίστησε το Θεό για το σπάνιο εύρημά του. Στο γυρισμό θα το έκοβε και θα περνούσε με αυτό το βράδυ. 'Εάν με ρωτήσουν οι κοσμικοί αν τρώω κρέας, είτε με το λογισμό του, μπορώ να τους πω πως τρώω κάθε φθινόπωρο!' Στην επιστροφή βρήκε μισό το μανιτάρι, κάποιο ζώο θα το είχε πατήσει, και είπε: 'Φαίνεται τόσο έπρεπε να φάω'. Το πήρε και ευχαρίστησε το Θεό για την πρόνοιά Του, για το μισό μανιτάρι. Πιο κάτω βρήκε ένα άλλο μισό μανιτάρι και έσκυψε να το πάρει, για να συμπληρώσει το βραδινό του, αλλά επειδή ήταν χαλασμένο, ίσως και δηλητηριώδες, το άφησε και ευχαρίστησε πάλι το Θεό που τον προφύλαξε από τη δηλητηρίαση. Πήγε στο καλύβι του και πέρασε το βράδυ με το μισό μανιτάρι. Την άλλη μέρα όταν βγήκε από το καλύβι του, αντίκρισε ένα ωραίο θέαμα! Όλος ο τόπος ήταν γεμάτος από ωραία μανιτάρια και ευχαρίστησε το Θεό! Βλέπετε ευχαρίστησε το Θεό και για το ολόκληρο και για το μισό, και για το καλό και για το χαλασμένο, και για το ένα και για τα πολλά. Ευχαριστία για όλα!»<sup>678</sup>

Το ρόλο που παίζει η μανιταροσυλλογή για τη συμπληρωματική οικονομία σημειώνει και άρθρο για την καρποσυλλογή στην Αργολίδα. Σ' αυτό τονίζεται πως η συλλογή μανιταριών (τριών, κυρίως, ειδών), όπως και άλλων καρπών της γης, εξυπηρετεί τον εποχιακό εμπλουτισμό της διατροφής, διασφαλίζει τον προσπορισμό της τροφής και διευκολύνει την πλήρη εκμετάλλευση των παραγωγικών πηγών. Από την άλλη είναι και μια πρακτική στην οποία στρέφονται οι καλλιεργητές περισσότερο σε περιόδους κρίσεων. Πάντως, η συλλογή άγριων καρπών, χόρτων, μανιταριών κ.λπ., παρόλο που δεν είναι αυτοσκοπός, γίνεται πολύ συχνά, περισσότερο από γυναίκες, ενώ είναι δεδομένο ότι θα γίνει στις γιορτές της νηστείας, κατά τις οποίες μάλιστα η συλλογή γίνεται τόσο από τις γυναίκες των χωριών της περιοχής όσο και από συγγένισσες από την Αθήνα, που συνήθως βρίσκονται εκεί τις μέρες αυτές.<sup>679</sup>

Αυτό είναι φαινόμενο που δεν ισχύει πάντως μόνο για την Ελλάδα. Η επιστροφή στα προϊόντα της φύσης είναι φαινόμενο που χαρακτηρίζει τις περιόδους λιμών ή πείνας ή ακόμα και τις εξεζητημένες περιπτώσεις εσκεμμένης πείνας όπως αυτής που επιβάλλουν στους εαυτούς τους οι ερημίτες.<sup>680</sup> Κατά τον Braudel άλλωστε

<sup>678</sup> Γέροντας Παΐσιος, Λόγοι, Σουρωτή Θεσσαλονίκης, 2001.

<sup>679</sup> Clark Forbes Mary H., 'Gathering in the Argolid: a subsistence subsystem in a Greek agricultural community', *Annales of the New York Academy of Sciences*, τόμ. 268, 10 Φεβρ. 1976, σελ. 251-264.

<sup>680</sup> Ο Μ. Montanari αναφέρει την περίπτωση κάποιου αναχωρητή που τρεφόταν με χόρτα και ρίζες, αλλά που δεν ήξερε να ξεχωρίσει τα εδώδιμα από τα δηλητηριώδη είδη και την επέμβαση ενός ζώου

είναι χαρακτηριστικό πως ακριβώς σε περιόδους λιμών οι άνθρωποι επανέρχονται σ' εκείνα τα φυτά που αναζητούσαν για τη διατροφή τους κατά την προϊστορία.<sup>681</sup> Ο Braudel υπενθυμίζει μάλιστα και τα κριτήρια που έθετε ο A. Maurizio στο έργο του *Ιστορία της Φυτικής Διατροφής*<sup>682</sup>, προκειμένου να χαρακτηρίσει ένα τέτοιο φυτό ως 'τρόφιμο της πείνας'.<sup>683</sup> Το μανιτάρι μπορούμε με βεβαιότητα να πούμε ότι ανήκει σ' αυτά τα φυτά. Συνήθως είναι από τα πρώτα είδη της φύσης που αναζητούνται για την κάλυψη των άμεσων διατροφικών αναγκών. Σε κάποιες περιπτώσεις μάλιστα είχε γίνει και προσπάθεια να αποτελέσει υλικό για τη δημιουργία ψωμιού, έστω χειρότερης ποιότητας (ενός 'ψωμιού πείνας', θα λέγαμε, όπως π.χ. η μπομπότα) που θα κάλυπτε αυτές τις ανάγκες. Αυτό είχε προτείνει, για παράδειγμα, στο λιμό που έπληξε το Norrbotten της Σουηδίας το 1867 -68 ο φαρμακοποιός (pharmacist) Jakob Widgren, μαζί με κάποιες άλλες πρώτες ύλες όπως τις ρίζες των άσπρων και κίτρινων *pond lilies* ή τα βρύα.<sup>684</sup>

Βλέπουμε λοιπόν ότι το μανιτάρι λειτουργεί σε περιόδους κρίσεων ως είδος που μπορεί να επιφέρει κάποια λύση στο πρόβλημα της επιβίωσης. Παράλληλα, όμως, το άγριο μανιτάρι αποτελεί προϊόν που σε περιπτώσεις κρίσεων λειτουργεί ως μέσο για ένα έκτακτο εμπόριο και δίνει τη δυνατότητα για επικουρικό εισόδημα. Βέβαια αυτή η δεύτερη εκδοχή, όπως έχουμε αναφέρει ήδη σε προηγούμενα κεφάλαια, δεν είναι ευρέως διαδεδομένη στην Ελλάδα και μόνο τελευταία έχει αρχίσει να παρατηρείται. Δεν ισχύει το ίδιο όμως και σε άλλες χώρες, όπου βεβαίως η οικονομική κρίση είναι προφανώς μεγαλύτερη. Ας φέρουμε μερικά παραδείγματα: Το πρώτο προέρχεται από τη Βουλγαρία, μια πρώην σοσιαλιστική χώρα, που, όπως και αρκετές άλλες, αμέσως μετά την κατάρρευση του σοσιαλιστικού καθεστώτος, βίωσε μια έντονη οικονομική, κοινωνική και ιδεολογική κρίση. Αυτή τη χρονική

---

για τη λύση του προβλήματος. Επίσης αναφέρει πώς σε περιόδους σιτοδείας κατά το Μεσαίωνα οι πληθυσμοί των πόλεων έβγαιναν έξω από τα τείχη και αναζητούσαν στους αγρούς κάποιο προϊόν της φύσης που θα χόρταινε την πείνα τους. (Montanari Massimo, *Πείνα και Αφθονία στην Ευρώπη*, εκδ. Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1997 (α' έκδ. στα ιταλικά: 1993), σελ. 74-76 και 131-132 αντίστοιχα).

<sup>681</sup> Braudel Fernand, 'Γενική εισαγωγή. Διατροφή και κατηγορίες της ιστορίας', στο: Ματθαίου Άννα (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 1998 σελ. 21-22.

<sup>682</sup> Maurizio A., *Histoire de l' alimentation végétale*, Payot, Παρίσι, 1932.

<sup>683</sup> 'Για το καθένα απ' αυτά τα φυτά ερωτήθηκε: 1) αν χρησιμοποιούνται μέχρι τις μέρες μας ακόμα (1926-1933) από ορισμένους πρωτόγονους λαούς; 2) αν επιβιώνουν στα χωράφια μας; πολλά από τα ζιζάνια της αρόσιμης γης ή των κήπων είναι τα παλιά χόρτα που ενώ χθες μας υπηρετούσαν, σήμερα έχουν λησμονηθεί; 3) αν τα επισημαίνει η προϊστορία; 4) αν οι παλίνδρομοι λιμοί οδηγούν, εκ νέου, τους ανθρώπους προς αυτά και τα παράγωγά τους, τα ονομαζόμενα τρόφιμα της πείνας.' (Braudel Fernand, *όπ.π.*, σελ. 22).

<sup>684</sup> Nelson, M.C., *Bitter Bread: the Famine in Norrbotten, 1867-68*, Uppsala, 1988. Βλ. και: Garnsey Peter, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, 1999, σελ. 140.

στιγμή, λοιπόν, σύμφωνα με μελέτη και επιτόπια έρευνα με τίτλο: «Πίεση στα βουνά: στρατηγικές επιβίωσης, λαθροθηρία και νέα επιχειρηματικότητα», που πραγματοποιήθηκε από δύο βουλγαρικές κοινωνικές οργανώσεις,<sup>685</sup> πολλοί από τους κατοίκους πληττόμενων περιοχών, και κυρίως όσοι ανήκουν σε μειονοτικές ομάδες, όπως οι Πομάκοι και οι Τούρκοι της Βουλγαρίας ή οι τσιγγάνοι, ανέπτυξαν νέες δραστηριότητες προκειμένου να προσαρμοστούν στο νέο πλαίσιο για την επιβίωση. Ανάμεσα σ' αυτές ήταν και η συλλογή μανιταριών, όπως και άγριου μελιού, δηλητηριωδών φιδιών, σπάνιων βοτάνων και τσαγιού, δραστηριότητες που ανέπτυξαν κυρίως οι τσιγγάνοι νομάδες, καθ' υπόδειξη και προς εκμετάλλευση από ντόπιους και ξένους μεγαλοεπιχειρηματίες.<sup>686</sup>

Μια αντίστοιχη μελέτη με εθνογραφική έρευνα έγινε τα έτη 1996-98 από την Chevalier Sophie, σε μια μικρή βουλγαρική ορεινή πόλη, το Tchiprovtsi. Η μελέτη αφορούσε τις πρακτικές οικιακής κατανάλωσης και αποσκοπούσε στο να δείξει τις πολιτισμικές αλλαγές των κοινωνιών. Το Tchiprovtsi είναι μία πόλη που αντιμετώπισε μεγάλα προβλήματα: το 1990 είχε 4.000 κατοίκους, το 1998 μόνο 2.900. Μετά την αλλαγή του πολιτικού συστήματος το 1989 υπήρχε μεγάλη ανεργία, οικονομικά προβλήματα και οι κάτοικοι προσπαθούσαν να βρουν τρόπους να προσαρμοστούν στα νέα δεδομένα. Η ερευνήτρια, μελετώντας τις πρακτικές που αφορούν την οικιακή παραγωγή διαπίστωσε μεταξύ άλλων ότι γινόταν συλλογή μανιταριών και μούρων από κάποιες οικογένειες. Ένας πληροφορητής της, υποαπασχολούμενος ανθρακωρύχος (τα ορυχεία ήταν η κύρια απασχόληση των κατοίκων πριν την αλλαγή του καθεστώτος, μετά όμως υπολειπόμενα), μάζευε 200 κιλά μανιτάρια το χρόνο. Κρατούσε λίγα για τον εαυτό του και πουλούσε τα υπόλοιπα σε χονδρέμπορους που ρυθμίζουν και τις τιμές πώλησης. Εκτός από ανταλλαγές, γίνονταν και πωλήσεις χειροποίητων ή συλλεγμένων προϊόντων σε εμπόρους – αντιπροσώπους μεγάλων κονσερβοποιών της Σόφιας. Επειδή είχαν μονοπώλιο, αγόραζαν σε πολύ φτηνές τιμές προϊόντα όπως: μανιτάρια, μούρα,

<sup>685</sup> Συγκεκριμένα, πρόκειται για τις οργανώσεις Bulgarian Society for Regional Cultural Studies (BSRCS) [Βουλγαρική Εταιρεία για τις Περιφερειακές Πολιτισμικές Σπουδές] και Institute for Anthropological Field Research (IAFR) [Ινστιτούτο για την Ανθρωπολογική Επιτόπια Έρευνα] που από το 1990 διοργανώνουν επιτόπιες έρευνες με σκοπό να δουν τη μετακίνηση και τις κοινωνικο-οικονομικές συνθήκες επιβίωσης των Πομάκων, των Τούρκων (μουσουλμανικών πληθυσμών) της Βουλγαρίας, όπως επίσης και των τσιγγάνων. Η συγκεκριμένη έρευνα εντασσόταν στο πρόγραμμα 'Hadjiiska 1999' και πραγματοποιήθηκε το καλοκαίρι του 1999 στην περιοχή της Κεντρικής Ροδόπης.

<sup>686</sup> Βλ. άρθρο με τίτλο: 'Mushrooms in Balkan and Slavic Anthropology I' :

[http://www.go.../research.htm+mushrooms%2Bbalkan+anthropology&hl=en&lr=lang\\_e](http://www.go.../research.htm+mushrooms%2Bbalkan+anthropology&hl=en&lr=lang_e), σελ. 6-7.

φουντούκια, αλλά και το παραδοσιακά φημισμένο είδος της πόλης, τα κιλίμια (αυτά τα τελευταία π.χ. σε Τούρκους εμπόρους).<sup>687</sup>

Σε τρίτη παρόμοια μελέτη, μια από τις στρατηγικές επιβίωσης που υιοθετούν οι κάτοικοι τα τελευταία χρόνια στη βουλγαρική Ροδόπη, διαπιστώθηκε πως είναι «η συλλογή άγριων μανιταριών, όπως και καρπών και βοτάνων, για προσωπική χρήση και για εμπόριο. Επίσης, το κυνήγι άγριων θηραμάτων για τους τοπικούς κυνηγούς. Και, ίσως το σημαντικότερο, η εμπορία ξυλείας υψηλής ποιότητας».<sup>688</sup>

Τέλος, σε σεμινάριο Ιστορίας του Πανεπιστημίου της Ζυρίχης, του τομέα Ανατολικοευρωπαϊκής Ιστορίας που πραγματοποιήθηκε από 1/10/1996 έως 30/9/1998, με χώρα μελέτης την Αλβανία, διαπιστώθηκε ότι η τελευταία, «μεταξύ 1920-39, εξήγε στην Ελβετία κυρίως αβγά, και επίσης καπνό, τανίνες, πουλερικά και μανιτάρια».<sup>689</sup> Πρόκειται προφανώς για μανιτάρια που συλλέγονταν και προωθούνταν για εμπορικούς σκοπούς από μια φτωχή σε μια πλούσια χώρα.

## II. Το φαΐ του πλούσιου

Ας επιστρέψουμε όμως στα ελληνικά δεδομένα. Είδαμε πως στην τυπική αστική κοινωνία, και συγκεκριμένα στις μικροαστικές και μεσαίες αστικές τάξεις των δεκαετιών του '70 και του '80, το μανιτάρι, ως διατροφικό είδος αποφεύγεται. Η ξαφνική αυτή 'λήθη' δεν πρέπει να παραξενεύει. Εξηγήσαμε και αλλού ότι είναι φυσικό να θέλει κανείς να ξεχάσει καταστάσεις, συνθήκες και φαγητά που παραπέμπουν σε δυσάρεστες καταστάσεις, όπως είναι η φτώχεια, η πείνα, η Κατοχή.

Αντίθετα, υπάρχει μια διαμετρικά αντίθετη αντιμετώπιση του μανιταριού από τις ανώτερες αστικές τάξεις, αλλά και από τους εκπροσώπους της σύγχρονης ελληνικής κοινωνίας είτε αυτοί είναι κάτοικοι επαρχιακών περιοχών, όπου όμως

<sup>687</sup> Chevalier Sophie, 'Value, social identity and household consumption practices: a Bulgarian case study' :

[http://www.g.../chevalier.html+mushrooms%2Bbalkan+anthropology&hl=en&lr=lang\\_e](http://www.g.../chevalier.html+mushrooms%2Bbalkan+anthropology&hl=en&lr=lang_e), σελ. 1-8.

<sup>688</sup> Barbara A. Cellarius, 'Will forest owners cooperate? Some preliminary observations about Bulgaria's forest restitution', Halle/Saale 2000, :

<http://www.eth.mpg.de/pubs/Working%20Paper%202013.pdf>.

<sup>689</sup> 'The Development of the Relations between Switzerland and Albania (until 1939): Image - Economy- Politics - Culture' (Σεμινάριο Ιστορίας του Πανεπιστημίου της Ζυρίχης, του τομέα Ανατολικοευρωπαϊκής Ιστορίας που πραγματοποιήθηκε από 1/10/1996 έως 30/9/1998. Συνδιοργάνωση: prof. Carsten Goehrke, Πανεπιστήμιο Ζυρίχης και prof. Arben Puto, Πανεπιστήμιο Τιράνων) :

[http://www.../Forsch-proj2.html+russia%2Bmushrooms%2Bethnology&hl=en&lr=lang\\_e](http://www.../Forsch-proj2.html+russia%2Bmushrooms%2Bethnology&hl=en&lr=lang_e)

έχουν εισέλθει οι αστικές συνήθειες και νοοτροπίες, είτε είναι κάτοικοι πόλεων που μετατρέπονται σε μανιταροσυλλέκτες ακολουθώντας έναν εναλλακτικότερο και οικολογικότερο τρόπο ζωής. Πριν αναφέρουμε μερικά παραδείγματα από τα δεδομένα της έρευνάς μας που δείχνουν αυτή την πιο σύγχρονη μορφή μυκοφιλίας θα θέλαμε να παραθέσουμε αυτά που καταγράφει ο Wasson ως κριτήρια για την κατάταξη ενός έθνους στα μυκόφιλα και ως εκδηλώσεις μυκοφιλίας. Λέει λοιπόν: «[Ενδείξεις μυκοφιλίας είναι ότι] 1) τα παιδιά παίζουν με τα μανιτάρια, 2) οι ενήλικες δεν χρειάζονται εγχειρίδια για τη συλλογή τους (επειδή τα γνωρίζουν εμπειρικά), 3) υπάρχουν πάμπολλες συνταγές, 4) οι συλλογείς δεν έχουν υπόψη τους ατυχήματα, 5) τα μανιτάρια αποτελούν έναν τρόπο επικοινωνίας μεταξύ ανδρών και γυναικών, δηλ. ένα θέμα σεξουαλικό, 6) ο προφορικός λόγος για τα μανιτάρια είναι άφθονος και πάντα θετικός.»<sup>690</sup>

Τα κριτήρια αυτά έχουν εφαρμογή και στα δικά μας δεδομένα, παρόλο που σπάνια εμφανίζονται όλα μαζί. Η μυκοφιλία πάντως πολλών πληροφορητών εμφανίζεται και στο γεγονός ότι δεν αναφέρουν την περίπτωση δηλητηριάσεων. Ή, αν την αναφέρουν, πάντα υπάρχει κάποια δικαιολογία γι' αυτήν: π.χ. ότι δεν ήταν συστηματικός ο συλλογέας, έφυγε από τους κλασικούς κανόνες της κοινότητας και συνέλεξε κάποιο άλλο είδος, από αυτά που δεν θεωρούνται τα γνωστά και συλλεγόμενα. Ή, απαντούν, όταν ρωτιούνται αν γνωρίζουν περιπτώσεις δηλητηριάσεων (σαν να επρόκειτο για άλλη ερώτηση) πόσο νόστιμα είναι τα μανιτάρια. Πράγμα που δηλώνει ότι αντιλαμβάνονται ότι η ερώτηση έχει να κάνει με το μυκόφιλο ή μυκόφοβο πνεύμα. Έτσι, πληροφορήτρια από τη Μυτιλήνη, σε ερώτηση για το αν θεωρεί τα μανιτάρια νόστιμο φαγητό ή προτιμά να τ' αποφεύγει απαντά: «Η μαμά μ' προπαντός τους κοκκινομανίτες τους έτρωγε πάντα.»<sup>691</sup> Μοιάζει δηλ. σαν να θέλει να δικαιολογηθεί για το γεγονός ότι τρώει τα μανιτάρια και γι' αυτό παραπέμπει στους προγόνους, ενώ, υποθέτει, ότι κανονικά (με τη μοντέρνα = αστική εκδοχή) θα έπρεπε να γνωρίζει τους κινδύνους και να τα αποφεύγει. Σε άλλη περίπτωση κάτοικος επαρχιακής περιοχής που έχει όμως επαφή με τον αστικό τρόπο ζωής δηλώνει: «α) όταν έχει τις κατάλληλες καιρικές συνθήκες και εμφανίζονται μανιτάρια οπωσδήποτε θα βγω να μαζέψω και μάλιστα μπορεί να βγω ως και έξι φορές σε κάθε δόση. β) Δεν συλλέγω άλλα είδη, βγαίνω ειδικά για μανιτάρια. γ) Τα

<sup>690</sup> Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 180.

<sup>691</sup> Συνέντευξη με την Μ. Ι., 60 ετών, Μυτιλήνη Λέσβου, καταγόμενη από Συκούντα Λέσβου.

μαγειρεύω όταν έχω καλεσμένους. δ) Συμβαίνουν κάποια περιστατικά δηλητηριάσεων αλλά όχι θανατηφόρα.»<sup>692</sup> Ως «πλούσιο γεύμα» αντιμετωπίζει το μανιτάρι και κάποιος κυνηγός από τη Ζάκυνθο. Μάλιστα κάνει τη διευκρίνιση: «επειδή βγαίνει μια φορά το χρόνο είναι εξαιρετικό γεύμα. Πώς λέμε π.χ. λαγός;»<sup>693</sup> Τη διαφορετική αντιμετώπιση του μανιταριού σήμερα απ' ό,τι στο παρελθόν υπογραμμίζει και μια άλλη πληροφορήτρια από την Κρήτη: «Τώρα είναι σπάνιος μεζές –παλιά το τρώγανε όλοι». <sup>694</sup> Ωστόσο αυτοί οι 'όλοι', όπως διευκρινίζει σ' άλλο σημείο της συζήτησης, δεν ήταν οι καλεσμένοι. Σ' αυτούς ποτέ δεν μαγείρευαν επί τούτου μανιτάρια. Σε περίπτωση που το έκαναν, αυτά αποτελούσαν έναν 'καλό μεζέ', όχι το κυρίως γεύμα. Όμως για τους ίδιους ήταν συχνά κύριο πιάτο.

Οι όψιμοι μανιταρόφιλοι των πόλεων πάντως, δηλώνουν την προτίμηση σ' αυτό το διατροφικό είδος με φανατισμό. Συχνά προβάλλουν, πέρα από την ωραία γεύση, και τη μεγάλη διατροφική του αξία για την υγεία. Λένε π.χ. ότι κατεβάζουν τη χοληστερίνη, ότι περιέχουν πολύ περισσότερες πρωτεΐνες από τα κοινά λαχανικά κι ότι κάποια είδη ευνοούν τη μακροζωία. Η κατανάλωσή τους γίνεται συχνά και προσλαμβάνει χαρακτήρα γιορτινό. Τρώγονται επίσης συχνά έξω, σε εστιατόρια ή μαγειρεύονται περίτεχνα σε ειδικές περιστάσεις, με εορταστικό χαρακτήρα (π.χ. κατά τις γιορτές των Χριστουγέννων) ή σε καλεσμένους. Γι' αυτό και το να γνωρίζει κανείς από μανιτάρια, σ' αυτό το πολιτισμικό περιβάλλον είναι ιδιότητα που περιβάλλεται με αίγλη –κάπως αντίστοιχα όπως το να γνωρίζει κανείς από κρασιά. ««[Η κατανάλωση μανιταριών] δεν είναι θέμα τάξης. Τα τρώνε όσοι ξέρουν, οι γνώστες», δηλώνει μια τέτοια μανιταρόφιλη.<sup>695</sup> Ωστόσο, πιστεύουμε, το ποιο ακριβώς είναι αυτοί οι «γνώστες» των μανιταριών, και, κυρίως το τι, πώς και γιατί το γνωρίζουν είναι το πιο σημαντικό. Και αυτό είναι σαφώς (και) ζήτημα τάξης.

<sup>692</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

<sup>693</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Σ., 43 ετών, καταγόμενο από Αμπελοκήπους Ζακύνθου, 25/11/2002.

<sup>694</sup> Συνέντευξη με την Ρ. Σ., 60 ετών, και τον Α. Σ., 65 ετών, βοσκό, Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνου, 6/7/2003.

<sup>695</sup> Συνέντευξη με την Ε. Μ., 31 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Αλεξανδρούπολη, 13/3/2003.

# ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΕΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΕΣ

## I. Φαγητό και ταυτότητα

Είδαμε ως τώρα πώς το κοινωνικό φύλο και η κοινωνική τάξη παίζουν ρόλο για την επιλογή ή μη της κατανάλωσης των μανιταριών, για το υποκείμενο του συλλογέα, για τη συμβολική τους χρήση. Άλλη μία παράμετρος που θα εξετάσουμε στη συνέχεια, είναι η σχέση του μανιταριού, είτε ως διατροφικού είτε ως άλλου είδους, με συγκεκριμένες εθνικές και τοπικές ομάδες. Πρέπει όμως αρχικά να τονίσουμε πως η σχέση όχι μόνο των συγκεκριμένων τροφών αλλά και του φαγητού γενικά με την αντίληψη του 'εγώ' και του 'εμείς' είναι θεμελιακή.

Η έννοια της ταυτότητας, σύμφωνα με τους κοινωνιολόγους, είναι κρίσιμη για κάθε άνθρωπο αλλά και για κάθε ομάδα εφόσον, μέσα από τις ομοιότητες και τις διαφορές μπορεί κανείς να αντιλαμβάνεται τον εαυτό του σε σχέση με τους άλλους, να ορίζει σε ποια ομάδα ανήκει και σε ποια αντιτίθεται και, εν τέλει, να κατασκευάζει συλλογικά την κοινωνία. Ο ρόλος του φαγητού για τη δόμηση της ταυτότητας είναι καθοριστικός. Το τι επιλέγει (ή το τι αναγκάζεται) να τρώει ένα άτομο, μια ομάδα ή ένας λαός έχει μεγάλη σημασία για τον αυτοκαθορισμό του. Μπορεί να έχουν περάσει σχεδόν δύο αιώνες από το 1826, όταν ο Brillat-Savarin διατύπωσε την τόσο γνωστή ρήση «Πες μου τι τρως να σου πω ποιος είσαι», ωστόσο αυτή εξακολουθεί να ισχύει και μάλιστα με μεγαλύτερη ένταση, καθώς συνεχώς εμπλουτίζονται και αλλάζουν τα κριτήρια με τα οποία επιλέγεται το φαγητό. Έτσι, τουλάχιστον στο δυτικό κόσμο, παύουν πλέον, σε μεγάλο βαθμό, να υφίστανται κάποιοι από τους περιορισμούς που υπήρχαν στο παρελθόν, όπως αυτοί που έθετε το φυσικό περιβάλλον κάθε κοινωνίας στην ανάπτυξη της γεωργίας και της κτηνοτροφίας και στην εκμετάλλευση των υπαρχόντων διατροφικών πόρων, ή εκείνοι που προέκυπταν από την έλλειψη τεχνολογίας που θα μπορούσε να εξασφαλίσει τη συντήρηση, επεξεργασία και διακίνηση των τροφίμων. Σήμερα, υπάρχουν διατροφικά προϊόντα της χημικής βιομηχανίας που έχουν κατακλύσει τον κόσμο (π.χ. η κόκα -κόλα), ενώ άλλα, φυσικά προϊόντα που χαρακτήριζαν μια συγκεκριμένη περιοχή μπορούν πλέον να παράγονται στην άλλη άκρη της γης, μέσα σε θερμοκήπια. Υπάρχουν βιολογικά





προϊόντα, αλλά και μεταλλαγμένα προϊόντα. Μπορεί κανείς να φάει σούσι στην Ισπανία και τατζίν στη Νότια Αμερική.

Κατευθύνσεις πάλι, όπως αυτές που έθεταν στη διατροφή οι θρησκευτικοί κανόνες, τα εθνικά διατροφικά στερεότυπα και οι οικογενειακές παραδόσεις έχουν ατονήσει, βρίσκονται υπό αμφισβήτηση ή επανανακαλύπτονται μέσα από ένα νέο πρίσμα συνειδητοποίησης. Έτσι, για παράδειγμα, θεωρητικά τουλάχιστον, οι μουσουλμάνοι δεν επιτρέπεται να φάνε χοιρινό και να πιουν αλκοόλ, για τους Ινδούς είναι απαγορευμένο το κρέας της αγελάδας, ενώ οι χριστιανοί χωρίζουν τις μέρες του χρόνου σε μέρες νηστείας και μέρες ευωχίας. Ωστόσο, το κυρίαρχο στη σκέψη όσων υπόκεινται σ' αυτούς τους κανόνες και τις απαγορεύσεις είναι περισσότερο η ιδεολογική χροιά με την οποία επενδύονται και λιγότερο η αναγκαιότητα τήρησής τους.<sup>696</sup> Μπορεί επομένως ένας Έλληνας ορθόδοξος να τηρεί τη νηστεία της Τετάρτης και της Παρασκευής όσο είναι στη χώρα του και να την 'ξεχάσει' όταν βρεθεί στο εξωτερικό – ή και αντίστροφα. Πρόκειται λοιπόν για μια διατροφική επιλογή που έχει να κάνει με την υπογράμμιση της ταυτότητας, με τη διάθεση ταύτισης ή διαφοροποίησης από το κοινωνικό περιβάλλον. Όσο για τη σχέση εθνικής ταυτότητας και φαγητού, όσο απλουστευτική κι ανυπόστατη κι αν είναι στην πραγματικότητα, παίζει καίριο ρόλο για τη διαφοροποίηση των εθνών στον παγκόσμιο χάρτη. Όλοι τείνουμε να αναπαράγουμε τέτοια στερεότυπα, ταυτίζοντας κάποιους λαούς με κάποια συγκεκριμένα τρόφιμα και κάποιες διατροφικές συνήθειες, όπως τους Ιταλούς με τα μακαρόνια και την πίτσα, τους Άγγλους με το απογευματινό τσάι, τους Γάλλους με τη σαμπάνια, τους Ιάπωνες με τα ωμά ψάρια, τους Απωανατολίτες με το ρύζι, ενώ και το ελληνικό στερεότυπο 'σουβλάκι –τζατζίκι' φαίνεται πως εξακολουθεί να κατέχει κυρίαρχη θέση στη σκέψη άλλων λαών. Τα στερεότυπα αυτά βέβαια έχουν τον αντίκτυπό τους στον τουρισμό, τη διαφήμιση και την προαγωγή κάθε χώρας στην παγκόσμια διατροφική παλέτα. Ακόμα κι αν ελάχιστα ισχύουν στην καθημερινότητα του κάθε λαού, είναι σημαντικά όχι μόνο από εμπορική, οικονομική και τουριστική άποψη αλλά, κυρίως, από ιδεολογική. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε πως, μετά την εισβολή στις περισσότερες χώρες της Δύσης των ξένων κουζίνας, η τελευταία 'μόδα' είναι η επιστροφή στις εθνικές και τοπικές κουζίνες. Πλήθος περιοδικών και εντύπων γύρω από τη γεύση αναζητούν το ιδιαίτερο

<sup>696</sup> Βλ. και: Scholliers Peter (επιμ.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Age*, Oxford – New York, 2001, κυρίως την εισαγωγή σελ. 3-22.

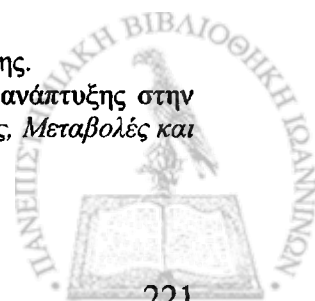
γαστρονομικό χρώμα κάθε περιοχής, η μαγειρική έχει αναχθεί σε τέχνη ενώ και η πολιτεία κάνει πλέον λόγο για ‘γαστρονομικό τουρισμό’ και για την ανάγκη προώθησής του.<sup>697</sup> Η σημασία των διατροφικών προϊόντων για την ταυτότητα διαπιστώνεται συχνά και από τις μάχες που δίνονται στα αρμόδια όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την πιστοποίηση κάποιων εξ αυτών ως αποκλειστικών προϊόντων μιας χώρας ή μιας συγκεκριμένης περιοχής, όπως π.χ. έγινε με την ελληνική φέτα. Άλλωστε πλέον και αρκετοί κρατικοί και διακρατικοί φορείς ασχολούνται με την ανάπτυξη του διαλόγου ανάμεσα στον πολιτισμό και την οικονομία. Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί το προ ετών ευρωπαϊκό πρόγραμμα που εκπονήθηκε με τη συμμετοχή οκτώ πανεπιστημίων από διάφορες χώρες και είχε ως στόχο τη χάραξη πολιτιστικών διαδρομών του κρασιού και την αξιοποίησή τους από τον εναλλακτικό τουρισμό.<sup>698</sup> Αλλά και ο τρόπος του τρώγειν έχει να κάνει εν πολλοίς με την ταυτότητα. Το αν επιλέγει να φάει κανείς έξω και ποιο είναι αυτό το έξω, η συνήθεια της συγκέντρωσης της οικογένειας γύρω από το τραπέζι του φαγητού σε καθημερινή ή εορταστική βάση, η τήρηση ή μη κάποιων διατροφικών συνηθειών που σχετίζονται με συγκεκριμένες γιορτές ή συνθήκες (π.χ. μαγειρίτσα και ψητό αρνί το Πάσχα για τους Έλληνες, γαμήλια τούρτα κ.ο.κ.) –όλα αυτά συμβάλλουν στην κατασκευή μιας προσωπικής, αλλά και μιας κοινωνικής ταυτότητας. Έτσι η τροφή, όπως άλλωστε δείχνουν και πολλές πρόσφατες ανθρωπολογικές και κοινωνικές μελέτες στις δυτικές κοινωνίες, αποτελεί δείκτη διαφοροποίησης, περιλαμβάνοντας κλασικές κοινωνικές μεταβλητές όπως το κοινωνικό φύλο, η κοινωνική τάξη, η ηλικία και η εθνικότητα, οι οποίες συχνά ‘κάνουν τη διαφορά’ στα διατροφικά μοτίβα.<sup>699</sup>

Όμως πλέον έχουν εμφανιστεί νέα κριτήρια στην επιλογή του φαγητού, εξίσου σημαντικά με τις παραπάνω μεταβλητές, που σχετίζονται περισσότερο με το κάθε άτομο ξεχωριστά. Το πιο σημαντικό τέτοιο κριτήριο είναι το lifestyle. Ας φέρουμε δύο μόνο παραδείγματα: Το πρώτο έχει να κάνει με το γεγονός ότι οι περισσότεροι νέοι προτιμούν το ‘junk food’, παρόλο που γνωρίζουν ότι πρόκειται για κακή διατροφή. Αυτή η προτίμηση δεν προέρχεται όμως μόνο από την προτεραιότητα της απόλαυσης έναντι της υγείας αλλά, κυρίως, από το γεγονός ότι τους επιτρέπει να

<sup>697</sup> Τον όρο χρησιμοποίησε και η ελληνίδα υπουργός Τουρισμού σε πρόσφατη ομιλία της.

<sup>698</sup> Μπάδα Κωνσταντίνα, ‘Ο πολιτισμός της διατροφής ως συνιστώσα της τοπικής ανάπτυξης στην Κρήτη’, στο: Αυδίκος Ευ. (επιμ.), *Κρήτη: Λαϊκός Πολιτισμός. Τοπικότητες: Αντιστάσεις, Μεταβολές και Συνθέσεις*, Αθήνα 2007, σελ. 163 -174.

<sup>699</sup> Caplan Pat (επιμ.), *Food, Health and Identity*, London & New York, 1997, σελ. 9.



δημιουργήσουν ένα προσωπικό στίλ που ευνοεί την κοινωνικοποίηση και παράλληλα να αντισταθούν στις προτροπές και στον κόσμο των ενηλίκων.<sup>700</sup> Το δεύτερο σχετίζεται με το αναπάντεχο εύρημα της ανθρωπολόγου Anna Willets, η οποία διαπίστωσε ότι αρκετές από τις ‘χορτοφάγους’ πληροφορήτριές της έτρωγαν, πού και πού, κρέας. Δήλωναν όμως χορτοφάγοι, όχι γιατί αυτό ανταποκρινόταν στην πραγματικότητα, αλλά γιατί τις ενδιέφερε ο αυτο-ορισμός τους ως χορτοφάγων, η ταυτότητα που αποκτούσαν από την ιδέα βασικά της χορτοφαγίας και όχι από την πράξη της.<sup>701</sup> Βλέπουμε λοιπόν ότι, ο τρόπος και τα κριτήρια επιλογής του φαγητού μετασχηματίζονται, ενώ η σημασία του για την ταυτότητα παραμένει καίρια. Όπως διευκρινίζει και η Μπάδα, οι αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες ή στο τραπέζι γενικότερα αποτελούν παράγοντες διαπραγμάτευσης των νέων κοινωνικών συνθηκών. Το φαγητό αποτελεί μέρος μιας πολιτισμικής διαδικασίας μέσω της οποίας τα δρώντα υποκείμενα ως άτομα ή ομάδες παράγουν κοινωνική πρακτική και συγκροτούν τη δράση τους μέσα σε ένα δυναμικό σύστημα αντιθέσεων και, τελικά, γίνεται ένας καμβάς για την αποτύπωση των κοινωνικών και οικονομικών αλλαγών.<sup>702</sup> Έτσι από το ‘είσαι ό,τι τρως’ του Brillat – Savarin φτάνουμε σήμερα σ’ αυτό που ο Fischler διατυπώνει εύστοχα ως ‘γίνεσαι αυτό που τρως’.<sup>703</sup>

## II. Το φαγητό ως δείκτης ταυτότητας μέσα από την ιστορία της διατροφής

Το φαγητό όμως και ό,τι το συνοδεύει αποτελούσε και διαχρονικά πεδίο διαμάχης και εντάσεων ή έστω διαφοροποίησης, ακριβώς γιατί ήταν περιβεβλημένο με το μανδύα της ταυτότητας. Παρόλο που, όπως επισημαίνει ο Scholliers, λίγοι ιστορικοί έχουν εξετάσει το πώς τα τρόφιμα χρησιμοποιήθηκαν για να χτίσουν τις ταυτότητες στο παρελθόν,<sup>704</sup> υπάρχουν αρκετά στοιχεία, κυρίως ποσοτικά, που μας επιτρέπουν να κάνουμε νέες αναγνώσεις αυτού του παρελθόντος.

<sup>700</sup> Caplan Pat (επιμ.) *Food, Health and Identity*, London & New York, 1997, σελ. 6.

<sup>701</sup> Willets Anna, ‘Bacon sandwiches got the beter of me’: meat-eating and vegetarianism in South-East London στο: Caplan Pat (επιμ.) *Food, Health and Identity*, London & New York, 1997, σελ. 111-130.

<sup>702</sup> Μπάδα Κωνσταντίνα, ‘Ο πολιτισμός της διατροφής ως συνιστώσα της τοπικής ανάπτυξης στην Κρήτη’, στο: Αυδίκος Ευ. (επιμ.), *Κρήτη: Λαϊκός Πολιτισμός. Τοπικότητες: Αντιστάσεις, Μεταβολές και Συνθέσεις*, Αθήνα 2007, σελ. 163 -174.

<sup>703</sup> Fischler C., ‘Food, self and identity’, *Social Science Information* 27, 2 (1988), σελ. 279.

<sup>704</sup> Scholliers Peter (επιμ.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Age*, Oxford – New York, 2001, σελ. 3 -22.

Στη διάρκεια της ιστορίας συχνά οι τροφές έπαιζαν το ρόλο παντιέρας που δήλωνε ακριβώς το αν κανείς ανήκε στο 'εμείς' ή στο 'οι άλλοι'. Οι Flandrin και Montanari εξηγούν πώς η ταυτότητα έρχεται στο προσκήνιο από τη στιγμή που υπάρχουν αντιπαραθέσεις μεταξύ των διαφορετικών πολιτισμών. Κάνουν λόγο για τη διχοτομία που επικρατούσε ανάμεσα σε «Ρωμαίους» και «βαρβάρους» αλλά και αργότερα, κατά το Μεσαίωνα, ανάμεσα σε δυτικούς χριστιανούς και στους «άλλους» και για τον κρίσιμο ρόλο που έπαιζαν σ' αυτές τις αντιπαραθέσεις και στον προσδιορισμό της πολιτισμικής ταυτότητας τρεις τροφές, το χοιρινό, το κρασί και το ψωμί.<sup>705</sup> Η κατανάλωση λευκού ψωμιού άλλωστε θεωρούνταν για αιώνες συνώνυμη της υγείας, της ομορφιάς και του πολιτισμού, ενώ η κατανάλωση μαύρου ψωμιού συνώνυμη της βαρβαρότητας.<sup>706</sup> Ο Bruno Laurioux, μελετώντας τα μενού των συμποσίων στα βιβλία μαγειρικής του τέλους του Μεσαίωνα τονίζει τις αλλαγές που επήλθαν στα διατροφικά γούστα με το πέρασμα του χρόνου. Εξηγεί πώς τα μενού εμφανίστηκαν σε διαφορετικές χρονικές στιγμές σε κάθε χώρα, ξεκινώντας από την Αγγλία γύρω στα 1400, ενώ στην Ιταλία δεν τα βρίσκουμε νωρίτερα από το 16<sup>ο</sup> αιώνα. Διευκρινίζει πώς κάθε φορά σ' αυτά δίνεται αλλού η έμφαση και πώς κάποια δημοφιλή, αρχικά, γεύματα, όπως 'ο ζωμός από αραβόσιτο' ή 'το ψιλοκομμένο πουλερικό με κάστανα' στο τέλος του Μεσαίωνα είχαν πλέον πάψει να τα τρώνε.<sup>707</sup> Και άλλα διατροφικά είδη αντιμετωπίζονται με διαφορετικό βαθμό αποδοχής ανάλογα με τις εποχές, τις κοινωνίες και τις πολιτισμικές συνθήκες. Έτσι, στα τέλη του 17<sup>ου</sup> και όλο το 18<sup>ο</sup> αιώνα στη Γαλλία, και σε άλλες χώρες της Δύσης, κάποια τρόφιμα, όπως το σκόρδο, το κρεμμύδι, τα λάχανα και τα τυριά, πλέον εκτοπίζονται, γιατί θεωρούνται όχι μόνο απηρχαιωμένα, αλλά βλαβερά και κυρίως ανάρμοστα και πρόστυχα.<sup>708</sup> Η σχέση πάντως της μαγειρικής με την κουλτούρα φαίνεται πως υπήρξε μακραίωνα. Στην εποχή του Ναπολέοντα, όπως μας πληροφορεί ο Piero Camporesi, η μαγειρική και η ζαχαροπλαστική θεωρούνταν απαραίτητες τέχνες που εντάσσονταν στις αυλές των βασιλιάδων. «Οι ζαχαροπλάστες αποτελούσαν τη χαρά της αυλής του πιο αβρόφρονα βασιλιά κι έπαιζαν ένα ρόλο στην κοινωνία. Γινόταν αισθητή η καλή

<sup>705</sup> Flandrin J.-L. –Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996.

<sup>706</sup> Ματθαίου Άννα, 'Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δύο εκδοχές του διαφωτισμού', *Ιστορικά*, τεύχ. 40, εκδ. Μέλισσα, Αθήνα Ιούλ. 2004, σελ. 38.

<sup>707</sup> Laurioux Bruno, 'Τα μενού των συμποσίων στα βιβλία μαγειρικής του τέλους του Μεσαίωνα', στο: Ματθαίου Άννα, *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 2003, σελ. 43-62.

<sup>708</sup> Camporesi Piero, *Ηδονικές Γεύσεις. Νεωτερισμός και Εξωτισμός στον αιώνα των Φώτων*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα 2003 (α' έκδ. στα ιταλικά: 1990), σελ. 58.

τους συμπεριφορά.»<sup>709</sup> Η μαγειρική λοιπόν συνδυαζόταν με την κουλτούρα και φανέρωνε ένα υψηλό κοινωνικό και πολιτισμικό επίπεδο: «Αυτή η επιστήμη των γεύσεων», εξηγεί ο Camporesi, «έδωσε έναν εξαιρετικό οίστρο στην κουλτούρα του αιώνα και προσέφερε ένα अपαράμιλλο προωθητικό μέσο στις ζωηρές ιδέες των φιλοσόφων και των διανοούμενων κυριών».<sup>710</sup> Όμως, η γαστρονομία ενίοτε σχετιζόταν όχι μόνο με την κουλτούρα αλλά και με τη διπλωματία. Ο Carême, ‘αναμφισβήτητος δάσκαλος της εποχής του Ναπολέοντα και της Παλινόρθωσης για το καλό φαγητό’,<sup>711</sup> δήλωνε πως «όχι μόνο ο διπλωμάτης είναι εκλεπτυσμένος εκτιμητής ενός καλού γεύματος, αλλά και η γαστρονομική τέχνη χρησιμεύει σαν συνοδός της ευρωπαϊκής διπλωματίας».<sup>712</sup> Το 18<sup>ο</sup> αιώνα άλλωστε, επέρχονται και αρκετές διατροφικές αλλαγές και καινοτομίες, πρώτα στη γαλλική κουζίνα, που στη συνέχεια θα διαδοθούν και στον υπόλοιπο κόσμο. Έτσι, για παράδειγμα, το κρέας, από ψητό στη σχάρα ή τη σούβλα αρχίζει να ψήνεται στο φούρνο ή να μαγειρεύεται. Το βοδινό κρέας κερδίζει έδαφος σε σχέση με το πρόβειο ή το χοιρινό. Τα λαχανικά και τα φρούτα επαναταξινομούνται, ενώ τα καρυκεύματα αρχίζουν να λιγοστεύουν προς όφελος των λιπαρών ουσιών (λαδιού, βουτύρου) που πια είναι η βάση της μαγειρικής. Τα μεγάλα ψάρια δεν αποτελούν πλέον καλύτερη επιλογή από τα μικρά ψάρια ή τα θαλασσινά (καβούρια, στρείδια), ενώ υπάρχει μια μεγάλη αύξηση στον αριθμό των εστιατορίων. Βεβαίως αυτές οι αλλαγές φτάνουν στην Ελλάδα με μεγάλη καθυστέρηση, καθώς την οθωμανική περίοδο η διατροφή στον ελλαδικό χώρο εξακολουθεί να είναι λιτοδίαιτη με εξαίρεση μόνο τις γιορτές ή την περίπτωση της φιλοξενίας. Χαρακτηριστικό του πόσο συνδέεται η σημειοδότηση του κάθε τροφίμου με τις οικονομικές, ιστορικές και πολιτισμικές συνθήκες που το συνοδεύουν είναι και το παράδειγμα του χαβιαριού: μπορεί σήμερα να αποτελεί το συνώνυμο της πολυτέλειας, όμως στην οθωμανική Ελλάδα τόσο το μαύρο όσο και το κόκκινο χαβιάρι ήταν τόσο φτηνό, που αποτελούσε μια βασική τροφή των πληθυσμών για την περίοδο της νηστείας...<sup>713</sup> Ωστόσο, ο ιστορικός παράγοντας αποκαλύπτει συχνά και την κατασκευασμένη σχέση φαγητού και ταυτότητας. Χαρακτηριστική είναι π.χ. η

<sup>709</sup> Camporesi Piero, *Ηδονικές Γεύσεις. Νεωτερισμός και Εξωτισμός στον αιώνα των Φώτων*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα 2003 (α΄ έκδ. στα ιταλικά: 1990), σελ. 49.

<sup>710</sup> Camporesi Piero, *όπ.π.*, σελ. 50.

<sup>711</sup> Camporesi Piero, *όπ.π.*, σελ. 48.

<sup>712</sup> Carême Marie –Antoinin, ‘Aphorismes pensées et maximes’, στο AA. VV., *Les classiques de la table à l’usage des praticiens et des gens du monde*, Martinon, Παρίσι, 1844, σελ. 363.

<sup>713</sup> Ματθαίου Άννα, ‘Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δύο εκδοχές του διαφωτισμού’, *Ιστορικά*, τεύχ. 40, εκδ. Μέλισσα, Αθήνα, Ιούλ. 2004, σελ. 41-44.

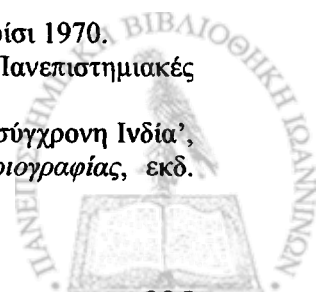
διαπίστωση του L. Stouff στην εργασία του για τον επισιτισμό και τη διατροφή στην Προβηγκία κατά το 14<sup>ο</sup> αιώνα,<sup>714</sup> πως η ‘παραδοσιακή προβηγκιανή κουζίνα’ δεν είναι παρά δημιούργημα των τελευταίων χρόνων, καθώς στα τέλη του Μεσαίωνα αυτή δεν διαχωριζόταν από την υπόλοιπη της Μεσογείου.<sup>715</sup>

Η αλλαγή στις διατροφικές συνήθειες, πάντως, κάποιες φορές είναι αποτέλεσμα ρητορικής ή προπαγάνδας, που απορρέει άλλοτε από ιδεολογικά, άλλοτε από οικονομικά κίνητρα κι άλλοτε και από τα δύο. Είναι γνωστό το επεισόδιο με την εισαγωγή της πατάτας στην Ελλάδα την εποχή του Καποδίστρια και με τον τρόπο που πείστηκαν οι Έλληνες να εντάξουν στη διατροφή τους αυτό το αλλόκοτο ως τότε γι’ αυτούς τρόφιμο. Αντίστοιχα, όπως εξηγεί σε άρθρο του ο Paolo Sorcinelli, οι Ιταλοί εργάτες του Λάτσιο ή της Τοσκάνης προπαγανδίστηκαν κατά τη διάρκεια της φασιστικής Ιταλίας προκειμένου να εντάξουν στη διατροφή τους το ψωμί, καθώς πείστηκαν ότι με αυτό τον τρόπο ενσωματώνονται όχι μόνο στην εργατική τάξη αλλά κυρίως στο ιταλικό έθνος. Την κατευθυνόμενη σχέση ανάμεσα στην εθνική ταυτότητα και στα τρόφιμα διαπιστώνει και η IngerJohanne Lyngo, όταν περιγράφει τη σύνδεση ανάμεσα στη ‘μοντέρνα’ νορβηγική διατροφή και στο ‘καθαρό, άσπρο, φρέσκο γάλα.’ Ο Arjun Appadurai πάλι κάνει λόγο για ‘κατασκευή’ μιας πανινδικής κουζίνας, καθώς αυτό που επικρατεί στην Ινδία είναι ουσιαστικά η ύπαρξη πολλών τοπικών κουζίνων. Αποδίδει ένα μεγάλο μέρος της επινόησης της ινδικής κουζίνας στα βιβλία μαγειρικής, τα οποία περιλαμβάνουν αφενός εξωπραγματικές γενικεύσεις και αφετέρου υποκειμενικές ομαδοποιήσεις. Καθώς μάλιστα στην Ινδία η τροφή είναι στενά συνδεδεμένη με το ηθικό και το κοινωνικό κύρος ατόμων και ομάδων, τα βιβλία μαγειρικής συνήθως εντείνουν και διατηρούν τη διαφορά των τάξεων.<sup>716</sup> Η σχέση εθνικής ταυτότητας και φαγητού, πάντως, είναι έκδηλη και μέσα από τη διατροφική αλλαγή. Έτσι, έχει παρατηρηθεί ότι αλλοδαποί που διαμένουν σε χώρες της Δύσης εμμένουν στις διατροφικές συνήθειες και στα φαγητά της πατρίδας τους καθώς η τροφή αποτελεί ένα φορέα νοσταλγίας. Οι Ιρανοί της Βρετανίας μάλιστα αρκετές φορές κρύβουν την εθνική τους ταυτότητα στο εργασιακό τους περιβάλλον (το οποίο συχνά μπορεί να είναι κάποια επιχείρηση fast food), για να μην επιτρέψουν στο ‘δικό τους’ φαγητό να γίνει αντικείμενο περιφρόνησης. Ή πάλι, αλλοδαποί που

<sup>714</sup> Stouff L., *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siecles*, Παρίσι 1970.

<sup>715</sup> Βλ. και: Μπάδα Κωνσταντίνα, *Εισαγωγή στην κοινωνική ζωή των πραγμάτων*. (Πανεπιστημιακές σημειώσεις), Γιάννενα 1993, σελ. 43.

<sup>716</sup> Appadurai Arjun, ‘Πώς φτιάχνεται μια εθνική κουζίνα: τα βιβλία μαγειρικής στη σύγχρονη Ινδία’, στο: Ματθαίου Άννα, *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 2003, σελ. 157-195.



θέλουν να ενσωματωθούν γρηγορότερα, αλλάζουν πρώτα τη διατροφή τους, προσαρμόζοντάς την σ' αυτή της χώρας υποδοχής.<sup>717</sup> Έχει παρατηρηθεί μάλιστα ότι αυτό που αλλάζει πρώτο από όλα τα γεύματα της μέρας είναι το πρωινό.<sup>718</sup>

Αλλά και οι τρόποι πρόσληψης της τροφής, ακριβώς επειδή είναι φορείς πολιτισμικής ταυτότητας, φαίνεται πως είναι πολύ δύσκολο ν' αλλάξουν. Οι αλλαγές σ' αυτό το πεδίο αποτελούν λοιπόν διαδικασίες που επιτελούνται στη μακρά διάρκεια της ιστορίας. Χρειάστηκαν αιώνες για να μεταφερθούν οι άνθρωποι από τη γη, που ήταν ο φυσικός χώρος εστίασης, πρώτα στο χαμηλό τραπέζι, το σοφρά, μετά στο ψηλό, και σήμερα να τρώνε ακόμα και όρθιοι στο πλαίσιο της ταχύτητας που επιβάλλει η εποχή του fast food.<sup>719</sup> Αιώνες όμως χρειάστηκαν και για την αλλαγή των μαγειρικών σκευών, και συχνά αυτή η πολιτισμική διαδικασία δεν ήταν καθόλου φυσική και αναίμακτη. Είναι χαρακτηριστικό το παράδειγμα μια Βυζαντινής βασιλοπούλας που τον 11<sup>ο</sup> αιώνα έχασε τη ζωή της γιατί ...έτρωγε με πιρούνι, συνήθεια που στη Δύση (στη Βενετία συγκεκριμένα), όπου βρέθηκε μετά το γάμο της, ήταν σοκαριστική και ανεπίτρεπτη.<sup>720</sup>

Για τους τρόπους του φαγητού κάνει λόγο στα μέσα του 16<sup>ου</sup> αιώνα και ο Έρασμος σε ένα μικρό του κείμενο<sup>721</sup>, άλλοτε επικρίνοντας συνήθειες που θεωρεί 'χωριάτικες' και άλλοτε συμβουλεύοντας την υιοθέτηση των 'πολιτισμένων' τρόπων. Από το κείμενο μαθαίνει κανείς πώς συνήθιζαν να τρώνε στη Δύση εκείνη την εποχή: στα συμπόσια, το τραπέζι ήταν κοινό, όπως κοινά ήταν και τα περισσότερα σκεύη, ενώ τα πιρούνια σπάνιζαν. Συχνά οι συνδαιτημόνες έφερναν μαζί τους τα μαχαίρια τους. Το συνηθέστερο γεύμα ήταν το κρέας, σερβιρισμένο σε μεγάλα κομμάτια σε μια πιατέλα. Οι δειπνούντες έπαιρναν κομμάτια κρέατος με το χέρι και το τοποθετούσαν μπροστά τους, συχνά πάνω σε μια χοντροκομμένη φέτα ψωμί –με τα χέρια άλλωστε τα έτρωγαν. Το τι θεωρούνταν τότε 'πολιτισμένο' και τι όχι είναι βέβαια πολύ διαφορετικό από το τι θεωρείται σήμερα. Έτσι, υπερβολικά ευγενικό

<sup>717</sup> Για το θέμα του ξένου φαγητού και τις συνδηλώσεις του βλ. και: Μπακαλάκη Αλεξάνδρα, 'Γευστικά Ταξίδια. Συναντήσεις και Διακρίσεις', στο: Κανταντζόγλου Ρ. και Πετρονώτη Μ. (επιμ.), *Θρία και Περιθώρια: Εντάξεις και Αποκλεισμοί*. ΕΚΚΕ, Αθήνα, 2000, σελ. 67-90.

<sup>718</sup> Carlan Pat (επιμ.) *Food, Health and Identity*, London & New York, 1997, σελ. 13 -14.

<sup>719</sup> Σκουτέρη –Διδασκάλου Ελεωνόρα, 'Από τον σοφρά στο τραπέζι', στο: *Ο Ελληνικός Κόσμος ανάμεσα στην Ανατολή και τη Δύση 1453-1981*, τόμ. Β', εκδ. Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1999, σελ. 535-561.

<sup>720</sup> Elias Norbert, *Η διαδικασία του πολιτισμού*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 1996 (α' έκδ. 1939), σελ. 115.

<sup>721</sup> Έρασμος, *De civilitate morum puerilium*, Ρότερνταμ, 1530.

θεωρούνταν για παράδειγμα να παίρνει κανείς το κρέας από την πιατέλα χρησιμοποιώντας μόνο τα τρία δάχτυλα του χεριού του, ενώ 'χωριάτικο' να ορμάει βουτώντας στο λίπος του κρέατος και τα δυο χέρια. Πολιτισμένο θεωρούνταν επίσης να σκουπίζει κανείς το στόμα του πριν πει από την (κοινή) κούπα που του πρόσφεραν ή να συγκρατεί τους φυσικούς ήχους του σώματός του κ.ο.κ.<sup>722</sup> Κατά το Μεσαίωνα εμφανίζονται και τα πρώτα βιβλία με κανόνες καλής συμπεριφοράς, κανόνες που έχουν να κάνουν εν πολλοίς με τους τρόπους στο τραπέζι. Κάποιοι απ' αυτούς μπορεί ακόμα και σήμερα να έχουν τη θέση τους στις οδηγίες του *savoir vivre* (π.χ. η προτροπή να μη ρουφά κανείς με θόρυβο απ' το κουτάλι του όταν είναι με παρέα). Κάποιες άλλες συνήθειες σήμερα μοιάζουν αδιανόητες, όπως το να πετά κανείς τα κόκαλα από το φαγωμένο κρέας στο πάτωμα ή να τα ξαναβάξει πίσω στην πιατέλα, ενώ υπάρχουν και λίγες που σήμερα δεν μοιάζουν τόσο αγενείς, π.χ. να ξύσει κανείς το λαιμό του με το χέρι του και όχι με κάποιο σημείο του ρούχου του όταν είναι στο τραπέζι (προφανώς γιατί πλέον τα χέρια είναι καθαρά, εφόσον χρησιμοποιούνται μαχαιροπήρουνα για τη λήψη του φαγητού).<sup>723</sup> Κατά τον Elias, ως τα τέλη του 18<sup>ου</sup> αιώνα στη Δύση είχε ουσιαστικά διαμορφωθεί το σύνολο των συμπεριφορών που μπορούσαν να χαρακτηρίσουν τον πολιτισμό του τραπέζιού. Οι συμπεριφορές αυτές αποκρυσταλλώνονται σε μια αργή διαδικασία, η οποία εξακολουθεί να υφίσταται έως σήμερα. Το σημαντικό όμως είναι πως «όχι μόνο ο τρόπος του φαγητού, αλλά και ο τρόπος σκέψης και ομιλίας, κοντολογίς το άπαν της συμπεριφοράς, διαμορφώνεται [...] κατά παρόμοιο τρόπο, καίτοι διαφέρουν σημαντικά ως προς το χρόνο και τη μορφή οι σχετικές καμπύλες κινήσεως».<sup>724</sup>

### III. Το μανιτάρι ως δείκτης ταυτότητας μέσα από την ιστορία της τροφής

Μέσα σ' αυτό το πλαίσιο σχέσεων διατροφής και κουλτούρας, η κάθε τροφή φαίνεται πως διαθέτει διαφορετικό ειδικό βάρος, το οποίο, όπως είδαμε, απορρέει όχι τόσο από τη διατροφική ή τη θερμιδική της αξία, αλλά κυρίως από το πολιτισμικό περιβάλλον μέσα στο οποίο εντάσσεται, και επομένως, δεν μένει σταθερό, αλλά

<sup>722</sup> Elias Norbert, *Η διαδικασία του πολιτισμού*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 1996 (α' έκδ. 1939), σελ. 98-100.

<sup>723</sup> Elias Norbert, *όπ.π.*, σελ. 108-110.

<sup>724</sup> Elias Norbert, *όπ.π.*, σελ. 171.





διαφοροποιείται όταν διαφοροποιούνται και τα πολιτισμικά συμφραζόμενα. Το μανιτάρι αποτελεί ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα τέτοιας διαφοροποίησης, καθώς αντιμετωπίζεται άλλοτε ως η κατεξοχήν 'ντελικάτη' τροφή κι άλλοτε ως σύμβολο αηδίας, κινδύνου, σήψης ή σκοταδισμού. Οι συμβολισμοί του μανιταριού είναι, όπως έχουμε εξηγήσει ήδη στην εισαγωγή, ένα από τα θέματα που μελετά αυτή η εργασία και σ' αυτούς θα επανέλθουμε ουσιαστικότερα με τα κεφάλαια της συμβολικής θεώρησης. Τώρα όμως νομίζουμε πως είναι η κατάλληλη στιγμή για να παραθέσουμε κάποιες αναφορές στο μανιτάρι μέσα από την ιστορία της τροφής, από την αρχαιότητα έως το πρόσφατο παρελθόν, καθώς μέσα απ' αυτές φαίνεται πώς ένα διατροφικό προϊόν μετατρέπεται σε ένα δείκτη, εν τέλει, πολιτισμικό.

Κατά την προϊστορία το μανιτάρι, όπως μαρτυρούν αρκετές πηγές, έπαιξε κυρίαρχο ρόλο στη ζωή των ανθρώπων. Θ' αναφερθούμε σ' αυτό αναλυτικά στο κεφάλαιο για τη λατρευτική και σαμανιστική λειτουργία του μανιταριού, καθώς αρκετά παραισθησιογόνα μανιτάρια φαίνεται πως είχαν κεντρική θέση στη λατρεία. Όμως υπήρχαν και τα μανιτάρια που χρησιμοποιούνταν κυρίως για τη διατροφή. Ο Jean -Louis Flandrin εξηγεί πώς κατά την προϊστορία, αρκετά τοξικά φυτά μετατρέπονταν σε εδώδιμα μετά από επεξεργασία. Το μανιτάρι ήταν ένα από αυτά. Είδη όπως η γυρομίτρα ή η ελβέλα πιστεύεται ότι καταναλώνονταν συχνά, αφού πρώτα υποβάλλονταν σε ζεμάτισμα.<sup>725</sup> Αλλά και στα πρώτα οργανωμένα βασίλεια, όπως π.χ. αυτά που άνθισαν στη λεκάνη της Ανατολικής Μεσογείου στην αυγή της ιστορίας, τα μανιτάρια έπαιζαν ρόλο στη διατροφή, και κάποιες φορές μάλιστα αποτελούσαν είδος πολυτελείας. Μια τέτοια αναφορά προέρχεται από περιγραφή γεύματος που υπάρχει σε πινακίδες σε σφηνοειδή γραφή που χρονολογούνται μεταξύ 1796 και 1761 π.Χ και βρέθηκαν σε βαβυλωνιακό παλάτι της περιοχής Μάρι του Ευφράτη, στα σύνορα Συρίας - Ιράκ. Τα μανιτάρια (ίσως τρούφες) βρίσκονται ανάμεσα σε μια σειρά 'εξωτικών' και σπάνιων προϊόντων, όπως τα αβγά στρουθοκαμήλου, τα ποταμίσια ψάρια ή τα φιστίκια. Μάλιστα, ενδέχεται να προσφέρονταν ως επιδόρπιο.<sup>726</sup> Στην αρχαία Αίγυπτο πάλι, όπως φαίνεται από επιγραφές με ιερογλυφικά, τα μανιτάρια θεωρούνταν τροφή των Φαραώ, που οι απλοί θνητοί δεν έπρεπε όχι μόνο να τρώνε αλλά ούτε και να αγγίζουν.

<sup>725</sup> Flandrin J.-L. -Montanari M., 'L' humanization des conduits alimentaires', στο: Flandrin J.-L. - Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, κεφ. Préhistoire et premières civilisations, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 24.

<sup>726</sup> Francis Joannès, 'La fonction sociale du banquet dans les premières civilisations', στο: Flandrin J.-L. -Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, κεφ. Préhistoire et premières civilisations, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 53.

Στην ελληνική αρχαιότητα τα μανιτάρια ήταν έδεσμα αγαπητό, παρόλο που κάποτε επισημαίνονταν και οι δηλητηριώδεις ιδιότητες κάποιων ειδών. Μανιτάρια συχνά κοσμούσαν το καθημερινό τραπέζι, ενώ στα τραπέζια των συμποσίων παρέλαυναν ορισμένα είδη, κυρίως τα ύδνα. Στα μανιτάρια άλλωστε αναφέρονται πολλοί αρχαίοι συγγραφείς. Ο Διοσκουρίδης για παράδειγμα κάνει λόγο τον πρώτο αιώνα μ.Χ. για τα ύδνα<sup>727</sup>, περιγράφοντάς τα λεπτομερώς ως ανοιχτόχρωμες ρίζες χωρίς φύλλα και βλαστό, που τρώγονται ωμές ή ψημένες.<sup>728</sup> Τα ύδνα αναφέρει έναν αιώνα περίπου αργότερα και ο γιατρός Γαληνός,<sup>729</sup> ο δε Σηθ προτείνει έναν τρόπο μαγειρέματός τους, υποδεικνύοντας πως πρέπει κανείς πρώτα να τα καθαρίζει, στη συνέχεια να τα μουσκεύει για πολλή ώρα και μετά να τα ψήνει προσθέτοντας νερό, αλάτι, ρίγανη και απήγανο και πριν τα φάει να προσθέτει λάδι, θρούμπη, πιπέρι και γάρο.<sup>730</sup> Ο Πλούταρχος στο Συμπόσιο σχολιάζει τα υπερμεγέθη ύδνα που έφαγε σε τραπέζι που παρέθεσε στην Ήλιδα κάποιος Αγέμαχος και αναφέρει τη δοξασία πως τα μανιτάρια γεννιούνται από τις βροντές, δοξασία που, όπως είδαμε, επιβιώνει ως τις μέρες μας.<sup>731</sup> Τα ύδνα αναφέρει και ο Θεόφραστος,<sup>732</sup> ενώ για τα μανιτάρια γενικά κάνει λόγο το 2<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα ο ποιητής Νίκανδρος, αλλά και ο Αθήναιος.<sup>733</sup> Ο Αθήναιος καταγράφει μάλιστα και ένα επίγραμμα που έγραψε, σύμφωνα με τον Επαρχίδα, ο Ευριπίδης για μια μητέρα και τα τρία της παιδιά (δυο γιους και μια κόρη) που πέθαναν από την κατανάλωση θανατηφόρων μανιταριών.<sup>734</sup> Και οι αρχαίοι κωμικοί ποιητές αναφέρουν συχνά τους εδώδιμους μύκητες. Ο Πολίοχος μιλά για ‘μύκητας οπτούς’, το ίδιο και ο Αντιφάνης, που τους αναφέρει ανάμεσα στα λαϊκά φαγητά ή, αστειευόμενοι, κάνουν λόγο για τον ‘πνιγμό’ που μπορεί να επέλθει από

<sup>727</sup> Είναι χαρακτηριστικό ότι η ονομασία προέρχεται από το ρήμα ύω = βρέχω, συσχετίζοντας άμεσα τα μανιτάρια με την υγρασία αλλά και τις βροχές.

<sup>728</sup> ‘Υδνον ρίζα εστί περιφερής, άφυλλος, άκαυλος, υπόξανθος, έαρος ορυτωμένη. Εδώδιμος δε εστί νωμή τε και εφθή εσθίσιμη’ (Διοσκουρίδης, *Υλη Ιατρική*, Β’, 175.)

<sup>729</sup> Γαληνός, *Περί τροφών δυνάμεων*, Ε’, σελ. 655.

<sup>730</sup> ‘Δει ουν προ της εψησεως ταύτα ακριβώς καθαίρειν και ύδατι εναποβρέχειν εφ’ ικαναίς ώραις, είτα έψειν ύδατι δι’ άλατος και οριγάνου και πηγάνου, και αρτύειν μετά την έψησιν ελαίω και θρύμβω και πεπέρι και γάρω’.

<sup>731</sup> ‘Υδνα παμμεγέθη δειπνούντων ημίν Αγέμαχος παρέθηκεν εν Ήλιδι. Θαυμαζόντων δε των παρόντων, έφη τις υπομειδιάσας: ‘Αξιά γε των βροτών των έναγχος γενομένων. Ως δη καταγελών των λεγόντων τα ύδνα την γένεσιν εκ βροντής λαμβάνειν. Ήσαν ουν οι φάσκοντες υπό βροντής την γην δίψασθαι καθάπερ ηλίω, τω αέρι χρωμένων, είτα ταις ρωγμαίς τεκμαίρεσθαι τους τα ύδνα μετιόντας, εκ δε τούτων δόμαι εγγενέσθαι τοις πολλοίς ότι το ύδνον αι βρονταί γεννώσι. Ουδέν γαρ ει γε τω παρόντι φαίνεσθαι τοις πολλοίς ότι ταις βρονταίς πολλάκις ύδωρ συνεκίπτει γόνιμον’ (Πλούταρχος, *Συμπόσιον*, 4.2. 536)

<sup>732</sup> Θεόφραστος, *Ιστορ. Φυτ.* 1,6.

<sup>733</sup> Αθήναιος, Β’, 57,61.

<sup>734</sup> Μίχα – Λαμπράκη Ασπασία, *Η διατροφή των αρχαίων Ελλήνων κατά τους αρχαίους κωμωδιογράφους*, Αθήνα, 1984, σελ. 244-5.

την κατανάλωσή τους (Αντιφάνης, Επίχαρμος, Έφιππος).<sup>735</sup> Ο Δίφιλος ο Σίφνιος στα τέλη του 4<sup>ου</sup> αιώνα π.Χ. κάνει επίσης λόγο για τα εδώδιμα και τα δηλητηριώδη μανιτάρια, δίνει οδηγίες για τη διάκρισή τους, ενώ τονίζει πως τα μανιτάρια που φυτρώνουν στη νήσο Κέα είναι δύσπεπτα. Προτείνει επίσης ως αντίδοτο σε δηλητηρίαση από μανιτάρια το οξύμελι, ένα σκεύασμα από ξίδι και μέλι, προκειμένου να προκληθεί εμετός, ενώ θεωρεί ότι το ξίδι κατά το μαγείρεμα των μανιταριών αφαιρεί τις δύσπεπτες ουσίες τους. Τέλος αναφέρει τα ύδνα ως δύσπεπτα αλλά νόστιμα μανιτάρια.<sup>736</sup>

Βέβαια για τις φαρμακευτικές αλλά και για άλλες ιδιότητες των μανιταριών οι αρχαίοι Έλληνες έκαναν από νωρίς λόγο. Ο Ιπποκράτης τον 4<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ. αναφέρει πως θεράπευσε την κόρη του Πausανία όταν κάποτε είχε αρρωστήσει με γαστρεντερικά προβλήματα εξαιτίας ενός γεύματος με μανιτάρια.<sup>737</sup> Ακόμη πρότεινε τη χρήση πυρακτωμένου μύκητα (προφανώς ίσκας) για καυτηριασμούς οστών και νεύρων. Ο θεμελιωτής της φαρμακολογίας Διοσκουρίδης χωρίζει τα μανιτάρια σε κατηγορίες ανάλογα με τις ιδιότητές τους και υποδεικνύει κατά της δυσπεψίας από μανιτάρια τον υποκλυσμό με αλατόνερο.<sup>738</sup> Επίσης αναφέρει ορισμένες δοξασίες, σχετικά με το πώς κάποια εδώδιμα είδη μπορούν να μετατραπούν σε βλαβερά. Έτσι σημειώνει πως βλαβερά μπορεί να είναι τα μανιτάρια που φυτρώνουν δίπλα σε καρφιά ή σε σκουπίδια ή σε φωλιές ερπετών. Η δοξασία πάλι για τη φαρμακευτική δράση των ξερών κοπράνων της όρνιθας ανακατεμένων με μέλι και ξίδι ως αντιδότη σε δηλητηρίαση από μανιτάρια πρωτοαναφέρεται από το Γαληνό, το 2<sup>ο</sup> αιώνα μ.Χ. Όμως μανιτάρια αναφέρονται στην αρχαιότητα και με άλλες χρήσεις. Πιθανολογείται ότι ο μύκητας άστρειος ο υγρομετρικός, γνωστός για τις υγροσκοπικές του ιδιότητες, χρησιμοποιήθηκε από τους αρχαίους Έλληνες ως υγρόμετρο.<sup>739</sup> Παραστάσεις μανιταριών άλλωστε εμφανίζονται σε κεραμικά αρχαιολογικά ευρήματα και συνηγορούν στην υπόθεση της χρήσης παραισθησιογόνων μανιταριών στις μυστηριακές τελετές. Σ' ένα αττικό αγγείο, π.χ. διακρίνεται ανάμεσα στις οπλές του

<sup>735</sup> Μίχα – Λαμπράκη Ασπασία, *Η διατροφή των αρχαίων Ελλήνων κατά τους αρχαίους κομωδιογράφους*, Αθήνα, 1984, σελ. 224.

<sup>736</sup> Δίφιλος Η 61D, E και 62 B. Εδώ στο: Προμπονάς Νικόλαος, *Δίφιλου του Σίφνιου 'Περί των προσφερομένων της νοσοῦσι και τοις υγιαίνουσιν'*, έκδ. Πολιτιστικού Συλλόγου Σίφνου, Αθήνα, 2003, σελ. 109.

<sup>737</sup> Βλ. Κελτεμλίδης, Δ., *Τα φαρμακερά μανιτάρια του τόπου μας*, εκδ. Κανελόπουλος, Αθήνα, 1982, σελ. 19.

<sup>738</sup> Βλ. Κελτεμλίδης, Δ., *όπ.π.*, σελ. 19.

<sup>739</sup> Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια. Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος*, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 21.

κενταύρου Νέσσου το μανιτάρι αμανίτης ο μυγοκτόνος. Ακόμη, σύμφωνα με τους Wasson, Kramrisch και Ott, οι *Σκαιοπόδες* για τους οποίους κάνει λόγο ο Αριστοτέλης στους *Όρνιθες*<sup>740</sup>, δεν είναι παρά μια μεταφορά των παραισθησιογόνων μανιταριών, που χρησιμοποιούνταν στα μυστήρια.<sup>741</sup>

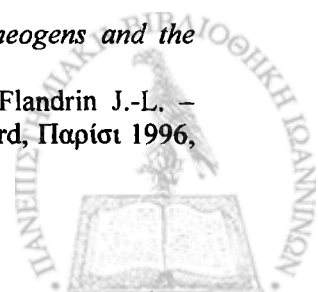
Κατά τη ρωμαϊκή εποχή τα μανιτάρια εξακολουθούν να θεωρούνται εκλεκτό έδεσμα – κι αυτό ισχύει σε αντίθεση με τα περισσότερα προϊόντα της φύσης. Γιατί, όπως εξηγεί η Florence Dupont, η Ρώμη δεν ανέπτυξε ποτέ μια ιδεολογία φυσιολατρίας. Η συγκομιδή άγριων ειδών της φύσης αποτελεί, για τη ρωμαϊκή νοοτροπία, έναν ανορθόδοξο τρόπο διατροφής για τον άνθρωπο, κατάλληλο μόνο για τα ζώα. Όσοι λοιπόν τρέφονται με χόρτα δεν είναι παρά οι απόλυτα ενδεείς που ουσιαστικά μετατρέπονται σε χορτοφάγα ζώα. Άλλωστε, η εκμετάλλευση των ακαλλιέργητων εδαφών θεωρείται έργο κατάλληλο μόνο για σκλάβους ή για πάμφτωχους χωρικούς. Ακόμα και το κυνήγι θεωρείται δουλική εργασία. Ελάχιστες είναι οι εξαιρέσεις που υπάρχουν και προέρχονται από τα άγρια εκείνα φυτά που αντιμετωπίζονται ως είδη πολυτελείας και ως τέτοια κοσμούν τα τραπέζια των συμποσίων. Το μανιτάρι λοιπόν είναι ένα από αυτά, όπως επίσης και τα άγρια σπαράγγια.<sup>742</sup> Ένα είδος μανιταριού μάλιστα, ο αμανίτης του Καίσαρα έχει λάβει την ονομασία του από το Ρωμαίο αυτοκράτορα Ιούλιο Καίσαρα που εκτιμούσε ιδιαίτερα αυτό το είδος. Μάλιστα τα περισσότερα είδη μανιταριών θεωρούνται τρόφιμο πολυτελείας στη Ρώμη και περιέχονται σε πολλές συνταγές, σε αρκετές από τις οποίες τα στελέχη σερβίρονται χωριστά από τον πίλο. Συγγραφείς των ρωμαϊκών χρόνων, λοιπόν, όπως ο Πλίνιος (1<sup>ος</sup> αιώνας μ.Χ.) και ο Απίκιος, αναφέρονται συχνά στο μανιτάρι και δίνουν συνταγές ή άλλες πληροφορίες γύρω απ' αυτό. Ο Απίκιος για παράδειγμα περιγράφει αναλυτικά το πιάτο 'μανιτάρια με μέλι', όπου επίσης περιλαμβάνεται πιπέρι, λιγυστικό ή σέλινο, λάδι και ο απαραίτητος γάρος.<sup>743</sup> Χαρακτηριστικό είναι και ένα απόσπασμα από τον Πετρώνιο όπου περιγράφεται με σατυρικό τρόπο η αυτάρκεια προϊόντων που προσπαθεί να επιτύχει ο σπάταλος Τριμάλιος. Μεταξύ των άλλων τροφίμων που έχει εξασφαλίσει από μακριά, λέγεται πως «έγραψε να του στείλουν και ένα φορτίο από μυκήλια μανιταριών από την

<sup>740</sup> Αριστοτέλης, *Όρνιθες*, στ. 1553-1564.

<sup>741</sup> Kramrisch Stella, Ott Jonathan, Wasson R. Gordon, *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*, New Haven, CT: Yale University Press, 1986.

<sup>742</sup> Florence Dupont, 'Grammaire de l' alimentation et des repas romains', στο: Flandrin J.-L. – Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, κεφ. Le monde classique, εκδ. Fayard, Παρίσι 1996, σελ. 205-6.

<sup>743</sup> Απίκιος, 7,13,6.



Ινδία,<sup>744</sup> Ο Ρωμαίος ποιητής Οράτιος (1<sup>ος</sup> αιώνας μ.Χ.) δήλωνε τη μυκοφιλία του θεωρώντας ότι όλα τα μανιτάρια των δασών είναι εδώδιμα. Σύγχρονοι μελετητές πάντως θεωρούν ότι τα μανιτάρια, αλλά και άλλα συλλεγόμενα προϊόντα της φύσης, όπως τα σπαράγγια, ορισμένα άγρια φρούτα και τα σαλιγκάρια, περιλαμβάνονταν ομαλά στη ρωμαϊκή διατροφή. Μια διατροφή που ήταν κατά βάση μεσογειακή, εφόσον συνδύαζε δημητριακά, κρασί, λάδι, λαχανικά ξερά και πράσινα, φρούτα που καταναλώνονταν επίσης φρέσκα ή ξερά, γλυκά που κατασκευάζονταν από τα ίδια αυτά φρούτα ή από μέλι, 'ξηρούς καρπούς' και τρόφιμα πλούσια σε πρωτεΐνες ζωικής προέλευσης, όπως το γάλα και τα τυριά απ' τη μια πλευρά, τα κρέατα και τα ψάρια από την άλλη.<sup>745</sup> Ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος πάλι, αναφέρει την προϊστορική δοξασία πως τα μανιτάρια, και συγκεκριμένα οι τρούφες, εμφανίζονται όταν έχει πολλούς κεραυνούς.<sup>746</sup>

Βεβαίως υπάρχουν και περιπτώσεις δηλητηριάσεων, και μάλιστα εσκεμμένων, που δηλώνουν όμως πόσο ενταγμένο στη διατροφή των Ρωμαίων ήταν το μανιτάρι. Ενδιαφέρον πάντως παρουσιάζει μια επισήμανση του Andrew Dalby. Παρατηρεί ότι Έλληνες και Ρωμαίοι ιατρικοί συγγραφείς προτείνουν πολλά αντίδοτα για δηλητηρίαση από μανιτάρια, τα οποία, συχνά περιέχουν τα συστατικά με τα οποία μαγειρεύονται τα μανιτάρια. Ίσως ο κίνδυνος ήταν μέρος της ευχαρίστησης για το φανατικό γαστρονόμο, όπως με τη γιαπωνέζικη προτίμηση για το δηλητηριώδες σούσι.<sup>747</sup> Πάντως τα μανιτάρια χρησιμοποιούνταν ως μέσο εσκεμμένης δηλητηρίασης αλλά και ως κάλυψη για δηλητηρίαση που προκαλούνταν με άλλο τρόπο. Μια από τις καταγεγραμμένες δηλητηριάσεις από μανιτάρια είναι αυτή του Ρωμαίου αυτοκράτορα Κλαύδιου (10 π.Χ. – 54 μ.Χ.). Ο αυτοκράτορας πέθανε αφού έφαγε ένα πιάτο *boletii*.<sup>748</sup> Όμως δεν έχει διευκρινιστεί αν έφταιγαν τα μανιτάρια ή αν η γυναίκα του είχε προσθέσει δηλητήριο στο φαγητό του.<sup>749</sup> Και άλλα ιστορικά πρόσωπα λέγεται πως έχασαν τη ζωή τους από δηλητηριώδη μανιτάρια, όπως ο Βούδας το 480 π.Χ., ο

<sup>744</sup> Petronius, *Satyricon*, 38, cf. 48. Το απόσπασμα χρήζει, νομίζουμε, μεγαλύτερης προσοχής: δεν γνωρίζουμε αν η Ινδία, απ' όπου έχουν παραγγελθεί τα μυκίλια των μανιταριών, έχει επιλεγεί τυχαία, για να φανεί απλώς η υπερβολή της απόστασης ή υποκρύπτει και κάποιο άλλο νόημα, που αφορά ίσως κάποιο συγκεκριμένο είδος μανιταριών που ήταν διαδεδομένο στην Ινδία.

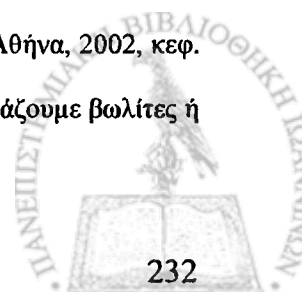
<sup>745</sup> Mireille Corbier, 'La fève et la murène: hierarchies sociales des pourritures à Rome', στο: Flandrin J.-L. – Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, κεφ. Le monde classique, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 218.

<sup>746</sup> Πλίνιος ο Πρεσβύτερος, *Φυσική Ιστορία*, 19, 37.

<sup>747</sup> Dalby Andrew & Grainger Sally, *Η μαγειρική της αρχαιότητας*, εκδ. Παπαδήμα, Αθήνα, 2002, κεφ. Ο πλούτος της Αυτοκρατορίας.

<sup>748</sup> Δεν είναι σίγουρο αν με τον όρο οι Ρωμαίοι εννοούσαν το είδος που σήμερα ονομάζουμε βολίτες ή κάποιο άλλο.

<sup>749</sup> Dalby Andrew & Grainger Sally, *όπ.π.*



Ρωμαίος αυτοκράτορας Διοκλητιανός το 313 μ.Χ., ο πάπας ο Κλήμης ο 7<sup>ος</sup> το 1534, ο αυτοκράτορας Κάρολος ο 7<sup>ος</sup> το 1740 κ.ά. Πάντως, ήδη από την αρχαιότητα, τα δηλητηριώδημανιτάρια χρησιμοποιούνταν για τη θανάτωση καταδίκων, για δολοφονίες πολιτικών αντιπάλων αλλά και για την παρασκευή 'ελιξιρίων νεότητος'.<sup>750</sup>

Στο Βυζάντιο, όπως ήδη έχουμε αναφέρει, το μανιτάρι παύει να έχει την αίγλη με την οποία περιβαλλόταν στην αρχαιότητα. Σε βυζαντινά συγγράμματα εμφανίζεται σπάνια, ίσως βεβαίως γιατί έτσι κι αλλιώς το Βυζάντιο ασχολείται συλλήβδην με θέματα θεολογικά και πνευματικά και δείχνει φανερά την αποστροφή του στην ύλη. Ο μικρός αριθμός αναφορών σ' αυτό, πάντως, φανερώνει πως η υποτίμηση για το είδος θα πρέπει να θεωρείται δεδομένη. Έτσι κι αλλιώς κάποιες απ' αυτές τις αναφορές προέρχονται από την πρόιμη βυζαντινή εποχή, όταν ακόμα δεν είχαν σβήσει εντελώς τα ήθη και οι συνήθειες της ύστερης αρχαιότητας. Αυτή την εποχή πάντως το μανιτάρι ομαδοποιείται ξεκάθαρα με τα χόρτα, τους βολβούς και τα 'λάχανα', αποσύρεται από τα τραπέζια των συμποσίων (που βεβαίως ούτως ή άλλως ήταν -ή λεγόταν πως ήταν- περιορισμένα) και εντάσσεται στην ταπεινή, καθημερινή διατροφή των χωρικών και των απλών ανθρώπων του λαού. Από τις λίγες έστω αναφορές, μαθαίνουμε ότι συχνά κατά τη βυζαντινή εποχή τα μανιτάρια, όπως γίνονταν και με αρκετά λαχανικά, διατηρούνταν στην άλμη ή στο ξίδι ή γίνονταν τουρσιά. Μια από τις λίγες συνταγές για μανιτάρια από κείνη την εποχή προτείνει το τηγάνισμα ή το άχνισμά τους μαζί με φέτες αχλαδιού, αφού πρώτα έχουν κοπεί σε φέτες και έχουν αλατοπιπερωθεί.<sup>751</sup> Μεταξύ των λίγων πηγών εκείνης της εποχής που το αναφέρουν είναι και ο *Πωρικόλογος*, όπου ανάμεσα στα άλλα προσωποποιημένα φυτά εμφανίζεται και ο 'Μανιτάριος'.<sup>752</sup> Ο Πτωχοπρόδρομος, επίσης αναφέρει τα μανιτάρια, όταν περιγράφει το γεύμα των μοναστηριών -το οποίο κάθε άλλο παρά λιτοδίαιτο είναι. Τα μανιτάρια παρελαύνουν τρίτα κατά σειρά, μετά το απαραίτητο βραστό ψάρι και μια παχύρρευστη σούπα που προηγούνται. Αποτελούν γαρνιτούρα πτηνού (αηδονιού) μαζί με γλυκόξινη σάλτσα, νάρδο, μοσχοκάρφι, κανέλα, ξίδι.<sup>753</sup> Όμως, αυτά τα πλουσιοπάροχα τραπέζια, όπου τα μανιτάρια χρησιμοποιούνται ως

<sup>750</sup> Βλ. Κελτεμλίδης, Δ., *Τα φαρμακερά μανιτάρια του τόπου μας*, εκδ. Κανελόπουλος, Αθήνα, 1982, σελ. 20.

<sup>751</sup> *Βρώματα και Μαγειρείες. Αναζητώντας τις βυζαντινές γεύσεις*, Έκδοση Βυζαντινού και Χριστιανικού Μουσείου Αθηνών, Υπουργείου Πολιτισμού, Αθήνα, 2005.

<sup>752</sup> Wagner, G., *Carmina R. Medii Aevi, Διήγησις του Πωρικόλογου*, Lipsiae, 1874, σελ. 199- 202.

<sup>753</sup> Matthaiou Anna, *Aspects de l' alimentation en Grèce sous la domination ottomane*, εκδ. Peter Lang, Frankfurt am Main, 1997, σελ. 26.

γαρνιτούρα είναι σπάνια. Όταν το πλαίσιο είναι η διατροφή του απλού λαού τα μανιτάρια μεταμορφώνονται σε κυρίως πιάτο, και σε φαγώσιμο είδος πρώτης ανάγκης που αγοράζεται κάθε εβδομάδα μαζί με αρκετά άλλα τέτοια προϊόντα: ξερά λαχανικά, τυρί, γαλακτοκομικά, γάρο, πιπέρι, κανέλα, κίμινο, κάρο (είδος βοτάνου), μέλι, ξίδι, νάρδο, αλάτι, μαϊντανό, πράσα, κάρδαμο, αντίδια, σπανάκια, βλήτα, ρεπάνια, μελιτζάνες, λάχανα, κουνουπίδια, θυμάρι, φλισκούνη, αμύγδαλα, ρόδια, φουντούκια, κουκουνάρια, καναβούρι, φακές, μπιζέλια και σταφίδες.<sup>754</sup>

Ωστόσο στη βυζαντινή εποχή τα μανιτάρια ανήκουν συχνά στα ενοχοποιημένα τρόφιμα. Συχνά δίνονται συμβουλές προς αποφυγή τους, όπως π.χ. από τον Οριβάσιο, που προτείνει να τρώει κανείς μόνο τους βωλίτες και να μην καταναλώνει τα υπόλοιπα μανιτάρια.<sup>755</sup> Όμως τα μανιτάρια ενοχοποιούνται και για δηλητηριάσεις, ακούσιες ή εκούσιες. Βρισκόμαστε σε μια εποχή που οι δηλητηριάσεις αποδίδονται στο θεϊκό στοιχείο και η αντιμετώπισή τους μετατοπίζεται από το θεράποντα ιατρό στο θεράποντα άγιο. Παράλληλα είναι συχνές οι περιπτώσεις που απλές τροφικές δηλητηριάσεις ονομάζονται 'φαρμακείες' (εφόσον η τακτική της 'φαρμακείας' ήταν διαδεδομένη), δηλαδή θεωρούνται εσκεμμένες και αναζητούνται οι ένοχοι. Σύμφωνα με τον Παύλο τον Αιγινήτη, γιατρό του 7<sup>ου</sup> αιώνα, τα μανιτάρια κατατάσσονται στα 'απλά δηλητήρια' μαζί με μια σειρά άλλων δηλητηρίων, όπως κάποια ζώα φθαρτικά, λάχανα, ρίζες, το αίμα του νεοσφαγούς ταύρου, το μέλι της Ηράκλειας του Πόντου κ.ά.<sup>756</sup> Μια περίπτωση ενοχοποίησης μανιταριού για δηλητηρίαση είναι και αυτή που αναφέρεται στο θάνατο του αυτοκράτορα Ιοβιανού το 364 μ.Χ. στα Δαδάστανα κοντά στην Άγκυρα της Γαλατίας. Είναι χαρακτηριστικό πάντως ότι η ενοχοποίηση των μανιταριών είναι πολύ μεταγενέστερη του συμβάντος: αρχικά οι ιστορικοί του 5<sup>ου</sup> αιώνα, όπως ο Ζώσιμος και ο Φιλοστόργιος αποδίδουν το θάνατο σε αίτια ορθολογικά, όπου η 'μαγεία' ή η 'φαρμακεία' δεν έχουν θέση. Θεωρούν ότι ο αυτοκράτορας πνίγηκε ή νόσησε από τις αναθυμιάσεις φρεσκοασβεστωμένου σπιτιού όπου είχε καταλύσει. Οι μεσοβυζαντινοί χρονογράφοι αρχίζουν να αναφέρουν ότι φημολογείται πως ο

<sup>754</sup> Πρόδρομος Θεόδωρος, στίχ.26-28 και 38-45 στο: Hesselning D.C. – Pernot H. (επιμ.), *Poèmes prodromiques en grec vulgaire*, Amsterdam 1910, σελ. 40-43.

<sup>755</sup> Οριβάσιος, 2, 25, 1· 3, 3, 16, 7 (35, 13· 78, 23).

<sup>756</sup> Παύλος Αιγινήτης, V 30-66. (βλ. Αναγνωστάκης Ηλίας, 'Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές (6<sup>ος</sup> – 11<sup>ος</sup> αι.)', στο: *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία* (Πρακτικά Ημερίδας «Περί της διατροφής στο Βυζάντιο», Θεσσαλονίκη, 4/11/2001), έκδ. Τ.Α.Π.Α. – Υπουργείου Πολιτισμού, Αθήνα, 2005, σελ. 75).

αυτοκράτορας πέθανε, αφού έφαγε δηλητηριώδες ή δηλητηριασμένο μανιτάρι. Όμως οι πηγές του 10<sup>ου</sup> αιώνα κ.έ. ισχυρίζονται ότι ο αυτοκράτορας «μύκητα πεφαρμαγμένον φαγών ετελεύτησεν» κι έτσι αποδίδουν το θάνατό του σε δηλητηριασμένο μανιτάρι, χωρίς μάλιστα να κάνουν λόγο στις άλλες πιθανολογούμενες αιτίες.<sup>757</sup>

Υπάρχει βέβαια και η περίπτωση δηλητηρίασης που ενώ σήμερα γνωρίζουμε ότι οφειλόταν σε μύκητα, δεν αποδίδεται σ' αυτόν, αλλά σε κατανάλωση ψωμιού – πράγμα άλλωστε απολύτως φυσικό εφόσον το είδος αυτής της δηλητηρίασης έγινε γνωστό πάρα πολύ πρόσφατα. Πρόκειται για δηλητηρίαση, γνωστή σήμερα ως εργοτισμός, που οφείλεται σε ένα μύκητα των σιτηρών, την ερυσιβάδη όλυρα, η οποία δημιουργεί παραισθήσεις και μπορεί να οδηγήσει ακόμα και σε θάνατο.<sup>758</sup> Την περίπτωση αναφέρει ο Προκόπιος, περιγράφοντας πώς το 533 μ.Χ., σε εκστρατεία εναντίον των Βανδάλων, στην οποία ήταν αυτόπτης μάρτυρας, δηλητηριάστηκε ομαδικά ο στόλος του Βελισσάριου στη Μεθώνη της Πελοποννήσου από κατανάλωση ψωμιού. Ο συγγραφέας αναφέρει πως η δηλητηρίαση επέφερε παραισθήσεις και θάνατο των στρατιωτών, ενώ κατηγορεί τον Ιωάννη Καππαδόκη, ύπαρχο της Ανατολής, για το αλλοιωμένο ψωμί.<sup>759</sup>

Αρκετές είναι ωστόσο οι συμβουλές της βυζαντινής εποχής για την αποφυγή της δηλητηρίασης από μανιτάρια. Ο Κεκαυμένος, τον 11<sup>ο</sup> αιώνα, προτείνει ως αντιφάρμακο σε πιθανή δηλητηρίαση από μανιτάρια όπως και από άλλα 'δηλητήρια' ('βωλίταις και δηλητηρίοις') να καταναλώνεται κράμβη ή ρεπανάκια ή, εναλλακτικά, να πίνεται χυμός ραφανοειδών.<sup>760</sup> Η βασική του συμβουλή πάντως είναι η αποφυγή της κατανάλωσης μανιταριών, γιατί εξαιτίας τους, όπως ισχυρίζεται, έκλεισαν πολλά

<sup>757</sup> Αναγνωστάκης Ηλίας, 'Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές (6<sup>ος</sup> – 11<sup>ος</sup> αι.)', στο: *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία* (Πρακτικά Ημερίδας «Περί της διατροφής στο Βυζάντιο», Θεσσαλονίκη, 4/11/2001), έκδ. Τ.Α.Π.Α. – Υπουργείου Πολιτισμού, Αθήνα, 2005, σελ. 77.

<sup>758</sup> Ενδιαφέρουσα είναι και μια παρατήρηση του Paul Spencer που συνδέει ένα είδος χορού, που χορευόταν στη γιορτή του Αγίου Ιωάννη και του Αγίου Βίτου, με τη δηλητηρίαση του εργοτισμού: υποστηρίζει πως ο χορός, που είχε ως χαρακτηριστικό την έντονη σύσπαση των άκρων, μπορούσε να φέρει μια παροδική ανακούφιση σε θύματα της δηλητηρίασης, μέχρι την παρέλευση της επίδρασης του δηλητηρίου (Spencer Paul, *Society and the dance. The social anthropology of process and performance*, Cambridge University Press, Cambridge κ.α. 1985, σελ. 4.)

<sup>759</sup> Αναγνωστάκης Ηλίας, 'Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές (6<sup>ος</sup> – 11<sup>ος</sup> αι.)', ό.π. σελ. 63.

<sup>760</sup> 'Ο χυλός αυτών εν ύδατι λαμβανόμενος αντιπαθής έστι βωλίταις και δηλητηρίοις. Ει δε τις χυλώ ραφανίδος επιμελώς τας χείρας εαυτού χρίσει και τρίψει, αφόβως και ακινδύνως ερπετών επιλήφεται' (Αναγνωστάκης Ηλίας, 'Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές (6<sup>ος</sup> – 11<sup>ος</sup> αι.)', ό.π., σελ. 91).



σπίτια.<sup>761</sup> Ο Σηθ ως αντίδοτο για τις δηλητηριάσεις απόμανιτάρια προτείνει να πίνει ο παθών αμέσως μέλι με χλιαρό νερό και νίτρο. Για την αποφυγή ωστόσο τυχόν παρενεργειών συνιστά να ψήνονται ταμανιτάρια μαζί με απίδια και να καταναλώνονται, όπως και τα ελάφια, μόνο το χειμώνα.<sup>762</sup> Τα αντίδοτα που προτείνονται στα *Γεωπονικά*, πάλι, ενάντια στους θανατοποιούς μύκητες είναι ο κέγγρος και τα μύρτα, που χρησιμοποιούνται και για τη δηλητηρίαση από επικίνδυνα κρέατα ορτυκίων.<sup>763</sup> Τέλος, ακόμα και τα εύγευστα και σπάνια ύδνα, κατά το Σηθ, θεωρούνται ‘ψυχρά και κακόχυμα’ και υπεύθυνα για προβλήματα υγείας που προκαλούν σε όσους τα τρώνε συχνά, όπως κωλικούς, απεψίες, επιληψίες και αποπληξίες.<sup>764</sup>

Όλες αυτές οι συμβουλές πάντως δηλώνουν ότι ταμανιτάρια (οι *αμανίτες* ή *μύκητες* κατά τους Βυζαντινούς), παρά το φόβο με τον οποίο περιβάλλονται στο Βυζάντιο, εξακολουθούν να αποτελούν ένα πολύ αγαπητό έδεσμα. Εξάλλου, κοντά στις ποικίλες συμβουλές για αποφυγή τους υπάρχουν αρκετές φορές και οδηγίες για τους τρόπους με τους οποίους πρέπει να μαγειρευτούν ή άλλες πληροφορίες για ταμανιτάρια. Έτσι στα *Γεωπονικά* π.χ., δίνονται οδηγίες για ‘μυκήτων ποίησιν’ και περιγράφονται οι ‘αυτόματοι, κάλλιοι και φαυλότεροι’ μύκητες.<sup>765</sup> Ο Ψελλός πάλι, αστειευόμενος, κάνει λόγο για το ‘μυροβλήτη’ μύκητα που φύτρωσε λόγω υγρασίας σε κολόνα ‘κατά τους φυσικούς λόγους’ στον τάφο της αυτοκράτειρας Ζωής.<sup>766</sup> Ο ίδιος, άλλωστε, περιγράφει τα ύδνα, δηλαδή τις βυζαντινές τρούφες, τις οποίες αποκαλεί ‘αφεντικό μαγέρεμα’ και αναφέρει ότι αποστέλλονταν ως δώρα.<sup>767</sup> Βλέπουμε λοιπόν ότι παρόλη τη φαινομενική υποτίμησή τους και τη σιωπή που τα περιβάλλει, ταμανιτάρια εξακολουθούν όχι μόνο να τρώγονται κατά τους βυζαντινούς χρόνους, αλλά να γεμίζουν και τα αρχοντικά τραπέζια (και ειδικά οι τρούφες, διαχρονικό σύμβολο πολυτέλειας και τρυφής), που, έστω και μυστικά ή με

<sup>761</sup> ‘Μύκητα πρόσφατα μη εσθίης, πολλάι γαρ οικίαι εξ αυτών έμειναν έρημοι’ (Κεκαυμένος, *Στρατηγικόν*, έκδ. Wassiliewsky –Jernstedt, Αγία Πετρούπολη, 1896, σελ. 46 και κείμενο, μτφρ., σχόλια Δ. Τσουγκαράκης, Αθήνα, 1993, σελ. 161.)

<sup>762</sup> Συμείων Σηθ, *Περί τροφών δυνάμεων*, 43-45.

<sup>763</sup> *Γεωπονικά*, 14, 24.3, σελ. 429.

<sup>764</sup> Συμείων Σηθ, *Περί τροφών δυνάμεων*, σελ. 108-9. Βλ. και: Αναγνωστάκης Ηλίας, ‘Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές (6<sup>ος</sup> – 11<sup>ος</sup> αι.)’, στο: Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία (Πρακτικά Ημερίδας «Περί της διατροφής στο Βυζάντιο», Θεσσαλονίκη, 4/11/2001), έκδ. Τ.Α.Π.Α. – Υπουργείου Πολιτισμού, Αθήνα, 2005, σελ. 91.

<sup>765</sup> *Γεωπονικά*, 12, 41, σελ. 384.

<sup>766</sup> Μιχαήλ Ψελλός, *Χρονογραφία*, έκδ. É. Renauld, Michel Psellos, *Chronographie ou histoire d’ une siècle de Byzance (976-1077)*, Παρίσι 1926 (ανατ. 1967), τ. II, παράγρ. 61, σελ. 6-9.

<sup>767</sup> Αναγνωστάκης Ηλίας, ‘Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές (6<sup>ος</sup> – 11<sup>ος</sup> αι.)’, όπ.π., σελ. 91.

την ανοχή της (αντίθετης) κυρίαρχης ιδεολογίας της εποχής, επιμένουν στην απόλαυση των υλικών αγαθών της ζωής.

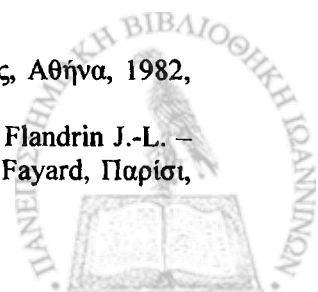
Και στη μεσαιωνική Δύση το μανιτάρι φαίνεται πως θεωρείται αντίστοιχο σύμβολο σκοταδισμού και σήψης. Είναι χαρακτηριστικό πάντως ότι οι εκπρόσωποι του χριστιανισμού, ήδη από τη ρωμαϊκή εποχή, είναι ιδιαίτερα μυκόφοβοι. Ένας τέτοιος είναι π.χ. ο Τερτυλιανός, Ρωμαίος απολογητής της Εκκλησίας (160 -222 μ.Χ.) που σε επίγραμμά του για τα μανιτάρια λέει ότι σε κάθε χρώμα τους αντιστοιχεί και ένας πόνος, σε κάθε είδος τους και ένας θάνατος. Ο Αβικένας, Άραβας φιλόσοφος και γιατρός του 10<sup>ου</sup> αιώνα, αναθεματίζει τα πρασινόχρωμα μανιτάρια.<sup>768</sup> Σε γαλλικό κείμενο πάλι του 16<sup>ου</sup> αιώνα για το φυτικό κόσμο τα μανιτάρια αναφέρονται κυρίως ως επικίνδυνα και δηλητηριώδη είδη. Και σε άλλο ποίημα της ίδιας εποχής το μανιτάρι συνδέεται με τη μαγεία και τις νύχτες του hallow-in.

Η μεσαιωνική σιωπή γύρω από το μανιτάρι θα κρατήσει ωστόσο αρκετούς αιώνες. Ακόμα και με την έναρξη της Αναγέννησης δεν γνωρίζουμε με ασφάλεια κατά πόσο διάφορα είδη μανιταριών εντάσσονταν στα τραπέζια των συμποσίων, αλλά δεν γινόταν λόγος γι' αυτά, επειδή το βάρος έπεφτε στην πολυτέλεια και την ποσότητα άλλων τροφών, ή είχαν περιοριστεί στο καθημερινό τραπέζι των χωρικών. Πάντως στη φεουδαρχική κοινωνία του 12<sup>ου</sup> και 13<sup>ου</sup> αιώνα στη Δύση, όταν τα καλλιεργημένα εδάφη είχαν μετατραπεί σε ακαλλιέργητη γη, τα μανιτάρια προφανώς εντάσσονται στη διατροφή της καθημερινότητας, μαζί με άλλα είδη που συλλέγονται, όπως τα σπαράγγια, το κάρδαμο, τα αρωματικά φυτά.<sup>769</sup>

Επανεμφάνιση των μανιταριών έχουμε πάντως σίγουρα στο τέλος της εποχής του μπαρόκ, στη Δύση, όταν τα βαριά και χορταστικά φαγητά εγκαταλείπονται προς όφελος κάποιων πιο 'εκλεπτυσμένων' τροφών, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται και οι τρούφες, ακόμα κι αν η καχυποψία δεν έχει σβήσει εντελώς. Δεν είναι τυχαίο ότι ο Μολιέρος για το έργο που σατιρίζει την υποκρισία και τους απατεώνες που εκμεταλλεύονται τους πιστούς της εκκλησίας διαλέγει το όνομα 'Ταρτούφος', δανειζόμενος το όνομα ενός μανιταριού με υπόγεια, μυστική και ύποπτη προέλευση. Ωστόσο, «μέσα στην προοπτική της μελετημένης αναθεώρησης του γούστου στο τέλος του μπαρόκ, τα δύσπεπτα, 'μαύρα' κρέατα (τα ίδια εκείνα που θα

<sup>768</sup> Βλ. Κελτεμλίδης, Δ., *Τα φαρμακερά μανιτάρια του τόπου μας*, εκδ. Κανελόπουλος, Αθήνα, 1982, σελ. 20.

<sup>769</sup> Antoni Riera - Melis, 'Société féodale et alimentation (XIIe - XIIIe siècle)', στο: Flandrin J.-L. - Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, κεφ. Plein et bas moyen âge, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 416.



εξοστρακιστούν από τα τραπέζια των Ιταλών διαφωτιστών) θα γνωρίσουν την πρώτη τους ήττα. Τα στρείδια και οι τρούφες παίρνουν την εξουσία, εξορίζοντας τις κύριες σπεσιαλιτέ του παλιού αριστοκρατικού τραπεζιού». <sup>770</sup> Πάντως, η επιστροφή σε γεύσεις όπως τα στρείδια και οι τρούφες, που εκτιμούσαν ιδιαίτερα οι Ρωμαίοι, είναι νομίζουμε χαρακτηριστική για το όλο πνεύμα της εποχής και για το σημαινόμενο του όρου 'αριστοκρατικός'. Χαρακτηριστικό είναι επίσης και το γεγονός ότι μέχρι το 17<sup>ο</sup> αιώνα ταμανιτάρια αντιμετωπίζονταν, όπως σημειώνει η Άννα Ματθαίου, ως 'φρούτα' και σερβίρονταν ως 'επιδόρπια', συνήθεια που άλλαξε μετά τη Γαλλική Επανάσταση <sup>771</sup>: «Μια αξιοσημείωτη, επίσης, μεταβολή συμβαίνει στο χώρο των λαχανικών. Μέχρι τη Γαλλική Επανάσταση, αναφέρει ο Jean-Louis Flandrin, με τη λέξη 'φρούτο' αποδίδεται γενικά όλη η παραγωγή του εδάφους· μέχρι και τον 17<sup>ο</sup> αιώνα, 'θεωρούσαν τις ελιές, τις τρούφες ή τις αγκινάρες ως φρούτα που έπρεπε να καταναλωθούν στο σερβίρισμα του επιδόρπιου'. Ο διαχωρισμός ανάμεσα στα φρούτα και τα λαχανικά (μέσα από την αντινομία του αλμυρού και του γλυκού) θα επικρατήσει ως ταξινομητική αρχή σταδιακά, με αργούς ρυθμούς. <sup>772</sup> Ανάμεσα στα λαχανικά τρεις κατηγορίες θα διακριθούν (όχι τόσο για τις θρεπτικές τους, όσο για τις γαστρονομικές τους ιδιότητες): ταμανιτάρια, οι αγκινάρες και οι αγριοαγκινάρες και τα σπαράγγια». <sup>773</sup> Πάντως ταμανιτάρια, και συγκεκριμένα οι τρούφες, φαίνεται πως θεωρούνταν ανέκαθεν τροφή με αφροδισιακές ιδιότητες. Λέγεται μάλιστα ότι ο Ναπολέων έτρωγε τρούφες πριν συνευρεθεί ερωτικά με την αγαπημένη του Ιωσηφίνα.

Ωστόσο, φαίνεται πως και τότε τομανιτάρι εξακολουθούσε να διατηρεί μια μετέωρη θέση στο διατροφικό κόσμο. Έτσι, σε άλλη περιγραφή λίγες δεκαετίες αργότερα, στα τέλη του 18<sup>ου</sup> αιώνα, και οι τρούφες εμφανίζονται εξοστρακισμένες από τα ραφινάτα τραπέζια των αρχόντων, αφού κατατάσσονται στα 'βαριά και γλοιώδη' φαγητά και χαρακτηρίζονται 'δηλητήρια για την ανθρώπινη φύση', μαζί με τα βαριά κρέατα, το σκόρδο, τα κρεμμύδια, τα δυνατά μπαχαρικά, τα αλμυρά φαγητά. Τη θέση τους θα πάρουν κυρίως τα κρέατα των πτηνών και των πουλερικών, τα

<sup>770</sup> Camporesi Piero, *Ηδονικές Γεύσεις. Νεωτερισμός και Εξωτισμός στον αιώνα των Φώτων*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 2003 (α' έκδ. στα ιταλικά: 1990), σελ. 61.

<sup>771</sup> Ματθαίου Άννα, 'Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δύο εκδοχές του διαφωτισμού', *Ιστορικά*, τεύχ. 40, εκδ. Μέλισσα, Αθήνα, Ιούλ. 2004, σελ. 42.

<sup>772</sup> Flandrin Jean-Louis, 'Les temps modernes', στο Flandrin J.-L. –Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 563.

<sup>773</sup> Flandrin Jean-Louis, 'Choix alimentaires et art culinaire (XVIIe –XVIIIe siècle)', στο Flandrin J.-L. –Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 659-660.

χόρτα, τα πορτοκάλια και οι χυμοί τους, ενώ οι προτιμώμενες γεύσεις είναι εκλεκτές αλλά όχι δυνατές.<sup>774</sup> Στις περισσότερες περιπτώσεις όμως, ο αιώνας των Φώτων διακρίνεται για τις αλλαγές που φέρνει στη μαγειρική χωρών όπως η Ιταλία και η Γαλλία, που οδηγούν στην υιοθέτηση εξωτικών γεύσεων. Το άγνωστο, το εξεζητημένο και το φερμένο από μακριά γίνεται λοιπόν η νέα μόδα της γαστρονομίας. Σ' αυτό το πλαίσιο ταμανιτάρια δεν θεωρούνται πια σοκαριστική τροφή, μάλιστα στην Ιταλία τα ξεράμανιτάρια αποτελούν ένα πολύ συνηθισμένο καρύκευμα, όπως το βούτυρο ή η παρμεζάνα.<sup>775</sup> Βρισκόμαστε στον αιώνα της αβρότητας, όπου η ραθυμία, η ναζιάρική απομάκρυνση από τις τροφές και η προγραμματισμένη ανορεξία παίρνουν τη θέση της βουλιμίας και της ποσοτικής επίδειξης του προηγούμενου αιώνα. Είναι αναμενόμενο λοιπόν τομανιτάρι να θεωρείται εξεζητημένη τροφή, η οποία όμως ανήκει σ' αυτές που επιλέγονται και προκρίνονται για τα τραπέζια των αρχόντων. Χαρακτηριστικό (και για τη θέση τουμανιταριού) είναι πώς περιγράφονται οι τρόποι ενός βαρόνου στο τραπέζι: «...Φίλος της ιδιορρυθμίας και της προσποίησης σε κάθε του κίνηση, θα φάει το ψωμί με το προύνι και με το κουτάλι το κέικ... Για να ψάξει να βρει το πιο τρυφερό κομμάτι κοτόπουλο, θα φτιάξει ένα νεκροταφείο από κόκαλα χωρίς ψαχνό· και θα ταρακουνήσει με το κουτάλι μια λεκάνη σάλτσα για να ψαρέψει στο βάθος ένα βωλίτη (είδοςμανιταριού) [...]».<sup>776</sup> Εξάλλου την ίδια εποχή αρκετάμανιτάρια και κυρίως οι τρούφες αρχίζουν να εμφανίζονται σε συνταγές που παρελαύνουν στα πρώτα βιβλία μαγειρικής.<sup>777</sup>

Πρέπει βεβαίως να διευκρινίσουμε πως την ίδια εποχή στην Ελλάδα τομανιτάρι εξακολουθούσε να έχει τη θέση που είχε και στο Μεσαίωνα. Οι διατροφικές αλλαγές που επισυνέβαιναν στη Δύση δεν ήταν εύκολο να φτάσουν στον ελληνισμό της οθωμανικής εποχής γι' αυτό η μίμηση αυτών των προτύπων θα αργήσει αρκετά. Ασφαλώς τα νέα διατροφικά ήθη δεν εμφανίζονται πριν τη σύσταση του νέου ελληνικού κράτους αν και ουσιαστικά εισβάλλουν στον ελλαδικό χώρο μόνο μετά τη

<sup>774</sup> Verri Pietro, 'Articoli tratti dal «Caffè»', στο Valeri N. (επιμ.), *Opere varie*, τόμ. I, Φλωρεντία, Le Monnier, 1947, σελ. 50-51.

<sup>775</sup> Camporesi Piero, *Ηδονικές Γεύσεις. Νεωτερισμός και Εξωτισμός στον αιώνα των Φώτων*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 2003 (α' έκδ. στα ιταλικά: 1990), σελ. 88.

<sup>776</sup> Chiari Pietro, 'De' cibi approvati, e disapprovati dall' uso', στο Pasinelli Angelo, *Lettere scelte di varie materie piacevoli, critiche, ed erudite scritte ad una dama di qualità*, τόμ. II, Βενετία, 1751, σελ. 209.

<sup>777</sup> Flandrin J.-L. -Montanari M., 'Les temps modernes', στο: Flandrin J.-L. -Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, κεφ. De la chrétienté occidentale à l' Europe des états, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 562.

δημιουργία και ισχυροποίηση της αστικής τάξης κατά τον 20ό αιώνα και κυριαρχούν μόνο στα αστικά στρώματα. Αυτή η καθυστέρηση βέβαια είχε ως επακόλουθο, μεταξύ άλλων, τη διατήρηση αρχαίων διατροφικών προτύπων, που ήταν δύσκολο να ανιχνευθούν σε άλλες περιοχές, και τη δημιουργία διατροφικών επιβιωμάτων, που έδωσαν πολύτιμες μαρτυρίες για την ιστορία του μανιταριού. Στην οθωμανική εποχή λοιπόν το μανιτάρι ήταν λειτουργικά ενταγμένο στον κύκλο του χρόνου,<sup>778</sup> όπως ακριβώς γινόταν και κατά τη βυζαντινή περίοδο, και συνέχιζε σιωπηλά να αναπαράγει τις συνήθειες αιώνων. Πάντως είναι χαρακτηριστικό πως στο *Γεωπονικόν* του Αγάπιου Λάνδου που πρωτοεκδόθηκε το 1643 το μανιτάρι απουσιάζει.<sup>779</sup> Χαρακτηριστική είναι και η μυκόφοβη στάση που εμφανίζεται σε εγχειρίδιο με γιατροσόφια του 17<sup>ου</sup> αιώνα, γραμμένο από μοναχό. Τα μανιτάρια αποκαλούνται «το κακώτατον και το χειρίστον γένος των βλαστημάτων της γης» και περιγράφονται με υπερβολή μόνο οι αρνητικές συνέπειές τους.<sup>780</sup> Η μυκοφοβία φαίνεται πως διατηρήθηκε σε κάποιο βαθμό και στον παραδοσιακό κόσμο. Έτσι, μέσα στις διατροφικές απαγορεύσεις που υποβάλλονται στις λεχώνες περιλαμβάνεται και η κατανάλωση μανιταριών εξαιτίας του φόβου των δηλητηριάσεων.<sup>781</sup> Αλλά ακόμα και στις αρχές του 20ού αιώνα, η σχετική βιβλιογραφία είτε δεν αναφέρει καθόλου το μανιτάρι είτε το αναφέρει με ένα φανερό ή πιο συγκαλυμένο φόβο. Για παράδειγμα στο *Λεξικόν Φυτολογικόν* του Γεννάδιου στο λήμμα ‘αμανίτης’ τονίζονται κυρίως οι κίνδυνοι από την κατανάλωση μανιταριών, ακόμα και των μη δηλητηριωδών, και μάλιστα καταγράφεται και μια μέθοδος εξουδετέρωσης των τοξικών ουσιών των εδώδιμων ειδών, μέθοδος βέβαια που σήμερα γνωρίζουμε ότι δεν είναι ασφαλής. Η, αναφέρεται η συνήθεια της καλλιέργειας του μανιταριού, συνήθεια όμως που αφορά τη Γαλλία, όπου η κατανάλωσή του είναι μεγάλη και όπου καλλιεργείται «εις τας σκοτεινάς στοάς εγκαταλελειμένων λατομείων».<sup>782</sup> Ενώ, και στην ογκώδη και πολύ

<sup>778</sup> Καταναλώνονταν κυρίως τον Οκτώβριο και το Μάρτιο. (Matthaiou Anna, *Aspects de l' alimentation en Grèce sous la domination ottomane*, εκδ. Peter Lang, Frankfurt am Main, 1997, σελ. 314 και 315.)

<sup>779</sup> Λάνδος, Α., *Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν*, Βενετία, 1643

<sup>780</sup> Μητροφάνης, *Ιατροσοφικόν*, Κύπρος, 1849 (εδώ χρησιμοποιείται η α' επανέκδοση του εγχειριδίου που έγινε από το μοναχό Φιλάρετο στη Λευκωσία το 1924, σελ. 108-9). Πιστεύουμε πως δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι μια τόσο εχθρική αντιμετώπιση προέρχεται από ένα μοναχό, έναν εκπρόσωπο δηλαδή του χριστιανισμού που αντιτάχθηκε στη μανιταροφαγία, καθώς την ενέταξε στην ειδωλολατρία, (βλ. και κεφάλαιο: Το μανιτάρι στο χριστιανικό κόσμο).

<sup>781</sup> Οικονομόπουλος Χρίστος, ‘Οι τροφές της λεχώνας στην ελληνική λαϊκή παράδοση και ο καθοριστικός ρόλος της μαμής’, *Θέματα Μαιευτικής – Γυναικολογίας*, τόμ. ΙΓ', τεύχ. 3, 1999, σελ. 254.

<sup>782</sup> «Λέγεται ότι η τοξική ουσία (η αμανιτίνη) ήν πιθανόν να ενέχωσιν οι ύποπτοι Α. εξουδετερούται ως εξής: οι Α. κόπτονται εις τεμάχια και αφού πλυθώσι με ψυχρόν ύδωρ εισάγονται εις δοχείον περιέχον διπλάσιον του βάρους των ύδωρ· εν εκάστη οκά ύδατος προστίθενται ανά 100 δράμια δυνατού όξους

ενδιαφέρουσα *Μυθολογία της Γεωργίας*<sup>783</sup> που εκδίδεται στα μέσα του αιώνα, το μανιτάρι απουσιάζει επιδεικτικά. Χαρακτηριστική είναι και η θέση του στη λογοτεχνία: στη Δύση, π.χ. στην Αγγλία του 18<sup>ου</sup> και 19<sup>ου</sup> αιώνα, αντιμετωπίζεται ως συνώνυμο της σήψης, της βρομιάς, του παρασιτισμού. Στην Ελλάδα οι λογοτεχνικές αναφορές στο μανιτάρι είναι ελάχιστες. Άλλοτε το αντιμετωπίζουν ως σύμβολο του ταπεινού και φτωχού προϊόντος της φύσης. Ο Ελύτης π.χ. στο *Μονόγραμμα* γράφει τους εξής στίχους: «Και για σένα κανείς δεν είχε ακούσει/ Για σένα ούτε το δίκταμο ούτε το μανιτάρι/ Στα μέρη τ' αφηλά της Κρήτης τίποτα/[...]»<sup>784</sup> και ο Νικόλαος Κάλας: «θα φερθούμε σα θεοί· γύρω μας θα φυτεύσουμε/ όστρακα και μανιτάρια, τηλέφιλα κι οινάνθια...».<sup>785</sup> Άλλοτε πάλι, κάνουν έναν, αντίστοιχο με τη Δύση, παραλληλισμό με τη σήψη. Χαρακτηριστικό το απόσπασμα από μυθιστόρημα που κυκλοφόρησε το καλοκαίρι του 2007, όπου το μανιτάρι γίνεται η αφορμή για μια λεκτική διαμάχη που ξεσπά γύρω από ένα επιμνημόσυνο τραπέζι, όπου τα μανιτάρια αποκαλούνται 'τα ευγενή προϊόντα της αποσύνθεσης'.<sup>786</sup> Η διατροφική επιλογή των μανιταριών πάντως για το τραπέζι του μνημοσύνου θεωρείται εξωφρενική και ατυχής, εντελώς αταίριαστη με το πνεύμα της ημέρας. Είναι φανερό ότι τα μανιτάρια για το συγγραφέα στα σύγχρονα συμφραζόμενα (ο ήρωας του μυθιστορήματος άλλωστε και αδερφός του νεκρού υποτίθεται ότι είναι αρθρογράφος γευσσιγνωστικού περιοδικού) παραπέμπουν σε γκουρμέ επιλογές μεγαλοαστών σε εστιατόρια και όχι σε ταπεινά και νηστίσιμα τρόφιμα που συνηθίζονται σε μνημόσυνα· φυσικά η κατανάλωση μανιταριών σε κηδείες, που γινόταν, όπως αναφέραμε αλλού, ορισμένες φορές στον παραδοσιακό αγροτικό κόσμο της Ελλάδας, σ' αυτό το πλαίσιο φαντάζει εξίσου απίστευτη και μακρινή.

---

και τρία κοχλιάρια του καφέ μαγειρικού άλατος. Μετά ημισείας ώρας διαμονήν εν τη διαλύσει ταύτη οι Α. μαγειρεύονται αφού προηγουμένως πλυθώσιν εκ δευτέρου με ψυχρόν ύδωρ και βρασθώσιν επί τέταρτον της ώρας. Διά του μέσου τούτου, ως απέδειξε διά πειραμάτων ο επινοήσας αυτό Gerard, και οι μάλλον αμφιβόλου φύσεως Α. καθίστανται απολύτως ακίνδυνοι' (Γεννάδιος Π., *Λεξικόν Φυτολογικόν*, Αθήναι, 1914, σελ. 50)

<sup>783</sup> Λέτσας Αλ., *Μυθολογία της Γεωργίας*, 3 τόμοι, εκδ. Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη, 1949, 1952 και 1957

<sup>784</sup> Ελύτης Οδυσσέας, *Το Μονόγραμμα*, εκδ. (19<sup>η</sup>) Ίκαρος, Αθήνα 1999, σελ. 21.

<sup>785</sup> Κάλας Νικόλαος, ποίημ. *Villa Asphodele* στο: Ελύτης Οδυσσέας, *Εν Λεωκώ*, εκδ. Ίκαρος, Αθήνα 1992, σελ. 234.

<sup>786</sup> Μεθενίτης Παύλος, *Αμανίτα Μουσκάρια*, εκδ. Καστανιώτη, Αθήνα, 2007, σελ.14-15.



### III. Διατροφικά στερεότυπα και κατασκευή ταυτότητας: Μυκόφιλοι και μυκόφοβοι λαοί

Είναι γεγονός ότι η μανιταροφαγία ή η έλλειψή της καθορίζεται, ίσως στο μεγαλύτερο βαθμό, από το έθνος ή την εθνοτική ομάδα στην οποία ανήκει κανείς. Όχι μόνο άνθρωποι, αλλά και τοπικές ή εθνικές ομάδες και ολόκληροι λαοί το αντιμετωπίζουν με ιδιαίτερα έντονο τρόπο, άλλοτε θετικό κι άλλοτε αρνητικό, σχεδόν ποτέ όμως αδιάφορο. Κι είναι αυτή η ένταση που υποψιάζει αρχικά τον ερευνητή και τον κάνει να μελετά το μανιτάρι μέσα σε ένα πλαίσιο ανθρωπολογικό και εθνολογικό, καθώς τον οδηγεί στη σκέψη πως πρόκειται για κάτι πολύ περισσότερο από ένα διατροφικό ή φυτολογικό είδος: είναι ένα σύμβολο.

Ο πρώτος, που, όπως είπαμε κι αλλού, έκανε λόγο για τη μυκοφιλία και τη μυκοφοβία των ανθρώπων και των εθνών ήταν ο Αμερικανός Robert Gordon Wasson, καθηγητής στον τομέα της εθνοβοτανικής του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ. Ο Wasson, προσπαθώντας ακριβώς να καθορίσει τα όρια της μυκοφιλίας και της μυκοφοβίας ανάμεσα στους λαούς, κυριολεκτικά αφιέρωσε τη ζωή του στη μελέτη του μανιταριού. Κι όμως η ενασχόλησή του τόσο με το μανιτάρι όσο και με την εθνολογία ήταν εντελώς τυχαία και ξεκίνησε από τη διαπίστωση ακριβώς αυτών των διαφορετικών στάσεων που συνιστούν τη μυκοφιλία και τη μυκοφοβία αντίστοιχα. Σε ομιλία του που δημοσιεύτηκε στο *Botanical Museum Leaflets* του Πανεπιστημίου του Χάρβαρντ το 1961 εξηγεί ποιο τυχαίο γεγονός του προκάλεσε αυτό το ισόβιο ενδιαφέρον για το μανιτάρι:

«Ίσως θέλετε να μάθετε», λέει ο Wasson, «πώς έγινε και η γυναίκα μου, που ήταν παιδίατρος, και εγώ, που είμαι τραπεζίτης, αρχίσαμε να μελετάμε τα μανιτάρια. Αυτή ήταν μια φοβερή Ρωσίδα και, όπως όλοι οι συμπατριώτες της, είχε αποκτήσει απ' τα γεννοφάσκια της ένα συμπαγές σύνολο εμπειρικών γνώσεων για τα κοινά είδη και μια αγάπη για αυτά που είναι αδιανόητη για μας τους Αμερικάνους. Όπως και σε μας, έτσι και στους Ρώσους αρέσει η φύση –τα δάση και τα πουλιά και τα αγριολούλουδα. Αλλά η αγάπη τους για τα μανιτάρια είναι εντελώς διαφορετικής τάξης, είναι μια εσώτερη ακατανίκητη έλξη, ένα πάθος που ξεπερνά τα όρια. Τα ασήμαντα είδη, τα δηλητηριώδη μανιτάρια –οι Ρώσοι αγαπούν, κατά κάποιον τρόπο, ακόμα κι αυτά. Αποκαλούν αυτά τα 'ασήμαντα είδη' *raganki* δηλ. 'μικρούς ειδωλολάτρες' και η γυναίκα μου έφτιαχνε απ' αυτά πολύχρωμες συνθέσεις που

διακοσμούσαν το τραπέζι του δείπνου, μαζί με βρύα, πετρούλες και ξυλαράκια που είχε μαζέψει στο δάσος. Απ' την άλλη μεριά, εγώ, έχοντας αγγλοσαξονική καταγωγή δεν ήξερα τίποτα για τα μανιτάρια. Από παράδοση τα περιφρονούσα όλα. Με απωθούσαν αυτοί οι αποκρουστικοί σχηματισμοί μυκήτων, που αποτελούσαν την έκφραση του παρασιτισμού και της σήψης. Πριν παντρευτώ, ούτε μια φορά δεν είχε πέσει το βλέμμα μου σε κάποιο μανιτάρι. Ποτέ δεν είχα ξεχωρίσει ένα μανιτάρι. Στην πραγματικότητα, ο καθένας απ' τους δυο μας αντιμετώπιζε τον άλλο ως μη φυσιολογικό, ή καλύτερα λιγότερο φυσιολογικό, όσον αφορά τις αντικρουόμενες απόψεις μας για τα μανιτάρια.»

Αυτή η διάσταση απόψεων πάνω σ' αυτό το ασήμαντο φαινομενικά θέμα εντυπώσιασε τόσο το Wasson που άλλαξε τη ζωή του και τον έριξε στην αναζήτηση ερμηνείας. Μετά από πολυετείς μελέτες είχε καταλήξει στο συμπέρασμα πως αυτό το πολιτισμικό χάσμα ανάμεσα στον ίδιο και τη γυναίκα του, ανάμεσα στα έθνη από τα οποία προέρχονταν, ανάμεσα στη μυκοφιλία και τη μυκοφοβία, χώριζε τους Ινδοευρωπαϊκούς λαούς σε δύο στρατόπεδα και δεν ήταν καθόλου τυχαίο αλλά αντίθετα κατέγραφε ένα γεγονός μεγάλης πολιτισμικής σημασίας. Υποστήριζε λοιπόν πως: (για να χρησιμοποιήσουμε τα λόγια του ίδιου): «Οι βαθιά ριζωμένες συναισθηματικές συμπεριφορές που αποκτήθηκαν σε παιδική ηλικία έχουν μεγάλη σημασία. Τέτοια χαρακτηριστικά φανερώνουν τις συμπεριφορές ολόκληρων φυλών ή λαών, και όταν αυτά τα χαρακτηριστικά μένουν αναλλοίωτα μέσα στην καταγεγραμμένη ιστορία, και ειδικά όταν διαφέρουν από τον ένα λαό σ' έναν άλλο γειτονικό λαό, τότε βρισκόμαστε μπροστά σε ένα φαινόμενο μεγάλης πολιτισμικής σημασίας, του οποίου η πρωταρχική αιτία πρέπει να αναζητηθεί μόνο στις απαρχές της ιστορίας του πολιτισμού.»

Ο Wasson λοιπόν κάνει λόγο για λαούς μυκόφοβους, όπως είναι οι Αγγλοσάξονες αλλά και οι τευτονικοί λαοί και μυκόφιλους, όπως είναι οι Σλάβοι, οι βαλτικοί λαοί, οι Βάσκοι, οι λαοί της Σιβηρίας και της άπω Ανατολής, ενώ κατατάσσει και τους Έλληνες στους μυκόφιλους λαούς. Το μεγαλύτερο μέρος λοιπόν του ευρωπαϊκού υποστρώματος είναι μυκοφοβικό, πράγμα που μοιάζει αναπάντεχο, όταν σήμερα, γνωρίζουμε ότι στην Ευρώπη, το μανιτάρι συλλέγεται με μανία και έχει τη μορφή κυνηγιού. Πρόκειται ωστόσο για μια στάση, που υιοθετήθηκε πρόσφατα, μόλις τους τελευταίους αιώνες. Το αντίστροφο ισχύει για την Ελλάδα, καθώς η μυκοφοβία της είναι όψιμη. Σήμερα μάλιστα γίνεται συχνά λόγος για τη σχέση του μανιταριού με κάποιες μειονοτικές ή ξένες εθνικές ομάδες της Ελλάδας, σχέση που



δείχνει μάλλον υποτίμηση. Έτσι σε δεδομένα της αρχαικής έρευνας βρίσκουμε πως: «Έτσι [με τη χρήση ίσκας] άναβαν φουτιά οι βλάχοι...»<sup>787</sup> Στη Λακωνία υπάρχει και είδος μανιταριού με την ονομασία «βλάχος»,<sup>788</sup> ενώ στη Σάμο το μανιτάρι προσωποποιείται σε αίνιγμα με τη μορφή του 'αρβανίτη': «Αρβανίτη'ς μι του σκιάδι' κι μι του μουνό πουδάρι' = μανίτα»,<sup>789</sup> ενώ σε πολλά άλλα μέρη της Ελλάδας παίρνει τη μορφή του «Φράγκου καπελά». <sup>790</sup> Αντίθετα, στην ελληνική αρχαιότητα, το μανιτάρι έπαιζε σημαντικό ρόλο ως διατροφικό προϊόν αλλά πιθανόν και ως λατρευτικό αντικείμενο. Η αντιστροφή στην αντιμετώπισή του εντοπίζεται την εποχή του Βυζαντίου και έχει χαρακτήρα ιδεολογικό: εφόσον η μανιταροφαγία ήταν διαδεδομένη στην αρχαιότητα, και εφόσον ήταν συνδεδεμένη και με το λατρευτικό παρελθόν, ο χριστιανισμός, κυρίαρχος στο βυζαντινό θεοκρατικό κράτος, την καταδίκασε και την εξοβέλισε στο χώρο του μιαρού, του μεμπού, του σκοτεινού.

Αντίστοιχες αντιστροφές στις νοοτροπίες για το μανιτάρι συναντούμε και σ' άλλους λαούς. Έτσι, κατά τον Wasson, παρόλο που η Ινδία υπήρξε η κοιτίδα της λατρείας του ιερού μανιταριού, σήμερα στα περισσότερα μέρη της, τα μανιτάρια θεωρούνται ασήμαντο διατροφικό είδος. Μόνο στη Β. Ινδία είναι γνωστά τα pleurotus (όχι όμως και τα ασπρομανίταρα), τα οποία εισάγονται από το Αφγανιστάν. Στο Κασμίρ αντίθετα, οι μορχέλες θεωρούνται εξαιρετικό έδεσμα, ο βασιλιάς των μανιταριών. Είναι όμως πια τόσο ακριβές που οι κάτοικοι του Κασμίρ δεν μπορούν να τις αγοράσουν, καθώς μάλιστα οι περισσότερες εξάγονται στο Παντζάμπ, το Δελχί και το Παρίσι. Ωστόσο σύμφωνα με τα λαογραφικά δεδομένα του Κασμίρ οι μορχέλες αποτελούν το τυπικό φαγητό στο γαμήλιο τραπέζι. Σήμερα τα περισσότερα είδη μανιταριών υποτιμώνται στην Ινδία, εξ ου και τα υποτιμητικά τους ονόματα που σχετίζονται συνήθως με τα ούρα του σκύλου. Μάλιστα η μανιταροφαγία αποτελεί πια ταμπού: οι τρεις ανώτερες κάστες των Ινδών απαγορεύεται να τρώνε μανιτάρια, η απαγόρευση ωστόσο δεν φαίνεται να προέρχεται από τις βέδες. Υπάρχει πάντως μια διαφοροποίηση, ανάμεσα στη Β. Ινδία, που τα μανιτάρια εξακολουθούν να είναι

<sup>787</sup> χφ. 3502, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Γαρδίκι Ομιλίων, έτος 1979-80, κεφ. Τροφές, σ.62-63.

<sup>788</sup> Κάσσης Κυριάκος, *Το Γλωσσικό Ιδίωμα της Μάνης*, τόμ. Α', Αθήνα, 1982, λήμμα βλάχος: «1. ο βλάχος, ο μη Μανιάτης, ο βαλκάνας. Γενικά όλοι οι μη Μανιάτες, ελληνόφωνοι και μη. Θεωρούνται κατώτεροι πολιτιστικά και φυλετικά. 2. το μανιτάρι (επειδή μοιάζει να φοράει φουστανέλλα)». Βλ. και Παράρτημα Ι, λήμμα: βλάχος.

<sup>789</sup> χφ. 3671, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, χώρα Σάμου, έτος 1984-85, σελ. 1980.

<sup>790</sup> Βλ. Παράρτημα ΙΙ, Αινίγματα.

αγαπητά και στη μυκόφοβη, σήμερα, υπόλοιπη Ινδία, και ίσως να μην είναι άσχετο ότι η καταγωγή της Rg Veda είναι η Β. Ινδία.<sup>791</sup>

Μια πληροφορία για τη σχέση των Αράβων με τα μανιτάρια μάς δίνει ο μελετητής Bernard Rosenberger. Περιγράφοντας την αραβική κουζίνα την εποχή της πρώτης γειτνίασής της με τον ευρωπαϊκό κόσμο, στο τέλος του κεφαλαίου για τα λαχανικά, αναφέρει πως οι Άραβες τρώνε ορισμένα μανιτάρια και ιδιαίτερα τις άσπρες και τις μαύρες τρούφες τις οποίες μάλιστα θεωρούν αφροδισιακές.<sup>792</sup>

Τα μανιτάρια, και συγκεκριμένα τα παραισθησιογόνα, φαίνεται πως έπαιζαν σημαντικό ρόλο και στην κοινωνία των Αζντέκων, όχι μόνο, όπως θα δούμε στη συνέχεια, ως λατρευτικό αντικείμενο, αλλά και ως διατροφικό. Έτσι, συχνά οι Αζντέκοι πρόσθεταν παραισθησιογόνα μανιτάρια στο ρόφημα της σοκολάτας, όπως και πιπεριές, φρούτα, καλαμπόκι και ένα είδος κόκκινης βαφής, το 'achiote'. Μ' αυτό τον τρόπο η σοκολάτα γινόταν ταυτόχρονα ένα γλυκό ποτό αλλά και ένα γιατρικό, ένα αφροδισιακό αλλά και ένα αυτόνομο τρόφιμο.<sup>793</sup>

Ένας άλλος λαός χαρακτηριστικά μυκόφιλος είναι οι Βάσκοι. Στο βιβλίο του Άντονι Μπουρντέν *Η περιπλάνηση ενός μάγειρα* βρίσκουμε ένα χαρακτηριστικό απόσπασμα. (Ο Άντονι Μπουρντέν είναι ένας διάσημος Αμερικανός σεφ. Το βιβλίο αυτό υπήρξε το αποτέλεσμα της περιπλάνησής του σε όλο τον κόσμο σε αναζήτηση του τέλειου παραδοσιακού γεύματος. Το απόσπασμα προέρχεται από τη στάση του στη χώρα των Βάσκων): «Η συζήτηση εκτεινόταν από τα ακριβή σύνορα της χώρας των Βάσκων μέχρι την ακατανόητη αποστροφή προς τα μανιτάρια που συμμαρμύριζαν οι περισσότεροι μη Βάσκοι Ισπανοί». Και παρακάτω: «Το πρώτο στέκι, το Γκανμπάρα, ήταν αντιπροσωπευτικό δείγμα: ένα μικρό ημικυκλικό μπαρ, χωρίς καθίσματα, με χώρο για περίπου είκοσι όρθιους, στριμωγμένους πλάτη με πλάτη. Πάνω στο καθαρό κατάλευκο μάρμαρο, σε μια διάταξη που σου έκοβε την ανάσα, ήταν απλωμένη η πιο εξωφρενικά ορεκτική ποικιλία: αντσούγες λευκές σαν το χιόνι, που λαμπύριζαν μέσα στο ελαιόλαδο, σαλάτα με ψητό χταποδάκι, ψητές πιπεριές κόκκινες και κίτρινες, τηγανητός γάδος, ελιές ξιδάτες, γαρίδες, ροδοκόκκινο παχύ προσούτο, pata negra, ένα σκούρο αλλαντικό και ζαμπόν από την Μπαγιόν,

<sup>791</sup> Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 48-49.

<sup>792</sup> Bernard Rosenberger, 'La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne', στο: Flandrin J.-L. – Montanari M. (επιμ.), *Histoire de l' alimentation*, κεφ Les Occidentaux et les autres, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 357.

<sup>793</sup> Alain Huetz de Lempis, *Boissons coloniales et essor du sucre*, στο: Flandrin J.-L. – Montanari M. (επιμ.), *Histoire de l' alimentation*, όπ.π., σελ. 631.

παραγεμισμένες πιπεριές τσίλι, καλαμάρι, τάρτες, πανέ διάφορα, σουβλάκια, σαλάτες –και το πιο εκθαμβωτικό, τρομαχτικά ωραίο βουνό από φρέσκα άγρια μανιτάρια: εκπληκτικούς σκουροκίτρινους κανθαρέλλους και βολέτους σε γήινα χρώματα, μορχέλες, μαύρες τρομπέτες. Οι μάγειροι τα τσιγάριζαν με την παραγγελία, σε μαύρα τηγάνια από παχύ ατσάλι, και ο χώρος είχε γεμίσει από την ευωδιά τους. [...] Λίγα λεπτά αργότερα είχα μια πιπεράτη στοίβα από άγρια μανιτάρια που άχνιζαν μπροστά μου, τραγανά, χρυσαφένια, μαύρα και κίτρινα, μ' έναν και μοναδικό κρόκο αβγού να αποσυντίθεται στο κέντρο. Μετά από μια πρόποση με κόκκινο κρασί, άφησα το πιρούνι μου να περιπλανηθεί στο πιάτο, ανακατεύοντας κρόκο με μανιτάρια, κι έπειτα έχωσα μια μεγάλη πιρουνιά στο στόμα μου. Την εμπειρία μπορώ να την περιγράψω μόνο με μια φράση: 'τώρα μπορώ και να πεθάνω' – ήταν μια από εκείνες τις στιγμές που, αν ξαφνικά και αναπάντεχα φας μια σφαίρα, ακριβώς εκείνη τη στιγμή, ακριβώς πριν χάσεις για πάντα τις αισθήσεις σου, ξέρεις πως έζησες μια ζωή γεμάτη ικανοποιήσεις, πως στις ύστατες στιγμές σου αξιώθηκες επιτέλους να φας καλά, πραγματικά τόσο καλά, που καλύτερα δε θα μπορούσες να είχες φάει ποτέ».

Τέλος, σε αρκετές χώρες, όπου το μανιτάρι είναι διαδεδομένο και αγαπητό, κυκλοφορούν ακόμη και γραμματόσημα με εικόνες διαφόρων ειδών.

Παρατηρήσεις για κατανάλωση και χρήση μανιταριών από άλλους λαούς κάνουν και άλλοι ερευνητές. Είδαμε στο προηγούμενο κεφάλαιο τη χρήση του μανιταριού από λαούς και από τοπικές και εθνικές ομάδες ως μέσου επιβίωσης και ως στρατηγικής για τη διαχείριση περιόδων κρίσεων, όπως π.χ. από Τσιγγάνους της Ροδόπης στη Βουλγαρία, από Αλβανούς την περίοδο πριν τον β' παγκόσμιο πόλεμο κ.ά. Η Λιθουανή παλαιοανθρωπολόγος Marija Gimbutas όταν αναφέρεται στους Kaukas, μυθικά πλάσματα αντίστοιχα των δικών μας καλικαντζάρων, κάνει και αρκετούς συσχετισμούς τους με τα μανιτάρια.<sup>794</sup> Κάποιοι μελετητές πάλι κάνουν αναφορές στο μυκόφιλο ή μυκόφοβο πνεύμα των λαών. Ιδιαίτερα αναφέρονται στην αγάπη των Σλάβων και κυρίως των Ρώσων για το μανιτάρι. Π.χ. λέγεται πως «στη Ρωσία συναντά κανείς μια διπλή στάση των Ρώσων απέναντι στα μανιτάρια: α) Καλή γνώση τους, β) Απόκρυψη κυρίως των μαγικών τους ιδιοτήτων –σαν να πρόκειται για απόηχο κάποιου ταμπού»,<sup>795</sup> πράγμα που επιβεβαιώνει τις επιστημάνσεις του Wasson. Χαρακτηριστικοί είναι και οι σλαβικοί μύθοι για την προέλευση του μανιταριού που

<sup>794</sup> Gimbutas Marija, *Η επιστροφή της μεγάλης θεάς*, εκδ. Αρχέτυπο, Θεσσαλονίκη, 2001, σελ. 288-291.

<sup>795</sup> Vilenskaya Larissa, 'From Slavic Mysteries to Contemporary PSI Research and Back, Part III', : <http://www.resonateview.org/places/writings/larissa/myth.htm>

έχουν συνήθως θετική χροιά, καθώς υποστηρίζουν ότι προέκυψε από το κριθάρι, από κομμάτια ψωμιού, από τηγανίτες που μοίρασε ο Χριστός ή από το φτύσιμο του αγίου Πέτρου (ή Παύλου).<sup>796</sup> Εντύπωση επίσης κάνει π.χ. η περίπτωση Ρώσου ζωγράφου που ζωγραφίζει μόνο μανιτάρια. Λέγεται γι' αυτόν σε σχετική ιστοσελίδα: «Ο Alexander Viazmensky, που ζει στην Αγία Πετρούπολη της Ρωσίας αλλά επισκέπτεται συχνά τις ΗΠΑ εξέθεσε τα έργα του στην Ευρώπη και τις Ηνωμένες Πολιτείες, όπως επίσης και στην 7<sup>η</sup> Διεθνή Έκθεση Βοτανικής Τέχνης και Εικονογράφησης του Πανεπιστημίου Carnegie – Mellon. Το Ινστιτούτο Κυνηγιού για τη Βοτανική Τεκμηρίωση απέκτησε το έργο του Viazmensky για τη συλλογή του. Οι υδατογραφίες του ζωγράφου παρουσιάστηκαν και στο Περιοδικό Times της Νέας Υόρκης στο τεύχος της 30ής Ιανουαρίου 1994». Ο ίδιος ο ζωγράφος λέει, μεταξύ άλλων, για τα έργα του: «Αποκαλώ τις υδατογραφίες μου 'Πορτρέτα Μανιταριών'. Για τα πορτρέτα αυτά επιλέγω όχι τα πιο τυπικά είδη αλλά τα πιο ευχάριστα και χαρούμενα στην όψη. Και τα ζωγραφίζω σε φυσικό μέγεθος.»<sup>797</sup> Πάντως, το γεγονός ότι τα αποκαλεί 'πορτρέτα' ίσως φανερώνει την υποσυνείδητη τάση μιας προσωποποίησης των μανιταριών, τάση που δεν έχει έντονο συμβολικό χαρακτήρα.<sup>798</sup> Εξάλλου και στο ρωσικό διαδίκτυο υπάρχει αρκετό υλικό για τα μανιτάρια, που φανερώνει τη μυκοφιλία των Ρώσων. Μερικά παραδείγματα: Παροιμίες με μανιτάρια: «Όπως το πιροσκή [γίνεται] με μανιτάρια, έτσι κι όλα [γίνονται] με τα χέρια», «Φάε πιροσκή με μανιτάρια και κράτα τη γλώσσα σου στα δόντια», «Ο μουζίκος κόβει το πεύκο και το πελεκούδι χτυπά τα μανιτάρια κάτω απ' αυτό», «Αν δεν προσκυνήσεις ως τη γη, μανιτάρια δε βρίσκεις». Παρατηρούμε βεβαίως, πως όλες οι παροιμίες συσχετίζουν το μανιτάρι με τη φτώχεια και την καταφρόνια, ιδιότητες που ταιριάζουν στον απλό λαό της αγροτικής ρωσικής κοινωνίας. Επίσης δίνονται συνταγές με μανιτάρια: 1. Λούτσος με άσπρο κρασί όπου βασικό συστατικό είναι τα φρέσκα μανιτάρια), 2. Πίτα με φρέσκα μανιτάρια κ.ά. Λέγεται ακόμη πως «η μανιταροφαγία είναι ο δρόμος προς την οικιακή, οικογενειακή κουζίνα». Αλλά και σε έργα των Ουκρανών συγγραφέων Γκόγκολ και Μπουλγάκοφ εμφανίζεται συχνά το μανιτάρι ως τροφή.<sup>799</sup>

<sup>796</sup> *Slavianskie Drevnosti*, Etnolingvisticski slavar (Σλαβικές αρχαιότητες, Εθνογλωσσολογικό Λεξικό), τόμ. 1, εκδ. Mezdunarodnie atnashenie, Μόσχα, 1995, λήμμα: Grybi (Μανιτάρια), σελ. 549.

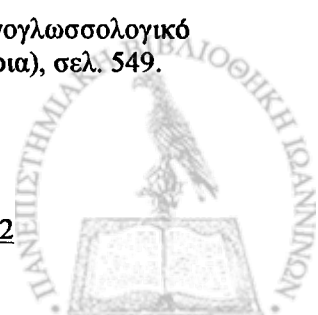
<sup>797</sup> Alexander (Sasha) Viazmensky's Mushroom Art :

<http://members.dca.net/westmj/viazmensky/>

<sup>798</sup> Βλ. κεφ. Το μανιτάρι ως λατρευτικό σύμβολο.

<sup>799</sup> 'Gryby [=Μανιτάρια]' :

[.../yandpage%3F&q0=167293172&p0=0&d0=8&a0d0=22&a1d0=22&url=http%3A%2](http://yandpage%3F&q0=167293172&p0=0&d0=8&a0d0=22&a1d0=22&url=http%3A%2)



Καθώς η χαρακτηριστικότερη μορφή μυκοφιλίας είναι η σλαβική, είχε υποστηριχθεί κατά καιρούς ότι και η ελληνική μυκοφιλία του παραδοσιακού αγροτικού κόσμου, όπου αυτή παρατηρείται, αποτελεί σλαβική επίδραση, επίδραση δηλ. των Σλάβων που πριν αιώνες εγκαταστάθηκαν σε περιοχές του ελλαδικού χώρου. Κάτι τέτοιο πάντως δεν συνάδει με τα συμπεράσματα αυτής της έρευνας, καθώς έντονη μυκοφιλία παρατηρείται και σε περιοχές που δεν υπήρξε ποτέ εγκατάσταση Σλάβων, όπως π.χ. νησιά του Ανατολικού Αιγαίου, η Σάμος, οι Κυκλάδες κ.α. Ωστόσο, θεωρούμε πως υπάρχει σχέση των σλαβικών πληθυσμών που εγκαταστάθηκαν στην Ελλάδα και της μανιταροφαγίας που υπάρχει σ' αυτά τα μέρη, εξηγείται όμως διαφορετικά. Πρώτον, αρκετοί σλαβικοί πληθυσμοί εγκαταστάθηκαν σε μέρη δασώδη, όπου η μανιταροφαγία ήταν ούτως ή άλλως διαδεδομένη. Έτσι πρέπει να μας φαίνονται απολύτως φυσικές κάποιες επισημάνσεις που έγιναν σε συνεντεύξεις: «Τα boletus τα τρώνε μόνο στη Βλάστη, στο Πισωδερι και οι Σλαβόφωνοι».<sup>800</sup> Από την άλλη βρίσκουμε μανιταροφαγία σε οικισμούς ορεινούς, απομονωμένους, αλλά και με μακραίωνη ιστορία. Έτσι π.χ. «σφεράγγια, μανιτάρια και καβούρια» μάζευαν και έψηναν στη θράκα στο χωριό Δήμητρα της Αρκαδίας.<sup>801</sup> Το χωριό λεγόταν παλιότερα Δίβριτσα, όνομα σλαβικό. Το 'Δήμητρα' αποτελεί νεότερη ονομασία, εξαιτίας αντίστοιχου ναού της περιοχής. Σύμφωνα με το χειρόγραφο απ' όπου πάρθηκε η πληροφορία, οι κάτοικοι βρίσκονται εκεί από τα αρχαία χρόνια, και ήταν άποικοι από Κόρινθο. Υποθέτουμε λοιπόν ότι σε χωριά όπως αυτό, με αρχαία ιστορία, αλλά και ορεινά και απομονωμένα, εξαιτίας ακριβώς της απομόνωσης, η αρχαία μανιταροφαγία διατηρούνταν πιο έντονη μέχρι αργότερα απ' ό,τι σε άλλες περιοχές. Η θεά Δήμητρα άλλωστε, από την οποία κι ονοματίστηκε το χωριό, έχει σχέση με τα μανιτάρια όχι μόνο επειδή ως προστάτιδα θεά των καρπών της γης αλλά και ως σχετιζόμενη με τα Ελευσίνια μυστήρια στα οποία κατά μεγάλη πιθανότητα τα μανιτάρια έπαιζαν κάποιο ρόλο. Όταν λοιπόν ήρθαν οι μυκοφίλοι Σλάβοι στην περιοχή, βρήκαν πρόσφορο έδαφος για τη διατήρησή της συλλογής και κατανάλωσης μανιταριών. Και αυτό μπορεί να συνέβη και σε αρκετές ακόμα περιοχές.

Σήμερα πάντως, στα σύγχρονα πολιτισμικά δεδομένα, με την έντονη κινητικότητα των πληθυσμών, η μανιταροφαγία των Σλάβων συχνά παρατηρείται από

<sup>800</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>801</sup> χφ. 3065, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Δήμητρα [πρώην Δίβριτσα] Αρκαδίας, έτος 1977-78, κεφ. Αινίγματα, σελ. 325.

Έλληνες, αντιμετωπίζεται όμως διαφορετικά, άλλοτε εχθρικά κι άλλοτε φιλικά, ανάλογα με το πολιτισμικό περιβάλλον στο οποίο γίνεται η παρατήρηση. Έτσι, πληροφορητές από αγροτικούς πληθυσμούς λένε: «Η Ρωσίδα (‘Ελληνοπόντια είναι’, διευκρινίζει κάποιος από τους παρευρισκόμενους) έχει ένα βιβλίο με μανιτάρια!» Και προσθέτουν: «Οι πρόσφυγες οι Ρωσοπόντιοι μαζεύουν κι άλλα είδη, όχι μόνο αυτά που τρώμε εμείς. Αυτοί μαζεύουν πολλά. Γι’ αυτό δεν υπάρχουν πια!»<sup>802</sup> Αντίθετα, φανατική μανιταρόφιλη του σύγχρονου αστικού περιβάλλοντος εξηγεί: «Μανιτάρια τρώνε επίσης και αυτοί στον οποίων την εθνική κουζίνα απαντάται το μανιτάρι, όπως οι επήλυδες από τις χώρες της πρώην ΕΣΣΔ.[...] Γενικά, τα τρώνε οι Κινέζοι, οι Γάλλοι, οι Ολλανδοί, οι Ρώσοι (‘Καρτόφι γκρίπι’ είναι μια ρώσικη, υπέροχη, συνταγή με πατάτες και μανιτάρια). Κατά περίεργο τρόπο όλοι οι λαοί που τρώνε μανιτάρια ανήκουν σ’ εκείνους που θα ήθελα να γνωρίσω τόσο τη χώρα όσο και τον πολιτισμό τους. Επίσης δεν είναι τυχαίο ότι στενούς φίλους είχα και από τις τέσσερις χώρες που ανέφερα, τους οποίους θυμάμαι πάντα με νοσταλγία.»<sup>803</sup> Κι αυτό δεν είναι παράξενο. Αρκεί να θυμηθούμε και την επισήμανση του Pierre Bourdieu, όταν τονίζει πως συχνά η αποστροφή για κάποια διατροφική συνήθεια κάποιου άλλου λαού ή ομάδας λειτουργεί και ως αποστασιοποίηση του ατόμου από την ίδια την ομάδα.

<sup>802</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>803</sup> Συνέντευξη με την Ε. Μ., 31 ετών, Θεσσαλονίκη, καταγόμενη από Αλεξανδρούπολη, 13/3/2003.

## ΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΩΣ ΛΑΤΡΕΥΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΛΟ

Από τα προηγούμενα κεφάλαια έχει ήδη γίνει κατανοητό ότι το μανιτάρι δεν αποτελεί μόνο ένα βρώσιμο αντικείμενο ή ένα, ξεχωριστό έστω, είδος της φύσης. Πέρα από τη διατροφική και χρηστική του αξία οι ιδιαίτερες ιδιότητές του έχουν οδηγήσει στη λειτουργία του ως πολλαπλού συμβόλου. Ήδη, στο κεφάλαιο που αφορούσε το κοινωνικό φύλο αναφέρθηκαν τα στοιχεία που το συνδέουν κυρίως με το θηλυκό και το αντιμετωπίζουν ως σεξουαλικό σύμβολο. Μια άλλη ωστόσο χροιά της συμβολοποίησης του μανιταριού είναι η λειτουργία του ως μέσου που οδηγεί τον άνθρωπο στη μεταφυσική εμπειρία, η σχέση του με την παραίσθηση και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του που το κάνουν να εμπλέκεται συχνά στη λατρευτική διαδικασία, το συνδέουν με τη θρησκευτικότητα και του αποδίδουν άλλοτε θεϊκές κι άλλοτε δαιμονικές ιδιότητες. Η λειτουργία αυτή εμφανίζεται, με τον έναν ή άλλον τρόπο, από την αυγή της ιστορίας του ανθρώπου και συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Έτσι, ήδη στα παλαιολιθικά χρόνια, όπως φανερώνουν αρχαιολογικά ευρήματα που συμφωνούν και με εθνολογικές μαρτυρίες, χρησιμοποιούνταν παραισθησιογόνα μανιτάρια από σαμάνους κατά τη διάρκεια τελετών και το είδος θεωρούνταν πολύτιμο και ιερό. Στα ιστορικά χρόνια η συνέχιση της χρήσης του σε μυστηριακές τελετές θα πρέπει να θεωρείται βέβαιη. Φυσικά και κατά την ελληνική και ρωμαϊκή αρχαιότητα το μανιτάρι εκτός από ένα πολύτιμο εδώδιμο, φαρμακευτικό και χρηστικό είδος, αποτελούσε και ένα αντικείμενο με λατρευτική λειτουργία που σε πολλές περιπτώσεις υποδηλώνεται. Η σχέση του μανιταριού με το θεϊκό και λατρευτικό στοιχείο δεν λείπει ούτε από το χριστιανισμό. Σπάνιες εικονογραφήσεις, υπαινιγμοί σε θρησκευτικά κείμενα και άλλες μαρτυρίες οδηγούν τους μελετητές να πιθανολογούν ότι το μανιτάρι έπαιζε ρόλο στις πρώτες χριστιανικές τελετές, ρόλο που αποτελούσε επιβίωση της μακραίωνης λατρευτικής του αξίας, σύντομα όμως δαιμονοποιήθηκε και αντιμετωπίστηκε ως κάτι μιαιρό και ύποπτο. Η πανάρχαια όμως συσχέτιση αυτού του ιδιαίτερου είδους της χλωρίδας με τη λατρεία και τη θρησκεία φαίνεται πως κατάφερε να διασωθεί στον παραδοσιακό κόσμο, όπως δείχνουν έμμεσες μαρτυρίες, κυρίως μέσα από λαϊκές ονομασίες που καταδεικνύουν τη σχέση του με το μαγικό και το υπερφυσικό. Τέλος, πρόσφατα, και κυρίως κατά τις δεκαετίες του '60 και '70, φαίνεται πως υπήρξε μια επαναφορά αυτής της παμπάλαιας συμβολικής λειτουργίας του μανιταριού μέσα από έναν άλλο δρόμο, καθώς η χρήση

παραισθησιογόνων μανιταριών επανήλθε, ως μέσου που μπορεί να προκαλέσει έκσταση, διέγερση και παραίσθηση, παράλληλα με την εμφάνιση και διάδοση των ναρκωτικών ουσιών και κυρίως του LSD. Η συμβολική όμως χρήση του μανιταριού εκφράζεται, όπως έχουμε πολλαπλά τονίσει, και μέσα από την ποικίλη και διαφορετική κάθε φορά σχέση του με τις πολιτισμικές ταυτότητες. Η χροιά του συμβόλου αυτού αλλάζει ανάλογα με τα πολιτισμικά συμφραζόμενα κάθε εποχής και με τις διάφορες κοινωνικές, οικονομικές και πολιτισμικές συντεταγμένες των καταναλωτών του. Τέλος, σήμερα παρατηρείται μια τάση αναζήτησης της παραδοσιακότητας, όπου το μανιτάρι φαίνεται πως παίζει σημαντικό ρόλο: Ως ένα κατεξοχήν είδος της φύσης, που μάλιστα παραπέμπει στην εποχή της καρποσυλλογής πριν την εμφάνιση της γεωργίας και τη συνεπακόλουθη οργάνωση της παραγωγής και της κοινωνίας με τον τρόπο που γνωρίζουμε, λειτουργεί ως μέσο για επαναφορά του φυσικού τρόπου ζωής στην εντελώς απομακρυσμένη, σήμερα, απ' αυτό το μοντέλο, ζωή μας. Η κατανάλωση του 'φυσικού' είτε ως διατροφικού είδους είτε ως συμβόλου αποτελεί λοιπόν αντίσταση στη βιομηχανοποίηση της ζωής και αφορμή για επανατοποθέτηση των ανθρώπινων σχέσεων.

Σ' αυτό το κεφάλαιο θα παραθέσουμε τις αναφορές που συγκεντρώσαμε που βεβαιώνουν τη λατρευτική λειτουργία του μανιταριού τόσο σε διάφορες χρονικές στιγμές της ιστορίας και της προϊστορίας όσο και σε διάφορους γεωγραφικούς χώρους, στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο. Επίσης θα καταδείξουμε πώς το μανιτάρι λειτουργεί στην Ελλάδα συμβολικά, είτε όταν σχετίζεται με τις πολιτισμικές ταυτότητες είτε όταν γίνεται μέσο για την αναζήτηση του φυσικού και την κατανάλωση της παραδοσιακότητας.

## **I. Λατρευτική και σαμανιστική λειτουργία του μανιταριού**

Όπως ήδη έχουμε αναφέρει σε προηγούμενα κεφάλαια, υπάρχουν αρκετά αρχαιολογικά και γλωσσικά δεδομένα που βεβαιώνουν πως γινόταν χρήση μανιταριών για λατρευτικούς σκοπούς ήδη κατά την παλαιολιθική εποχή.

Ένα τέτοιο δεδομένο αποτελούν οι λίθινες και εγχάρακτες παραστάσεις μιας βατραχόμορφης θεάς του θανάτου, που συναντάμε στον ευρωπαϊκό χώρο ήδη από την κατώτερη παλαιολιθική περίοδο, οι οποίες θα πρέπει να σχετιστούν επίσης και με το μανιτάρι. Όπως μας εξηγεί η Μ. Gimbutas, μερικές ευρωπαϊκές γλώσσες



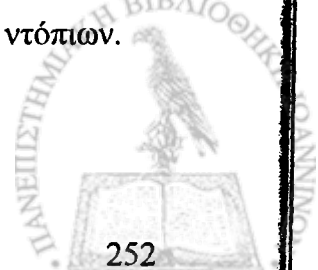
χρησιμοποιούν κοινή ρίζα (συνήθως bau- ή bo-) για να αποδώσουν ονόματα φρύνων, μαγισσών ή μανιταριών. Η ετυμολογική αυτή συσχέτιση, πιστεύουμε, πως δεν αποκλείει και μια αντίστοιχη λατρευτική. Είναι δηλαδή πιθανό κατά τη λατρεία της προϊστορικής γυναικείας θεότητας να γινόταν παράλληλη χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών.

Κάτι αντίστοιχο υποστηρίζει και ένας άλλος μελετητής, ο Berlant, όταν ισχυρίζεται, όπως είδαμε στο κεφάλαιο Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο, ότι τα αγαλματίδια της προϊστορικής εποχής που απεικονίζουν θεές της γονιμότητας, όπως η Αφροδίτη του Willendorf κ.ά., στην πραγματικότητα είναι απεικονίσεις κάποιων παραισθησιογόνων μανιταριών όπως ο αμανίτης ο μυγοκτόνος στην πρώιμη φάση της ανάπτυξής του.<sup>804</sup>

Την παράλληλη λατρεία του μανιταριού και της γυναικείας θεότητας ενισχύει και ένα δεδομένο που προέρχεται από τη Μάλτα. Στο δυτικό τμήμα του νησιδίου Gozo της Μάλτας, βρίσκεται ένας απότομος βράχος που περιβάλλεται από θάλασσα, με την ονομασία 'Βράχος του Μανιταριού' ('Fungus Rock').<sup>805</sup> Οι Ιππότες του Αγίου Ιωάννη, που είχαν καταλάβει το νησί από το 16<sup>ο</sup> ως και το 18<sup>ο</sup> αιώνα, θεωρούσαν το βράχο τόπο με ιδιαίτερη αξία, εξαιτίας ενός κόκκινου μύκητα που φύτρωνε στην κορυφή του. Χρησιμοποιούσαν το φυτό, εν μέρει και λόγω του χρώματός του, για να θεραπεύουν ασθένειες του αίματος, να επουλώνουν τραύματα και για άλλους φαρμακευτικούς σκοπούς. Εξαιτίας του φαλλικού του σχήματος το χρησιμοποιούσαν και για άλλα μέρη του σώματος επίσης. Για να προστατεύσουν την ευδοκίμησή του μετέτρεψαν το βράχο σε ένα ιπποτικό προστατευόμενο χώρο, σμιλεύοντας τις άκρες του ώστε να είναι απότομες και να αποθαρρύνουν τους λαθροθήρες, και τοποθέτησαν έναν φρουρό στην κρεμαστή γέφυρα που έφτιαξαν για να το προσεγγίζουν από την απέναντι στεριά. Η είσοδος στο βράχο ήταν απαγορευμένη για όλους τους ντόπιους και όποιος παράβαινε την εντολή τιμωρούνταν με θάνατο. Επιπλέον οι Ιππότες έστελναν μανιτάρια από το βράχο σε μονάρχες της Ευρώπης, καθώς αυτά θεωρούνταν ένα πραγματικά πριγκηπικό δώρο. Παρόλο που οι φαρμακευτικές ιδιότητες του φυτού αμφισβητούνται, όπως άλλωστε και η κατάταξή του στην τάξη των μανιταριών, το γεγονός της τόσο εξέχουσας θέσης τους στον κύκλο των Ιπποτών αλλά και η απόδοση στο βράχο της ονομασίας 'Βράχος του Μανιταριού' δηλώνει πιθανόν μια πρότερη εξέχουσα θέση των μανιταριών στο νησί μεταξύ των ντόπιων.

<sup>804</sup> Βλ. ιστοσελίδα: <http://home.adelphia.net/~entheogens/book/Chap1Page4.htm>, σελ.1.

<sup>805</sup> *Malta*, σειρά: *Insight Guide*, APA Publications GmbH&Co, 2004, σελ. 261-2.



Η πιθανή παλιότερη λατρευτική αξία του μανιταριού στη Μάλτα, ωστόσο, συνάγεται από κάποια αρχαιολογικά δεδομένα, που έχουν να κάνουν με τους μεγαλιθικούς ναούς της Μητέρας – Θεάς του νησιού, τους αρχαιότερους ναούς του κόσμου. Οι ναοί αυτοί που χρονολογούνται από το 4.800 ως και το 3.200 π.Χ. είναι χτισμένοι με τρόπο που να σχηματίζουν ένα διπλό γυναικείο σώμα, ενώ στους περισσότερους βρέθηκαν και αγάλματα μιας πληθωρικής γυναικείας μορφής, προφανώς θεότητας, συχνά σε δυάδες. Τα δεδομένα αυτά συμφωνούν με τις επισημάνσεις της Gimbutas για τη λατρεία μιας γυναικείας θεότητας στην παλαιολιθική Ευρώπη. Πολύ περισσότερο μάλιστα αν λάβει κανείς υπόψη του ότι η Μάλτα αποτελεί έναν από τους πρώτους κατοικημένους ευρωπαϊκούς χώρους που η απομόνωση μετέτρεψε μοιραία σε θύλακο επιβίωσης κάποιων πανάρχαιων πρακτικών, μεταξύ των οποίων ίσως και τη χρήση του ιερού μανιταριού κατά τις λατρευτικές τελετουργίες της Μητέρας – Θεάς. Άλλωστε, ο Βράχος του Μανιταριού βρίσκεται πολύ κοντά στο μεγαλύτερο απ' αυτούς τους ναούς, αυτόν της Ggantija στο Gozo.

Χρήση μανιταριών για λατρευτικούς σκοπούς υποδηλώνουν και οι αναπαραστάσεις που βρέθηκαν σε βραχογραφήματα της Σαχάρας που ανάγονται στο 9.000-7.000 π.Χ., οι οποίες αποτελούν προφανώς και τα παλαιότερα εθνομυκολογικά ευρήματα του κόσμου.<sup>806</sup> Τα βραχογραφήματα πιθανολογείται ότι δημιουργήθηκαν από τους πρώτους τροφосуλλέκτες, οι οποίοι μάλλον έκαναν χρήση παραισθησιογόνων. Προέρχονται από διάφορες περιοχές της Σαχάρας, που εκτείνονται στην επικράτεια του Τσαντ, της Λιβύης και της Αιγύπτου, από σπήλαια που μάλλον αποτελούσαν κατά την παλαιολιθική εποχή μυστικά ιερά. Τα πιο εντυπωσιακά πάντως βρίσκονται στις βραχογραφίες του Tin Tazarift στο Tassili της Αλγερίας. Σ' αυτά εμφανίζονται κάποιες μανιταρόσχημες ανθρώπινες μορφές. Οι μορφές φορούν μάσκες, περιβάλλονται από γιρλάντες και κρατούν, επίσης μανιταρόσχημα, αντικείμενα. Υπάρχει πιθανόν σχέση ανάμεσα στο αντικείμενο που απεικονίζεται και στην κατάσταση του νου που αυτό προκάλεσε, ίσως δηλαδή αναπαρίσταται το αποτέλεσμα της κατανάλωσης του μανιταριού πάνω στον ανθρώπινο νου. Πρόκειται προφανώς για αναπαράσταση τελετής συχνής, πιθανόν κάποιου εκστατικού χορού. Στις παραστάσεις εμφανίζονται να φυτρώνουν μανιτάρια

<sup>806</sup> Samorini Giorgio, 'The oldest Representations of Hallucinogenic Mushrooms in the World (Sahara Desert, 9000-7000 B.C.)', *Integration*, τ. 2/3, 1992, σελ. 69-78. Εδώ : <http://66.249.93.104/search?q=cache:FrAXeyAWYaeJ:www.samorini.net/doc/sam/sah...>



σε χέρια και πόδια. Αρχικά το μανιταρόσχημο αντικείμενο θεωρήθηκε βέλος, κουπί ή λουλούδι, πιθανότερο όμως είναι οι μορφές να παριστάνουν το 'πνεύμα του μανιταριού'. Στην τοποθεσία Tin – Abouteka της Αλγερίας εμφανίζεται ένα μοτίβο που συσχετίζει το μανιτάρι με το ψάρι. Σε άλλη παράσταση στην ίδια τοποθεσία βλέπουμε δύο μανιτάρια να προβάλλουν πίσω από μια ανθρώπινη σκυμμένη μορφή. Γνωρίζουμε ότι υπάρχει στενή σχέση ανάμεσα σε κάποια είδη μανιταριών και στις κοπριές, κυρίως βοοειδών και ιπποειδών, που αποτελούν το περιβάλλον όπου αυτά αναπτύσσονται. Είναι πιθανό οι κυνηγοί εκείνης της εποχής, για τους οποίους οι κοπριές αποτελούσαν κατά το κυνήγι τα ίχνη των ζώων που κυνηγούσαν, να συσχετίζουν τα εν λόγω μανιτάρια με τα αντίστοιχα ζώα. Στην τοποθεσία Jabbaren της Αλγερίας υπάρχει μια σκηνή με έναν μανιταρόσχημο άνθρωπο που περιβάλλεται από δύο άλλους ανθρώπους με κέρατα. Οι μορφές με τα μανιταρόσχημα κεφάλια γίνονται συχνότερες στην επόμενη περίοδο, ανάμεσα στο 7.000 και το 5.000 π.Χ. Παρόλο που δεν μπορούμε να αναγνωρίσουμε τα συγκεκριμένα είδη των μανιταριών των παραστάσεων, είναι σίγουρο πως πρόκειται για τουλάχιστον δύο είδη.

Η εμφάνιση παραστάσεων μανιταριών σε σπήλαια στη Σαχάρα ίσως φαίνεται εκ πρώτης παράξενη. Παύει να εκπλήσσει όμως, αν αναλογιστεί κανείς ότι μεταξύ 10.000 -5.500 π.Χ., εποχή στην οποία ανάγονται τα βραχογραφήματα, η Σαχάρα ήταν πράσινη. Υπήρχαν κωνοφόρα, και γνωρίζουμε ότι κάτω από κωνοφόρα φυτρώνει ο αμανίτης ο μυγοκτόνος, ένα από τα σημαντικότερα είδη παραισθησιογόνων μανιταριών.

Βραχογραφήματα με αναπαραστάσεις μανιταριών βρίσκουμε και σ' άλλα μέρη του κόσμου. Στην ανατολική Σιβηρία, σε σπηλιά στις όχθες του ποταμού Πεγκριμέλ, κοντά στην πόλη Revek της Chukotka υπάρχει μια περιοχή με βραχογραφήματα που παρουσιάζουν συλλέκτες μανιταριών, όπως και γυναίκες με ένα τεράστιο μανιτάρι στο κεφάλι. Τα βραχογραφήματα αυτά μάλιστα, μαζί με άλλα της περιοχής που αναπαριστούν σκηνές κυνηγιού και ψαρέματος, εικόνες ανθρώπων, ελαφιών, και φαλαινών αποτελούν πλέον αντικείμενο μελέτης του βραβευμένου προγράμματος 'Images of the Past' που φιλοδοξεί να αναδείξει αυτά τα μοναδικά σχέδια.<sup>807</sup> Εύλογα υποθέτει κανείς ότι αυτές οι παραστάσεις σχετίζονται με το

<sup>807</sup> 'Ford presents 150.000 dollars to Europe's top conservation projects': [.../article\\_display.cfm%3Farticle\\_id%3D1865+russia%2Bmushrooms%2Bethnology&hl=e11/5/2001](http://.../article_display.cfm%3Farticle_id%3D1865+russia%2Bmushrooms%2Bethnology&hl=e11/5/2001)



παραισθησιογόνο μανιτάρι αμανίτης ο μυγοκτόνος.<sup>808</sup> Αντίστοιχα βραχογραφήματα βρέθηκαν και στις όχθες της λίμνης Ουσόκοβο της Καμτσάτσκα.<sup>809</sup>

Αλλά και στις Σκανδιναβικές χώρες έχουν βρεθεί βραχογραφήματα, αλλά και λάμες της εποχής του Χαλκού (1.100 π.Χ. -700 π.Χ.), με μανιταρόσχημα σχέδια, τα οποία, έχει υποστηριχθεί πως αναπαριστούν παραισθησιογόνα μανιτάρια που θα πρέπει να εντάσσονταν στις τελετουργίες της ηλιοκεντρικής θρησκείας αυτού του πολιτισμού. Σ' αυτή την ερμηνεία συνηγορεί και ένα σουηδικό έθιμο, που επιβίωσε μέχρι πρόσφατα στις καλοκαιρινές γιορτές της πυράς: την παραμονή της γιορτής του αγίου Ιωάννη, μετά το άναμμα μιας μεγάλης πυράς, οι θεατές έριχναν στις φλόγες ένα είδος μανιταριού, προκειμένου να αποτρέψουν τις δυνάμεις των τρολ και άλλων δαιμονικών πνευμάτων.<sup>810</sup>

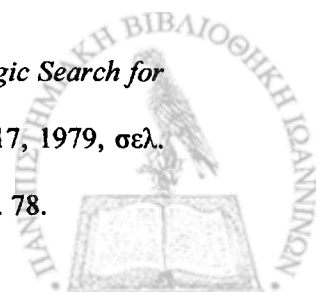
Στα βραχογραφήματα της Σαχάρας εμφανίζονται, εκτός από τα μανιτάρια, κι άλλα φυτά. Και σε άλλες περιοχές του κόσμου έχουν βρεθεί παραστάσεις φυτών με παραισθησιογόνα δράση. Έτσι, βραχογραφήματα των φυλών Chumash και Yokut από την Καλιφόρνια, ήδη πριν 5000 χρόνια, σχετίζονται με το παραισθησιογόνο φυτό *datura*. Ζωγραφιές στις όχθες του ποταμού Pecos στο Τέξας σχετίζονται επίσης με λατρεία ενός παραισθησιογόνου φυτού, του μεσκάλ (που ξεκινά πριν 10.000 χρόνια). Βραχογραφήματα στις σπηλιές Borbon στον Άγιο Δομίνικο στην Καραϊβική θεωρείται ότι απεικονίζουν την εισπνοή του παραισθησιογόνου φυτού *cohoba*. Χαράγματα στο Rio Chinchipe του Περού φαίνεται πως αναφέρονται στη χρήση του παραισθησιογόνου φυτού *ayahuasca*, ενώ βραχογραφίες στη Σαμάνγκα του Περού πιστεύεται πως σχετίζονται με τον παραισθησιογόνο κάκτο –ο οποίος χρησιμοποιείται ακόμα σε σαμανιστικές θεραπευτικές τελετές στο Περού και το Εκουαδόρ.

Όλα τα παραπάνω συνηγορούν στο ότι η χρήση των παραισθησιογόνων φυτών, μεταξύ των οποίων και τα μανιτάρια, ξεκινά την παλαιολιθική περίοδο και συνδέεται με τελετές μύησης και θρησκευτικές τελετές. Η απεικόνιση των ιερών λατρευτικών αντικειμένων, ανάμεσα στα οποία βρίσκονται και αυτά τα φυτά είναι

<sup>808</sup> Wasson Gordon R., 'Fly agaric and man', στο: Efnon D.H. (Ed.), *Ethnopharmacologic Search for Psychoactive Drugs*, New York, 1979: Raven Press: σελ. 405-414.

<sup>809</sup> Dikov N.N., 'Origini della cultura paleoeschimese', *Boll. Camuno St. Preist.*, τόμ. 17, 1979, σελ. 89-98.

<sup>810</sup> Kaplan R. W., 'The Sacred Mushroom in Scandinavia', *Man*, vol. 10, no 1, 1975, σελ. 78.



εύλωπτη στα βραχογραφήματα, ακόμα κι αν πρέπει να υποθέσουμε ότι οι δημιουργοί τους απέφευγαν να την κάνουν με άμεσο τρόπο.<sup>811</sup>

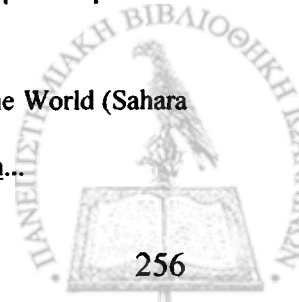
Τα πιο εμπειριστατωμένα στοιχεία για τη λατρεία των μανιταριών δίνονται πάντως από τον Wasson στα ποικίλα βιβλία και άρθρα του γι' αυτό το θέμα. Ο Wasson κάνει λόγο για λατρεία μανιταριών που εξακολουθεί να υπάρχει ως σήμερα σε περιοχές της Σιβηρίας, του Μεξικού και του Βόρνεο. Η λατρεία σε κάθε μια από αυτές τις περιοχές αναπτύχθηκε ανεξάρτητα –άλλωστε λατρεύονται διαφορετικά είδη παραισθησιογόνων μανιταριών-, ωστόσο σ' όλες τις περιπτώσεις είναι πανάρχαια. Τολμά μάλιστα να υποθέτει πως ίσως η ιδέα του Θεού να προέρχεται από τη γνώση και κατανάλωση παραισθησιογόνων μανιταριών και άλλων φυτών, καθώς η εμπειρία της παραίσθησης είναι αντίστοιχη με την εμπειρία του Θεού και θα πρέπει να ήταν συγκλονιστική για τον προϊστορικό άνθρωπο –μια άποψη βέβαια που δεν έγινε δεκτή στους κόλπους των θεολόγων και των άλλων μελετητών των θρησκειών.

Το παραισθησιογόνο μανιτάρι για το οποίο μιλά περισσότερο ο Wasson, όπως έχουμε ήδη επισημάνει σε προηγούμενα κεφάλαια, είναι ο αμανίτης ο μυγοκτόνος (*amanita muscaria*), το κόκκινο μανιτάρι με τις άσπρες βούλες που έχουμε συνηθίσει να αναγνωρίζουμε ως το στερεοτυπικό μανιτάρι. Σ' αυτό φτάνει ο Wasson, όταν, μελετώντας το Soma, ποτό που φτιάχνεται από κάποιο φυτό που εκθειάζεται επί μακρόν στους ινδικούς ύμνους της Rg Veda, καταλήγει στο συμπέρασμα πως δεν πρόκειται για κανένα άλλο φυτό παρά για αυτό το είδος παραισθησιογόνου μανιταριού. Το αίνιγμα του soma είχε ήδη απασχολήσει τους μελετητές στη Δύση για περίπου 150 χρόνια, από τη στιγμή που, με τις αποικίες, άρχισαν ν' ασχολούνται με τον πολιτισμό της Ινδίας. Πριν από τον αμανίτη το μυγοκτόνο είχαν ήδη προταθεί πάνω από 100 φυτά ως υποψήφια ταύτισης με το soma. Ωστόσο κανένα δεν μπορούσε να ανταποκριθεί πλήρως στις περιγραφές των ινδικών ύμνων, μέχρι την πρόταση του Wasson, που τις κάλυπτε ικανοποιητικά όλες.

Κατά το Wasson, η λατρεία του soma ξεκίνησε πριν από περίπου 3.250 χρόνια, όταν ινδοευρωπαϊκές φυλές έφτασαν στην Ινδία και τη διέδωσαν. Το φυτό από το οποίο παραγόταν το μεθυστικό ποτό θεοποιήθηκε και στη Rg Veda τού αφιερώνονται πάνω από 1.000 ύμνοι. Σ' αυτούς πουθενά δε γίνεται λόγος για φύλλα, ρίζες, άνθη ή σπόρους, γεγονός που κάνει ευκολότερη την ταύτισή του με τον

---

<sup>811</sup> Samorini Giorgio, 'The oldest Representations of Hallucinogenic Mushrooms in the World (Sahara Desert, 9000-7000 B.C.)', *Integration*, τ. 2/3, 1992, σελ. 69-78. Εδώ : <http://66.249.93.104/search?q=cache:FrAXeyAWYaEJ:www.samorini.net/doc/sam/sah...>



αμανίτη το μυγοκτόνο, όπως επίσης και το ότι γίνεται αναφορά στα ούρα των ιερέων που έπιναν το χυμό του μυστηριώδους φυτού, που ήταν γεμάτα από το ιερό ποτό (η παραισθησιογόνα δράση των ούρων ατόμων που έχουν καταναλώσει αμανίτη μυγοκτόνο έχει διαπιστωθεί και στη Σιβηρία, όπως συνάγεται από εθνολογικά δεδομένα, που θα αναφέρουμε παρακάτω). Εκτός από τη Rg Veda και η Αβέστα, το ιερό βιβλίο των οπαδών του Ζωροάστρη του Ιράν, κάνει λόγο για ένα φυτό με μεθυστικά αποτελέσματα, το haoma, ονομασία που προφανώς έχει ετυμολογική σχέση με το soma (ιρανικά και ινδικά ανήκουν σε κοινό παρακλάδι των ΙΕ γλωσσών). Ωστόσο οι Ινδοευρωπαίοι ξέχασαν το αρχικό φυτό του soma και το αντικατέστησαν με άλλα ψυχοτρόπα φυτά, που αποκαλούσαν με το ίδιο όνομα. Η κοιτίδα της λατρείας του είναι πάντως η ορεινή Ινδία, στην κοιλάδα του Ινδού ποταμού, όπου υπήρχαν δάση κωνοφόρων και σημύδων, που αποτελούν ακριβώς εκείνα τα δέντρα κάτω από τα οποία φυτρώνει αυτό το παραισθησιογόνο μανιτάρι. Οι Ινδοευρωπαίοι, που πιθανόν είχαν διδάξει τη γνώση τους γι' αυτό το φυτό σε άλλους λαούς, ουραλοαλταϊκούς, που ζούσαν βορειότερα, μετέφεραν αυτή τη γνώση στην πορεία τους προς το νότο, όταν κάποιο παρακλάδι τους μετακινήθηκε προς την Ινδία. Η αξία του αμανίτη του μυγοκτόνου ήταν τόση ώστε να μετατραπεί, την εποχή που γράφτηκαν οι βέδες, σε ένα ιερό φυτό. Αντίθετα με το Μεξικό<sup>812</sup>, όπου υπήρχε τελετή κατά τη συλλογή ενός άλλου παραισθησιογόνου μανιταριού, της ψιλοκύβης, εδώ η τελετουργική διαδικασία αφορούσε την αγοραπωλησία του ιερού soma, όταν έρχονταν για να το πουλήσουν ντόπιοι από τα υψίπεδα όπου ευδοκίμούσε κάτω από τις σημύδες και τα κωνοφόρα. Η τελετή ολοκληρωνόταν όταν ο αγοραστής χτυπούσε με ένα καλάμι, που όφειλε να είναι διάστικτο με βούλες –όπως ακριβώς και το μανιτάρι- τον πωλητή. Η τιμή του δε, ήταν εξαιρετικά ακριβή, καθώς το αντίτιμο που πλήρωνε κανείς για να αγοράσει το ιερό αντικείμενο ήταν μια αγελάδα, που μάλιστα έπρεπε να έχει ένα συγκεκριμένο χρώμα τριχώματος και ματιών. Αντίστοιχο ήταν το αντίτιμό του και στη Σιβηρία: εκεί, για ν' αποκτήσει κανείς ένα μόνο παραισθησιογόνο μανιτάρι του είδους αμανίτη του μυγοκτόνου πλήρωνε ως αντάλλαγμα έναν ή και περισσότερους ταράνδους, κυρίως σε εποχές σπανιότητάς του, όπως ο χειμώνας (βλ. και κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο).<sup>813</sup>

<sup>812</sup> Βλ. κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο.

<sup>813</sup> Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, Κεφ. V. σελ. 16, κεφ. VI, σελ. 21-22 και κεφ. VII, σελ. 30.



Εθνολογικά δεδομένα κάνουν λόγο για λατρευτική χρήση του συγκεκριμένου παραισθησιογόνου μανιταριού στη Δ. Σιβηρία (κυρίως στους Οστιάκους και τους Βογούλους) και στη ΒΑ Σιβηρία (στους Τσούκτσους, Κοριάκους και Καμτσαντάλους) μέχρι πρόσφατα. Παλαιότερα γινόταν και στους Γιουκαγκίρους της ΒΑ Σιβηρίας. Κάποτε επίσης γινόταν χρήση τους από τους γιατρούς – μάγους των Λαπώνων Ινάρι. Ακόμη αναφέρεται χρήση τους και από τους Βίκινγκς για απόκτηση της ‘τρέλας’ στη μάχη.<sup>814</sup>

Πρώτη αναφορά στη λατρευτική χρήση του *amanita muscaria* στη Σιβηρία γίνεται στην Ευρώπη το 1730 από το Σουηδό στρατιωτικό von Strahlenberg που υπήρξε αιχμάλωτος στη Σιβηρία για 12 χρόνια. Αυτός, μιλώντας για τους Κοριάκους, λέει ότι όταν έκαναν εμπόριο με τους Ρώσους, έδιναν ως αντάλλαγμα για την απόκτηση του αμανίτη του μυγοκτόνου γούνες από σκίουρους, αλεπούδες, ερμίνες, ζιμπελίνες. Κάνει επίσης λόγο και για τη β’ μορφή κατανάλωσης του μανιταριού στους Κοριάκους, μέσα από την κατάποση των ούρων όσων είχαν ‘μεθύσει’ πρωτογενώς από την κατανάλωση του *amanita muscaria*. Η διαδικασία είχε ως εξής: ‘όταν έκαναν γιορτή, έριχναν νερό σε κάποια απ’ αυτά τα μανιτάρια και τα έβραζαν. Έπιναν μετά το ποτό που δημιουργούνταν, που τους προκαλούσε ένα είδος μέθης. Οι φτωχότεροι, που δεν είχαν τη δυνατότητα να αποθηκεύουν αυτά τα μανιτάρια, στέκονταν αυτές τις στιγμές γύρω από τις καλύβες των πλουσίων και περίμεναν πότε θα έβγαιναν έξω οι καλεσμένοι για να πάνε προς νερού τους. Τότε τους ακολουθούσαν κρατώντας ένα ξύλινο δοχείο για να μαζέψουν τα ούρα τους, που τα έπιναν λαίμαργα, καθώς διατηρούσαν σε κάποιο βαθμό τις ιδιότητες του μανιταριού. Και μ’ αυτό τον τρόπο μεθούσαν κι αυτοί με τη σειρά τους.’<sup>815</sup>

Υπάρχουν ωστόσο κι άλλες αναφορές για το παραισθησιογόνο μανιτάρι: Σε έκδοση του 1874 αναφέρεται από έναν Πολωνό που κρατήθηκε στη Σιβηρία αιχμάλωτος το 1658. Αυτός στο ημερολόγιό του λέει ότι είδε Οστιάκους να μεθούν με αμανίτες μυγοκτόνους.<sup>816</sup> Το 1755 ο Ρώσος Krasheninnikov σε έργο του για τους Κοριάκους της Καμτσάτκας κάνει λόγο για λατρευτική χρήση παραισθησιογόνων

<sup>814</sup> Wasson, *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 151-163

<sup>815</sup> Strahlenberg, Filip Johann von, *An Historico-Geographical Description of the North and Eastern Parts of Europe and Asia; But more particularly of Russia, Siberia, and Great Tartary;...*, Λονδίνο, 1736<sup>a</sup>, 1738<sup>b</sup>, α’ έκδοση: Στοκχόλμη 1730. Εδώ στο: Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 234-5 και 153.

<sup>816</sup> Kamienski Dłuzyk Adam, *Dyarusz więzienia moskiewskiego, miast i miejsc*. (Ημερολόγιο μοσχοβίτικης αιχμαλωσίας, πόλεις και οικισμοί), στο: *Warta*, Συλλογή άρθρων, εκδ. Maryanski A., Poznań Πολωνίας, 1874. Εδώ στο: Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 233.

μανιταριών. Επίσης λέει ότι οι Κοριάκοι τα αποξηραίνουν και τα τρώνε, καταπίνοντάς τα ολόκληρα, κι αυτό τους δημιουργεί μεγάλη ευχαρίστηση και ένα είδος μέθης. Περιγράφοντας τα συμπτώματα, τα παρομοιάζει με αυτά μιας θρησκευτικής εμπειρίας αλλά και της έκστασης που βιώνει κανείς όταν παίρνει ναρκωτικές ουσίες. Εξηγεί πως: «Η πρώτη και συχνότερη ένδειξη για να αναγνωρίσει κανείς κάποιον που βρίσκεται υπό την επήρεια του αμανίτη του μυγοκτόνου είναι το τρέμουλο των άκρων, που επέρχεται μετά από μια ώρα ή και λιγότερο, μετά την κατανάλωσή του. Μετά, τα άτομα αρχίζουν να έχουν παραισθήσεις, όπως αυτές του πυρετού. Έχουν διάφορα οράματα, τρομακτικά ή ευχάριστα, ανάλογα με τις διαφορές στη θερμοκρασία που ανεβάζουν. Εξαιτίας αυτών των οραμάτων κάποιοι πηδούν, κάποιοι χορεύουν, άλλοι κλαίνε ή νιώθουν τρόμο και μπορεί, μέσα στα οράματά τους, να θεωρήσουν πως μια μικρή ρωγμή είναι μεγάλη όσο μια πόρτα ή ένας κουβάς νερό είναι μεγάλος όσο η θάλασσα. Αυτό όμως συμβαίνει μόνο σ' αυτούς που έχουν πάρει μεγάλη δόση, ενώ αυτοί που έχουν πάρει μικρότερη νιώθουν απλά ένα αίσθημα υπερβολικής ελαφρότητας, χαράς, θάρρους και μεγάλης ενεργητικότητας, ακριβώς όπως λέγεται ότι νιώθουν οι Τούρκοι όταν βρίσκονται υπό την επήρεια οπίου.» Λέει επίσης ότι είναι πιθανό να έχει κανείς οράματα της Κόλασης, κατά τα οποία, ακολουθώντας τις προσταγές που πιστεύει ότι του δίνει το προσωποποιημένο μανιτάρι, αρχίζει να εξομολογείται όλες τις αμαρτίες του μπροστά στους παρευρισκόμενους, ενώ ο ίδιος έχει την εντύπωση ότι βρίσκεται μόνος του, ενώπιος ενώπιω με το Θεό.<sup>817</sup>

Σε άλλες αναφορές λέγεται πως στη Σιβηρία δεν υπήρχε άλλο μεθυστικό ποτό εκτός από το *amanita muscaria*, ώσπου να φέρουν οι Ρώσοι το αλκοόλ. Πιο διαδεδομένο ήταν το μανιτάρι στους Κοριάκους, που ζουν στα πιο δασώδη μέρη της Καμτσάτκας, και λιγότερο στους Τσούκτσους και τους Καμτσαντάλους. Οι Κοριάκοι, προτιμούσαν την κατανάλωση του παραισθησιογόνου μανιταριού παρά της βότκας.<sup>818</sup> Έλεγαν μάλιστα ότι καταπολεμά τους πονοκεφάλους. Καταναλωνόταν κυρίως αποξηραμένο: το κρεμούσαν σε σειρές σε σκοινί τις ζεστές εποχές και το άφηναν στον αέρα να στεγνώσει. Ο Wasson πάντως υποστηρίζει ότι η αποξήρανση των μανιταριών ήταν απαραίτητη μόνο για τη μεταφορά τους, όχι για την τελετή του

<sup>817</sup> Krasheninnikov Stepan, *Opisaniye Zemlii Kamchatki*. (Περιγραφή της περιοχής της Καμτσάτκας), Αγία Πετρούπολη, 1755. Εδώ στο: Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 235-9.

<sup>818</sup> Κορεέ Joseph, *Ημερολόγιο ενός Ταξιδιού στην Ασία απ' άκρη σ' άκρη* (στα πολωνικά), Wrocław, 1837. Εδώ στο: Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 243-246.



soma. Σ' όλη τη Σιβηρία το τρώγανε μόνο οι άντρες, με εξαίρεση τις γυναίκες – σαμάνους. Υπήρχαν πάντως διαφορές στον τρόπο κατανάλωσής του από φυλή σε φυλή. Στους Κοριάκους οι γυναίκες το μασούσαν, στη συνέχεια το 'καναν μπαλάκι με το χέρι τους και το 'διναν στους άντρες τους να το φάνε (βλ. και κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο). Εκείνοι το κατάπιναν ολόκληρο για ν' αποφύγουν τις εμετικές του ιδιότητες. Μια κανονική δόση ήταν τρία μανιτάρια τη φορά, αλλά μερικοί έτρωγαν μέχρι και δέκα ή δώδεκα για να έχουν ενισχυμένα αποτελέσματα. Άλλες μέθοδοι ήταν να το ρίχνουν σε σούπες, στο γάλα του τaráνδου, ή σε χυμούς βατόμουρων, όπως έκαναν οι Ρώσοι. Πιο πρόσφατα το ανακάτευαν με αλκοολούχα ποτά. Οι Καμτσαντάλοι έκαναν ζύμωση του ποτού από το amanita muscaria. Η επίδραση τριών – τεσσάρων αποξηραμένων ή καπνιστών μανιταριών του είδους διαρκούσε πάνω από τέσσερις ώρες. Για να εξαλείψουν τις άσχημες παρενέργειες από την υπερκατανάλωση οι Κοριάκοι χρησιμοποιούσαν ως αντίδοτο είτε τρεις κουταλιές βούτυρο είτε ένα ποτήρι αλκοόλ.<sup>819</sup>

Η κατάποση ούρων γινόταν ωστόσο συχνά και από εκείνους που είχαν φάει καθαυτά τα μανιτάρια, οι οποίοι, επιδιώκοντας να επιμηκύνουν το αποτέλεσμα της μέθης, έπιναν τα δικά τους ούρα αρκετές φορές μέχρι να εξαλειφτεί η ενέργεια του μανιταριού. Ένας μεθυσμένος από μανιτάρια Κοριάκος μπορούσε ακόμα να κουβαλάει τα ούρα του μαζί του όταν ταξίδευε με τaráνδους, προκειμένου να διατηρεί τη μέθη για όσο το δυνατόν περισσότερο. Ωστόσο υπήρχε και άλλη πιθανότητα: οι Γιουκαγκίροι μάγοι για παράδειγμα κατάπιναν ούρα με τις τοξίνες του μανιταριού πριν να καταναλώσουν οι ίδιοι καθαυτά τα μανιτάρια στις σαμανιστικές τους τελετές. Όσοι κατανάλωναν το μανιτάρι αυτό είχαν παραισθήσεις και στα οράματά τους έβλεπαν τους 'μανιταροανθρώπους' να τους οδηγούν σε άλλους κόσμους και να τους δείχνουν τα μυστήρια των νεκρών και των ζωντανών. Επίσης αυτοί οι 'μανιταροάνθρωποι' τους προστάτευαν από το κακό.

Τη σχέση ούρων και παραισθησιογόνων μανιταριών επισημαίνει και ο Claude Lévi – Strauss, σχολιάζοντας τις παρατηρήσεις του Wasson, ενώ δεν έχει καμία αμφιβολία πως το soma ήταν ο αμανίτης ο μυγοκτόνος. Ο Lévi – Strauss προχωρά το συλλογισμό του Wasson και παρουσιάζει σε σχήμα την τυπολογία της κατάποσης ούρων, σύμφωνα με την οποία υπάρχουν δύο αντιστοιχίες: α) τα ανθρώπινα ούρα παραπέμπουν στον αμανίτη το μυγοκτόνο, αντίθετα από τα ούρα του σκύλου που

---

<sup>819</sup> Κορεά Joseph, όπ.π.

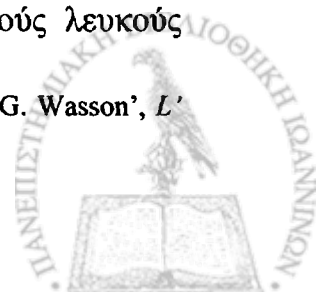
παραπέμπουν στα συνηθισμένα μανιτάρια, β) η αναλογία του αμανίτη του μυγοκτόνου προς τα συνηθισμένα μανιτάρια είναι αντίστοιχη με την αναλογία των ανθρώπων προς τους σκύλους.<sup>820</sup> Ακόμα αναφέρει και κάποια δεδομένα από ινδιάνικες φυλές που επιβεβαιώνουν την εξέχουσα θέση των μανιταριών σε εκδηλώσεις του υλικού βίου αλλά και στη λατρευτική ζωή.<sup>821</sup> Έτσι, οι Salish, Ινδιάνοι της Βόρειας Αμερικής, εκτός του ότι κατανάλωναν μανιτάρια με διάφορους τρόπους, όπως ωμά, βραστά ή ψητά, ονόμαζαν τις φάρες τους ανάλογα με τα μανιτάρια των δέντρων, ενώ οι νέοι πολεμιστές έπιναν ένα ποτό από μανιτάρια των δέντρων για ν' αποκτήσουν δύναμη. Κάποιες ομάδες των Salish που ζούσαν κοντά στην ακτή (οι Klallam και οι Quinault) κατασκεύαζαν φυλαχτά από μανιτάρια, έκαναν σκοποβολή με στόχο μανιτάρια που φύτρωναν πάνω σε δέντρα, κάπνιζαν παραισθησιογόνα μανιτάρια ανακατεμένα με καπνό. Οι Ινδιάνοι Menomini, στην περιοχή των μεγάλων λιμνών, πίστευαν πως υπάρχει ένα είδος μανιταριού των δέντρων που έχει ανθρώπινη φωνή και φυτρώνει μία μόνο φορά το χρόνο. Οι Ojibwa, γείτονες των Ιροκέζων, αποκαλούσαν τα μανιτάρια 'τροφή των νεκρών' και οι Warrau της Νότιας Αμερικής θεωρούσαν ότι ένα είδος μανιταριού μπορεί να αποτρέψει τη στειρότητα. Οι Ινδιάνοι της Καλιφόρνιας χρησιμοποιούσαν βαφές μανιταριών για να βάψουν το σώμα τους. Οι Kwakiutl, που κατοικούσαν λίγο βορειότερα από τους Salish, χρησιμοποιούσαν ένα μανιτάρι του αγρού ως κατάπλασμα. Τέλος, η πιο εντυπωσιακή ίσως ινδιάνικη δοξασία για τα μανιτάρια είναι αυτή που προέρχεται από τους Aaraho, που πίστευαν στη μεταθανάτια ζωή και θεωρούσαν ότι στον ουρανό που θα πήγαιναν μετά το θάνατό τους θα έτρωγαν μανιτάρια και μ' αυτό τον τρόπο θα μπορούσαν να επικοινωνούν ο ένας με τον άλλο.<sup>822</sup>

Πάντως για τον αμανίτη το μυγοκτόνο και την πρώτη εμφάνισή του στον κόσμο υπάρχουν και σχετικοί μύθοι. Ένας τέτοιος προέρχεται από τους Κοριάκους. Σύμφωνα μ' αυτόν, το Μεγάλο Κοράκι είχε πιάσει μια φάλαινα και δεν μπορούσε να την επιστρέψει στο σπίτι της στη θάλασσα. Δεν είχε τη δύναμη να σηκώσει το χορταρένιο σάκο που περιείχε όλες τις ταξιδιωτικές προμήθειες για τη φάλαινα. Το Μεγάλο Κοράκι έκανε έκκληση στην Ύπαρξη να το βοηθήσει. Η θεότητα του είπε: 'Πήγαινε σ' ένα ίσιωμα κοντά στη θάλασσα. Εκεί θα βρεις μαλακούς λευκούς

<sup>820</sup> Levi-Strauss C., 'Les champignons dans la culture. A propos d' un livre de M. R.-G. Wasson', *L' homme*, Janvier-Mars 1970, X, 1, σελ. 11.

<sup>821</sup> Levi-Strauss C., *όπ.π.*, σελ. 13-16.

<sup>822</sup> Lallemant P. Ch., *Relations des jésuites*, έκδ. de Quebec, 1858 (γραμμένο το 1626).



μίσχους με καπέλα που έχουν στίγματα. Αυτά είναι τα πνεύματα Waraq. Φάε μερικά... και θα σε βοηθήσουν.' Το Μεγάλο Κοράκι πήγε. Τότε η Υπέρτατη Δύναμη έφτυσε πάνω στη γη και από το σάλιο της εμφανίστηκαν οι αμανίτες οι μυγοκτόνοι. Το Μεγάλο Κοράκι τους βρήκε, έφαγε κάποιους και άρχισε να νιώθει χαρά... Ο αμανίτης του είπε: 'Πώς και δεν μπορείς να σηκώσεις το σάκο;' 'Σωστά', απάντησε το Μεγάλο Κοράκι, 'είμαι δυνατός άντρας. Θα πάω και θα τον σηκώσω.' Και πράγματι, πήγε, σήκωσε το σάκο με τη μια και έστειλε τη φάλαινα στο σπίτι της. Μετά ο Αμανίτης τού έδειξε πώς η φάλαινα θα έπλεε προς το θαλασσινό σπίτι της και πώς θα γυρνούσε το ίδιο στους συντρόφους του. Τότε είπε το Μεγάλο Κοράκι: 'Ας παραμείνει ο Αμανίτης στη γη κι ας δουν τα παιδιά μου όσα θα τους δείξει'.<sup>823</sup>

Ρόλο στους μύθους της δημιουργίας, αλλά και σχέση με το Θεό φαίνεται πως παίζει το ιερό μανιτάρι και σ' ένα άλλο, φινουγγρικό φύλο της Σιβηρίας, τους Σαμογέτες Γιουράκ, όπου εμφανίζεται προσωποποιημένο. Σύμφωνα με τη σχετική μαρτυρία: 'Οι μάγοι των Γιουράκ, που ζούσαν στα δάση, γνώριζαν επίσης τη συνήθεια της μανιταροφαγίας.[...] Ο μάγος [μετά την κατανάλωση των παραισθησιογόνων μανιταριών] βλέπει μπροστά του ανθρωπόμορφα όντα, που του εμφανίζονται σαν σε όνειρο. Εμφανίζονται τόσα όντα, όσα ήταν τα μανιτάρια που είχε φάει. Κι αν είχε φάει κάποιο μανιτάρι μισό, του εμφανίζεται στο όραμα ως ένας άνθρωπος μισός. Τα πλάσματα τρέχουν γρήγορα, ακολουθώντας το μονοπάτι που χάραξαν οι ακτίνες του ήλιου πριν χαθούν με τη δύση του και ο μάγος τα ακολουθεί. Μπορεί να τα πλησιάσει μόνο γιατί το μισό πνεύμα τρέχει πιο αργά και συνεχώς γυρίζει να κοιτάξει πίσω, σαν να περιμένει το άλλο του μισό. Έχει σκοτάδι και ο μάγος δεν μπορεί να διακρίνει τίποτα. Στο δρόμο τα πνεύματα των μανιταριών του λένε όσα θέλει να ξέρει, π.χ. το αν κάποιος άρρωστος θα γιατρευτεί ή όχι. Όταν ξαναβγούν στο φως, στο μέρος όπου ο Θεός δημιούργησε τον αμανίτη το μυγοκτόνο, υπάρχει ένας στύλος με επτά τρύπες και σκοινιά. Μόλις ο μάγος δέσει τα πνεύματα, του φεύγει η μέθη και ξυπνά. Τότε κάθεται κάτω, παίρνει στο χέρι του το σύμβολο του Στύλου του Κόσμου, το τετράπλευρο ραβδί με τους επτά λοξούς σταυρούς, που έχει κομμένη την άκρη σε κάθε πλευρά του, και τραγουδά όσα είδε και άκουσε.'<sup>824</sup>

<sup>823</sup> Schultes Richard Evans (PhD, F.L.S., curator of Economic Botany and Executive Director, Botanical Museum of Harvard University, Cambridge, Massachusetts, USA), *The plant kingdom and hallucinogens* (part I), από το: Bulletin on Narcotics, Issue 3, 1969. Εδώ : [http://w.../bulletin\\_1969-01-01\\_3\\_page003.html+Russians%2Bmushrooms%2Bethnolog](http://w.../bulletin_1969-01-01_3_page003.html+Russians%2Bmushrooms%2Bethnolog), σελ. 11-12.

<sup>824</sup> Lehtisalo T., *Entwurf einer Mythologie der Jurak-Samojeden* στο: Mémoires de la Société Finno-ougrienne, τόμ. LIII, Ελσίνκι 1924. Εδώ στο: Wasson, *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 280.

Κάτι εντυπωσιακά παρόμοιο περιγράφεται και στην τελετουργική χρήση κάποιου άλλου παραισθησιογόνου μανιταριού που γίνεται στους Ινδιάνους του Μεξικού. Κι εκεί εμφανίζεται ένα προσωποποιημένο μανιτάρι που προστάζει. Μιλά μέσω του curandero ή του σαμάνου, που θεωρείται ότι δεν είναι παρών. Τα μανιτάρια έχουν μορφή νάνων και απαντούν στις ερωτήσεις που τους θέτουν για τους αρρώστους, για το μέλλον, για άλλα ζητήματα που απασχολούν αυτόν που ρωτάει.<sup>825</sup>

Τόσο λοιπόν στη Σιβηρία όσο και στο Μεξικό τα παραισθησιογόνα μανιτάρια εντάσσονται στις σαμανιστικές τελετές. Στην Ινδία πάλι ο αμανίτης ο μυγοκτόνος είχε συνδεθεί με το οργανωμένο ιερατείο. Και ακόμα κι όταν η λατρεία του soma παράκμασε και ξεχάστηκε, η μνήμη του διατηρήθηκε σε βραχμανικούς κύκλους. Αλλά και αρκετές άλλες εθνολογικές αναφορές σχετίζουν τη μανιταροφαγία με τις θρησκείες και τη λατρεία. Σε μια απ' αυτές λέγεται πως ο θάνατος του Βούδα στα 80 του χρόνια προήλθε από κατανάλωση μανιταριών.<sup>826</sup> Σε άλλες διαφαίνεται επιβίωση της λατρείας του μανιταριού μέσα σε θρησκευτικούς και ιερατικούς κύκλους: στο Ιράν, μετά το Ζωροαστρισμό, πιθανόν διατηρήθηκε ως τον 11<sup>ο</sup> αιώνα σε κύκλους εσωτεριστών και από κει επιβίωσε εμμέσως και σε κύκλους χριστιανικών αιρέσεων. Στη Βομβάη σήμερα, ζουν οι Parsis, μια ολιγάριθμη κοινότητα σύγχρονων οπαδών του Ζωροαστρισμού. Οι Parsis καταναλώνουν τελετουργικά ούρα ταύρου, τα οποία αντιμετωπίζουν με ευλάβεια, όπως θ' αντιμετώπιζε ένας χριστιανός το αγίασμα. Η πράξη αυτή πιθανόν απηχεί τη λατρεία του μανιταριού, για δύο λόγους: απ' τη μια γιατί, όπως περιγράψαμε παραπάνω, ήταν συνήθης η τελετουργική κατανάλωση του αμανίτη του μυγοκτόνου έμμεσα, μέσα από τα ούρα των αρχικών καταναλωτών. Κι απ' την άλλη, γιατί οι ταύροι και οι αγελάδες συχνά τρώνε με λαιμαργία παραισθησιογόνα μανιτάρια. Το ίδιο ισχύει άλλωστε και για τους τάρανδους, που αναζητούν με μανία τόσο τα μανιτάρια, και κυρίως τον αμανίτη το μυγοκτόνο, όσο και τα ούρα, κυρίως τα ανθρώπινα —πόσο μάλλον όταν προέρχονται από ανθρώπους που έχουν καταναλώσει παραισθησιογόνα μανιτάρια.<sup>827</sup> Άλλωστε και στα δικά μας δεδομένα της επιτόπιας έρευνας, η σχέση των παραισθησιογόνων μανιταριών με κάποια ζώα, κυρίως τα αιγοπρόβατα, επιβεβαιώνεται.

Η σχέση του παραισθησιογόνου μανιταριού με το θρησκευτικό βίωμα εμφανίζεται σε πολλές παραδόσεις. Σε πολλά ιερά ή λογοτεχνικά κείμενα εμφανίζεται

<sup>825</sup> Wasson, όπ.π., σελ. 163.

<sup>826</sup> Wasson, όπ.π., σελ. 49.

<sup>827</sup> Wasson, όπ.π., σελ. 49-68.



κάποιο φυτό με εξαιρετικές ιδιότητες που 'ανασταίνει νεκρούς'. Κάτι τέτοιο βρίσκουμε π.χ. στο περσικό έπος *Shahnameh* ('Το βιβλίο των Βασιλέων') του 1000 μ.Χ., ή στο ινδικό ανθολόγιο μύθων *Padma Purāna*, της ίδιας περίπου εποχής. Στην κινεζική παράδοση, από τον 3<sup>ο</sup> αι. μ.Χ, εποχή της ενοποίησης της Κίνας, γίνεται λόγος για το *ling chih*, ένα μανιτάρι με υπερφυσικές ιδιότητες, που φυτρώνει στα δέντρα και που αποτελεί το σύμβολο της ευζωίας, το θεϊκό μανιτάρι της αθανασίας. Το *ling chih* είναι το σύμβολο της ευδαιμονίας, που χρησιμοποιήθηκε για αιώνες ως μοτίβο σε πολλαπλές καλλιτεχνικές δημιουργίες, το μυθικό αντικείμενο για το οποίο όλοι μιλούν αλλά δεν το βρίσκει κανένας. Στην κινεζική παράδοση το *ling chih* κατάγεται από την Ινδία, ενώ ετυμολογικά έχει σχέση με τις λέξεις που σημαίνουν 'σαμάνος', 'βροχή' και 'προσευχή'. Στην Ιαπωνία πάλι μιλούν για το *mannentake*, το 'μανιτάρι των 10.000 χρόνων.' Ο *Wasson* πιστεύει πως όλα τα παραπάνω αναφέρονται στην ανάμνηση του αμανίτη του μυγοκτόνου και στη λατρεία του, η οποία σταδιακά, είχε εξαπλωθεί σ' όλες αυτές τις περιοχές. Σ' αυτό συνάδει άλλωστε και η ιδιότητα του μανιταριού αυτού να επιφέρει μια κωματώδη κατάσταση για αρκετές ώρες σ' όποιον το καταναλώνει από την οποία επανέρχεται αναζωογονημένος.<sup>828</sup>

Όμως η λατρεία των παραισθησιογόνων μανιταριών φαίνεται πως διαδόθηκε και επιβίωσε, έστω αρκετά διαφοροποιημένη, ακόμα και σε περιοχές που απέχουν πάρα πολύ από την αρχική κοιτίδα της, όπως η Ιρλανδία. Εκεί, και συγκεκριμένα στην κοιλάδα *Boyne* κοντά στις πηγές ποταμού και επίσης κοντά στα μεγαλιθικά μνημεία του *Brough na Boyne*, κοντά στο σημερινό χωριό *Slane*, σύμφωνα με τον *Peter Lamborn Wilson*, η τελετή του *soma*, όπως και η γνώση του φυτού από το οποίο αυτό φτιαχνόταν διατηρήθηκε ως τον 18<sup>ο</sup> αιώνα. Οι πρώτοι κάτοικοι της Ιρλανδίας δεν ήταν Ινδοευρωπαίοι, αλλά ιθαγενείς, όπως π.χ. οι *Fomorian*s. Ο *Wilson* υποστηρίζει ότι αυτοί οι λαοί διατήρησαν σε μεγαλύτερο βαθμό τη μαγεία σε σχέση με τους κατακτητές. Η τελετή του *soma* όμως είναι πρωτοϊνδοευρωπαϊκή. Οι Έλληνες, οι Ινδοί και οι Ιρανοί κατείχαν ένα σύνολο παραδόσεων που σχετίζονται περισσότερο με την πνευματικότητα που αποκτιέται μέσω παραισθησιογόνων, όμως αναζητούσαν το ιερό μανιτάρι σε μακρινές περιοχές και φυλές. Πιθανόν μάλιστα, αυτή η αναζήτηση αποτέλεσε και μια αιτία των μετακινήσεων των ΙΕ λαών. Στις προσφορές της Δήλου, το *soma* δεν καλλιεργούνταν από Έλληνες αλλά από μακρινές

<sup>828</sup> *Wasson*, όπ.π., σελ.45, 72-74 και 91-92.



‘άγριες’ φυλές που κατόπιν το μετέφεραν και το έδιναν στους Έλληνες. Στην Ινδία, επίσης, οι Ινδοευρωπαίοι Βραχμάνες δεν καλλιεργούσαν το soma οι ίδιοι αλλά το αγόραζαν ή το έκλεβαν από τις ‘άγριες’ αυτόχθονες φυλές. Ακόμα και στη σύγχρονη εποχή οι Ινδοευρωπαίοι προμηθεύονταν τις περισσότερες παραισθησιογόνες ουσίες από ‘κατακτημένους’ ή υποτελείς λαούς –τη σοκολάτα, τον καφέ, το τσάι, τον καπνό, την κάνναβη, το όπιο, τα μαγικάμανιτάρια, την κοκαΐνη κ.λπ.<sup>829</sup>

Κάποια άλλα γλωσσικά δεδομένα ενισχύουν την εντύπωση για την τόσο διαδεδομένη κάποτε λατρευτική χρήση του παραισθησιογόνουμανιταριού. Τέτοια παρουσιάζονται σε διαφορετικές φιννοουγγρικές και ουραλικές γλώσσες, γλώσσες δηλαδή που μιλούνται στη Σιβηρία όπου ήταν διαδεδομένη η κατανάλωση παραισθησιογόνωνμανιταριών, καθώς εμφανίζεται ένα ευρύ σημασιολογικό πεδίο σε λέξεις, οι οποίες φαίνεται πως έχουν σχέση με τομανιτάρι. Έτσι, στη Δ. Σιβηρία, στους Βόρειους Σαμογέτες *faŋkaʔam* σημαίνει ‘μεθώ’, στους Νότιους Σαμογέτες οι λέξεις *rõhger* και *rəhgar* αναφέρονται στο τύμπανο των σαμάνων, στους Οστιάκους *roŋx*, *raŋx* και *raŋga* σημαίνουν γενικά τομανιτάρι και ειδικά τον αμανίτη το μυγοκτόνο, στους Βογούλους *raŋx* και *rinka* σημαίνουν τον αμανίτη το μυγοκτόνο αλλά και τη μέθη, στους Κόμι, ένα φιννικό φύλο της Δ. Σιβηρίας, *ragalny* σημαίνει ‘χάνω τη συνείδηση’ και ο κατάλογος συνεχίζεται με πολλά άλλα αντίστοιχα. Όλες αυτές οι λέξεις φαίνεται πως προέρχονται από μια κοινή ρίζα \**roŋ* που σήμαινε αρχικά τομανιτάρι, ενώ οι υπόλοιπες σημασίες προσδόθηκαν όταν ήταν διαδεδομένη η λατρεία τουμανιταριού.

Ακόμη, η πρωτοσλαβική λέξη \**goŋba*, από την οποία προήλθαν οι λέξεις για τομανιτάρι σε όλες τις σλαβικές γλώσσες, σχετίζεται ετυμολογικά, κατά τον Ινδοευρωπαϊστή Holger Pedersen, με την παλαιογερμανική *swamp*, την αρχαιοελληνική σπόγγος και τη λατινική *fungus*, ετυμολόγηση με την οποία συμφωνεί και ο Roman Jakobson.<sup>830</sup> Κατά τον Wasson η λέξη που δηλώνει στα σανσκριτικά τον τρελό και την τρέλα (= *raggala*) πιθανόν να σχετίζεται με την *raŋx*, που αναφέραμε παραπάνω. Στην ίδια γλωσσική ομάδα μπορεί να ανήκουν και λέξεις που αρχικά δε θα θεωρούσε κανείς πως μπορεί να σχετίζονται μεταξύ τους, όπως η

<sup>829</sup> Wilson, Peter Lamborn, *Ploughing the Clouds: The Search of Irish Soma*, City Lights, San Francisco, 1999, σελ. 15. Βλ. και ιστοσελίδα: [http://www.csp.org/chrestomathy/ploughing\\_the.html](http://www.csp.org/chrestomathy/ploughing_the.html)

<sup>830</sup> Pedersen Holger, ‘Przyczynki do gramatyki porównawczej języków słowiańskich (Συμβολή στη συγκριτική γραμματική των σλαβικών γλωσσών)’, *Materiały I Prace Komisji Językowej Akademii Umiejętności w Krakowie*, τόμ. I, No I, Κρακοβία 1901, σελ. 167-176. Εδώ στο: Wasson, όπ.π., σελ. 168.

κινεζική mo-ku (=είδος μανιταριού που εισάγεται στην Κίνα από τη Μογγολία) ή ακόμη και η rane (=μανιτάρι των δέντρων) της γλώσσας των Μαορί.<sup>831</sup>

Πολλά γλωσσικά στοιχεία που μας οδηγούν σε συμπεράσματα για τη θέση των παραισθησιογόνων μανιταριών σε λατρευτικές τελετές προέρχονται και από την Ευρώπη. Σήμερα βέβαια στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες τα μανιτάρια είναι ένα αγαπητό έδεσμα, αυτή η κατάσταση όμως ισχύει εδώ και λίγους αιώνες. Στην Ευρώπη υπάρχει ένας πλούτος λαϊκών ονομασιών για το μανιτάρι, που συχνά έχει να κάνει με το υπερφυσικό στοιχείο, συνδέοντάς το είτε με τις νεράιδες, τα ξωτικά και άλλα πνεύματα της φύσης, είτε με το βάτραχο, που ήδη εξηγήσαμε ότι αναφέρεται στη λατρεία της γυναικείας θεότητας της προϊστορίας.

Παλαιότερα ο βάτραχος θεωρούνταν, όπως και το φίδι, ένα ευεργετικό ζώο, που παρέπεμπε στη χθόνια θεά και αποτελούσε σύμβολο σεξουαλικότητας. Κατόπιν όμως, με την εμφάνιση του χριστιανισμού, αντιμετωπιζόταν ως μιαιρός, απειλητικός και επικίνδυνος, ακριβώς όπως και το φίδι, και είχε μετατραπεί σε ταμπού. Ονομασίες μανιταριών που αναφέρονται στο βάτραχο βρίσκουμε πάμπολλες: Στα νορβηγικά και δανέζικα 'το καπέλο του βατράχου' ('paddehat'), στα γερμανικά 'το κάθισμα του φρύνου' ('roggenstuhl'), στα ολλανδικά 'το κάθισμα του βατράχου' ('paddestoel'), στα φριζικά 'η κρυψώνα του βατράχου' ('roddehût'), στα ιρλανδικά 'το σακκούλι του βατράχου' ('bolg Iosgainn'), στα ουαλικά 'το τυρί του βατράχου' ('caws llyffant'), στα βρετονικά 'ο σκούφος του βατράχου' ('kabell tousec'), στα μεσαιωνικά γαλλικά 'το ψωμί του βατράχου' ('pain de crapault'), στα βασκικά 'το όμοιο με βάτραχο' (amoroto), σε όλες σχεδόν τις σλαβικές γλώσσες 'το βατραχομανιτάρο', αντίστοιχο με το 'λωλομανιτάρο', κ.λπ.

Μια άλλη ενδιαφέρουσα σημασιολογική προσέγγιση είναι αυτή που συνδέει τον αμανίτη το μυγοκτόνο με τη μύγα. Η ονομασία 'μυγοκτόνος' άλλωστε, η οποία, σημειωτέον, δεν υπήρχε στην αρχαιότητα, προέρχεται από τη διαδεδομένα λανθασμένη εντύπωση ότι η κατανάλωση αυτού του μανιταριού σκότωνε τις μύγες, ενώ στην πραγματικότητα τις έριχνε απλά σε λήθαργο. Η αντίστοιχη ονομασία υπάρχει στις περισσότερες ευρωπαϊκές γλώσσες, όπως στα αγγλικά 'fly-agaric', στα γερμανικά 'Fliegenpilz', στη λατινική απόδοση του Λινναίου 'amanita muscaria', κ.λπ. Η μύγα ωστόσο, θεωρείται σ' όλο το Μεσαίωνα μέσο μετάδοσης της τρέλας αλλά και σύμβολο του διαβόλου. Ένα από τα ονόματα του διαβόλου μάλιστα, ο

<sup>831</sup> Wasson, όπ.π., σελ. 168-171.



Βεελζεβούλ, σημαίνει κυριολεκτικά 'ο Κύριος των Μυγών'. Σε μεσαιωνικά έγγραφα οι δαίμονες παρουσιάζονται συχνά με τη μορφή μυγών.

Τα παραπάνω γλωσσικά στοιχεία, όπως υποστηρίζει και ο Wasson,<sup>832</sup> φανερώνουν εύγλωττα πως το μανιτάρι υπήρξε κεντρικό στοιχείο μιας λατρείας, διαδεδομένης στο χώρο της Ευρασίας στα προϊστορικά χρόνια. Τα ταμπού που συνοδεύουν την κατανάλωσή του, οι φαινομενικά αθώες ή και αστείες ονομασίες του που το συνδέουν με το δαιμονικό στοιχείο δείχνουν πως τα παραισθησιογόνα μανιτάρια αποτελούσαν κάποτε το θεμέλιο λίθο μιας θρησκευτικής πρακτικής, που στη συνέχεια, με την εμφάνιση της νέας θρησκείας, δαιμονοποιήθηκε. Έτσι, η μανιταροφαγία δεν αποτελούσε πλέον την κατανάλωση μιας τροφής αλλά την κατανάλωση ενός συμβόλου.

Η ανάπτυξη του αμανίτη του μυγοκτόνου έχει διάφορα στάδια, που συχνά αποτελούν το έναυσμα για διαφορετικές παρομοιώσεις. Έτσι, στην πρώιμη φάση του μοιάζει με άσπρη μπάλα, στη συνέχεια ανοίγει κι αποκτά ένα καπέλο κόκκινο με λευκές πιτσιλιές, κατόπιν τα λευκά στίγματα ξεφλουδίζονται και πέφτουν, ειδικά μετά από βροχή, και τέλος, όταν κοπεί ή μαραθεί γίνεται καφετής. Ο χυμός του πάντως έχει χρώμα πυρόξανθο. Στις βέδες το φυτό του soma παρομοιάζεται ή σχετίζεται με μια σειρά από αντικείμενα και υλικά: με τον ήλιο, το αγελαδινό γάλα, τον ταύρο, το βούβαλο, με μαστό, με θηλή, με μονό μάτι, με ομφαλό, με στήριγμα τ' ουρανού, με τη σελήνη<sup>833</sup>. Πολλά απ' αυτά έχουν άμεση σχέση με το γυναικείο φύλο, όπως διευκρινίσαμε στο αντίστοιχο κεφάλαιο.

Όσον αφορά τη συσχέτισή του με ομφαλό, φαίνεται ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα και για τα ελληνικά δεδομένα. Η σχέση εμφανίζεται σε αρκετές γλώσσες του κόσμου, όπου η ίδια λέξη χρησιμοποιείται για ν' αποδώσει αφενός τον ομφαλό και αφετέρου το μανιτάρι, π.χ. *psat* στα καμποτζιανά, *\*rusag* στα μαλαισιανά<sup>834</sup> και στα τουρκικά υπάρχει η ονομασία *göbek mantari* (=αφαλομανιταρο). Πιστεύουμε πως παρόλο που οι ονομασίες αυτές οφείλονται κατά βάση στην ομοιότητα του σχήματος ανάμεσα στον ομφαλό και το μανιτάρι, δεν αποκλείεται να αποτελούν επιβίωση από την εποχή της λατρείας του μανιταριού. Εδώ θα θέλαμε να κάνουμε ακόμη μια εικασία όσο κι αν αυτή ακούγεται παρακινδυνευμένη και αβέβαιη: Η λίθινη αναπαράσταση του ομφαλού της γης, που μπορεί κανείς να δει και σήμερα στο μουσείο των Δελφών,

<sup>832</sup> Wasson, όπ.π., σελ. 180 – 203.

<sup>833</sup> Wasson, όπ.π., πολλαχού.

<sup>834</sup> Wasson, όπ.π., σελ. 24.





είναι αρκετά ασαφής. Πρόκειται για έναν κωνικό σχεδόν όγκο, πάνω στον οποίο προβάλλουν κάποια εξογκώματα. Παρόλο που το αντικείμενο εμφανίζεται συχνά στην ελληνική αγγειογραφία και συμβολίζει το υποτιθέμενο κέντρο του κόσμου, η ερμηνεία του δεν είναι προφανής. Κατά τον Robert Graves πρόκειται για αναπαράσταση εστίας καλυμμένης με κάρβουνα και στάχτη που αποτελεί συμβολισμό της μεγάλης θεάς.<sup>835</sup> Εμείς εικάζουμε ότι θα μπορούσε να αποτελεί αναπαράσταση του αμανίτη του μυγοκτόνου, στην πρώιμη φάση του, καθώς η ομοιότητα του μανιταριού με το άγαλμα είναι προφανής. Επιπλέον, η σχέση του μανιταριού με τη μεγάλη θεά αφενός και με την παραίσθηση, τη μαγεία και τη μαντεία αφετέρου, θεωρούμε ότι κάνουν τη σχέση του με ένα τόσο σπουδαίο μαντείο, όπως αυτό των Δελφών, αρκετά πιθανή.

Ένα άλλο ενδιαφέρον ετυμολογικό δεδομένο είναι αυτό που συσχετίζει το μανιτάρι με την αμβροσία. Στα σανσκριτικά η λέξη *amarako'sa* σημαίνει α. βότανο και β. μανιτάρι. Είναι χαρακτηριστικό ότι η δεύτερη σημασία διασώζεται στο παλαιότερο σανσκριτικό λεξικό. Η λέξη έχει ετυμολογική σχέση με τη λέξη *amrita* η οποία χρησιμοποιείται στους βεδικούς ύμνους για να αποδώσει με τη μέγιστη ευλάβεια το ποτό της αθανασίας, κι αυτή έχει κοινή ρίζα με την αρχαία ελληνική *αμβροσία*.<sup>836</sup>

Στο σημείο αυτό αξίζει ίσως να παραθέσουμε όσα γράφει στον Πρόλογο των *Ελληνικών Μύθων* του ο Robert Graves, μιλώντας για την αμβροσία: «Αφότου αναθεώρησα τους Ελληνικούς μύθους το 1958, ξανασκέφτηκα το μέθυσο θεό Διόνυσο, τους Κενταύρους με την αντιφατική τους φήμη για σοφία και απρεπή συμπεριφορά, και τη φύση των θεϊκών αμβροσίας και νέκταρος. Τα θέματα αυτά συνδέονται στενά μεταξύ τους, επειδή οι Κένταυροι λάτρευαν το Διόνυσο, που η έξαλλη φθινοπωρινή εορτή του ονομαζόταν 'Αμβρόσια'. Δεν πιστεύω πλέον ότι οι Μαινάδες του, όταν αλώνιζαν ξέφρενες την ύπαιθρο σπαράζοντας ζώα ή παιδιά και καυχόταν κατόπιν για το ταξίδι τους μετ' επιστροφής στην Ινδία ήταν ζαλισμένες μόνο με κρασί ή ποτό από κισσό. Οι μαρτυρίες, που συνοψίζονται στο δοκίμιό μου *Ποια ήταν η τροφή των Κενταύρων* (*Βαθμίδες*, Κάσελ και Σία, 1958, σσ. 319 -343), δείχνουν ότι οι Σάτυροι (μέλη φυλής με τοτέμ τον τράγο), οι Κένταυροι (μέλη φυλής με τοτέμ το άλογο) και το γυναικομάνι τους, οι Μαινάδες, χρησιμοποιούσαν αυτά τα

<sup>835</sup> Graves Robert, *The Greek Myths*. Copyright Robert Graves 1955, Copyright για την ελληνική γλώσσα Πλειάς – Ρούγκας, 1979, τόμ. 1, σελ. 66.

<sup>836</sup> Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 46.

ποτά για να καταπίνουν μπουκιές από κάποιο πολύ ισχυρότερο ναρκωτικό, και συγκεκριμένα ένα ωμό μανιτάρι, το *amanita muscaria* (αμανίτης ο μυγοκτόνος), που προκαλεί παραισθήσεις, αλόγιστο ρεμπελιό, προφητική όραση, ερωτική ενεργητικότητα και αξιοσημείωτη μυϊκή ρώμη. Ύστερα από λίγες ώρες σ' αυτή την έκσταση, ακολουθεί πλήρης αδράνεια, φαινόμενο που θα μπορούσε να εξηγήσει πώς ο Λυκούργος, οπλισμένος μόνο με μια βουκέντρα, έτρεψε σε φυγή το μεθυσμένο στρατό του Διονύσου, Μαινάδες και Σατύρους, μετά τη νικηφόρα επάνοδό του από την Ινδία.

» Σε ετρουσκικό κάτοπτρο το *amanita muscaria* είναι χαραγμένο στα πόδια του Ιξίωνα· ο Ιξίων ήταν Θεσσαλός ήρωας που ευωχήθηκε με αμβροσία ανάμεσα στους θεούς. Κάμποσοι μύθοι συνάδουν με τη θεωρία μου ότι οι απόγονοί του, οι Κένταυροι, έτρωγαν αυτό το μανιτάρι· και σύμφωνα με ορισμένους ιστορικούς, το μανιτάρι το χρησιμοποιούσαν αργότερα οι νορμανδοί 'μπερσέρκοι' (πολεμιστές που τους έπιανε μανία στη θέα του πεδίου της μάχης) για να τους δίνει αδιάπτωτη δύναμη στη μάχη. Πιστεύω τώρα ότι η 'αμβροσία' και το 'νέκταρ' ήταν μεθυστικά μανιτάρια: σίγουρα το *amanita muscaria*, ίσως όμως και άλλα, και ιδίως ένα μικρό, λεπτοφυές κοπρόφιλο μανιτάρι αποκαλούμενο *panaeolus papilionaceus* (παναίολος ο ψυχειδής), που προκαλεί αβλαβείς και άκρως ευχάριστες παραισθήσεις. Παρόμοιο είναι το μανιτάρι που εμφανίζεται σε αττικό αγγείο ανάμεσα στις οπλές του Κενταύρου Νέσσου. Οι 'θεοί' για τους οποίους προορίζονταν κατά τους μύθους η αμβροσία και το νέκταρ, θα υπήρξαν ιερές βασίλισσες και ιεροί βασιλιάδες της προκλασικής εποχής. Το έγκλημα του βασιλιά Τάνταλου ήταν ότι παραβίασε το ταμπό προσκαλώντας κοινούς ανθρώπους να μοιραστούν την αμβροσία του.

» Το ιερό βασιλίκι, γυναικών και ανδρών, καταργήθηκε στην Ελλάδα· τότε η αμβροσία έγινε, φαίνεται, το ιερό στοιχείο των Ελευσινίων, των Ορφικών και άλλων μυστηρίων που σχετίζονταν με το Διόνυσο. Σε κάθε περίπτωση, όσοι έπαιρναν μέρος στα μυστήρια, ορκίζονταν να τηρούν σιγή σχετικά με το τι έτρωγαν ή έπιναν, έβλεπαν αξέχαστα οράματα, και τους ήταν υπεσχημένη η αθανασία. Η 'αμβροσία' που δαψιλευόταν στους νικητές του ολυμπιακού αγώνα δρόμου όταν η νίκη δεν συνεπαγόταν πλέον γι' αυτούς το ιερό βασιλίκι, ήταν σίγουρα υποκατάστατο: μίγμα τροφών που τα αρχικά τους γράμματα, όπως έδειξα στο δοκίμιό μου *Ποια ήταν η τροφή των Κενταύρων*, σχημάτιζαν την αρχαία ελληνική λέξη για το 'μανιτάρι'. Συνταγές για νέκταρ που παραθέτουν κλασικοί συγγραφείς, καθώς και για τον



κυκεώνα, το ποτό το αρωματισμένο με μέντα που ήπια η Δήμητρα στην Ελευσίνα, σχηματίζουν επίσης το 'μανιτάρι'.

» Έφαγα ο ίδιος το παραισθησιογόνο μανιτάρι ψιλοκύβη, θεϊκή αμβροσία σε πανάρχαιη χρήση ανάμεσα στους Ινδιάνους Μασατέκους της επαρχίας Οαζάκας του Μεξικού· άκουσα την ιέρεια να επικαλείται τον Τλαλόκ, το Μανιτάρι – θεό, και είδα υπερβατικά οράματα. Έτσι, συμφωνώ εκθύμως με τον Ρ. Γκόντον Ουάσον, τον Αμερικανό που ανακάλυψε την αρχαία τελετουργία, ότι οι ευρωπαϊκές ιδέες για κόλαση και παράδεισο ενδέχεται κάλλιστα να προέρχονται από παρόμοια μυστήρια. Τον Τλαλόκ τον γέννησε ο κεραυνός· το ίδιο και το Διόνυσο· και στην ελληνική λαογραφία, όπως και στον Μασατέκων, το ίδιο ισχύει και για όλα τα μανιτάρια: παροιμιωδώς, και στις δύο γλώσσες αποκαλούνται 'τροφή των θεών'. Ο Τλαλόκ φορούσε στεφάνι από φίδια· το ίδιο και ο Διόνυσος. Ο Τλαλόκ κατέφυγε κάτω από το νερό· το ίδιο και ο Διόνυσος. Η άγρια συνήθεια των Μαινάδων να αποσπούν τα κεφάλια των θυμάτων τους ενδεχομένως αναφέρεται αλληγορικά στο κόψιμο του κεφαλιού του ιερού μανιταριού – δεδομένου ότι στο Μεξικό ουδέποτε τρώνε το κοτσάνι του. Διαβάζουμε ότι ο Περσεύς, ιερός βασιλιάς του Άργους, αφού προσηλυτίστηκε στη διονυσιακή λατρεία, έδωσε στις Μυκήνες το όνομά τους από έναν μύκητα που βρήκε να φυτρώνει σ' αυτή την περιοχή και απ' όπου ανάβλυσε ρυάκι με νερό. Το έμβλημα του Τλαλόκ ήταν ένας φρύνος· το ίδιο ήταν και του Άργους· και από το στόμα του φρύνου του Τλαλόκ στην τοιχογραφία της Τεπεντίλας βγαίνει ρυάκι με νερό. [...]»<sup>837</sup>

Εκτός όμως από τα Ελευσίνια μυστήρια, που, σύμφωνα με τα παραπάνω γινόταν χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών, ενδιαφέρον παρουσιάζει και η προγραμματισμένη κατανάλωση της ξηρής τροφής του σπόρου της Δήμητρας, που γινόταν στην αρχαιότητα, πάνω στην οποία συχνά μεγάλωνε ένα είδος άγριου μύκητα. Από αυτή δημιουργούνταν ένα είδος δηλητηρίασης, γνωστό σήμερα ως εργοτισμός, κατά τον οποίο προξενούνταν οράματα που αφορούσαν την συνέχεια της ζωής και του θανάτου.<sup>838</sup> Επίσης, σύμφωνα με αρχαίες ήδη πηγές, οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν τα μανιτάρια θεϊκή τροφή, 'θεών βρώμα'.<sup>839</sup>

<sup>837</sup> Graves Robert, *The Greek Myths*. Copyright Robert Graves 1955, Copyright για την ελληνική γλώσσα Πλειάς – Ρούγκας, 1979 τόμ. Ι, σελ. θ'-ια'.

<sup>838</sup> Kramrisch Stella, Ott Jonathan, Wasson R. Gordon, *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*, New Haven, CT: Yale University Press, 1986. Εδώ : [http://csp.org/chrestomathy/persephones\\_quest.html](http://csp.org/chrestomathy/persephones_quest.html)

<sup>839</sup> Σουετώνιος, *Νέρων*, 33: 'cibus deorum', Dio Cassius, 61, 35: 'θεών βρώμα'.

Ακόμη, σε πολλές παραδόσεις συνδέουν τα μανιτάρια με φυσικά φαινόμενα. Για παράδειγμα, οι Ιάπωνες πίστευαν ότι τα μανιτάρια γεννιούνται από τον κεραυνό, ενώ οι Έλληνες και οι Αζντέκοι πίστευαν ότι γεννιούνται από την αστραπή. Θεωρούνταν ότι εμφανίζονταν τη νύχτα και εξαφανίζονταν την επόμενη μέρα. Ο Πιαος, ο Αζντέκος Θεός των μανιταριών, γεννιόταν από την αστραπή. Αναπαριστανόταν να φορά ένα καπέλο –φίδι. Επίσης το μανιτάρι συνδέεται συχνά με τη σελήνη, στην οποία έχουμε αναφερθεί και στο κεφάλαιο Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο. Συνήθως μάλιστα με τη μορφή που έχει κατά την πανσέληνο. Οι κύκλοι των μαγισσών, που παραδοσιακά σχετίζονται με το φεγγάρι, φαίνεται πως σχετίζονται και με τα μανιτάρια επίσης: Θεωρούνταν ότι αυτοί οι κύκλοι προκαλούνταν από τα βήματα των νεράιδων που χόρευαν ή των ξωτικών ή των δράκων που έβγαζαν φωτιά από το στόμα τους ή των μαγισσών ή από το χτύπημα της αστραπής. Το να πατήσεις μέσα σ' έναν τέτοιο κύκλο μαγισσών θεωρούνταν ότι μπορεί να φέρει καλή ή κακή τύχη, να φέρει ή να διώξει την ασθένεια. Ένας κύκλος μαγισσών που θα βρεθεί σε αγρό δίπλα από ένα σπίτι πιστευόταν ότι φέρνει καλοτυχία. Αντίθετα πιστευόταν ότι πάθαινε κακό μια αγελάδα που θα πατούσε έναν τέτοιο κύκλο ή θα έτρωγε το χορτάρι του, ενώ αν κάποιος έμπαινε μέσα σ' αυτόν όταν είχε πανσέληνο θα μαγευόταν. Οι κύκλοι των μαγισσών μπορούν να διατηρηθούν ακόμη και αιώνες, για λόγους που άπτονται καθαρά σε φυσικά αίτια, όπως εξηγήσαμε στο κεφάλαιο για τη Φυσιολογία του Μανιταριού, το γεγονός όμως αυτό ασφαλώς δημιουργούσε το θαυμασμό και την πίστη στη μαγική τους προέλευση. Στην Αφρική αποκαλούν το μανιτάρι 'ο νάνος του δάσους με το μεγάλο καπέλο'. Στην ελληνική μυθολογία, μανιτάρια αποτελούσαν το τελετουργικό φυτίλι για τον τροχό της φωτιάς του Ιξίωνα, ενώ ο Λάδων, το εκατοκέφαλο φίδι – φύλακας του κήπου των Εσπερίδων σχετιζόταν με τις αρχαίες ευρωπαϊκές τελετές των μανιταριών.<sup>840</sup>

Κάποια άλλα γλωσσικά δεδομένα από τα αρχαία ελληνικά ρίχνουν επίσης φως στη σχέση του παραισθησιογόνου μανιταριού με τη λατρεία και στην εξάπλωσή της. Έτσι ο Πλούταρχος κάνει λόγο για ένα φυτό που αποκαλεί 'όμωμι', στο οποίο οι Πέρσες έδιναν θρησκευτική χροιά.<sup>841</sup> Κατά τους οριενταλιστές σχολιαστές, όπως ο Paul Anton de Lagarde, αυτό θα μπορούσε να ταυτίζεται με το haoma των Περσών

<sup>840</sup> Eileen Holland, 'Mushrooms and Toadstools' :

<http://www.open-sesame.com/fungi.html>

<sup>841</sup> Πλούταρχος, *De Iside et Osire*, έκδ. Squire, 1744, σελ. 117, μζ.



και το soma των Ινδών,<sup>842</sup> ενώ ο πρώτος μεταφραστής της Avesta, A.H.Anquetil-Duperron θεωρεί ότι το περσικό 'hom' συνδέεται ετυμολογικά με το αρχαιοελληνικό 'άμωμος'.<sup>843</sup> Στην Οδύσσεια πάλι υπάρχει αναφορά σε ένα μυθικό φυτό, το 'μώλυ'.<sup>844</sup> Ο Paul Anton de Lagarde με τη σειρά του ισχυρίζεται ότι το 'όμωμι' των Ελλήνων ταυτίζεται με το 'μώλυ' και το 'πήγανον', και αποτελεί υποκατάστατο του 'hom'. Κάποιος άλλος σχολιαστής, ο Angelo de Gubernatis, υποθέτει ότι το κρασί που εμφανίζεται σε Περσία, Μ. Ασία και Ελλάδα είναι ο απόηχος του ινδικού soma<sup>845</sup> και κάποιος άλλος ταυτίζει τον περσικό θεό Homa με το Διόνυσο.<sup>846</sup>

## II. Το μανιτάρι στο χριστιανικό κόσμο

Όπως είδαμε παραπάνω, το μανιτάρι εμφανίζεται να παίζει ρόλο στη θρησκευτική ζωή και στην εμπειρία του θείου και σ' αυτό δεν έμεινε αμέτοχος ούτε ο χριστιανισμός. Οι πιο ενδιαφέρουσες αναφορές είναι αυτές που συνδέουν τα μανιτάρια με το μανιχαϊσμό, μια από τις πρώτες χριστιανικές αιρέσεις, που άντλησε πολλά στοιχεία από το ζωροαστρισμό και το μιθραϊσμό και ξεκίνησε από την επικράτεια της Περσίας. Ένας από τους οπαδούς του μανιχαϊσμού, πριν γίνει, το 386 μ.Χ. χριστιανός, ήταν και ο άγιος Αυγουστίνος. Μετά τον εκχριστιανισμό του κατηγορεί τους Μανιχαίους για την τρυφηλή ζωή τους και ανάμεσα στις κατηγορίες αναφέρει με δηκτικό τρόπο τη συνήθειά τους να τρώνε μανιτάρια.<sup>847</sup> Κατά τους Wassons, οι κατηγορίες αυτές του αγίου Αυγουστίνου επηρέασαν τους μεταγενέστερους κληρικούς και στη μυκοφοβική του στάση οφείλονται εν πολλοίς οι δριμείς λίβελαι του αγίου Francois de Sales και του Jeremy Taylor ενάντια στους μανιταροφάγους.<sup>848</sup> Ωστόσο υπάρχει και άλλη μια, αρκετά μεταγενέστερη, μομφή για τη μανιταροφαγία των Μανιχαίων της Κίνας. Οι Μανιχαίοι εμφανίζονται στην Κίνα περίπου το 700 μ.Χ., όταν προσηλυτίζεται στη θρησκεία τους ο χάνος μιας φυλής των Μογγόλων. Η μομφή αυτή τη φορά προέρχεται από έναν Κινέζο αξιωματούχο, τον

<sup>842</sup> Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 101.

<sup>843</sup> Anquetil-Duperron A. H., *Zend-Avesta, traduit par Anquetil du Perron*, Παρίσι, 1771, τόμ. II, σελ. 535.

<sup>844</sup> Ομήρου Οδύσσεια, X305.

<sup>845</sup> De Gubernatis Angelo, *La Mythologie des Plantes*, Παρίσι, 1882, τόμ. II, σελ. 350-369.

<sup>846</sup> Herzfeld Ernst, *Zoroaster and his World*, Princeton, 1947, τόμ. II, σελ. 543ff.

<sup>847</sup> Άγιος Αυγουστίνος, *De Moribus Manichæorum* (Περί των Ηθών των Μανιχαίων), κεφ. 13, παρ. 30. Εδώ στο: Wasson, όπ.π., σελ. 63, υποσημ. 1.

<sup>848</sup> Wasson R Gordon. and Wasson Valentina, *Mushrooms, Russia and History*, Pantheon Books, New York, 1957, σελ. 21-22 και 353.

Lu Yu, όταν γύρω στα 1200 μ.Χ. τους κατηγορεί για δύο πράγματα: αφενός για την κατανάλωση ενός 'κόκκινου μανιταριού' και απ' την άλλη για το ότι θεωρούν τα ούρα ως τελετουργικό νερό. Η κατηγορία αυτή μοιάζει παράξενη, αν σκεφτεί κανείς ότι και οι Κινέζοι τρώνε κάποια είδη κόκκινων μανιταριών. Παύει να παραξενεύει όμως αν αναλογιστεί πως η μανιταροφαγία των Μανιχαίων, όπως και η κατάποση των ούρων, εντασσόταν στη θρησκεία τους, θρησκεία στην οποία επιβίωνε η προϊστορική λατρεία του μανιταριού, και είναι αυτό που τελικά θεωρείται μεμπτό.<sup>849</sup>

Μια άλλη σχέση του μανιταριού με το χριστιανισμό έχει να κάνει με την εμφάνισή του στο Δέντρο της Ζωής και με τους πρωτόπλαστους. Γνωρίζουμε από τη Γένεση την ιστορία με το Δέντρο της Ζωής ή Δέντρο της Γνώσης του Καλού και του Κακού, που βρισκόταν στο κέντρο του Παραδείσου, και με τον απαγορευμένο καρπό που ο όφης έδωσε στους πρωτόπλαστους να φάνε. Σύμφωνα με αρκετούς μελετητές<sup>850</sup> αυτός ο καρπός δεν είναι άλλος από το παραισθησιογόνο μανιτάρι, που η κατανάλωσή του προκαλεί εκστατικά οράματα, και που φύεται κάτω από τις σημύδες ή τα κωνοφόρα δέντρα. Στους μύθους της Σιβηρίας άλλωστε η σημύδα έχει εξέχουσα θέση, καθώς φυτρώνει στο κέντρο της καλύβας του σαμάνου. Δεν είναι τυχαίο πως πάνω στον κορμό των σημύδων, όπως και των κωνοφόρων, φυτρώνει η ίσκα, το ξυλώδες μανιτάρι που χρησιμοποιείται για το άναμμα της φωτιάς. Σύμφωνα με έναν μογγολικό μύθο που διασώζει ο Μάρκο Πόλο λέγεται πως: 'ο πρώτος χάνος που κυβέρνησε τους Μογγόλους δεν είχε ανθρώπινη καταγωγή, παρά είχε γεννηθεί από ένα εξόγκωμα στον κορμό των δέντρων, αυτό που εμείς αποκαλούμε ίσκα. Κι από αυτόν κατάγονται όλοι οι επόμενοι χάνοι'.<sup>851</sup> Ο όφης άλλωστε, θεωρείται στη Σιβηρία ότι είναι 'ένα πλάσμα που κατοικεί στις ρίζες του Δέντρου'. Ο Wasson πιστεύει πως πρέπει να μιλάμε για ένα ιερό τρίγωνο, μια Τριάδα, που αποτελείται από τη σημύδα και τα δύο μανιτάρια που σχετίζονται μ' αυτήν, δηλαδή την ίσκα, που φυτρώνει στον κορμό της και συμβολίζει τη φωτιά, το φως και τη γνώση, και τον αμανίτη το μυγοκτόνο, που φύεται στις ρίζες της και συμβολίζει επίσης τη γνώση και τη θεϊκή εμπειρία. Οι μορφές που παίρνει αυτή η γνώση σχηματοποιούνται κατά καιρούς ως 'ομφαλός της γης', 'άξονας του κόσμου', 'κοσμικό δέντρο', 'στήριγμα του κόσμου', εικόνες που απηχούν ένα κοινό προϊστορικό πρότυπο μιας λατρείας που ξεκίνησε

<sup>849</sup> Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 64-65.

<sup>850</sup> Wasson, όπ.π. σελ. 214 και 221-2.

<sup>851</sup> *Il Libro di Messer Marco Polo*, εκδ. L.F.Benedetto, Treves-Treccani, Μιλάνο και Ρώμη, 1932, σελ. 73. Εδώ στο: Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968, σελ. 216.

πριν το 6.000 π.Χ. στην επικράτεια των ουραλικών φυλών και στη συνέχεια διαδόθηκε, μέσω των Ινδοευρωπαίων στην Ευρώπη, την Ινδία και το Ιράν, κι από κει στην Κίνα κι ακόμα πιο μακριά.<sup>852</sup>

Αρκετά ενδιαφέρουσες πιστεύουμε ότι είναι οι απόψεις του J. Allegro, φιλολόγου με οξφορδιανές σπουδές, που στο βιβλίο του *The Sacred Mushroom and the Cross*, καταδεικνύει πώς ο χριστιανισμός κατά την εμφάνισή του αφομοίωσε στοιχεία μιας παλαιότερης λατρείας όπου το μανιτάρι έπαιζε κεντρικό ρόλο και υποστηρίζει πως, οι πρώτοι χριστιανοί πιθανόν έκαναν χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών.<sup>853</sup> Ο συγγραφέας θεωρεί πως οι όροι: α) soma, β) μάννα, γ) Ιησούς/Ιωάννης, δ) ο καρπός του δέντρου της γνώσης, ε) σταυρός, αποτελούν συμβολισμό του *amanita muscaria*. Ειδικά για την ερμηνεία του μάννα ως μανιταριού ο συγγραφέας επικαλείται ως αποδείξεις τα χωρία της Βίβλου: '...κειτόταν ένα μικρό στρογγυλό πράγμα....[...] Και ο Μωσής είπε, κανείς να μην το αφήσει ως αύριο το πρωί [...] Κάποιοι τον παράκουσαν και το έφαγαν τα σκουλήκια και βρόμισε... (Εξοδος, παρ. 16 κ.έ.). (Στο ίδιο βιβλίο υπάρχει η φωτογραφία μιας τοιχογραφίας του 13<sup>ου</sup> αι. από τη Γαλλία η οποία απεικονίζει μανιτάρι (με κλαδιά από άλλα μανιτάρια) ως το 'Δέντρο της Γνώσης του Καλού και του Κακού'. Σύμφωνα με μια άλλη παράδοση οι χριστιανοί πίστευαν ότι τα μανιτάρια ξεπήδησαν εκεί όπου έφτυσε ο άγιος Πέτρος -ή κατ' άλλους ο διάβολος- ψωμί στο έδαφος. Όπως και να 'χει για τους χριστιανούς τα μανιτάρια θεωρούνται διαβολικά και μιαρά.<sup>854</sup>

Ένας άλλος μελετητής, ο Berlant, συμφωνώντας με τις απόψεις του Wasson, πιστεύει ότι ο απαγορευμένος καρπός της Γένεσης δεν είναι κάποιο φρούτο ή κάποιος καρπός, παρά ένα είδος μανιταριού, το οποίο φυτρώνει πάνω σε κορμούς δέντρων<sup>855</sup> Επιπλέον, φαίνεται πως με το μανιτάρι και τη λατρεία του σχετίζεται και το φίδι, είτε πρόκειται για τον όφι της Γένεσης είτε για το φίδι του Μωσσή ή του Ασκληπιού είτε για το φίδι στο μύθο του Γλαύκου<sup>856</sup>, όπως επίσης και το γάλα<sup>857</sup>, ενώ στα ρωσικά

<sup>852</sup> Wasson, όπ.π., σελ. 208 και 214.

<sup>853</sup> Allegro, J., *The Sacred Mushroom and the Cross: A Study of the Nature and Origins of Christianity within the Fertility Cults of the Ancient Near East*, Doubleday, New York, 1970.

<sup>854</sup> Eileen Holland, 'Mushrooms and Toadstools' :

<http://www.open-sesame.com/fungi.html> Ωστόσο, είδαμε, σε άλλο σημείο της εργασίας, πώς οι Ρώσοι, κατεξοχήν μυκόφιλος λαός, μετέτρεψαν αυτή την παράδοση από αρνητική σε θετική.

<sup>855</sup> Berlant, S. R., 'Was R. G. Wasson The Messiah?'

ιστοσελίδα: <http://home.adelphia.net/~entheogens/Wasson/Wasson2.htm> σελ. 1.

<sup>856</sup> Berlant S. R., όπ.π.

<sup>857</sup> Είτε αυτό παραπέμπει σε συσχετισμό με τη μητέρα θεά (βλ. Berlant S. R., όπ.π.), είτε αντιμετωπίζεται ως αντίδοτο των παρενεργειών και των δηλητηριάσεων (βλ. Sikala A.-L. & Horpál

παραμύθια με τη Μπαμπά Γιαγκά, στα οποία θα αναφερθούμε παρακάτω, το μανιτάρι εμφανίζεται ως μια κατεξοχήν μαγική τροφή<sup>858</sup>.

Ο Terence McKenna, στο βιβλίο του *Food of the Gods* υποθέτει ότι ο homo sapiens προέρχεται από ανθρωποειδή που έτρωγαν ψυχοτρόπα φυτά.<sup>859</sup> Ακόμα υποστηρίζει ότι στο Catal Huyuk έναν από τους σπουδαιότερους προϊστορικούς χώρους της σημερινής Τουρκίας γινόταν χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών στις τελετές.

Ο Henry Moon, αν και ερασιτέχνης ανθρωπολόγος, ερεύνησε εκτενώς τη χρήση παραισθησιογόνων φυτών στους Ινδιάνους Κονίμπο του Περού και στους Μαζατέκους του Μεξικού, με τους οποίους έζησε πολλά χρόνια και μάλιστα παντρεύτηκε την ανιψιά ενός σαμάνου. Τη χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών, και κυρίως της ψιλοκύβης, στο Μεξικό έχουμε αναφέρει λεπτομερέστερα σε προηγούμενο κεφάλαιο [βλ. κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο]. Ο Moon, στο άρθρο του 'Τα Μανιτάρια της Γλώσσας' υποστηρίζει πως: 'Οι σαμάνοι που τρώνε μανιτάρια με σκοπό να μιλήσουν, είναι οι ομιλητές που ψάλλουν και τραγουδούν την αλήθεια, είναι οι προφορικοί ποιητές του λαού τους, οι γιατροί της λέξης, αυτοί που λένε τι είναι προφήτες, οι κυριευμένοι από τη φωνή.'<sup>860</sup>

Θα θέλαμε επίσης να παραθέσουμε τις απόψεις ενός άλλου μελετητή, του Arthur James, ο οποίος, ελέγχοντας τη σχέση των παραισθησιογόνων μανιταριών amanita muscaria με το χριστιανισμό και κυρίως με τη γιορτή των Χριστουγέννων θεωρεί πως η μεγαλύτερη γιορτή της χριστιανοσύνης υποκρύπτει την παμπάλαια λατρεία του μανιταριού κατά τις σαμανιστικές γιορτές. Ο James μάς υπενθυμίζει ορισμένες πασίγνωστες συνήθειες των Χριστουγέννων: Σ' αυτή τη γιορτή τα σπίτια στολίζονται με το χριστουγεννιάτικο δέντρο. Αυτό είναι ένα κωνοφόρο, έλατο ή και πεύκο. Παραδοσιακά το χριστουγεννιάτικο δέντρο στολίζεται με κόκκινα 'μήλα'. Κάτω από το δέντρο τοποθετούνται τα δώρα (συνήθως σε χρώματα κόκκινα και άσπρα) που υποτίθεται ότι αποτελούν απόδειξη της αγάπης του Θεού για τους καλούς. Έχουμε μάθει, υποστηρίζει, πως όποιος είναι καλός βρίσκει το δώρο του κάτω από το χριστουγεννιάτικο δέντρο, ενώ όποιος δεν είναι δεν παίρνει δώρο. Ο Άη

---

M., 'Traces of Shamanism in Hungarian folk beliefs', *Studies on Shamanism, Finnish Anthropological Society*, Helsinki & Akademiai Kiadó, Budapest, 1998, σελ. 159.)

<sup>858</sup> Vilenskaya Larissa, 'From Slavic Mysteries to Contemporary PSI Research and Back, Part III', : <http://www.resonateview.org/places/writings/larissa/myth.htm>

<sup>859</sup> McKenna, Terence, *Food of the Gods, The Search for the Original Tree of Knowledge, A Radical History of Plants, Drugs and Human Evolution*, Bantam, 1992.

<sup>860</sup> Moon Henry, *The Mushrooms of Language, Hallucinogens and Shamanism*, Oxford University Press, 1973.



Βασίλης (ή άγιος Νικόλαος αλλού), στην πιο διαδεδομένη του εκδοχή περιγράφεται ως ένας χοντρός, στρογγυλός γέρος άντρας που φοράει κόκκινα και λευκά και συνδέεται με τους τάρανδους, που του σέρνουν το έλκηθρο, τους νάνους και τον παγωμένο Βορρά. Οι τάρανδοι κάνουν ένα ιπτάμενο ταξίδι για να φτάσουν σε όλα τα μέρη του κόσμου. Η αποκάλυψη του ‘παραμυθιού’ του Άη-Βασίλη, της προέλευσης των δώρων και των λοιπών ‘ψεμάτων’ των Χριστουγέννων γίνεται σε παιδική ηλικία, με τρόπο που συνήθως μένει χαραγμένος στην ψυχή του παιδιού ως τραύμα.

Κατά το μελετητή, τα παραπάνω πασίγνωστα στοιχεία, όπως και οι αγιογραφίες των Χριστουγέννων, οι χριστουγεννιάτικες παραδόσεις και ιστορίες έχουν κρυμμένα νοήματα. Παρόλο που δεν είναι εκ πρώτης φανερά, μια πιο ενδελεχής έρευνα αποκαλύπτει πολύ μεγαλύτερο συμβολικό περιεχόμενο (που είναι πάντως εύκολο να αποκρυπτογραφηθεί) απ’ ό,τι υποψιάζεται κανείς αρχικά. Στην πηγή της έρευνας αυτών των συμβολισμών κρύβονται τα μυστικά των μανιταριών, όσον αφορά τους τόπους ευδοκίμησής τους, το σχήμα τους, τις χρήσεις τους, την προετοιμασία και τα αποτελέσματά τους. Συγκεκριμένα, τα νοήματα αυτά μπορούν να συνοψιστούν ως εξής:

1. Ο Άη Βασίλης (ως άγιος Νικόλαος) είναι ο προστάτης άγιος των παιδιών στη Σιβηρία και τη Ρωσία – ένας αντικαταστάτης του γηγενούς σαμάνου. Οι σαμάνοι στη Σιβηρία συχνά έμπαιναν στο σπίτι που θα πραγματοποιούνταν η τελετουργία από την οροφή – ακριβώς όπως και ο Άη Βασίλης μπαίνει απ’ την καμινάδα. Ο σαμάνος κουβαλούσε μανιτάρια σε σάκο –ο άη Βασίλης κουβαλάει δώρα σε σάκο. Κατά το μελετητή μάλιστα υπάρχει σχέση του άη Βασίλη (Νικολάου) με θεούς τευτονικούς που συνδέονται με μανιτάρια, όπως ο Θορ, προσωποποίηση του κεραυνού που γεννά τα μανιτάρια, ο Οντίν, που τα σάλια των αλόγων του, που πέφτουν στη γη γεννούν μανιτάρια, αλλά και ο Όσιρις. 2. Το μανιτάρι αμανίτης ο μυγοκτόνος φύεται μόνο κάτω από τις σημύδες και τα κωνοφόρα δέντρα –και τα χριστουγεννιάτικα δέντρα είναι πάντα κωνοφόρα. 3. Η μυθολογία του ιπτάμενου τάρανδου του Άη Βασίλη συμβολίζει την παραισθησιογόνα δράση από κατανάλωση μανιταριών –οι τάρανδοι ξετρελαίνονται για μανιτάρια. 4. Ο άη Βασίλης κουβαλά τα δώρα στον άσπρο του σάκο. Τα μανιτάρια μαζεύονται σε σάκους, και ο αμανίτης ο μυγοκτόνος ξεπηδά από έναν άσπρο βολβοειδή σάκο. 5. Τα μανιτάρια είναι κόκκινα και άσπρα και φυτρώνουν κάτω από ένα πράσινο δέντρο. Τα χριστουγεννιάτικα χρώματα είναι το κόκκινο, το άσπρο και το πράσινο. 6. Κλασικά, τα κόκκινα και άσπρα μανιτάρια τα αποξηραίνουν αρμαθιάζοντάς τα πάνω από τη φωτιά του τζακιού. Οι

χριστουγεννιάτικες κάλτσες είναι επίσης κόκκινες και άσπρες, κρεμιούνται με τον ίδιο τρόπο και έχουν το ίδιο σχήμα. 7. Η Άμωμος Σύλληψη συμβολίζει την 'χωρίς σπέρμα' ευδοκίμηση/βλάστηση του μανιταριού. Στο νου των παλαιών, όταν δεν υπήρχαν μικροσκόπια για να εντοπίσουν τα σπόρια, η εμφάνισή του θεωρούνταν θαυμαστή. 8. Ακόμα και το ίδιο το όνομα, 'Χριστούγεννα', σε κάποιες γλώσσες, π.χ. στα αγγλικά (Christ-mas), είναι ένα όνομα ιερής ημέρας, αποτελούμενο από τις λέξεις 'Χριστός' (αυτός που έχει χριστεί με την Μαγική Ουσία) και 'Λειτουργία' (Mass) (μια ειδική θρησκευτική τελετή της ιερής κατάποσης της Ευχαριστίας, του 'Σώματος του Χριστού'). Στην παράδοση των καθολικών, αυτή η ουσία έχει αντικατασταθεί από το δόγμα της 'μετουσίωσης', όπου σε μια, κατά κάποιον τρόπο, μαγική τελετουργία οι ιερείς ισχυρίζονται ότι έχουν την ικανότητα να μετατρέπουν ένα στρογγυλό αρτίδιο στο καθαυτό 'Σώμα του Χριστού'. Πρόκειται δηλαδή για ένα υποκατάστατο ή placebo. 9. Η αποκάλυψη του 'ψέματος' του άη Βασίλη δείχνει, όσο κι αν γίνεται συσκοτισμένα, την εχθρική σχέση του χριστιανισμού με τις προγενέστερες θρησκείες και το σαμανισμό. Σε κάποιες παραδόσεις το ελάτινο κλαδί (ή το κλαδί του πεύκου) θεωρείται 'το κάθισμα της ψυχής'. 10. Τα κόκκινα 'μήλα' του χριστουγεννιάτικου δέντρου παραπέμπουν στο 'Δέντρο της Γνώσης' του Παραδείσου, και το 'μήλο' συμβολίζει το amanita muscaria. Άλλωστε και η τοποθέτηση κωνοφόρων στα σπίτια τα Χριστούγεννα (χριστουγεννιάτικα δέντρα) και από κάτω η τοποθέτηση των δώρων (συνήθως σε χρώματα κόκκινα και άσπρα), που υποτίθεται ότι αποτελούν απόδειξη της αγάπης του Θεού για τους καλούς, δεν είναι παρά ο συμβολισμός του amanita muscaria ως του καρπού της γνώσης, καθώς μάλιστα η σχέση κωνοφόρων και amanita muscaria είναι συμβιωτική.<sup>861</sup>

Ο ίδιος μελετητής θεωρεί ότι πάμπολλα 'ιερά' ονόματα της χριστιανικής θεολογίας προέρχονται από το ιερό μανιτάρι και αναφέρει χαρακτηριστικά 31 ονομασίες. Πιστεύουμε ότι πολλές απ' αυτές τις ονομασίες είναι παρακινδυνευμένο να θεωρήσουμε ότι σχετίζονται με το μανιτάρι, ωστόσο αξίζει να παραθέσουμε κάποιες ως παράδειγμα. Έτσι, ο James πιστεύει π.χ. ότι το ιερό δισκοπότηρο, που φυλάσσει το αίμα του Κυρίου υποκρύπτει, λόγω σχήματος και ιδιοτήτων το μανιτάρι. Η Ζωοδόχος Πηγή είναι, κατά τη γνώμη του, άλλος ένας συμβολισμός του μανιταριού: τα ζώντα ύδατα, το σώμα και το αίμα, το μάννα κ.ά. αναφέρονται όλα σε

<sup>861</sup> James Arthur, *Mushrooms and Mankind*, 30<sup>th</sup> annual Fungus fair, 11-12 Δεκ. 1999, San Francisco, ΗΠΑ. Βλ. ιστοσελίδα: <http://www.sirius.com/~holy/mushroom.html> (κεφ. *Τα κρυφά μηνύματα των Χριστουγέννων*, σελ. 12-20).



κάποια ουσία που τρώγεται ή πίνεται και δημιουργεί επαφή με το Θεό. Κατά τη χριστιανική ιδεολογία η πράξη είναι μεταφορική. Ο James αντίθετα υποστηρίζει ότι πρόκειται για κυριολεξία που εννοεί την κατανάλωσημανιταριών. Το φωτοστέφανο, επίσης δεν είναι απεικόνιση της αύρας του Χριστού αλλά απεικόνιση του καπέλου του μανιταριού. Η ιστορία του Αδάμ και της Εύας, πάλι, σε πινακίδες της Μεσοποταμίας σε σφηνοειδή γραφή (περ. 4.000 π.Χ.) λέγεται αντεστραμμένη: λέγεται δηλαδή ότι οι θεοί ήρθαν από το Σείριο και είχαν ως σκοπό τους την επέκταση των διανοητικών δυνατοτήτων των ανθρώπων. Τέλος, συμμερίζεται τις απόψεις του J.Allegro, που αναφέραμε παραπάνω.<sup>862</sup>

Μια άλλη μορφή της σχέσης των παραισθησιογόνων μανιταριών με το χριστιανισμό έρχεται από το Μεξικό. Εκεί, όπως έχουμε αναφέρει και αλλού, γινόταν (σε κάποιες περιοχές μάλιστα μέχρι πρόσφατα) η χρήση ενός παραισθησιογόνου μανιταριού, της ψιλοκύβης, σε σαμανιστικές τελετές. Την εποχή της κατάκτησης του Μεξικού από τους Ισπανούς, υπήρχαν εκεί τέσσερα θεϊκά φυτά –ένα ήταν η ψιλοκύβη-, που αντιμετωπίζονταν ως διάμεσα μεταξύ ανθρώπων και θεών και χρησιμοποιούνταν από τους Ινδιάνους για επίλυση διαφόρων προβλημάτων. Όταν έφτασαν στην περιοχή οι χριστιανοί μοναχοί απέδωσαν τα θαύματα των φυτών στο Δαίμονα και τα καταδίκασαν ως δαιμονικά. Παρόλ' αυτά, η χρήση των φυτών ενσωματώθηκε στις χριστιανικές τελετές. Έτσι, αντικείμενα για την τελετή πουλιούνται σε κάθε αγορά, σε ειδικούς πάγκους, συχνά στη σκιά της εκκλησίας των ενοριών. Τα φυτά αντιμετωπίζονται από τους ντόπιους με σεβασμό, δεν θεωρούνται απλά 'κηπευτικά'. Οι τελετές γίνονται στη διάρκεια αγρυπνιών. Μάλιστα, μερικές φορές ο curandero (κάτι αντίστοιχο με σαμάνο) είναι ο ...ίδιος ο παπάς!<sup>863</sup>

## II. Το μανιτάρι στις μυθολογίες του κόσμου

Η σχέση του μανιταριού με το υπερφυσικό και το μαγικό εμφανίζεται στις παραδόσεις πολλών λαών. Μανιτάρια παρουσιάζονται με μορφή ξωτικών, νάνων, νεράιδων και γενικότερα υπερφυσικών όντων, κάποια από τα οποία ήδη αναφέραμε.

<sup>862</sup> James Arthur, όπ.π., σελ. 21-35.

<sup>863</sup> Wasson Gordon R., 'Notes on the Present Status of Ololiuhqui and the Other Hallucinogens of Mexico (Salvia Divinorum Archive)', *Botanical Museum Leaflets*, Harvard University, Vol. 20, No 6, Νοέμ. 1963, σελ. 161-212. Βλ. ιστοσελίδα:

[http://www.google...notes.html+slavic+anthropology%2Bmushrooms&hl=en&lr=lang\\_e](http://www.google...notes.html+slavic+anthropology%2Bmushrooms&hl=en&lr=lang_e)

Μια τέτοια σχέση αναφέρει η Marija Gimbutas στην *Επιστροφή της Μεγάλης Θεάς*, όταν μας μιλά για τους Καουκάλι, μαγικά πλάσματα αντίστοιχα με τους καλικαντζάρους. Λέει λοιπόν:

«Οι Καουκάλι – ή Κάουκας- εμφανίζονται στα παιδικά λιθουανικά βιβλία ως γενειοφόροι καλικάντζαροι. [...] Κανονικά μοιάζουν πολύ περισσότερο με μικροσκοπικούς άνδρες που τρώνε φυτικές τροφές, έχουν μέγεθος ανθρώπινου κεφαλιού και βοηθούν τους ανθρώπους πληθαίνοντας τα δημητριακά και τα άχυρα. [...] Στην εικονογραφία ένας Καουκάλι εμφανίζεται να έχει 'δύο πιθαμές μπόι και να είναι στρογγυλός σαν μπάλα'. Προτού Καουκάλι και άνθρωποι συνδιαλεχθούν οι πρώτοι ζούσαν στο δάσος. Προφορικές μαρτυρίες ρίχνουν φως σε αυτό το διακανονισμό. Για παράδειγμα πολλές λέξεις έχουν τη ρίζα *kauk-* που έχει σχέση με τα μανιτάρια: η λέξη *kaukagrybis* (*grybas*= μανιτάρι) αναφέρεται σε μία ολόκληρη ομάδα μανιταριών (*Phallus impudicus*). Η λέξη *kaukatiltis* (*tiltas*= γέφυρα) δείχνει τη θέση που μπορούν να βρεθούν πολλά μανιτάρια. *Kaukoratis* (*ratas* =κύκλος ή τροχός) είναι ένας ολόκληρος ορμαθός μανιταριών. Υπάρχει ένα ρητό: 'Μην ανάβεις φωτιά στα *Kaukoratis*, γιατί μπορεί να έρθουν εκεί τα *Kaukeliai* (= υποκοριστικό του *Kaukai*) τη νύχτα'. Το *Kaukoratis*, κατά την Irene Luksis Goddard, είναι ένα «μανιτάρι – δακτύλιος», το οποίο πρέπει να συγκριθεί και με το νεραϊδένιο δαχτυλίδι<sup>864</sup>. Οι *Kaukai* συνδέονται και με άλλα είδη της χλωρίδας και της πανίδας. Έτσι, με το ίδιο όνομα, *kaukas* (αλλά και *kaukelis* ή *kaukoras*) αποκαλείται το όνομα ενός είδους αρωματικής ρίζας (*mandragora officinarum*). Ακόμη, η λιθουανική 'χτένα του Κάουκας' είναι το όνομα ενός φυτού που έχει σχήμα χεριού και λέγεται ότι έχει μαγικές ιδιότητες και διασυνδέσεις με τον κάτω κόσμο: 'Χτένισε με αυτό τα μαλλιά σου και πρόσεχε να μη σπάσει ούτε ένα κομμάτι του – γιατί τότε θα γνωρίσεις όλα όσα κρύβονται στη γη'<sup>865</sup>.

»Ένα άλλο όνομα των *Kaukai* είναι και *bezdukai* ή *barstukai*. Ο προστάτης τους είναι ο θεός Πουσκάιτις, ο οποίος ζει κάτω από ένα γέρικο θάμνο και έχει μια χαρακτηριστική δυσσομία. Μια ορισμένη τάξη φυτών –ριζών που ονομάζεται

<sup>864</sup> Σύμφωνα με προσωπική επικοινωνία της Goddard με την Gimbutas. Βλ. Gimbutas Marija, *Η επιστροφή της Μεγάλης Θεάς*, εκδ. Αρχέτυπο, Θεσσαλονίκη, 2001 (α' έκδ. Καλιφόρνια 1999), σελ. 312, υποσημ. 19.

<sup>865</sup> Greimas Algirdas Julien, 1979. *Apie deivus ir žmones: lietuvių mitologijos studijos*. Chicago: εκδ. A and M, σελ. 36. (Γαλλική μετάφραση της Edith Rechner: *Des dieux et des hommes: Études de mythologie lituanienne*. Paris: εκδ. Presses Universitaires de France, 1985. Αγγλική μετάφραση της Milda Newman: *Of Gods and Men: Studies in Lithuanian Mythology*. Bloomington: εκδ. Indiana University Press, 1992.)

κάουκας μας παρέχει ευρύτερης μαρτυρία για την οσφρητική συσχέτιση των Kaukas. Όπως αποδεικνύει ο Greimas, η ρίζα του ονόματος του θεού Πουσκάιτις είναι το *rušk-* και μπορεί να ανήκει στην ίδια ομάδα λέξεων που περιλαμβάνει το ρήμα *ruškuoti*, «εκπνέω, αναπνέω βαθιά». Αυτού του είδους η ετυμολογία φανερώνει πως ο θεός Πουσκάιτις ενσαρκώνει τη Γη και ότι –με εναλλακτικές βαθιές αναπνοές, σκορπώντας οσμές με τη βοήθεια των *μπεζντάι* (γέρικα δέντρα)- γεννάει τα χθόνια όντα: *Μπεζντουκάι* και *Καουκάι*.

»Ακόμα το όνομα Κάουκας συνδέεται και με ‘αδένες’ (*kaukos*) και με ένα ‘σπυρί’ (*kaukas*). [...] Μία περαιτέρω εξήγηση της προέλευσης του ονόματος το συνδέει με τον αγριόχοιρο που οι Παλαιοευρωπαίοι συνέδεαν με το θάνατο. Οι *Καουκάι* μπορεί να επωάζονται από τους όρχεις του αγριόχοιρου. Μπορεί κάποιος να σφάζει ένα επτάχρονο αγριόχοιρο, να κόψει τους όρχεις του και να τους φυλάξει σε ζεστό μέρος ή σε μία τρύπα στον ξύλινο παραστάτη της εξώπορτας. Ο νεογέννητος *Kaukas* κάνει γνωστή την εκκόλασή του με χτυπήματα και ξυσίματα. Ο ξύλινος παραστάτης της πόρτας αντιπροσωπεύει το πέρασμα από το «φυσικό» εξωτερικό, στο «καλλιεργημένο» εσωτερικό, από το δάσος στο σπίτι.

»Το *Kaukas* επίσης σχετίζεται γλωσσικά και με το «κρανίο» (*kaukolè*), και με το «κεφάλι, προσωπίο» (*kauké*). Το όνομα για το «κρανίο», εκτός από το κεφάλι του Κάουκας –ή τις διαστάσεις του σε μέγεθος κρανίου και την εμβρυική, αδενώδη μορφή του- τοποθετεί τους *Καουκάι* στο χρόνο μεταξύ θανάτου και αναγέννησης.»<sup>866</sup>

Σχέση με τα παραισθησιογόναμανιτάρια φαίνεται πως είχαν και οι Κέλτες. Έτσι, οι αρχαίοι Δρυΐδες εμφανίζονται να κατέχουν ‘μαγικάμανιτάρια’. Αυτά όμως δεν ήταν του είδους *amanita muscaria*, όπως στο *soma* της Κεντρικής Ασίας αλλά ενός άλλου παραισθησιογόνου είδους, της ψιλοκύβης.<sup>867</sup>

Ενδιαφέρον παρουσιάζει και ο τρόπος που εμφανίζονται ταμανιτάρια σε κάποιους μύθους των Χουκούλων των Καρπαθίων. Οι Χουκούλοι ή Άντες είναι ένας λαός Καρπαθίων της Ουκρανίας, όπου επιβιώνουν πολλές προχριστιανικές αντιλήψεις, που εμφανίζονται σε πολλές πρακτικές και μύθους, όπως σ’ αυτούς της ξυλογλυπτικής και του στολίσματος των πασχαλινών αβγών, για τα οποία χαρακτηρίζονται. Οι Χουκούλοι πιστεύουν πως οι ψυχές εκείνων που είχαν έναν βίαιο θάνατο, εμφανίζονται με τη μορφή πνευμάτων, των ‘*maras*’, και

<sup>866</sup> Gimbutas Marija, *Η επιστροφή της Μεγάλης Θεάς*, εκδ. Αρχέτυπο, Θεσσαλονίκη 2001 (α’ έκδ. Καλιφόρνια 1999), σελ. 288 – 291.

<sup>867</sup> Wilson, Peter Lamborn, *Ploughing the Clouds: The Search of Irish Soma*, City Lights, San Francisco 1999, σελ. 150. Βλ. ιστοσελίδα: [http://www.csp.org/chrestomathy/ploughing\\_the.html](http://www.csp.org/chrestomathy/ploughing_the.html)

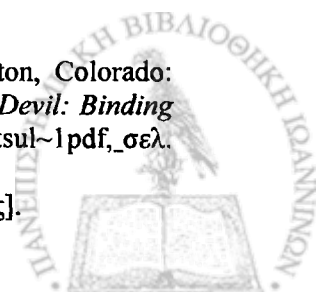
καταλαμβάνουν τα ορεινά βοσκοτόπια κατά το χειμώνα. Έτσι τα βοσκοτόπια γίνονται επικίνδυνα και τρομαχτικά. Γι' αυτό η πιο βασική τελετή των βοσκών είναι το άναμμα της ιερής φωτιάς, της 'vatra', στην οποία σημαντικό ρόλο παίζουν και τα μανιτάρια. Η τελετή έχει ως εξής: «Η φωτιά πρέπει να αναφτεί μέσα σε μια ειδική καλύβα. Έκοβαν ένα ραβδί ακριβώς στο σωστό μέγεθος για να εφαρμόζει στην πόρτα της καλύβας. Στις άκρες των ραβδιών έμπηγαν αποξηραμένα μανιτάρια. Ο αρχιβοσκός, χρησιμοποιώντας μια δερμάτινη ζώνη, σβούριζε το ραβδί πίσω μπρος απέναντι στις παραστάδες της πόρτας, μέχρι να αρπάξουν φωτιά τα μανιτάρια. Με τη μία άκρη του ραβδιού που είχε ανάψει άναβαν τη vatra, ενώ βύθιζαν την άλλη άκρη τελετουργικά σε έναν κουβά με νερό. Το νερό έτσι αγιάζονταν και μ' αυτό ράντιζαν τα μαντριά. Κρατούσαν τη vatra αναμμένη όλο το καλοκαίρι και δεν την άφηναν να σβήσει παρά μόνο όταν κατέβαζαν τα πρόβατα στα πεδινά για το χειμώνα. Αν έσβηνε, πίστευαν πως ο βοσκός που είχε την ευθύνη να την κρατάει αναμμένη θα πέθαινε μέσα σ' ένα χρόνο.<sup>868</sup>

Επίσης, όπως έχουμε σημειώσει και αλλού, είναι χαρακτηριστική η εμφάνιση του μανιταριού στα παιδικά παραμύθια, η οποία σήμερα αποκτά τη μορφή μοτίβου. Ωστόσο κάποια παραμύθια είναι πολύ αποκαλυπτικά για το ρόλο του μανιταριού. Σε ένα απ' αυτά ένα γουρουνάκι κάνει βόλτα στο δάσος, παρά τις προειδοποιήσεις τις μαμάς του ότι το δάσος είναι επικίνδυνο, γιατί, λαίμαργο καθώς είναι, θέλει με κάθε τρόπο να βρει και να φάει μανιτάρια. Στο δάσος όμως το πιάνει ο λύκος και το πηγαίνει στο σπίτι του να το φάει. Τελικά το γουρουνάκι κατορθώνει να γλιτώσει αφού όμως μείνει με το λύκο μια βδομάδα, κατά την οποία καθημερινά μαγειρεύουν 'ψητό με μανιτάρια'.<sup>869</sup> Γίνεται λοιπόν φανερό πώς το μανιτάρι λειτουργεί ως πολλαπλό σύμβολο: είναι ταυτόχρονα μετωνυμία του 'σκοτεινού' δάσους (ένα προϊόν της φύσης σε άγρια κατάσταση), της τροφής των 'απολίτιστων' (μαγειρεύεται στο σπίτι του λύκου), του πολλαπλού 'κινδύνου' αλλά και μιας επικίνδυνης ηδονής για την οποία αξίζει να ρισκάρει κανείς.

#### IV. Ο συμβολισμός του μανιταριού στην Ελλάδα

<sup>868</sup> Rubchak Bohdan, *Notes on the Text. In Shadows of Forgotten Ancestors*. Littleton, Colorado: Ukrainian Academic Press, 1981. Εδώ στο: Diana M. Georgina, *Between God and the Devil: Binding Spirits in Hutsul Folk Art Decoration*. Βλ. ιστοσελίδα: [http://www.wsu.edu/~ice\\_age/hutsul~1pdf\\_σελ.7](http://www.wsu.edu/~ice_age/hutsul~1pdf_σελ.7).

<sup>869</sup> Geoffroy de Pennart, *Το γέμα των λύκων*. [Σύγχρονο παραμύθι για παιδιά, με εικόνες].



## α. Λατρευτικοί συμβολισμοί του παραδοσιακού κόσμου

Και στον ελλαδικό χώρο, τουλάχιστον μέσα από τα δεδομένα αυτής της έρευνας, η σχέση του μανιταριού με τη λατρεία φαίνεται, έστω κι αν αυτό γίνεται πολλές φορές έμμεσα. Η θέση του στις δοξασίες και τις προλήψεις δείχνει ότι συνήθως θεωρείται είδος ανάξιο λόγου, υποτιμημένο, ωστόσο αρκετές από τις λαϊκές ονομασίες του το συνδέουν με την τρέλα, με μαγικά, χθόνια ή υπερφυσικά πλάσματα και έτσι κάνουν φανερή τη λατρευτική του χρήση στο παρελθόν. Ακόμη ο φόβος και οι μαγικές ιδιότητες που αποδίδονται σε κάποια είδη μανιταριών συνηγορούν στο ότι υποκρύπτεται ένα δέος απέναντί τους, δέος αντίστοιχο με αυτό που υπάρχει απέναντι στο θεϊκό στοιχείο.

Παραπάνω είδαμε τη σχέση κάποιων μανιταριών με το τελετουργικό άναμμα της φωτιάς και με τη μαγεία στους Χουκούλους των Καρπαθίων. Κάτι αντίστοιχο βρίσκουμε και στα δεδομένα της δικής μας αρχαικής έρευνας, όπου η ίσκα εμφανίζεται να παίζει ρόλο στη μαγική τελετουργία της 'αναποδοφωτιάς'. Έτσι από χειρόγραφο προέρχεται η ακόλουθη αναφορά: «[...] Για τον ίσκιο στα πράματα [ζώα], πιάνουμ' (ανάβουμε) αναποδοφωτιές. Ένας Γιάννης γδένεται (ξεντύνεται) ολοσάρκατος (ολόγυμνος) κι πιάνει μι το πριβόλημα κι ανάβ' τ'ν' ίσκα, μι τα χέρια τα' πίσω ανάποδα κι ανάφτ' αναποδοφωτιά. Κοντά περνάει τα πράματα αοπάν' απ' τ'ν' αναποδοφωτιά κι τα τφεκάει. Αν μι το τφέκημα σκορπίσνε τα πράματα, φεύγει η αρρώστια, άμα κάτσνε ακούνητα, δεν κόβεται η αφάλεια (αρρώστεια) Η αναποδοφωτιά είναι καλή να τ'ν' ανάψ'ς κι για άνθρωπο. Τη στάχτ' απ' τ'ν' ίσκα, π' ανάβουμ' τ'ν' αναποδοφωτιά τ' λυώνουμ' σε νερό ανεχείργο κι ποτίζουμ' τον άρρωστο.»<sup>870</sup> Σε άλλο χειρόγραφο από το χωριό Δάφνη Αιτωλοακαρνανίας πληροφορούμαστε.: «Αβασκαμός ζώου. Ένα ωραίο άλογο, ένα μεγάλο κοπάδι, μια γαλακτοφόρα αγελάδα, μια γίδα με πολλά κατσίκια κ.λπ. μπορεί να πάρουν από μάτι. Πρώτη δουλειά: θα δέσωμε ένα μαντήλι στο λαιμό του ζώου και θα το 'κοιτάζωμε' λέγοντας τα λόγια του αβασκαμού. Αν το ζώο δε συνέρχεται ανάβουμε αναποδοφωτιά. Ένας δηλαδή που πρέπει να λέγεται Γιάννης ανάβει με πριόβολο και στουρνάρι μια ίσκα με τα χέρια του πίσω από τη μέση του. Την ίσκα κόβει σε τρία κομμάτια και βάζει καθένα χωριστά αναμμένα. Τη στάχτη από τα τρία κομμάτια βάζουμε σ' ένα

<sup>870</sup> χφ. 3350, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Φαμίλα Ναυπακτίας, έτος 1978-79, κεφ. Μαγικές ενέργειες.

κουταλάκι και ποτίζουμε το ζώο σε λίγο νερό ή σε τροφή που θα φάη το ζώο.»<sup>871</sup>  
Τέλος, η ίσκα συνδέεται και με τη μαγεία, όπως φαίνεται στην παρακάτω αναφορά:  
«Εις το ανεμοπύρωμα καις εννιά τεμάχια 'ίσκνας' και σταυρώνεις τον άρρωστο ανά  
τρία εκάστην φοράν ενώ λες διάφορα λόγια.»<sup>872</sup>

Αλλού πάλι τα μανιτάρια εμφανίζονται να συνδέονται με τον κόσμο του υπερφυσικού και των δαιμόνων. Έτσι στην Κάτω Ιταλία ένα είδος μανιταριού λέγεται *δαιμονούd-di*.<sup>873</sup> Άλλωστε και η επίσημη διεθνής ονομασία κάποιων μανιταριών με άσχημη μυρωδιά είναι *αβγά του διαβόλου*.<sup>874</sup> Αλλού πάλι σχετίζονται με τους καλικαντζάρους. Έτσι στους Καστελλάνους της Κέρκυρας οι καλικάντζαροι λέγονται 'κουκούγεροι', όμως στην Πελοπόννησο βρίσκουμε και μανιτάρι με την ονομασία *κουκουγερίσα*.<sup>875</sup> Η ετυμολογική σχέση ανάμεσα στις δύο ονομασίες προφανώς υποκρύπτει και μια άλλη, συμβολική. Στην Κύπρο υπάρχει και η ονομασία *φγια τους σκλαπούνταρους* (αφτιά των καλικαντζάρων) για ένα είδος μανιταριών που φυτρώνει το Γενάρη και συμπίπτει συνήθως με το Δωδεκαήμερο.<sup>876</sup> Στην Κύθνο υπάρχει απαγόρευση της μανιταροφαγίας κατά το Δωδεκαήμερο, καθώς η σχέση των μανιταριών με τους καλικαντζάρους καθιστά και τα μανιτάρια δαιμονικά. Στο ακόλουθο απόσπασμα, από την αρχαική μας έρευνα, λέγεται: «Τσε τσις δε μανίτους τα μανιτάρια δηλαδή δεν τσις τρώμε μετά τα Χριστόγεννα πια ζατί τσις έχουν λέει κατουρήσει οι καλικάντζαροι. Κοίταξε να δης, θυατέρα, οι καλικάντζαροι είναι οι σατανάδες. Πιστεύομε ότι ούλο το Σαραντάμερο βάζει τον ένα με τον άλλο να τσακωθούνε, να παρεξηγηθούνε να μη πάνε να ακοινωνήσουνε (κοινωνήσουν), αυτοί είναι οι καλικάντζαροι. Αυτά τα πιστεύομε ζατί ότι ώρα θα νηστέψομε εκείν' την ώρα θα παρεξηγηθούμε, εκείν' την ώρα θα βρεθούνε λόγια ζα να σε μάθουν να μην πας να ακοινωνήσης. Αυτά είναι οι καλικάντζαροι.»<sup>877</sup> Και στην Κρήτη επίσης λέγεται πως «τις σκόλες του Δωδεκάμερου δεν κάνει να τρώμε αμανίτους, γιατί έχουν

<sup>871</sup> χφ. 1181, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Δάφνη Ναυπακτίας, έτος 1969-70, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 13.

<sup>872</sup> χφ. 1043, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Φάρσαλα Λαρίσης, έτος 1969-70, κεφ. Λαϊκή Ιατρική, σελ. 127.

<sup>873</sup> Καραναστάσης Αναστάσιος, *Ιστορικών Λεξικόν των ελληνικών ιδιωμάτων της Κάτω Ιταλίας*, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα, 1986, τόμ. β', λήμμα: *δαιμονούd-di*.

<sup>874</sup> *Ο κόσμος των φυτών και των ζώων*, Μεγάλη εικονογραφημένη εγκυκλοπαίδεια φυσικών επιστημών, τόμ. 3<sup>ος</sup>, λήμμα: *μύκητες* (σελ. 97-123), σελ. 108.

<sup>875</sup> χφ. 1265, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Καστελλάνοι Κέρκυρας, έτος 1970-71, κεφ. Τροφές, σελ. 5 και, χφ. 133 ΙΛΝΕ, Καλάβρυτα Πελοποννήσου, σελ. 31.

<sup>876</sup> Χατζηιωάννου Κ. Π., *Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου*, σελ. 94. Βλ. και Παράρτημα Ι.

<sup>877</sup> χφ. 2927, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κύθνος Κυκλάδων, έτος 1976-77, κεφ. Εορτολόγιο, σελ. 299.



μέσα τους κατσικαντάρους»<sup>878</sup> ή «αερικά».<sup>879</sup> Οι παραπάνω αναφορές κάνουν φανερή, νομίζουμε, τη σχέση των μανιταριών με τους καλικαντζάρους, μαγικά πλάσματα που ανήκουν κατεξοχήν στον κόσμο του υπερφυσικού. Πολύ περισσότερο μάλιστα όταν συγκριθούν με τους λιθουανικούς Kaukas αλλά και με τα λεγόμενα του James για το κρυμμένο νόημα των Χριστουγέννων, στα οποία αναφερθήκαμε σε άλλα σημεία αυτού του κεφαλαίου.

Παραπάνω είδαμε επίσης τη σχέση του μανιταριού με τον ομφαλό, που σύμφωνα με τους μελετητές απηχεί την πανάρχαια λατρεία του μανιταριού. Αυτή η σχέση φαίνεται πως διασώζεται και στην Ελλάδα, καθώς εμφανίζεται και στα δικά μας δεδομένα. Έτσι, σε συνέντευξη από το Καβαλάρι Θεσσαλονίκης, πληροφορητής, πρόσφυγας από τη Χαριούπολη της Θράκης ανέφερε πως θυμόταν τον παππού του να μαζεύει ένα εδώδιμο μανιτάρι με την ονομασία *κουζού κιοπέ*, που ο ίδιος ήξερε ότι σήμαινε 'αφαλός του αρνιού'.<sup>880</sup> Σε χειρόγραφο πάλι από προσφυγικό χωριό της Θεσσαλίας υπάρχει η ακόλουθη αναφορά: «Τρώγουμε κουζούμγκ μπεκε (κάτι σαν μανιτάρια που φυτρών' στα σχριβάδια (=χωράφια ακαλλιέργητα) και είναι πιο νόστιμα από το κρέας».<sup>881</sup> Και στις δύο αναφορές προφανώς έχουμε να κάνουμε με το ίδιο μανιτάρι που προέρχεται από το τουρκ. *kuzu* = αρνί + *göbek* = κοιλιά, αφαλός και που πιθανόν να διασώζει κάποιες παμπάλαιες δοξασίες για την κεντρική θέση του μανιταριού στις λατρευτικές πρακτικές αλλά και στην κοσμολογία.

Ακόμα, είδαμε παραπάνω, πως στην ελληνική αρχαιότητα, όπως και σε άλλους λαούς, υπάρχει σύνδεση του μανιταριού με τον κεραυνό και τη βροντή.<sup>882</sup> Η δοξασία αυτή φαίνεται πως ίσχυε μέχρι πρόσφατα και στην Ελλάδα, όπως επιβεβαιώνεται και από τα δεδομένα της έρευνάς μας. Βρίσκουμε, π.χ. στην Άνδρο πως, τα λαόρχια είναι: 'είδος μικρών μυκήτων, αναφαινομένων αμέσως μετά τας πρώτας φθινοπωρινάς βροχάς. Μία νυξ και πολλάκις ολίγαι ώραι αρκούν διά την πλήρη ανάπτυξίν των. Υπάρχει κοινολαΐτις εν Άνδρω παράδοσις, βεβαιούσα ότι τα

<sup>878</sup> Φραγκάκη, Ευαγγελία, *Συμβολή εις την δημόδη ορολογία των φυτών*, Αθήνα, 1969.

<sup>879</sup> Χαβάκης Ι.Ε., *Φυτά και βοτάνια της Κρήτης*, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, χ.χ., σελ. 85. Η πληροφορία παραδίδεται και στο: Κυπριωτάκης Ζαχαρίας, 'Φυτά και Πολιτισμός κατά την Τουρκοκρατία και τη Σύγχρονη εποχή', στο: *Η πολιτισμική αξία των φυτών και των ζώων στην Κρήτη, από τη Νεολιθική εποχή μέχρι σήμερα*, Ηράκλειο, 2001, σελ. 74, μαζί με τη λογική εξήγησή της: 'Ίσως αυτό εξηγείται από το γεγονός ότι επειδή τελειώνουν τότε [οι αμανίτες] πρέπει να αφεθούν και μερικοί ώστε να έχουμε σπόρια για να φυτρώσουν και την επόμενη χρονιά.'

<sup>880</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Τ. και την Ψ. Τ, περ. 70 ετών, αγρότες, Καβαλάρι Θεσσαλονίκης (πρόσφυγες από Χαριούπολη Θράκης και Πόντο αντίστοιχα), 26/12/2003.

<sup>881</sup> χφ. 682, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Νέες Καρυές Λαρίσης (πρόσφυγες από Αν. Ρωμυλία), έτος 1968-69, κεφ. Φυτικός Κόσμος, σελ. 77.

<sup>882</sup> Βλ. Wasson Gordon R., 'Lightning Bolt and Mushrooms: an Essay in Early Cultural Exploration' στο: *For Roman Jakobson*, The Hague: Morton, σελ. 605 - 612.

λαόρχια εκπηδώσιν από της γης διά του κρότου, τον οποίον προξενούν οι βρονταί. Διά τούτο, όπως αναφανούν, πρέπει, ως πιστεύεται, η βροχή να συνοδεύηται και υπό βροντών. Τα λαόρχια είναι εδώδιμα, αφθονούσι δε ιδίως εν Κορθίω.<sup>883</sup> Σε πληροφορία από συνέντευξη λέγεται επίσης ότι 'μανιτάρια θα βγούνε όταν ρίξει χαλάζι', και επίσης πως 'η βροντή φέρνει μανιτάρια'.<sup>884</sup> Στον Πόντο, πάλι, «παρά τοις χωρικούς επεκράτει η αντίληψις ότι τα κουκουβάκια (εδώδιμοι μύκητες) αναπηδούν εκ του εδάφους τελειώς ανεπτυγμένα ευθύς ως ακουστή η πρώτη βροντή της ανοίξεως.»<sup>885</sup>

Στις λαϊκές ονομασίες του μανιταριού βρίσκουμε και ένα είδος που στη Σίφνο ονομάζεται *κατρουλομανίτης*. Παρόλο που το όνομα εξηγείται επαρκώς από το γεγονός ότι φυτρώνει εκεί όπου έχουν ουρήσει τα υποζύγια, και πρόκειται σαφώς για διαφορετικό είδος, η ονομασία αυτή απηχεί, κατά κάποιον τρόπο την προϊστορική σχέση του παραισθησιογόνου μανιταριού με τα ούρα.

Στα δεδομένα μας από τις συνεντεύξεις στην ελληνική επαρχία εμφανίζεται μία φορά και η αναφορά της δοξασίας ότι «τα μανιτάρια φυτρώνουν τις μέρες που δεν έχει φεγγάρι». Παρόλο που δε στάθηκε δυνατή η επιβεβαίωση αυτής της δοξασίας, σε περίπτωση που δεν πρόκειται για μεμονωμένη αντίληψη αλλά για κάτι που -παλαιότερα ήταν διαδεδομένο στον παραδοσιακό ελληνικό κόσμο, η σχέση ανάμεσα στα μανιτάρια και τη σελήνη που υποδεικνύεται εδώ παραπέμπει σε συμβολική λειτουργία του κόσμου των μανιταριών, ακόμα κι αν, αντίστροφα από όσα αναφέραμε πριν, εδώ γίνεται λόγος για νύχτες χωρίς φεγγάρι και όχι νύχτες με πανσέληνο.

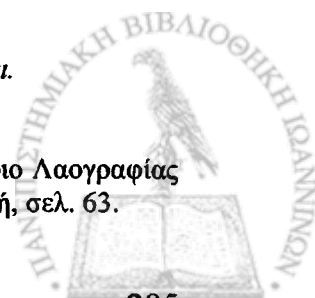
Το μανιτάρι όμως, στον ελληνικό παραδοσιακό κόσμο, παίζει ρόλο και στη μαντεία. Εκεί εμφανίζεται κυρίως με αρνητικό πρόσημο καθώς συνήθως προοιωνίζεται συμφορές ή έστω δυσάρεστες καταστάσεις και δείχνει τη σύγχρονη υποτίμησή του, αφού ομαδοποιείται με άλλα αρνητικά σύμβολα. Έτσι, στην Κύπρο πιστεύεται ότι όταν κανείς δει στον ύπνο του μανιτάρια «θα πάθει κάτι κακό», «θα 'χει στεναχώρια», ή «θα βρέξει», στο Ζαγόρι της Ηπείρου πως πρέπει «να περιμένει ακρίβεια»<sup>886</sup>. Στην Αντιμάχεια της Κω λέγεται πως «Αν 'νεμμήσουσι μ-πολλοί

<sup>883</sup> ΙΑΝΕ, Πασχάλης Δημήτριος, Ανδριακό Γλωσσάρι. Βλ. Παράρτημα Ι, λήμμα: *λαόρχι*.

<sup>884</sup> Συνέντευξη με τον Π. Α., γεωπόνο, Βόιο Κοζάνης Μακεδονίας, 6/9/2003.

<sup>885</sup> ΙΑΝΕ, Σταυρίν Πόντου, Αρχείον Πόντου, 9, σελ. 65.

<sup>886</sup> Βλ. Παράρτημα ΙΙ, χφ. 348 και 3293, κεφ. Ονειρομαντεία και χφ. 323, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Κάτω Σουδενά Ζαγορίου Ηπείρου, έτος 1967-68, κεφ. Μαντική, σελ. 63.



μανίτες (=μανιτάρια) το φτινόπωρο τότες προμηνύεται κακοχρονιά»<sup>887</sup> και στη Ρόδο επίσης πιστεύουν ότι «την άσκημη χρονιά βγαίνουν πολλοί μανήτες μαύροι, που τους λέγουν καττιτάρια».<sup>888</sup> Στο Πήλιο υποστηρίζουν πως «Όταν δης αυγά ή μαν'τάριας (μανιτάρια) λόια θ' ακούσης» (Τσαγκαράδα) και πως «άμα έχ' πουλλές μαν'τάριας τότε θα έχ' μιγάλ' φτώχεια» (Τσαγκαράδα, Ξουρίτσι)<sup>889</sup>, ενώ σπάνια τα μανιτάρια θεωρούνται καλό σημάδι.<sup>890</sup> Αντίστοιχες δοξασίες υπάρχουν και για τα χόρτα και τα σαλιγκάρια, με τα οποία συχνά ομαδοποιούνται τα μανιτάρια.<sup>891</sup> Πάντως ο αρνητικός συμβολισμός του μανιταριού παραμένει και σε πρόσφατες μαρτυρίες, όπως π.χ. σε σύγχρονους ονειροκρίτες.<sup>892</sup>

Σε συνέντευξη πάντως από το Πήλιο γίνεται λόγος και για χρήση κάποιων μανιταριών ως μέσων για μαντέματα. Λέγεται πως: «παλιά κάποιες γριές έκαναν μαντέματα με τα μανιτάρια. Τώρα όμως κανείς δεν τα γνωρίζει πια».<sup>893</sup>

Υπάρχουν ακόμη παρομοιώσεις του μανιταριού που, όσο κι αν εκ πρώτης όψεως φαίνονται αθώες, οδηγούν σε σκέψεις για το λόγο για τον οποίο δημιουργήθηκαν και διατηρήθηκαν στο λαϊκό πολιτισμό. Αρχικά βέβαια μπορεί να θεωρεί κανείς ότι οι συγκρίσεις αυτές οφείλονται αποκλειστικά και μόνο στην ομοιότητα του σχήματος, του χρώματος κ.λπ. Όταν όμως δει το μεγάλο ποσοστό που κατέχουν στον προφορικό λόγο για τα μανιτάρια και σε συνδυασμό με τα όσα πλέον γνωρίζουμε για τη θέση του μανιταριού στην προϊστορία, αρχίζει να σκέπτεται ότι πιθανόν παίζουν το ρόλο υπόμνησης της παλαιάς εξέχουσας θέσης του μανιταριού

<sup>887</sup> χφ. 3382, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Αντιμάχεια Κω, έτος 1978-79, κεφ. Μαντική, σελ. 142 και Καραναστάσης Αν., *Οι ζευγάδες της Κω*, περ. *Λαογραφία*, Σύμμικτα, τόμ. ΙΔ', σελ. 263.

<sup>888</sup> Βρόντης Αναστάσιος, *Οι ζευγάδες της Ρόδου*, περ. *Λαογραφία*, τόμ. 12, 1938 – 48, σελ. 124.

<sup>889</sup> χφ. 933, ΙΛΝΕ, Τσαγκαράδα Πηλίου Θεσσαλίας, σελ. 227, 256 και πληροφορία από συνέντευξη στις 2/5/2003.

<sup>890</sup> π.χ. την Κρήτη, όπου πιστεύεται ότι «όποιος δει στον ύπνο του μανιτάρια, θα πάρει λεφτά» (χφ. 708, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Χάνδρα Σητείας Λασιθίου, έτος 1968-69, κεφ. Μαντική, σελ.176), στην Κεφαλλονιά, όπου λέγεται: «ότα γέρονται πολλά μανιτάρια στσου λόγγους θάχουμε πολλή σοδειά.» (χφ. 3281, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Διγαλέτο Σάμης Κεφαλλονιάς, έτος 1977-78, κεφ. Γεωργία, σελ. 31-32) ή στην Ηλεία, όπου θεωρείται πως μια χρονιά με *μοσχομανιτάρια* (=μεγάλα μανιτάρια), «θα 'ναι σ'ταροχρονιά» (χφ. 3322, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Πρόδρομος Ηλείας, έτος 1978-79, κεφ. Γεωργία, σελ. 42).

<sup>891</sup> Βλ. κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνική Τάξη.

<sup>892</sup> Έτσι: «μανιτάρι = απογοήτευση» (Κορφιάτης Πάνος (επιμ.), *Ονειροκρίτης και Λαϊκή Μαντική*, εκδ. Παράδοση, Αθήνα, 1985) ή «αν μαζεύεις μανιτάρια: πίκρες και βάσανα σε περιμένουν αλλά και συκοφαντίες από τους φίλους σου» (Λαϊνάς Γιώργος, *Ονειροκρίτης*, εκδ. Βαρδίκος, Αθήνα, 1986), ή πάλι «αν δείτε στο όνειρό σας μανιτάρια σημαίνει πως θα έχετε περίεργες επιθυμίες και πως θα δείξετε ανυπομονησία στη δημιουργία περιουσίας, η οποία ίσως σκορπιστεί σε δίκες και σ' επιδόλαιες απολαύσεις. Αν δείτε πως τα τρώτε, σημαίνει υποβάθμιση και άτυχο έρωτα. Για τη νέα γυναίκα αυτό το όνειρο σημαίνει απώλεια της περηφάνιας της λόγω ανόητων απολαύσεων» (Miller G., *10.000 όνειρα και η ερμηνεία τους*, εκδ. Etnick, Αθήνα, 1985).

<sup>893</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002.

στη λατρεία. Ας φέρουμε μερικά τέτοια παραδείγματα: Σε ευτράπελο τετράστιχο από τη Σαντορίνη, το μανιτάρι αποτελεί παρωνύμιο του ενός από τα τρία πρόσωπα μιας συντροφιάς (τα άλλα δύο είναι ο αρακάς και ο σκουριαβλός) που το τραγουδούν. Λέει η συγκεκριμένη μαρτυρία: «[Έλεγε] ο αρακάς: 'Μη με πειράζεις σκουριαβλέ/ γιατί θε να θυμώσω/ θα πιάσω το τουφέκι μου/ και θε να σε λαβώσω'. Ο Μανίτης δε μίλαγε και τραγουδεί και λέει: 'Ο Σκουριαβλός πετά ψηλά/ και ανοίγει τα φτερά ντου/ κι άλλο δε πιάνεις αρακά/ μόνον τη κουτσουλιά του'. Ο αρακάς: 'Αύριον βράδυ βρε παιδιά/ θα 'χω φαΐ στο σπίτι/ θα 'χω γιαχνί το Σκουριαβλό/ στιφάδο το Μανίτη.' Αυτά λέγανε και χορεύανε και ξεβαράνανε το κόσμο όλονε. Τους χτυπούσαν παλαμάκια και τους ευχόντανε και του χρόνου».<sup>894</sup> Ως παρωνύμιο προσώπων (που υποδηλώνει προφανώς την κοινή ιδιότητα του μανιταριού και αυτών των προσώπων να παρουσιάζονται ξαφνικά και αναπάντεχα) λειτουργούσε το μανιτάρι κάποιες φορές στο πολιτισμικό περιβάλλον του αγροτικού κόσμου. Σε άλλο σημείο έχουμε αναφέρει π.χ. το τοπωνύμιο «του Μανίτη η μάδρα» που προέρχεται από παρωνύμιο.<sup>895</sup> Όμως και στα περισσότερα αινίγματα, από πολλές περιοχές της Ελλάδας, το μανιτάρι εμφανίζεται προσωποποιημένο. Μπορεί να είναι 'Φράγκος καπελάς', 'Βουργαρόπ'λο', 'καλογεράκι', 'γεροντάκι', 'παππούς με το φέσι', 'ο μπάρμπας μου ο Θόδωρος/ Στέφανος', 'ένας μονοπόδαρος', 'κοριτσάκι', 'κοκκόνα', 'φούρναρης' κ.ά.<sup>896</sup> Η εμφάνιση του μανιταριού ως προσώπου θυμίζει την προϊστορική αντίληψη για το πνεύμα του μανιταριού που αποκαλύπτεται στα οράματα των σαμάνων. Οι περισσότερες παρομοιώσεις όμως εδώ δε γίνονται καν με τυχαία πρόσωπα αλλά με κάποια που θυμίζουν ακόμα πιο έντονα το σαμανισμό και σχετίζονται με τη λατρεία, όπως είναι ο καλόγερος, ο γέροντας/ παππούς (γέροντες αποκαλούμε αλλιώς τους μοναχούς, μια σύγχρονη, θα λέγαμε, μορφή των σαμάνων), ο μονοπόδαρος (υπερφυσικό πλάσμα) ή οι γυναικείες υποστάσεις (βλ. και κεφ. Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο). Εξάλλου υπάρχουν και είδη μανιταριών που όχι μόνο παρομοιάζονται αλλά και αποκαλούνται με αντίστοιχες ονομασίες: *παππάφι*, *παππαφέλι* και *του παππά τ' αφτί* (Λέσβος), *παππαδίσα* (Βόιο Μακεδονίας), *παππαδούλα* (Οίτυλο Πελοποννήσου), *μονόπλευρος* και *μόπλευρο* (Ρόδος), *μονοπόδαρος* (Εύβοια, Πήλιο) και *μονοποδαρέας* (Πόντος), *καλογεράκια* (Χαλκιδική, Πήλιο, Καστοριά, Γρεβενά) κ.ά., ενώ στο Άγιο Όρος *μανιτάρια* αποκαλούνται

<sup>894</sup> χφ. 3413, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Θήρα, έτος 1978, κεφ. Ευτράπελες διηγήσεις, σελ. 189-191.

<sup>895</sup> χφ. 779, ΙΑΝΕ, Ίος Κυκλάδων, σελ. 11.

<sup>896</sup> Βλ. Παραρτήματα, και κυρίως Παράρτημα II, Αινίγματα.



μεταφορικά τα καμηλαύχια των ιερέων.<sup>897</sup> Στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής πάλι λένε ότι «τα καλογεράκια βγαίνουν όταν βρέχει, γιατί αυτή η βροχή είναι ευλογημένη»<sup>898</sup> Η Ευαγγελία Φραγκάκη, πάλι, μας πληροφορεί ότι κάποια θεία της «πριν ρίξει τους αμανίτες στο τηγάνι έλεγε: ‘Μεταλαμβάνει ο δούλος του Θεού’»,<sup>899</sup> φράση που, πέρα από τον αστεϊσμό, ίσως κρύβει και μια υπόγεια αντίληψη ότι τα μανιτάρια είναι οντότητες κάπως επικίνδυνες που οφείλουν να ευλογηθούν για να υποταχθούν στη θεϊκή βούληση. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα στοιχεία εκείνα του προφορικού λόγου που συσχετίζουν το μανιτάρι με θηλυκά πρόσωπα. Αλλά γι’ αυτό έχουμε ήδη κάνει λόγο σε προηγούμενο κεφάλαιο (Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο)

Ακόμα υπάρχουν φρασεολογικά στοιχεία που παρομοιάζουν το μανιτάρι με αντικείμενα που αναφέρονται στη θρησκευτική και λατρευτική ζωή, όπως ο τρούλος εκκλησίας, η τέντα που την κρατεί ένας στύλος, το πρόσφορο της εκκλησίας κ.λπ. οι οποίες επίσης δεν μπορούν να θεωρηθούν τυχαίες. Έτσι, π.χ. σε χφ. από το χωριό Άγιος Γεώργιος Δομοκού Φθιώτιδας, η ίσκα παρομοιάζεται με λειτουργιά: «[...]Η ίσκα γίνονταν σι σάπιου πλάτανου. Γίνονταν ένα μγάλου πράμα σα λειτρουιά άσπρου απόξου. [...]»<sup>900</sup>

Ένα μεγάλο ποσοστό των λαϊκών ονομασιών για το μανιτάρι προέρχεται από την παραισθησιογόνα του ιδιότητα. Πολλές από αυτές τις ονομασίες αναφέρονται παράλληλα και στη σχέση του μανιταριού με το φύλο. Τέτοιες είναι π.χ. οι ονομασίες ‘μαντραούρα’, ‘ζωθιές’, ‘της στοίχειαινας το ταμπάκο’, ‘φιδαμανίτης’, ‘φιδιού πορδή’ κ.λπ., για τις οποίες όμως έχει γίνει λόγος στο αντίστοιχο κεφάλαιο (Μανιτάρι και Κοινωνικό Φύλο), και εδώ δε θεωρούμε σκόπιμο να τις επαναλάβουμε. Αξίζει ν’ αναφέρουμε όμως τις ονομασίες ζουρλομύκανος και ζουρλοβίκανος (Κέρκυρα), ζουρλομανίταρο (Βόιο Μακεδονίας) λωλό και λωλομανίταρο (πολλαχού Χαλκιδική), λωλοπόπουρδο (Καταφύγι Μακεδονίας), παλαβή μαν’τάρα (Αιτωλία), παλαβάκι (Καλαμάκι Πηλίου) παλαβομανίταρο (Πήλιο, Βόιο Μακεδονίας) παλαβό/ (Καλαμάκι, Ξουρίτσι, Νεοχώρι, Τρίκερι Μαγνησίας)/ παλαβή (Μηλιές Πηλίου), μανέα και μανίν (Πόντος), σαλομανιτάρα/ σαλομαρτάρα/ σαλομάρταρο (πολλαχού), τρελό

<sup>897</sup> Οι ονομασίες προέρχονται από τα δεδομένα της επιτόπιας και αρχαιακής έρευνας. Βλ. και Παράρτημα Ι, τις αντίστοιχες ονομασίες.

<sup>898</sup> Συνέντευξη με τον ‘μανιταρά’ του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>899</sup> Φραγκάκη, Ευαγγελία, *Συμβολή εις την δημόδη ορολογία των φυτών*, Αθήνα, 1969, σελ.36.

<sup>900</sup> χφ. 3500, Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Άγιος Γεώργιος Δομοκού Φθιώτιδας, έτος 1979-80, κεφ. Ποιμενικός Βίος, σελ. 124-6.

(Μακρυνίτσα Πηλίου) κ.λπ.,<sup>901</sup> με τις οποίες αποκαλούνται πολλά δηλητηριώδη ή θανατηφόρα μανιτάρια. Οι αναφορές, κυρίως από τα αρχεία, σημειώνουν απλά την ονομασία και τη δηλητηριώδη ιδιότητα του μανιταριού, χωρίς να κάνουν άμεσα λόγο για την παραισθησιογόνα του δράση. Ωστόσο, οι ονομασίες είναι τόσο εύγλωττες που και από μόνες τους απηχούν την ξεχασμένη, έστω, γνώση για την ψυχοτρόπα χρήση αυτών των ειδών. Πάντως υπάρχουν και κάποιες ονομασίες που αναφέρονται άμεσα στην παραισθησιογόνα ιδιότητα των μανιταριών. Έτσι, το *τρελομανίταρο* εξηγείται ως «μανιτάρι που τρελαίνει»<sup>902</sup> ή το *λαβομανίταρο* (Ζαγόρι Ηπείρου) ως «είδος μανιταριού που προξενεί μανίαν»<sup>903</sup>, το *ζουρλό* και *ζουρλομανίταρο* (Ελατοχώρι Ιωαννίνων) είναι το μανιτάρι που «άμα το φας, ζουρλαίνεσαι»,<sup>904</sup> στα Γρεβενά μάλιστα αναγνωρίζεται και ως το είδος *amanita muscaria*,<sup>905</sup> ενώ στον Ταξιάρχη Χαλκιδικής λέγεται πως «δεν πρέπει να φας λωλομάνταρα γιατί αρρωσταίνεις»,<sup>906</sup> ωστόσο «τα ζώα δεν τα τρώνε τα μανιτάρια του εμπορίου, τρώνε όμως τα λωλά!»<sup>907</sup> Στα Μαστοροχώρια της Ηπείρου, μάλιστα, σύμφωνα με προφορική μαρτυρία, έδιναν παλαιότερα στα παιδιά για να τ' αποκοιμίσουν το *ζουρλομανίταρο*, σε μικρή ποσότητα, αποξηραμένο, μαζί με μέλι.<sup>908</sup>

Εντύπωση προκαλεί πάντως ότι άμεση αναφορά στα παραισθησιογόνα μανιτάρια έχουμε πολύ περισσότερο στα δεδομένα των συνεντεύξεων παρά σ' εκείνα της βιβλιογραφικής και αρχειακής έρευνας. Μια από τις ελάχιστες αρχειακές αναφορές προέρχεται από το Γεννάδιο και δεν αφορά ουσιαστικά τα παραισθησιογόνα μανιτάρια αλλά μια δεισδαιμονία που προκύπτει από την ιδιότητα κάποιου είδους (του αμανίτη του μελίχρους) να φωσφορίζει, όπως οι πυγολαμπίδες, ιδιότητα η οποία 'πολλάκις παρεξηγείται υπό των δεισδαιμόνων χωρικών'.<sup>909</sup> Η σιωπή αυτή στα γραπτά κείμενα αλλά η εμφάνιση πληροφοριών στον προφορικό λόγο δηλώνει, κατά τη γνώμη μας, ότι η γνώση και ίσως η χρήση ψυχοτρόπων μανιταριών εξακολουθούσε, μέχρι πρόσφατα, να υπάρχει στον ελληνικό

<sup>901</sup> Οι ονομασίες προέρχονται από τα δεδομένα της επιτόπιας και αρχειακής έρευνας. Βλ. και Παράρτημα Ι.

<sup>902</sup> Βλαστού Π., Συνώνυμα, βλ. ΙΑΝΕ, σελ. 457

<sup>903</sup> Βλ. Παράρτημα Ι.

<sup>904</sup> Συνέντευξη με τους Θ. Τ. και Ν. Κ., περ. 50 ετών, Ιωάννινα, καταγόμενους από Ελατοχώρι Ιωαννίνων, 9/5/2003.

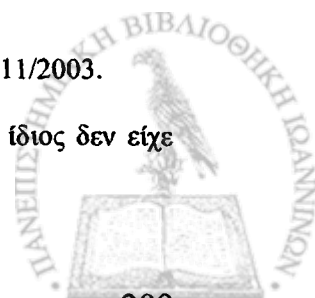
<sup>905</sup> Η πληροφορία από συνέντευξη στα Γρεβενά στις 7/9/2003.

<sup>906</sup> Συνέντευξη με τον 'μανιταρά' του Ταξιάρχη Χαλκιδικής, Γιάννη Ζούπο, 77 ετών, 26/11/2003.

<sup>907</sup> όπ.π.

<sup>908</sup> Την πληροφορία έδωσε κάποιος ηλικιωμένος χωρικός ο οποίος ισχυρίστηκε ότι ο ίδιος δεν είχε εφαρμόσει την πρακτική, τη θυμόταν ωστόσο από τα παιδικά του χρόνια.

<sup>909</sup> Γεννάδιος Π., *Λεξικόν Φυτολογικόν*, Αθήναι, 1914, σελ. 51.



παραδοσιακό κόσμο, αποτελούσε όμως ταμπού και ασφαλώς οι πληροφορητές σε παλιότερες λαογραφικές και εθνολογικές μελέτες, δεν τη θεωρούσαν άξια αναφοράς, παρά μόνο αν ρωτιόντουσαν ευθέως γι' αυτό –πράγμα που προφανώς έγινε μόνο στο πλαίσιο της δικής μας έρευνας. Έτσι, αναφέρονται οι ονομασίες: *σαλομαρτάρες* (Γήλοφος Γρεβενών), *λωλομανίταρα* (ορεινή Χαλκιδική). Σε συνεντεύξεις διευκρινίζεται π.χ. πως: «τις σαλομαρτάρες τις λένε έτσι γιατί αν τις φας θα σαλαθείς! [τρελαθείς] Τις τρώνε όμως τα ζώα και δεν παθαίνουν τίποτα».<sup>910</sup> Η, πως ο κίνδυνος που διατρέχει κανείς από τα μανιτάρια είναι: «να πάθει δηλητηρίαση –ή να λωλαθεί, αν φάει *λωλομανίταρα!*»<sup>911</sup> Σε κάποιες περιπτώσεις η κατανάλωση παραισθησιογόνων μανιταριών αναφέρεται και ως μέσο τοπικής διάκρισης. Έτσι, σύμφωνα με μαρτυρία 86χρονης, «οι νοτιοπηλιωρίτες λένε τους βορειοπηλιωρίτες ‘παλαβομανιταράδες’»<sup>912</sup> Αυτό βεβαιώνεται και σε άλλη μαρτυρία, όπου όμως αναφέρεται ο όρος ‘σαλομανταραίοι’ για τους ανατολικοπηλιωρίτες.<sup>913</sup> Ακόμη, πληροφορητής από τη Ζαρκαδιά Καβάλας, φανατικός ο ίδιος συλλογέας μανιταριών, δήλωσε πως «ένα παραισθησιογόνο μανιτάρι μαζεύουν οι Βούλγαροι, στους αλπικούς βοσκοτόπους του Δήμου Παρανεστίου».<sup>914</sup>

Κατά την έρευνά μας υπήρξαν πάντως και κάποιες, λίγες, φορές που επιβεβαιώθηκε η κατανάλωση μανιταριών με σκοπό την πρόκληση έκστασης όχι μόνο ως γεγονός που ίσχυε στην αρχαιότητα αλλά ως πρακτική που εφαρμοζόταν και στο παρόν ή το πρόσφατο παρελθόν. Έτσι σε συνέντευξη στη Γαλάτισσα Χαλκιδικής οι πληροφορητές αποκάλυψαν ότι: «υπάρχουν μανιτάρια από τα οποία φτιάχνουν κάποιο ποτό που είναι ναρκωτικό. Εμείς δεν τα γνωρίζουμε. Γίνεται ναρκωτικό, υπάρχουν και στο χωριό οι επιτήδειοι που το φτιάχνουν...».<sup>915</sup> Η απροθυμία πάντως των πληροφορητών να μιλήσουν γι' αυτό το θέμα, παρά τη δική μας επιμονή, νομίζω ότι δείχνει πως αφενός γνώριζαν τη συγκεκριμένη πρακτική και αφετέρου είχαν επίγνωση ότι πρόκειται για ένα ταμπού. Και στο Καλαμάκι Πηλίου, πάντως δύο πληροφορητές δήλωσαν ότι: «υπάρχουν κάποια μανιτάρια για τέτοιο σκοπό. Δεν τα κάνουν όμως ποτό, αλλά τα κόβουν μικρά μικρά κομματάκια και τα τρώνε οι νέοι και μαστουρώνονται’. Ο ένας εκ των δυο μάλιστα παραδέχτηκε πως έχει και ο ίδιος

<sup>910</sup> Συνέντευξη με τη Ζ. Γ., 70 ετών, Γήλοφος Γρεβενών, 12/3/2002.

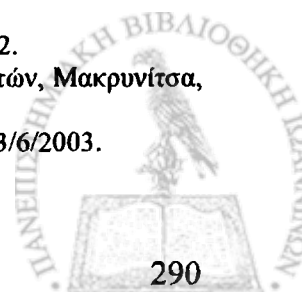
<sup>911</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτισσα Χαλκιδικής, 23/3/2002.

<sup>912</sup> Η πληροφορία από συνέντευξη στη Μηλίνα Μαγνησίας με 86χρονη στις 23/7/2002.

<sup>913</sup> Συνέντευξη με την Ε. Κ., λαϊκή ζωγράφος, 39 ετών και τον Γ. Κ., ξυλουργό, 40 ετών, Μακρυνίτσα, 3/5/2003.

<sup>914</sup> Συνέντευξη με τον Π. Σ., 63 ετών, Δράμα, καταγόμενο από Ζαρκαδιά Καβάλας, 13/6/2003.

<sup>915</sup> Συνέντευξη με πέντε άντρες στο καφενείο, Γαλάτισσα Χαλκιδικής, 23/3/2002.



καταναλώσει τέτοια μανιτάρια, και ωμά και ψημένα. Η περιγραφή των μανιταριών πάντως έκανε σαφές ότι επρόκειτο για τον αμανίτη το μυγοκτόνο. «Στην εποχή του παππού μου», διευκρινίζει, «δεν τα τρώγανε πάντως. Τα λέγανε ‘παλαβά’. Πιο παλιά δεν ξέρω».<sup>916</sup> Βέβαια πολλοί πληροφορητές ανάγουν τη συνήθεια στην ελληνική αρχαιότητα, όπου περιβάλλεται με αίγλη: «Είναι συνήθεια από τα αρχαία χρόνια», μας λέει κάποιος απ’ αυτούς από τη Δράμα. «Λέγεται ότι η Πυθία πριν την έκδοση των χρησμών έτρωγε μανιτάρια παραισθησιογόνα».<sup>917</sup>

Σε άλλη περίπτωση επίσης αναφέρεται η χρήση μανιταριών ως υπνωτικού. Συγκεκριμένα, στη Ζάκυνθο ‘τα παλιά χρόνια, την εποχή των γιαγιάδων μας, χρησιμοποιούσαν τα μανιτάρια για να κοιμίζουν τα παιδιά. Όπως και τις παπαρούνες. Τα έβραζαν και έδιναν το ζουμί και κοιμίζαν τα παιδιά’.<sup>918</sup>

Τέλος, ένα περιστατικό που αφορά την ακούσια κατανάλωση του παραισθησιογόνου μανιταριού αμανίτη του μυγοκτόνου στο Πάικο από αντάρτες κατά τη διάρκεια της εθνικής αντίστασης καταγράφει και ο Στέφανος Χουζούρης στην αυτοβιογραφία του.<sup>919</sup> Το περιστατικό μάλιστα, όπως αναφέρουμε και αλλού, αποτελεί και το κεντρικό θέμα μυθιστορήματος του Παύλου Μεθενίτη που κυκλοφόρησε πρόσφατα στην Ελλάδα.<sup>920</sup> Στο εσώφυλλο του βιβλίου κιάλας βρίσκουμε το ακόλουθο απόσπασμα: «Στο Πάικο, όπως μου διηγήθηκε ο καπετάν Στάθης, καπετάνιος του 30ού συντάγματος του ΕΛΑΣ, την άνοιξη του 1943 διαλύθηκε ολόκληρη διμοιρία ελασιτών που φάγαν τρελομάνταρα. Οι οπτικές ψευδαισθήσεις είναι χαρακτηριστικό της τρέλας τους. Βλέπανε ο ένας τον άλλο αντίπαλο, τουφεκίστηκαν μεταξύ τους, στήσαν πολυβόλα σε φανταστικό εχθρό που τάχα επιτίθεται. Δύο μάλιστα αιχμαλωτίστηκαν από τους Γερμανούς, όταν σε φανταστική αντεπίθεση και με ξέφρενα ‘Ούραααα!’ φτάσαν κοντά τους».<sup>921</sup>

## β. Μανιτάρι και πολιτισμικές ταυτότητες

Πέρα από τη σχέση του με τη λατρεία και τη θρησκεία, το μανιτάρι, όπως είδαμε σε προηγούμενα κεφάλαια αυτής της εργασίας, σχετίζεται έντονα και με το

<sup>916</sup> Συνέντευξη με τον Ν. Ν., περ. 30 ετών, Βόλος, καταγόμενο από Καλαμάκι Πηλίου, 22/7/2002 και με Γ. Φ., Γερμανό κάτοικο Καλαμακίου Πηλίου, ειδικό στα μανιτάρια, 21/7/2002.

<sup>917</sup> Συνέντευξη με τον Κ. Κ., 52 ετών, Δράμα, 24/6/2003.

<sup>918</sup> Συνέντευξη με τον Σ. Σ., περ. 40 ετών, Αμπελόκηποι Ζακύνθου, 25/11/20022002.

<sup>919</sup> Χουζούρης Στέφανος, *Γιατρός σε τρεις πολέμους* (αυτοβιογραφία), Θεσσαλονίκη 1988.

<sup>920</sup> Μεθενίτης Παύλος, *Αμανίτα Μουσκάρια*, εκδ. Καστανιώτη, Αθήνα 2007.

<sup>921</sup> Μεθενίτης Παύλος, όπ.π. σελ. 9.





ζήτημα της πολιτισμικής ταυτότητας. Είδαμε πώς τα προϊόντα, διατροφικά ή άλλα, σχετίζονται με την πολιτισμική ταυτότητα του καταναλωτή τους και πώς οι πολιτισμικές συντεταγμένες είναι παρούσες κατά την κατανάλωση και χαρακτηριστικές για την ταυτότητα των καταναλωτών. Το μανιτάρι είναι ένα αντικείμενο που μπορεί να λειτουργήσει ως παράδειγμα για αυτή τη σχέση. Πρώτα απ' όλα δεν είναι μόνο ένα αντικείμενο διατροφής. Αλλά και ως τέτοιο αποκτά διαφορετικούς συμβολισμούς σε διαφορετικά πολιτισμικά περιβάλλοντα. Στην παραδοσιακή Ελλάδα έπαιζε το ρόλο τροφίμου φτωχικού, που συνεπικουρούσε στην επίλυση του διατροφικού προβλήματος, στην ελληνορωμαϊκή αρχαιότητα ήταν είδος ευπρόσδεκτο ή και πολυτελές, στο Μεσαίωνα περιβλήθηκε με το μανδύα του κινδύνου και της ενοχής, στη νεότερη αστική Ελλάδα έγινε ένα μέσο μίμησης της Δύσης, σήμερα εμφανίζεται με τρόπο που παραπέμπει σε εξασκημένους ουρανίσκους, γευσιγνώστες καταναλωτές και 'κουλτουριάρικο' ύφος.

Η εμφάνιση του μανιταριού με διαφορετικό συμβολισμό (ή η απουσία του) ανάλογα με τα εκάστοτε πολιτισμικά δεδομένα της κάθε εποχής, περιοχής και στίλ γίνεται ίσως περισσότερο φανερό σε κάποιον ξένο, που δεν έχει προκαθορισμένη άποψη για το μυκόφιλο ή μυκόφοβο προφίλ της Ελλάδας. Χαρακτηριστικές είναι, νομίζουμε, οι παρατηρήσεις που έκανε, όταν κάποτε βρέθηκε στη Σάμο, ο Miles Lambert – Gócs, συγγραφέας βιβλίου για τα ελληνικά κρασιά: «Σήμερα», σημειώνει ο συγγραφέας, «το αποκορύφωμα της μαγειρικής των ανατολικών Σποράδων είναι ίσως τα μανιτάρια που φυτρώνουν άφθονα στα πυκνά δάση της Σάμου και της Ικαρίας. Βρίσκονται εκεί πολυάριθμα είδη μανιταριών, και καθεμιά από τις εδώδιμες ποικιλίες, κοσμημένη με το δικό της όνομα, παρασκευάζεται με τον τρόπο ή τους τρόπους που θεωρούνται κατάλληλοι γι' αυτήν. Η μελέτη του θέματος είχε τόσο απορροφήσει έναν αξιωματούχο της Αγροτικής Τράπεζας που συνάντησα στη Σάμο, ώστε είχε αναπτύξει ένα ερασιτεχνικό εθνογραφικό ενδιαφέρον για τα μανιτάρια. Κάποτε, ενώ καθόμασταν σ' ένα καφενείο στους ορεινούς Μανολάτες, πρώτης γραμμής αμπελουργικό χωριό του μοσχάτου, προκαλώντας την προσοχή των γεμάτων απορία θαμώνων, μου έπαιξε μια κατά τα φαινόμενα ατελείωτη μαγνητοφώνηση των χωρικών της Σάμου που περιέγραφαν τις μυριάδες των εθίμων τους για το μάζεμα και το μαγείρεμα των μανιταριών. Ήταν πάρα πολλά για να τα χωνέσω σε μια μόνο ακρόαση, και συνεπώς δεν θα μπορούσα να πω πως είμαι τώρα λιγότερο αμαθής από άλλοτε σχετικά με το θέμα. Δυστυχώς, επισκοπώντας το τυπικό

μενού μιας ταβέρνας, ουδέποτε θα μπορούσε κανείς να μαντεύσει πως η Σάμος και η Ικαρία είναι τα κέντρα της ελληνικής μυκητολογίας». <sup>922</sup>

Κάποιες φορές, άλλωστε, λειτουργεί και ως φορέας νοσταλγίας: Στη Σίφνο για παράδειγμα, όταν, το φθινόπωρο, υπάρχουνμανιτάρια σε αφθονία, οι ντόπιοι που τα συλλέγουν φροντίζουν να στέλνουν και στους συγγενείς τους στην Αθήνα και στον Πειραιά. Γιατί, όπως εξηγούν, ταμανιτάρια του εμπορίου τα τρώνε σ' όλο τον κόσμο, όμως στη Σίφνο τρώνε μόνο τα άγρια. <sup>923</sup> Στην περίπτωση αυτή λοιπόν, τα (άγρια)μανιτάρια λειτουργούν, όπως συμβαίνει συνήθως με όλα τα ντόπια διατροφικά προϊόντα, ως υπόμνηση της ιδιαίτερης πατρίδας, ως σύμβολο γνησιότητας και παράδοσης, σε αντίθεση με την τυποποιημένη και βιομηχανοποιημένη τροφή που (υποτίθεται ότι) κυριαρχεί στην πρωτεύουσα.

Σε προηγούμενα κεφάλαια έχουμε κάνει λόγο για το συμβολισμό τουμανιταριού στον ελληνικό παραδοσιακό κόσμο, στην παλιότερη αστική Ελλάδα αλλά και στη σχέση του με το κοινωνικό φύλο και την κοινωνική τάξη. Δεν θεωρούμε σκόπιμο να επαναλάβουμε αυτές τις επισημάνσεις. Ωστόσο, η πολυσημία του εξακολουθεί να λειτουργεί και στο εδώ και τώρα του ελληνικού γίνεσθαι., ακριβώς γιατί δεν μπορούμε να μιλάμε για μία ελληνική πολιτισμική ταυτότητα αλλά για πολλές. Πρώτ' απ' όλα, οι παλιοί συμβολισμοί του δεν έχουν πάψει να υφίστανται. Έτσι, για τους ηλικιωμένους π.χ. κατοίκους αγροτικών περιοχών, που είναι φορείς ενός παραδοσιακού πολιτισμού, τομανιτάρι θυμίζει τα χρόνια της φτώχειας, αλλά και 'παλιές καλές εποχές' με 'τσιπουράκι και απλούς μεζέδες της φύσης', ή σχετίζεται με τον μυστηριώδη και το άγνωστο κόσμο του δάσους. Για τα φτωχότερα κοινωνικά στρώματα των πόλεων ταμανιτάρια είναι ένα έδεσμα εν πολλοίς ξενικό, που δεν επιλέγεται συχνά για το τραπέζι της καθημερινής κουζίνας αλλά παραπέμπει στα δυτικά περίτεχνα πιάτα.

Εξάλλου, η ενδόμυχη μυκοφοβία εξακολουθεί να προβάλλει ακόμη και σήμερα μέσω του τύπου, όπου συχνά επισημαίνονται οι κίνδυνοι από την κατανάλωσημανιταριών, καταγράφονται κρούσματα δηλητηριάσεων με υπερτονισμό της ενοχής τωνμανιταριών ή διατηρείται μια αμφίθυμη στάση, όπου τομανιτάρι είναι κάτι εκλεκτό και ηδονικό μεν, όμως ταυτόχρονα επικίνδυνο και σκοτεινό. Οι τίτλοι των άρθρων είναι, νομίζουμε, χαρακτηριστικοί: «Μανιτάρια αλά δηλητήριο!»,

<sup>922</sup> Lambert – Gócs Miles, *Τα ελληνικά κρασιά. Οδοιπορικό στη χώρα του Διόνυσου*, εκδ. Τρίαινα Εκδοτική, Αθήνα, 1993, σελ. 38-9.

<sup>923</sup> Η πληροφορία δόθηκε από κατοίκους της Σίφνου στον Νικόλαο Προμπονά, ντόπιο φιλόλογο και λαογράφο, ο οποίος και μου τη μετέφερε.

‘Μανιτάρια: οι ενίοτε δηλητηριώδεις φίλοι’, ‘Σώθηκαν οι επτά που έφαγαν δηλητηριασμένα μανιτάρια’, ‘Μανιτάρι: ο «βασιλιάς της γεύσης» που σκοτώνει’<sup>924</sup> κ.ο.κ. Την ίδια αμφιθυμία διακρίνουμε συχνά και στην πιο πρόσφατη ελληνική λογοτεχνία.<sup>925</sup> Έτσι, ο Γιάννης Ξανθούλης σε κείμενό του κάνει λόγο για ένα «αξέχαστο Σαββατοκύριακο με μανιταρόσουπες και ψητά ή μαγειρεμένα μανιτάρια» και για τη «μαγική μυρωδιά των επικίνδυνων μανιταριών», ονειρεύεται ένα «μανιταρίσιο φινάλε» και έναν τάφο όπου, την επομένη της κηδείας, φυτρώνουν «διακόσια αινιγματικά μανιτάρια από πάνω του».<sup>926</sup> Ο Πάνος Θεοδωρίδης στην *Αιγυπτιακή νουβέλα* του, διαθέτει ένα κεφάλαιο με τον τίτλο ‘Το μανιτάρι’, όπου διεκτραγωδούνται οι σχέσεις ζωής και θανάτου,<sup>927</sup> ενώ στο μυθιστόρημα *Αμανίτα Μουσκάρια* του Παύλου Μεθενίτη, για το οποίο ήδη έχουμε κάνει λόγο, το μανιτάρι, κεντρικό, άλλωστε, θέμα του βιβλίου, προβάλλεται ως σύμβολο του θανάτου αλλά και της ηδονής, της παραίσθησης αλλά και των παραμυθιών, του σύγχρονου ντιζάν και των γκουρμέ επιλογών.

Αυτός ο τελευταίος είναι και ο πιο ‘μοντέρνος’ συμβολισμός του: Το μανιτάρι εμφανίζεται έτσι σε περίτεχνες συνταγές, όχι πάντα μόνο δυτικές, που προτείνονται κυρίως από περιοδικά γευσιγνωσίας, για να κατασκευαστούν στο σπίτι ή, κυρίως, ως εδέσματα πολυτελών εστιατορίων. Το κοινό βεβαίως που απευθύνεται το μανιτάρι μ’ αυτό το νέο του ένδυμα αποτελείται από ανθρώπους μεσαίων και ανώτερων οικονομικά και κοινωνικά στρωμάτων, που μένουν στις μεγάλες πόλεις και ενδιαφέρονται για το lifestyle και αυτή η διατροφική επιλογή αποτελεί ουσιαστικά ένα ζήτημα ύφους. Μπορεί λοιπόν κάποιος να μην έχει συλλέξει ποτέ ούτε ένα μανιτάρι, ωστόσο να το τρώει σε διαφορετικά πιάτα τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα. Είναι χαρακτηριστικό, νομίζουμε, ότι σε στήλες περιοδικών που παρουσιάζουν τα νέα εστιατόρια της Αθήνας, σχεδόν σε κάθε τεύχος παρελαύνει μια τουλάχιστον συνταγή με μανιτάρια που διαθέτει το εκάστοτε εστιατόριο: ‘ψητά χτένια με σος από πράσινη φάβα, λάδι τρούφας και ξύσμα πορτοκαλιού’, ‘μανιτάρια γεμιστά με μπέικον’, ‘ριζότο με θαλασσινά, σφυρίδα, μανιτάρια και λεμόνι’, ‘sabayon караβίδας και καλοκαιρινής τρούφας’, ‘ριζότο με fungi porcini’, ‘garganeli με

<sup>924</sup> Τα άρθρα από τις εφημερίδες: Έθνος, 27/10/2002, σελ. 35, περ. ‘Κ’, εφημ. Καθημερινή, 16/11/2003, σελ. 84, Τα Νέα, 24/10/2002, σελ. 15, Τα Νέα, 14/11/2005, σελ. 55 αντίστοιχα.

<sup>925</sup> Είναι πάντως χαρακτηριστικό, ότι στα ελληνικά λογοτεχνικά κείμενα οι αναφορές σε μανιτάρια είναι ολοένα και συχνότερες και μάλιστα, κοντά στον παλιότερο αποκλειστικό συμβολισμό της σήψης, τον οποίο αναφέραμε σε άλλο σημείο της εργασίας αυτής, προστίθεται και αυτός της ηδονής.

<sup>926</sup> Ξανθούλης Γιάννης, ‘Του μανιταριού ο γιος...’, *Ελευθεροτυπία*, 8/9/2001.

<sup>927</sup> Θεοδωρίδης Πάνος, *Αιγυπτιακή νουβέλα*, εκδ. Μεταίχμιο, Αθήνα, 2003.

καβούρι και μανιτάρια’, ‘μανιτάρια σοτέ’, ‘σούπα από φακές του Ρυι και μπρουσκέτα με άγρια μανιτάρια και λάδι τρούφας’ κ.ο.κ.<sup>928</sup> Φυσικά οι τρούφες είναι πρώτες σ’ αυτή την παρέλαση πολυτέλειας, καθώς ανέκαθεν ήταν ένα είδος – σύμβολο της χλιδής. Χαρακτηριστικό είναι ότι μια τρούφα της Τοσκάνης βάρους 850 γραμμαρίων αγοράστηκε πρόσφατα ...σε δημοπρασία, έναντι 28.000 λιρών (40.000 ευρώ) από το Ρώσο δισεκατομμυριούχο Ρομάν Αμπράμοβιτς και την ηθοποιό Γκουίνεθ Πάλτροου, αλλά στο τέλος σάπισε στο ψυγείο που φυλασσόταν.<sup>929</sup> Άλλωστε και το μανιταρόλαδο, όπως το περιγράφει ο σεφ Άντονι Μπουρντέν, είναι ένα από τα ‘εργαλεία’ των μαγείρων όλων των πολυτελών εστιατορίων του κόσμου.<sup>930</sup> Το μανιτάρι λοιπόν προσαρμόζεται τέλεια με τις σύγχρονες επιταγές της γαστρονομίας και εντάσσεται στο πλαίσιο όλων των συναφών νεολογισμών: της γαστροτεχνίας, της γαστρολατρίας, της γαστρομανίας ή των γαστρονομάδων.<sup>931</sup>

Ακόμα πιο ‘trendy’ φαντάζει η επιλογή του άγριου μανιταριού σε συνταγές που συνδυάζουν την παραδοσιακή με τη δημιουργική κουζίνα, όπως ‘άγρια μανιτάρια μορίγ γεμιστά με κρέμα φιστικιών Αιγίνης’,<sup>932</sup> ‘κονσομέ από κοτόπουλο με μανιτάρια μορχέλες, μαυρομάτικα φασόλια και λαχανικά’, ‘πεσκανδρίτσα με μανιτάρια’,<sup>933</sup> ‘αρνί σε κρούστα από μανιτάρια με πουρέ από πράσα’,<sup>934</sup> ‘μουσακάς με καλογεράκια’<sup>935</sup> κ.ο.κ. Φυσικά τέτοιες επιλογές δεν γίνονται από ανθρώπους που επιδιώκουν μια στροφή στο παραδοσιακό αλλά που ακολουθούν τις επιταγές της μόδας και που φυσικά ανήκουν σε κοινωνικά και οικονομικά υψηλά στρώματα. Οι τίτλοι των σχετικών άρθρων του τύπου είναι χαρακτηριστικοί: ‘Τρούφα, το υπόγειο σεξαπίλ’<sup>936</sup>, ‘Το ‘φρούτο’ της εποχής: Ο Επίκουρος ανακαλύπτει την πιο σέξι γεύση της υψηλής γαστρονομίας, τα άγρια μανιτάρια’.<sup>937</sup> Άλλωστε και οι εικόνες των περιοδικών είναι αποκαλυπτικές. Συχνά, εκτός από το έδεσμα, παρουσιάζονται και τα

<sup>928</sup> Η αποδελτίωση έγινε από έντυπα που αφορούν τη γεύση αλλά και το lifestyle (*Αθηνόραμα, Fooding, Gourmet* Ελευθεροτυπίας, *Εν Ζην*, κ.λπ.

<sup>929</sup> ‘Αδοξο τέλος για ένα μανιτάρι αξίας 28.000 στερλινών’, : [http://www.skairadio.gr/4dcgi/w/articles/skaieuro\\_77\\_11/12/2004](http://www.skairadio.gr/4dcgi/w/articles/skaieuro_77_11/12/2004)

<sup>930</sup> ‘Το γνώριμο ακατάστατο γραφείο [του σεφ είχε] στοίβες τιμολόγια, προγράμματα, παλιά τεύχη του *Food Arts*, του *Restaurant Hospitality*, φαξ με βιογραφικά, εγχειρίδια χρήσης για διάφορες συσκευές, αποθέματα ζαφοράς και μανιταρόλαδου [...]’ (Bourdaine Antony, *Η περιπλάνηση ενός μάγειρα*, εκδ. Νάρκισσος, Αθήνα, 2003, σελ.332)

<sup>931</sup> *Μικρή ιστορία της γαστρονομίας και της μαγειρικής*, εκδ. Ερμείας, Αθήνα, 1998, σελ. 7.

<sup>932</sup> Πιάτο που βρίσκει κανείς σε ένα από τα ακριβότερα εστιατόρια των Αθηνών (την ‘Εδωδή’) (*Αθηνόραμα*, 3-10/2/2005, σελ. 163).

<sup>933</sup> ‘Μανιτάρια. Η μνήμη του δάσους’ στο περ. *Εν Ζην*, Δεκέμβριος 2004, σελ. 128-137.

<sup>934</sup> Άρθρο ‘Η μαγεία των μανιταριών’, κεφ. Τέχνες και Ψυχαγωγία, : [www.flash.gr](http://www.flash.gr)

<sup>935</sup> Άρθρο ‘Το κυνήγι των μανιταριών’, περ. *Marie Claire*.

<sup>936</sup> Περ. *Αθηνόραμα*, 8-15/1/2004, σελ.169.

<sup>937</sup> Περ. *Bazaar*, εφημ. *Καθημερινή*, 20/10/2002, σελ. 194-196.



σερβίτσια ή τα ρούχα και τα κοσμήματα των συνδαιτημόνων, γίνεται δηλαδή φανερό πως το άγριο μανιτάρι είναι 'στιλ'. Έτσι πλέον η επιλογή του 'παραδοσιακού' στο φαγητό συχνά καταλήγει να είναι εντελώς αποκομμένη από το περιβάλλον που τη δημιούργησε. Η σημασία όμως του 'παραδοσιακού' στη σύγχρονη ελληνική κοινωνία είναι ένα θέμα που αποκτά ποικίλες διαστάσεις και στο οποίο θα αναφερθούμε ευθύς αμέσως.

### **γ. Αναζητώντας το φυσικό και καταναλώνοντας την παραδοσιακότητα**

Σήμερα λοιπόν μια τάση ολοένα και πιο φανερή στο επίπεδο της διατροφής αλλά και του τρόπου ζωής είναι η επιστροφή στο φυσικό, το ανεπιτήδευτο, το γνήσιο. Η αντιμετώπιση της διατροφής λοιπόν τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα, όπως και στο εξωτερικό, εμφανίζεται με αρκετά διαφορετική χροιά απ' ό,τι είχαμε συνηθίσει παλιότερα. Καθώς το βιοτικό και οικονομικό επίπεδο ανεβαίνει, η τροφή και τα προϊόντα προς βρώση δεν θεωρούνται μόνο ως τέτοια αλλά και ως αφορμές για άλλες αναζητήσεις, συνδηλώσεις ή συμβολισμούς. Η τροφή ξεφεύγει από την ανάγκη και γίνεται δημιουργία, τέχνη, ταξίδι. Τα φαγώσιμα εμπλέκονται σ' αυτή τη νέα προοπτική με τρόπο που πλέον προβάλλονται πολλές άλλες παράμετροι πέρα από τις διατροφικές. Αποκτούν ιστορία και ταυτότητα και μετατρέπονται σε σύμβολα για τον καταναλωτή τους, σε οχήματα που καταγράφουν την τάξη, την οικονομική κατάσταση, την ηλικία, το φύλο, τον τρόπο ζωής του.

Στο πλαίσιο αυτής της αναζήτησης του φυσικού και παραδοσιακού εντάσσεται και η επιστροφή σε κάποιες παραδοσιακές συνταγές με μανιτάρια, που υποκινείται συχνά είτε από κάποια προσπάθεια εμπορικής και τουριστικής εκμετάλλευσης του τοπικού φυσικού πλούτου είτε από τη μόδα που προκύπτει από το νέο χώρο της γεύσης ως τέχνης. Ας φέρουμε ως παράδειγμα τις μανιταρόπιτες της Ηπείρου: Η Ηπειρος, όπως είδαμε, είναι ένα από τα λίγα μέρη όπου γίνονταν παραδοσιακά μανιταρόπιτες. Η παρασκευή τους όμως είχε ατονήσει για πολλά χρόνια, καθώς οι κάτοικοι προσπαθούσαν να ακολουθήσουν διαφορετικά διατροφικά πρότυπα. Σήμερα όμως η κατάσταση είναι διαφορετική: Άρχισαν να ξαναφτιάχνουν μανιταρόπιτα οι γυναίκες – μέλη των αγροτουριστικών συλλόγων της περιοχής και να την πουλούν - μπορεί κανείς να την παραγγείλει ακόμα και μέσα από το Διαδίκτυο,

όπου προτείνεται ως παραδοσιακό προϊόν της περιοχής. Ακόμη, κάποια νεαρή λαογράφος και κάτοικος της περιοχής μας πληροφόρησε ότι το φθινόπωρο του 2002 έφτιαξε για πρώτη φορά μαζί με τη μητέρα της και τη γιαγιά της μανιταρόπιτα, πίτα που είχε να φτιάξει η γιαγιά της σχεδόν 40 χρόνια, ύστερα και από προτροπή δημοσιογράφου από αμερικάνικο περιοδικό γευστιγνωσίας που συνέλεγε παραδοσιακές συνταγές από διάφορες περιοχές του κόσμου.<sup>938</sup> Ακόμη, όπως έχουμε αναφέρει αλλού, αρκετά παραδοσιακά προϊόντα, συχνά σε μία μίξη με δημιουργικά μαγειρικά στοιχεία, τυποποιούνται και μεταφέρονται στις αγορές των μεγάλων πόλεων όπου πουλιούνται σε καταστήματα με είδη υγιεινής διατροφής και αντίστοιχους χώρους. Ένας τέτοιος χώρος είναι π.χ. το 'Παντοπωλείον της Μεσογειακής Διατροφής' στην Αθήνα, όπου μπορεί κανείς να βρει το μανιτάρι *νεραντζάκι* (*cantharellus cibarius*) σε μορφή γλυκού του κουταλιού, που προέρχεται από τη μονάδα 'Μανιτάρι – Φυσικά Προϊόντα' των Γρεβενών.<sup>939</sup>

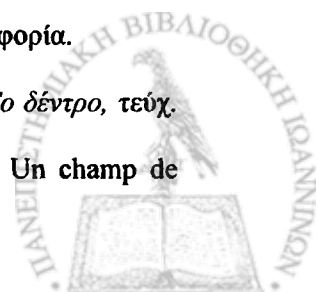
Βλέπουμε λοιπόν ότι η αναζήτηση παραδοσιακών διατροφικών συνηθειών και προϊόντων αποτελεί πια τάση στο δυτικό κόσμο, έστω τάση μειοψηφίων, που προκύπτει όμως ως αντίδραση στο μαζικό και βιομηχανοποιημένο, και βεβαίως εντάσσεται πλέον σε νέα συμφραζόμενα: η παραδοσιακότητα είναι κατά βάση μια έννοια προς κατανάλωση· από τη στιγμή που έπαψε η κατανάλωση να εντάσσεται στην παράδοση, εντάχθηκε η παράδοση στην κατανάλωση. Γι' αυτό και σήμερα βλέπουμε το φαινόμενο πολλές από τις τοπικές κουζίνες να μεταφέρονται στο κέντρο, ενώ στις περιοχές τους αρχίζουν να εκλείπουν.<sup>940</sup> Εξάλλου, η καρποσυλλογή –και η μανιταροσυλλογή αποτελεί μια από τις χαρακτηριστικότερες μορφές της- είναι μια λαϊκή συνήθεια που έγινε αριστοκρατική, σε αντίθεση με το κυνήγι, που ήταν μια αριστοκρατική συνήθεια που εκλαϊκεύτηκε.<sup>941</sup> Η συλλογή λοιπόν των άγριων μανιταριών σε πολλές χώρες της Ευρώπης, όπως η Ιταλία, η Γαλλία, οι σλαβικές χώρες, σήμερα έχει προσλάβει το χαρακτήρα μιας συναρπαστικής διαδικασίας αναψυχής και άθλησης. Είναι χαρακτηριστικό πως ο πρώην πρόεδρος της Γαλλίας Φρανσουά Μιτεράν παραπονιόταν δημοσίως, επειδή οι συμπατριώτες του τη μέρα της εθνικής τους γιορτής, αντί να παίρνουν μέρος στις εορταστικές εκδηλώσεις,

<sup>938</sup> Πρόκειται για την Καλλιόπη Στάρα, την οποία και ευχαριστούμε γι' αυτή την πληροφορία.

<sup>939</sup> Περ. *Fooding*, καλοκαίρι 2006, σελ. 13.

<sup>940</sup> Αφιέρωμα: 'Η γεύση της γραφής. Κείμενα περί του τρώγειν και του πίνειν', στο: *Το δέντρο*, τεύχ. 81, Νοέμβρ. 1993 – Ιανουάρ. 1994, σελ. 99.

<sup>941</sup> Bromberger Christian & Lenclud Gérard, 'La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique?', *Études rurales*, Ιουλ.-Δεκ. 1982, 87-88, σελ. 9.



ξεχύνονταν στα δάση για να μαζέψουν μανιτάρια!<sup>942</sup> Ταυτόχρονα και οι καταναλωτές της παραδοσιακότητας σαφώς δεν είναι φορείς παραδοσιακών κοινωνιών: ανήκουν συνήθως στα μεσαία και ανώτερα στρώματα, έχουν υψηλό επίπεδο μόρφωσης ή είναι διανοούμενοι και διάγουν, ή προσπαθούν να διάγουν, έναν εναλλακτικό τρόπο ζωής. Το ίδιο προφίλ έχουν, νομίζουμε, και οι περισσότεροι μανιταρόφιλοι της Ελλάδας. Οι σύλλογοί τους που διαρκώς πολλαπλασιάζονται ή πολλαπλασιάζουν τα μέλη τους (π.χ. πολύ τελευταία δημιουργήθηκε σύλλογος μανιταρόφιλων και στα Ιωάννινα) αποτελούνται από άτομα τέτοιου ύφους, ενώ είναι χαρακτηριστικό ότι αρκετοί μανιταρόφιλοι κατοικούν μόνιμα στις μεγάλες ελληνικές πόλεις και όχι στην επαρχία. Το μανιτάρι λοιπόν σ' αυτούς τους συλλόγους γίνεται τελικά η αφορμή για εκδρομή, για επιστροφή στη φύση, για δοκιμή διαφορετικών διατροφικών προτάσεων, για συμμετοχή στη διαδικασία και για κοινωνικοποίηση. Ταυτόχρονα αποτελεί μια έμμεση διαμαρτυρία για το σύγχρονο τρόπο ζωής, όπου όλα τα παραπάνω είτε δεν έχουν θέση είτε αποτελούν προβληματικές επιλογές.

Συχνά άλλωστε, και σε εκδρομές που δεν γίνονται με αφορμή το μανιτάρι, αλλά έχουν χαρακτήρα αναζήτησης του παραδοσιακού, κυρίως σε ορεινές περιοχές, η κατάληξη σε κάποια ταβέρνα της περιοχής διαθέτει οπωσδήποτε και μανιταροφαγία. Π.χ. σε πρόταση περιοδικού για εκδρομή στο Καϊμακτσαλάν, όταν αναφέρεται το θέμα της τροφής, τα μανιτάρια εμφανίζονται κοντά σε μια σειρά άλλων 'παραδοσιακών' πιάτων που σερβίρονται στην ταβέρνα της περιοχής.<sup>943</sup> Συχνά άλλωστε, σε περιγραφές τέτοιων εκδρομών, το μανιτάρι που προβάλλει τυχαία μπροστά στα μάτια των εκδρομέων, περιγράφεται με τρόπο που αποτελεί σύμβολο του δάσους, του φυσικού και γνήσιου. Π.χ. σε άρθρο του περιοδικού *Ελληνικό Πανόραμα* ο αμανίτης του καίσαρα που συναντούν οι εκδρομείς στο δρόμο τους στα βουνά της Δυτικής Μακεδονίας αναφέρεται μαζί με τα 'ίχνη από αγριογούρουνα' και τους 'πυκνούς, ψηλόλιγνους κορμούς' σε 'μια διαδρομή χωρίς άσφαλο'.<sup>944</sup> Άλλωστε, ολοένα και πιο συχνά εμφανίζονται σε ελληνικά περιοδικά και εφημερίδες, έντυπα και ηλεκτρονικά, άρθρα για τη συλλογή μανιταριών από τα ελληνικά δάση

<sup>942</sup> Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια. Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος*, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 23.

<sup>943</sup> «[...] θα γευτείτε [...] σπιτική πατατοσαλάτα, αγριογούρουνο με κόκκινη σάλτσα, φιλέτο με μανιτάρια και πολλές παραδοσιακές γεύσεις.» (*Αθηνόραμα*, 26/1-2/2/2006, σελ.122).

<sup>944</sup> 'Καστοριά -Ξενώνας 'Αείδροςος Χλόη', περ. *Ελληνικό Πανόραμα*, τεύχ. 43, Ιαν.-Φεβρ. 2005, σελ. 52-53.

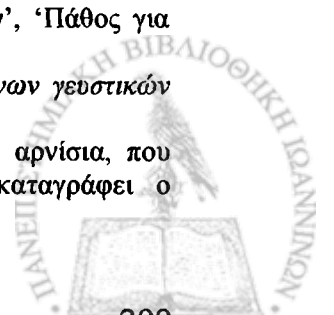
και τους αγρούς, τα οποία εντάσσουν αυτή τη δραστηριότητα μέσα σ' ένα πλαίσιο οικολογικών αναζητήσεων.<sup>945</sup>

Βέβαια συχνά η αναζήτηση του ανεπιτήδευτου γίνεται με αρκετά επιτηδευμένο τρόπο. Είναι γεγονός π.χ. ότι πλέον, κυρίως τα τελευταία δέκα – δεκαπέντε χρόνια, συνταγές μεμανιτάρια προβάλλουν πολύ συχνά σε περιοδικά, στο διαδίκτυο και σε βιβλία μαγειρικής, κυρίως αυτά που ασχολούνται με την τοπική κουζίνα ή και όσα προσπαθούν να μεταφέρουν το τοπικό και χρονικό 'αλλού' στο σπίτι μας. Ταμανιτάρια προβάλλουν συχνά και σε άρθρα για τον αγροτουρισμό, είτε ως είδος προς συλλογή είτε απλά ως φαγώσιμο. Για τους πιο καλόπιστους αυτό ίσως αποτελεί μια γόνιμη ανάπλαση του διατροφικού παρελθόντος. Οι καχύποπτοι όμως ίσως διατηρούν τις αμφιβολίες τους και αναρωτιούνται κατά πόσο ήταν τελικά η παραδοσιακή κουζίνα έτσι όπως παρουσιάζεται μέσα σ' αυτά τα εγχειρίδια ή μήπως προβάλλει ωραιοποιημένη και 'παραδοσιακότερη'. Σε ένα τέτοιο βιβλίο π.χ. που φιλοδοξεί να μεταφέρει την κουζίνα των αρχαίων Ελλήνων στο τραπέζι μας περιλαμβάνονται τέσσερις συνταγές μεμανιτάρια:μανιτάρια γεμιστά (καταγράφεται στο φθινοπωρινό μενού με το όνομα 'Κάλεσμα του Ερμή'),μανιτάρια βουτυρένια (στο χειμωνιάτικο 'Κάλεσμα του Πλούτωνα'),μανιταροσαλάτα τηγανητή (στο χειμωνιάτικο 'Κάλεσμα της Δήμητρας') καιμανιταρόσουπα με κρασί (στο χειμωνιάτικο 'Κάλεσμα του Διόνυσου').<sup>946</sup> Ταμανιτάρια εμφανίζονται και σε πολλά πιάτα που σερβίρονται στο 'Αρχαίων Γεύσεις', ένα εστιατόριο στην Αθήνα που φιλοδοξεί να ανακατασκευάσει την αρχαιοελληνική κουζίνα, έτσι όπως σώζεται μέσα σε αρχαιοελληνικά κείμενα.<sup>947</sup> Ο Eric Ball, σε άρθρο με θέμα τα ελληνικά βιβλία μαγειρικής ως φορέων της τοπικής κουζίνας, αναφέρει ότι τελευταία υπάρχει ένας υπερτονισμός του 'παραδοσιακού', μια αναζήτηση του 'αυθεντικά ελληνικού' και μια ιδιαίτερη προσοχή στις τοπικές συνταγές, όμως συχνά το αναπαραγόμενο προϊόν δεν αναπαριστά πειστικά την ελληνική διατροφική πραγματικότητα περασμένων δεκαετιών αλλά συμμορφώνεται μ' αυτό που επιζητά, τελικά, η διεθνής αγορά. Για παράδειγμα η περίφημη 'κρητική κουζίνα' συνήθως παραπέμπει είτε σε σύγχρονα, λίγο ή πολύ, συμφραζόμενα είτε στο μινωικό παρελθόν, ποτέ όμως στην βενετική ή

<sup>945</sup> Μερικοί από τους τίτλους τέτοιων άρθρων είναι εύλωτοι: 'Κυνηγοίμανιταριών', 'Πάθος γιαμανιτάρια' κ.ο.κ.

<sup>946</sup> Δαφερέρα Τέση, *Ελλήνων Διατροφή Μέτρον Άριστον*, τόμ. Β': *Ανάπλαση σύγχρονων γευστικών Αποκαλύψεων*, εκδ. Γραφίδα, Αθήνα 2001, σελ. 33, 43, 45 και 49 αντίστοιχα.

<sup>947</sup> Εμφανίζονται π.χ. σε δύο σαλάτες και σε ένα κυρίως πιάτο δίπλα σε παιδάκια αρνίσια, που αναπαριστούν, σύμφωνα με τον κατάλογο του καταστήματος, συνταγές που καταγράφει ο Αρχέστρατος και ο Αθήναιος στους *Δειπνοσοφιστές* του.





στην οθωμανική περίοδο και ταυτόχρονα αποτελεί για τη διατροφική αγορά των ΗΠΑ μια πρώτης τάξεως τοπική κουζίνα που μπορεί να γεμίσει το πολυπολιτισμικό της τραπέζι.<sup>948</sup> Αυτή ήταν πάντως και η δική μας διαπίστωση όταν ξεφυλλίζαμε όλα αυτά τα βιβλία και άρθρα για την ελληνική κουζίνα. Πρώτ' απ' όλα είναι γεγονός ότι πλέον τα βιβλία αυτά επικεντρώνονται σε πολύ συγκεκριμένο τόπο, χρόνο και περίσταση της κάθε τοπικής κουζίνας, όπως φαίνεται και από τους τίτλους τους. Επιπλέον, σε όλα σχεδόν εμφανίζεται μία (ή περισσότερες) συνταγές με μανιτάρια, που παρουσιάζεται ως η πιο 'παραδοσιακή'.<sup>949</sup> Ωστόσο, αρκετές απ' αυτές τις συνταγές, στη δική μας επιτόπια έρευνα από τις αντίστοιχες περιοχές, δεν προέκυψαν, τουλάχιστον στη συχνότητα και με τον τρόπο που περιγράφονται εκεί, οπότε εύλογα αναρωτιόμαστε κατά πόσο οι πληροφορίες αυτές είναι ακριβείς ή, τελικά, λίγο ή πολύ, πλαστές, προκειμένου να αρέσουν σε ένα πολύ συγκεκριμένο κοινό: αυτό που αναζητά το φυσικό και καταναλώνει την 'παραδοσιακότητα'.

## V. Μανιτάρι και ναρκωτικά

Εκτός από τη λατρευτική χρήση των μανιταριών, για την οποία κάναμε λόγο παραπάνω, είναι γνωστή και η λειτουργία τους ως ναρκωτική ουσία. Η λειτουργία αυτή επανεμφανίστηκε κατά τις δεκαετίες του '50 και του '60, όταν άρχισαν να χρησιμοποιούνται τα χημικά ναρκωτικά από ομάδες κυρίως νεαρών ατόμων για εσκεμμένη πρόκληση έκστασης. Μάλιστα, σε ορισμένες περιπτώσεις επήλθε ακόμα και εμπορική εκμετάλλευσή τους.

<sup>948</sup> Ball Eric I., 'Greek Food After Mousaka: Cookbooks, 'Local' Culture and the Cretan Diet', στο: *Journal of Modern Greek Studies*, τόμ. 21, No 1, Μάιος 2003, σελ. 1-36.

<sup>949</sup> Αναφέρουμε ενδεικτικά κάποιες απ' αυτές τις συνταγές και τα βιβλία που τις προβάλλουν: Μανιτάρια μαρινάτα (Βίτσος Διονύσης, *Ζακυνθιά φαγιά, ψωμιά και γλυκίσματα*, εκδ. Περίπλους, Αθήνα, 2002, σελ. 56), Μανιτάρια ναρκισίτες τηγανητά (Πανάγος Στρατής, *Βορειοανατολικά της Γεύσης. Οδοιπορικό στον γαστρονομικό πολιτισμό Λέσβου – Λήμνου*, εκδ. Ίνδικτος, Αθήνα, 2002, σελ. 120), Χοιρινή τηγανιά (με μανιτάρια) (Βενάρδου Φιλένα, *Τα χοιροσφάγια της Σύρου*, εκδ. Στάχυ, Αθήνα, 2001, σελ. 89), Μανιτάρια τηγανητά (Βενάρδου Φιλένα, *Η κουζίνα της Κιμώλου*, εκδ. Στάχυ, Αθήνα, 2001, σελ. 71), Μανιτάρια με σάλτσα ντομάτας (*Ελληνική Κουζίνα. 300 παραδοσιακές συνταγές*, εκδ. Grecocard, Αθήνα 1998, σελ.100), Λαζάνια με μανιτάρια και μελιτζάνες (Ρένα της Φτελιάς, *Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα*, εκδ. Λιβάνη – Νέα Σύνορα, Αθήνα, 1998), Μανιτάρια με πατάτες (Μαρία & Νίκος Ψυλάκης, *Κρητική παραδοσιακή κουζίνα. Το θαύμα της κρητικής διατροφής*, εκδ. Καρμάνωρ, Ηράκλειο, 1999, σελ. 195), Μανιτάρια με κρέμα (Παπαποστόλου Νίνα, *Οι συνταγές της κυρίας Μάγδας. Η μαγειρίσσα της Θεσσαλονίκης*, εκδ. Άγρα, Αθήνα, 1995, σελ. 145), Σάλτσα μανιτάρια άσπρη, Σάλτσα μανιτάρια με ντομάτα, Μανιτάρια μαρινάτα, Μανιτάρια τηγανητά, Μανιτάρια γεμιστά στο φούρνο, Μανιτάρια στο φούρνο, Πιλάφι με μανιτάρια (Κοκκίνου Μαρτινούλα, Κοφινά Γεωργία, *Σαρακοσιανά. Συνταγές για νηστήσιμα φαγητά και γλυκά*, εκδ. Ακρίτας, Αθήνα, 1986, σελ. 57, 58, 76, 117, 122, 123 και 147 αντίστοιχα) κ.ο.κ.

Ας κάνουμε όμως πρώτα μια αναδρομή στη χρήση των ναρκωτικών ουσιών. Η χρήση των παραισθησιογόνων είναι, όπως είδαμε παραπάνω, προϊστορική. Οι πρώτες μελέτες για τα φυτικά ναρκωτικά γίνονται το 1855 από τον von Bibra: αυτός καταγράφει 17 φυτά που έχουν ναρκωτικές ιδιότητες. Αργότερα, το 1911 τις συνεχίζει ο Hartwich. Το 1924, ο Lewin, με το έργο του 'Phantastika –die betäubenden und erregenden Genussmittel', σηματοδοτεί ουσιαστικά την έναρξη της μελέτης των ναρκωτικών. Μελέτες έκανε επίσης και ο William Safford. Από τα αγγειόσπερμα, εδώδιμα είναι περίπου 3.000, ωστόσο στην πράξη διατροφική αξία έχουν μόνο περίπου 150 και απ' αυτά μόνο 12 ή 13 χρησιμοποιούνται συστηματικά. Παραισθησιογόνα φυτά είναι πάρα πολλά, περίπου 4.000 – 5.000, από αυτά περίπου 60 έχουν χρησιμοποιηθεί σε παραδοσιακές και σύγχρονες κοινωνίες ως τέτοια και μόνο περίπου 20 έχουν μεγαλύτερη αξία, όπως η κόκα, το όπιο, η κάνναβη, η παπαρούνα, ο καπνός. Στη χρήση των παραισθησιογόνων, κατά τον Lewin, οδήγησε μια εγγενής επιθυμία για παραίσθηση που βγάζει από τη μονοτονία της καθημερινότητας. Πολύ μεγαλύτερη υπήρξε η χρήση ναρκωτικών ουσιών στο Νέο Κόσμο. Ο Schultes έχει κάνει προσωπικές μελέτες σε Βόρεια και Νότια Αμερική, από το 1936 κ.έ. (σε ΗΠΑ, Μεξικό, Βραζιλία, Κολομβία, Περού). Ο Lewin χωρίζει τα παραισθησιογόνα φυτά σε 5 κατηγορίες, εκ των οποίων η μία είναι τα ψυχεδελικά ('phantastika'). Τα φυτά αυτά φέρνουν συνήθως τόσο εξωπραγματικά αποτελέσματα, που τα περισσότερα, αν όχι όλα, απέκτησαν στις προϊστορικές κοινωνίες μια εξέχουσα θέση και θεωρήθηκαν ιερά και αντικείμενα άμεσης λατρείας. Ως συνέπεια αυτά τα φυτά συνδέονται πάντα πιο άμεσα με τη μαγεία, τη λαϊκή ιατρική και τη θρησκεία. Σήμερα βέβαια γνωρίζουμε ότι η 'θεικότητα' των ψυχοτρόπων φυτών οφείλεται στη χημική τους σύνθεση. Ο John Harshberger εισήγαγε στα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα τον όρο 'Εθνοβοτανική'. Τα ψυχοτρόπα από άποψη χημικής σύνθεσης είναι είτε οργανικά με άζωτο –συχνά αλκαλοειδή- είτε χωρίς άζωτο. Τα παραισθησιογόνα φυτά προέρχονται: 1) από σπερματοφύτα, 2) από κρυπτόγαμα, όπου ανήκουν και οι μύκητες. Οι ιδιότητές τους μελετήθηκαν επίσης από τον Άγγλο βοτανολόγο John Lindley.

Χαρακτηριστική είναι η χρήση ιερών μανιταριών σε τελετές στη Λατινική Αμερική και κυρίως στο Μεξικό, στην οποία έχουμε ήδη αναφερθεί επιγραμματικά σε αρκετά σημεία αυτού του πονήματος. Εδώ θα 'πρεπε ίσως να προσθέσουμε και μερικά ακόμα στοιχεία, καθώς αυτά συνδέονται με την πρόσφατη χρήση των παραισθησιογόνων μανιταριών ως ναρκωτικών ουσιών. Το μαγικό μανιτάρι στο

Μεξικό ονομαζόταν από τους Αζτέκους *teonanacatl*, που σήμαινε 'η σάρκα των θεών'. Οι ιεραπόστολοι που το πρωτοεντόπισαν ήταν κατά των ψυχοτρόπων φυτών, που τα θεωρούσαν παγανιστικά, όπως το *peyote* (κάκτος) κ.ά., που χρησιμοποιούσαν οι ιθαγενείς στις τελετές. Ιδιαίτερα πυρά έστελναν κατά των μανιταριών. Αυτό το ξεχωριστό μένος τους προερχόταν αφενός από τη μυκοφοβία τους και αφετέρου από το γεγονός ότι για τους Ινδιάνους τίποτα απ' τη χριστιανική διδασκαλία δεν μπορούσε να συγκριθεί με την εμπειρία των ψυχοτρόπων μανιταριών, επομένως το μανιτάρι θεωρήθηκε αυτομάτως ως ένας εγγενής εχθρός. Υπάρχουν τοιχογραφίες του 300 μ.Χ. που δείχνουν τη λατρεία του μανιταριού στο Μεξικό. Επίσης υπάρχουν οι λεγόμενοι 'μανιταρόλιθοι' των Μάγιας, ήδη από το 1000 π.Χ. Οι αρχαιολόγοι αρχικά τους θεώρησαν, λανθασμένα, φαλλικά σύμβολα. Στην πραγματικότητα πρόκειται για σύμβολα λατρείας μανιταριού. Πρώτη αναφορά στο *teonanacatl* κάνει ένας Ισπανός καλόγερος, ο Sahagun, μεταξύ 1529 και 1590. Αναφέρει την παραισθησιογόνα του δράση και επίσης λέει ότι οι ιθαγενείς το τρώνε με μέλι.

Υπάρχουν και άλλες πρώιμες αναφορές για τελετουργική χρήση του μανιταριού στο Νέο Κόσμο από Ευρωπαίους (ιεραποστόλους, γιατρούς, εξερευνητές κ.ά.). Η προσπάθεια ταυτοποίησης των 'ιερών μανιταριών' του Μεξικού πάντως είναι πρόσφατη. Πρώτος ο Safford, το 1915 τα αναζητά, αλλά εξαιτίας της ομοιότητας συμπτωμάτων θεωρεί ότι δεν υπάρχουν ιερά μανιτάρια αλλά πρόκειται μόνο για τον κάκτο *peyote*. Οι ανθρωπολόγοι εξάλλου για χρόνια δεν είχαν βρει λατρεία μανιταριών στο Μεξικό. Εξαίρεση αποτέλεσε ο γιατρός – βοτανολόγος B.P. Reko, που το 1919 και 1923 έκανε λόγο για λατρεία μανιταριών στην Oaxaca. Πρώτη συλλογή τους έγινε πάντως το 1936 από τον ερασιτέχνη ανθρωπολόγο R. Weitlaner, ο οποίος τα έστειλε στον ειδικό βοτανολόγο R. Schultes στο Harvard αλλά η ταυτοποίησή τους ήταν δύσκολη λόγω της κακής διατήρησής τους. Ο ίδιος ο Schultes σε κατοπινές έρευνες κατάφερε να βρει δύο είδη, τον *panaeolus sphinctrinus* και τον *stropharia cubensis*, όμως, από το 1941 κ.έ., οι έρευνές του μετατοπίστηκαν από το Μεξικό στον Αμαζόνιο. Τελικά το 1953 επισκέφτηκε το Μεξικό το ζεύγος Wasson. Μετά από επικοινωνία τους με πολλούς διακεκριμένους επιστήμονες πολλών πεδίων, π.χ. τους μυκολόγους Roger Heim και Albert Hofmann, οι Wasson, και αργότερα οι συνεργάτες τους και πρόσφατα οι Guzman και Singer ανακάλυψαν διάφορα είδη παραισθησιογόνων μανιταριών. Συγκεκριμένα έχουν βρεθεί 24 είδη, που κατατάσσονται σε 4 κατηγορίες και χρησιμοποιούνται τελετουργικά από φυλές.

Στο αρχαίο Μεξικό το ιερό μανιτάρι καταναλωνόταν σίγουρα από τους Ινδιάνους Chichimilcas, πιθανόν και από άλλους. Σήμερα καταναλώνεται από πολλές φυλές (π.χ. τους Mazatecs, Chinantecs, Chatinos, Zapotecs, Mixtecs και Mijes) κυρίως στην Oaxaca και κάποιες άλλες αλλού. Πολλά είδη (*Psilocybe mexicana*, *P. caerulescens* ποικιλία *mazatecorum*, *P. caerulescens* ποικιλία *nigripes*, *P. muriercula*, *Stropharia hoogshagenii*, *P. aztecorum*, *P. muriercula*, *Stropharia cubensis*, *Conocube siligineoides*, *Panaeolus sphinctrinus*) χρησιμοποιούνταν ως ιερά στις τελετές. Το σημαντικότερο ωστόσο ήταν η ψιλοκύβη. Ένα είδος της ονομαζόταν από τους Αζντέκους 'τα παιδιά των νερών'. Ένα άλλο ονομάζεται από τους Ζαποτέκους 'κορόνα των αγκαθωτών μανιταριών'. Ένα τρίτο 'μανιτάρι του υπέρτατου λόγου'. Πολλοί μελετητές έπεσαν σε συγχύσεις, που οφείλονται στο γεγονός ότι δεν χρησιμοποιείται μόνο ένα είδος ως ιερό στο Μεξικό, ούτε το ίδιο απ' όλους τους σαμάνους.

Τα συμπτώματα της 'μέθης' μετά την κατανάλωσή τους είναι αντίστοιχα με αυτά άλλων παραισθησιογόνων μανιταριών: μυική αδυναμία, δυσκολία συγκέντρωσης, συναισθηματικές μεταπτώσεις, αίσθηση κόπωσης και κατάπτωσης, αδυναμία αντίληψης του χώρου και του χρόνου κ.ά. Το πιο ενδιαφέρον πάντως, από ψυχιατρική άποψη, σύμπτωμα είναι η απομόνωση του υποκειμένου από τον κόσμο που το περιβάλλει χωρίς παράλληλη απώλεια συνείδησης.

Χημικές αναλύσεις της ψιλοκύβης έγιναν από τον A. Hofmann. Αναφορές ιεραποστόλων του 17<sup>ου</sup> και 18<sup>ου</sup> αι. στον Αμαζόνιο κάνουν λόγο για κάποιο μεθυστικό ποτό που έφτιαχναν οι Ινδιάνοι Yurimaguas από ένα 'δενδρομανιτάρο'. Αυτό πιστεύεται ότι ήταν επίσης ένα είδος ψιλοκύβης, ίσως η *psilocybe yungensis*. Επίσης οι Heim, Wasson & Raveiz αναφέρουν τη χρήση ενός παραισθησιογόνου είδους λυκόπερδου από τους Ινδιάνους Mixtecs της Oaxaca που το αποκαλούν 'μανιτάρι β' ποιότητας'. Χρησιμοποιούν ωστόσο και ένα άλλο είδος λυκόπερδου που το θεωρούν 'α' κατηγορίας', παρόλο που ακόμα δεν έχει διαπιστωθεί βιοχημικά η παραισθησιογόνα δράση κάποιου λυκόπερδου.<sup>950</sup>

Οι έρευνες -συχνά κοινές- σημαντικών εθνοβοτανολόγων, όπως των Wasson, R.E. Schultes και του A. Hoffmann, εφευρέτη του L.S.D., για τα παραισθησιογόνα μανιτάρια είχαν ξεκινήσει πριν την έξαρση (τις δεκαετίες '50 και '60) της χρήσης ψυχοτρόπων στη Δύση. Έως τότε λοιπόν δεν είχαν ούτε θετικό ούτε αρνητικό

<sup>950</sup> Βλ. Schultes Richard Evans 'The plant kingdom and hallucinogens (part I)' : [http://w.../bulletin\\_1969-01-01\\_3\\_page003.html+Russians%2Bmushrooms%2Bethnolog](http://w.../bulletin_1969-01-01_3_page003.html+Russians%2Bmushrooms%2Bethnolog), σελ. 13-19.

πρόσημο. Όμως, όπως σχολιάζει ο D. M. Turner, μετά τα μέσα της δεκαετίας του '60, τα ναρκωτικά σχετίστηκαν με την αμαρτία και η χρήση τους απορρίφτηκε παντελώς ως καταστροφική: Αυτή ήταν (και εξακολουθεί να είναι) η εικόνα που πρόβαλλαν τα M.M.E., οι κυβερνήσεις και άλλοι φορείς εξουσίας, ενώ από τότε εξαπολύθηκε μια δριμεία εκστρατεία εναντίον τους. Η εικόνα αυτή όμως υποκρύπτει αφενός την υποκρισία της εξουσίας: είναι γνωστό, για παράδειγμα, ότι η CIA σε πολλές περιπτώσεις έχει πουλήσει κοκαΐνη για ν' αποκτήσει λεφτά και για εξοπλισμούς. Και αφετέρου τον –πολύ συχνό και ενδόμυχο- φόβο των περισσότερων για το καινούριο. Γιατί μοιάζει τουλάχιστον παράξενο, ναρκωτικές και παραισθησιογόνες ουσίες που χρησιμοποιούνταν για αιώνες για θεραπευτικούς σκοπούς, ξαφνικά να θεωρούνται επικίνδυνες και δαιμονικές.<sup>951</sup>

Ωστόσο είναι τότε ακριβώς (στις αρχές της δεκαετίας του '60) που, μέσα σ' ένα πλαίσιο επαναφοράς στη μνήμη και στη χρήση φυσικών μεθόδων παραίσθησης, πολλοί –κυρίως νεαρά άτομα στις ΗΠΑ και στη Δύση γενικότερα- αναζήτησαν και κατανάλωσαν παραισθησιογόνα μανιτάρια. Περιγράφοντας αργότερα τις εμπειρίες τους ανέφεραν ότι η αίσθηση και τα οράματα που είχαν ήταν παρόμοια με εκείνα που έχει κανείς όταν πάρει LSD, πράγμα που επιβεβαιώνεται και από την ιατρική επιστήμη. Υποστήριξαν επίσης ότι μέσα σ' αυτά τα οράματα βιώνει κανείς μια μορφή θανάτου του εγώ και πνευματικής αναγέννησης, κάτι που είναι πολύ κοντά στη θρησκευτική εμπειρία.

Έκτοτε, η χρήση παραισθησιογόνων μανιταριών έγινε πολύ πιο διαδεδομένη κυρίως μεταξύ των Αμερικανών, ενώ οι υπόλοιποι Δυτικοί ακολουθούν με μικρότερο ζήλο αυτή τη συνήθεια. Για την κατάσταση στην Ελλάδα κάναμε λόγο σε προηγούμενο κεφάλαιο, και δεν θεωρούμε σκόπιμο να επαναλάβουμε τα δεδομένα. Συνοπτικά μπορούμε να πούμε πάντως ότι στον ελλαδικό χώρο η συνήθεια δεν έχει λάβει διαστάσεις, ωστόσο αρκετές αναφορές κάνουν σαφές ότι ήταν γνωστή και χρησιμοποιούνταν στον παραδοσιακό κόσμο.

Σήμερα όμως εμφανίζεται και μια άλλη διάσταση, αυτή που έχει να κάνει με την εμπορική εκμετάλλευση των παραισθησιογόνων μανιταριών και τη χρήση τους για οικονομικούς ή και τουριστικούς σκοπούς. Για παράδειγμα, στην Ολλανδία, όπου η νομοθεσία επιτρέπει τα ναρκωτικά, δύο επιχειρηματίες τουρκικής καταγωγής,

---

<sup>951</sup> Turner D.M., 'A brief history of psychedelics. From the creation of Gods to the demise of psychedelic reverence in modern times.' : <http://www.eatel.net/~nukenet/guide/history.html>, σελ. 1-4.

απέκτησαν τεράστια κέρδη από τη μονάδα καλλιέργειας παραισθησιογόνων μανιταριών που διατηρούν εδώ και μερικά χρόνια. Τα μανιτάρια του είδους ψιλοκύβη, προωθούνται νωπά και συσκευασμένα στην ολλανδική αγορά με την εύγλωττη επωνυμία 'Conscious Dreams' ('Συνειδητά Όνειρα').<sup>952</sup> Κάπως αντίστοιχα, σε δύο νησιά της Ταϊλάνδης, κατεξοχήν 'εξωτικούς' τουριστικούς προορισμούς, το Koh -Samui και το Koh - Pha-ngan, σύμφωνα με δεδομένα επιτόπιας έρευνας που πραγματοποιήθηκε το 1989-1990, πολλοί ντόπιοι (άνδρες και γυναίκες, ενήλικες και παιδιά) ασχολούνται με την εύρεση, συλλογή και πώληση ψυχοτρόπων μανιταριών (κυρίως ψιλοκύβης) σε ξένους τουρίστες και σε Γερμανούς μετανάστες που ζουν εκεί.<sup>953</sup> Παρατηρούμε λοιπόν πώς μια συνήθεια, άλλοτε ενταγμένη στα λατρευτικά και τελετουργικά δρώμενα παραδοσιακών κοινωνιών όπως αυτή των δύο ταϊλανδέζικων νησιών, αποκόπτεται (βίαια;) από αυτά και τοποθετείται σε εντελώς καινούρια πολιτισμικά συμφραζόμενα, όπου βεβαίως αποκτά και εντελώς διαφορετική σημασία και συμβολισμούς.

---

<sup>952</sup> 'Τα μαγικά μανιτάρια τους έκαναν πλούσιους' στο *Έθνος της Κυριακής*, 16 Ιουνίου 2002, σελ. 62.

<sup>953</sup> Allen J., Merlin M., 'Psychoactive mushroom use in Koh Samui and Koh Pha-ngan, Thailand', στο: *Journal of Ethnopharmacology*, 35 (3), Ιαν. 1992, σελ. 205-208.



## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στα κεφάλαια που προηγήθηκαν μελετήσαμε το μανιτάρι μέσα στα οικονομικά, κοινωνικά και πολιτισμικά του συμφραζόμενα, ελέγξαμε την ιστορική του διαδρομή και προσπαθήσαμε να καταδείξουμε το συμβολικό του περιεχόμενο. Μετά από την αναλυτική αυτή παράθεση των δεδομένων τόσο της επιτόπιας έρευνας όσο και των βιβλιογραφικών και αρχειακών πηγών, μπορούμε πια, πιστεύουμε, να ελέγξουμε αν απαντήσαμε στις ερωτήσεις που θέσαμε εισαγωγικά ή όχι.

Το πρώτο ερώτημα αφορούσε τη στάση του ελληνικού αγροτικού κόσμου απέναντι στο μανιτάρι και τη μανιταροφαγία. Μέσα από ένα πλήθος γλωσσικών και λαογραφικών δεδομένων διαπιστώθηκε ότι, παρά την επιφανειακή σιωπή γύρω απ' αυτό, το μανιτάρι έπαιζε σημαντικό ρόλο, τόσο ως είδος διατροφής όσο και ως αντικείμενο με φαρμακευτικές, χρηστικές, καλλωπιστικές, μαγικές ιδιότητες. Οι συγκεκριμένες μέθοδοι εντοπισμού, συλλογής, επεξεργασίας, προετοιμασίας, κατανάλωσης και διατήρησής του τονίζουν την αξία του για τον αγροτικό κόσμο. Το ίδιο και η εμμονή σε συγκεκριμένα είδη σε κάθε κοινότητα, όπως και η θέσπιση άτυπων κανόνων για το υποκείμενο, το χρόνο, τον τόπο και τον τρόπο της συλλογής, της προετοιμασίας, της κατανάλωσής τους. Οι άπειρες λαϊκές ονομασίες του μανιταριού, ονομασίες που αποκαλύπτονται κυρίως μέσα από την επιτόπια έρευνα και πολύ λιγότερο από τα γραπτά κείμενα, αλλά και οι δοξασίες που το περιβάλλουν αποτυπώνουν όχι μόνο τη σημασία του για τον αγροτικό κόσμο αλλά και το μακραίωνα παρελθόν του.

Οι δοξασίες αυτές, αλλά και πλήθος άλλων δεδομένων που αφορούν την ιστορία του μανιταριού, δίνουν απαντήσεις και στα ερωτήματα που σχετίζονται με τη μυκοφιλία ή μυκοφοβία της Ελλάδας, με την αλλαγή της αντιμετώπισής του μανιταριού διαχρονικά και με τα αίτια αυτής της αλλαγής. Έτσι, το μανιτάρι αποτελούσε ήδη κατά την παλαιολιθική εποχή σε μια ευρύτατη γεωγραφική περιοχή είδος όχι μόνο διατροφής αλλά και λατρείας, που εμπλεκόταν σε σαμανιστικές τελετές και σχετιζόταν με την εμπειρία του θείου. Η μυκόφιλη αυτή στάση διατηρήθηκε και σε όλη την αρχαιότητα για να αλλάξει με την εμφάνιση του χριστιανισμού, όταν ενοχοποιήθηκε και θεωρήθηκε φορέας της ειδωλολατρίας. Όμως, πίσω από την επιφανειακή σιωπή και την επίσημη απέχθεια και μυκοφοβία, οι

αρχαίες δομές και συμβολισμοί του επιβίωσαν και διατηρήθηκαν σχεδόν μέχρι σήμερα, ενώ άρχισαν να εξαφανίζονται μόνο όταν και όπου άλλαξε και η δομή της κοινωνίας.

Έτσι, η μυκοφοβία ουσιαστικά εδραιώνεται μόνο όταν οι παραδοσιακές κοινωνικές δομές καταρρέουν. Τότε και το άγριο μανιτάρι μετατρέπεται σε σύμβολο σήψης, κινδύνου, θανάτου. Παράλληλα όμως εμφανίζεται η καλλιέργεια του μανιταριού, που έχει εντελώς άλλη προοπτική. Ενταγμένο μέσα στο πλαίσιο του εμπορίου, απευθύνεται στο ευρύ κοινό, απαλλάσσει το μανιτάρι από τους αρνητικούς συμβολισμούς του και το μετατρέπει σε ένα ακόμα είδος δυνάμει κερδοφόρο. Μ' αυτό το περίβλημα εμφανίζεται το μανιτάρι και στη νεότερη αστική Ελλάδα, αποκλειστικά ως διατροφικό είδος. Οι συνταγές που το περιέχουν, αντίθετα με τη λιτότητα που επικρατούσε στον παραδοσιακό κόσμο, είναι περίτεχνες, εξεζητημένες και δυτικότερες και έτσι το μανιτάρι γίνεται όχημα μίμησης της Δύσης.

Ωστόσο στο σήμερα, το ιδιαίτερο αυτό είδος της χλωρίδας μας φαίνεται πως αποκτά νέους συμβολισμούς, καθώς αλλάζουν οι κοινωνικές και πολιτισμικές του συντεταγμένες. Εμφανίζονται νέες χρήσεις του, που το συνδέουν με την περιβαλλοντική μέριμνα, με την οικολογία και τον οικότουρισμό, ενώ υπάρχει και μία αναβίωση της σχέσης του με τις ναρκωτικές ουσίες. Εμφανίζεται το εμπόριο του άγριου μανιταριού, οι παραδοσιακές του χρήσεις επανανακαλύπτονται και η μακρόχρονη υποτίμησή του καταργείται. Γίνεται αφορμή για την επιστροφή στη φύση, για τη διοργάνωση εκδρομών με σκοπό τη μανιταροσυλλογή και για την εμφάνιση συλλόγων μανιταρόφιλων. Σε άλλο επίπεδο, μια άλλη, καινούρια εικόνα του είναι αυτή που το μετατρέπει σε ένα αντικείμενο lifestyle, που προσφέρεται στα ακριβά εστιατόρια, και απευθύνεται στα οικονομικά και κοινωνικά ανώτερα στρώματα που μπορούν και θέλουν να ακολουθήσουν τις επιταγές της μόδας.

Είναι λοιπόν φανερό ότι το μανιτάρι σχετίζεται άμεσα με κοινωνικές παραμέτρους όπως η κοινωνική τάξη. Σε παλιότερες εποχές, στην αγροτική κοινωνία έπαιξε συχνά ρόλο τροφίμου που χρησιμοποιήθηκε για την επιβίωση σε περιόδους κρίσεων, όπως π.χ. στην Κατοχή, και έτσι θεωρήθηκε ως 'το φαί του φτωχού'. Σε άλλες χώρες μάλιστα, σε εποχές οικονομικών και πολιτικών κρίσεων, όπως π.χ. μετά την κατάρρευση των σοσιαλιστικών καθεστώτων, το μανιτάρι αποτέλεσε ένα προϊόν που βοήθησε τη συμπλήρωση του ελλειπούς εισοδήματος των κατώτερων κοινωνικών στρωμάτων, κάτι που στην Ελλάδα έγινε σε πολύ μικρότερο βαθμό. Για τις υψηλές κοινωνικές τάξεις και τα μεγάλα εισοδήματα, αντίθετα, το μανιτάρι αποτελούσε



ανέκαθεν ένα είδος χλιδής ή και επίδειξης, που σημείωνε ακριβώς την ευμάρεια και το καλό γούστο στο φαγητό. Κάποια είδη μανιταριού μάλιστα είχαν πάντα κυρίαρχη θέση σ' αυτό το συμβολικό πλαίσιο, με προεξάρχουσες τις τρούφες, (ενώ και οι μορχέλες ή οι βωλίτες θεωρούνταν επίσης συνήθως εκλεκτό έδεσμα), που γέμιζαν τα τραπέζια των συμποσίων στην αρχαία Ελλάδα και τη Ρώμη, κατόπιν εκείνα των βυζαντινών, αλλά και των δυτικών αρχόντων κατά την Αναγέννηση, για να φτάσουν στις μέρες μας να θεωρούνται απαραίτητα σε όλα τα ακριβά εστιατόρια του κόσμου. Έτσι, και η μεγαλοαστική τάξη στην Ελλάδα είχε σε υπόληψη τα μανιτάρια ήδη πριν πολλές δεκαετίες, ακόμη και όταν υπήρχε περίπτωση να τα γευτεί μόνο σε δυτικότροπες συνταγές και να τα βρει εισαγόμενα σε κονσέρβες από το εξωτερικό. Την ίδια εποχή, τα χαμηλότερα οικονομικά και κοινωνικά στρώματα των αστών είχαν γυρίσει την πλάτη στο μανιτάρι, θεωρώντας το 'επικίνδυνο' ή 'αηδιαστικό' τρόφιμο, προφανώς γιατί τους θύμιζε τις, όχι και τόσο μακρινές, εποχές ανέχειας. Σήμερα βέβαια οι ίδιες αυτές κοινωνικές ομάδες, προσπαθώντας να μιμηθούν τις συνήθειες των μεγαλοαστών, αποδέχονται το μανιτάρι, το γεύονται όμως κυρίως σε περίτεχνες ξενόφερτες συνταγές ή σε εστιατόρια και αγοράζουν μόνο τα καλλιεργημένα είδη του από τα μεγάλα σούπερ μάρκετ. Όμως οι συνήθειες των μεγαλοαστών έχουν ήδη προφτάσει να αλλάξουν και έτσι η σύγχρονη επιλογή τους είναι το άγριο μανιτάρι, φτιαγμένο με συνταγές που υποδεικνύουν το παραδοσιακό ή σερβιρισμένο σε πιάτα που συνδυάζουν το παραδοσιακό με το μοντέρνο και το ευφάνταστο, συνιστώντας παραδείγματα δημιουργικής κουζίνας.

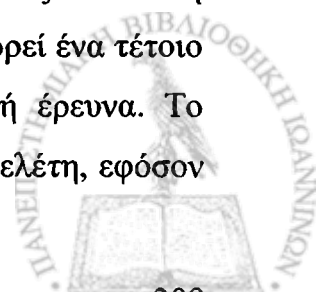
Μια άλλη παράμετρος με την οποία συνδέεται άμεσα το μανιτάρι είναι το κοινωνικό φύλο. Ένας μεγάλος αριθμός γλωσσικών, λαογραφικών, αρχαιολογικών και εθνογραφικών δεδομένων οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η ενασχόληση με το μανιτάρι είναι έμφυλη, όπως και το ίδιο ως σύμβολο. Στην προϊστορία και σ' όλες τις παραδοσιακές μορφές κοινωνιών το μανιτάρι σχετίζεται κυρίως με τη θηλυκότητα και το γυναικείο φύλο. Το καταδεικνύουν οι λαϊκές του ονομασίες, τα αρχαιολογικά ευρήματα που παραπέμπουν σε γυναικείες αρχετυπικές μορφές, οι διαδικασίες για τη συλλογή και προετοιμασία του που ανήκουν συχνά σε γυναίκες, τα ταμπού που το περιβάλλουν. Αντίθετα, όσο πιο ανδροκρατούμενη είναι μια κοινωνία κι όσο σημαντικότερη θεωρείται η μανιταροφαγία σ' αυτήν, τόσο το μανιτάρι περνάει στα χέρια των ανδρών: το 'κυνήγι του μανιταριού' που διεξάγεται μανιωδώς σε αρκετές δυτικοευρωπαϊκές χώρες τους τελευταίους αιώνες γίνεται σχεδόν πάντα από άνδρες. Χαρακτηριστική είναι άλλωστε και η αλλαγή της ορολογίας: από τη 'γυναικεία'

καρποσυλλογή οδηγούμαστε στο 'ανδρικό' κυνήγι. Στις σύγχρονες κοινωνικές συνθήκες η έμφυλη διαφοροποίηση σε σχέση με το μανιτάρι διατηρείται με άλλους τρόπους, όπως π.χ. με το υποκείμενο της συλλογής και εμπορίας άγριων μανιταριών σε περιόδους κρίσης (γυναίκες, παιδιά, ηλικιωμένοι κ.ο.κ.) ή με το εργατικό δυναμικό που απασχολείται στις μονάδες επεξεργασίας μανιταριού που είναι συχνά 'μειονοτικό', αποτελούμενο κυρίως από γυναίκες, ανέργους, αλλοδαπούς κ.λπ.

Η εθνική ταυτότητα άλλωστε φαίνεται πως είναι μια ακόμη παράμετρος που σχετίζεται με το μανιτάρι, κυρίως αναφορικά με το θέμα της μυκοφιλίας ή της μυκοφοβίας. Υπάρχουν αρκετά στερεότυπα γύρω από το ποιοι λαοί αγαπούν και ποιοι μισούν τα μανιτάρια, στερεότυπα που άλλοτε βασίζονται σε μια μακρά παράδοση κι άλλοτε δεν είναι παρά η αποτύπωση πολύ πρόσφατων συνηθειών. Η σλαβική αγάπη των μανιταριών π.χ. απηχεί τη διατήρηση ενός μυκόφιλου παρελθόντος χιλιετηρίδων, ενώ η δυτικοευρωπαϊκή μανία για τα μανιτάρια δεν είναι παρά μια πρόσφατη συνήθεια που εξαφανίζεται μόλις κανείς ανατρέξει λίγους αιώνες στο παρελθόν, όταν το μανιτάρι ήταν ένα μιανό και απεχθές φαγώσιμο. Το ίδιο και η, ως πρόσφατα, ελληνική σιωπή και υποτίμηση του μανιταριού δεν βασίζεται σε μια παραδοσιακή μυκοφοβία αλλά σε κάποιες συγκεκριμένες κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες, ενώ, αντίθετα, για τους περισσότερους αιώνες της ιστορίας της, το μανιτάρι κατείχε στην Ελλάδα μια σημαντική και ιδιαίτερη θέση.

Είναι λοιπόν σαφές ότι το μανιτάρι, τόσο ως διατροφική μονάδα όσο και ως αντικείμενο που οδηγεί σε άλλες χρήσεις και συμβολισμούς, αποτελεί 'σημείο' που συσχετίζεται με τα πολιτισμικά δεδομένα και καταγράφει τις κοινωνικές διαφοροποιήσεις και διαστρωματώσεις. Η πολιτισμική και κοινωνική του αξία καθορίζεται κάθε φορά από τις πολιτισμικές συνθήκες που το περιβάλλουν, σε βαθμό που άλλοτε του αποδίδουν το θετικότερο και άλλοτε το αρνητικότερο πρόσημο. Έτσι το μανιτάρι γίνεται το όχημα για τη συγκρότηση πολιτισμικών ταυτοτήτων και για την υποδήλωση του 'ανήκειν', στο πεδίο των κοινωνικών σχέσεων.

Μ' αυτή τη μελέτη επιδιώξαμε, πέρα από την περιγραφή της θέσης του μανιταριού στην Ελλάδα τόσο στο διαχρονικό όσο και στο συγχρονικό άξονα και τη σύγκρισή της με αυτή που είχε άλλοτε και αλλού, να δείξουμε πώς μπορεί ένα τέτοιο αντικείμενο της φύσης να αφορά κάλλιστα και την ανθρωπολογική έρευνα. Το μανιτάρι άλλωστε αποτέλεσε και ένα καλό πεδίο για διεπιστημονική μελέτη, εφόσον



χρησιμοποιήθηκαν δεδομένα και μέθοδοι τόσο από την εθνογραφία, τη λαογραφία και την κοινωνική και πολιτισμική ανθρωπολογία, όσο και από την ιστορία της τροφής, την εθνοβοτανική και τη διατροφολογία. Τέλος, υπήρχε και μια άλλη, πιο πρακτική πρόθεση. Σε άρθρο της για την κρητική διατροφή πριν κάποια χρόνια, η Μπάδα σημείωνε πως η ανάδειξη του πολιτισμού της διατροφής και οι χαράξεις αξιοποιήσιμων πολιτιστικών διαδρομών καθιστούν αναγκαία την προώθηση της έρευνας της διατροφής που στη χώρα μας παραμένει περιορισμένη.<sup>954</sup> Θεωρούμε πως και αυτή η εργασία αποτελεί ένα μικρό βήμα προς αυτή την κατεύθυνση. Το πεδίο είναι ευρύ και δελεαστικό. Ελπίζουμε πως δεν θα μείνει αναξιοποίητο.

---

<sup>954</sup> Μπάδα Κωνσταντίνα, 'Ο πολιτισμός της διατροφής ως συνιστώσα της τοπικής ανάπτυξης στην Κρήτη', στο: Αυδίκος Ευ. (επιμ.), *Κρήτη: Λαϊκός Πολιτισμός. Τοπικότητες: Αντιστάσεις, Μεταβολές και Συνθέσεις*, Αθήνα 2007, σελ. 163 -174.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

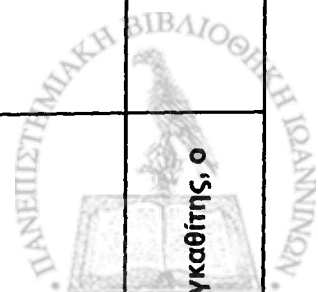
Λαϊκή Ονομασία Μανιταριού	Επιστημονική Ονομασία Μανιταριού	Κατηγορία Μανιταριού	Περιοχή προέλευσης				Πηγή	Παράθεμα	Κατηγορία Παραθεμάτος
			Περιοχή	Νομός	Επαρχία	Κοινότητα			
αβγό, το			Σποράδες	Ευβοίας	Σκύρος		ΙΛΝΕ, χφ. 555β, σελ. 46	μανίτα, η= το μανιτάρι (ο μύκης) και πλήθ. οι μανίτες. Άλλα είδη φαγώσιμα μανιταριών είναι τα λεγόμενα κοπρομανίτες, γαλατομανίτες, φτύσσα, (τα), λειχανομανίτες, βασιλικάρια, τα, αυγά. Τα αυγά και τα φτύσσα βγαίνει μέσ' στα σπαρτά.	
αβγούδι, το			Δωδεκάνησα		Ρόδος	Μεσαναγρ. Ιστρ.	ΙΛΝΕ, χφ. 534, σελ. 147	κοκάκια: είδος μανιταριού βλ. αβγούδια [πρβ. κοκό, λ. παιδική: το αβγό] πλήθ.: κοκάκια	
ιβγούδι, το			Δωδεκάνησα		Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 534, σελ. 184	μανιτάρια, τα: τα αβγούδια (βλ. λ.): τα μανιτάρια που βγαίνουν 'ς τ' αλώνια με σχέδιο αβγού	
βγούδι, το			Δωδεκάνησα		Ρόδος	Μεσαναγρό	Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωματων, τ. 4, σ. 114	κοκάκια, τα: είδος μανιταριών	



αβγούδι, το					Ρόδος	Μεσαναγρό ς	Χρ. Ι. Παπαχρηστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986, σελ. 24	αβγούδι(ν), το: αβγούδι, είδος μανιταριού, μγθ. ο άβγουος	
αβγούλα, η	corpinus	Ιωαννίνων	Ήπειρος	Ελατοχώρι		Επιτόπια έρευνα		Οι αβγούλες λιώνου και μαυρίζουν εύκολα.	
αβγουλάς, ο	agaricus	εδώδιμο				περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96		Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζιρ, κανήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιαμανίτης, μανιάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	

αβγουλάτος (μανίτης), ο	εδώδιμο	Κυκλάδες	Σίφνος	από συνεντεύξεις κατοίκων στο Νικόλαο Προμπονά	Οι μανίτες χωρίζονται σε καλούς, τους εδώδιμους, και κακούς, τους δηλητηριώδεις, που είναι επικίνδυνοι. Οι καλοί έχουν χρώμα άσπρο και διακρίνονται σε αβγουλάτους (επειδή μοιάζουν με αβγό) και σμπρελάτους (επειδή μοιάζουν με σμπρέλα). Οι σμπρελάτοι, όταν έχουν στην εξωτερική επιφάνειά τους μια υγρή και γλιστερή ουσία, λέγονται και γλιστρίτες.[...]
αβγουλίτης, ο		Ήπειρος	Ζαγοροχώρια	επιτόπια έρευνα	Οι αβγουλίτες βγαίνουν το φθινόπωρο!
αβρορία, η		Καππαδοκία		ΙΑΝΕ, Καρολίδη, Καππαδοκικά, σελ. 133	αβρορία (/βότρους/αμβροσία)
αβρακίτης, ο	εδώδιμο	Πόντος	Ινέπολις	ΙΑΝΕ, Λεξ. Ανθ. Παπαδ., τόμ. 1, σελ. 3	είδος εδώδιμου μύκητος (αγνώστου ετύμου)
αγκαθίδα, η			Αττικής	ΙΑΝΕ, Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής, τόμ.1, σελ. 128	είδος μύκητος <ουσ. αγκάθι. πβ. αρχ. ακανθίς
αγκαθιάρι, το	εδώδιμο	Δωδεκάνησα	Ρόδος	ΙΑΝΕ, Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής, τόμ. 1, σελ. 128	Ο μύκης λυκόπερδον (lycorerdon) πβ. αγκαθίτης
αγκάθιτας, ο		Κυκλάδες	Κίμωλος	ΙΑΝΕ, χφ. 1278, σελ. 60-61	αγκαθίτες: αμάνιτες, μανιτάρια. Έτσι γίνεται ο αγκάθιτας. Κουρκουλήτη τον ελέμε, γιατί είναι χαμηλιό το κεφάλι του, μέσα πάει η ρίζα κι η κεφαλή του κατεβαίνει κάτω, χώνεται μέσα

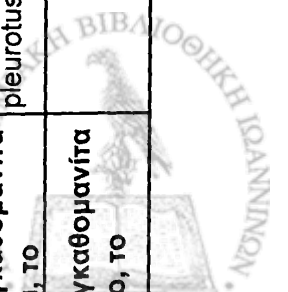
αγκαθίτης, ο				Νησιά Αιγαίου	Ικαρία, Κίμωλος , Χίος (Καρδάμ υλα), Κως, Κρήτ., Πάρ., Τήν., Μύκ., Πάρ. (Λεύκ.)	ΙΑΝΕ, Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής, τόμ. 1., σελ. 129	1) Μύκης της δημόδους οικογενείας των αμανιτών φυόμενος παρά τας σκάνθας, ϊδία δε παρά τον αγκάβανον, έχων κορμόν βραχύν και λευκόν και σκιάδιον λευκόν μεν κάτωθεν, μελανόστικτον δε άνωθεν, εκ των αρίστων εδωδύμων. Όπου και οι τύπ.: αγκαθίτης (Ικαρ., Κίμωλ., Χίος), αγκαθ-θίτης (Κως), αγκατ-τίτης (Χίος Καρδάμυλα), αγκαθίτης (Χίος), ασαθίτης (Κρήτ., Πάρ., Τήν.), ασαθί'ς (Μύκ., Πάρ. Λεύκ.), αγκάθ'τας (Πάρ. Λεύκ.). Συνών.: αγκαθομανίτης, αγκαθομανίταρο, μοσκομανίτης. πβ. αγκαθιτάρι. [2] είδος κολοκύνθης ερυθράς Χίος. Συνών.: ταμπουράς < ουσ. αγκάθι	
αγκαθίτης, ο		Κυκλάδες		Πάρος	Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προσδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	ασαθί'ς, ο. πληθ. ασαθίτες. Και αθάθιτας, ο. Έχει ακανόνιστο σχήμα. Ασαθίτης και στη Μύκονο. (Μάνεσα. Λεξ. Α' 60). Στη Χίο αγγαθίτης καλείται η κολοκύθα (Πασπ. 42)		
αγκαθίτης, ο		Κυκλάδες		Μύκονο ς	Μάνεσης, Λεξικό Μικονιάτικου Ιδιώματος, τόμ. Α, σελ. 60	Παραδ. ως: ασαθίτης		



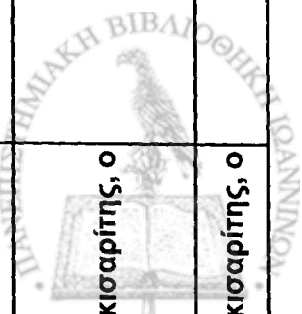
αγκαθίτης, ο				Κυκλάδες		Νάξος		ΙΛΝΕ, Λεξιλογιαφικό Δελτίο 3, Κ. Αμαντ., σελ. 137 [εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή, Απρ. 1935]	αμανίται: εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή του Απριλίου 1935 εσημείωσα τα εξής ονόματα αμανιτών εκ Νάξου: αλευρίτες (εκ του λευκού χρώματος), αγκαθίτες, γλυστρίτες, κοκκιναμανίτες, κουβαρίτες, βωλίτες.
αγκαθίτης, ο			Κρήτη		Γωνιά		ΙΛΝΕ, χφ. 1214, σελ. 152	αγκαθίτης: λευκός, νόστιμος αμανίτης (μανιτάρι). πβ. και: λευκίτης, πριναρίτης	
αγκαθίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και σφονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: αγκαθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αψύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινόμοι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξάιρετος	
αγκαθίτης, ο			Κυκλάδες		Αμοργός		ΙΛΝΕ, χφ. 1207, σελ. 271	μαυρίτης, αγκαθίτης, αρτηκίτης, (μανιτάρι που βγαίνει όπου έχει άρτηκα)	
αγκαθίτης, ο		εδώδιμο	Κρήτη		Γωνιές		ΙΛΝΕ, 1214, σελ. 152	αγκαθίτης: λευκός, νόστιμος αμανίτης (μανιτάρι). πβ. και: λευκίτης, πριναρίτης	
αγκαθίτης, ο			Κρήτη	Ρεθύμνου	Ανώγεια	Μυλοποτάμου	επιτόπια έρευνα	Οι αγκαθίτες είναι σκούρο μαύρο από πάνω, οι καλοί.	



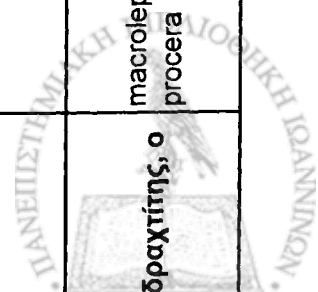
αγκαθίτης, ο				Κυκλάδες				Κίμωλος		Κίμωλιακά, τόμος Α', έκδ. Κληροδοτήματος Γεωργίου Οικονόμου, Νικ. Αφεντάκη, εν Αθήναις, 1970	είδος εδωδίου μύκητος	
αγκαθίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη		Κρήτη					Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: αγκαθίτες, [...] Ο αγκαθίτης έχει ρίζα σκληρότερη και σφιχτή. Λέγεται αγκαθίτης γιατί φυτρώνει κάτω από φυτά που έχουν αγκάθες, π.χ. κάτω από τον αύτακα. Το είδος λαγουδάφθια είναι ουσιαστικά αγκαθίτης. Φυτρώνει κάτω από το φυτό άθαφτος.		
αγκαθίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη		Κρήτη					Χαβάκης Ι.Ε., Φυτά και βοτάνια της Κρήτης, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, Χ.Χ., σελ. 83	Στο νησί μας θεωρούνε εδώδιμους όσους [αμανίτες] φυτρώνουν μέσα στις αλαδιανές, στα πρινάρια και στις αγκάθες. Τους λένε κατά σειρά αλαδιανίτες, πρινίτες και αγκαθίτες.		
αγκαθίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου			Χίος				επιτόπια έρευνα		Οι αγκαθίτες βρίσκονται κοντά στα γαϊδουράγκαθα.	
αγκαθίτης, ο		Κρήτη	Ηρακλείου				Τυμπάκι		επιτόπια έρευνα		Οι αγκαθίτες βγαίνουν στη ρίζα του φυτού αγκάθα.	
αγκαθίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη	Ρεθύμνου				Ανώγεια		επιτόπια έρευνα		Οι αγκαθίτες είναι από πάνω άσπροι και από κάτω μαύροι σαν το σφουγγάρι. Τρώγονται.	
αγκαθομανιτά ρι, το		Μακεδονία	Καβάλας				Ζαρκαδιά		επιτόπια έρευνα			
αγκαθομανιτά ρο, το	εδώδιμο	Πελοπόν ησος					Καλάβρυτα		ΙΛΝΕ, Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής, τόμ. 1, σελ. 129		Ο μύκης αγκαθίτης, ιδ. λ. <ουα. αγκάθι + μανιτάρι	



αγκαθομανίτη ς, ο	εδώδιμο	Εθράκη, Πελοπόν ησος, Κυκλάδες					ΙΑΝΕ, Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής, τόμ. 1, σελ. 129	Ο μύκης αγκάθιτης, ιδ. λ. (Εθράκ., Σίκιν.) Όπου και οι τύπ.: αγκαθομανίτης (Νάξ.), αγκαθομανίτα, η (Πελοπον. Κλουτσινοχ., Κορινθ.) <ουσ. αγκάθι + αμανίτης
αγκαθομανίτη ς, ο	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	ψαρά				επιτόπια έρευνα	Οι αγκαθομανίτες φυτρώνουν μέσα στ' αγκάθια.
αγκάνιτος, ο		Εθράκη				Σαμακόβι	Αρχείον Θρακικού Θησαυρού, τ. 4, σελ. 112	Στους ποταμούς έχουμε λογής λογιώ ψάρια [...] Έχουμε και διάφορα μανιτάρια, ψωμομανιτάρια, βολιτσες, λαβαδίτους, αγκάνιτους και σκουρτσουλιώτες
αγκαπιτάρι, ο		Δωδεκάν ησα	Ρόδος				Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	αγκαπιτάρι(ν), το-είδος μανιταριού, βλ. καπιτάρι (ακανθίτης -άριον)
αγκαπιτάρι, ο		Δωδεκάν ησα	Ρόδος				Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	καπιτάρι(ν), (συν.) κασιτάρι(ν), (Μαράσια), αγκαπιτάρι(ν), (Μεσαναγρός): μανιτάρι, κανθίτης, κανθιτάριον, (πρβ. αμανίτης, κοπρίτης, (γαλασίτης), συν. χεραμίτι(ν)
ακισαρίτης, ο		Κρήτη					ΙΑΝΕ, χφ. 343, σελ. 176	είδος μύκητος φουσμένου υποκάτω του θάμνου κίστος (Λαδονιά)
ακισαρίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη					ΙΑΝΕ, χφ. 343, σελ. 181	Οι εκλεκτότεροι και αβλαβείς μύκητες εισίν οι ακισαρίτες, οίτινες φύονται υπό τα πεύκα και τους θάμνους των λαβδάνων
ακισαρίτης, ο		Κρήτη					ΙΑΝΕ, εν. λ. αμανίτης	είδος μύκητος



αγκισαρίτης, ο		Κρήτη				ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	αγκισαρίτης: είδος μύκητος φυομένου μεταξύ των πτευκών και του κίστου	
αγκισαρίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φανώσιμου αμανίτη: [...] αγκισαρίτες, [...] Ο αγκισαρίτης φυτρώνει κάτω από τον αγκισαρο (κίστος ο Κρητικός).	
αδραχτάκι, το		Μακεδονία	Γρεβενών	Γήλοφος		επιτόπια έρευνα	Το 'δραχτάκι είναι με ψηλό λαιμό και κλειστό καπέλο.	
αδραχτάκι, το		Μακεδονία	Γρεβενών	Γήλοφος		Δημήτρης Γκαραλιάκος (προφορική μαρτυρία)	μανιτάρι ψηλό με καπέλο ανάποδο	
αδραχτάς, ο	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτιών είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τα(ι)μούκουλος, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκαφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλιτσές, ντυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρικία, χουχλάκια, χουχούλια.	
αδραχτιτής, ο	εδώδιμο	Ήπειρος	Ζαγοροχώρα			περ. Marie Claire, 'Το κυνήγι των μανιταριών'	[...] Σηκώνω μια μακρολεπιότια προτσέρα, ή αλλιώς, έναν αδραχτιτή. Το όνομά του το παίρνει από το αδράχτι με το οποίο γνέθουν.	



αδραχτίτσα, η									Το ατρακτοειδές ύδρον, αδραχτίτσα, καλείται και κουκουβάκι ως έχουν το σκιάδιον του κυρτούμενον προς τα κάτω, παρέχον ούτω όψιν του πτηνού κόκκυγος (κούκου)	
αδραχτίτσα, η								Πόντος	Σε ορισμένες περιοχές [του Πόντου] τα μανιτάρια αναφέρονται με το όνομα φιλτάρ'. Γνωστά είδη μανιταριών είναι: αδραχτίτσα: μοιάζει με αδράχτι, κατορίτσα: μη βρώσιμο, κοκονίτσα: από το κοκόνα = μικρή νοικοκυρά, φουσκίτα ή αλεποφουσκίτα: Στρογγυλό μανιτάρι που όταν ξεραιίνεται τα σπόρια του δημιουργούν μια μαύρη σκόνη.	ΙΑΝΕ, Λαογραφία 10, σελ. 197  Σαββίδης Θωμάς, Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110
αδραχτίτσα, η								Πόντος	Μακρολεπιότα η ψηλή: Λαϊκές ονομασίες: ζαρκαδίτσα, γίδιο, τσιουκρική, αδραχτίτσα (ποντιακά)	



<b>ακισαρίτης, ο</b>			Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία	ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχουν και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκουλλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικακλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάομαι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξαιρετός	
<b>ακισσαρίτης, ο</b>		Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος	ΙΛΝΕ, περ. Αθηνά, ΚΓ', σελ. 484	ακισσαρίτης: (παρά τον κίσσαρον): είδος μύκητος		
<b>ακισσαρίτης, ο</b>		Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος	ΙΛΝΕ, περ. Χιακά Χρονικά, Ζ', σελ. 98	ακισσαρίτης: είδος αμανίτου φυομένου πλησίον των κισσάρων (Βίκι)		
<b>αλαδανίτης, ο</b>	εδώδιμο	Κρήτη		Χαβάκης Ι.Ε., Φυτά και βοτάνια της Κρήτης, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, Χ.Χ., σελ. 83	Στο νησί μας θεωρούμε εδωδιμους όσους [αμανίτες] φυτρώνουν μέσα στις αλαδανιές, στα πρινάρια και στις αγκάθες. Τους λένε κατά σειρά αλαδανιτες, πρινιτες και αγκαθιτες.		
<b>αλαφομανίτα, η</b>		Δωδεκάνησα	Ρόδος	Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	αλατσιτης, ο (Σάλ., Έμπ.): γαλατσιτης (γαλατιτης), φαρμακερό μανιτάρι, που βγάζει υγρό σαν γάλα πβ. αλαφομανίτα		

αλαφομανίτα, η		δηλητηριώδες	Δωδεκάνησα	Ρόδος		Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	αλαφομανίτα, η: μανιτάρι φαρμακερό, με στίγματα σαν του ελαφιού, βλ. αλατσίτης	
αλεκάτη, η	Ιερίοτα	εδώδιμο				περ. Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδίνες, γίδα, γκουγκουλιάννα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδισίας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπτιρόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
λεποπορδή, η						ΙΑΝΝΕ, Λεξικόν Ν. Ελληνικής	αλεποπορδή: συνώνυμο: λαγομάννα	



αλεποπορδή, η	εδώδιμο	Κυκλάδες	Πάρος	ΙΛΝΕ, Π. Γενάδιος, Γεωργικόν Γλωσσάριον, 2	αλεποπορδές: αληποπούρδι (Αρκαδ.), αλεποπουρδί (Κεφαλλ.), λαόρχια ή λαγόμανα Lycoperdon bonvista. Κατά πληροφορίας εκ Πάρου νέα έπι όνται είναι βρώσιμα. Εν προκεχωρημένη ηλικία ότε παρακμάζουσι ενίοτε φέρουσι σκώληκας. Ότι τρωγόμενα προξενούσι κοιλιακός διαταράξεις. Αυξάνουσι ενίοτε μέχρι πυγμής ευρώστου ανδρός. Είναι προσέτι επιβλαβή φυόμενα παρά τον θάμνον αλισσαριά (:)	
αλεποπορδή, η	εδώδιμο			περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες (του λυκόπερδου του γιγάντιου) είναι: κικίδια, λαγάνιθρα, πόπορδο, σαμαρσόκια, αλεποπορδές, λυκοπορδές.	
αλεπόπορδο, το		Μακεδονί α	Μυρτόφυτο v	ΙΛΝΕ	λυκόπορδος, ο:μανιτάρι λυκόπερδον. Επίσης πουρδόν'λου, σφούνα, αλιπόπουρδου	
αλεπόπορδο, το	λυκόπερδον	Μακεδονί α	Μυρτόφυτο v	ΙΛΝΕ, χφ. Δ. Κρεκούκια	πουρδόν'λου ή λυκόπουρδου ή σφούνα ή αλιπόπουρδου, του: το μανιτάρι λυκόπερδον	

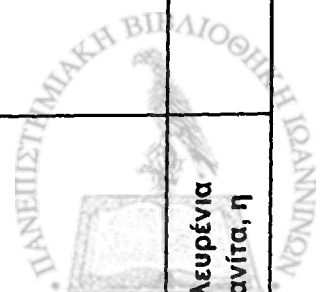


αλεπουπόρδι, το	εδώδιμο	Κυκλάδες	Πάρος		ΙΑΝΕ, Π. Γεννάδιος, Γεωργικόν Γλωσσάριον, 2	αλεπουπόρδες: αληπουπούρδι (Αρκαδ.), αλεπουπόρδι (Κεφαλλ.), λαόρχια ή λαγόριμα Lycoperdon bovista. Κατά πληροφορίας εκ Πάρου νέα έπι όντα είναι βρώσιμα. Εν προκειχωρημένη ηλικία ότε παρακμάζουσι ενίοτε φέρουσι σκώληκας. Ότι τρωγόμενα προξενούσι κοιλιακός διαταράξεις. Αυξάνουσι ενίοτε μέχρι πυγμής ευρώστου ανδρός. Είναι προσέτι επιβλαβή φυόμενα παρά τον θάμνον αλισσαριά (;)	
αλεπουπόρδη η	Λυκόπερδον	Πελοπόννησος	Γορτυνία	Βούτσι	ΙΑΝΕ, Χφ. 292, τ. Α', σελ. 131	πορδομύκανας, ό: το Λυκόπερδον. Έ, μωρή, όλους τους πορδομύκανους μου 'φερες!' (Στο Βούτσι Γορτυνίας λέγεται αλ'ποπορδή)	
αλεπουπόρδη η	Λυκόπερδον	Κύπρος			περ. Κυπριακές Σπουδές, τόμ. ΙΓ', σελ. ιδ	...ένα αυτοφυές είδος μανιταριού, που, όταν ωριμάση και πατηθή, κάνει γύρω του ένα σύννεφο από κατάμαυρο καπνό. Έτσι τα σπόρια του μανιταριού αυτού διασκορπίζονται στα γειτονικά μέρη. Το μανιτάρι αυτό πιστεύουν οι χωρικοί πως βλασταίνει μονάχα όπου πορδίει η αλεπού και γι' αυτό το ονομάζουν 'πόρτον τ' αλουπού'. Πρόκειται περί του λυκόπερδου, το οποίο στην Ελλάδα λένε αλεπουπόρδη, όπως αναφέρει ο Γεννάδιος (Φυτολ. Λεξ. σελ. 627)	δοξασία





αλεπουπορδή, η	lycoperdon bonista, lycoperdon echinatum, vascellum pratense, calvatia utriformis	εδώδιμο (σε νεαρή ηλικία)	Κυκλάδες	Πάρος	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 192-194.	Αλεπουπορδή, πόπορδας: Λαϊκές ονομασίες του λυκόπερδου του μαργαριταρένιου, του λυκόπερδου του εχινειδούς, του βάσκελλου των λιβαδιών και της καλβάτιας της ασκόμορφης	
αλεπουπορδί, το		εδώδιμο			ΙΑΝΕ, Π. Γεννάδιος, Γεωργικόν Γλωσσάριον, 2	αλεπουπορδές: αληπουπορδί (Αρκαδ.), αλεπουπορδί (Κεφαλλ.), λαόρχια ή λαγόμανα Lycoperdon bonista. Κατά πληροφορίας εκ Πάρου νέα έπι όνται είναι βρώσιμα. Εν προκεχωρημένη ηλικία ότε παρακαμάζουσι ενίοτε φέρουσι σκύληκας. Ότι τρωγόμνα προξενούσι κοιλιακός διαταράξεις. Αυξάνουσι ενίοτε μέχρι πυγμής ευρύστου ανδρός. Είναι προσέτι επιβλαβή φυόμνα παρά τον θάμνον αλισσαριά (:)	
αλεποφουσκί, η					Σαββίδης Θωμάς, Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110	Σε ορισμένες περιοχές [του Πόντου] τα μανιτάρια αναφέρονται με το όνομα φιλτάρ'. Γνωστά είδη μανιταριών είναι: αδραχίτσα: μοιάζει με αδράχι, κατορίτσα: μη βρώσιμο, κοκονίτσα: από το κοκόνι = μικρή νοικοκυρά, φουσκίτα ή αλεποφουσκίτα: Στρογγυλό μανιτάρι που όταν ξεραίνεται τα σπόρια του δημιουργούν μια μαύρη σκόνη.	
αλευρένια μανίτα, η			Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Μαυρατζάο	Οι αλευρένιες είναι σαν κουκουάντσια.	



αλευρίτης, ο			Κυκλάδες		Νάξος		ΙΛΝΕ, Λεξικογραφικό Δελτίο 3, Κ. Αμαντ., σελ. 137 [εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή, Αθρ. 1935]	αμανίται: εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή του Απριλίου 1935 εσημείωσα τα εξής ονόματα αμανιτών εκ Νάξου: αλευρίτες (εκ του λευκού χρώματος), αγκαθίτες, γλυστρίτες, κοκκιναμανίτες, κουβαρίτες, βωλίτες.	
αμανιτάγκαθο, το		Κυκλάδες	Λεύκες	Πάρος		Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προσδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	είδος ακανθώδους φυτού. (ΧΙΛ 408 5). Παραδ. ως: αμαή'τάγαθο (Λευκ.) < ουσ. αμανίτης + αγκάθι		
μανιτάγκαθο, το		Κυκλάδες		Πάρος		Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προσδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	είδος ακανθώδους φυτού. (ΧΙΛ 408 5). Παραδ. ως: αμανιτάγαθο < ουσ. αμανίτης + αγκάθι		



αμάνιτας, ο			Κυκλάδες		Πάρος	Λεύκες	Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προοδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	ο αμανίτης, το μανιτάρι. Πληθ.: αμανίτ', οι. βλ. αμανίτ'ς	
αμάνιτας, ο		Δωδεκάνησα		Κως			Αν. Καρανασάση, Κως, σελ. 32		
αμανιτεύγω		Κυκλάδες		Πάρος	Μάρπ.		Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προοδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	ψάχνω για αμανίτες (μανιτάρια): 'και τα παιδιά ετού π' αμανιτεύγαμε (ψάχναμε) τ'ς αμανίτοι...' (Στελλ. Αρχ. 161)	



<p>αμανίτης, ο</p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανίτης, μανιτάρτζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλια, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
<p>μανίτης, ο</p>				<p>Λεξικό Σκαρλάτου Βυζάντιου, τόμ. 1, σελ. 62</p>	<p>είδος εκλεκτόν μανιταριών [&lt;Άμανον, όρος τι της Κιλικίας] πβ. και: μύκης</p>	
<p>μανίτης, ο</p>		<p>Δωδεκάνησα</p>		<p>Δημήτριος Α. Κρεκούκας, Αρχαίσιτικά Ονόματα Φυτών στα Δωδεκανησιακά Γλωσσικά Ιδιώματα, Νεοελληνική Διαλεκτολογία, τόμ. 2, Αθήνα 1998 (Πρακτικά 2ου Πανελλ. Συνεδρίου ΝΕ Διαλεκτολογίας), σελ. 171 -181</p>	<p>αμανίτες και μανίτες σε πολλά από τα Δωδεκάνησα λέγονται τα φαγώσιμα μανιτάρια, οι αμανίται του Νικάνδρου (Νικάνδρ., Απύσπ. 70), του Γαληνού (Γαλην. 6, 656) και του Θεσσαλονίκης Ευσταθίου (Ευσταθ. Θεσ/νίκης, Παρεκβολαι 290, 3)</p>	



αμανίτης, ο	Κυκλάδες	Πάρος	Λευκες	Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προσθετικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	ο αμανίτης, το μανιτάρι. Παραδ. ως: αμανίτς. Ονομ. πληθ.: αμανίτες, οι και αμανίτοι, οι. Από το αρχ. αμανίτης (Νικανδρ. Απόστ. 79 - Γαληνός 6, 656, Ευστάθιος 390, 3 - Μάνεα. Λεξ. Α' 59) Γνωστοί οι αμανίτες ή τα μανιτάρια και από την παλαιοχριστιανική εποχή (2ος αι. μ.Χ.) [Κοραΐς Α' 253, Β' 35 - Κουκουλ. Βίος Ε' 100-102] Είδη αμανιτών που απαντούμε στην Πάρο: αγκαθίτης, λαόρχι, γλυστρίτης, λαρδαμάνιτας, ασπραμανίτης, μαυραμάνιτας (βλ. λ. ) Στην Άνδρο, Σίφνο, Σύρο, Εύβοια, Κίμωλο, Μύκονο κ. α. λέγεται 'μανίτης και στην Κρήτη, Χίο, Νίσυρο κ.α. αμανίτης, στην Κω αμάνιτας(Καραν. Κως 32), στη Λήμνο μανίτας (Κρεκ. Λήμν. 13)	αίνιγμα
αμανίτης, ο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος				
αμανίτης, ο	Κρήτη Δωδεκάν ησα	Νίσυρος				
αμανίτης, ο	Κρήτη		Πεδιάδα	ΙΛΝΕ, χφ. 731, σελ. 50	αίνιγμα: [λήμνα: δοκαράκι]: από πάνω δωματάκι κι από κάτω δοκαράκι' (αμανίτης)	αίνιγμα



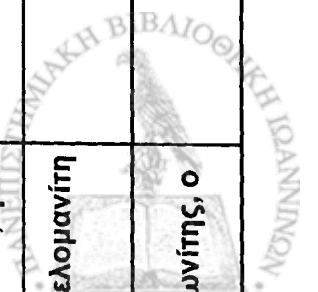
		<p>αμανίτης, ο</p>		<p>φαρμακευτικό</p>										<p>Κουκουλές Φαίδων, Κρασσοκατάνυξις, Ημερολόγιον της Μεγάλης Ελλάδος, 1924, σελ. 215</p>	<p>[Για τους Βυζαντινούς] Περί του μη πίνειν οίνον: 'Καρύσας φύλλον καύσας και ποιήσας στάκτην δος πιειν μετά οίνου και θαμνάσας./ Αμανίτην αμπέλου μετά οίνου λειώσας, δίδου πίνειν./ Αίμαν περιστεράς μετά οίνου θερμάνας, πότηζε'</p>		
--	--	--------------------	--	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--



	<p>αμανίτης ή ομανίτης ή μανίτης = το μανιτάρι. Φυτρώνει ξαφνικά και αναπτύσσεται ταχύτατα. Εξ αυτού η παροιμιώδης φράση: "ετούτος φυτρώνει σαν τον αμανίτη", που λέγεται για κάποιον που εμφανίζεται ξαφνικά εκεί που δεν τον περιμένουν. Φυτρώνει τα μεσάνυχτα και το πρωί είναι μεγάλος. Οι αμανίτες διακρίνονται εις φασερούς (φαγώσιμους) και ψακερούς (δηλητηριώδεις) [...] Στη ρίζα του άρτηκα φυτρώνει αμανίτης που μπορεί να είναι 2 κιλά. Ο αμανίτης θεωρείται καλολεγούδι, δηλ. εκλεκτό έδεσμα, δεν αποτελεί κυρία τροφή και δεν μαγειρεύεται σε κατασρόλα από τους χωρικούς. Τρώγεται ηγανητός και οφτός στο κάρβουνο. Στις πόλεις μαγειρεύονται. Η σεμνηστη μητέρα μου για να εξακριβώσει αν οι αμανίτες ήσαν φαγώσιμοι τους έβραζε λίγο μέσα σε νερό και έρριχνε μέσα ένα ασημένιο κουταλάκι. Αν δεν άλλαζε χρώμα το κουταλάκι, οι αμανίτες ήσαν κατάλληλοι για να φαγωθούν.</p>



<p>αμανιτής, ο</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35-6</p>	<p>Η εξαδέλφη μου Ριρή Μιγάδη - Αιβαλιώτου με πληροφορεί ότι η μητέρα της πριν ριζη τους αμανιτες στο πηγάδι έλεγε: "μεταλαμβάνει ο δούλος του Θεού". Τους αμανιτους βάζουν στο νερό πολλές ώρες, για να ξεκολλήσουν τα χώματα που είναι στην κάτω επιφάνεια. Τους ξεπλύνουν και κατόπιν τους παιρνουν στην παλάμη ους μούρη με μούρη δηλ. να εφάπτονται οι δύο άνω επιφάνειες, τους πιέζουν για να στραγγίζουν. Τις σκόλες του Δωδεκάμερου δεν κάνει να τρώμε αμανιτους, γιατί έχουν μέσα τους κατσικαντάρους (καλλικάντζαρους). Η πρόληψη φαντάζομαι πως δημιουργήθηκε από το γεγονός ότι τρώγοντάς τους όλη τη μικρή Σαρακοστή, τους έχουν συχαθή. Οι χωρικοί πιστεύουν πως είναι πολύ δυναμωτικοί και αντικαθιστούν το κρέας. "Εμείς τσι τρώμε αντίπιτως του κρεάτου" λέει ο Ιω. Καλογιαννάκις, και δε καταλαβαίνουμε σαρακοστή.</p>	<p>μανιταρά: Συνών. αμανιτιά, μανιταρεώνας</p>	<p>ο κάτωθι συκής φυόμενος αμανιτής. Ίδε αμπελομανιτής, ο</p>	<p>Έχουμε τους αμμωνιτες και του Σ αιγουλιτες -τους λένε έτσι γιατί είναι άσπροι σαν αυγά.</p>
<p>μανιτιά, η</p>				<p>ΙΛΝΕ</p>		
<p>αμπελομανιτή ο</p>	<p>Κυκλάδες</p>	<p>Εθήρα</p>	<p>Κυριακός Ι. Ν., Θηραϊκά, 1870</p>			
<p>αμωνιτής, ο</p>	<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>	<p>Χίος</p>	<p>Πυργί</p>	<p>επιτόπια έρευνα</p>		

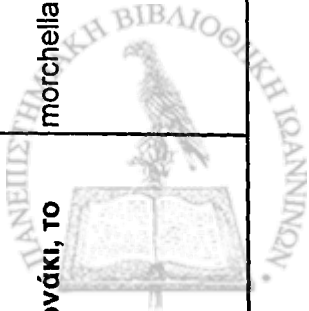




αναρδισμένα φαγητά είναι ακόμα τα περισσότερα απ' τους περισσότεριώνες, το κυνήγι, όταν είναι η εποχή του και τα μανιτάρια (μανίτες, μαυρομανιτές και αναρδ'κιές) Για να μην έχουν δηλητήριο, πρέπει να 'ναι μαζεμένα από καθαρό μέρος. Δεν κάνει να μαζεύουν όσα είναι κάτω από δέντρα, κοντά σε παλιοσάπυτσα κ.λπ. Αφού τα μαζέψουν τα βράζουν στο νερό για να μαλακώσουν και για να φύγει το χύμα, τα στίβουν τα αλευρώνουν και τα τηγανίζουν.									
Φλωράκης Α., Τήνος. Λαϊκός Πολιτισμός, εκδ. Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα 1971, σελ. 70	Τήνος								
ο αφαρίτης:είδος μανιτού φυόμενου παρά το αζάρι	Μύκονο	Κυκλάδες							
Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτιών είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλος, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρυαδίτες, ελαφίσες, ζαρκαδίσιες, καρπούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντυργίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρικά, χουχλάκια, χουχούλια.	Μύκονο	Κυκλάδες							
ΙΑΝΕ, Βογιατζίδης Ιωάννης, Άπαντα, 1, σελ. 19									
Περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Μύκονο	Κυκλάδες							
αρισμούκουλοι	Μύκονο	Κυκλάδες							
ους, ο	Μύκονο	Κυκλάδες							



αρμουτσκάρι, το	Ιερσία	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιδίων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρυαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιοπατία, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, σμπρελάδες, σμπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
αρνάκι, το	Μακεδονία					Θεσσαλονίκη	ΙΛΝΕ, χφ. 1111, σελ. 104		είδος μεγάλου μανιταριού που μεγαλώνει απάνω σε κορμούς δέντρων γερασμένων. Στη Θεσσαλονίκη το λένε 'αρνάκι'.	
αρνάκι, το	Πελοπόννησος		Μεσσηνίας	Πυλία		Παιδεμένο	ΙΛΝΕ, χφ. 913, σελ. 88-89		Το αρνάκι (=είδος μανιταριού) γίνεται απάνω σε δένδρο (=βαλανιδιά) κ'έτσι σαν ψαχνό [στο λήμμα είμαι]	
αρνάκι, το	Στερεά Ελλάδα	εδώδιμο	Ευρυτανίας			Καρπενήσι	Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.		Η νοστιμιά της μορχέλας είναι παροιμιώδης: κουζού -γιομπέκ τα αποκαλούσαν οι Τούρκοι, κουζούκια τις λένε σήμερα σε περιοχές της Καβάλας και της Χαλκιδικής, αρνάκια στο Καρπενήσι, προβοκαλιές στην Πελοπόννησο, κουζουκούτια στο Σουφλί (τούρκικη λέξη από το κουζού, δηλ. αρνί και το κιοιτ δηλ. πυθάρη)	



αρνάκι, το	porchella	εδώδιμο							Σίγουρα θα βρει κανείς μέσα στο δάσος τουλάχιστον 5 διαφορετικά είδη από μορχέλες. Στην Ελλάδα τις λένε μουρτσέκι, μουρτσάρι, ακόμα και αρνάκι ή λαγομανιτάρο.
αρνάκι, το			Μυλοποτάμιου	Ανώγεια				Επίτοπια έρευνα	Είναι και τα αρνάκια ή προβατάκια.
αρνούδι, το	ραμάρια η τσιμπιδωτή	εδώδιμο		Χαλκιδικής			Ταξιάρχης	Επίτοπια έρευνα	Εδώ στο χωριό δεν τα τρώνε τα αρνούδια, εγώ όμως τα δοκίμασα σε σαλάτα.
αρτίσιο, το			Λέσβος					Επίτοπια έρευνα	Τα αρτίσια είναι μελαχροινά προς το καφέ, βγαίνουν το φθινόπωρο.
αρτζιβούτζι, το	porchella sp.	εδώδιμο		Θεσσαλία Τρικάλων				Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περισσιτικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Άλλες ονομασίες [της μορχέλας] οφείλονται στο κούφιο εσωτερικό τους, όπως κοιλούλες ή σκουφάκια στην Κεφαλονιά, στο σχήμα τους, όπως αρτζιβούτζια στα Τρίκαλα ή στη νοστιμιά τους, όπως μαρτίνα (το όνομα που δίνουν οι αγρότες στα θρεφτάρια) στην Κυνουρία
αρτζιβούρτζι, το				Λάρισα				Κούσης Ελευθέριος, Λεξικόν Φυτολογικών Τραπεζούντος, Αρχαίων Πόντου 1, 1927	Το ύδνον εν Πελοποννήσω λέγεται ύτανο, εν Τρικκάλοις ύτανο, εν Λαρίσση αρτζιβούρτζι, εν τη δημώδει χοιρώψωμα, τα και τρούφφαις. Εν Κύπρω ύχνα
αρτηκίτης, ο			Αμοργός					ΙΛΝΕ, χφ. 1207, σελ. 271	μαυρίτης, ακαθίτης, αρτηκίτης, (μανιτάρι που βγαίνει όπου έχει άρτηκα)
αρτηκίτης, ο			Αμοργός					ΙΛΝΕ, χφ. 1207, σελ. 271	μαυρίτης, ακαθίτης, αρτηκίτης, (μανιτάρι που βγαίνει όπου έχει άρτηκα)
αρτηκίτης, ο			Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 1046, σελ. 284	αρτηκίτες αμανίτες: μύκητες φυόμενοι παρά τους αρτήκους

αρτηκίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη	Ρεθύμνου	Μυλοποτάμιου	Ανώγεια	επιτόπια έρευνα	Οι αρτηκίτες τρώγονται.	
αρτηκομανίταρο, το		Νησιά Αν. Αιγαίου		Λήμνος		ΙΑΝΕ, χφ. 837, σελ. 45	αρτ'κομανίταρο: είδος μανιταριών (βγαίνουν κοντά στο φυτό άρτακος)	
αρτηκομανίτη, ο		Κυκλάδες		Σίκινος		ΙΑΝΕ, χφ. 780, σελ. 62	αρτηκομανίτες: μανιτάρια που βγαίνουν στις 'αρτήκοι' (άρτηκας: ο ένας)	
αρτηκομανίτη, ο		Κυκλάδες		Σίκινος		ΙΑΝΕ, χφ. Πουλάκη, Ζωγράφειος αγών, Β' σελ. 6	αρτηκομανίτης, -ίτες: είδος μικρών φουμένων περί τι φυτών καλούμενον άρτηκας (νάρθηξ), εξ ου κατασκευάζουσι και μικράς έδρας (καρεγλάκια, ή κατά τους Τρικαλιώτας, κωλοκάτσια)	
άρτσι βούρτσι, το		Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Μακρυνίτσα	επιτόπια έρευνα	Στο Ανατολικό Πήλιο τρώνε και το άρτσι βούρτσι. Είναι σαν κουνουπίδι. Παλιότερα, έλεγε ο πατέρας μου, το τρώγαμε και μεις.	
ασπραμανίτς,		Κυκλάδες		Πάρος		Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προοδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639 / και: Πρωτόδ. Ιδιωτ. σελ. 6, βλ. και: Γενν. Α' 45-46	Είναι άσπρος με μαύρες γραμμές. Παραδ. ως: ασπραμανίτς.	

<p><b>ασπρίτης, ο</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδημο</p>		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι:</p>	
<p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, πατάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>						



ασπρό, το	agaricus	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι:</p> <p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, κανήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιαμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίνιτλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
ασπρομανιτάρι, το	agaricus agaricus	εδώδιμο	Μακεδονία	Δράμα	επιτόπια έρευνα			Μανιτάρκα των αλωνιών ή ασπρομανίταρα. Είναι κι αυτά κάμποσα είδη. Κυριότερα είναι: psalliotie boule-de-neige και champignon de couche. Τρώγονται.	
ασπρομανιτάρι, το		εδώδιμο	Κύπρος		ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηιωάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94				



<p><b>ασπρομανιτάρο, το</b></p>	<p>agaricus campestris/ chitonina gennadi</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Κύπρος</p>	<p>Π. Γεννάδιος, Λεξικόν Φυτολογικόν σελ. 1034</p>	<p>πουρούδιν, το: μύκης εδώδιμος. Ο νεαρός agaricus campestris. ιδ. ασπρομανιτάρο. chitonina Gennadi: αμανίτης εδώδιμος. Στα περισσότερα μέρη της Κύπρου ονομάζονται μανιτάρκα, σε κάποια πουρούδκια. Λέγονται δε ούτω διά το παρεμφερές αυτών προς την πουρούν (σάλπιγγ' τουρκιστί). πληθ. τα πουρούδκια.</p>	
<p><b>ασπρομανιτάρο, το</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασσομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	



ασπρομανιτάρα 2, το							περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (εφρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανιτάρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοππρομανιτάρα, λυκομανίτες, μανιτάρα των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανιτάρα, σκινομανίτες, φδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπουνταρους.	
ασπρομανιτάρα 2, το		Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Καλαμάκι		επιτόπια έρευνα	Τα ασπρομανιτάρα βγαίνουν στις κοπριές.	
ασπρομανιτάρα 2, το	agaricus sp. εδώδιμο						Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των Περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2	Το καπέλο [των αгарικών] είναι άσπρο ή ανοιχτό καφετί (ασπρομανιτάρα και χιονίτες είναι μερικές από τις λαϊκές ονομασίες τους). [...] Σε ορισμένες περιοχές τα ονομάζουν κρασσομανίτες από το κрасάτο χρώμα που παίρνουν τα φυλλαράκια τους.	





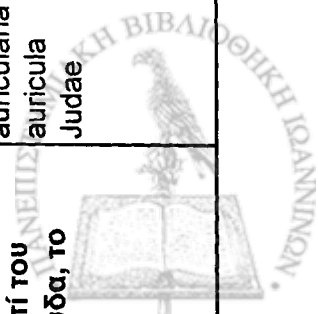
ασπρομανίτης, ο						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοππρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρουδκια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπουνταρους.	
άσπρο ύδνο, το	tefvezia claverii	Κύπρος				Γεννάδιος Π., Λεξικόν Φυτολογικόν σελ. 982	άσπρα ύχνα: ύδον tefvezia claverii	
άσπρος αμανίτης, ο		Δωδεκάνησα	Κάρπαθος			ΙΛΙΝΕ, Μ. Μιχαηλίδη, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοππρομανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)	
άσπρος αμανίτης, ο		Δωδεκάνησα	Κάρπαθος			Μ. Μιχαηλίδης, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοππρομανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)	
ασπερίδας, ο	φαρμακευτικό	Μακεδονία	Βοΐου	Κοζάνης	Βυθός	επιτόπια έρευνα	Ένα άλλο είδος, τους ασπερίες, τους χρησιμοποιούσαν παλιά και ως αιμοστατικό.	

αστοιβίτης, ο	agaricus	εδώδιμο				περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	<p>ΑΣ ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι:</p> <p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, θροσίτης, ιντζήρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>
ιστράκι, το	geastrum triplex, geastrum lageniforme	μη εδώδιμο				Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 195-6	Γαίαστρο το τριπλό και γαίαστρο το λαγινόμορφο: Λαϊκή ονομασία: αστράκι
σφακίτης, ο			Επτάνησ α	Κεφαλον ιά	Μεσοβούνι	ΙΛΝΕ, χφ. 1229, σελ. 199	οι μαφρασύρες: τα μανιτάρια. Από αυτά τρώγονται οι ασφακίτες και οι περναρίτες (βγαίνουν σε πικροδάφνες και σε πουρνάρια από κάτω)



ασφόνδυλας, ο				Δωδεκάνησα		Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 313, σελ. 6	ασφόνδυλας και ασφόντυλας, ο: είδος ύδνου ή γεωμήλου εκ του γένους των αμανιτών εδωδίου φουμένου αυτομάτως υπογείως εις ελιπασμένης γαίας. Πιθανώς το αρχ. η σφονδύλις ή το σφονδύλειον. Εις τινα δε χωρία λέγεται και λαγούρκι ως έχον σχήμα όρχεων λαγωού.	
αυγομηλάκι, το			Μακεδονία	Χαλκιδικής	Ταξιάρχης		Επιτόπια έρευνα	Τα αυγομ(η)λάκια είναι κόκκινα.		
αυγομηλάκι, το			Μακεδονία	Χαλκιδικής	Ταξιάρχης		Επιτόπια έρευνα	Τα αυγομ'λάκια είναι κόκκινα. Απέξω είναι σαν ασπράδι αυγού και από μέσα σαν κρόκος.		
αυγούδι, το			Δωδεκάνησα		Ρόδος	ε	ΙΛΝΕ, χφ. 653, σελ. 79	Μανίτες (οι) [αρχ. αμανίται]. Καλούνται ούτω οι amanitae agarci, boleti. Είδη: μανίτες, αυγούδια, πευκάκονα, καπιτάρια, μόπλευρα, λαφομανίτες		
αυγουλίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Πυργί	Επιτόπια έρευνα	Οι αυγουλίτες βγαίνουν στη Συκιάδα, λέγονται έτσι γιατί είναι σαν αυγά.		
αυτάκι, το		pleurotus ostreatus	Μακεδονία	Δράμας	Δράμα		Επιτόπια έρευνα			

αυτάκι, το									ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοππρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπουνταρους.	
αυτάκι, το	cantharellus cibarius	εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Μακρυνίτσα		Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 115	Κανθαρίσκος ο φαγώσιμος; Λαϊκές ονομασίες: νεραντζάκι, κιτρινούσκα, αυτάκι	
αυτάκι, το		εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Μακρυνίτσα			Τα αυτάκια τρώγονται. Βγαίνουν στην πλαγιά απ' τον ταύχο.	
αυτάκι, το	cantharellus	εδώδιμο	Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Βυθός			Τα αυτάκια λέγονται έτσι επειδή το κοτσάνι είναι πλάγια. Γίνονται τουρσί.	
αυτάκι του λούδα, το	auricularia auricula Judae		Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Ζαγορά		περ. Γεωτρόπιο, τεύχ. 208, 3/4/2004, σελ. 10	αυτή του λούδα: πρόκειται για μανιτάρι που φυτρώνει στον κορμό της κουφοξυλιάς. Το όνομα του λούδα, που αναφέρεται και στην επιστημονική του ονομασία, προέρχεται από την παράδοση ότι ο λούδας κρεμάστηκε σε δέντρο κουφοξυλιάς.	



αφτί του ΠΟΝΤΙΚΟΥ, το	μη εδώδιμο	Κυκλάδες		Σίφνος		από συνεντεύξεις κατοίκων στο Νικόλαο Προμπονά	Οι πιο μικροί μανιτές που δεν τρώγονται είναι οι κατρουλομανιτές (ίσως επειδή φυτρώνουν σε μέρη όπου υπάρχουν καρβαλίνες και εκεί έχουν ουρήσει τα υποζύγια) που τους λένε κι αλλιώς αφτί του ποντικού (από την ομοιότητά τους με το αφτί του μικρού τρωκτικού).	
αφτιά των καλικαντζάρων, τα		Κύπρος				ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηγιωάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94	Υπάρχουν κι ένα είδος μανιτάρια, που βλαστάνουν στις κοπριές και στ' αλώνια, όπου υπάρχει σάπιο άχερο και συμπέφτουν με τα δωδεκάμερα, το Γενάρη. Μοιάζουν σαν αφτιά και λέγονται φχια τους σκλαπουνταρους (των καλικαντζάρων). Δεν ξέρω όμως αν ακριβώς είναι είδος μανιταριών.	
αχινοποδίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Άγιος Γεώργιος Συκούση	ΙΑΝΕ, Βίον, σελ. 154	αμανιτές. Είδη αυτών: αχινοποδίτες, ρεικίτες, πρινίτες, γαλατσίτες, γαλίτες, κουμαρίτες, φουσκίτες (άπαντα εξ αγίου Γεωργίου Συκούση)	
αχυρήτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Ίμβρος	Γλυκύ	επιτόπια έρευνα	Είναι και ο αχυρίτς (<άχυρο). Κοντά σε άχυρα βγαίνει.	



βαθύλια, η	agaricus sp.	εδώδιμο	Στερεά Ελλάδα	Αττικής			Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιστατικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2	[Τα αγρικά] κοπρένιες τα αποκαλούν στη Σάμο, βαθύλιες στα χωριά της Αττικής γιατί φυτρώνουν γύρω από τα μαντριά (βάθου σημαίνει μαντρί στα αρβανίτικα), στριβαδίτσια σε άλλα μέρη (Κατερινή) (στριβαδί λένει το χώρο που σταλιάζουν τα γιδοπρόβατα), πρόβεια ή προβατούσια στη Δ. Μακεδονία και Πιερία.
βασίλα, η	boletus edulis	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	Λαϊκές ονομασίες [του βωλίτης του εδώδιμου]: βασίλες, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλογέρα, καλογερούδια, μανιτάρες, ταντάρες.
βασίλα, η			Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Ξουρίχι	επιτόπια έρευνα	Οι βασίλες γίνονται πολύ μεγάλες, σαν πιτάτα.
βασίλα, η		μη εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Νεοχώρι	επιτόπια έρευνα	Εδώ τις βασίλες δεν τις τρώνε. Τις τρώνε σε άλλα χωριά.
βασίλα, η			Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Βυζίτσα	επιτόπια έρευνα	Οι βασίλες είναι κίτρινες και είναι μεγάλες σαν πιτάτα.
βασιλικάρι, το			Σποράδες	Ευβοίας	Σκύρος		ΙΑΝΕ, χφ. 555β, σελ. 46	μανίτα, η= το μανιτάρι (ο μύκης) και πληθ. οι μανίτες. Άλλα είδη φαγώσιμα μανιταριών είναι τα λεγόμενα κοπρομανίτες, γαλατομανίτες, φτύτσα, (τα), λειχανομανίτες, βασιλικάρια, τα, αυγά. Τα αυγά και τα φτύτσα βγαίνει μέσ' στα σπαρτά.
βασιλικάρι, το		εδώδιμο	Επτάνησα		Ζάκυνθος		Προφορική μαρτυρία από συνέντευξη που διεξήγαγε σε αποστολή η Αξιόπτη Μουρελάτου	Μανιτάρια Ζακύνθου: βουκεβίτες: πάνω μπλαβίζουν. Βασιλικάρια: πολύ νόστιμα, πιο μεγάλα και πιο άσπρα στους πιάτους τους
βασιλική πιτάρα, η			Μακεδονία			Βόιον	ΙΑΝΕ, χφ. 687Α, σελ. 265	βασιλικές μανιτάρες: είδος μυκήτων

βασιλικό, το	boletus edulis	εδώδιμο	Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Βυθός	επιτόπια έρευνα	Λαϊκές ονομασίες [του βωλίτης του εδώδιμου]: βασιλές, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλογέρα, καλογερούδια, μανιτάρες, ταντάρες.
βασιλικό, το	boletus edulis	εδώδιμο					Περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	Βασιλικό: Λαϊκή ονομασία του βωλίτη του φαγώσιμου, του βωλίτη του δικτυωτού και του ώριμου καρποσώματος του βωλίτη του χαλκόχρωμου
βασιλικό, το	boletus edulis, boletus reticulatus, boletus aerijs	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 119, 120 και 121	Λαϊκές ονομασίες [του βωλίτης του εδώδιμου]: βασιλές, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλογέρα, καλογερούδια, μανιτάρες, ταντάρες.
βασιλικούλα, η	boletus edulis	εδώδιμο					Περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	



βασιλιοκούλα, α, η	agaricus	εδώδιμο						Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	
ασιλομανιτά α, η			Θεσσαλία		Σκήτη	ΙΑΝΕ, Χφ. 1247, σελ. 98	Είσι δύο ειδών μανιτάρια (μανιτάρια) είναι οι κόκκινις, βασιλομανιτάρια κι οι άλλις είναι άσπρις, αυτές είναι ήμρις.		
ασιλομανιτά α, η			Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	επιτόπια έρευνα	Οι βασιλομανιτάρια έχουν δύο είδη: τα μελανά είναι κακά.		
ασιλομανιτά α, η	boletus edulis	εδώδιμο				περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	Λαϊκές ονομασίες [του βωλίτης του εδωδιμου]: βασίλες, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλογέρα, καλογερούδια, μανιτάρια, ταντάρια.		



βασιλομανίτα ρο, το	πορτσίνι	εδώδιμο	Μακεδονία	Γρεβενών	Γρεβενά					[...] Έπρεπε να έρθει η ιταλική κουζίνα με τα μανιτάρια πορτσίνι να μας μάθει να τα τρώμε και να τα εκτιμούμε. Ενώ όταν ακούγαμε βασιλομανιτάρο (η ελληνική ονομασία του πορτσίνι) το περιφρονούσαμε ασύστολα	
βασιλομανίτα ρο, το			Ήπειρος	Ιωαννίνων	Ελατοχώρι				περ. Gourmet Ελευθεροτυπίας, τεύχ. 16/4/2006, σελ. 34.	Το βασιλομανιτάρο γίνεται παχύσα σφουγγάρι. Δεν έχει βρακί, είναι μπετζ καφέ ανοιχτό χωρίς μύτη, από κάτω είναι καφέ -έτσι διαφέρει από τη κουκουμπέλα.	
βλάχος, ο			Πελοπόννησος	Λακωνίας					ΕΠΙΤΟΠΙΑ έρευνα ΙΑΝΕ, λήμμα βλάχος	είδος μανιταριού.	
βλάχος, ο	agaricus	εδώδιμο							περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	ΑΣ ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, κανήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρο, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	

βλάχος, ο	Πελοπόννησος	Λακωνίας	Μάνη	Κάσσης Κυριάκος, Το Γλωσσικό Ιδίωμα της Μάνης, τόμ. Α', Αθήνα 1982, λήμμα βλάχος:	1. ο βλάχος, ο μη Μανιάτης, ο βαλκάνας. Γενικά όλοι οι μη Μανιάτες, ελληνοφώνοι και μη. Θεωρούνται κατώτερα πολιτιστικά και φυλετικά. 2. το μανιτάρι (επειδή μοιάζει να φοράει φουστανέλλα). Ο Μιριαλής του Σβούρου/από τον άη -Λια/ είδε ένα βολιτάρι (μανιτάρι)/ πέρα 'ς του Σισαδά (μακριά πολύ) [στο λήμμα: Σβούρος]	άσμα
βολιτάρι, το	Κυκλάδες		Ίος	ΙΑΝΕ, χφ. 779, σελ. 170		
βολίτσα, η	Θράκη		Σαμακόβι	Αρχείον Θρακικού Θησαυρού, τ. 4. σελ. 112	Στους ποταμούς έχουμε λογής λογιά ψάρια [...] Έχουμε και διάφορα μανιτάρια, ψωμομανιτάρια, βολίτσες, λαβαδίτους, αγκάνιτους και σκουρτσουλιώτες	
βουκεβίτης, ο	Επτάνησα		Ζάκυνθος	Προφορική μαρτυρία από συνέντευξη που διεξήγαγε σε αποστολή η Αξιόπη Μουρελάτου	Μανιτάρια Ζακύνθου: βουκεβίτες: πάνω μπαβίζουν. Βασιλικάρια: πολύ νόστιμα, πιο μεγάλα και πιο άστρα στους πτάτους τους	



βουλιτάρι, το	agaticus	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaticus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πάδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, κανήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκισθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	
βουλιτάρι, το		εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Ίμβρος	Γλυκύ	επιτόπια έρευνα			Είναι το βουλ'τάρ' (<βλώλος). Είναι στρογγυλό, άσπρο και μέσα μαύρο γκριζο, μεγάλο και χοντρό.	
βουτυρομανίταρο, το			Θεσσαλία	Μαγνησίας	Καλαμάκι	επιτόπια έρευνα			Βουτυρομανίταρα έχει άσπρα, πράσινα και καφέ.	
βρακωμένο, το	suillus luteus	εδώδιμο				Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 133			Σουίλος ο κροκής: Λαϊκές ονομασίες: βρακωμένο, πτευκίσιο, γλιτσέρ (ποντιακά)	
βρωμομάνταρο, το	phallus impudicus	εδώδιμο (σε στάδιο αβγού), αφροδισιακό				Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 187			Φαλλός ο ξεδιάντροπος: Λαϊκή ονομασία: βρωμομάνταρο	

Βυζατζίτης, ο	εδώδιμο (σε κάποια είδη) /δηλητηριώδες (σε κάποια άλλα είδη)	Κύπρος					ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηιωάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94	Βυζατζίτες (οι) ωνομάστηκαν έτσι απ' το ότι είναι σκληρά σαν βυζάκια (δες πέτρες). Είναι διάφορα είδη. Άλλα τρώγονται και άλλα είναι δηλητηριώδη. Κυριώτερα είναι: bolet comestible, bolet tête de nègre, bolet satan, bolet amer κ.λπ.	
Βυζατσινίτης,		Κύπρος	Αιγιαλούσα				ΙΑΝΕ, χφ. 908, σελ. 83	μανιτάρι, το: μύκητας. Ο πλέον συνήθης. Είς τους πέριξ τους Γαλούσης αγρούς λέγεται βυζατσινίτης	
βύτνα, η		Νησιά Αν. Αιγαίου	Μαυρατζαίο	Σάμος			επιτόπια έρευνα	Η βύτνα είναι κίτρινη σαν αβγό.	
βωλίτης, ο		Κυκλάδες		Νάξος			ΙΑΝΕ, Λεξικογραφικό Δελτίο 3, Κ. Άμαντ., σελ. 137 [εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή, Απρ. 1935]	αμανίται: εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή του Απριλίου 1935 εσημείωσα τα εξής ονόματα αμανιτών εκ Νάξου: αλευρίτες (εκ του λευκού χρώματος), ακαθίτες, γλυστρίτες, κοκκιναμανίτες, κουβαρίτες, βωλίτες.	
Γαϊδουρόπορο							Γεννάδιος Π., Λεξικόν Φυτολογικόν, λήμμα: λυκόπερδον	Λυκόπερδον (lycoperdon, γαλλ. Pet-de-loup ή Vesse-loup, αγγλ. Puff-ball), γ. της τ. των Μυκήτων περιλαμβάνον τα κν. γνωστά υπό τα ονόματα Αλεπουπορδες ή Πορδομανίταρα, εν Πάρω δε Λασρχια ή Λαγομάνες. Τινά εδώδιμα μόνον κατά την νεαρά των ηλικίαν. Το λυκοπέρδιον των αρχαίων πιθανώς αναφέρεται εις Λ. των βουκόλων (L. Bovista), όπερ απαντά συχνά πολλαχού της Ελλάδας (βλ. και Γαϊδουρόπορο)	



γαλαζομανίτα, η	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Ευβοίας	Σάμος	Μαυρατζαίο ι	επιτόπια έρευνα	Η γαλαζομανίτα κάνει καλό στην καρδιά.	
γαλατομανίτη ς, ο		Σποράδες	Ευβοίας	Σκύρος		ΙΛΝΕ, χφ. 555β, σελ. 46	μανίτα, η= το μανιτάρι (ο μύκης) και πληθ. οι μανιτές. Άλλα είδη φαγώσιμα μανιταριών είναι τα λεγόμενα κοπρομανιτές, γαλατομανιτές, φτύτσα, (τα), λειχανομανιτές, βασιλικάρια, τα, αυγά. Τα αυγά και τα φτύτσα βγαίνει μέσ' στα σπαρτά.	
γαλατσίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Άγιος Γεώργιος Συκούση	ΙΛΝΕ, Βίον, σελ. 154	αμανιτές. Είδη αυτών: αχινοποδιές, ρεικίτες, πρινίτες, γαλατσιές, γαλίτες, κουμαρίτες, φουσκίτες (άπαντα εξ αγίου Γεωργίου Συκούση)	
γαλασιτής, ο		Δωδεκάν ησα		Ρόδος	Σάλακος, Έμπονας	Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδιτικών Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	αλασιτής, ο (Σάλ., Έμπ.): γαλασιτής (γαλασιτής), φαρμακερό μανιτάρι, που βγάζει υγρό σαν γάλα πβ. αλαφομανίτα	
γαλασιτής, ο		Δωδεκάν ησα		Ρόδος		Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδιτικών Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	καπιτάρι(ν), (συν.) κασιτάρι(ν), (Μαράσια), αγκαπιτάρι(ν), (Μεσαναγρός): μανιτάρι, κανθήτης, κανθιτάριον, (πρβ. αμανιτής, κοπρίτης, (γαλασιτής), συν. χεραμίτι(ν)	
γαλασιτής, ο	εδώδιμο	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανιτή: [...], γαλατσιές, [...]	



γαλατσίτι, το		Πελοπόννησος	Μεσσηνίας		Μουζάκι	προφορική μαρτυρία Αφροδίτης Μαρίνη, καταγόμενης από το Μουζάκι Μεσσηνίας	Είχαμε τα εξής είδη μανιταριών: τη γουργουλιάνα (άσπρο καφέ μεγάλο), τον ελαφρίτη (άσπρο με καφέ απόχρωση μικρό σε μέγεθος), τον κουμαρίτη (φυτρώνει κάτω από κουμαρίες), το γαλατσίτι (μικρό, γυριστό προς τα μέσα, άσπρο-γκρι, εκκρίνει ένα γαλακτώδες υγρό) και το γλιστρίτη (γυαλιστερό και γλοιώδες)
γαλιτής, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Άγιος Γεώργιος Συκούση	ΙΑΝΕ, Βίον, σελ. 154	αμανίτες. Είδη αυτών: αχινόποδιτες, ρεικίτες, πρινίτες, γαλατσιτες, γαλιτες, κουμαρίτες, φουσκίτες (άπαντα εξ αγίου Γεωργίου Συκούση)
ελαδινή, η	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτιών είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καρβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, ππιπλία, ρόκες, σκιαδαούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.



γενιτσάρα, η	amanita caesarea	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 33	Αμανίτης του Καίσαρα: Λαϊκές ονομασίες: κοκκινούσκα, πιπερούσκα, γιανιτσάρα ή γενιτσάρα	
γιανιτσάρα, η	amanita caesarea	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 33	Αμανίτης του Καίσαρα: Λαϊκές ονομασίες: κοκκινούσκα, πιπερούσκα, γιανιτσάρα ή γενιτσάρα	
γίδιο, το	lepiota	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφισιες, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπτάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδαούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
γίδιο, το	macrolepiota procera	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 37	Μακρολεπιότα η ψηλή: Λαϊκές ονομασίες: ζαρκαδίσιο, γίδα, τσιουκρίκι, αδραχτίτσα (ποντιακά)	

<p>Μαντάρεις, οι: αντί μαντάρεις, μαντάρια. Πρόκειται για τη μεσαιωνική λέξη αμαντάριον, που είναι υποκοριστικό της λέξης αμανίτης (μαντάρι). Πρόκειται για παράσιτα φυτά, σπογγώδη, που είναι νοστιμώτατα. Το φθινόπωρο οι τσομπαναραίοι, αλλά και όλα τα παιδιά, μάζευαν στο ύπαιθρο μαντάρια (γιδομάνταρες ή προβατομάνταρες) και τα τρώγανε ψημένα και αλατισμένα. Ήταν μια από τις λίγες και σπάνιες λιχουδιές των παλιών Καταφυγιωτών, που, ως τονισθεί, ξέρουν πολύ καλά να ξεχωρίζουν τα δηλητηριώδη από τα μη δηλητηριώδη μαντάρια.</p>		<p>Οι γκαΐτσες είναι σπάνιες. Από πάνω είναι πορτοκαλοκόκκινο, από κάτω κίτρινο.</p>		
<p>γιδομάνταρα, η</p>	<p>καΐτσα, η</p>			
<p>Μακεδονία</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Καταφύγι</p>	<p>ΙΛΝΕ, Γ. Κρήτου, Ίδιορρ. γλώσσ. Καταφ. σελ. 231</p>	
<p>Ελατοχώρι</p>	<p>Ιωαννίνων</p>	<p>Επιτόπια έρευνα</p>		





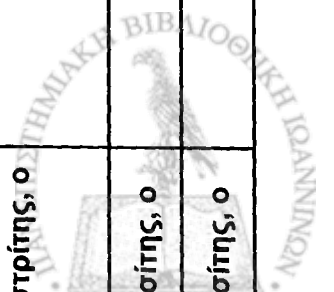
γκόμπα, η	agaricus	εδώδιμο				<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>ΑΣ ξεκινήσαμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασσομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
γκόμπα, η	agaricus campestris		Μακεδονία		Κοζάνη	Κελεμελίδης, 1990		



γκουγκουλιάν α, η	Ιερσία	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτιών είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρυαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφάνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγιές, σμπρελάδες, ομπρέλες, παπλίπα, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
γκουρλιάνα, η	Μακεδονία	εδώδιμο		Χαλκιδικής		Ταξίδρχης	επιτόπια έρευνα		Οι γκουρλιάνες ή γουργουλιάνες μπορούν να γίνουν πολύ μεγάλες, σαν ταψάκι μικρό.	
γκρίμπιανη, η	Ήπειρος			Ιωαννίνων		Γκρίμποβο	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 23.		Ενδεικτικές είναι και οι ονομασίες των χωριών Γκρίμποβο και Γκρίμπιανη του νομού Ιωαννίνων που σημαίνουν 'Μανιταρότοπος', αφού 'gribo' στα σλαβικά σημαίνει μανιτάρι.	τοπωνύμιο
γκρίμποβο, το γλινίτης, ο	Ήπειρος	εδώδιμο	Κως	Ιωαννίνων		Πυλί	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 23.		Ενδεικτικές είναι και οι ονομασίες των χωριών Γκρίμποβο και Γκρίμπιανη του νομού Ιωαννίνων που σημαίνουν 'Μανιταρότοπος', αφού 'gribo' στα σλαβικά σημαίνει μανιτάρι.	τοπωνύμιο
	Δωδεκάνησα						ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 75		Ο μανίτας (μανιτάρι) ο γλινίτης άμ-μα το ντηνίσης είναι σαν αφκό	

γλιστρίτης, ο			Πελοπόννησος	Μεσσηνίας		Μουζάκι	προφορική μαρτυρία Αφροδίτης Μαρίνη, καταγόμενης από το Μουζάκι Μεσσηνίας	Είχαμε τα εξής είδη μανιταριών: τη γουργουλιάνα (άσπρο καφέ μεγάλο), τον ελαφρίτη (άσπρο με καφέ απόχρωση μικρό σε μέγεθος), τον κουμαρίτη (φυτρώνει κάτω από κουμαριές), το γαλατσίτι (μικρό, γυριστό προς τα μέσα, άσπρο-γκρι, εκκρίνει ένα γαλακτώδες υγρό) και το γλιστρίτη (γυαλιστερό και γλοιώδες)	
γλιστρίτης, ο	μη εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Νεοχώρι	επιτόπια έρευνα	Οι γλιστρίτες δεν τρώγονται. Σημειώθηκε κρούσμα δηλητηρίασης.		
γλιστρομανιτήρας, ο						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανιτάρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θαναπίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανιτάρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδκια, ππουφομανιτάρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, φχιά τους σκαλαπούνταρους.		
γλιτσέρ, το	εδώδιμο		Πόντος			Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 133	Σουίλος ο κροκίς: Λαϊκές ονομασίες: βρακωμένο, πευκίσιο, γλιτσέρ (ποντιακά)		

γλυστρίτης, ο				Κυκλάδες	Πάρος	Νίκος Αλιπράνης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προσδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	πληθ.: γλυστρίτες. Έχει σχήμα ομπρέλας	
γλυστρίτης, ο			Κυκλάδες	Νάξος	Μανόλης Σέργης (προφορική μαρτυρία)	είδος μανταριού		
γλυστρίτης, ο			Κυκλάδες	Νάξος	ΙΑΝΕ, Λεξικογραφικό Δελτίο 3, Κ. Άμαντ., σελ. 137 [εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή, Απρ. 1935]	αμανίται: εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή του Απριλίου 1935 εσημείωσα τα εξής ονόματα αμανιτών εκ Νάξου: αλευρίτες (εκ του λευκού χρώματος), αγκαθίτες, γλυστρίτες, κοκκιναμανίτες, κουβαρίτες, βωλίτες.		
γλυστρίτης, ο			Κυκλάδες	Νάξος	ΙΑΝΕ, ΧΦ. Διαλεχτής Ζευγώλη - Γλέζου	ο γλυστρίτης. Αμανίτης είναι. Σα ορέλα ναι, οβρελοειδής. Έχουνε μακρύ βοδάρι, κι είναι γλυστεροί. Γλυστρούνε ιά φτό τσι λε γαι γλυστρίτες. Οι γλυστρίτες δεν είναι ψακαμανίτες		
γλυστρίτης, ο			Κυκλάδες	Κίμωλος	Κίμωλιακά, τόμος Α', έκδ. Κληροδοτήματος Γεωργίου Οικονόμου, Νικ. Αφεντάκη, εν Αθήναις, 1970	είδος εδωδιμου μύκητος		
γλυστρίτης, ο			Κρήτη	Χανίων	επιτόπια έρευνα	Γλυτσίτες είναι μανιτάρια μαλακά και τρυφερά.		
γλυστρίτης, ο			Κρήτη	Ηρακλείου	επιτόπια έρευνα	Οι γλυτσίτες λέγονται έτσι γιατί είναι γυπόδες.		



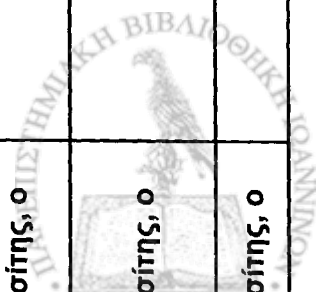
γουλί, το						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θαναπίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοππρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπούνταρους.	
γουργουλιάνα, η	Πελοπόννησος	Τριφυλλιάς				ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 202	Είδη μανιταριών. κουππρομανί'ς. Εις Τριφυλλίαν λέγεται κουκουλιέτα και γουργουλιάνα.	
γουργουλιάνα, η	Ήπειρος				Μαργαρίτι	ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 57	κουκουβέλα ή οβρέλα ή μαν'τάρα: είδος αμανίτου γνωστού εις την Τριφυλλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα (βλ. σελ. 61) Επίσης κουκουβέλα λέγουν και την κόλλα της αμυγδαλιάς.	
γουργουλιάνα, η	Ήπειρος				Μαργαρίτι	ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 61	μαν'τάρα: είδος αμανίτου εδωδιμου (γνωστού εις Τριφυλλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα) Λέγεται παρά τούς ενταπίους Ηπειρώταις και κουκουβέλα	

γουργουλιάννα, η	Πελοπόννησος	Μεσσηνίας		Μουζάκι	προφορική μαρτυρία Αφροδίτης Μαρίνη, καταγόμενης από το Μουζάκι Μεσσηνίας	Είχαμε τα εξής είδη μανιταριών: τη γουργουλιάννα (άσπρο καφέ μεγάλο), τον ελαφρίτη (άσπρο με καφέ απόχρωση μικρό σε μέγεθος), τον κουμαρίτη (φυτρώνει κάτω από κουμαριές), το γαλατσίτη (μικρό, γυριστό προς τα μέσα, άσπρο-γκρι, εκκρίνει ένα γαλακτώδες υγρό) και το γλιστρίτη (γυαλιστερό και γλοιώδες)
γουργουλιάννα, η	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Καλαμάκι	επιτόπια έρευνα	Οι γουργουλιάννες τρώνγονται.
γουργουλιάννα, η	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Ξουρίχι	επιτόπια έρευνα	Οι γουργουλιάννες είναι άσπρες.
γουργουλιάννα, η	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Νεοχώρι	επιτόπια έρευνα	Η γουργουλιάννα είναι με βρακί.
γουργουλιάννα, η	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Βυζίτσα	επιτόπια έρευνα	Οι γουργουλιάννες είναι άσπρες ή γκριζές και γίνονται μεγάλες σαν ττιάτο.
γουργουλιάννα, η	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Μακρυνίτσα	επιτόπια έρευνα	
γουργουλιάννα, η	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξιάρχης	επιτόπια έρευνα	Οι γκουργκλιάννες είναι σα μεξικάνικα καπέλα με καφέ φολίδες.
φιφτισσα, η	Στερεά Ελλάδα	Βοιωτίας			Κελεμελίδης, Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 27	Συνώνυμο: κατουρλίτης



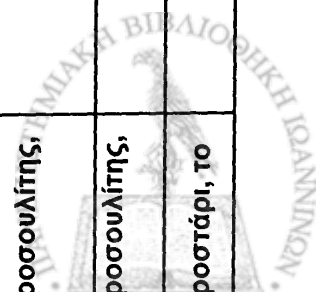
δαιμονούδ-δι, το									Καραναστάσης Αναστάσιος, Ιστορικών Λεξικών των ελληνικών ιδιωμάτων της Κάτω Ιταλίας, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1986, τόμ.β', σελ...	δαιμονούδ-δι, το: είδος μανιταριού. Φρ. 'Σήμ-μερι πήρταμο στους φούνγου και βρήκαμο μανεχά δαιμονούγ-για' (σήμερα πήγαμε στα μανιτάρια και βρήκαμε μόνο δαιμονούλια)/ φρ. 'έχει άσπρα και μαύρα δαιμονούδ-δια. Τ' άσπρα δαιμονούδ-δια ε' πλε μ-μαλούδ- δια κα τα μαύρα' (: ...είναι πιο μεγάλα από τα μαύρα)
δασικό μανιτάρι, το	Μακεδονία	Καβάλας	Ζαρκαδιά	Επιτόπια έρευνα						Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάσμαι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρινούς, ο εξαιρετός
δαφνίτης, ο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298						
δεντρίτης, ο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος		ΙΛΝΕ						1) είδος φαρμακερού αμανίτη
Δήμητρα, η	Πόντος	Σούρμενα		ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως, χφ. 327						μύκης

δοσί, το		Πόντος		Δροσίν. (:)	Αμισός	ΙΛΝΕ, Χφ. Κων/πόλεως	Ρδοσί και Δοσί, το, και ορδοσί: είδος αμανίτου (<δρόσος)
δράβα, η	terfezia leonis(?)	Πελοπόννησος				Κελτεμλίδης, 1990	
δρομίτζα, η	εδώδιμο	Πόντος			Σούρμενα, Όφης, Τραπεζούντη α	ΙΛΝΕ, Λεξ. Άνθ. Παπαδ., τόμ. 1, σελ. 277	Λευκός εδώδιμος μύκης. Πιθανώς από το αρχ. επιθ. δρομύς + κατάλ. -ίτζα. Όπου και ο τύπ.: τριμίτζα (Τραπ.)
δροσίτης, ο	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λαμανίτης, μανιτάρτζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.
ροσίτης, ο		Κρήτη				ΙΛΝΕ, Χφ. 343, σελ. 181	οι δροσίται (αβλαβείς μύκητες) φυόμενοι πλησίον μερών κοπρινών και λιπασματοδών
ροσίτης, ο		Κρήτη	Δωδεκανή σων	Ικαρία		ΙΛΝΕ, Δ. Γ. Πουλάκη, Τα νησιά μας..., άρθρο στο περ. Ραδάμανθυς, τεύχ. 13, 1930	Αμανίτες που δεν τρώγονται. Παραδ. ως: ροσίτης, ο -ες, οι
ροσίτης, ο		Κρήτη			Νεάπολη	ΙΛΝΕ	είδος μανιταριού που φυτρώνει σε υπήνεμα και δροσερά μέρη





δροσίτης, ο					Κίσαμο ς			ΙΛΝΕ, χφ. 989, σελ. 60	είδος μανιταριού που φυτρώνει στη ρίζα ποών	
δροσίτης, ο							Ενν. Χωρ. (:)	ΙΛΝΕ, χφ. 814(:), σελ. 6	είδος μανιταριού	
δροσίτης, ο								ΙΛΝΕ, Χατζιδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, τόμ. Α', σελ. 64	είδος μύκητος (Κρήτη). Εν Κερκύρα ο σίκυος, εν Πάρω είδος θαλασσίου κυνός	
δροσίτης, ο								ΙΛΝΕ, Χατζιδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, τόμ. Α', σελ. 137	είδος μυκήτων	
δροσίτης, ο								ΙΛΝΕ, χφ. 343, σελ. 205	είδος μύκητος φυόμενος συνήθως εις λιπασματώδη μέρη και μάλιστα ένθα υπήρχε ποιμνιοστάσιον. Είνε κατωτέρας ποιότητας μύκης	
δροσίτης, ο								Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογία των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Δηλητηριώδεις αμανίτες: δροσίτης (φυτρώνει σε χώματα που ποτίζονται πολύ), κοπρίτης (φυτρώνει στις κοπράνες - χωράφια όπου σπιθάζουν την κοπριά) -και πάνω στην κοπριά), εληδίτης. Τούτος είναι ωραίος αμανίτης, φυτρώνει στην εληά, έχει χρώμα κόκκινο. Ωρισμένοι όμως εληδίτες είναι φαγώσιμοι. Και ο πευκίτης είναι δηλητηριώδης.	
δροσουλίτης, ο								ΙΛΝΕ, περ. Κρητική Εστία, 47, 1954, σελ. 26	δροσουλίτες, οι: (βλ. κείμενο)	
δροσουλίτης, ο								ΙΛΝΕ, χφ. 1118, σελ. 25	δροσουλίτες: είδος μανιταριού	
δροστάρι, το								επιτόπια έρευνα	Τα δροστάρια βγαίνουν στον κάμπο.	



δροστάρι, το		Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξίαρχης	επιτόπια έρευνα	Τα δροστάρια είναι λευκά πάνω και τα φτερά (φτερά λέμε το κάτω μέρος της ομπρέλας) είναι ροζ. Είναι όπως αυτά του εμπορίου.
δροστάρι, το		Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξίαρχης	επιτόπια έρευνα	Τα δροστάρια τα λένε έτσι 1) από τη δρασιά 2) επειδή βγαίνουν σε κύκλο. Γι' αυτό αλλιώς τα λένε τραγουροστάρια.
δροστάρι, το		Μακεδονία	Χαλκιδικής		Παρθενιώνας	ΙΛΝΕ, χφ. 1170, σελ. 95	δροστάρι, -ια: άσπρο μανιτάρι
δρουαδίτης, ο	λεριότα					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδίνες, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.
δρουαδίτης, ο		Κρήτη			Ευν. Χωρ. (ι)	ΙΛΝΕ, χ.814, σελ. 6	δρουαδίτες: είδος μανιταριών



δρυαδίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη	Κίσσαμος	ΙΛΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον Πάρου και αλλαχόθεν	Οι μύκητες δεν είναι υπαίθριοι ως διά τούτο δεν φαίνονται επί της επιφανείας του εδάφους, αλλά καλύπτονται είτε υπό λεπτής γης, είτε υπό των φύλλων των δρυών ή άλλων θάμνων. Άλλως αν υπόκεινται εις της ατμοσφαιρας επιήρειαν κάμνουσιν σκώληκας. Το σκιάδιον αυτών είναι ανοικτόν, παχύ ως σπόχρου κατώθεν δε ερυθρόφαιον. Είναι εδώδιμα.
δρυαδίτης, ο		Κρήτη		ΙΛΝΕ, χφ. 1115, σελ. 25	Παραδ. ως: δρυγαδίτες: είδος μανιταριών που βρίσκεται κυρίως στο σωρόφυλλο των δρυγιάδων
δρυαδίτης, ο		Κρήτη		ΙΛΝΕ, χφ. Σάθα	Παραδ. ως: δρυγαδίτης: είδος ομανίτου (εκ της δρυγιάς, δρυς)
δρυαδίτης, ο		Κρήτη		ΙΛΝΕ, Γεννάδιος Παν., περ. <i>Ελληνική Γεωργία</i> , ΙΑ, σελ. 416	Κατά τινα Κρήτα εις τινα μέρη της πατρίδος του τα ύδνα καλούνται δρυαδίται, διότι αναπτύσσονται παρά τας δρυς, κατά μήνα δε Οκτώβριον. Εάν πράγματι πρόκειται περί ύδνων, και ουχί περί αμανίτου τινός, ταύτα θα ήνε εκ της κατηγορίας των μελάνων, αφ' ου αναπτύσσονται τον Οκτώβριον και παρά τας δρυς
δρυγαδίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη		Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...], δρυγαδίτες, [...]
ελαιομανίτης, ο	δηλητηριώδες		Κύθηρα	ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 45	ελαιομανίτης, ο: κίτρινος αμανίτης δηλητηριώδης

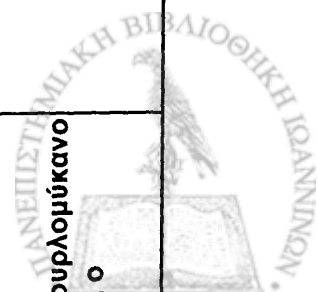
ελατήσια μανιτάρα, η			Πελοπόννησος	Αρκαδίας	Κυνουριάς	Βούρβουρα	ΙΑΝΕ, Χφ. 346, σελ. 324	τους υπό τας ελάτας αναπτυσσόμενους μύκητας λέγομεν ελατήσιες μανιτάρες	
ελατήσια μανιτάρα, η			Πελοπόννησος	Αρκαδίας	Κυνουριάς	Βούρβουρα	ΙΑΝΕ	ελατήσιες μανιτάρες: μύκητες φυόμενοι υπό ελάτας	
ελατομανιτά, η	εδώδιμο		Εύβοια			Στρόπωνες	ΙΑΝΕ, Χφ. 768, σελ. 84	μανιτάρι που αναπτύσσεται στα σάπια έλατα. Πάμε για ελατομανιτίς	
ελατομανιτά, η			Πελοπόννησος	Κορινθίας		Τρίκαλα	ΙΑΝΕ, Χφ. 420, σελ. ?	μύκης φυόμενος επί ελάτης	
ελατομανιτά, η			Πελοπόννησος	Καλάβρυτα		Κλουτσινόχωρια	ΙΑΝΕ, Χφ. 419, σελ. ?	ελατομανιτες, οι (θρλ.) μύκητες φυόμενοι επί των ελατών	
ελατομανιταρ 2, το			Θεσσαλία	Τρικάλων		Τρίκαλα, Ελάτη	επιτόπια έρευνα	Τα ελατομανιταρα φυτρώνουν όπου έχει έλατα.	
ελατομανιτίς,	εδώδιμο		Εύβοια			Στρόπωνες	ΙΑΝΕ, Χφ. 691, σελ. 41	Βρώσιμες και περιφρημες (μανιτες) είναι οι ελατομανιτες	
ελαφισια, η	εδώδιμο	λεριota					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινη, 20/1/105, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αφ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφισιες, ζαρκαδισιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καττιριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπιλίτσες, ντρυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλιτία, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	

ελαφρίτης, ο			Πελοπόννησος	Μεσσηνίας		Μουζάκι	προφορική μαρτυρία Αφροδίτης Μαρίνη, καταγόμενης από το Μουζάκι Μεσσηνίας	Είχαμε τα εξής είδη μανιταριών: τη γουργουλιάνα (άσπρο καφέ μεγάλο), τον ελαφρίτη (άσπρο με καφέ απόχρωση μικρό σε μέγεθος), τον κουμαρίτη (φυτρώνει κάτω από κουμαριές), το γαλατσίτη (μικρό, γυριστό προς τα μέσα, άσπρο-γκρι, εκκρίνει ένα γαλακτώδες υγρό) και το γλιστρίτη (γυαλιστερό και γλοιώδες)
ελαφομανίτης, ο		Δωδεκάνησα		Ρόδος			ΙΛΝΕ, χφ. 653, σελ. 79	Μανίτες (οι) [αρχ. αμανίται]. Καλούνται ούτω οι amanitae agarci, boleti. Είδη: μανίτες, συγούδια, πευκάκονα, καπιτάρια, μόπλευρα, λαφομανίτες
ελαφομανίτης, ο	οικ. agaricaceae	Δωδεκάνησα		Ρόδος			ΙΛΝΕ, χφ. 653, σελ. 75	είδος δηλητηριωδών μυκήτων. Ανήκει στην οικογένεια agaricaceae. Παραδ. ως: λαφομανίτης
ελαφομανίτης, ο		Δωδεκάνησα		Νάξος			ΙΛΝΕ, χφ. 452, σελ. 209	...και οι λαφομανίτες. Αυτούς δεν τους τρώνε βγαίνουνε δε αυτοί και στσι κουτσούρες των δένδρων του πλατάνου, τσοι νοτιάς κ.λπ.
ελαφομανίτης, ο		Δωδεκάνησα		Ρόδος			ΙΛΝΕ, χφ. 661, σελ. 41	Στη λαγγωνιά έχει ποσό αμανίτε και λαφομανίτες και μονόπλευρα

εληθής, ο			Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογία των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Δηλητηριώδεις αμανίτες: δροσίτης (φυτρώνει σε χώματα που ποτίζονται πολύ), κοπρίτης (φυτρώνει στις κοπράνες - χωράφια όπου σπιδάζουν την κοπριά) -και πάνω στην κοπριά), εληθής. Τούτος είναι ωραίος αμανίτης, φυτρώνει στην εληά, έχει χρώμα κόκκινο. Ωρισμένοι όμως εληθής είναι φαγώσιμοι. Και ο πευκίτης είναι δηλητηριώδης.	
ρεικίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος	Άγιος Γεώργιος Συκούση	ΙΛΝΕ, Βίον, σελ. 154		αμανίτες. Είδη αυτών: αχινόποδιτες, ρεικίτες, πρινίτες, γαλασιτες, γαλίτες, κουμαριτες, φουσκίτες (άπαντα εξ αγίου Γεωργίου Συκούση)		
τεδίτης, ο		Κρήτη			ΙΛΝΕ		είδος μανιταριού που φύεται κάτω από τις πιές.		
ρακάδισια, η	εδώδιμο				περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96		Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιδίων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρυαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπλίια, ρόκες, σκισαούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.		



ζαρκαδίσιο, το	macrolepiota procera	εδώδιμο	Μακεδονία	Γρεβενών	Γρεβενά	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 37	Μακρολεπιότα η ψηλή: Λαϊκές ονομασίες: ζαρκαδίσιο, γίδιο, τσιουκρίκι, αδραχίτσα (ποντιακά)	
ζαρκαδίσιο, το		εδώδιμο		Γρεβενών	Γρεβενά	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 31 και 32	Λαϊκή ονομασία των μανιταριών του είδους αμανίτης μυγοκτόνος και αμανίτης πανθηρίνος. Συνώνυμο: ζουρλό	
ζουρλό, το	amanita muscaria, amanita pantherina	τοξικό, παρασιθησιο γόνο (amanita muscaria), θανατηφόρο (amanita pantherina)	Ήπειρος	Ιωαννίνων	Ελατοχώρι	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 31 και 32	Λαϊκή ονομασία των μανιταριών του είδους αμανίτης μυγοκτόνος και αμανίτης πανθηρίνος. Συνώνυμο: ζουρλό	
ζουρλό, το		παρασιθησιο γόνο	Ήπειρος	Ιωαννίνων	Ελατοχώρι	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 31 και 32	Είναι και τα ζουρλά ή ζουρλομανιτάρια. Άμα τα φας ζουρλαίνεσαι.	
ζουρλομανίταρο, το		παρασιθησιο γόνο	Ήπειρος	Ιωαννίνων	Ελατοχώρι	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 31 και 32	Είναι και τα ζουρλά ή ζουρλομανιτάρια. Άμα τα φας ζουρλαίνεσαι.	
ζουρλομάνταρο, το	amanita muscaria, amanita pantherina	τοξικό, παρασιθησιο γόνο (amanita muscaria), θανατηφόρο (amanita pantherina)	Επτάνησ		Κέρκυρα	Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 31 και 32	Λαϊκή ονομασία των μανιταριών του είδους αμανίτης μυγοκτόνος και αμανίτης πανθηρίνος. Συνώνυμο: ζουρλό	
ζουρλομύκανο, ο			Επτάνησ		Κασσιόπη	ΙΛΝΕ, χφ. 807, σελ. 98	Οι άσπροι βίκανοι (μύκητες) είναι καλοί κι εκείνοι που γίνονται 'ς τα περνάρια είναι ζουρλοβίκανοι [λήμμα: μήκανος]	



ζουρλομύκανο ς, ο		Επτάνησ α			Κέρκυρα	Κασσιόπη	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 807, σελ. 98	βίκανος, ο: ο μύκης, ο αμανίτης. 'Οι βίκανοι είναι ζουρλοβίκανοι (=επιβλαβείς για την υγείαν αυτού που θα τους φάγη, δηλητηριώδεις) και γέροι βίκανοι (εδώδιμοι αμανίτες)	
θανατίτης, ο	δηλητηριώδες	Κύπρος					ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηιωάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94	Θανατίτες (οι), μανιτάρια δηλητηριώδη. Οι αρχαίοι τάλεγαν 'μύκητας φθοροποιούς, θανατικούς, θανασίμους κ.λ.π.' Οι γνωστότεροι θανατίτες είναι amanite tue-mouches ή fausse orange.	
θανατίτης, ο	θανατηφόρο	Κύπρος					ΙΑΝΕ, Γλωσσ. Πρωτοδ., σελ. 38	Οι φαρμακίται [είδος μύκητος] εν Κύπρω καλούνται θανατίται, όρα Σακελλαρίου Κυπριακά, τόμ. 2, σελ. 555, υπό δε των παλαιών θανάσιμοι	
θανατίτης, ο							περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φίδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαππούνταρους.	



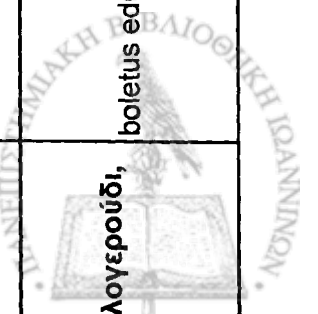
θανατουλίτης, ο		δηλητηριώδες	Επτάνησ α		Κεφαλον ιά		Κελεμελίδης Δημήτρης, Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, σελ. 33.	Θανατουλίτες λέγονται γενικά τα φαρμακερά μανιτάρια.	
θυμαρίτης, ο		εδώδιμο	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανιτη: [...], θυμαρίτες, [...]	
ιντζίρ, το	agaricus	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, κανήλες, καφράκα, καρπούδα, καφί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτες, λιαμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρια, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	
ιζομανιτάρο, το		παρασιθησιο γόνο	Μακεδον α		Μικρό Σούλι		ΙΛΙΝΕ, χφ. 1107, σελ. 205	ζουμάνταρο, του·είδος μανιταριού που όταν το φας τρέλλαινεσαι	
ίσκα της τερατσιάς, η			Κύπρος				Κυπριακαί Σπουδαί, ΙΘ', 1955, σελ. 128	μανιτάριν: η 'ίσκα της τερατσιάς' (βλ. λ.)	

ίσκα, η					Σάμος		Νησιά Αν. Αιγαίου			Ν. Ζαφειρίου, Σαμιακά, σελ. 103	μαντάρ, το: είδος μύκητος ως τους κορμούς των πλατάνων φυόμενον. Τούτο οι χωρικοί, αφού βράσωσι και κατόπιν αποξηράνωσιν, ονομάζουσιν ίσκαν. Μεταχειρίζονται δε ταύτην διά να ανάπτωσιν το σιγάρον. Ή ευκή σου πιάνει σαν τη βρεμένη ίσκα': δεν εκπληρούται	στερεότυπη φράση
ίσκνα, η			Μακεδονία		Βαρβάρα				ΙΛΝΕ, χφ. 1200, σελ. 323	ίσκνα, η: το μανιτάρι της οξύς κυρίως. Είναι σκληρή και κόβεται με το τσικούρ' [στο λήμμα: τσεκούρι]		
καβακίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος				επιτόπια έρευνα	Οι καβακίτες βγαίνουν στα καβάκια, σχεδόν όλο τον καιρό έχει.		
αβούκι, το		εδώδιμο							περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελανιδές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, κατριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκούλας, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπιλίτσες, ντυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ράκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρικά, χουχλάκια, χουχούλια.		
ίικα, η			Πόντος						ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	ψωμίδα, η(Γ.Π.) = καίικα, μύκης υπέρθερος ωμός εσθίμενος μετ' άρτου (ψωμίον. Ώθεν και ωνομάσθη)		



<b>καλαμάρα, η</b>	<i>lepiota</i>	εδώδιμο							Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιδίων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνοσταντάδες, μπαμπιλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπιλία, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
<b>καλαμάρι, το</b>	<i>coprinus comatus</i>	εδώδιμο	Μακεδονία, Θράκη	Ρόδος	Σάλακος	Καρωτή	Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2	Η λαϊκή ονομασία καλαμάρια που τους αποδίδεται [στους κόπρινους] αναφέρεται ακριβώς σ' αυτή τους την ιδιότητα: μοιάζουν ν' αμολούν μελάνι		
<b>καλασόρι, το</b>			Δωδεκάνησα				ΙΛΝΕ	λαγούρκια, τα: λαούρτια, μανιτάρια σα βώλοι, σιπαρένια, κλιθαρένια, από το χρώμα, άσπρα ή κίτρινα. Συνών.: καλασόρρα		
<b>καλή μανιτάρα, η</b>		εδώδιμο	Θράκη				ΙΛΝΕ, χφ. 1085, σελ. 52	καλή μαν'τάρα:εδώδιμο μανιτάρι. 'Τρωμι τ'ς καλές μαν'τάρης'		
<b>καλονόξα, η</b>	<i>boletus edulis</i>	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	Λαϊκές ονομασίες [του βωλιτης του εδώδιμου]: βασιλές, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλονόξα, καλονερούδια, μανιτάρες, ταντάρες.		

καλογεράκι, το		εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Καλαμάκι	επιτόπια έρευνα	Τα καλογεράκια τα τρώνε.	
καλογεράκι, το		εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Ξουρίτσι	επιτόπια έρευνα	Τα καλογεράκια έχουν χρώμα καφέ.	
καλογεράκι, το			Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξιάρχης	επιτόπια έρευνα	Ένα είδος είναι τα καλογεράκια.	
καλογεράκι, το	tricholomatac eae	εδώδιμο	Στερεά Ελλάδα	Φθιώτιδας			περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Στον Παρνασσό, κάτω από τα δέντρα μαζεύουν τους καφέ σκούρους, βελούδινους λαγομανίτες, της οικογένειας των tricholomatascacaeae (λαϊκές ονομασίες: καλογεράκια, καλογερίνα, καλογρίτσα)	
καλογεράκι, το	boletus aerius	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 120	Βωλίτης ο χαλκόχρωμος: Λαϊκή ονομασία: καλο(ε)ράκι (τα νεαρά καρποσώματα), βασιλικό (τα ώριμα καρποσώματα)	
καλογεράκι, το	boletus edulis	εδώδιμο	Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Βυθός	επιτόπια έρευνα	Σήμερα καλογεράκια ονομάζουν μόνο τα νεαρά.	
καλογεράκι, το		εδώδιμο	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξιάρχης	επιτόπια έρευνα	Τα καλογεράκια είναι μαύρα από πάνω και φυσική ανοιχτό από κάτω. Λέγονται έτσι γιατί είναι μαύρα.	
καλογερίνα, η	tricholomatac eae	εδώδιμο	Στερεά Ελλάδα	Φθιώτιδας			περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Στον Παρνασσό, κάτω από τα δέντρα μαζεύουν τους καφέ σκούρους, βελούδινους λαγομανίτες, της οικογένειας των tricholomatascacaeae (λαϊκές ονομασίες: καλογεράκια, καλογερίνα, καλογρίτσα)	
καλογερούδι, το	boletus edulis	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	Λαϊκές ονομασίες [του βωλίτης του εδώδιμου]: βασιλές, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλογέρα, καλογεραούδια, μανιτάρες, μανιτάρες.	



καλογρίτσα, η	tricholomataceae	εδώδιμο	Στερεά Ελλάδα	Φθιώπιδας			περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Στον Παρνασσό, κάτω από τα δέντρα μαζεύουν τους καφέ σκούρους, βελουδίνους λαγομανίτες, της οικογένειας των tricholomataceae (λαϊκές ονομασίες: καλογεράκια, καλογερίνα, καλογρίτσα)	
καλομανιτάρο, το		μη εδώδιμο/φαρμακευτικό	Μακεδονία		Βόιο		ΙΑΝΕ, χφ.687Α, σελ. 372-373	καλομάν'ταρο, ευφημιστικώς, μη εδώδιμος μύκης, αναδιδών κακήν οσμήν Σουβλερό, κάτασπρο. Το μετεχειρίζοντο δια να θεραπέυουν το κακό σπυρί, τον άνθρακα -δι' επιθέσεως	ευφημισμός
καλός αμανίτης, ο			Δωδεκάνησα	Κάρπαθος			ΙΑΝΕ, Μ. Μιχαηλίδη, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιαμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπρμανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)	
καλός αμανίτης, ο			Δωδεκάνησα	Κάρπαθος			Μ. Μιχαηλίδης, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιαμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπρμανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)	
καμπίτης, ο		εδώδιμο	Επτάνησα	Κέρκυρα			ΙΑΝΕ, Αναγνωστική Εταιρία Κέρκυρας, Κορφιάτικα, 1994, σελ. 77	καμπίτες: είδος εδώδιμων μανιταριών	

κανατάκι, το	Ιερίοια	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λιπιδίων είναι: αβραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρυαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιοπτάκια, κορκοφάνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνοσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντυγιτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
κανθαρέλα, η	Ιηπειρος	εδώδιμο	Ιωαννίνων	Ζαγόρι	Καπέσοβο	επιτόπια έρευνα		Η κανθαρέλα μαγειρεύεται. Θέλει δώδεκα ώρες να την αφήσεις στο μούσκιο.	
ανθήτης, ο						Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	καπιτάρι(ν), (συν.) κασιπάρι(ν), (Μαράσια), αγκαπιτάρι(ν), (Μεσαναγρός): μανιτάρι, κανθίτης, κανθιτάριον, (πρβ. αμανίτης, κοπρίτης, (γαλατσίτης), συν. χεραμίτι(ν)		



<p><b>καντήλα, η</b></p>	<p>agaticus</p>	<p>εδώδιμο</p>		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>ΑΣ ξεκινήσουμε με το γένος agaticus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, κ αφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, πατρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>
<p><b>καπριόλα, η</b></p>	<p>lepiota</p>	<p>εδώδιμο</p>		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκούλας, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.</p>



καρπουδά, η	agaricus	εδώδιμο	Επάνησ α	Επάνησ α	Επάνησ α	Μακεδονία	Πόντος	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπουδά, καφκι, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιές, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, Χιονίτες.	
άβρυς, το		εδώδιμο	Επάνησ α	Επάνησ α	Ζάκυνθος	ΙΑΝΕ, Ludwig Salvator, Zante, τόμ. 1-2, Πράγα, 1904, σελ. 325	ειδος εδωδιμου μύκητος		
αστανίσιο, το			Μακεδονία	Μακεδονία	Γαλάτιστα	επιτόπια έρευνα	Τα καστανίσια βγαίνουν στις καστανιές. Είναι κίτρινα.		
ιτορίτσα, η						Σαρβίδης Θωμάς, Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110	Σε ορισμένες περιοχές [του Πόντου] τα μανιτάρια αναφέρονται με το όνομα φιλτάρ'. Γνωστά είδη μανιταριών είναι: αδραχίτσα: μοιάζει με αδράχι, κατορίτσα: μη βρώσιμο, κοκονίτσα: από το κοκόνι = μικρή νοικοκυρά, φουσκίτα ή αλεποφουσκίτα: Στρογγυλό μανιτάρι που όταν ξεραίνεται τα σπόρια του δημιουργούν μια μαύρη σκόνη.		





κατρουλομανίτης, ο	μη εδώδιμο	Κυκλάδες	Σίφνος	από συνεντεύξεις κατοίκων στο Νικόλαο Προμπονά	Οι πιο μικροί μανιτές που δεν τρώγονται είναι οι κατρουλομανιτές (ίσως επειδή φυτρώνουν σε μέρη όπου υπάρχουν καβαλινές και εκεί έχουν ουρήσει τα υποζύγια) που τους λένε κι αλλιώς αφτί του ποντικού (από την ομοιότητά τους με το αφτί του μικρού τρωκτικού).
κατσικοπερδίκας, η		Ήπειρος		ΙΛΝΕ, Β. Φανίσιος, Καλούδια, σελ. 127	είδος μύκητος. Παραδ. ως: κατσ'κοπερδίκας
κατσιτάρι, το		Δωδεκάνησα	Ρόδος	Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	κατσιτάρι(ν), (συν.) κασιτάρι(ν), (Μαράσια), αγκαπιτάρι(ν), (Μεσαναγρός): μανιτάρι, κανθίτης, κανθιτάριον, (πρβ. αμανίτης, κοπρίτης, (γαλατσιής), συν. χεραμπί(ν)
κατσούλι, το	morchella sp. εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των Περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Ένα πλήθος ακόμη λαϊκών ονομασιών αναφέρεται για να προσδιορίσει τις μορφές: κουκουμέλες στη Ρούμελη, καψαλίτσες (γιατί φυτρώνουν συχνά σε μέρη καμένα) στην Κεφαλονιά, αλλά και κουρκουρίκια στην Αχαΐα, κατσούλια στη Σάμο, κουκουλιδες στη Λέσβο
κατσούλι, το		Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	επιτόπια έρευνα	Τα κατσούλια είναι μόνο ήμερα. Βγαίνουν στα καψούλια.
κατσουπερδίκας, η		Ήπειρος	Ελατοχώρι	επιτόπια έρευνα	Η κατσουπερδίκας είναι σαν την κουκουμπέλα.
κατσιτάρι, το		Δωδεκάνησα	Ρόδος	ΙΛΝΕ, χφ. 653, σελ. 79	Μανιτές (οι) [αρχ. αμανίται]. Καλούνται ούτω οι amanitae agarici, boleti. Είδη: μανιτές, αυγούδια, πευκάκονα, καπιτάρια, μόπλευρα, λαφρομανιτές

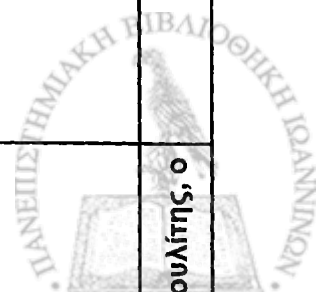
καπιτάρι, το			Δωδεκάνησα	Ρόδος		Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	αγκαπιτάρι(ν), το·είδος μανιταριού, βλ. καπιτάρι (ακανθίτης -άριον)	
καπιτάρι, το			Δωδεκάνησα	Ρόδος		Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	καπιτάρι(ν), (συν.) κατσιτάρι(ν), (Μαράσια), αγκαπιτάρι(ν), (Μεσαναγρός): μανιτάρι, κανθίτης, κανθιτάριον, (πρβ. αμανίτης, κοπρίτης, (γαλατσίτης), συν. Χεραμίτσι(ν)	
καπιτάρι, το						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπτρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φίδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπτούνταρους.	



καφί, το	agaricus	εδώδιμο		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι:</p> <p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρο, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
----------	----------	---------	--	--	--	--



καφράκα, η	agaricus	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζήρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοτρένιες, κοτρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρτζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπαάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιές, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβαδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	
αφτάρι, το		εδώδιμο	Πελοπόννησος	Γέρμα				ΙΛΝΕ, χφ. 485, σελ. 171	καφτάρι = αμανίτης. Υπάρχουν τα εξής είδη: 1) πλαγιοκάφταρα, τα καφτάρια που τρώγονται, 2) ...	
ψαλίτσα, η	morchella sp.	εδώδιμο	Επτάνησα	Κεφαλονιά				Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης. Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Ένα πλήθος ακόμη λαϊκών ονομασιών αναφέρεται για να προσδιορίσει τις μορφές: κουκουμέλες στη Ρούμελη, καψαλίτσες (γιατί φυτρώνουν συχνά σε μέρη καμένα) στην Κεφαλονιά, αλλά και κουρκουρκία στην Αχαΐα, κατσούλια στη Σάμο, κουκουλιδες στη Λέσβο	
ψουλίτης, ο			Κρήτη	Τυμπάκι		Ηρακλείου		επιτόπια έρευνα	Έχουμε και τους καψουλίτες.	



<b>κικίδι, το</b>	lycoperdon	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες (του λυκόπεδου του γιγάντιου) είναι: κικίδια, λαγάνιθρα, πόπορδο, σαμαρσόκια, αλεποπορδές, λυκοπορδές.	
<b>κιουλαφάκι, το</b>			Αίνος					ΙΑΝΕ, χφ. Μανασή, σελ. 133	από κάτ' 'ς ένα θρυμβάκι / κείτετ' ένα κιουλαφάκι/ και ζητά ψωμί κι αλάτι' και σιδηρουσιά να κάτση!'=αμανίτης	αίνιγμα
<b>κιουπάκι, το</b>	lepiota	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδίνες, γίδια, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσες, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταιρκίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
<b>κιρμίτι, το</b>		δηλητηριώδες	Πόντος				Κοτύωρα	ΙΑΝΕ, Αρχείον Πόντου, 6, σελ. 183	κιρμίτ' (το), πληθ. τα κιρμίτσα:'έφαε κιρμίτσα κ' εφαρμακώθε'	
<b>κισσαρίτης, ο</b>			Κρήτη	Χανίων	Κίσαμο ς			ΙΑΝΕ, χφ. 989, σελ. 60	είδος μανιταριού, που φυτρώνει κάτω από το οποίο κάνουν (?) Παραδ. ως: ακισαρίτης	
<b>κισσαρίτης, ο</b>		εδώδιμο	Κρήτη				Ιεάπολη	ΙΑΝΕ, χφ. 948, σελ. 12	Υπάρχει και ένα είδος μανιταριού φαγώσιμου με την ονομασία ακισαρίτης	

κισσαρίτης, ο					Δωδεκάνησα		Ικαρία	Πλουμάρ.	ΙΛΝΕ, χφ. 1247, σελ. 235	Μανιτάρια: ακισαρίτης, ο: επειδή φυτρώνει κοντά στην 'ακισαρέ'
κισσαρίτης, ο				Ανατολική Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 998, σελ. 62	ακισσαρίτης αμανίτης:μανιτάρι που φέεται κάτω από τον 'αγίσσαρο'. Άμε να μαζώξεις δυο - τρεις ακισσαρίτες, να τσι ψήσωμε".
κισσαρίτης, ο				Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 1118, σελ. 1	ακισσαρίτης: μανιτάρι που βρίσκεται κυρίως στις περιοχές με αγκισάρους
κισσαρίτης, ο		εδώδιμο		Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 1046, σελ. 52	ακισσαρίτης: μανιτάρια -κοντά στα ακισάρια (: χαμόκλαδα) - τρώγονται
κισσαρίτης, ο				Ανατολική Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 988, σελ. 18	ακισσαρίτης:(μανιτάρια): το ελκετότερον είδος, φυόμενον υπό το φυτόν αγίσσαρον [αγίσσαρος: το φυτόν κίστος ο κρητικός (cistus creticus)]
κισσαρίτης, ο				Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 1129, σελ. 41	ακισσαρίτης: μανιτάρια παρά τα ακισάρια τρωγόμενα
κισσαρίτης, ο				Δωδεκάνησα		Ικαρία			ΙΛΝΕ, χφ. Σταματιάδη, σελ. 100	κισσαρίται: είδος μύκητος
κισσαρίτης, ο		εδώδιμο		Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 1129, σελ. 43	ακισσαρίτης: ομανίτες -φαγητό νόστιμο, πηγανητοί
κισσαρίτης, ο				Δωδεκάνησα		Ρόδος			ΙΛΝΕ, χφ. 534, σελ. 15	αγκατσαρίστρες, οι (Ρόδ. Απταλάκ.) -αγκατσαρίτρες, οι (Ρόδ. Μεσ.): παράσιτα φυτά σαν βυζιά με γλυκειά ουσία που βγαίνουν 'ς τες ρίζες του ακάτσαρα. πβ. και: κατσαρίθρες, βυζάκια
σσηρίτης, ο				Δωδεκάνησα		Ικαρία			ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	ακισσαρίτης: είδος μανιταριού
σταμανίτης,				Δωδεκάνησα		Κάρπαθος		Απέρι	ΙΛΝΕ, χφ. 804α, σελ. 74	σκιθ-θαμανίτης, ο: το μανιτάρι που αναπτύσσεται ανάμεσα στους κίσθους (είδος θάμνου)
στομάνιτας,				Δωδεκάνησα		Κως		Πυλί	ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 263	σκιθ-θομάνιτας, ο:μανιτάρι που φυτρώνει κοντά στο θάμνο 'σκιθ-θο'

<b>κιστομάνιτας, ο</b>		Δωδεκάνησα		Κως	Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 263	σκ'ιθ-θομανίτας, ο: μανιτάρι που φυτρώνει κοντά στο θάμνο 'σκίθ-θο'. Οι σκ'ιθ-θομανίτοι τρώονται τηρνιτοί. Οι σκ'ιθ-θομανίτοι βγαίνουν στα βουνά	
<b>κιτρινούσκα, η</b>	cantharellus cibarius, xerocomus subtomentosus		εδώδιμο			Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 115 και 129	Κανθαρίσκος ο φαγώσιμος: Λαϊκές ονομασίες: νεραντζάκι, κιτρινούσκα, αυτάκι. Κιτρινούσκα είναι η λαϊκή ονομασία και του ξηροκόμου του σχεδόν χνουδωτού	
<b>κλαδίστο, το</b>		Μακεδονία	Χαλκιδικής		Γαλάπιστα	επιτόπια έρευνα	Έχουμε και πολλά άλλα μανιτάρια, όπως τα κλαδίσια.	
<b>κνιάμινο, το</b>		Ιωνία			Κυδωνία	ΙΑΝΕ, χφ. Σακκάρη, σελ. 97	έντομον δηλητηριώδες εκ των αραχνοειδών	
<b>κνιάμινο, το</b>		Νησιά Αν. Αιγαίου	δηλητηριώδες	Λέσβος		ΙΑΝΕ, Paul Kretschmer, Der heutige lesbische Dialekt verglichen mit den übrigen nordgriechischen Mundarten, Wien, 1905	είδος δηλητηριώδους μύκητος. Παραδ. ως: κνιάμινο	
<b>κνιάμινο, το</b>		Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος	Αγιάσος	Δημ. Παπάνη - Γιάν. Παπάνη, Λεξικό της Αγιασιώτικης Διαλέκτου, Β' έκδ., Μυτιλήνη 2002	κνιάμινο, του: είδος αράχνης που κινείται εν στάσει, εξ ου και το όνομά της [βλ. κνιάμινο] κνιάμινο(επίθ.): ο κουνιστός. Φρ. 'ήρτι σιρνάμενους τσι κ'νιάμιου'. Μεταφ. ο ομοφυλόφιλος [κουνιέμι> κουνιάμινο]> κ'νιάμινο < αρχ. κινούμαι]. κνιάμιου λέγεται και ένα είδος αράχνης που κινείται εν στάσει (=χωρίς να μετακινείται από τη θέση της).	



κνιάμινο, το			Νησιά Αν. Αιγαίου			Λέσβος		Σπ. Αναγνώστου, Λεσβιακά, Παν/μιο Αιγαίου, τμήμα Κοινωνικής Ανθρωπολογίας, Φωτομηχανική ανατύπωση, Μυτιλήνη, 1996.	κ-νιώ (β' συζ.) σάρ.: κούν-σα 'κινώ, σείω'. κ-νηστός (επίθ.) (εκ του κινώ): νωθρός, σχολαίος. Επί της αυτής εκφοράς φέρεται και το κνιάμινου.	
κοιλιά, η	morchella deliciosa	εδώδιμο						Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 200-1	Μορχέλα η νόστιμη: Λαϊκές ονομασίες: μουρτσέκι, κοιλιά, κοιλιά (ποντιακά)	
κοιλιά, η	morchella deliciosa	εδώδιμο	Πόντος					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 200-1	Μορχέλα η νόστιμη: Λαϊκές ονομασίες: μουρτσέκι, κοιλιά, κοιλιά (ποντιακά)	
οιλούσα, η	morchella sp.	εδώδιμο	Επτάνησα			Κεφαλονιά		Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Άλλες ονομασίες [της μορχέλας] οφείλονται στο κούφιο εσωτερικό τους, όπως κοιλούλες ή σκουφάκια στην Κεφαλονιά, στο σχήμα τους, όπως αρτζιβούτζια στα Τρίκαλα ή στη νοστιμιά τους, όπως μαρτίνια (το όνομα που δίνουν οι αγρότες στα θρεφτάρια) στην Κυνουρία	
κοκκάκι, το			Δωδεκάνησα			Ρόδος		Χρ. Ι. Παπαχριστοπούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	κοκκάκι, τα: είδος μανιταριών, συν. αβγούδια, πβ. κοκόν	



<b>κοκκιναμάνιτα</b> ς, ο					Πάρος	Λεύκες	ΙΛΝΕ, χφ. 408, σελ. 48	κοτ'ναμάν'τας: όνομα μύκητος, βλ. και: Πρωτόδικος Ιωάννης, Ιδιωτικά της νεωτέρας ελληνικής γλώσσας, σελ. 6
<b>κοκκιναμανίτη</b> ς, ο					Πάρος	Λεύκες	ΙΛΝΕ, χφ. 885, σελ. 77	είδος μανιταριού
<b>κοκκιναμανίτη</b> ς, ο					Νάξος	Κυκλάδες	ΙΛΝΕ, Λεξικογραφικό Δελτίο 3, Κ. Άμαντ., σελ. 137 [εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή, Αθρ. 1935]	αμανίται: εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή του Απριλίου 1935 εσημείωσα τα εξής ονόματα αμανιτών εκ Νάξου: αλευρίτες (εκ του λευκού χρώματος), αγκαθίτες, γλυστρίτες, κοκκιναμανίτες, κουβαρίτες, βωλίτες.
<b>κοκκιναμανίτη</b> ς, ο							ΙΛΝΕ, Γλωσσάρι Πρωτόδικου, σελ. 33	αμανίται, οι: Οι αμανίται εκ του χρώματος αυτών διαρούνται εις κοκκιναμανίτας, μαυραμανίτας κ.λπ.
<b>κοκκιναμανίτη</b> ς, ο							Γλωσσάρι Πρωτόδικου, σελ. 33	μαυραμανίτης, οι: 'αμανίται': Οι αμανίται εκ του χρώματος αυτών διαρούνται εις κοκκιναμανίτας, μαυραμανίτας κ.λπ.
<b>κοκκινίτης, ο</b>					Χίος	Ανεμότια	επιτόπια έρευνα	Οι κοκκινίτες είναι οι κόκκινοι μανίτες.
<b>κοκκινίτης, ο</b>					Αμοργός		ΙΛΝΕ, χφ. 1207, σελ. 271	είδος μανιταριού
<b>κοκκινίτης, ο</b>					Χίος		ΙΛΝΕ, Άμαντος Κων., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ. 34	αμανίτης κοκκινωπός
<b>κοκκινίτης, ο</b>					Μύκονος		ΙΛΝΕ, χφ. 591, σελ. 48	κοτσινί'ς, οι: ιλαρά. μφ.: 'ή'σενε το γοσά....': ιδρωσεν πολύ
<b>κοκκινίτης, ο</b>					Δονούσα		ΙΛΝΕ, χφ. 813 Α, σελ. 184	είδος μανίτη

κοκκινίτης, ο						Κυκλάδες				Νάξος	Ατύρανθος	ΙΛΝΕ, Χφ. 447, τετρ. 21ον, σελ. 662	Π.Χ. Κόψε μου και μένα δυο συκάρινα μα να μην είναι κοκκινίτες. Τώρα θα διαλέω τσοι καΐλες να στσοι φέρνω και θα τρώω και τσοι κοκκινίτες (τα αγίνωτα)	
κοκκινίτης, ο												ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού Συώνυμα, σελ. 457	κοκκινίτης (εν λ. μανιτάρι)	
κοκκινίτης, ο						Κυκλάδες				Νάξος	Ατύρανθος	ΙΛΝΕ, Χφ. 447, σελ. 662α	κοκκινίτης: άγουρο μαύρο συκάρινο. Κόψε μου δυο συκάρινα μα να μην είναι κοκκινίτες. [Το ίδιο στην Ίμβρο λέγεται κουκκ'όκουλους]	
κοκκινοβάζαμο, το						Πόντος	εδώδιμο				Ινέπολις	ΙΛΝΕ, Αρχείον Πόντου, 18, σελ. 30	κοκκινοβάζαμο, το: είδος εδώδιμου μανιταριού [ληματογραφημένο ως: κοκκινοβάζαμι]	
κοκκινομανιτάρι, η						Πελοπόννησος					Κλουσινοχώρια	ΙΛΝΕ, Χφ. σελ. 419	κοτσίνομανιτές ή κρασσομανιτές (θηλ.): είδος ερυθρών μυκήτων	
κοκκινομανιτάρι, η						Θεσσαλία				Πήλιο		ΙΛΝΕ, Χφ. 1002, σελ. 70	κουκκ'νομανιτάσα, η ή κουκκ'νομανιταρου, το: είδος κόκκινου μανιταριού	
κοκκινομανιτάρι, το						Κύπρος						ΙΛΝΕ, Π. Γεννάδιος, Λεξικόν φυτολογικόν, σελ. 218	κοκκινομανιτάρι: Μύκητες lactarius deliciosus και l. controversus	
κοκκινομανιτάρι, το						Κύπρος						ΙΛΝΕ, περ. Cypri Journ. 1908	κοτσινομανιτάρι: πορτοκαλί γαλακτώδες μανιτάρι. Lactarius deliciosus, lactarius controversus	
κοκκινομανιτάρι, το						Θεσσαλία				Πήλιο		ΙΛΝΕ, Χφ. 1002, σελ. 70	κουκκ'νομανιτάσα, η ή κουκκ'νομανιταρου, το: είδος κόκκινου μανιταριού	
κοκκινομανιτάρι, το						Θεσσαλία				Πήλιο	Βυζίτσα	επιτόπια έρευνα	Τα κοκκινομανιτάρα είναι από κάτω κόκκινα και από πάνω άσπρα.	
κοκκινομανιτάρι, το						Ήπειρος						ΙΛΝΕ, Β. Φανίσιος, Καλούδια, σελ. 127	είδος μύκητος	
κοκκινομανιτάρι, το						Πελοπόννησος					Καλάβρυτα	ΙΛΝΕ, Χφ. 419, σελ. ?	είδος μυκήτων	

κοκκινομανίτα ρο, το			Παππούλ. Κόκκιν. Λόγγ.	ΙΛΝΕ, χφ. 587, σελ. 71	είδος αμανίτου	
κοκκινομανίτα ρο, το	Πελοπόννη σος	Επίτανη α	Παξοί, Αντίπαξ οι	ΙΛΝΕ, χφ. 830, σελ. 65	κοκκινομάν'ταρο, το: είδος μανιταριού που είναι κόκκινο από κάτω	
κοκκινομανίτα ρο, το				ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού Συνώνυμα, σελ. 457	εν. λ. μανιτάρο	
κοκκινομανίτα ρο, το	Κύπρος			ΙΛΝΕ, Λεξικόν Ελληνοαγγλικόν Α. Κυριακίδου, σελ. 899	κοτσινομανιταρον: είδος μανιταριού	
κοκκινομανίτα ρο, το	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	επιτόπια έρευνα	Τα κοκκινομάν'ταρα είναι μικρότερα από τις γουργουλιάνες.	
κοκκινομάνιτα ς, ο				ΙΛΝΕ, χφ. 260, σελ. 68	είδος μανιταριού	
κοκκινομανιτή ς, ο	Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος	επιτόπια έρευνα	Τα μανιτάρια τα κόκκινα, που βγαίνουν στα πεύκα, τα λέμε κοκκινομανιτές	
κοκκινομανιτή ς, ο	δηλητηριώδες	Κυκλάδες	Άνδρος	ΙΛΝΕ, Ι. Βογιατζίδη, Ανδριακά Χρονικά Β', σελ. 167	κοτσινομανιτής, ο: είδος μύκητος δηλητηριώδους	
κοκκινομανιτή ς, ο		Κυκλάδες	Τήνος	ΙΛΝΕ, χφ. 824, σελ. 38	κοτσ'ινομανιτής: είδος μανιταριού	
κοκκινομανιτή ς, ο	δηλητηριώδες	Κυκλάδες	Άνδρος	ΙΛΝΕ, χφ. Βογιατζίδη 4, σελ. 37	κοκκινομανιτής, ο: είδος μύκητος δηλητηριώδους	

κοκκινομανιτή ς, ο							περ. Λογογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανιτάρα, ασπρομανιτές, αυτάκια, γλιστρομανιτές, γουλιά, θαναπίτες, καπιτάρια, κοκκινομανιτές, κοπρομανιτάρα, λυκομανιτές, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανιτές μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανιτές, πουρουδκια, ππουφομανιτάρα, σκινόμανιτές, φιδομανιτές, φχιά τους σκαλαπουνταρους.	
κοκκινοπρινί ς, ο		Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 1118, σελ. 37	μανιτάρι στα πρινάρια	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία	εδώδιμο				Δαρμασκηλιά ΙΛΝΕ, χφ. 1015, σελ. 146	μανιτάρι, φαγώσιμο, κόκκινο από πάνω	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία					Γαλάτισσα ΙΛΝΕ, χφ. 1066, σελ. 49	κουκκ'νούσκα, η:τα κόκκινα σταφύλια	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία	εδώδιμο				Κοζάνη ΙΛΝΕ, χφ. 983Ε, σελ. 360	κουκκινούσκις: μανιτάρια με κόκκινο χρώμα που κάνουν για ψησιμο κυρίως ση χόβολη ή στα κάρβουνα	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία	εδώδιμο				Βόιο ΙΛΝΕ, χφ. 687Α, σελ. 72	κουκκινούσ'κες: είδος εδώδιμων μυκήτων	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία					Ραντ. ΙΛΝΕ, χφ. 585	κουκκινούσκις: τα κόκκινα μανιτάρια	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία					Βόιο ΙΛΝΕ, χφ. 687Α, σελ. 265	κοκκινούσ'κες: είδος μυκήτων	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία					Καστοριά ΙΛΝΕ, χφ. 670Α, σελ. 134	μουσκομάρταρ', η: είδος μύκητος ευώδους - βγαίνει τον Μάιον - βγαίνουν άσπρες ή κουκκινούσ'κις	
κοκκινούσκα, η		Μακεδονία	εδώδιμο				Βόιο ΙΛΝΕ, χφ. 681Β, σελ. 423	κοκκινούσ'κες: μανιτάρια που βγαίνουν 'ς τοις κοπριάς (εδώδιμα)	

κοκκινούσκα, η	amanita caesarea	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 33	Αμανίτης του Καισάρια: Λαϊκές ονομασίες: κοκκινούσκα, πιπερούσκα, γιανιτσάρα ή γενιτσάρα	
κοκκονίτσα, η			Πόντος				Σαββίδης Θωμάς, Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110	Σε ορισμένες περιοχές [του Πόντου] τα μανιτάρια αναφέρονται με το όνομα φιλτάρ. Γνωστά είδη μανιταριών είναι: αδραχίτσα: μοιάζει με αδράχτι, κατορίτσα: μη βρώσιμο, κοκονίτσα: από το κοκόνα = μικρή νοικοκυρά, φουσκίτα ή αλεποφουσκίτα: Στρογγυλό μανιτάρι που όταν ξεραίνεται τα σπόρια του δημιουργούν μια μαύρη σκόνη.	
κοπραμανίτης, ο			Ιωνία	Τσεσμές			ΙΛΝΕ, Χφ. Πουλάκη	είδος μύκητος	



<p><b>κοτρήνια, η</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>				<p>περ. 'Κ', εφημ. <i>Καθημερινή</i>, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>ΑΣ ξεκινήσαμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, ασταιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφί, κοτρήνιες, κοτρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασμανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκινίτλια, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>
<p><b>οπρένια, η</b></p>	<p>agaricus sp.</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>	<p>Σάμος</p>			<p>Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2</p>	<p>[Τα αγαρικά] κοτρήνιες τα αποκαλούν στη Σάμο, βαθύλιες στα Χωριά της Αττικής γιατί φυτρώνουν γύρω από τα μαντριά (βάθου σημαίνει μαντριά στα αρβανίτικα), στριβαδίτσα σε άλλα μέρη (Κατερινή) (στριβάδι λένει το χώρο που σταλιάζουν τα γιδοπρόβατα), πρόβια ή προβατούσια στη Δ. Μακεδονία και Πιερία.</p>

	<p>Προσφυρίτας είδος φαγωσίμου κογχυλίου -τραπεζίτας ο οδούς τραπεζίτης -τυφλίτας είδος όφρεως εν ω συγχρόνως έτερον όφρων είδος καλείται αστρίτης. Ουδέποτε ήκουσα, και .... Παντελώς τόσο το τυφλίτης όσο και το αστρίτης. Διατηρούνται ασύγχυτα τυφλίτης και αστρίτης.</p>	
	<p>κροπίτας, ο: κοπρίτης. Παρ' ημίν ουτε λέγεται ο ακάθαρτος εξωτερικώς άνθρωπος, ως και ο υπό τινος καταχρήσεως, λ.χ. πότου σεσηκώς. Δι' ο ου μόνον κροπίτας, αλλά και σηπίτας και βρωμίτας -αξιοσημείωτα ταύτα, δι' όσα εν ΜΝΕ Α' 64 διαλαμβάνονται. Ουσιαστικά εις - τας έχομεν τινα σίον κλουδίτας το αναμιασίων. Προσφυρίτας είδος φαγωσίμου κογχυλίου - τραπεζίτας ο οδούς τραπεζίτης - τυφλίτας είδος όφρεως εν ω συγχρόνως έτερον όφρων είδος καλείται αστρίτης. Ουδέποτε ήκουσα, και .... Παντελώς τόσο το τυφλίτης όσο και το αστρίτης. Διατηρούνται ασύγχυτα τυφλίτης και αστρίτης. Επίθετα δε έχομέν τινα ακόμη πλην των προμνημονευθέντων, και δύναται τις να ποιήση τιαύτα, δυνάμει του γλωσσικού αισθήματος επί τη βάσει των προϋπαρχόντων.</p>	

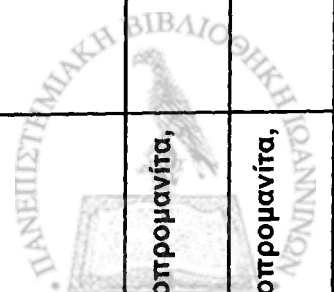
<b>κοπρίτας, ο</b>			Επτάνησα		Κεφαλλονιά		ΙΛΝΕ, χφ. 209, σελ. 68	Ούτω νεκρίτας αποκαλείται ο βραδυκίνητος και καθ' όλον ανίκανος προς τι άνθρωπος. Πορδίτας ο επιρρεπής εις το πέρδεσθαι. Σπασίτα ήκουσα παιδιόν τι να προσφωνή έτερον, διότι τούτο έπασχε πράγματι εκ κήλης, είτε διότι ηδυνάται να μετακινήση λίθον τινά, ως ει έπασχεν εκ κήλης: φεύγα αυτούθενε, σπασίτα, να ιδής πώς θα την σηκώσω (την πέτραν) σαν πορτογάλλι! πβ. και: γομπήτας=ύβος (κακώς: γομβίτης και -ας είναι ο καμπούρης)	Τοπωνύμιο
<b>κοπρίτας, ο</b>	εδώδιμο	Επτάνησα		Κέρκυρα	Σινιές	ΙΛΝΕ, χφ. 807, σελ. 239	είδος μανιταριού φαγώσιμου που ευδοκίμει στις κοπρίτες.	ο	
<b>κοπρίτης, ο</b>	μη εδώδιμο					ΙΛΝΕ, Γλωσσάρι Πρωτόδικου, σελ. 35	είδος μύκητος. Οι κοπρίται φύονται εντός μερών, όπου είναι εκκεχυμένη κόπρος κτηνών δι' ύδατος βρεχούμενη ή διά των ούρων αυτών των διατριβόντων εν αυτοίς ζώων. Φύονται πολλοί εκ μιας ογκώδους ρίζης. Είναι μικροί, λεπτοί και σκληροί, φαιού χρώματος και ως εκ των μερών, ένθα φύονται, ουχί εδώδιμοι.		
<b>κοπρίτης, ο</b>		Ανατολική Κρήτη				ΙΛΝΕ, χφ. 988, σελ. 18	κοπρομανίτοι ή κοπρίτες: είδος μανιταριών. Φύονται 'σε κοπρές'. Μαύρου χρώματος		
<b>κοπρίτης, ο</b>		Δωδεκάνησα		Κως	Πυλί	ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 136	κοπρίτης: α) είδος μανιταριού, β) άνθρωπος τεμπέλης νωθρός. Γύρισα και μάζεψα μανίτους ούλο γκοπρίτες.		
<b>κοπρίτης, ο</b>		Δωδεκάνησα		Κως	Πυλί	ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 170	όνομα μανιταριού, επειδή φυτρώνει σε κοπρισμένα εδάφη		



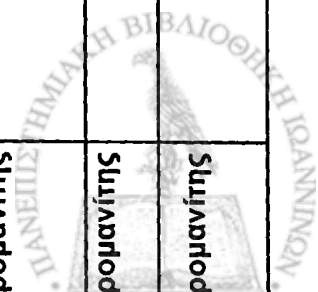
κοπρίτης, ο					Χίος	Συκιάς	ΙΛΝΕ, Άμαντος Κων., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ. 36	είδος αμανίτου φυομένου εις κοπριάν	
κοπρίτης, ο							ΙΛΝΕ, Γ. Μαυρακ. Ποιμν. σελ. 94	Στη Δυτική Κρήτη διακρίνομεν τους κοπρίτες (μαντάκος) που δεν είναι πολύ επικίνδυνοι και τους σφαγάνες που πιάνουν στο ρίζαυτι και ψοφά το ζώο	
κοπρίτης, ο							ΙΛΝΕ, Χατζιδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά Α' σελ. 137	είδος μυκήτων. (Κρήτη). Και επί νοσηρών ανθρώπων ειρωνικώς λέγεται. Α.Ι.Κ. Εν Σύρω κοπρίτης=οκνηρός	
κοπρίτης, ο							ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού, Συνώνυμα, σελ. 457	κοπρίτης: εν λ. μανιτάρι	
κοπρίτης, ο					Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 534, σελ. 151	κοπρίτης, ο: 1) μανιτάρι μαύρο από κάτω που φυτρώνει στα κοπρισμένα μέρη. Συν. πυρομανίτης. 2) κοπρίτης ή κόπρος: οκνηρός, κοπράσκυλλο	
κοπρίτης, ο						Αλάτσατα	ΙΛΝΕ, χφ. Πουλάκη	κοπρίτης: μύκης φυόμενος εν τη κόπρω ιδ. ξεκατουρίτης	
κοπρίτης, ο							ΙΛΝΕ, Χατζιδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά Α' σελ. 64	είδος μύκητος επί κόπρου φυομένου και δη αθλίου, μεταφ. και ο δειλός και ασθενής άνθρωπος. Α. Ι. Κ. Εν Σύρω κοπρίτης= ο οκνηρός 'είν' ένας κοπρίτης	
κοπρίτης, ο					Χίος		ΙΛΝΕ, περ. Αθηνά, ΚΓ', σελ. 484	είδος μύκητος	
κοπρίτης, ο							ΙΛΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον Πάρου και αλλαχόθεν	είδος μύκητος οίπινες φύονται εντός μερών όπου είναι εκκεχωμένη κόπρος κτηνών δι' ύδατος βρεχομένη ή δια των ούρων αυτών των διατριβόντων εν αυταίς ζώων.	
κοπρίτης, ο					Κως		ΙΛΝΕ	μύκης φυόμενος εις τας κόπρους	
κοπρίτης, ο					Μεσκ.	Συλλ.	ΙΛΝΕ	είδος μύκητος	

κοπρίτης, ο								ειδος μύκητος. Πλήν του μύκητος σημαίνει και τον επί της κόπρου διατρίβοντα κύνα, τον νωθρόν.	
κοπρίτης, ο								ο άσπρος, ο γνωστός αμανίτης	
κοπρίτης, ο								κοπρίτης, ο: 1) είδος μανιταριών που φυτρώνει στις κοπρίες, ακατάλληλο για μαγείρεμα, 2) το σπουργίτι, επειδή συνήθως ανασκαλεύει τις κοπρίες. -Δε μισεύω από την Κρήτη, κι ας με λένε και κοπρίτη (παροιμ. φρ.)	
κοπρίτης, ο								κοπρίτης: που ζει ανάμεσα στις κοπρίες. Είδος μανιταριών που βγαίνουν στις κοπρίες.	
κοπρίτης, ο								κοπρίτης, ο: ποικιλία μανιταριών που φυτρώνουν στις κοπρίες. 'Γάμε νάβρωμεν κοπρίτες.'	
κοπρίτης, ο								ειδος μανιτού	
κοπρίτης, ο								καπιτάρι(ν), (συν.) κασιτάρι(ν), (Μαράσια), αγκαπιτάρι(ν), (Μεσαναγρός): μανιτάρι, κανθίτης, κανθίτριον, (πρβ. αμανίτης, κοπρίτης, (γαλασιτής), συν. Χεραμίτι(ν)	
κοπρίτης, ο								κοπρίτης, ο: 1) μανιτάρι μαύρο από κάτω που φυτρώνει σε 'κοπρεούς τόπους', 2) λ. υβριστική: 'πρε κοπρίτη!', βρομάνθρωπε, άχρηστε βλ. πυραμανίτα	
ΙΛΝΕ, χφ. Πρωτόδικου								ΙΛΝΕ, χφ. 1247, σελ. 235	
ΙΛΝΕ, χφ. 1247, σελ. 235	Πλουμάρι.	Ικαρία		Δωδεκάνησα					
ΙΛΝΕ, χφ. 948, σελ. 412	Νεάπολη			Κρήτη					
ΙΛΝΕ, χφ. 1118, σελ. 39				Κρήτη					
ΙΛΝΕ, χφ. 926, σελ. 232	Καρδάμυνα	Κως		Δωδεκάνησα					
ΙΛΝΕ, χφ. Στ. Λουλάκη	Βιάννος			Κρήτη					
Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986		Ρόδος		Δωδεκάνησα					
Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986, σελ. 277		Ρόδος		Δωδεκάνησα					

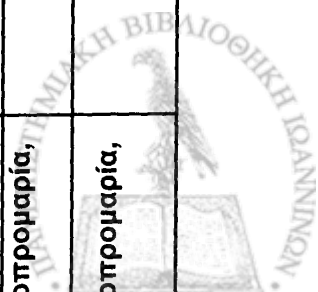
<p><b>κοπρίτης, ο</b></p>		<p>δηλητηριώδες Κρήτη</p>					<p>Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35</p>	<p>Δηλητηριώδες αμανίτες: δροσίτης (φυτρώνει σε χώματα που ποτίζονται πολύ), κοπρίτης (φυτρώνει στις κοπράνες - χωράφια όπου σπιδάζουν την κοπριά) -και πάνω στην κοπριά), εληδίτης. Τούτος είναι ωραίος αμανίτης, φυτρώνει στην εληρά, έχει χρώμα κόκκινο. Ωρισμένοι όμως εληδίτες είναι φαγώσιμοι. Και ο πευκίτης είναι δηλητηριώδης.</p>
<p><b>κοπρίτιλα, η</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>					<p>περ. 'Κ, εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πιάδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>
<p><b>κοπρομανίτα, η</b></p>			<p>Νησιά Αιγαίου</p>		<p>Σάμος</p>	<p>Βλαμαρή</p>	<p>ΙΑΝΕ, χφ. 959, σελ. 63</p>	<p>Οι κοπρομανίτες (θελ.) είναι ψηλές, μεγάλες, μαύρες -σαν παρασόλια μοιάζουν</p>
<p><b>κοπρομανίτα, η</b></p>			<p>Νησιά Αιγαίου</p>		<p>Σάμος</p>	<p>Μυτιληνιοί</p>	<p>ΙΑΝΕ, χφ. 959, σελ. 194</p>	<p>Οι κοπρομανίτες είναι πολλές. Βγαίνουν σε κοπρίες.</p>



κοπρομανιτάρ ο, το			Μακεδονία	Καβάλας			Ζαρκαδιά	Επιτόπια έρευνα ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηγιάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94	Έχουμε το μανιτάρι των λιβαδιών ή κοπρομανιτάρι.
κοπρομανιτάρ ο, το	μη εδώδιμο	Κύπρος						ΙΑΝΕ, χφ. 507, σελ. 32	Ππουφομανιτάρια ή μανιτάρκα της κοπριάς ή κοπρομανιτάρια. Είναι τα coprin. Δεν τρώγονται.
κοπρομανιτάρ ο, το	μη εδώδιμο	Κύπρος						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	μανιτάρκα της κοπριάς ή κοπρομανιτάρια. Είναι τα coprins. Δεν τρώγονται.
κοπρομανιτάρ ο, το									ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανιτάρια, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θαναπίτες, καπιτάρια, κοκκινομανιτάρια, κοπρομανιτάρια, λυκομανιτάρια, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανιτάρια μαύρα, μανιτράγορες, μαυρομανιτάρια, πουρούδια, ππουφομανιτάρια, σκινομανιτάρια, φιδομανιτάρια, φχιά τους σκαλατούνταρους.
οπρομανιτάρ ο, το		Δωδεκάνησα			Κάρπαθος		Απέρι	ΙΑΝΕ, χφ. 804α, σελ. 74	είδος μανιταριού
οπρομανιτάρ ο, το		Δωδεκάνησα			Κάρπαθος		Όλυμπος	ΙΑΝΕ, χφ. 804, σελ. 197	Όλ-λο πρωτοπαλ-λήκαρα ή τον οι Κατωίτες κρέμ-μουτ-ππ κι ωσά κ-κοπρομανιτάρια
οπρομανιτάρ ο, το		Μακεδονία					Ελευθερές	ΙΑΝΕ, χφ. 864, σελ. 202	Είδη μανιταριών. κοπρομανιτάρια. Είς Τριφυλίαν λέγεται κουκουλιέτα και γουργουλιάνια.
οπρομανιτάρ ο, το	δηλητηριώδες	Καρία			Αλικαρνασός			ΙΑΝΕ, χφ. 1105, σελ. 2	μανιτάρια που φύεται πάνω σε κόπρη. Είναι δηλητηριώδης.
οπρομανιτάρ ο, το		Ανατολική Κρήτη						ΙΑΝΕ, χφ. 988, σελ. 18	κοπρομανιτάρια ή κοπρίτες: είδος μανιταριών. Φύονται 'σε κοπρές'. Μαύρου χρώματος



κοπρομανίτης , ο			Δωδεκάνησα		Κάρπαθος		ΙΛΝΕ, Μ. Μιχαηλίδη, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπρομανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)	
κοπρομανίτης , ο		Σποράδες	Ευβοίας		Σκύρος		ΙΛΝΕ, χφ. 555β, σελ. 46	μανίτα, η= το μανιτάρι (ο μύκης) και πληθ. οι μανίτες. Άλλα είδη φαγώσιμα μανιταριών είναι τα λεγόμενα κοπρομανίτες, γαλατομανίτες, φτύσα, (τα), λειχανομανίτες, βασιλικάρια, τα, αυγά. Τα αυγά και τα φτύσα βγαίνει μέσ' στα σπαρτά.	
κοπρομανίτης , ο		Δωδεκάνησα			Κάρπαθος		Μ. Μιχαηλίδης, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου 2, σελ. 386	αμανίτης,ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπρομανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)	
κοπρομανίτη ο, το							Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας Παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 40	Αγαρικό το δίσπορο: Λαϊκές ονομασίες: προβατίσιο, πρόβειο, προβατομάνταρο, κοπρομάνταρο	
κοπρομαρία, η					Κύθηρα		ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 72	Λευκός και πλακουτός, άλλως πρινομαρία, μαρία	
κοπρομαρία, η					Κύθηρα		ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 90 και χφ. 1208, σελ. 370	μαρία, η:είδος αμανιτού, κοπρομαρία, πρινομαρία. Είδος εδώδιμου μανιταριού	

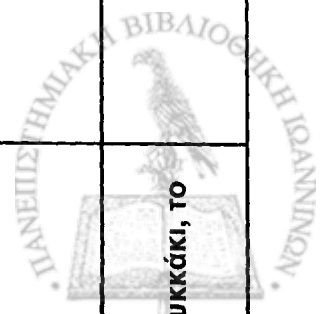


κορκοφόνη, το	Ιερσία	εδώδιμο						Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδια, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνη, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγιτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
οστοβάρι, το	symphytum officinalis		Κουκούλι		Κουκούλι	Κουκούλι	Κουκούλι	κουστουβάρι ή κουστόβαρος: λαϊκή ονομασία του φυτού <i>symphytum officinalis</i> . Έμμασα λάπατα έβαλα και καναδού κουστουβάρια στ'μπίττα κι γίν'κι ουραία	
οστοβάρι, το								κουσθητουβάρια: είδος μύκητος	
οστοβάρος, ο								κουσθητουβάρι ή κουστόβαρος: λαϊκή ονομασία του φυτού <i>symphytum officinalis</i>	
οσβαρίτης, ο								αμανίται: εκ του περιοδικού Νέα Αγροτική Ζωή του Απριλίου 1935 εσημείωσα τα εξής ονόματα αμανιτών εκ Νάξου: αλευρίτες (εκ του λευκού χρώματος), αγκαθίτες, γλυστρίτες, κοκκιναμανίτες, κουβαρίτες, βωλίτες.	



κουζού - γιομπέκ, το	morchella sp.	εδώδιμο	Μ. Ασία				Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Η νοστιμιά της μορχέλας είναι παροιμιώδης: κουζού -γιομπέκ τα αποκαλούσαν οι Τούρκοι, κουζούκια τις λένε σήμερα σε περιοχές της Καβάλας και της Χαλκιδικής, αρνάκια στο Καρπενήσι, προβοκοιλίες στην Πελοπόννησο, κουζουκούτια στο Σουφλί (τούρκικη λέξη από το κουζού, δηλ. αρνί και το κιοιπ δηλ. πυθάρι)	
κουζούκι, το	morchella sp.	εδώδιμο	Μακεδονία		Καβάλα & Χαλκιδική		Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Η νοστιμιά της μορχέλας είναι παροιμιώδης: κουζού -γιομπέκ τα αποκαλούσαν οι Τούρκοι, κουζούκια τις λένε σήμερα σε περιοχές της Καβάλας και της Χαλκιδικής, αρνάκια στο Καρπενήσι, προβοκοιλίες στην Πελοπόννησο, κουζουκούτια στο Σουφλί (τούρκικη λέξη από το κουζού, δηλ. αρνί και το κιοιπ δηλ. πυθάρι)	
κουζού κιοπέ, το		εδώδιμο	Μακεδονία	Θεσσαλονίκη	Καβαλάρι		επιτόπια έρευνα	Θυμάμαι τον παππού μου (ήταν από τη Χαριούπολη της Θράκης) τα κουζού κιοπέ. Σημαίνει τον αφαλό του αρνισιού.	
κουζουκιούτι, το	morchella sp.	εδώδιμο	Θράκη		Σουφλί		Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Η νοστιμιά της μορχέλας είναι παροιμιώδης: κουζού -γιομπέκ τα αποκαλούσαν οι Τούρκοι, κουζούκια τις λένε σήμερα σε περιοχές της Καβάλας και της Χαλκιδικής, αρνάκια στο Καρπενήσι, προβοκοιλίες στην Πελοπόννησο, κουζουκούτια στο Σουφλί (τούρκικη λέξη από το κουζού, δηλ. αρνί και το κιοιπ δηλ. πυθάρι)	

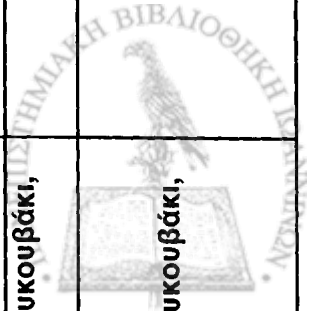
<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κομπιά με λευκό πόδι. Οι λαικές τους ονομασίες είναι:</p> <p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιπιά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλια, νούσες, ομπρελίτσα, παπαάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρρόβια, σκασογίτες, σκισθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/1/105, σελ. 96</p>			
<p>κουζουμάνταρα, το</p>	<p>αγρίκι</p>	<p>Εδώδιμο</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Μεσοαναγρ. Ιστρ.</p>
<p>κουζουμπρέκι, το</p>	<p>αγρίκι</p>	<p>Εδώδιμο</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Μεσοαναγρ. Ιστρ.</p>
<p>κουζουμπρέκι, το</p>	<p>αγρίκι</p>	<p>Εδώδιμο</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Μεσοαναγρ. Ιστρ.</p>
<p>κουζουμπρέκι, το</p>	<p>αγρίκι</p>	<p>Εδώδιμο</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Ελλάδα</p>	<p>Μεσοαναγρ. Ιστρ.</p>





κουκκουλιανός, ο	μη εδώδιμο	Κύπρος				Ξιούτας Παύλος, Κυπριακή Λαογραφία των Ζώνων. Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία 2001, σελ. 79	Πόρτος του γαύρου ή πορτομανίταρον, το: μη εδώδιμο μανιτάρι, το φυόμενον παρά τας κοπριάς. Άλλως και κουκκουλιανός, ο. Τα κυπριακά εδώδιμα μανιτάρια είναι τα κότ'σινα ή του πεύκου, εις τα δασερά και κυρίως ορεινά, και τα άσπρα ή της αναθήκας ή πουρούδια, τα, που φύονται παρά τας ρίζας νάρθηκος	
κουκκουλλίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία			ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακκαθθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αψύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινόμοι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξαιρετός	
κουκλίτης, ο		Κυκλάδες	Άνδρος	Κορθί		ΙΛΝΕ, χφ. Βογιατζίδα 5, σελ. 41	είδος μύκητα	
κούκνος, ο	εδώδιμο	Δωδεκάνησα	Ικαρία			ΙΛΝΕ, Δ. Γ. Πουλάκη, Τα νησιά μας..., άρθρο στο περ. Ραδάμανθους	κούκνος ο (Ικαρ.:) αμανίτης μαύρος, μεγάλος σαν πεπτόνι. Τον χώνουνε στην αθράκη και τον τρώνε.	
κουκομέλα, η		Επτάνησα	Παξοί			ΙΛΝΕ, Salvator Ludwig, Παξοί και Αντίπαξοι, Αθήναι, 1905	κουκομέλες, οι: τα μανιτάρια	

κουκουβάκι, το		εδώδιμο	Πόντος			Κοτύωρα	ΙΛΝΕ, Αρχεῖον Πόντου 6, σελ. 190	κουκουβάκια, τα:μανιτάρια εδώδιμα. Τα φαρμακερά λέγονται κερμίταιε	
κουκουβάκι, το			Πόντος			Καρς	ΙΛΝΕ, χφ. 1080, σελ. 38	μανιτάρια	
κουκουβάκι, το			Πόντος			Λιβερρά	ΙΛΝΕ, χφ. 1164, σελ. 279	τα κουκουβάκι:το μανιτάρια. 'Αούτον το κουκουβάκι' πολλά φαρμακόν έν' : αυτό το μανιτάρια είναι πολύ φαρμακερό)	
κουκουβάκι, το			Πόντος			Τραπεζούντα	ΙΛΝΕ	μύκης, μανιτάρια	
κουκουβάκι, το			Πόντος			Τραπεζούντα, Κρώμνη	ΙΛΝΕ	κουκουβάκι', το: είδος μύκητος, μανιταριού, φουμένου επί ορέων ή εις δάση. Τα κουκουβάκια είναι κι όνας τρώνγ' στα, φαΐουνταν'	
κουκουβάκι, το		εδώδιμο	Πόντος			Σταυρίν	ΙΛΝΕ, Αρχεῖον Πόντου, 9, σελ. 65	άμουν κουκουβάκι' τρανύν' (σαν μανιτάρια μεγαλώνει). Επί του ταχέως αναπτυσσομένου σωματικώς. Παρά τοις χωρικοίς επεκράτει η αντίληψις ότι τα κουκουβάκια (εδώδιμοι μύκητες) αναπηδούν εκ του εδάφους τελείως ανεπτυγμένα ευθύς ως ακουσθή η πρώτη βροντή της ανοίξεως.	παροιμία/δοξασία
κουκουβάκι, το			Πόντος		Χαλδία		ΙΛΝΕ, Αρχεῖον Πόντου 20, σελ. 122	μύκης	
κουκουβάκι, το			Πόντος			Κοτύωρα	ΙΛΝΕ, Ξενοφών Ακολου, Λαογραφικά Κοτύωρων, σελ. 116	τα κουκουβάκια: μανιτάρια	
κουκουβάκι, το			Πόντος			Τραπεζούντα	ΙΛΝΕ	μύκης	
κουκουβάκι, το							ΙΛΝΕ, Λαογραφία 10, σελ. 197	Το απρακτοιδές ύδνον, αδραχίτσα, καλείται και κουκουβάκι ως έχον το σκιάδιόν του κυρτούμενον προς τα κάτω, παρέχον ούτω όψιν του πτηνού κόκκυγος (κούκου)	



κουκουβάκι, το	εδώδιμο	Πόντος	Οινόη	ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	κουκουβάκια, τα: (Οιν.-παρά τη ρ. κοβ αναδεδιπλωμένη) είδος εδέσματος, παρ' ημίν τουκούλια. (λ. εν προγεν. συλλ.) Κατά νηστείαν παρασκευάζονται εκ τσιμιδιών και αλεύρου ή εξ αλεύρου μετά κρομμύων ή χόρτων και καρυκευμάτων.
κουκουβάκι, το		Πόντος	Αμισός	ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	ύδων
κουκουβάκι, το		Πόντος	Τραπεζούνη α	ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	μύκης, μανιτάρι
κουκουβάκι, το		Πόντος	Κοτύωρα	ΙΛΝΕ	είδος εκλεκτού αμανίτου. Τους δε κοινούς αμανίτας, ων διάφορα και πολλά είδη υπάρχουν, μανιτάρ', το και πληθ. μανιτάρια λέγομεν. Σημαίνει προς τούτους η λέξις κουκουβάκ' και το υποκοριστικόν, κουκουβακίωπον, το γυναικείον αιδίον
κουκουβάκι, το		Πόντος	Οινόη	ΙΛΝΕ	είδος φαγητού εκ κρέατος δι' αλεύρου εις σφαιρίδια μετασχηματιζόμενου
κουκουβάκι, το		Πόντος		ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	μύκης έχων λευκήν και σιλιπνήν επιφάνειαν, την δε περιφέρειαν εστραμμένην προς τα κάτω, φυόμενος δ' επί των οροπεδιών. Ενομάσθη δι' ούτω διά το κυρτόν σχήμα.
κουκουβάκι, το	δηλητηριώδες	Πόντος	Καρς	ΙΛΝΕ, χφ. 1080, σελ. 38	το φαρμακερόν βοτάν' ή κουκουβάκ': δηλητηριώδες μανιτάρι

κουκουβάκι, το	agaricus campestris	εδώδιμο							Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 41	Αγαρικό το πεδινό: Λαϊκές ονομασίες: πρῶβειο, λιβαδίσιο, μαρτάρια, κουκουβάκι (ποντιακά)	
κουκουβακόπ ον, το			Πόντος	Κοτύωρα	ΙΑΝΕ					είδος εκλεκτού αμανίτου. Τους δε κοινούς αμανίτας, ων διάφορα και πολλά είδη υπάρχουντα, μαντάρ', το και πληθ. μαντάρια λέγομεν. Σημειει προς τούτοις η λέξις κουκουβάκ' και το υποκοριστικόν, κουκουβακώπων, το γυναικείον αιδόιον	σχέση με φύλο
ουκουγέρα, η lepiota		εδώδιμο							περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιδίων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελιδινές, γίδα, γκουγκουλιάνια, δρυαδίτες, ελαφίσιες, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, κατριόλες, κιουπάκια, κορκαφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	

<p><b>κουκουέρι, το</b> <b>agarius</b></p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Πελοπόννησος</p>	<p>Καλάβρυτα</p>	<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>ΑΣ ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρι, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβαδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρι, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβαδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>
<p><b>κουκουγέρι</b> <b>α, η</b></p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Πελοπόννησος</p>	<p>Καλάβρυτα</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 133, σελ. 31</p>	<p>εδώδιμο μανιτάρι</p>		
<p><b>κουκουζέλα, η</b></p>		<p>Θράκη</p>	<p>Λιμνίσκη</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. Σταμούλη</p>	<p>κουκουζέλα, η: όγκος σχηματιζόμενος εις τας δρυς και λεγόμενος και πορδοπλάδα</p>		



κουκουλάς, ο	Ιερίοτα	εδώδιμο							Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτιότων είναι: αβραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλος, γελσδινές, γίδια, γκουγκουλιάνια, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπτάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνοστανάδες, μπαμπλίτσες, ντυγιίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
κουκουλέντρα,		εδώδιμο	Στερεά Ελλάδα	Παρνασσός				ΙΛΝΕ, χφ. 803, σελ. 272	κουκλέντρις, οι: μανιτάρια φαγώσιμα, σκουφωτά και στικτά [Είς Τριφυλλίαν κουκουλιέτες, οι] (πβ. και: Κελερμλίδη, κουκουλιάντρα, η)	
κουκούλι, το		εδώδιμο	Πελοπόννησος	Κυνουριάς			Καστάνιτσα	επιτόπια έρευνα	Ένα είδος μόνο μαζεύουμε, το κουκούλι.	
κουκουλιάντρα			Πελοπόννησος	Αρκαδίας			Άρν., Ζελίν.	ΙΛΝΕ, χφ. 889, σελ. 25	παπαρούνα	
κουκούλια, η	μοσχέλλα sp.	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Λέσβος				Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιασπτικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Ένα πλήθος ακόμη λαϊκών ονομασιών αναφέρεται για να προσδιορίσει τις μορχέλες: κουκουμέλες στη Ρούμελη, καψαλιτσές (γιατί φυτρώνουν συχνά σε μέρη καμένα) στην Κεφαλονιά, αλλά και κουρκουρκία στην Αχαΐα, κατσούλια στη Σάμο, κουκουλιές στη Λέσβο	

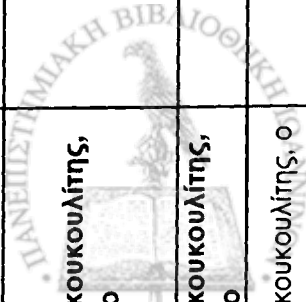
κουκουλιέτα, η			Πελοπόννησος	Τριφυλλιάς		ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 202	Είδη μανιταριών. κουπρουμανίτς. Είς Τριφυλλίαν λέγεται κουκουλιέτα και γουργουλιάνα.
κουκουλιέτα, η		Μακεδονία		Ελευθερές		ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 202	Είδη μανιταριών. κουπρουμανίτς. Είς Τριφυλλίαν λέγεται κουκουλιέτα και γουργουλιάνα.
κουκουλιέτα, η		Ήπειρος		Μαργαρίτι		ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 57	κουκουβέλα ή οβρέλα ή μαν'τάρα: είος αμανίτου γνωστού εις Τριφυλλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα. (και σελ. 61)
κουκουλιέτα, η		Πελοπόννησος		Γαργαλιάνοι		ΙΛΝΕ, χφ. Δ. Κρεκούκια	κουκουλιέτα, η: είδος μανιταριού. Φέρεται και γουργουλιάνα υπό των εις Γαργαλιάνους μεταϊκούντων χωρικών των ορεινών χωριών της Τριφυλλιάς.
κουκουλιέτα, η	εδώδιμο	Θεσσαλία		Μεσοχώρα		ΙΛΝΕ, χφ. 1031, σελ. 73	μαν'τάρα (μανιτάρα), η: είδος μανιταριού που το τρώνε οι κάτοικοι ψητό. Στην Τριφυλλία λέγεται κουκουλιέτα.
κουκουλιέτα, η		Ήπειρος		Μαργαρίτι		ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 57	κουκουβέλα ή οβρέλα ή μαν'τάρα: είδος αμανίτου γνωστού εις την Τριφυλλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα (βλ. σελ. 61) Επίσης κουκουβέλα λέγουν και την κόλλα της αμυγδαλιάς.
κουκουλιέτα, η		Ήπειρος		Μαργαρίτι		ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 61	μαν'τάρα: είδος αμανίτου εδωδίου (γνωστού εις Τριφυλλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα) Λέγεται παρά τοις εντοπίοις Ηπειρώταις και κουκουβέλα



κουκουλιέτα, η			Θεσσαλία				Κακοπλεύρι	ΙΑΝΕ, Χφ. 999, σελ. 12	μαρτάρα, η: είδος μανιταριού που ευδοκίμει κάτω από βάλανιδιές. Έχουν άσπρο χρώμα. Στην Τριφυλία λέγεται κουκουλιέτα.
κουκουλίτης,			Κυκλάδες	Κίμωλος				ΙΑΝΕ, Χφ. 1278, σελ. 60-61	αγκαθίτες: αμάνιτες, μανιτάρια. Έτσι γίνεται ο αγκάθιτας. Κουρκουλίτη τον ελέμε, γιατί είναι χαμηλιό το κεφάλι του, μέσα πάει η ρίζα κι η κεφαλή του κατεβαίνει κάτω, χώνεται μέσα
κουκουλίτης,			Κρήτη					ΙΑΝΕ, Χφ. 1118, σελ. 40	μανιτάρι με κουκούλα
κουκουλίτης,			Κρήτη				Άγιος Γεώργιος	ΙΑΝΕ, Χφ. 1043, σελ. 92	κουρκουλίτης, ο: είδος λευκού μανιταριού, του οποίου το σμβρελοειδές τμήμα είναι παχύ. (Εγέμισ' να γαλάθι ανετρουλαρίκι κουρκουλίτες....=καλάθι μανιτάρια μέχρι επάνω)
ουκουλίτης,			Κρήτη	Κίσσαμος				ΙΑΝΕ, Χφ. 989, σελ. 60	είδος μανιταριού
ουκουλίτης,								ΙΑΝΕ, Π. Βλαστού Συνώμμα, σελ. 457	εν λ. μανιτάρι
ουκουλίτης,								ΙΑΝΕ, Βάλλινδας Αντ. Πάρεργα φιλολογικά ποιημάτια, Ερμούπολις, 1887	είδος αμανίτου
ουκουλίτης,			Κρήτη					ΙΑΝΕ, Σάθας	είδος ομανίτου
ουκουλίτης,		δηλητηριώδες	Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος			Μεστά	ΙΑΝΕ, Χφ. 953, σελ. 15	δηλητηριώδες μανιτάρι.
ουκουλίτης,			Κρήτη					ΙΑΝΕ, Χφ. 269	είδος μανιταριού

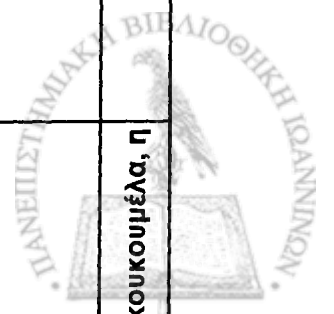


κουκουλίτης, ο			Κρήτη				ΙΛΝΕ, χφ. 343, σελ. 181	αμανίτη κουκουλίτη, / δείξε μου τον αδερφό σου, / μη βγάλω το σπαθάκι μου/ να κόψω το λαιμό σου' (επωδή ενώ ζητούνται οι μύκητες)	επωδή
κουκουλίτης, ο		Πόντος			Κερασούντα		ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως 1272, σελ. 47	του Κουκουλίτ' ο γάμος: η αλλαχού 'του Κουτρούλη ο γάμος'	
κουκουλίτης, ο							ΙΛΝΕ, Λεξικό Νέας Ελληνικής, αμανίτης		
κουκουλίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Μεστά		ΙΛΝΕ, Άμαντος Κ., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ. 37	κουκουλίτης (αντί κουκουλίτης): είδος αμανίτου	
κουκουλίτης, ο		Μακεδονία			Βεργίτσκος		ΙΛΝΕ, χφ. 1110, σελ. 10	κουκλίτ'ς: τα μανιτάρια. 'Ου φιλ'πας μάσι κουκλίτ'ς'	
κουκουλίτης, ο		Δωδεκάνησα		Ικαρία	Πλουμάρ.		ΙΛΝΕ, χφ. 1247, σελ. 236	είδος μανιταριού	
κουκουλίτης, ο		Κρήτη			Βιάννος		ΙΛΝΕ, χφ. Στ. Λουλάκη	είδος μανίτου	
κουκουλίτης, ο		Δωδεκάνησα		Κως	Πυλί		ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 170	όνομα μανιταριού, λόγω της κωνικής επιφανείας του	
κουκουλίτης, ο		Αν. Κρήτη					ΙΛΝΕ, χφ. 988, σελ. 18	κουκουλίτες: ομοιάζουν με κουκκούλι. Είδος μανιταριών καστανού χρώματος	
κουκουλίτης, ο		Κρήτη			Ενιά Χωριά		ΙΛΝΕ, χφ. 814, σελ. 6	είδος μανιταριού	
κουκουλίτης, ο		Δωδεκάνησα		Κως	Πυλί		ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 140	είδος μανιταριού που έχει κωνική την επιφάνειάν του, δηλ. σαν κουκκούλα. 'Οι κουκκούλιτες οι μανίται τρώονται ητανισμένοι'	
κουκουλίτης, ο							ΙΛΝΕ, Βάλληγδας Αντ. Πάρεργα φιλολογικά ποιημάτια, Ερμούπολις, 1887, σελ. 8	μανιτάρι	
κουκουλίτης, ο		Δωδεκάνησα		Ικαρία			ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	είδος μανιταριού	
κουκουλίτης, ο		Θράκη			Σκεπαστό		ΙΛΝΕ, χφ. 632, σελ. 23	γκουγκλίτ'ς, ο: κορυδαλλός. Συν. γκουρτσουλιώτ'ς	



κουκουλίτης, ο	εδώδιμο	Δωδεκάνησα		Κως	Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 140	Οι κουκ'ουλλίτες οι μανίτοι τρώονται θρανισμένοι	
κουκουλιάνος, ο		Κύπρος				ΙΑΝΕ, χφ. 908, σελ. 30	κουκ'ουλιανός, ο: μανιτάρι του είδους 'πουρούτιν', ομπρελόσχημο	
κουκουλομάνιτας, ο		Ευβοίας			Βρύση	ΙΑΝΕ, χφ. 1288, σελ. 137	κουκουλομάνιτας, ο: είδος μανήτος εδώδιμου	
κουκουμάρι, το		Επτάνησα		Παζοί, Αντίπασοι		ΙΑΝΕ, χφ. 830, σελ. 64	κουκουμάρι: το μανιτάρι 'οβρέλα' όταν είναι ακόμη μικρό	
κουκουμάρι, το		Επτάνησα		Κέρκυρα	Σινιές	ΙΑΝΕ, χφ. 807, σελ. 238	κουκουμάρι: ο στεφανίτις (=είδος εδώδιμου μανιταριού) που δεν ωρίμασε ακόμη	Τοπωνύμιο
κουκουμάρι, το		Δωδεκάνησα		Σύμη		ΙΑΝΕ, χφ. 1104, σελ. 164	κουκουμάρι, το: το κουμάρι, το λαγήνι. Είναι πήλινο δοχείο με δύο αφτιά ή ένα. [η λ. προέρχεται από το λατ. cucumis] Γίωσσε, Αττή, και το κουκουμάριν νερόν α κραινίη: Γέμισε Ανθή και το λαγήνι νερό για να κρυνώει	
κουκουμέλα, η	εδώδιμο, φαρμακευτικό					ΙΑΝΕ, περ. Λαογραφία, 12, σελ. 57	Νιρέλλα λέγεται η σκουτούρα του κεφαλιού. Αυτή γερεύει, αν ψήση κανέναν κουκουμέλλα κλειστή και τη φάη.	
κουκουμέλα, η		Στερεά Ελλάδα			Σιβίστα	ΙΑΝΕ, χφ. 671, σελ. 13	κουκουμέλλες: μανιτάρια	
κουκουμέλα, η		Στερεά Ελλάδα			Γρανίτσα	ΙΑΝΕ, χφ. 672, σελ. 93	κουκουμέλλα: το μανιτάρι. 'Γιόμισι του χουράφ' κουκουμέλλα'	
κουκουμέλα, η		Αιτωλία				ΙΑΝΕ, χφ.	μύκης	
κουκουμέλα, η		Ήπειρος			Ραδοβύζι	ΙΑΝΕ, χφ. 1117, σελ. 52	μανιτάρι	
κουκουμέλα, η		Επτάνησα		Παζοί, Αντίπασοι		ΙΑΝΕ, χφ. 830, σελ. 113	κουκουμέλα: είδος μανιταριού	
κουκουμέλα, η		Στερεά Ελλάδα			Λεπτενού	ΙΑΝΕ, χφ. 293, σελ. 65	κουκουμέλλα: το μανιτάρι	

κουκουμέλα, η			Στερέα Ελλάδα			Γρανίτσα	ΙΛΝΕ, χφ. Τριανταφυλλίδη	κουκουμέλα και κουκουμπέλα: μανιτάρι	
κουκουμέλα, η			Αιτωλία				ΙΛΝΕ, χφ. 205	μύκης	
κουκουμέλα, η			Αιτωλία				ΙΛΝΕ	κουκουμέλα: μύκης (εκ του λατ. cucurbita: είδος αγγείου)	
κουκουμέλα, η			Αιτωλία		Αρτοτύνα	Κεφαλόβρυσος	ΙΛΝΕ, χφ. Τριανταφυλλίδη, σελ. 18	κουκουμέλα: μανιτάρα	
κουκουμέλα, η			Ήπειρος			Μαργαρίτι	ΙΛΝΕ, χφ. 757, σελ. 292	κουκουβέλα: αμυγδαλόκολλα. 'Διάκμαν και μάσαμαν κουκουβέλα'	
κουκουμέλα, η			Επτάνησα		Λευκάδα		ΙΛΝΕ, χφ. Λάζαρ., Λευκαδίτ., σελ. 78	κουκ'μέλα: αμανίτης, μανιτάρι	
κουκουμέλα, η	εδώδιμο, φαρμακευτικό		Στερέα Ελλάδα			Περίστα	Θανάση Παπαθανασάκη, Ιστορικά και Λαογραφικά της Περίστας Β', Συμπληρ. έκδοση, 1967, σελ. 83	Οι κουκουμέλες (μανιτάρα) που βγαίνουν το φθινόπωρο έχουν θεραπευτικές ιδιότητες. Το φαγητό τους είναι πολύ νόστιμο. Οι γυναίκες που γυρίζουν στα χωράφια μαζεύουν εκείνα τα μανιτάρα μόνο που έχουν στον κορμό τους ένα γκνάρι	
κουκουμέλα, η	εδώδιμο		Στερέα Ελλάδα				Ανοιξιάτικα Μανιτάρα των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης. Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Ένα πλήθος ακόμη λαϊκών ονομασιών αναφέρεται για να προσδιορίσει τις μορφές: κουκουμέλες στη Ρουμελή, καψαλίτσες (γιατί φυτρώνουν συχνά σε μέρη καμένα) στην Κεφαλονιά, αλλά και κουρκουρκία στην Αχαΐα, κατσούλια στη Σάμο, κουκουλιδες στη Λέσβο	
κουκουμέλα, η	εδώδιμο		Επτάνησα		Ζάκυνθος		επιτόπια έρευνα	Μαζεύουμε κυρίως τις κουκουμέλες.	



κουκουμέλι, το	εδώδιμο	Επτάνησος		Κεφαλονιά	Κουβαλάτα	ΙΛΝΕ, χφ. 1112, σελ. 44	κουκουμέλι, το: είδος εδώδιμου αμυγνίτου, μικρόν έχοντος κορμόν χονδρόν και πύλον ουχί απλωτόν αλλά κεκλεισμένον. 'Τώρα που τέλειωσ' η βροχή θα πιάμε για τα κουκουμέλια'
κουκουμελίδα, η		Δωδεκάνησος		Κάρπαθος	Όλυμπος	ΙΛΝΕ, χφ. 804α, σελ. 130	κουκουμελίδα, η: το χόρτον, το οποίον φύτεται συνήθως επί των φραγμών και έχει φύλλα στραγγυλά, κυπελοειδή
κουκουμελίδα, η		Κρήτη			Σφακιά	ΙΛΝΕ, χφ. 536, σελ. 73	κουκουμελίδα, η: το άωρον ξυλοκέρατον. Άγουστος και τα χαρούπια 'ν' ακόμη κουκουμελίδες'
κουκουμελίδα, η		Κρήτη			Μύρθιο	ΙΛΝΕ, χφ. Γ. Κ.	κουκουμελίδες: τα ξυλοκέρατα προτού να ωριμάσουν
κουκουμπέλα, η		Ήπειρος	Ιωαννίνων		Ελατοχώρι	επιτόπια έρευνα	Η κουκουμπέλα βγαίνει σε κοπριάς. Είναι άσπρο - εκρού στο κέντρο- με μύτη. Από κάτω είναι άσπρο.
κουκουμπέλα, η		Στερεά Ελλάδα	Ευρυτανίας			ΙΛΝΕ, χφ. 1096, σελ. 15	κουκουμέλλα, η: φύτεται κατά τους φθινοπωρινούς μήνας εντός του δάσους
κουκουμπέλα, η		Θεσσαλία			Γερακάρι	ΙΛΝΕ, χφ. 1035, σελ. 397	κουκουμπέλα, -λις: μανιτάρι
κουκουμπέλα, η		Θεσσαλία			Βαθύρρ.	ΙΛΝΕ, χφ. 1031, σελ. 345	κουκουβέλα άγρια, η: είδος μανιταριού που θεωρείται ακατάλληλον προς βρώσιν. Τα ήμισυ μαν'τάρια έχουν σα βρακάκ' απ' (που) του λείμι μεις (το λέγουμε εμείς)
κουκουμπέλα, η		Θεσσαλία			Βαμβακού	ΙΛΝΕ, χφ. 1098, σελ. 196	κουκουμπέλα: το μανιτάρι. 'Ψάχναμι στο βουνό κάτ' απ' τα βάπια για κουκουμπέλεις'
κουκουμπέλα, η	εδώδιμο	Θεσσαλία			Μυρόφυλλο	ΙΛΝΕ, χφ. 1031, σελ. 242	είδος μανιταριού που τρώγεται ψητό ή τηγανιστό
κουκουμπέλα, η		Στερεά Ελλάδα			Ξηρόμερο	ΙΛΝΕ, χφ. 915, σελ. 40	κουκουμέλλα: το μανιτάρι και μτφ.: το πολύ τρυφερό κρέας

κουκουμπέλα, η	εδώδιμο	Θεσσαλία			Αρματολικό	ΙΛΝΕ, χφ. 1031, σελ. 12	είδος μανιταριού με υπέρθυρο το μέσα μέρος του. 'Τις κουκουβέλις τις τρώμι ψητές και τ'γανιές'	
κουκουμπέλα, η		Θεσσαλία			Κρήνη	ΙΛΝΕ, χφ. 1032, σελ. 214	κουκουμπιάλα, η: το μανιτάρι. 'Τουν Ουχτώβρ' μι τ'ς πρώτης βρουχές να 'δης κουκουμπιάλις στου λόγγου (στο δάσος)!'.	
κουκουμπέλα, η		Στερεά Ελλάδα	Ευρυτανίας		Καρπενήσι	ΙΛΝΕ, χφ. 990, σελ. 38	ονομασία των μανιταριών που τα τρώνε τα ζώα. Για τους ανθρώπους χρησιμοποιούν την λέξη μανιτάρια	
κουκουμπέλα, η		Ήπειρος			Μαργαρίτι	ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 57	κουκουβέλα ή οβρέλα ή μαν'τάρα: είδος αμανίτου γνωστού εις την Τριφυλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα (βλ. σελ. 61) Επίσης κουκουβέλα λέγουν και την κόλλα της αμυγδαλιάς.	
κουκουμπέλα, η		Ήπειρος			Μαργαρίτι	ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 57	κουκουβέλα λέγουν και την κόλλα της αμυγδαλιάς	
κουκουμπέλα, η		Ήπειρος	Πρεβέζης		Γοργόμυλος	ΙΛΝΕ, χφ. 1315, σελ. 144	μανιτάρι. Παραδ. ως: κουκουβέλα και κουκουμβέλα	
κουκουμπέλα, η		Ήπειρος			Μαργαρίτι	ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 61	μαν'τάρα: είδος αμανίτου εδωδύμου (γνωστού εις Τριφυλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα) Λέγεται παρά τοις εντοπίσις Ηπειρώταις και κουκουβέλα	
κουκουμπιάλα, η	μη εδώδιμο	Θεσσαλία		Αργιθέα		ΙΛΝΕ, χφ. 682, σελ. 73	κουκουμπιάλα, η. Ουσιαστικόν. Λέγεται το μανιτάρι. Υπάρχει κατά τους μήνες της ανοίξεως ή του καλοκαιριού (αν είναι δροσεροί), αλλά δεν το τρώνε.	

κουλουμωτός, -ή, -ό				Επτάνησα		Ερεϊκούσα		ΙΛΝΕ, χφ. 805, σελ. 249	μανιτάρια κουλουμωτά, τα: τα εδώδιμα μανιτάρια. [κουλουμωτός -ή -ό: που τρώγεται εύκολα.]	
κουμάκα, η			Κύπρος					ΙΛΝΕ, χφ. 908, σελ. 25	Τα ύγνα ή ύδνα ή ύγνα: άγριον μικρόν κολοκάσι άσπρο και τραγανό. Όταν είναι χρώματος καφέ και όχι τόσο υδαρές, αλλά 'σαν πιπερένο μέσα', λέγεται εις τον Ασπρομερίτην κουμάκα, η	
κουμαρένια μανίτα, η	εδώδιμο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος	Μυτιληνιοί		ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 194	Οι ρεικένιες (μανίτες) είναι σα δις κουμαρένιες. Τρώγονται. Βγαίνουν κοντά σε ρείκια.	
κουμαρένια μανίτα, η			Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος	Μαυρατζαίοι		Επιτόπια έρευνα	Η κουμαρένια είναι κόκκινη.	
κουμαρένιος, -ια, -ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος	Μαραθόκαμπος		ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 242	μανίτες κ'μαρένιες: οι κόκκινες, οι ανώτερες, βγαίνουν στις κουμαριές	
κουμαρένιος, -ια, -ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος	Παγώνδας		ΙΛΝΕ, χφ. 923, σελ. 254	μανίτες (θηλ.) δυο λοιού: κ'μαρένιες και πεπερένιες. Κι άλλες άσπρες	
κουμαρίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Άγιος Γεώργιος Συκούση		ΙΛΝΕ, Βίον, σελ. 154	αμανίτες. Είδη αυτών: αχινοποδιτες, ρεικίτες, πρινίτες, γαλαταίτες, γαλίτες, κουμαριτες, φουσκίτες (άπαντα εξ'αγίου Γεωργίου Συκούση)	
κουμαρίτης, ο			Πελοπόννησος		Τριφυλία			ΙΛΝΕ, χφ. 1055, σελ. 61	κουμαριτες, οι: είδος μανιταριών που ευδοκιμούν κάτω από κουμαριές	
κουμαρίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Πισπιλιούς		ΙΛΝΕ, χφ. 918, σελ. 661	μύκης, που έχει το χρώμα του κούμαρου	
κουμαρίτης, ο			Κρήτη		Κίσαμος			ΙΛΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον Πάρου και αλλαχόθεν, σελ. 39	κουμαρίτης και πλατανίτης: είδη μυκήτων. Είναι όμοιοι. Το σκιάδιον αυτών είναι απλωτόν και λεπτόν και έχουσι χρώμα ερυθρωπτόν. Δεν είναι εκ των πολύ τιμωμένων.	

κουμαρίτης, ο					Κουιντουμάς	ΙΛΝΕ, χφ. 996, σελ. 249	είδος μανιταριού	
κουμαρίτης, ο	εδώδιμο	Πελοπόννησος			Κοντογόι	ΙΛΝΕ, χφ. 982, σελ. 14	είδος ομανίτου όστις φύεται υπό την σκιάν ενός δέντρου της κουμαριάς. 'Να πας από πέρα στο λόγγο που έχει κουμαριές. Εκεί θα έχει κουμαριές να μαζώζουμε και να τηγανίσουμε κανείνε να φάμε το βράδυ'	
κουμαρίτης, ο		Κρήτη			Ραμνή	ΙΛΝΕ, χφ. 1114, σελ. 174	είδος μύκητος αναφευομένου εις κυπαρισσώνας. π.χ. Έκαμα μια βόλτα στα κυπαρίσια για δέβλες και μ' απαδήξανε καβόσοι κουμαριές.	
κουμαρίτης, ο		Κρήτη		Κίσαμο		ΙΛΝΕ, χφ. 989, σελ. 60	μανιτάρι που βγαίνει στη ρίζα κουμαριάς	
κουμαρίτης, ο		Κρήτη				ΙΛΝΕ, χφ. 1118, σελ. 40	κουμαριές:μανιτάρια στις περιοχές με κουμαριές	
κουμαρίτης, ο		Κρήτη			Έννιά Χωριά	ΙΛΝΕ, χφ. 814, σελ. 6	είδος μανιταριού	
κουμαρίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		ΙΛΝΕ, περ. Αθηνά, ΚΓ', σελ. 484	κουμαριτης:είδος μύκητος	
κουμαρίτης, ο	lactarius deliciosus	Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος		ΙΛΝΕ, Cand. 16		
κουμαρίτης, ο		Πελοπόννησος	Μεσσηνίας		Πύλος, Κόκκινος Λόγγος	ΙΛΝΕ, χφ. 587, σελ. 78	κουμαριτης, ο: είδος ομανίτου	
κουμαρίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Πυργί	ΙΛΝΕ, Φωτειν. Κτηματ. Νεαμ., σελ. 13	τοπωνύμιο Πυργίου	Τοπωνύμιο
κουμαρίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Πυργί	ΙΛΝΕ, Άμαντος Κ., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ. 78	τοπωνύμιο Πυργίου	Τοπωνύμιο
κουμαρίτης, ο		Κρήτη				ΙΛΝΕ, Σάθας	είδος ομανίτου	
κουμαρίτης, ο						ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού Συνώνημα, σελ. 457	εν. λ. μανιτάρι	

κουμαρίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη		Κίσαμο		ΙΛΝΕ, χφ. 741, σελ. 68	κουμαρίτης: φαγώσιμο μανιτάρι	
κουμαρίτης, ο		Δωδεκάνησα		Ικαρία	Πλουμάρ.	ΙΛΝΕ, χφ. 1247, σελ. 235	Μανιτάρια: κουμαρίτης, ο: έχει χρώμα κόκκινο, φυτρώνει κοντά σε κουμαριά	
κουμαρίτης, ο		Κρήτη				ΙΛΝΕ, χφ. 662B, σελ. 40	είδος μύκητος	
κουμαρίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		ΙΛΝΕ, Άμαντος Κ., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ. 37	1) είδος αμανίτου, 2) ποτόν εκτων κομάρων (πβ.συκαμινίτης)	
κουμαρίτης, ο						ΙΛΝΕ, χφ. Πρωτόδικου	κουμαρίτης και πλατανίτης: είδος μύκητος. Φύονται πλησίον των κουμάρων και των πλατάνων.	
κουμαρίτης, ο		Δωδεκάνησα		Κως		ΙΛΝΕ, χφ.	κουμαρίτης, ο: μύκης κόκκινος, φυόμενος υπό την κόμαρον	
κουμαρίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. Σταματιάδη, σελ. 100	κουμαρίται: είδος μύκητος	
κουμαρίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		ΙΛΝΕ, χφ. 764, σελ. 76	είδος μανιταριού	
κουμαρίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	είδος μανιταριού	





<b>κουμαρίτης, ο</b>			Νησιά Αν. Αιγαίου		Ικαρία	ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχουν και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκουλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάσμαι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξάιρετος	
<b>κουμαρίτης, ο</b>			Πελοπόννησος	Μεσσηνίας	Μουζάκι	προφορική μαρτυρία Αφροδίτης Μαρίνη, καταγόμενης από το Μουζάκι Μεσσηνίας	Είχαμε τα εξής είδη μανιταριών: τη γουργουλιάνα (άσπρο καφέ μεγάλο), τον ελαφρίτη (άσπρο με καφέ απόχρωση μικρό σε μέγεθος), τον κουμαρίτη (φυτρώνει κάτω από κουμαριές), το γαλατσίτη (μικρό, γυριστό προς τα μέσα, άσπρο-γκρι, εκκρίνει ένα γαλακτώδες υγρό) και το γλιστρίτη (γυαλιστερό και γλοιώδες)	
<b>κουμαρίτης, ο</b>	εδώδιμο	Κρήτη	Χανίων		Φουρνές	επιτόπια έρευνα	Έχουμε τους κουμαριές που βγαίνουν κάτω από κουμαριές.	
<b>κουμαρίτι, το</b>		Πελοπόννησος	Μεσσηνίας		Πύλος, Λόγγος Παππούλ.	ΙΛΝΕ, χφ. 587, σελ. 78	κουμαρίτης, ο: είδος αμανίτου	
<b>κουμαρομανίτ α, η</b>	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος	Μυτιληνιοί	ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 194	Τρώγονται. Φυτρώνουν παντού, όχι μόνο σε κουμαριές.	

κουμαρομανίτ α, η				Εύβοιας		Εύβοιας	Κουρούνιο	ΙΛΝΕ, χφ. 656, σελ. 71	κουμαρομανίτες, οι: τα μανιτάρια που φυτρώνουν κοντά στα κούμαρα -κουμαριές. 'Πάμε στις φλέγες για κουμαρομανίτες... Είναι πίσπιλλο'
κουμαρομανίτ ας, ο		Δωδεκάνησα	Κως			Πυλί	ΙΛΝΕ, χφ. σελ. 170	είδος μανιταριού που φυτρώνει κοντά στις κουμαριές	
κουμαρομανίτ ης, ο	εδώδιμο	Καρία				Αλικαρνασός	ΙΛΝΕ, χφ. 1105, σελ. 2	μανιτάρι που βγαίνει στα κούμαρα. Είναι κόκκινος και τρώγεται.	
κουμαρομανίτ ης, ο		Μακεδονία				Ελευθερές	ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 202	είδος μανιταριού	
κουμαρομανίτ ης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος				ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 63	Οι καλύτερες μανιτές είναι οι κ'μαρομανίτες (στα κούμαρα βγαίνουν)	
κουμαρομανίτ ης, ο				Εύβοιας		Κουρούνιο	ΙΛΝΕ, χφ. 656	Μανιτάρια κοντά στα κούμαρα. Είναι οι καλύτεροι. 'Πάμε στο γ-κουβελάρη (τοποθεσία) για κουμαρομανίτες, είναι πίσπιλλο [αφθονία, πληθμονή] σσά-μ πεντάρες, σσα δεκάρες'	
κουμαρομανίτ ς, ο		Στερεά Ελλάδα		Αττικής		Αθήνα	ΙΛΝΕ, χφ. Ι. Κουκουλέ	είδος μανιταριών φουμένων εις το έδαφος της Αττικής	
κούμπα, η		Ήπειρος				Δρόβιανη	ΙΛΝΕ, χφ.	κούμπα: μανιτάρι [αλλού: θόλος, ποτήρι, τρούλος κ.λπ.]	
κουπρένια ανίτα, η		Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος			Μαυρατζαίο	επιτόπια έρευνα	Οι κουπρένιες βγαίνουν στις πεζούλες. Έχει άγριες και ήμερες. Είναι καφέ σκούρες.	
κουπούρδα, η	δηλητηριώδες	Στερεά Ελλάδα				Μαλεσίνα	ΙΛΝΕ, χφ. 937, σελ. 100	κουπούρδα, η: μανιτάρι. 'Έφα' κουπούρδες και πέθαν'	
κουρβουλιά, η		Κυκλάδες	Νάξος			Ατύρανθος	ΙΛΝΕ, χφ. 503, σελ. 483	Ηύρηκα μια σκουρβουλιά (=μαζουλιά, πολλά μαζι. Κυρίως λέγεται για τα μανιτάρια) 'γαθιτάκια, μα δε σα 'βγαλα 'ατί ήτνε βουλοτηράκια (μπουμπουκάκια) 'κόμα α λυτούμου σα	



<b>κουρδομανίτα,</b> η			Νησιά Αν. Αιγαίου			Σάμος	Βλαμαρή	ΙΑΝΕ, χφ. 959, σελ. 63	Οι κουρδομανίτες είναι στρογγυλές, σαν παρασόλια [στο λήμμα παρασόλι]	
<b>κουρκουρίκι,</b> το	morchella sp.	εδώδιμο	Πελοπόν ησος	Αχαΐας				Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Ένα πλήθος ακόμη λαϊκών ονομασιών αναφέρεται για να προσδιορίσει τις μορφές: κουκουμέλες στη Ρούμελη, καφαλίτσες (γιατί φιτρώνουν συχνά σε μέρη καμένα) στην Κεφαλονιά, αλλά και κουρκουρίκια στην Αχαΐα, κατσούλια στη Σάμο, κουκουλιδες στη Λέσβο	
<b>κουρνοκλίτας,</b> ο		εδώδιμο	Επτάνησ α		Κέρκυρα			ΙΑΝΕ	φαγώσιμο μανιτάρι	
<b>κουρουπάκι,</b> το	agaricus	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασσομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρτζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκιντίλα, στριβόδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	
<b>κουτσουλίτης,</b> ο		δηλητηριώδες	Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος			ΙΑΝΕ, χφ. 384, σελ. 37	μύκης δηλητηριώδης φυόμενος υπά τας λεμονεάς	

κουτσουλίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		ΙΛΝΕ, περ. Αθηνά, ΚΓ, σελ. 484	είδος μύκητος	
κουτσουλίτης, ο	δηλητηριώδες	Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		ΙΛΝΕ, χφ. 1022, σελ. 113	μύκης, αμανίτης, παρόμοιος προς τον ψωρολιβαδίτην. Δηλητηριώδης.	
κουτσουλίτης, ο	δηλητηριώδες	Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Πισπιλούς	ΙΛΝΕ	κουτσουλίτης: αμανίτης παρόμοιος με τον ψωρολιβαδίτη. Δηλητηριώδης	
κουτσουρίτης, ο	μη εδώδιμο	Πελοπόννη σος			Παππούλ. Κόκκιν. Λόγγ.	ΙΛΝΕ, χφ. 587, σελ. 80	είδος αμανίτου (μη εδώδιμον)	
κουτσουρίτης, ο		Πελοπόννη σος			Βερεσιτιά	ΙΛΝΕ, χφ. 818, σελ. 202	όφης που μοιάζει σαν κούτσουρο	
ροχλάκι, το	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτιών είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσες, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουτάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίπα, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	

<p><b>κρασίτης, ο</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Πελοπόννησος</p>	<p>Κλουτσινovich ώρια</p>	<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαικές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζήρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανιτής, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, πατάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	<p>κοτσινόμανιτες ή κρασομανιτες (θηλ.): είδος ερυθρών μυκήτων</p>
<p><b>κρασομανιτά,</b> η</p>					<p>ΙΛΝΕ, χφ. σελ. 419</p>		

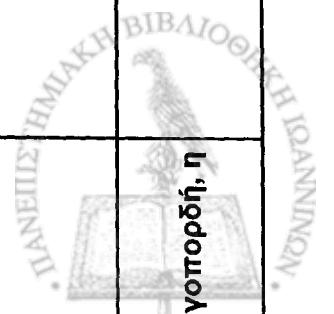


<p>κρασομανίτης, ο</p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>				<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασάιτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπαάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
<p>κρασομανίτης,</p>	<p>agaricus sp.</p>	<p>εδώδιμο</p>				<p>Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των Περιστατικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2</p>	<p>Το καπέλο [των αγαρικών] είναι άσπρο ή ανοιχτό καφετί (ασπρομανίταρα και χιονίτες είναι μερικές από τις λαϊκές ονομασίες τους), [...] Σε ορισμένες περιοχές τα ονομάζουν κρασομανίτες από το κρασάτο χρώμα που παίρνουν τα φυλλαράκια τους.</p>	



									Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουσάιτες, ελαφίσες, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντυργίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίπα, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
κωνσταντάς, ο	λερίσια	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Στους ποταμούς έχουμε λογής λογιά ψάρια [...] Έχουμε και διάφορα μανιτάρια, ψωμομανίταρα, βολίτσες, λαβαδίτους, αγκάνιτους και σκουρτσουλιώτες	
λαβαδίτος, ο				Θράκη		Σαμακόβι		Αρχειον Θρακικού Θησαυρού, τ. 4. σελ. 112	Είδος μανιταριού, που προξενεί μανίαν	
λαβομανίταρο, το		παραισθησιο γόνο		Ήπειρος	Ζαγόρι			ΙΑΝΕ, χφ. Κων/πόλεως 197, σελ. 8	Είδος μανιταριού, το οποίο προξενεί μανίαν	
λαβομανίταρο, το		παραισθησιο γόνο		Ήπειρος				ΚΕΕΛ, χφ. 318 σελ. 8 -Α. Γόνιος	Οι λαϊκές ονομασίες (του λυκόπεδου του γιγάντιου) είναι: κικίδια, λαγάνιθρα, πόπορδο, σαμαρσάκια, αλεποπορδές, λυκοπορδές.	
λαγάνιθρο, το	lycorperdon	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαγόνιθρες είναι τα στρουγγυλά μανιτάρια.	
λαγόνιθρα, η				Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος	Ανεμόβια		Επιτόπια έρευνα	λαγόνιθρα: εδώδιμοι μύκητες	
λαγόνιθρο, το		εδώδιμο			Θάσος			ΙΑΝΕ, χφ. 704, σελ. 26	εν λ. μανιτάρι	
λαγομάνα, η								ΙΑΝΕ, Π. Βλαστού Συνώνυμα, σελ. 457		

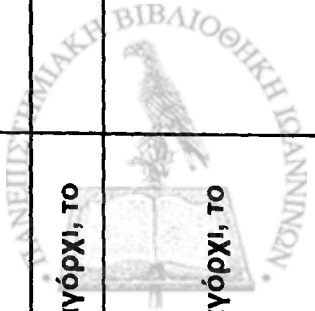
λαγομάννα, η									ΙΛΝΕ, Λεξικόν Ν. Ελληνικής	αλεποπορδή: συνώνυμο: λαγομάννα	
λαγομάννα, η									ΙΛΝΕ, Π. Γεννάδιος, Λεξικόν φυτολογικόν, σελ. 627	βλ. λαόρχι	
λαγομανίταρο, το	morchella	εδώδιμο							περ. Gourmet Ελευθεροτυπίας, τεύχ. 16/4/2006, σελ. 34.	Σίγουρα θα βρει κανείς μέσα στο δάσος τουλάχιστον 5 διαφορετικά είδη από μορχέλες. Στην Ελλάδα τις λένε μουρτσέκι, μουρτσάρι, ακόμα και αρνάκι ή λαγομανίταρο.	
λαγομανίτης, ο	tricholomataceae	εδώδιμο	Στερεά Ελλάδα	Φθιώτιδας					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/1/05, σελ. 96	Στον Παρνασσό, κάτω από τα δέντρα μαζεύουν τους καφέ σκούρους, βελουδίνους λαγομανίτες, της οικογένειας των tricholomataceae (λαϊκές ονομασίες: καλογεράκια, καλογερίνα, καλογερίσα)	
λαγόμανο, το		εδώδιμο	Κυκλάδες		Πάρος				ΙΛΝΕ, Π. Γεννάδιος, Γεωργικόν Γλωσσάριον, 2	αλεποπορδες: αληποπούρδι (Αρκάδ.), αλεπούπορδι (Κεφαλλ.), λαόρχια ή λαγόμανα Lycoperdon bonvista. Κατά πληροφορίας εκ Πάρου νέα έπι όνται είναι βρώσιμα. Εν προκειχωρημένη ηλικία ότε παρακμάζουσι ενίστε φέρουσι σκώληκας. Ότι τρωγόμενα προσξενούσι κοιλιακάς διαταράξεις. Αυξάνουσι ενίστε μέχρι πυγμής ευρώστου ανδρός. Είναι προσέτι επιβλαβή φυόμενα παρά τον θάμνον αλισσαριά (;)	
λαγοπορδή, η			Μακεδονία						ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 131	λαγοπουρδή, η: ο μύκης λυκόπερδον. Τη λαγοπουρδή τη βάζουμ' σε πλιγγές απάν' τις τις κλεις (τις επουλώνει)	





λαγοπορδή, η	lycoperdon		Στερεά Ελλάδα	Αιτωλοακαρνανία				ΙΛΝΕ, χφ. 1041, σελ. 362	λαγουπουρές, οι: λευκοί τυρώδεις βύλλοι, που συναντώνται στην εξοχή και όταν πολυκαιρίσουν και τους σπάσωμε, βγαίνει από μέσα τους είδος καφετιού καπνού. Ο μύκης λυκόπερδον	
λαγοπορδή, η		εδύδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος	Μαραθόκαμπος		ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 243	η λαουπορδή: είδος μανίτας, μανιταριού. Τρώγεται. Είναι άσπρη σαν αβγό, πιο μικρή. Λέγονται έτσι επειδή βγαίνουνε μέσ' στα χωράφια. Λένε ότι περνάει ο λαός (λαγός) και τις αφήνει	δοξασία
λαγόρχης, ο						Στέρια		ΙΛΝΕ, χφ. Σταμούλη	επώνυμο: <λαγόρχια, τα: αυτόθι λέγονται αμανιτών είδος εδύδιμον	επώνυμο
λαγόρχι, το					Κύθηρα			ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 81	λευκή σταφυλή χονδρή ως η ροζακιά	
λαγόρχι, το			Μακεδονία			Μικρό Σούλι		ΙΛΝΕ, χφ. 1107, σελ. 205	λαγόρτια, τα: όνομα μανιταριού. Τα λαγόρτια γίνουσι του Μάρτ'.	
λαγόρχι, το			Κυκλάδες		Νάξος	Γαλανάδες		ΙΛΝΕ, χφ. 452, σελ. 209	τα λαούρθια (σταφεινουδάκια) ονομ. λαούρθι. Είδος αμανίτου	
λαγόρχι, το								ΙΛΝΕ, χφ. Πρωτόδικου	λαόρχι, το: ό εστιν λαγού όρχις. Ούτω καλείται εν παροικία της Πάρου είδος μύκητος, ως εκ του σχήματος αυτού. Και επειδή είναι κεχωσμένος εντός της γης καλείται εν ταις άλλαις κώμαις της αυτής νήσου. Εν Τήνω χωστίτης	
λαγόρχι, το			Κυκλάδες		Πάρος			ΙΛΝΕ	λαγόρχιον (λαγώς + όρχις): είδος μύκητος σφαιροειδούς το σχήμα ος μόλις φαίνεται κατά την επιφάνειαν της γης	

λαγόρχι, το	Κυκλάδες	Πάρος	Παροικιά	ΙΑΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον, σελ. 36	λαγόρχι, το: ο εστιν λαγού όρχις. Ούτω καλείται εν Παροικία της Πάρου είδος μύκητος ως εκ του σχήματος αυτού. Γινώσκεται δε η παρουσία αυτού ως εκ του αναστήματος της επ' αυτού κούφης γης. Εξάγουσι δε αυτόν παραμοχλεύοντες ή διά ράβδου ή μικρού πασσάλου. Ο καυλός αυτού είναι βραχύτατος. Το δε σκιάδιον ορχιοειδές, σαρκώδες και φαϊόν κατά το χρώμα. Κρίνεται εκ των καλλίστων. Φύεται συνήθως κατά τους εξώθεν γύρους των αλωνίων. Το λαγόρχι ίσως είναι ο υπό των Κρητών καλούμενος φουσκίτης ή φούσκα. Εν δε τη επαρχία Κυδωνίας σκασογήτης (=σχαζογήτης)	στερεότυπ η φράση
λαγόρχι, το			Στέρια	ΙΑΝΕ, Χφ. Σταμούλη	λαγόρκια, τα: είδος αμανιτών εδώδιμων. Και επίθ. λαγόρκης	
λαγόρχι, το	Κυκλάδες	Νάξος	Φιλότι	ΙΑΝΕ, Χφ. 421, σελ. ;	αόρχι, το: είδος μανιταριού. Το αόρχι είναι σαν αμανιτάρι. φρ. 'αόρχι είναι η κεφαλή του μέσα': σαν καζάνι είναι η κεφαλή του	
λαγόρχι, το	Κυκλάδες	Πάρος		ΙΑΝΕ, Π. Γεννάδιος, Λεξικόν Φυτολογικόν, σελ. 627	λαόρχια: πορδομανιτάρα	
λαγόρχι, το	Κυκλάδες	Πάρος		ΙΑΝΕ, Χφ. 408, Συμπλήρωμα σελ. 20	είδος μύκητος	
λαγόρχι, το	Κυκλάδες	Σύρος		ΙΑΝΕ, Χφ. Βογιατζίδη, 3, σελ. 2	το λαούρσι: άγριον φυτόν μέλαν ως μανίτης. Τούτο ξηρανθέν κονιορτοποιείται, χρήςιμον εις τας πλιγιάς των όνων (βλ. Χελδράιχ, Μηλιαράκη, σελ. 108)	



λαγόρχι, το			Κυκλάδες		Πάρος		ΙΛΝΕ, χφ. 1005, σελ. 252	είδος μανιταριού. Το σχήμα του όμοιον με του αβγού	
λαγόρχι, το			Δωδεκάνησα		Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 313, σελ. 6	ασφόνδυλας και ασφόντυλας, ο: είδος ύδνου ή γεωμήλου εκ του γένους των αμανιτών εδωδιμου φυσμένου αυτομάτως υπογείως εις ελιπασμένης γαίας. Πιθανώς το αρχ. η σφονδουλής ή το σφονδύλειον. Εις τινα δε χωρία λέγεται και λαγούρκι ως έχον σχήμα όρχεων λαγωού.	
λαγόρχι, το	εδώδιμο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Φυτά	ΙΛΝΕ, χφ. 1053, σελ. 251	λαούρκι, το: μανιτάρι στρογγυλό σαν πατζάρι. Άφ της Παναγιάς γαι 'κει (21 Νοεμβρίου) α 'βγούσι σα λαούρκια. "Ήκαμα σήμερα βιλάφι λαούρκια..."	
λαγόρχι, το			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Φυτά	ΙΛΝΕ, χφ. 1053, σελ. 354	Απέ κάτω σφ' τα πευκατσιόγανα εβγαίνουσιν οι αμανίτες γαι λαούρκια'	
λαγόρχι, το			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Ποταμιά	ΙΛΝΕ, χφ. 1069, σελ. 172	(Στηλ Λαουρτσ'ιά) εβγαίν-νασιν τα λαούρτσ'ια (λαβούρτσια: μύκητες)	



λαγόρχι, το					Κυκλάδες	Ανδρος	Κορθή	ΙΛΝΕ, Πασχάλης Δημήτριος, Ανδριακό Γλωσσάρι	λαόρχια: είδος μικρών μυκήτων, αναφανομένων αμέσως μετά τας πρώτας φθινοπωρινάς βροχάς. Μία νυξ και πολλάκις ολίγα ώραι ακρούν διά την πλήρη ανάπτυξιν των. Υπάρχει κοινολαΐτις εν Άνδρω παράδοσις, βεβαιούσα ότι τα λαόρχια εκπηδώνσιν από της γης διά του κράτου, τον οποίον προξενούν οι βρονταί. Διά τούτο, όπως αναφανούν, πρέπει, ως πιστεύεται, η βροχή να συνοδεύηται και υπό βροντών. Τα λαόρχια είναι εδώδιμα, αφθονούσι δε ιδίως εν Κορθίω.	δοξασία, σχέση με βροντές
λαγόρχι, το	morchella esculenta				Νησιά Αν. Αιγαίου	Λέσβος		ΙΛΝΕ, Cand. 14		
λαγόρχι, το					Κυκλάδες	Πάρος		ΙΛΝΕ, χφ. 367, σελ. 18	λαόρχι: είδος μύκτης	
λαγόρχι, το					Κυκλάδες	Πάρος	Λεύκες	ΙΛΝΕ, χφ. 885, σελ. 77	λαόρχια, τα:(οι όρχεις του λαγού;) Είδος μανιταριού. Δεν έχει ούτε ρίζα ούτε κατέλο. Είναι στρογγυλό σαν πατάτα	
λαγόρχι, το					Δωδεκάνησα	Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 313, σελ. 74	λαούρκι και λαγούρκι, το: (εκ του λαγού αρχίδι): είδος στρογγυλού υδνώδους υπογείου αμανίτου ομοιάζοντος προς όρχιν λαγού	
λαγόρχι, το					Ανατολική Κρήτη			ΙΛΝΕ, χφ. 988, σελ. 66	λαγούρτια, τα: την εποχή που φυτρώνουν οι γιαμανίτοι φυτρώνουνε και τα λαγούρτια' - μύκητες με στρογγύλη μάζαν	
λαγόρχι, το					Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος		ΙΛΝΕ, Άμαντος Κ., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ. 39	λαόρκι, λαβόρκι, λαγόρκι, λαόρκι, το: είδος αμανίτου βολβοειδούς	

λαγόρχι, το					Χίος	Εγνηγόρος	ΙΑΝΕ, Χφ. 764, σελ. 81	λαόρκια: ωσειδή μανιτάρια	
λαγόρχι, το					Χίος	Πισπιλούς	ΙΑΝΕ, Χφ. 918, σελ. 660	λαούρτσιν, το:σαρκώδες μανιτάρι, το λυκόπερδον	
λαγόρχι, το					Χίος	Πισπιλούς	ΙΑΝΕ, Χφ. 1022, σελ. 192	φουστσίτης, ο:ο μύκης λαούρτσιν λέγεται φούσκα αλλά και φουστσίτης	
λαγόρχι, το				Δωδεκάνησα	Ρόδος	Σάλακος	ΙΑΝΕ	λαγούρκια, τα: λαούρτια, μανιτάρια σα βώλοι, σπαρένια, κλιθαρένια, από το χρώμα, άσπρα ή κίτρινα. Συνών.: καλαόρσα	
Λαγορχιά, η				Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος	Ποταμιά	ΙΑΝΕ, Χφ. 1069, σελ. 172	Λαουρτζιά, η - Μαρ'ούνι, το. (τοπωνύμιο). Ετσίει εβγαίν-νασιν τα λαούτζια (μύκητες)	τοπωνύμιο
λαγουδάκι, το				Θεσσαλία	Πήλιο	Τρίκερι	ΙΑΝΕ, Χφ. 789, σελ. 357	μαν'τάρες (μανιτάρια) τς λέμε κι λαγ'δάκια άμα είναι μ'κρά, κι άμαν μιγαλώνουν γένουνται μαν'τάρες	
λαγουδάφι, το		εδώδιμο		Κρήτη			Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: αγκαθίτες, [...], λαγουδάφια (έχουν το σχήμα αυτιού του λαγού), [...]. Ο αγκαθίτης έχει ρίζα σκληρότερη και σφιχτή. Λέγεται αγκαθίτης γιατί φυτρώνει κάτω από φυτά που έχουν αγκάθες, π.χ. κάτω από τον αύτακα. Το είδος λαγουδάφια είναι ουσιαστικά αγκαθίτης. Φυτρώνει κάτω από το φυτό άθαφτος.	
λαγούμι, το								μανιτάρι	
λαγούρχος, ο				Κυκλάδες	Αντίπαρος		ΙΑΝΕ, Χφ. 862, σελ. 31	λαούρχοι, οι και λαούρχια, τα: είδος μανιταριών	
λαγόφτι, το				Ήπειρος			ΙΑΝΕ, Χφ. Δ. Σάρρου, σελ. 54		

λαγόφτι, το									Ψαρούρια: Είναι σπόγγοι πλατύτατοι, λεγόμενοι ούτω υπό των Συμαίων και άλλων σπογγείων. Άλλοι τα λέγουν λαγώφια (ώτα λαγών) και οι Ευρωπαίοι τα λέγουν ώτα ελεφάντων (oreilles d' éléphant), διότι ομοιάζουν δήθεν προς ώτα λαγωού ή μάλλον ελέφαντος. Πολύ υποπτεύω ότι είναι τα ολοθούρια των αρχαίων
λαγόφτι, το									Όνομα άγριας βοτάνης. Ο Μηλιαράκης σημειώνει: 'λαγού 'φτιά' hermodactylus tuberosis
λαγόφτι, το		Ήπειρος	Στερεά Ελλάδα	Αθήνα					είδος μανιταριών φυρμένων εις το Αττικόν έδαφος. πβ. και: λαγαύτι
λαδανίτης, ο				Νεοχώρι					Οι λαδανίτες βγαίνουν κάτω από τις λαδανιές.
σάρχι, το									το σχήμα του μοιάζει με σφαίρα. πληθ. λαόρχια, τα. <λαγός + όρχις

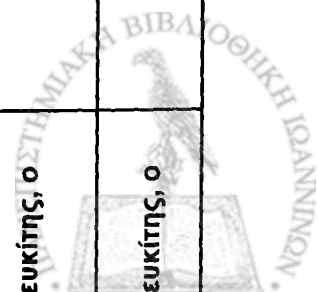




λαρδίτης, ο				Κυκλάδες			Αμοργός		ΙΑΝΕ, χφ. 1207, σελ. 271	Μανίτες έχουμε τους λαρδίτες που βγαίνουν σε κοπριές από γαϊδάρους	
λαρδίτης, ο			Επτάνησα		Κεφαλονιά			ΙΑΝΕ		λαρδίτης: ο προ πολλού κοπέις, ή ο ένεκα νόσου τραχυνθείς καρπός, κυρίως δε λέγεται ούτω το τοιούτο αγγούριον ή πεπόνιον κλπ. Εκ του ιταλ. largido. Ρήμα λαρδιάζω	
λαρδίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Ίκαρία		Κοντουμάς	ΙΑΝΕ, χφ. 996, σελ. 249		είδος μανιταριού. Από την ομοιότητά του με χαιρινό λαρδί.	
λαρδίτης, ο			Κάτω Ιταλία		Καλαβρία	Χωρίο Ροχούδι		ΙΑΝΕ, χφ. 884, σελ. 9-10		μουλιτάρι, το μανιτάρι. Έχει το μουλιτάρι το αλετ-τόρι ο τ' αλετοράκι, το λαρδίτο, κείνο έχει το πόδι χρονιά κ' έν' δούνδο: Υπάρχει το μανιτάρι το αλετ-τόρι ή αλετοράκι, το λαρδίτο, που έχει το στέλεχος χονδρό και είναι σφαιρικό	
λάχανο, το			Κρήτη		Πεδιάδα			ΙΑΝΕ, χφ. 269		Είδος μανιταριού	
λάχανο, το		εδώδιμο	Κρήτη					ΙΑΝΕ, χφ. 110, σελ. 34		λάχανο, το= είδος μύκητος φυομένου καθ' ωρισμ. Εποχών και επί ωρισμένου δένδρου (ουχί πάντοτε εις το αυτό σημείον του δένδρου) και τρωγόμενον. Άλλο είδος μύκητος φυομένου επί του εδάφους εν είδει μικρ. φυτού κρεατώδους χρώματος, ωσαύτως τρωγόμενον.	
λακατίτης, ο		μη εδώδιμο	Κρήτη	Ρεθύμνου	Μυλοποτάμου	Ανώγεια	επιτόπια έρευνα			Οι λακατίτες έχουν ραβδί (πόδι) μεγάλο.	



Λειχανομανιτή ς, ο				Σποράδες	Ευβοίας	Σκύρος		ΙΑΝΕ, χφ. 555β, σελ. 46	μανιτά, η= το μανιτάρι (ο μύκης) και πληθ. οι μανιτές. Άλλα είδη φυτόσπορα μανιταριών είναι τα λεγόμενα κοπρομανιτές, γαλατομανιτές, φτύσσα, (τα), λειχανομανιτές, βασιλικάρια, τα, αυγά. Τα αυγά και τα φτύσσα βγαίνει μέσ' στα σπαρτά.	
Λευκαργίτης, ο			Επτάνησα			Κέρκυρα	Αυχιάνας, Καρουσάδες, Περουλάδες	ΙΑΝΕ, χφ. 806, σελ. 114	είδος μανιταριού	
Λευκάς, ο			Εύβοια				Αυλωνάρι, Κονίστρι	Β. Φάβη, Γλωσσικάί Επισκέψεις αναφερόμενοι εις το ιδίωμα Αυλωναρίου και Κονιστρών, Αθήναι, 1911	μύκης υπό λευκής φυόμενος	
Λευκίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος			επιτόπια έρευνα	Λευκίτες: βγαίνουν στη ρίζα στις Λεύκες.	
Λευκίτης, ο			Κρήτη			Γωνιά		ΙΑΝΕ, χφ. 1214, σελ. 152	αγκαθίτης:λευκός, νόστιμος αμανιτής (μανιτάρι). πβ. και: Λευκίτης, Πριναρίτης	
Λευκίτης, ο			Κρήτη			Βιάννος		ΙΑΝΕ, χφ. Στ. Λουλάκη	είδος μανιτού	
Λευκίτης, ο			Δωδεκάν ησα		Κως	Πυλί		ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 170	είδος μανιταριού που φυτρώνει κοντά στις Λεύκες	
Λευκίτης, ο			Δωδεκάν ησα		Κως	Πυλί		ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 157	είδος μανιταριού που φυτρώνει κοντά στις Λεύκες. Τηάνισε Λευκίτες να φάψη να γλείψης τα δαχτύλ-λια σου'	
Λευκίτης, ο	εδώδιμο		Κρήτη			Γωνιές		ΙΑΝΕ, 1214, σελ. 152	αγκαθίτης:λευκός, νόστιμος αμανιτής (μανιτάρι). πβ. και: Λευκίτης, Πριναρίτης	

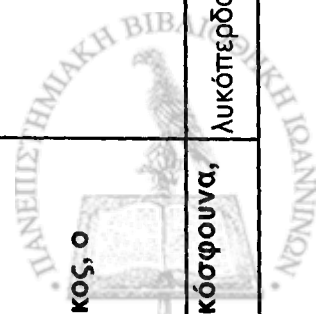


Λευκίτης, ο		εδώδιμο	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...], λευκίτες που γίνονται μεγάλοι σαν τηγόφι και πάρα πάνω, [...]	
Λευκομανίτα, η			Πελοπόννησος	Καλάβρυτα	Κλουτσινούρια		ΙΛΝΕ, χφ. 419, σελ. ?	Λευκομανίτες, οι: μύκητες φυόμενοι επί κορμού αποκεκομμένης λεύκης	
Λευκομανίτα, η			Πελοπόννησος	Κορινθίας	Τρίκκαλα		ΙΛΝΕ, χφ. 420, σελ. ?	Λευκομανίτα, η: μύκης φυόμενος επί λεύκης	
Λευκομανίταρ ο, το			Νησιά Αν. Αιγαίου	Λήμνος			ΙΛΝΕ, χφ. 837, σελ. 45	είδος μανιταριού (βγαίνει στις Λεύκες)	
Λευκομανίταρ ο, το			Πελοπόννησος	Καλάβρυτα			ΙΛΝΕ, χφ. 419, σελ. ?	είδος μυκήτων φυομένων επί του κεκομμένου κορμού λεύκης	
αμανίτης, ο	αgaricus	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγολάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασσομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	



Λιαμανίτης, ο		Δωδεκάνησα		Κάρπαθος		ΙΛΝΕ, Μ. Μιχαηλίδη, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιαμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπραμανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)
Λιαμανίτης, ο		Δωδεκάνησα		Κάρπαθος	Απέρι	ΙΛΝΕ, Χφ. 804α, σελ. 74	αμανίτης, ο: είδος μανιταριού το οποίο εις την επιφάνειάν του έχει χρώμα λευκόν και από κάτω είναι σκούρος
Λιαμανίτης, ο		Δωδεκάνησα		Κάρπαθος		Μ. Μιχαηλίδης, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιαμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπραμανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)
Λιβαδίσιο, το	αgaricus campestris	εδώδιμο				Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 41	Αγαρικό το πεδινό: Λαϊκές ονομασίες: πρέβειο, λιβαδίσιο, μαρτάρια, κουκουβάκι (ποντιακά)
Λυκομανίταρο, το		Θράκη				ΙΛΝΕ, Αρχείον Θρακικού Θησαυρού, τ. 9, σελ. 173	Μανιτάρια είναι πολλών ειδών: σκυλομανίταρα, λυκομανίταρα, κουζουμπρέκια κ.λπ. Μερικά είναι δηλητηριώδη. τα βράζουν ή τα τηγανίζουν και τα αρτύνουν με λάδι.
Λυκομανίταρο, το		Θράκη				Αρχείον Θρακικού Θησαυρού, τ. 9, σελ. 172	λυκομανίταρο, το: είδος μανιταριού. Άλλα είδη: σκυλομανίταρα, κουζουμπρέκια κ.λπ. Μερικά είναι δηλητηριώδη. Τα βράζουν ή τα τηγανίζουν και τα αρτύνουν με λάδι

λυκομανίτης, ο							περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, φχιά τους σκαλαπουνταρους.	
λυκόπερδο, το	λυκόπερδον	εδώδιμο	Μακεδονία	Μυρτόφυτο	ΙΛΝΕ, χφ. Δ. Κρεκούκια		ΙΛΝΕ, χφ. Δ. Κρεκούκια	πουρδούλου ή λυκόπουρδου ή σφούνα ή αλιτόπουρδου, του: το μανιτάρι λυκόπερδον	
λυκοπορδή, η	lycoperdon				περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96		Οι λαϊκές ονομασίες (του λυκόπερδου του γινάντιου) είναι: κικίδια, λαγάνιθρα, πόπορδο, σαμαρσόκια, αλεποπορδές, λυκοπορδές.		
λυκόπορδος,			Μακεδονία	Μυρτόφυτο	ΙΛΝΕ		λυκόπορδος, ο: μανιτάρι λυκόπερδον. Επίσης πουρδούλου, σφούνα, αλιτόπουρδου		
λύκος, ο					ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού Συνώνυμα, σελ. 447		λύκος=αρρώστια από μικρομανίταρα (εν. λ. αρρώστιες των φυτών)		
λύκος, ο			Κύπρος		ΙΛΝΕ, περ. Κυπριακά Σπουδαί, ΙΘ, 1955, σελ. 130		λύκος (ή μανιτάριν-): της πορτοκαλιάς/ των κουκκιών/ του λιναριού/ του καπνού/ τ' αμπελιού/ του τριφυλιού/ της συτζιάς/ της συκαμιάς (βλ. κείμενον)		
λύκοςφουνα,	λυκόπερδον		Μακεδονία	Μεσορρόπη	ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 283		το μανιτάρι λυκόπερδον (η σφούνα [=πορδή] του λύκου)		



Λυκόσφουνα, η		Μακεδονία				Μεσορρόπη	ΙΑΝΕ, χφλ. 864, σελ. 283	Λυκόσφουνα, η: το μανιτάρι λυκόπερδον (η σφούνα [=πορδή] του λύκου) (σφούνα, η= ο πρόδος)	
Λωλό, το	δηλητηριώδες	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξιδάρχης	επιτόπια έρευνα		Τα λωλά είναι δηλητηριώδη.	
Λωλομανιτάρο, το		Μακεδονία			Καταφύγι	ΙΑΝΕ, χφ. 969, σελ. 24		άγριο μανιτάρι. Αρά ιατί τις μαζών'ς αυτές, πουλέμ'στις, είναι λουλουμάν'ταρις	
Λωλομανιτάρο, το	δηλητηριώδες	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Αρναία	ΙΑΝΕ, χφ. 1200, σελ. 391		δηλητηριώδες μανιτάρι	
Λωλομανιτάρο, το	δηλητηριώδες, παραισθησιογόνο	Μακεδονία			Στεφανιά	ΙΑΝΕ, χφ. 1111, σελ. 300		δηλητηρισμένο μανιτάρι, το ζουρλομανιτάρο	
Λωλομανιτάρο, το	δηλητηριώδες	Μακεδονία			Παρθενώνας	ΙΑΝΕ		λουλομάνταρα, τα: δηλητηριώδη μανιτάρια	
Λωλομάνταρο, το	δηλητηριώδες, παραισθησιογόνο	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Γαλάπιστα	επιτόπια έρευνα		Ο κίνδυνος κατά τη συλλογή μανιταριών είναι να πάθει κανείς δηλητηρίαση ή να λωλασθεί, αν φάει λωλομάνταρα -είναι άσπρα.	
Λωλοπόπουρο, το		Μακεδονία			Καταφύγι	ΙΑΝΕ, χφ. 969, σελ. 24		λουλοπόπουρδα, τα: είδος στρουγγυλού μανιταριού	
μαδραγούρα, η		Επτάνησα		Κεφαλονιά	Μεσοβούνι	ΙΑΝΕ, χφ. 1229, σελ. 199		οι μαδρασούρες; τα μανιτάρια. Από αυτά τρώγονται οι ασφακίτες και οι περναρίτες (βγαίνουν σε πικροδάφνες και σε πουρνάρια από κάτω)	
μακαρόνι, το	εδώδιμο	Θεσσαλία		Πήλιο	Ζαγορά	περ. Βίγλα, Άγιος Γεώργιος Πηλίου, τεύχ. 21, Ιούνιος 2006, σελ. 84		Μουρτσέκια, κουκουμέλες και κουκουβίκια είναι μερικές από τις λαϊκές ονομασίες για τη μορχέλα. Στη Ζαγορά τα μανιτάρια αυτά τα λένε μακαρόνια. Στον Άι - Γιώργη όμως και γενικότερα στο Πήλιο δεν είναι γνωστά.	
μαλεβίκα, η		Μακεδονία				ΙΑΝΕ?		είδος μανιταριού	

<p>μαλιτάρι, το</p>		<p>Ήπειρος</p>		<p>Κωστάνα</p>	<p>από συνέντευξη σε Λευτέρη Αλεξάκη, ερευνητή του ΚΕΕΛ</p>	<p>Τα μαλιτάρια (μαλιτάρια τα λέγαμε) τα τρώγαμε. Μάζωνε η μάνα μου τότε. Είναι δύο ειδών. Το ένα είναι άσπρο και έχει ένα κουμπί και τα τρώγαμε και τα άλλα δεν τρώγονταν. [...] Ήταν ανοιχτό προς το καφέ. Είναι σαν ομπρελίτσα. [...] Έχουν ένα κορμάκι αυτά σαν τη λαμπάδα και απάνω ήτανε σαν ομπρελίτσα. [...] Βγαίνει από τη γη. Τα μάζευαν, όλος ο κόσμος, τα έστιβαν με τα χέρια να φύγει το υγρό και τα τρώγανε. [...] Τα βράζαμε στο καζάνι, τα σπαγάμε στη μέση, ύστερα πηγαίναμε και το βάζαμε σε κρύο νερό, το αφήναμε για οκτώ μέρες, τον βγάναμε ράμα-ράμα, κλωπί - κλωπί, το κάναμε ένα σκουλί και ύστερα το ξαναβάζαμε στο νερό. Πηγαίναμε ύστερα και κοπανάγαμε να ασπρίσει αυτό και γινόταν σα κλωστή, σα τις κόσσες που είχαν τότε οι γυναίκες.</p>
---------------------	--	----------------	--	----------------	---	--



μανδραγόρας, ο	Δωδεκάνησα	Κάσος		Κων. Μηνάς, Γλωσσικά Κάσου (Ανάπτυπο από τα Δωδεκανησιακά Χρονικά, Τόμ. ΙΖ', Ρόδος, 2000)	μαντραούρα, ο: είναι όνομα χόρτου, που μοιάζει με αγριομάρουλο, και του οποίου τα φύλλα όταν μασηθούν, προκαλούν διανοητικές διαταραχές. (Σοφός 1. 193). Πρόκειται ασφαλώς για το αρχαίο μανδραγόρας, του οποίου οι ναρκωτικές ιδιότητες ήταν και στους αρχαίους γνωστές. Παροιμιακή ήταν η αρχαία φράση: 'καθεύδεις υπό μανδραγόραν': είσαι αποχυνωμένος/ αφηρημένος
μανδραγούρα, η	Πελοπόννησος	Καλάβρυτα	Σουδενά	ΙΛΝΕ, χφ. 419, σελ. ?	μαντραγούρα, η: είδος μύκητος άνωθεν μελανωπού και κάτωθεν λευκού (μανδραγόρας;)
μανδραγούρα, η	Επτάνησα	Κεφαλονιά		ΙΛΝΕ, Επετηρίδα Μηλιαράκη	μαντραούρα: είδος μύκητος χονδρού
μανδραγούρα, η	Πελοπόννησος		Λιγυριό	ΙΛΝΕ, χφ. 786, σελ. 91	μαντραγούρα, η: μανδραγόρας (το μανιτάρι) (Εις Τριφυλίαν μαδριγούρι)
μανδραγούρα, η	Επτάνησα	Λευκάδα	Φτερν.	ΙΛΝΕ, χφ. 1205, σελ. 21	μαντρεγούρα, η: μαντριγούρα, το μανιτάρι. - Πέρα στ' Καρά (τοπων.) βγαίνουνε πολλές μαντριγούρες
μανδραγούρα, η				περ. Παρνασσός 6, σελ. 754	μανδραγούρα, η: το καλύτερον είδος των μυκήτων
μανδραγούρα, η	Επτάνησα	Ιθάκη		ΙΛΝΕ, χφ. 944, σελ. 84	μαντραούρα, η: είδος μανιταριού, μαντραγόρας
μανδραγούρα, η	Νησιά Αν. Αιγαίου	Ίκαρια	Περδικ.	ΙΛΝΕ, χφ. 996, σελ. 235	μανδραούρα, η: ο μανδραγόρας

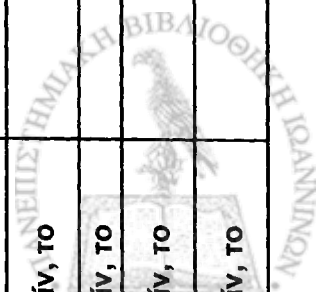


μανδραγούρα, η	εδώδιμο	Επτάνησ α	Κεφαλον ιά	Κουβαλάτα	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1112, σελ. 56	μαντραούρα, η: εδώδιμος αμανίτης, του οποίου ο κορμός είναι λεπτός και ο πύλος απλωτός. Το χρώμα κορμού και πύλου είναι σκούρο. Έμμεσα μια χούφτα μαντραούρες και θα τσοι τηγανισώ'
μανδραγούρα, η		Πελοπόνη σος		Κόκκινα Λουριά	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1030, σελ. 224	μαντραγούρα, η: μανιτάρι
μανδραγούρα, η		Επτάνησ α	Κεφαλον ιά	Δελινάτα	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1229, σελ. 159	μαντραούρα, η: μανιτάρι που βγαίνει στις ελιές -Άντε να πάμε, να μάσουμε λίγες μαντραούρες
μανδραγούρα, η		Πελοπόνη σος		Πάντσα (Μυρσίνη)	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 997, σελ. 33	Μανιτάρια: μαντραγούρα
μανδραγούρα, η		Επτάνησ α	Κεφαλον ιά		Ν. Δομένικος, Κεφαλονίτικoi ιδιωματοισμοί, σελ. 64	μαντραούρες, οι: μανιτάρια
μανδραγούρα, η		Πελοπόνη σος		Καλάβρυτα	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 419, σελ. ?	μαντραγούρα, η: ο μύκης
μανδραγούρα, η		Επτάνησ α	Λευκάδα		ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1282, σελ. 12	μαντριγούρα, η: μανιτάρι, λέγεται έτσι γιατί φυτρώνει κοντά στα μαντριά που υπάρχει χωνεμένη κατριά
μανδραγούρι, η		Πελοπόνη σος		Βαλτεσινίκο	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1100, σελ. 16	μαντραγούρι: είδος μανιταριού
μανδραγούρι, η			Κύθηρα		ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1208, σελ. 370	μαστραγούρια: είδος εδώδιμου μανιταριού
μανδραγούρι, η		Επτάνησ α	Κέρκυρα	Σινιές	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 807, σελ. 238	μοσκίτας, ο: είδος φαγώσιμου μανιταριού με ευχάριστη μυρουδιά. Στους Γαργαλιάνους της Μεσσηνίας λέγεται μαντριγούρι
μανδραγούρι, η			Κύθηρα		ΙΑΝΕ, ΧΦ. 559, σελ. 91	μαντραγούρι, το: είδος αμανιτού εδώδιμου



μανέα, η	Πόντος		Τραπεζούντ α	Αρχείον Πόντου Α', σελ. 111	μαντάρ', το: εκ του δημώδους μανιτάρι, ο εκ του αρχαίου αμανίτης. Δηλοί είδος μύκητος αλμυρού επί των καλάμων φυομένου εν είδει μαλλίου, εν τη αρχαία αδάρκη και αδάρκης. Ούτω καλείται και ο μέγας μύκης ο φυόμενος επί του αραβοσίτου, ο άλλως μανέα καλούμενος. Πρβ. και: μανέα	
μανίν, το	Πόντος		Ορδού	ΙΑΝΕ	(αμανίτης) ίσκα	
μανίν, το	Πόντος		Τραπεζούντ α	ΙΑΝΕ	ίσκα, είδος ευφλέκτου ύλης, ήν μεταχειρίζονται οι χωρικοί διά να ανάπτουν αυτήν διά της πέτρας (ατσαλόπετρα) και με την ίσκα ταύτην το τσιγάρο	
μανίν, το	Πόντος			ΙΑΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	το έναυσμα το παρασκευαζόμενον εξ -α-μανί- του των επί δένδρων πινών φυόμενον επειδή δε προ της εφευρέσεως των φωσφοροξύλων (εχρώντο θειαφοκηρίω και υφάσματι λινώ κεκαυμένω και τούτο (εκλήθη μανίν. Όθεν τα μανέα, μανίζω, μανιώνω	
μανίν, το	Πόντος		Κερασούντ α	ΙΑΝΕ, Εύξειν. Πόντ. Α', σελ. 541	εκ του αμανίτης παράγεται το μανίν=ήσκα. Επειδή δε προ της εφευρέσεως των φωσφοροξύλων λινούν καιόντες ύφασμα και σβεννύοντες μετεχειρίζομεθα αντί του εξ αμανίτου ενάυσματος, και το κεκαυμένον τούτο ύφασμα μανίν ωνομάζομεν	
μανίν, το	Πόντος		Κοτύωρα	Αρχείον Πόντου 7, σελ. 142	ήσκα	

μανίν, το				Πόντος			Οινόη	ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	ούτω εν τοις περιχώροις και άλλοι εν τω Πόντω κυρίως λέγεται η εκ των αμανιτών (αγαρικού) κατασκευαζομένη ίσκα. Εν Οινόη δε 'μανίν' καλούσι και παν απαιθαλωθέν τεμάχιον υφάσματος, βάρβακος, χάρτου κ.λπ. (εκ του αμανιτής)
μανίν, το				Πόντος			Τραπεζούνη	ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	είδος μύκητος φυομένου περί των κορμών δένδρων, εκ τούτου δε ξηρανθέντος σχηματίζεται εύφλεκτον έναυσμα, χρήσιμον τοις καπνίζουσι σιγάρον
μανίν, το				Πόντος			Κοτύωρα	ΙΛΝΕ, χφ.	πληθ. μανία, τα: η προς έναυσμα διά της καμινώσας ίσκα (παρά το αμανιτής, αμανίτιον)
μανίν, το				Πόντος				ΙΛΝΕ, Ευξείν. Πόντ. 1, σελ. 54	μανίν, το: (αμανιτής) 1) το έναυσμα το εξ αμανιτού, η ήσκα, 2) το αντί του τσιούτου έναυσματος ύφασμα
ανίν, το				Πόντος				ΙΛΝΕ	μανίν καλείται ούτω ύφασμα λινούν κεκαμμένον προτού μεταβληθή εις αιθάλην εσβυσμένον. Εντεύθεν και ο εκ λιγνύος και εξ ανθρακών ρύπος
ανίν, το				Πόντος				ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	κεκαμμένον ύφασμα, όπερ εχρησίμευεν τέως ως ύσκα διά τα πυρεκβόλα
ανίν, το				Πόντος				Μεσαιωνικά 1, σελ. 400	αμάνιον, Οικονομ. 87
ανίν, το				Πόντος				Οικονομ. 87	αμανιόν -Baumschwamm
ανίν, το				Πόντος			Τραπεζούνη	ΙΛΝΕ	
ανίν, το				Πόντος		Χαλδία	Τραπεζούνη	Αρχείον Πόντου 12, σελ. 30	



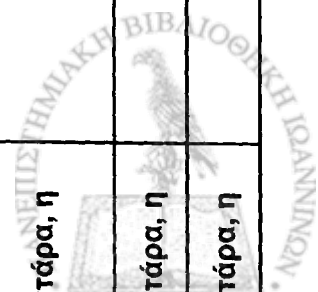
μανίτα, η		Δωδεκάνησα		Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 653, σελ. 79	Μανίτες (οι) [αρχ. αμανίται]. Καλούνται ούτω οι amanitae agarici, boleti. Είδη: μανίτες, αυγούδια, πευκάκονα, καπιτάρια, μόπλευρα, λαφομανίτες	
μανίτα, η		Δωδεκάνησα		Ρόδος	Αφάντου	ΙΛΝΕ, χφ. 1246, σελ. 216	μανιτάρι. Έχει πολλώ λογίω μανίτες	
μανίτα, η				Αντικύθηρα		ΙΛΝΕ, χφ. 1281, σελ. 48	μανίτες (=μανιτάρια) Υπάρχουν άστροι, εκείνους τσι κόκκινους τσι λέγαμε κρασάτους. Τσι άλλους τσι λέγαμε μανίτες	
μανίτα, η		Νησιά Ανατ. Αιγαίου		Ικαρία	Προφήτης Ηλίας	ΙΛΝΕ, χφ. 1224, σελ. 78	α (θα) σε ορμηνέψη μανίτες που 'εν τους ξέρουσιν	
μανίτα, η						εφ. Πατρίς 14 Νοεμβρίου 1929, σελ. 5	μανίτα, η: λέξις που αργότερον έγινε συνώνυμος με την λέξιν απάτη, είναι είδος κλοπής συχνής εις τας τάξεις των λωποδυτών. Ρίπτουν έν πυρ... πλήρες εφημερίδων, το οποίον ευρίσκει εις διαβάτης, καθ' όν χρόνον δε ούτος εις εν απόκεντρον μέρος το ερευνά, παρουσιάζεται εις των λωποδυτών όστις ζητεί το μεριδιόν του καθ' όν χρόνον όμως για... μοίρασμα παρουσιάζεται δεύτερος λωποδύτης, ο δήθεν κάτοχος του πορτοφολίου ο οποίος ζητεί να τους ψάξει δια να εύρη δήθεν το απολεσθέν. Κατά το ψάξιμο αφαιρείται και του ευρόντος το πορτοφόλι. Η μανίτα λέγεται και μανιτάρι	

μανίτα, η								Αθήνα, Πειραιάς κ.α.	ΙΛΝΕ, χφ. 619, σελ. 104	άνθρωπος πονηρός, υστερόβουλος, κατεργάρης. Είναι μια μανίτα αυτός που βλέπεις: Ό,τι μανίτα είναι ο πατέρας είναι και ο γιος	
μανίτα, η									εφ. Πατρίς 14 Νοεμβρίου 1929, σελ. 4-5	μανιταριζής: ο κλέπτων τα χρήματα του άλλου δια της μεθόδου της μανίτας ή του μανιταριού.	
μανίτα, η						Στερεά Ελλάδα		Λεβάδεια	ΙΛΝΕ, χφ. 1102, σελ. 9	μανίτα, η (τις): το μανιτάρι	
μανίτα, η						Δωδεκάνησα		Βλαμαρή	ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 63	μανίτες (θηλ.): μανιτάρια, μύκητες	
μανίτα, η						Δωδεκάνησα			Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίκων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986	μανίτα, η= το μανιτάρι, το κόκκινο με σχήμα κυπέλλου, αρχ. αμανίτης, -ας, ο θηλ. αμανίτα πβ. αγκαπιτάρι, καπιτάρι, σβγούδι, κοκάκι, γαλασίτης, αλαφομανίτα, χερσιμίθι	
μανίτα, η						Δωδεκάνησα			Γεωγραφικό Λεξικό Ελληνικών Τοπωνυμίων. Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού, Αθήνα, 1983	Κορυφή λόφου. Υψόμετρο 288 μ.	τοπωνύμιο
ανιτάγκαθο,						Πελοπόννησος			Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προοδευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639	είδος ακανθώδους φυτού.	



μανιτάρα, η	boletus edulis	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	Λαϊκές ονομασίες [του βωλίτης του εδώδιμου]: βασιλές, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλογέρα, καλογερούδια, μανιτάρες, ταντάρες.
μανιτάρα, η		εδώδιμο	Μακεδονία	Καταφύγι			ΙΛΝΕ, Γ. Κρήτου, Ιδιορρ. γλώσσ. Καταφ. σελ. 231		Μανιτάρεις, οι: αντί μανιτάρες, μανιτάρα. Πρόκειται για τη μεσαιωνική λέξη αμανιτάριον, που είναι υποκοριστικό της λέξης αμανίτης (μανιτάρι). Πρόκειται για παράσιτα φυτά, σπογγώδη, που είναι νοστιμώτατα. Το φθινόπωρο οι τσαμπαναραίοι, αλλά και όλα τα παιδιά, μάζευαν στο ύπαιθρο μανιτάρα (γιδομάνταρες ή προβατομάνταρες) και τα τρώγανε ψημένα και αλατισμένα. Ήταν μια από τις λίγες και σπάνιες λιχουδιές των παλιών Καταφυγιωτών, που, ας τονισθεί, ξέρουν πολύ καλά να ξεχωρίζουν τα δηλητηριώδη από τα μη δηλητηριώδη μανιτάρα.
μανιτάρα, η			Ήπειρος	Μαργαρίτι			ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 57		κουκουβέλα ή οβρέλα ή μαν'τάρα: είδος αμανιτού γνωστού εις την Τριφυλλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα (βλ. σελ. 61) Επίσης κουκουβέλα λέγουν και την κόλλα της αμυγδαλιάς.
μανιτάρα, η			Στερεά Ελλάδα	Παρνασσός			ΙΛΝΕ, χφ. 803, σελ. 153		μανιτάρεις, οι (θηλ.): τα μανιτάρα
μανιτάρα, η			Ήπειρος	Πωγώνι			ΙΛΝΕ, χφ. 655B, σελ. 504		μανιτάρα, η: το μανιτάρι. Μαγειρεύει φαεί με μανιτάρεις

μανιτάρα, η	Μακεδονία	Καταφύγι	ΙΛΝΕ, Γ. Κρήτου, ιδιορρ. γλώσσ. Καταφ. σελ. 231	μανιτάρες, οι: Αντί μανιτάρες, μανιτάρια. Πρόκειται για τη μεσαιωνική λέξη αμανιτάριον, που είναι υποκοριστικό της λέξης αμανίτης (μανιτάρι). Πρόκειται για παράσιτα φυτά, σπογγώδη, που είναι νοστιμότητα. το φθινόπωρο οι τσαμπαναφαίοι, αλλά και όλα τα παιδιά, μάζευαν στο ύπαιθρο μανιτάρια (γιδομάνταρες και προβατομάνταρες) και τα τρώγανε ψημένα και αλατισμένα. Ήταν μια από τις λίγες και σπάνιες λιχουδιές των παλιών Καταφυγιωτών, που, ως τονισθεί, ξέρουν πολύ καλά να ξεχωρίζουν με το μάτι τα δηλητηριώδη από τα μη δηλητηριώδη μανιτάρια	παροιμία
μανιτάρα, η	Πόντος	Όφης	Πόντ. Αρχ. τόμ. 2ος, σελ. 53	Αϊτικό κατάρα 'ς σου σκυλλί 'ς ση μαν'τάρα' (τέτοια κατάρα 'ς του σκύλλου το μανιτάρι) Επί αδικού κατάρας.	παροιμία
μανιτάρα, η	Στερεά Ελλάδα	Αιτωλίας	ΙΛΝΕ, Λουκ. Μεταφ. 1, σελ. 234	Αυτές είναι παλαβές μανιτάρις': δηλητηριώδεις μύκητες. 'Έφαι ντα παλαβή μαν'τάρα': δηλητηριώδη μύκητα (το εναντίον ήμιν μαν'τάρα)	παροιμία
μανιτάρα, η	Πόντος	Όφης	Αρχεϊον Πόντου 2, σελ. 55	Αϊτικό κατάρα 'ς σου σκυλλί 'ς ση μαν'τάρα' (τέτοια κατάρα 'ς του σκύλλου το μανιτάρι) Επί αδικού κατάρας	παροιμία
μανιτάρα, η	Μακεδονία	Δεσκάτη	ΙΛΝΕ, χφ. 951, σελ. 291	το μανιτάρι	
μανιτάρα, η	Μακεδονία	Βόιον	ΙΛΝΕ, χφ. 877, σελ. 81	Όπ' κουπρά κι ισύ μαν'τάρα'	παροιμία

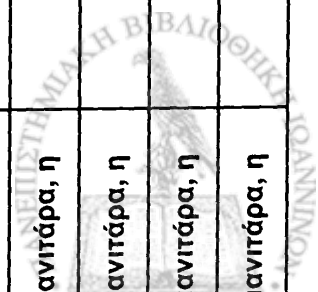


μανιτάρα, η						Θεσσαλία				Μεσοχώρι	ΙΑΝΕ, χφ. 1031, σελ. 72	μαδάρα (μανιτάρα), η: είδος μανιταριού που το τρώνε οι κάτοικοι ψητό. Στην Τριφυλλία λέγεται κουκουλιέτα.	
μανιτάρα, η						Αν. Ρωμυλία				Μέγα Μοναστήρι	ΙΑΝΕ, χφ. 1164, σελ. 236	το μανιτάρι. Έφαγι μανιτάρια κι στρόφιμαξιν	
μανιτάρα, η						Μακεδονία				Γρεβενά	Ι. Μ. Παπαϊωάννου, Γλωσσάρι Γρεβενών, σελ. 66	Όπ' κουτρά κι αυτός μαν'τάρα'	παροιμία
μανιτάρα, η						Θεσσαλία			Πήλιο	Τσαγκαράδα	ΙΑΝΕ, χφ. 933, σελ. 256	Όταν δης συγά ή μαν'τάριας (μανιτάρια) λόια θ' ακούσης'	δοξασία
μανιτάρα, η						Θεσσαλία			Πήλιο	Τσαγκαράδα	ΙΑΝΕ, χφ. 933, σελ. 227	Άμα έχ' πολλές μαν'τάριας τόπι θα έχ' μιγάλ' φτώχεια'	δοξασία
μανιτάρα, η						Θεσσαλία				Μεγαλόβρουσον	ΙΑΝΕ, χφ. 1035, σελ. 233	ίσκνα ή μαν'τάρα βγαίν' στ'ς οξυές και στ'ς καστανιές	
μανιτάρα, η						Θεσσαλία			Πήλιο	Τρίκερι	ΙΑΝΕ, χφ. 789, σελ. 357	μαν'τάριας (μανιτάρια) τς λέμε κι λαγ'δάκια άμα είναι μ'κρά, κι άμαν μιγαλώνουν γένουνται μαν'τάριας	
μανιτάρα, η						Ήπειρος				Μαργαρίτι	ΙΑΝΕ, χφ. 788, σελ. 61	μαν'τάρα: είδος αμανίτου εδωδίου (γνωστού εις Τριφυλιαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα) λέγεται παρά τοις εντοπίοις Ήπειρώταις και κουκουβέλα	
μανιτάρα, η						Ήπειρος		εδωδιμο		Πλάκα	ΙΑΝΕ, χφ. 867, σελ. 168	φαγώσιμο μανιτάρι	
μανιτάρα, η						Μακεδονία				Γρεβενά	Ι. Μ. Παπαϊωάννου, Γλωσσάρι Γρεβενών, σελ. 66	Όπ' κουτρά κι αυτός μαν'τάρα'	παροιμία
μανιτάρα, η						Μακεδονία				Βρασανά	ΙΑΝΕ, χφ. 1111, σελ. 104	είδος μεγάλου μανιταριού που μεγαλώνει απάνω σε κορμούς δέντρων γερασμένων. Στη Θεσσαλονίκη το λένε 'αρνάκι'.	
μανιτάρα, η						Α. Ρωμυλία				Καβακλί	ΙΑΝΕ, χφ. 1164, σελ. 267	μανιτάρι	
μανιτάρα, η						Α. Ρωμυλία				Καβακλί	ΙΑΝΕ, χφ. 1268, σελ. 71	το μανιτάρι. Ο αρχαίος αμανιτής.	

μανιτάρα, η		μη εδωδιμο	Μακεδονία				Δημητρίτσι	ΙΛΝΕ, χφ. 1131, σελ. 41	Τς μανιτάρις τς γλέπουμι στα χουράφια δεν τς τρώμι. Τις φόβουμαστι, είνι κι οι σκυλλουμανιτάρις.	
μανιτάρα, η			Μακεδονία				Δημητρίτσι	ΙΛΝΕ, χφ. 1131, σελ. 41	το μανιτάρι. Τα μανιτάρια που είναι άσπρα στην κάτω επιφάνεια και που δεν τρώγονται τα λένε σκυλλουμανιτάρις	
μανιτάρα, η		εδωδιμο	Μακεδονία				Βλάστη	ΙΛΝΕ, χφ. 1081, σελ. 187	μανιτάρι που τρώγεται	
μανιτάρα, η			Α. Ρωμυλία				Σιναπλι	ΙΛΝΕ, χφ. 1083, σελ. 56	μανιτάρι. Πασίνου να βγάλου μανιτάρις	
μανιτάρα, η	οικογ. αγαρικιδών		Ήπειρος				Αρτοπ.	ΙΛΝΕ, χφ. 1203, σελ. 23	αμανιτης, οικ. αγαρικιδών	
μανιτάρα, η			Θράκη				Μικρό Μοναστήρι	ΙΛΝΕ, χφ. 1194, σελ. 92	μανιτάρι	
μανιτάρα, η			Θεσσαλία		Πήλιο		Τσαγκαράδα	ΙΛΝΕ, χφ. 933, σελ. 303	μανιτάρα, η -μανιτάρ', του - μανιταράκ', του: είναι οι μύκητες που φυτρώνουν την άνοιξη και το φθινόπωρο μετά τη βροχή	
μανιτάρα, η			Μακεδονία				Κοζάνη	ΙΛΝΕ, χφ. 983Ε, σελ. 419	μανιτάρι	
μανιτάρα, η			Θεσσαλία				Μεγαλόβρουσον	ΙΛΝΕ, χφ. 1035, σελ. 232	Οι μανιτάρις μι βρακι τρώουνη	δοξασία
μανιτάρα, η			Μακεδονία				Καταφύγι	ΙΛΝΕ, χφ. 960, σελ. 253	το μανιτάρι. "Είχι λουγιών - λουγιών μανιτάρις, αλλά τς αστόησα"	
μανιτάρα, η			Στερεά Ελλάδα			Φθιώτιδας		ΙΛΝΕ, χφ. 1088, σελ. 171	μανιτάρι. "Μάζιψα μανιτάρις ζαπνάν' στου λόγγου"	
μανιτάρα, η			Θράκη				Καβακλί	ΙΛΝΕ, χφ. 1080, σελ. ?	μανιτάρι	
μανιτάρα, η			Μακεδονία				Καταφύγι	ΙΛΝΕ, χφ. 968, σελ. 25	μανιτάρι. Άιντι, να μάσουμι μανιτάρις	
μανιτάρα, η			Θράκη				Αμόριον	ΙΛΝΕ, χφ. 1152, σελ. 28	ξιφύτρουσι σα μανιτάρα	παροιμία
μανιτάρα, η			Θράκη				Αμόριον	ΙΛΝΕ, χφ. 1152, σελ. 62	μανιτάρι. 1) 'Ιγκι μανιτάρα: έχασε τη φρεσκάδα και τη δροσερότητα, 2) 'Ξιφύτρουσι σαν μανιτάρα'	στερεότυπ η φράση, παροιμία



μανιτάρα, η		Θράκη			Σουφλί	ΙΑΝΕ, χφ. 535, σελ. 51	μανιτάρα, η: 1) μύκης, μανιτάρι, 2) μπφ.: ισχνός, αδύνατος, ανίσχυρος	μεταφορά
μανιτάρα, η	εδώδιμο	Θεσσαλία			Σκήτη	ΙΑΝΕ, χφ. 1247, σελ. 98	Τ'ς μανιτάρις (μανιτάρες) τ'ς τρώμι τηγανιτές, κι πίττα φτειάνουμι	
μανιτάρα, η		Θεσσαλία			Σκήτη	ΙΑΝΕ, χφ. 1247, σελ. 98	Είμι δυο ειδών μανιτάρις (μανιτάρες) είναι οι κόκκινις, βασιλουμάν'ταρις κι οι άλλις είναι άσπρις, αυτές είναι ήμιρις.	
μανιτάρα, η		Μακεδονία			Ζώνη	ΙΑΝΕ, χφ. 1221, σελ. 87	όπου κουπριά κι αυτός μανιτάρα'	παροιμία
μανιτάρα, η		Μακεδονία			Βογατζικό	ΙΑΝΕ, χφ. Γρέζου, Συλλογή Παροιμιών Βογατζικού, σελ. 6	όπου κουπριά κι αυτός μανιτάρα' (μύκης)	παροιμία
μανιτάρα, η		Μακεδονία			Βόιον	ΙΑΝΕ, χφ. 687B, σελ. 471	μανιτάρες: άσπρα μανιτάρια που βγαίνουν 'ς τα χορτάρια, σε ισώματα -τα μικρότερα όλων	
μανιτάρα, η		Μακεδονία			Καστοριά	ΙΑΝΕ, χφ. 670A, σελ. 134	μανιτάρια, τα ή μαρτάρες οι (θηλ.)	
μανιτάρα, η		Μακεδονία			Βόιον	ΙΑΝΕ, χφ. 681B, σελ. 423	Η ίσκα είναι από μαρτάρια (μύκητα) της οξάς	
μανιτάρα, η		Θεσσαλία			Σκληθρο	ΙΑΝΕ, χφ. 1233, σελ. 2345	[Μελίσσι] τ'ώρα έχουν φυσιρά, ιμείς είχαμι μαρτάρις (=μανιτάρες) [...] κι βάζαμι μέσ' στου μανιτάρ' του υγρό κι ινουδιάζι του μανιτάρι τόπι [το μανιτάρι το χρησιμοποιούσαν ως φυσερό για να ραντίζουν το μελίσσι με ξίδι]	χρήση σε μελισσοκομία
μανιτάρα, η		Θεσσαλία			Σκληθρο	ΙΑΝΕ, χφ/ 1233, σελ. 249	μαρτάρια, η ή μανιτάρα, η ή μανιτάρα, η: το μανιτάρι	
μανιτάρα, η		Μακεδονία			Τρικοκιά	ΙΑΝΕ, χφ. 1082, σελ. 99	μαρτάρια, η: το μανιτάρι	
μανιτάρα, η		Μακεδονία			Δεσκάτη	ΙΑΝΕ, χφ. 942, σελ. 18	μαρτάρια, η < μανιτάρα: μανιτάρι	
μανιτάρα, η		Θεσσαλία			Σκληθρο	ΙΑΝΕ, χφ. 1233, σελ. 169	μαρτάρις, οι: μανιτάρες, μανιτάρια	



Μακεδονία

μανιτάρα, η					Μακεδονία			Δεσκάτη	ΙΛΝΕ, Χφ. 1124, σελ. 42	μανιτάρα, η/ μανιτάρα/ μανιτάρα + κατάλ. μεγεθ. -α: μανιτάρα	
μανιτάρα, η					Στερέα Ελλάδα	Αιτωλοακαρνανίας			ΙΛΝΕ, Χφ. 1041, σελ. 390	έγινε μανιτάρα: χάλασε καλά, έταθε ανεπανόρθωτη βλάβη	στερεότυπη φράση
μανιτάρα, η					Πελοπόννησος	Αρκαδίας	Κυνουριάς	Βούρβουρα	ΙΛΝΕ	μεγεθυντικό του ουσ. (α)μανιτάρα	
μανιτάρα, η					Στερέα Ελλάδα	Αιτωλίας			ΙΛΝΕ	μεγεθυντικό του ουσ. (α)μανιτάρα	
μανιτάρα, η					Μακεδονία			Βογατζικό	ΙΛΝΕ	μεγεθυντικό του ουσ. (α)μανιτάρα	
μανιτάρα, η					Μακεδονία			Σισάνιον	ΙΛΝΕ	μεγεθυντικό του ουσ. (α)μανιτάρα	
μανιτάρα, η					Μακεδονία			Βογατζικό, Σισάνιον	ΙΛΝΕ	όπου κουπριά κι αυτός μανιτάρα (περί ανθρώπων αείποτε μετά κακών πράξεων συνημμένων)	
μανιτάρα, η					Κύπρος				Ξιούτας Παύλος, Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Δημοσεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία 2001, σελ. 64	[...] Άμα [του γαδάρου] του παραστήσουν γασούραν, μυρίζεται, ψηλώνει τα σ'είλη του, αρκώνει το δειν του, κατεάζει μάνι μάνι προ πάντος άμα του βάλουν δίπλα στην γασούρα άλλον γάρον, ζηλεύει, ματσουκώνει, αδρυνίσκει την μανιτάραν του τζαι σαρτίζει πάνω της, ακκάνει την 'πο το ζνίσ'ιν τζ'ι εν κατεαίνει 'που πάνω της μ' έναν κολάν	σεξουαλική μεταφορά: μανιτάρα = πέος
μανιταράκι, το					Θεσσαλία		Πήλιο	Τσαγκαράδα	ΙΛΝΕ, Χφ. 933, σελ. 303	μανιτάρα, η -μανιτάρα', του -μανιταράκι', του: είναι οι μύκητες που φυτρώνουν την άνοιξη και το φθινόπωρο μετά τη βροχή	
μανιταράς, ο					Επτάνησα		Κεφαλονιά		ΙΛΝΕ, Λ.Α. Τ. 5, σελ. 55	μανιταράς, ο: τοπωνύμιο	τοπωνύμιο
μανιταράς, ο					Νησιά Αν. Αιγαίου		Σαμοθράκη		ΙΛΝΕ, Χφ. 449, σελ. 66	Μανιταράς, ο: τοπωνύμιο	τοπωνύμιο

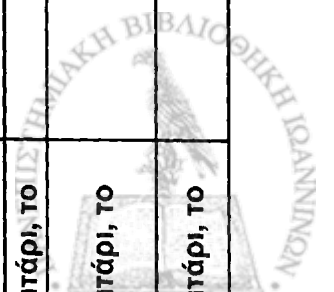
<b>Μανιταράς, ο</b>								ΙΑΝΕ, χφ. 1293, σελ. 435	εις συνοικία Μανιταρά (τοπων.)	τοπωνύμιο
<b>Μανιταράς, ο</b>								ΙΑΝΕ, χφ. 449, σελ. 66		τοπωνύμιο
<b>Μανιταράς, ο</b>								ΙΑΝΕ, χφ. 449, σελ. 66		τοπωνύμιο
<b>Μανιταράς, ο</b>								ΙΑΝΕ, χφ. 1293, σελ. 435	εις συνοικία Μανιταρά (τοπων.)	τοπωνύμιο
<b>Μανιτάρης, ο</b>								ΙΑΝΕ, χφ. 1009, σελ. 61	μανιτάρης, ου: το άτομο που αγαπά να τρώη μανιτάρια ή να τα μαζεύη και να τα πωλή	παρωνύμιο
<b>μανιτάρι της κοπριάς, το</b>								ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηιωάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94	Ππουφομανιταρα ή μανιτάρκα της κοπριάς ή κοπρομανιταρα. Είναι τα coprin. Δεν τρώγονται.	
<b>μανιτάρι της κοπριάς, το</b>								ΙΑΝΕ, χφ. 507, σελ. 32	μανιτάρκα της κοπριάς ή κοπρομανιταρα. Είναι τα coprins. Δεν τρώγονται.	
<b>μανιτάρι της συκιάς, το</b>								περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (εuremento), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανιταρα, ασπρομανιτες, αυτάκια, γλιστρομανιτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανιτες, κοπρομανιταρα, λυκομανιτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συζιάς, μανιτες μαύροι, μανιτραγούρες, μαυρομανιτες, πουρούκια, ππουφομανιταρα, σκινομανιτες, φιδομανιτες, 'φχιά τους σκαλαπτούνταρους.	



μανιτάρι των αλωνιών, το						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	<p>ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θαναπίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπτρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρα της κοπριάς, μανιτάρα της αυτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπούνταρους.</p>	
μανιτάρι των λιβαδιών, το		Μακεδονία	Καβάλας	Ζαρκαδιά	επιτόπια έρευνα	Έχουμε το μανιτάρι των λιβαδιών ή κοπτρομανιτάρι.		
μανιτάρι, το		Κύπρος			ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηγιωάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94	<p>Τα μανιτάρα (μανιτάρια) άμα είναι μικρά κάτω απ' το χώμα, λέγονται πουρούδια. Μανιτάρια υπάρχουν αυτά τα είδη *:</p> <p>Θαναπίτες (οι), μανιτάρια της αυτζιάς ή ήμερα μανιτάρια, μανιτάρα των αλωνιών ή ασπρομανιτάρα, ππουφομανιτάρα ή μανιτάρα της κοπριάς ή κοπτρομανιτάρα, βυζατζ'ίτες, φχια τους σκαλαπούνταρους.</p> <p>* Για τα μανιτάρια δυστυχώς δεν βρήκα κανένα βοήθημα στην ελληνική και γι' αυτό παραπέμπω στο Petit Larousse illustré στον πίνακα πούχει στη λέξη champignon.</p>		
μανιτάρι, το		Μακεδονία		Βροντού	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1195, σελ. 258	μαδάρ' του: το μανιτάρι		



μανιτάρι, το				Μακεδονία			Ζώνη	ΙΛΝΕ, χφ. 1221, σελ. 21	τρόφιμα: μανδάρια	
μανιτάρι, το			Καλαβρίας	Κ. Ιταλία		Χωρίο Ροχούδι		ΙΛΝΕ, χφ. 884, σελ. 9-10	μουλιτάρι, το: μανιτάρι. Έχει το μουλιτάρι το αλετ-τόρι ο τ' αλετοράκι, το λαράιτο, κείνο έχει το πώδι χρονάο κ' έν' δούνδο'. Υπάρχει το μανιτάρι το αλετ-τόρι ή αλετοράκι, το λαράιτο, που έχει το στέλεχος χονδρό και είναι σφαιρικό	
μανιτάρι, το				Στερεά Ελλάδα		Άγιος Κωνσταντίνος		ΙΛΝΕ, χφ. 1299, σελ. 312	μανιτάρι	
μανιτάρι, το				Θεσσαλία		Βερδικούσα		ΙΛΝΕ, χφ. 1211, σελ. 169	μαρτάρια, τα: μανιτάρια	
μανιτάρι, το				Νησιά Αν. Αιγαίου	Σαμοθράκη			ΙΛΝΕ, χφ. 1293, σελ. 101	μαν'τάρ', του: βγαίνει από δρύες όταν πάνε να σαπίσουν. Μ' αυτό καπνίζουν τα μελίτσια για να τα 'κόψουν' και να πάρουν το μέλι. Λέγεται και μισομανιτάρου, του. Πληθ. μανίτσα, τα	χρήση σε μελισσοκομία
μανιτάρι, το		δηλητηριώδες		Επτάνησος	Κεφαλονιά			ΙΛΝΕ, χφ. 1229 σελ. 159	μανιτάρι, το: μανιτάρι που βγαίνει στα περνάρια (πρίνους) - Το μανιτάρι ανοίγει και γίνεται σαν πιατέλο. Όποιος το φάει φαρμακίζεται (δηλητηριάζεται)	
μανιτάρι, το								ΙΛΝΕ, Παντελίδη Φωνητική		
μανιτάρι, το				Μακεδονία		Μεσορώπη		ΙΛΝΕ, χφ. 1200, σελ. 421	μάν'τάρ', του: μανιτάρι	
μανιτάρι, το				Ήπειρος		Ζωγράφ.		ΙΛΝΕ	μανιτάρι: μύκης	
μανιτάρι, το		εδώδιμο		Μακεδονία		Στανός		ΙΛΝΕ, χφ. 1200, σελ. 173	μαν'τάρ', του: μανιτάρι. Τα προυτουβρόχια βγαίν'ν τα μαν'τάργια κι τα τρώμ	
μανιτάρι, το				Μακεδονία		Αρναία		ΙΛΝΕ, χφ. 1200, σελ. 391	μαν'τάρ': μανιτάρι	

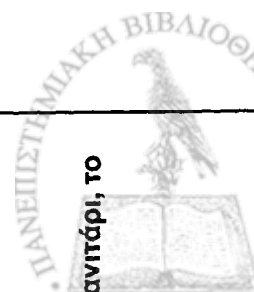




μανιτάρι, το	εδώδιμο	Επτάνησ α		Ζάκυνθος		Salvator Ludwig, Zapfe, Prag, 1904, σελ. 325	ο μύκης και δη ο εδώδιμος	
μανιτάρι, το		Ήπειρος				Ημερολόγιο Δωδώνη, 2, σελ. 154	Όπου κοπριά και το μανιτάρι'	παροιμία
μανιτάρι, το		Πόντος				Χατζιδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, σελ. 220	(α)μανιτάρι	
μανιτάρι, το						ΙΛΝΕ, Περίδης, Λεξικόν Ελληνικόν και Ιταλικόν, Ερμούπολη, 1854	αμανιτάριον, ίου, το: αμανίτης, μύκης	
μανιτάρι, το						Κοιμητά Στ., Ονομαστικόν, σελ. 60	ο μύκης (το μανιτάριον)	
μανιτάρι, το						ΙΛΝΕ, Χφ. Μαυροφρύδη	αμανιτάριν: αμανίτης	
μανιτάρι, το		Πελοπόννησος			Καλάβρυτα	ΙΛΝΕ, Χφ. 419, σελ. ?	μανιτάρι, το. Ούλα τα μανιτάρια ομπρελλωτά είναι	
μανιτάρι, το		Επτάνησα		Ζάκυνθος		ΙΛΝΕ, Χφ. Ζώη	αμανιτάρι, το: μύκης, αμανίτης (Αθην.)	
μανιτάρι, το		Κύπρος				Cypr. Journ. 1908	μανιτάρι της αναθήκας. mushrooms. Agaricus anathiehes	
μανιτάρι, το						Λεξιλ. Ν. Ελληνικής, Χφ. 468, σελ. 10	αμανιτάριν: Ορνεοσ. 537 βλ. και αμανιτάρι	
μανιτάρι, το		Κύπρος				Κυπριακαί Σπουδαί, ΙΘ', 1955, σελ. 128	μανιτάριν: η 'ίσκα της τερασιός' (βλ. λ.)	
μανιτάρι, το						Κοραή, Άτακτα, Ι, σελ. 253	αμανιτάριν	
μανιτάρι, το		Ήπειρος		Ζαγόρι		ΙΛΝΕ, Χφ. 552, σελ. 170	μαν'τάρ', το: μύκης: 'Πάμι'ς του Λόγκου να μίσουμ' μαν'τάρια'	
μανιτάρι, το		Μακεδονία			Πεθελινός	ΙΛΝΕ, Χφ. 1141, σελ. 90	μαν'τάρ', του: μύκης	
μανιτάρι, το						Λεξ. Μπριγκ.	μανιτάρι, ίου: fungo	
μανιτάρι, το	μη εδώδιμο	Πελοπόννησος			Καστάνια;	ΙΛΝΕ, Χφ. 1030, σελ. 109	μανιτάρια όσα δεν τρώγονται	
μανιτάρι, το		Δωδεκάνησος			Μεγίστη	ΙΛΝΕ, Ξενοφ. 6, σελ. 135	μανιτάρι, το: αμανίτης	
μανιτάρι, το		Εύβοια			Νέα Λάμψακος	ΙΛΝΕ, Χφ. 689Α, σελ. 137	μανιτάρ', του: μύκης	
μανιτάρι, το		Στερεά Ελλάδα			Δυό Βουνά	ΙΛΝΕ, Χφ. 1299, σελ. 79	μαν'τάρ', του: μανιτάρι	

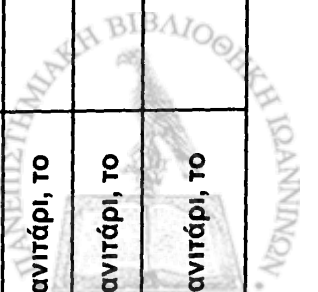


μανιτάρι, το		Κρήτη			Ραμνή	ΙΛΝΕ, χφ. 1114, σελ. 205	μανιτάρι, το: φύραμα 'εφταζύμου' συνιστάμενον από ρεβυθάλευρο, δάφνη, κίμινο κ.λπ. π.χ. Το μανιτάρι είναι πίζηλο βράμα και δε βρέπει να το ιδή αμμάτι γιατί βορεί να μη βετύχη ύστερα το φτάζυμο	
μανιτάρι, το		Νησιά Αν. Αιγαίου	Λήμνος			ΙΛΝΕ, χφ. 837, σελ. 45	μαν'τάρ': μανιτάρι	
μανιτάρι, το		Μακεδονία			Μοσχολιόταμος	ΙΛΝΕ, χφ. 1161, σελ. 84	μασάρ', του: σμήνος μελισσών. Του μασάρ' έβγινι 'ς τα δέτρα κι για να του μαζέψουμι, εβανάμι φουτιά 'που κάτου κι του καπνίζάμι κ' ικείου απ' του φλόμου μουδιάζι κι δι σι 'τρουγι	μελισσοκομία
μανιτάρι, το	εδώδιμο	Πελοπόννησος			Αιγιάλεια	ΙΛΝΕ, χφ. 574, σελ. 64	μανιτάρι: κοντός. -Παιδί είν' αυτό ή μανιτάρι. -Εγίνες καμπούρης σαν μανιτάρι. Μανιτάρια φυτρώνουν και εις τα δάση και τα οπποία τρώγουν	μεταφορά/παροιμία
μανιτάρι, το		Θράκη			Αδριανούπλη	ΙΛΝΕ, Θρακικά 4, 1933, σελ. 313	μαν'τάρ', το: 1) ο μύκης. 2) ό,τι ομοιάζει τον μύκητα κατ' ουσίαν, δηλ. ανούσιον, άθλιον. Του καρπούζ' βγήκε μαν'τάρ', 3) ο φελλός και η τάπα των φιαλών (βλ. μαν'ταριάζου)	μεταφορά
μανιτάρι, το		Πόντος			Κοτύωρα	ΙΛΝΕ	μαντάρ', το -πληθ.: μαντάρια, τα (παρά το αμανίτης): όλα σχεδόν τα είδη των αμανιτών. β) τα επί των σεσηπτότων κορμών των δένδρων φυόμενα εν είδει αμανιτών, γ) τα ιδίως 'σκυλοί μαντάρια' λεγόμενα, άτινα δήθεν φύονται επί των ούρων των κυνών, δ) το ανδρικών αιδοίων	μεταφορά
μανιτάρι, το		Μακεδονία			Δαμασκηνιά	ΙΛΝΕ, χφ. 1015, σελ. 56	μαν'τάρ': μύκης. Μεταφορικά 'τα έκανε μαντάρια (τουρκική)	παροιμία

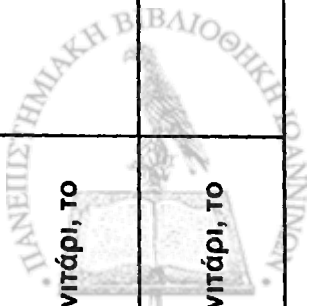


μανιτάρι, το				Κ. Ιταλία	Καλαβρίας		Γαλλικό	ΙΛΝΕ, χφ. 905, σελ. 38	μουνιτάρι ας-ξέ καστανία: μανιτάρι που βγαίνει κοντά 'ς τη ρίζα της καστανιάς	
μανιτάρι, το				Μακεδονία		Πρέσπα		ΙΛΝΕ, χφ. 1080, σελ. 119	το μικρό το καφετί μανιτάρι σαν ομπρέλλα λέγεται θηλυκό, αυτό είναι φαγώσιμο, το άλλο που δεν τρώγεται το λέμε αρσενικό	
μανιτάρι, το				Μακεδονία			Γαλάσιστα	ΙΛΝΕ, χφ. 1066, σελ. 46	μανιτάρις, οι: τα μανιτάρια. Τώρα πρόβριζιν, πάμι να μάσουμι μανιτάρις;	
μανιτάρι, το				Πόντος			Τραπεζούντα	Αρχαίον Πόντου Α', σελ. 111	μανιτάρ', το: εκ του δημόδους μανιτάρι, ο εκ του αρχαίου αμανίτης. Δηλοι είδος μύκητος αλμυρού επί των καλάμων φυομένου εν ειδει μαλλίου, εν τη αρχαία αδάρκη και αδάρκης. Ούτω καλείται και ο μέγας μύκης ο φύομενος επί του αραβοσίτου, ο άλλως μανέα καλούμενος. Πρβ. και: μανέα	
μανιτάρι, το				Πελοπόννησος			Γεράκι	Λ. Α. 3416, σελ. 95	μανιτάρι: εάν φάνε τα αιγοπρόβατα μανιτάρια, που έχουν πιάσει σκουλήκια ψοφούν αμέσως. Το κρέας τους κοκκινίζει.	
μανιτάρι, το				Δωδεκάνησος		Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 534, σελ. 184	μανιτάρια, τα: τα αβγούδια (βλ. λ.): τα μανιτάρια που βγαίνουν 'ς τ' αλώνια με σχέδιο αβγού	
μανιτάρι, το				Βιθυνία			Πιστικοχώρια	ΙΛΝΕ, χφ. 1109, σελ. 69	μανιτάρια, τα: μύκητες, μανιτάρια εδώδιμα. -Μάσι λίγα μανιτάρια να φάμι, μαρή. -Μη άρως απ' αυτά. Είμι μανιτάρια φαρμακικά	
μανιτάρι, το				Κύπρος			Αιγιαλούσα	ΙΛΝΕ, χφ. 908, σελ. 83	μανιτάρι, το: μύκητας. Ο πλέον συνήθης. Είς τους πέριξ τους Γιαλούσης αγρούς λέγεται βυζατσίμνιτης	

μανιτάρι, το				Νησιά Αν. Αιγαίου		Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθάρτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάμαι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξάιρετος	
μανιτάρι, το		Ήπειρος					Αραβαντινός Παναγιώτης, Παροιμιστήριον ή συλλογή παροιμιών εν χρήσει ουσών παρά τοις Ήπειρώταις, Ιωάννινα, 1863	Παληκάρι που πηδάει το μανιτάρι' Ειρωνεία επί ανάνδρων	παροιμία	
μανιτάρι, το		Ήπειρος			Ζαγόρι		Γ. Αναγνωστόπουλος, Περί του δυναμικού τονισμού εν τω ιδιώματι του Ζαγορίου, Θεσσαλονίκη, 1915	μαλτάρ', το: φαεί σπού μαλτάρια		
μανιτάρι, το		Θράκη				Αδριανούπ ολη	ΙΛΝΕ			
μανιτάρι, το		Αν. Ρωμυλία				Σαράντα Εκκλησιές	ΙΛΝΕ	που μας φύτρωσε σα μανιτάρι	παροιμία	
μανιτάρι, το		Καππαδοκία					Γ. Χατζιδάκις, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά 2, σελ. 542	μαϊτάρι: μανιτάρι		



μανιτάρι, το								ΙΛΝΕ	μανιτάρι και μονιτάρι: είδος χόρτων το πλείστον δηλητηριωδών. Εκ του παρά Διοσκορίδη και Νικάνδρω Αμανίτης	
μανιτάρι, το			Χαλκιδικής	Μακεδονία				ΙΛΝΕ, Ανθ. Παπαδόπουλου αποστολή	μαν'τάρ', το: μύκης φούμενος εις κορμόν νεκρού δένδρου	
μανιτάρι, το				Μακεδονία				ΙΛΝΕ	τα μανιτάρια: καμηλαύχια των ιερών	μεταφορά
μανιτάρι, το				Β. Α. Εύβοια				ΙΛΝΕ, χφ. Δ. Ιωάννου	μαν'τάρ: μύκης χρήσιμος εις την μελισσοκομίαν	Χρήση σε μελισσοκομία
μανιτάρι, το				Κύπρος				ΙΛΝΕ, χφ. Β. Μιχαηλίδου	Επιλάστικεν έναν ευτύς ομπρός μανιτάριν (μέθοδος κλοπής)	
μανιτάρι, το				Νησιά Αν. Αιγαίου				ΙΛΝΕ, χφ. 839, σελ. 139	είδος ίσκας	
μανιτάρι, το				Επτάνησος				Φιλήντας Μένος, Γλωσσονωσία και γλωσσογραφία ελληνική, τόμ. 1-3, Αθήναι	μανιτάρι>μονιτάρι (Κεφαλλονιά) από τα μονός, μονός	
μανιτάρι, το								περιοδικό Ελληνική Ζωή	εφύτρωσε σαν μανιτάρι	παρομοίωση
μανιτάρι, το				Πελοπόννησος				ΙΛΝΕ, χφ. 485Α, σελ. 80	Μαντάρι, το: τοπωνύμιο	Τοπωνύμιο
μανιτάρι, το				Επτάνησος				ΙΛΝΕ, χφ. 794, σελ. 49	Θα σηκωθώ αμπονώρα να πάω για μανιτάρια	
μανιτάρι, το				Μακεδονία				ΙΛΝΕ, χφ. 670Α, σελ. 134	μανιτάρια, τα ή μαρτάρια, οι (θηλ.)	
μανιτάρι, το				Μακεδονία				ΙΛΝΕ, χφ. 585	η μανάρα, οι μαντάρια: μανιτάρια. Γίνγιν μαντάρα: χονδρός ών έγινεν ωχρός το χρώμα	παρομοίωση
μανιτάρι, το								Ρίζος Νερούλος Ιακωβάκης, Κορακιστικά, Κων/πολη, 1813	Καμιά μέρα φοββούμαι μην τύχη και βράσει με και πιω το ζουμί μου, θαρρεύωντάς με μανιτάρην	



μανιτάρι, το					Καλλιτόλη	ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1194, σελ. 134	ήμερα μανιτάρια: δηλητηριώδη μανιτάρια μανιτάρζι, το: πληθ. τα μανιτάρζα: το μανιτάρι, agaricus campestris L. λέγεται και πούντζα του λιούκου, πορδή του λύκου	
μανιτάρι, το	αgaricus campestris	Πελοπόννησος	Επτάνησος	Τσακωνικά		Deffner, Η χλωρίς της Τσακωνιάς, Αθήνα, 1922, σελ. 23	αμανιτάρι, το, αμενιτάρι (Ζάκ.), μανιτάρι: υποκ. του αμάνιτας, ο τύπ.: αμανιτάριν ήδη παρά Προδρόμω: μύκης ο αμανιτής. Ή που μας ξεφύτρωσε πάλι σα μανιτάρι: επί των αππροσοδοκήτως επιφαινομένων. Η μέθοδος του μανιταριού: λωποδυτικός τρόπος του αφαιρείν τα χρήματα των αππλοϊκών, άλλως λεγομένη μέθοδος του πορταφολίν	παροιμία/ μεταφορά
μανιτάρι, το		Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Σάμιος		ΙΑΝΕ, ΧΦ. 877, σελ. 33  N. Ζαφειρίου, Σαμιακά, σελ. 103	μανιτάρ, το: είδος μύκητος ως τους κορμούς των πλατάνων φυόμενον. Τούτο οι χωρικοί, αφού βράσασι και κατόπιν αποξηράνωσιν, ονομάζουσι ισκαν. Μεταχειρίζονται δε ταύτην διά να ανάπτωσιν το σιγάρον. Ή ευκή σου πίνει σαν τη βρεμένη ισκα: δεν εκπληρουται	στερεότυπη φράση

μανιτάρι, το				Θάσος				ΙΑΝΕ, χφ. 588, σελ. 38	Παίρνει μια κούφα, ένα μιλ'σομάχιρου (ειδικόν μαχαίρι με το οποίον κόπτουν τας κηρήθρας), 5-6 τσιπες(ξύλα τελεκημένα και αιχμηρά κατά τα άκρα, το οποίον καρφώνεται εις τα τοιχώματα της κυψέλης και στηρίζει τας κηρήθρας) και μαν'τάρ' (ειδικόν ξηρόν μύκητα, το οποίον ανάπτει δια να ζαλίση τας μελίσσας)	χρήση σε μελισσοκομία
μανιτάρι, το		Κυκλάδες		Πάρος				ΙΑΝΕ	φυτρώνουν σα μανιτάρια'	παρομοίωση
μανιτάρι, το		Ήπειρος		Ραδοβύζι				ΙΑΝΕ, χφ. 1117, σελ. 186	(αίγιμα) 'Κοντή κοντή κοντούλα με την πίτα στο κεφάλι' (=το μανιτάρι)	αίγιμα
μανιτάρι, το		Μακεδονία		Βόιον				Παπανικολάου Φώτης, Λαογραφία Βοΐου, εκδ. Σύλλογος Ροδοχωριτών 'Η Πρόδος', Θεσσαλονίκη, 1999, σελ.348	Όταν βγαίνουν πολλά μανιτάρια το καλοκαίρι, ο χειμώνας θα είναι μανιτάρια	μανιτάρια
μανιτάρι, το		Μακεδονία		Βόιον				Παπανικολάου Φώτης, Λαογραφία Βοΐου, εκδ. Σύλλογος Ροδοχωριτών 'Η Πρόδος', Θεσσαλονίκη, 1999, σελ.379	Αίγιμα: 'άψυχος ψυχή δεν έχει, τρυπά τη γη και βγαίνει	αίγιμα
μανιτάρι, το		Θράκη		Σωζόπολη				Χατζητάκη - Καψωμένου Χρυσούλα, Θησαυρός Νεοελληνικών Αινιγμάτων, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 2000, σελ. 366	Πα' στο μπαϊρόπ'λο κάτ' ένα Βουργαρόπ'λο, φορεί και καλπακόπ'λο	αίγιμα

μανιτάρι, το				Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		Χατζητάκη - Καψωμένου Χρυσούλα, <i>Θησαυρός Νεοελληνικών Ανιγμάτων</i> , Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 2000, σελ. 367	Από πάνω απ' την πρασία κατβγαίνει ένας πασάς και ζητά ψωμί και αλάτι και καρβουνοπαρασιά	αίνιγμα
μανιτάρι, το				Θράκη			Καβακλι	Χατζητάκη - Καψωμένου Χρυσούλα, <i>Θησαυρός Νεοελληνικών Ανιγμάτων</i> , Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 2000, σελ. 368	Μια 'κκλησούδα μ' ένα ντρεκούδι	αίνιγμα
μανιτάρι, το				Καππαδο κία		Ίκονιου	Μπουγά Μαντενί	Χατζητάκη - Καψωμένου Χρυσούλα, <i>Θησαυρός Νεοελληνικών Ανιγμάτων</i> , Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 2000, σελ. 369	Μονόριζον, χιλέμορφον	αίνιγμα
μανιτάρι, το				Μακεδονί α		Χαλκιδικής	Στανός	ΚΕΕΛ, χφ. 4125/1979	Για να πάρουν από τις μέλισσες τις κερήβρες τις κάπνιζαν με μανιτάρια που έβγαιναν στα κούτσουρα. Οι παλιοί μελισσοурγοί όμως δεν τα πολυχρησιμοποιούσαν.	μελισσοκο μία

μανιτάρι, το	Χρηστικό	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Κασσάνδρεια (πρ. Βάλτα)	ΚΕΕΛ, Χφ. 4158	Του μαν'τάρ'. Σπουδαίο κι απαραίτητο για το μελισσά ήταν το είδος αυτό. Ξερό μανιτάρι, από κείνο που αναπτύσσεται σε ξερούς κορμούς βελανιδιάς. Καίγεται χωρίς φλόγα, βγάζει καπνό, που ζαλίζει τις μέλισσες και μονάχα με τον καπνό του μπορεί ο μελισσάς να δημιουργήσει αναταραχή στο μέλισσι χωρίς να του επιτεθούν οι μέλισσες. Γαι περισυλλογή, για χώρισμα, για μπόλιασμα, για τρύγημα μελισσιού το μανιτάρι ήταν απαραίτητο. Γι' αυτό πάντα ο μελισσάς έπρεπε να 'χη μανιτάρι.	μελισσοκομία
μανιτάρι, το		Θεσσαλία			Δομοκός	Γεωγραφικό Λεξικό Ελληνικών Τοπωνυμίων. Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού, Αθήνα, 1983	Ονομασία ράχης. Υψόμετρο 461μ.	Τοπωνύμιο
μανιτάρι, το		Θράκη			Κομοτηνή	Γεωγραφικό Λεξικό Ελληνικών Τοπωνυμίων. Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού, Αθήνα, 1983	Ονομασία περιοχής. Υψόμετρο 65 μ.	Τοπωνύμιο
μανιταριά, η						ΙΛΝΕ	μανιταριά. Συνών. αμανιτιά, μανιταρεώνας	
μανιταριά, η		Νησιά Αν. Αιγαίου	Λέσβος			ΙΛΝΕ	φυτρώνουν σα μανιταριά'	παρομοίωση
μανιταριά, η		Νησιά Αν. Αιγαίου	Λέσβος			ΙΛΝΕ	αμανταριά, η: τόπος, όπου φυτρώνουν αμανιταριά βλ. αμανιταριώνας	
μανιταριά, η		Δυτική Κρήτη				ΙΛΝΕ	αμανιταρέ, η: αμανιταρέα	
μανιταριάζω		Θράκη			Αδριανούπολη	περ. Θρακικά 4, 1933, σελ. 313	μαν'ταριάζω: γίνομαι σαν μανιτάρι, δηλ. χάνω την ωραιότητά μου, την ευκαμψία και ευστροφία μου	μεταφορά



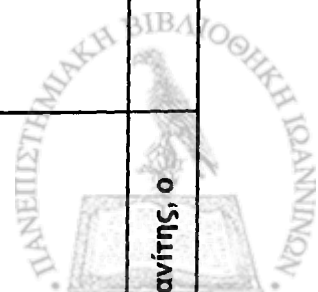
<b>μανιταριάζω</b>			Εθράκη		Μέτραι (Τσαλτάντζα)	περ. Θρακικά 9, 1933, σελ. 311	Τώρα πια ξεκλαδεύνε τ' αβέλια, διαλέζνε τς βέργες απ' τα κούρουβλα π' δίν-νε καλό σταφύλι τσε φακίζνε, τσε δέν-νε από εκατό εκατό, τσε κι μίζνε ανάποδα, τς κορφές κάτ και τς ρίζες απάν, μες σ' ένα λάκκο, όζω στς κουπριές, τσε σκεπτάνε με λινάτσα βρεμένι, και φουσκί, και κάθε οχτώ μέρες τσε ποτίζνε, ίσαμε π'νά βγάν-νε ρίζες και να μανιταριάσ-νε	
<b>μανιταριάζω</b>		Ήπειρος		Κουκούλι		ΙΛΝΕ, χφ. 1023, σελ. 397	μαν'ταριάζου: ζαρώνου, μαραίνονται σαν το μανιτάρι. Ός πτόη θα τα φ'λάξεις αυτά τα κουλουκ'θάκια δε τα γλέπ'ς π' μαν'ταριάσαν'	
<b>μανιταριάζω</b>		Εθράκη		Αμόριον		ΙΛΝΕ, χφ. 1152, σελ. 62	μανιταριάζου: γίνονται μανιτάρι	
<b>μανιταριάζω</b>		Εθράκη		Φανάριον Κων/πολης		ΙΛΝΕ, χφ. Σταμούλη	μανιταριασμένα αγγούρια, πορτοκάλια κ.λπ. : σαν μανιτάρια	
<b>μανιταριάζω</b>		Εθράκη		Μέτραι (Τσαλτάντζα)		περ. Θρακικά 9, 1933, σελ. 354	μανιταριάζω: αποκτώ μύκητας	
<b>μανιταριάς, ο</b>		Κρήτη		Σφακιά		ΙΛΝΕ, 536, σελ. 424	ομανιταρέ, η:η λ. υπό τον τύπον ομανιταρές (μέρος όπου βγαίνουν μύκητες). Η λ. και τοπωνύμιο	Τοπωνύμιο ο
<b>Μανιταριές, οι</b>		Κυκλάδες		Σίφνος		Μάνος Φιλιππάκης, Τοπωνύμια της Σίφνου, έκδ. Αδελφότητας Σίφνιων 'Άγιος Συμεών', 1989, σ. 164	Μανιταριές (στις) Τοποθεσία παρά το ακρωτήριο Νάπος.	Τοπωνύμιο ο

μανιτάριν της αναθρήκας, το	εδώδιμο	Κύπρος					Ξιούτας Παύλος, Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία 2001, σελ. 79	Πόρτος του γάρου ή πορτομανιτάρων, το: μη εδώδιμο μανιτάρι, το φυόμενον παρά τας κοπριάς. Άλλως και κουκκουλιανός, ο. Τα κυπριακά εδώδιμα μανιτάρια είναι τα κότ'ινα ή του πεύκου, εις τα δασερά και κυρίως ορεινά, και τα άσπρα ή της αναθρήκας ή πουρούδκια, τα, που φύονται παρά τας ρίζας νάρθηκος	
μανιτάριν του πεύκου, το	εδώδιμο	Κύπρος					Ξιούτας Παύλος, Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία 2001, σελ. 79	Πόρτος του γάρου ή πορτομανιτάρων, το: μη εδώδιμο μανιτάρι, το φυόμενον παρά τας κοπριάς. Άλλως και κουκκουλιανός, ο. Τα κυπριακά εδώδιμα μανιτάρια είναι τα κότ'ινα ή του πεύκου, εις τα δασερά και κυρίως ορεινά, και τα άσπρα ή της αναθρήκας ή πουρούδκια, τα, που φύονται παρά τας ρίζας νάρθηκος	
ανιταριστής, ο							περ. Ειδέναι, τ. 13	κλέπτης διά μεθόδου του μανιταρίου	
ανιταριτζής, ο							Σπ. Μελάς, Ν. Εστία, τ. 18, 1935, σελ. 911	Είσαστε συνεννοημένοι σαν τους μανιταριτζήδες, να μου τη φέρετε του φουκαρά του γέρου!	
ανιταριώνας,							ΙΛΝΕ	μανιταρέα. Συνών. αμανιτιά, μανιταρεώνας	
ανιταριώνας		Κύπρος					ΙΛΝΕ, χφ. 318, σελ. 23	Μανιταριώνας, ο: τοπων.: τόπος ένθα φύονται μύκητες	τοπωνύμιο
ανιταριώνας,		Κύπρος				Κώμη	περ. Αθηνά, τ. ΙΗ', σελ. 351	τοποθεσία εν Κώμη του Γιαλού (ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΗ ΚΑΤΆΛΗΞΗ -ών-)	τοπωνύμιο
ανιταρόκαμ ος, ο		Πελοπόννη σος	Αρκαδίας	Γορτυνί α	Βλαχώρραφ τι		ΙΛΝΕ, χφ. 504, σελ. 246	τοπων. στο Μανιταρόκαμπο (χωράφι)	τοπωνύμιο

μανιταρόπιτα, η				Ήπειρος			Κουκούλι	ΙΑΝΕ, χφ. 1023, σελ. 579	Ήυρα ένα σουρό πιρδικουμανίταρα κι θα τα φκιάσουμι μαν'ταρόπ'τα'
μανιταρόπιτα, η				Ήπειρος			Κουκούλι	ΙΑΝΕ, χφ. 1023, σελ. 579	πιρδικουμανίταρου: είδος μανιταριού. Ήυρα ένα σωρό πιρδικουμανίταρα κι θα τα φιάκουμε μανταρόπ'τα.
μανιταρότοπο ς, ο			Φθιώτιδας, Φωκίδας	Στερεά Ελλάδα				ΙΑΝΕ, χφ. 795, σελ. 16	δεν απουσιάν' (δεν κουράζεται) ου τσουπάν'ς όντας βουσκάει τα πρόβατα σι μαν'ταρότουπου
μανιταρότοπο ς, ο								Λεξικό Μπριγκ.	fungaia
μανιταρτζής, ο								εφ. Πατρίς 14 Νοεμβρίου 1929, σελ. 4-5	μανιταρτζής: ο κλέπτων τα χρήματα του άλλου δια της μεθόδου της μανίτας ή του μανιταριού.
μανιταρώνω				Μακεδονί α			Δεσκάτη	ΙΑΝΕ, χφ. 1124, σελ. 42	μαρταρώνου: μαρτάρα + κατάλ. ώνων: γίνομαι σαν μανιτάρι, σουφρώνω π.χ. Τα μάγουλα τ'ς μανιάς μαρτάρουσαν
μάνιτας της σικιάς, ο		μη εδώδιμο		Δωδεκάν ησα	Κως		Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 277	Τους μανίτους της σικιάς εν τους τρώνε
μανίτας, ο				Νησιά Αν. Αιγαίου	Λήμνος			Κρεκούκίας, Λήμν. σελ. 13	
μάνιτας, ο				Δωδεκάν ησα	Κως		Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 287	Ήυρα ένα ντουβρά (torba) μανίτους
μάνιτας, ο				Δωδεκάν ησα	Κως		Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 281	Πέρασα από το Σώφωφο (τοπων.) νγαι μάεψα μανίτους
μάνιτας, ο				Δωδεκάν ησα	Κως		Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 329	λοβάσσω (ψάχνω) να βρω μανίτους
μάνιτας, ο				Δωδεκάν ησα	Κως		Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 136	Γύρια κ'αι μάζεμα μανίτους (μανιτάρια)
μάνιτας, ο				Δωδεκάν ησα	Κως		Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 22	δίστιχο: Ήθελα στις Αλευρωτές (τοπων.) να πα να λασυνέψω./ αφού λαό δε σκότωση, μανίτους ας μαζέψω

<b>Μάνιτας, ο</b>								ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 193	Μάνιτας, ο: παρωνύμιο	παρωνύμιο ο
<b>μάνιτας, ο</b>	εδώδιμο	Δωδεκάνησα	Κως	Κύθηρα	Κως	Πυλί		ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 140	Οι κουκ'ουλίτες οι μανίτοι τρώουνται θρανισμένοι	
<b>μάνιτας, ο</b>			Κύθηρα	Κύθηρα				ΙΛΝΕ, χφ. 1208, σελ. 292	μάνιτας, ο: μανιτάρι, σκούληκας, ο: σκουλήκι της γης. -Τσι πέταξα τσι μανίτους που είχα μαζέψει, γιατί ήτονε γεμάτοι σκουλήκους. πβ. 292-293: Παρατηρούμε ότι στο κυθηραϊκό ιδίωμα, περίπου όπως και στην κρητική διάλεκτο, χρησιμοποιούνται μεγεθυντικοί τύποι λέξεων, που όμως δεν έχουν μεγεθυντική σημασία: σκούληκας, μάνιτας, πρινομάνιτας, σπούργιτας, τρούλλιτας	
<b>μάνιτας, ο</b>		Δωδεκάνησα	Κως	Κως	Κως	Πυλί		ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 146	Σε 'φτη νη γκουστέρα (=περιοχή) νεμμούνε (=φυτρώουν) πολλ'οι μανίτοι	
<b>μάνιτας, ο</b>	εδώδιμο	Δωδεκάνησα	Κως	Κως	Κως	Πυλί		ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 75	Ο μανίτας (μανιτάρι) ο γλινίτης άμ-μα το νητανίσης είναι σαν αφκό	
<b>μάνιτας, ο</b>		Εύβοια				Βρύση		ΙΛΝΕ, χφ. 1062, σελ. 60	μάνιτας, ο ή μανιτάρι, το: 'Τους μανίτους τους τρώει πολύ πράμα'	
<b>μάνιτεύω</b>		Στερεά Ελλάδα				Γρανίτσα		ΙΛΝΕ, χφ. 672, σελ. 115	μαντεύου:ρ. αρχίζω να ωριμάζω, να γίνουμαι (το πρώτο πρόσωπο, σπανίως και επί ερωνηιών απαντάται γιατί μόνο τα δέντρα μαντεύουν/ Μάντιψαν οι σ'κιές (άρχισην να κάνουν τα πρώτα σύκα οι σικιές)/ Αρχίν'σαν να μαντεύουν'ι τα σταφύλια	
<b>μανιζότρυπα,</b>			Θάσος					ΙΛΝΕ, χφ. 704, σελ. 73	Μανιζότρυπα: τοπωνύμιο	Τοπωνύμιο ο

μανίτης της συκιάς, ο	μη εδωδιμο	Δωδεκάνησα	Κως	Πυλί	ΙΑΝΕ, χφ. 890, σελ. 277	Τους μανίτους της συκιάς εν τους τρώνε	
μανίτης, ο		Δωδεκάνησα	Σύμη		ΙΑΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	Μανιτής καλείται αὐτω εν Καραμπούρνα(;) ένα άνθος	μεταφορά;
μανίτης, ο		Δωδεκάνησα			Δημήτριος Α. Κρεκούκας, Αρχαίστικά Ονόματα Φυτών στα Δωδεκανησιακά Γλωσσικά Ιδιώματα, Νεοελληνική Διαλεκτολογία, τόμ. 2, Αθήνα 1998 (Πρακτικά 2ου Πανελλ. Συνεδρίου ΝΕ Διαλεκτολογίας), σελ. 171 -181	αμανίτες και μανίτες σε πολλά από τα Δωδεκάνησα λέγονται τα φαγώσιμα μανιτάρια, οι αμανίται του Νικάνδρου (Νικάνδρ., Απόπτ. 70), του Γαληνού (Γαλην. 6, 656) και του Θεσσαλονίκης Ευσταθίου (Ευσταθ. Θεσ/νίκης, Παρεκβολαί 290, 3)	
μανίτης, ο		Κυκλάδες	Σίφνος				
μανίτης, ο		Κυκλάδες	Σύρος				
μανίτης, ο		Εύβοια					
μανίτης, ο		Κυκλάδες	Κίμωλος				
μανίτης, ο		Κυκλάδες	Μύκονο				
μανίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος		ΙΑΝΕ, Peru., Pasl. de Urio, III, σελ. 511	αμονίτης: είδος ερυθρού εδωδιμου κοχλίου	[πρόκειται προφανώς για λάθος ληψματογρ άφηση αντί του αμονίτης]
μανίτης, ο		Κυκλάδες	Πάρος	Λεύκες	ΙΑΝΕ	αμάνιτας, ο.αμανίτης	



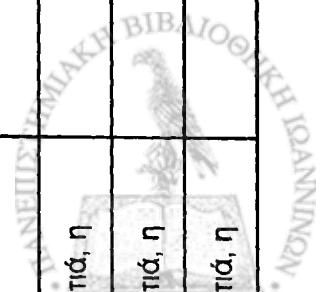
μανίτης, ο					Σάμος		ΙΛΝΕ, χφ. 986, σελ. 56	Του ίδιου κι στα χλουρουκούκια τα φασούλια, τ' σαλαβάρ', τ' μανίτις, τ' αγριουχόρταρα. Κι τ' άλλα ζαρζαβατ' κά.
μανίτης, ο				Κουρτουμάς	Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 996, σελ. 249	ο μανίτης: το μανιτάρι
μανίτης, ο					Χίος		ΙΛΝΕ, χφ. 1012, σελ. 2	αμανιτές: μανιτάρια
μανίτης, ο				Προφήτης Ηλίας	Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 1224, σελ. 80	μανίτης, ο: μανιτάρι. -Έχει μανιτές που τους τρώμε, έχει μανιτές που άμ-μα τους φάη άθρωπος, χάν-νεται
μανίτης, ο				Μιενεμένη, Έφεσσος			ΙΛΝΕ, χφ. 860, σελ. 48	μανιτές, οι: τα μανιτάρια
μανίτης, ο					Σκύρος		ΙΛΝΕ, χφ. 555β, σελ. 45	Γιάνα κάθεσαι αργός τσαι δε μ-πας τσαι σου για μανιτές (μανιτάρια) π' λένε ότι βγήκανε μπαμπλήτσι (=πλησμονή) [στο λήμμα: μπαμπουλίκι]
μανίτης, ο				Αντικύθηρα			ΙΛΝΕ, χφ. 28i, σελ. 48	Τα πρώτα (=παλιά) χρόνια είχε σωρός (μανιτές) καλάθια γεμίζαμε. [λήμμα: πρώτος]



μανίτης, ο	εδώδιμο	Κυκλάδες	Τήνος	Φλωράκης Α., Τήνος. Λαϊκός Πολιτισμός, εκδ. Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα 1971, σελ. 70	Συνηθισμένα φαγητά είναι ακόμα τα περισσότερα απ' τους περιστεριώνες, το κυνήγι, όταν είναι η εποχή του και τα μανιτάρια (μανίτες, μαυρομανιτές και αναρδ'κιές) Για να μην έχουν δηλητήριο, πρέπει να 'ναι μαζεμένα από καθαρό μέρος. Δεν κάνει να μαζεύουν όσα είναι κάτω από δέντρα, κοντά σε παλιοστάπια κ.λπ. Αφού τα μαζέψουν τα βράζουν στο νερό για να μαλακώσουν και για να φύγει το χύμα, τα στίβουν τα αλευρώνουν και τα τηγανίζουν.	παρωνύμι ο/ τοπωνύμιο
Μανίτης, ο		Κυκλάδες		ΙΛΝΕ, χφ. 779, σελ. 11	Του Μανίτη η μάδρα	

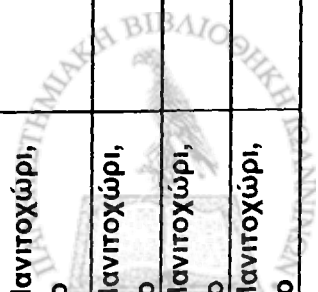


μανιτιά, η	agaricus	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασομανιές, λιμανιτής, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	
μανιτιά, η	agaricus						ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού Συνώνυμα, σελ. 457	μανιτιά: agaricus	
ανιτιά, η			Ιωνία	Σμύρνη			ΙΛΝΕ, Χφ. 745, σελ. 24	μανιπιές, εν. η μανιτιά: βιολέττες, (βοτανική) χείρανθος, ματθαιολογία. Μοσκαβόλησε ο τόπος που ανθίσανε οι μανιπιές στο πρεβόλι. Να κόψωμε να πάμε στον Επιτάφιο τη Μεγάλη Παρασκευή να το στολίσουμε τα κορίτσια	μεταφορά
ανιτιά, η							ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού Συνώνυμα, σελ. 454	μανιτιά: εν λ. βιόλα	μεταφορά
ανιτιά, η			Θεσσαλία	Πήλιο			ΙΛΝΕ, Χφ. 1002, σελ. 84	μαϊτιά, η: βιολέττα	μεταφορά
ανιτιά, η							ΙΛΝΕ, Επετηρίδα Μηλιαράκη, σελ. 244	μανιτιά, μανιτιά κίτρινη: cheiranthus cheiri	μεταφορά





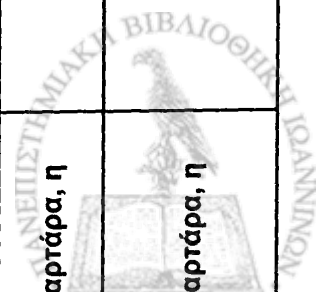
μανιτιά, η						ΙΛΝΕ, Π. Γεννάδιος, Λεξικόν Φυτολογικόν, σελ. 641	μανιτιά: βιόλα	μεταφορά
μανιτιά, η						ΙΛΝΕ, Π. Γεννάδιος, Λεξικόν Φυτολογικόν, σελ. 1031	μανιτιά: βιολέττα κίτρινη. Αρχ. μήλινον λευκόν	μεταφορά
μανιτιά, η						ΙΛΝΕ	αβγελόπουλλο: συνών. μανιπά	
μανιτιάζω					Σάμος	ΙΛΝΕ, χφ. 875α, σελ. 61	μανιτιάζω: μαραινομαι, παρακμάζω. Μανιπασμέν' γναίκα δε παίρνου: παρηκμασμένη γναίκα δεν παίρνω	μεταφορά
μανιτιάζω					Σάμος	ΙΛΝΕ, χφ. Σταματιάδη	μανιτιάζω: μαραινομαι, παρακμάζω. Μανίπασε, πάντα πεί κη αυτός παρήκμασι και ούτος απέβαλε το σθένος αυτού	μεταφορά
Μανιτιάνος, ο					Κύθηρα	ΙΛΝΕ, χφ. 1208, σελ. 372	Μανιτιάνοι, οι: κάτοικοι του χωριού Μανιτοχώρι	εθωνύμιο
μάνιτο, το					Χανιά	ΙΛΝΕ, χφ. 1261, σελ. 32	μάνιτο: η οργή, ο θυμός	
μανιτόμπα, η					Άγιος Νικόλαος	ΙΛΝΕ, χφ. 1030, σελ. 12	μανιτόμπα: στάρη χωρίς άγανο, ασπρόσταρο	
Μανιτοχώρι, το					Κύθηρα	ΙΛΝΕ, χφ. 1208, σελ. 372	Μανιτοχώρι: όνομα χωριού	τοπωνύμιο
Μανιτοχώρι, το					Κύθηρα	Γεωγραφικό Λεξικό Ελληνικών Τοπωνυμίων. Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού, Αθήνα, 1983	Μανιτοχώρι: όνομα χωριού. Υψόμετρο 300 μ.	τοπωνύμιο
Μανιτοχώρι, το					Κύθηρα	ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 187	Μανιτοχώρια, τα: τοπων.	τοπωνύμιο
Μανιτοχώρι, το					Κύθηρα	Γ. Χατζιδάκις, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά 2, σελ. 182		τοπωνύμιο
Μανιτοχώρι, το					Κύθηρα	ΙΛΝΕ, χφ. 685, σελ. 89	Μανιτοχώρι: μικρή κοιλάδα στα νότια του νησιού	τοπωνύμιο
Μανιτοχώρι, το					Κύθηρα	ΙΛΝΕ, Επετηρίδα Μηλιαράκη, σελ. 273	Μανιτοχώρι: Χωριό των Κυθήρων	τοπωνύμιο
Μανιτοχώρι, το					Κύθηρα	Κυθηραϊκή Επετηρίδα, σελ. 46	Μανιτοχώριον: όνομα χωριού (Μανιατοχώρι.)	τοπωνύμιο



Μανιτοχώρι, το	Πελοπόννησος	Κορινθίας	Κερασούντα	ΙΛΝΕ, Επετηρίδα Μηλιαράκη, σελ. 263	Μανιτοχώρι, το: Πεδιάς των Κυθέρων	τοπωνύμιο
μανταριώ	Πόντος		Κερασούντα	ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	εκφύω μύκητας: 'το δένδρον εμανθαριάνουν'. Λέγουσι και 'εμανθαριάσεν το στόμα μ' επί της ποίης καταστάσεως του στόματος, γευσμένου τινός δριμέων βρωμάτων ή καρπών δριμέων.'	
μαντζάρι, το	Δωδεκάνησα	Μεγίστη		Α. Διαμαντάρας, Η νήσος Μεγίστη, Αλεξάνδρεια, 1893, σελ. 309	μύκης	
μαντραγούρα, η				Περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπούνταρους.	
απούλα, η	Πελοπόννησος		Ξεχώρι	ΙΛΝΕ, χφ. 1134, σελ. 412	Μαζώνει μανιτάρια, που τα λέει μαπούλες (μικρές μάπες=κράμβη η λαχανώδης)	



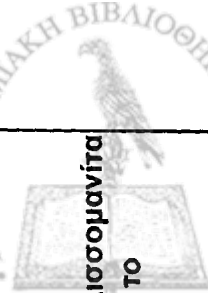
<b>μαργαρίτα, η</b>	agaricus	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρτζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλίσια, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιές, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.
<b>μαρία, η</b>			Κύθηρα					ΙΑΝΕ, χφ. 559, σελ. 72	λευκός και πλακουτός, άλλως πρινομαρία, μαρία
<b>μαρία, η</b>			Κύθηρα					ΙΑΝΕ, χφ. 559, σελ. 90 και χφ. 1208, σελ. 370	μαρία, η-είδος αμανίτου, κοπρομαρία, πρινομαρία. Είδος εδώδιμου μανιταριού
<b>μαρτάκι, το</b>				Πελοπόννησος				ΙΑΝΕ, χφ. 1030. σελ. 160	μαρτάκι, το: μανιτάρι σαν κουνουπιδί
<b>μαρταμανίτης, ο</b>			Οινούσις	Νησιά Αν. Αιγαίου				Κ. Αμαντος, Λ. Δ. 3, 146	μαρταμανίτης, ο: ο καλός αμανίτης του Μαρτίου
<b>μαρτάρα, η</b>				Μακεδονία	Γρεβενών			επιτόπια έρευνα	Έχουμε τις μαρτάρες, που είναι κοκκινωπές από μέσα και έχουν κοντό κοτσάνι
<b>μαρτάρα, η</b>				Θεσσαλία				ΙΑΝΕ, χφ. 999, σελ. 12	μαρτάρα, η: είδος μανιταριού που ευδοκίμει κάτω από βαλανιδιές. Έχουν άσπρο χρώμα. Στην Τριφυλία λέγεται κουκουλιέτα.



μαρτάρα, η			Θεσσαλία					ΙΛΝΕ	μαρτάρα, η: μανιτάρι που χρησιμοποιούνταν ως φυσικό για να ραντίζουν το μελίσσι με ξίδι.	Χρήση σε μελισσοκομία
μαρτάρα, η	agaricus campestris	εδώδιμο						Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρα, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 41	Αγαρικό το πεδινό: Λαϊκές ονομασίες: πρββείο, λιβαδιάσιο, μαρτάρα, κουκουβάκι (ποντιακά)	
μαρτάρι, το		εδώδιμο	Πελοπόννησος				Καστάνια;	ΙΛΝΕ, χφ. 1030, σελ. 109	μαρτάρα, η: μανιτάρι στο χρώμα, τρώγεται	
μαρταριάζω			Ήπειρος				Κόνιτσα	Λεξικογραφικό Αρχείο, 1569 Α	η ασπράδα της γλώσσας άμα χαλάση το στομάχι: πάσμα, μαρτάρισσ' η γλώσσα	
μαρτίνι, το	morchella sp.	εδώδιμο	Πελοπόννησος	Αρκαδίας	Κυνουριάς			Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Άλλες ονομασίες [της μορχέλας] σφείλονται στο κούφιο εσωτερικό τους, όπως κοιλούλες ή σκουφάκια στην Κεφαλλονιά, στο σχήμα τους, όπως αρτζιβούτζια στα Τρίκαλα ή στη νοστιμιά τους, όπως μαρτίνια (το όνομα που δίνουν οι αγρότες στα θρεφτάρια) στην Κυνουριά	
μυραμάνιτας,			Κυκλάδες					Νίκος Αλιπράντης, Λεξικό των Ιδιωμάτων και των Εγγράφων της Πάρου. Με τρεις μελέτες για τα ιδιώματα της Πάρου. Έκδοση Προεδρευτικού Συλλόγου Λευκιανών Αθήνας και του ΜΕΕΑΣ 'ΥΡΙΑ' Λευκών Πάρου, Αθήνα 2001, σελ. 639 / και: Πρωτόδ. Ιδιωτ. σελ. 6, βλ. και: Γενν. Α' 45-46	Παραδ. ως: μυραμάν'τας	



μαυραμανίτας, ο						Κυκλάδες			Πάρος	Λεύκες	ΙΛΝΕ, χφ. 408, σελ. 60	μαυραμάν'τας, ο: είδος μύκητος αμανίται, οι: Οι αμανίται εκ του χρώματος αυτών διαρούνται εις κοκκιναμανίτας, μαυραμανίτας κ.λπ.	
μαυραμανίτης, ο											ΙΛΝΕ, Γλωσσάρι Πρωτόδικου, σελ. 33		
μαυραμανίτης, ο											Γλωσσάρι Πρωτοδικού, σελ. 33	μαυραμανίτης, ο: 'αμανίται': Οι αμανίται εκ του χρώματος αυτών διαρούνται εις κοκκιναμανίτας, μαυραμανίτας κ.λπ.	
μαυραμανίτης, ο			δηλητηριώδες								Π. Βλαστός, Συνώνυμα, σελ. 457	μαυραμανίτης, ο: φαρμακερό μανιτάρι	
μαυρίτης, ο					Κυκλάδες			Αμοργός			ΙΛΝΕ, χφ. 1207, σελ. 271	μαυρίτης, αγκαθίτης, αρτηκίτης, (μανιτάρι που βγαίνει όπου έχει άρτηκα)	
μαυρίτης, ο					Κυκλάδες			Δονούσα			ΙΛΝΕ, χφ. 813 Α, σελ. 184	μαυρίτης: είδος μανιτη	
μαύρο ύδνο, το	terfezia aphroditis				Κύπρος						Cypr. Journ. 1908	ύχνο μαύρο: truffe, terfezia aphroditis	
μαυρομανίτης, ο										Αθήνα	ΙΛΝΕ, χφ. Α. Ι. Κουκουλέ	είδος μανιταριού φυομένου εις το Αττικόν έδαφος	
μαυρομανίτης, ο					Κυκλάδες			Τήνος			ΙΛΝΕ, χφ. 824, σελ. 39	είδος μανιταριού	
μαυρομανίτης, ο					Κυκλάδες			Άνδρος		Κορθι	ΙΛΝΕ, απ. Βογιατζίδη 5, σελ. 41	είδος μύκητος	
μαυρομανίτης, ο											Π. Γεννάδιος, Λεξικόν φυτολογικόν	είδος μύκητος	
μαυρομανίτης, ο			δηλητηριώδες								Χασιώτ., Νέα Γεωπονικά, έτ. 8, σελ. 1369	ή πικραμανίτης: μύκης δηλητηριώδης	

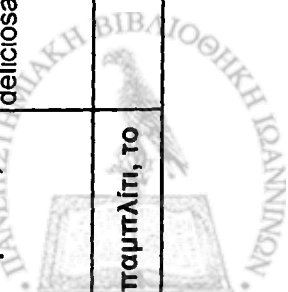
<p><b>μαυρομανίτης,</b> ο</p>						<p>περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320</p>	<p>ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοππρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της σουτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγαούρες, μαυρομανίτες, πουρούδικια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαττούνταρους.</p>	
<p><b>μαυρομανίτης,</b></p>		<p>εδώδιμο</p>	<p>Κυκλάδες</p>	<p>Τήνος</p>		<p>Φλωράκης Α., Τήνος. Λαϊκός Πολιτισμός, εκδ. Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα 1971, σελ. 70</p>	<p>Συνηθισμένα φαγητά είναι ακόμα τα περισσότερα απ' τους περισσότεριώνες, το κυνήγι, όταν είναι η εποχή του και τα μανιτάρια (μανίτες, μαυρομανίτες και αναρδ'κιές) Για να μην έχουν δηλητήριο, πρέπει να 'ναι μαζεμένα από καθαρό μέρος. Δεν κάνει να μαζεύουν όσα είναι κάτω από δέντρα, κοντά σε παλιοσάπιουσα κ.λπ. Αφού τα μαζέψουν τα βράζουν στο νερό για να μαλακώσουν και για να φύγει το χόμα, τα στίβουν τα αλευρώνουν και τα τηγανίζουν.</p>	
<p><b>Λισσομανίτα</b> το</p>			<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>	<p>Σαμοθράκη</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 1293, σελ. 101</p>	<p>μαν'τάρ', του βγαίνει από δρύες όταν πάνε να σαπίσουν. Μ' αυτό καπνίζουν τα μελίσσια για να τα 'κόψουν' και να πάρουν το μέλι. Λέγεται και μισομανιταρού, του Πληθ. μανίτσα, τα</p>	<p>Χρήση σε μελίσσιο μία</p>	

μελισσομάνταρο, το						Μακεδονία	Χαλκιδικής			Ταξιάρχης	επιτόπια έρευνα	Έχουμε και το μελισσομάνταρο, για να καπνίζουμε τα μελίσσια.	
μίσκος, ο				Μακεδονία					Νάουσα		ΙΛΝΕ, χφ. 1078, σελ. 81	μίσκος, ο: μανιτάρι. -Μίσκουν άμα φας κι δε ξέρης να τα ξηχουρίζης, μπορεί κι να φαρμακουθή (miska: σλ. ξύλινη γαβάθα και misk: μίσχος αλλά muskus: φάρμακο)	
μιχαλένια μανίτα, η				Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος				Μαυρατζαίοι		επιτόπια έρευνα	Η μιχαλένια μανίτα είναι πορτοκαλί.	
μονόπλευρος, ο				Δωδεκάνησα	Ρόδος						ΙΛΝΕ, χφ. 661, σελ. 41	Στη λαγγωνιά έχει ποσό αμανίτε και λαφομανίτες και μονόπλευρα	
μονοποδαρέα, ο				Πόντος					Κερασούντα, Οινόη		Αρχείον Πόντου 9, σελ. 149 και χφ. Κων/πόλεως, σελ. 46	Αποτέραν ας το ρέμαν ένας μονοποδαρέας' (αίνιγμα) (=ο αμανίτης)	αίνιγμα
μονοπόδαρος, ο				Εύβοια					Κάρυστος		ΙΛΝΕ, χφ. 769, σελ. 59	αίνιγμα: 'μονοπόδαρο τραγί ράχη ράχη περπατάει' (το μανιτάρι)	αίνιγμα
μονοπόδαρος, ο				Θεσσαλία	Πήλιο				Τσαγκαράδα		ΙΛΝΕ, χφ. 933, σελ. 300	Από πέρα απού του ρέμα ένας μονοποδαρους' (=η μανιτάρα) (αίνιγμα)	αίνιγμα
μόπλευρο, το				Δωδεκάνησα	Ρόδος						ΙΛΝΕ, χφ. 653, σελ. 79	Μανίτες (οι) [αρχ. αμανίται]. Καλούνται ούτω οι amanitae agarci, boleti. Είδη: μανίτες, αιγούδια, πευκάκονα, καππιάρια, μόπλευρα, λαφομανίτες	
μοσκίτας, ο				Επτάνησα	Κέρκυρα				Σινιές		ΙΛΝΕ, χφ. 807, σελ. 238	μοσκίτας, ο: είδος φαγώσιμου μανιταριού με ευχάριστη μυρουδιά. Τοπωνύμιο. Στους Γαργαλιάνους της Μεσσηνίας λέγεται μαδριγουήρι	Τοπωνύμιο

μοσκήτης, ο				Κως	Πυλί	ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 185	μοσχομάνιτας, ο: μανιτάρι με χαρακτηριστικό άρωμα. Λέγεται και μωσκήτης. Οι μωσκομανίτοι τρώει τους και μυρίζουμ μώσκος	
μοσχομανίταρ ο, το		Κοζάνης	Βοΐου	Βυθός	επιτόπια έρευνα		Έχουμε και τα μωσχομάνταρα - πώτρηχα τα λένε στο Επταχώρι.	
μοσχομάνιτας, ο			Κως	Πυλί	ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 185		μοσχομάνιτας, ο: μανιτάρι με χαρακτηριστικό άρωμα. Λέγεται και μωσκήτης. Οι μωσκομανίτοι τρώει τους και μυρίζουμ μώσκος	
μοσχομανίτης, ο			Θήρα		ΙΛΝΕ, χφ. 115α, σελ. 3		μοσχομανίτης, ο: αμανίτης	
μοσχομανίτης, ο			Μύκονο		ΙΛΝΕ, απ. Βογιατζίδη 1, σελ. 19		μοσχομανίτης: νευρομανίτης	
μοσχομανίτης, ο			Μύκονο		ΙΛΝΕ, αποστολή Βογιατζίδη, 1-19		ο νευρομανίτης: είδος μανίτου ευώδους, ή μωσκομανίτης, ο, φυόμενον επί τη ρίζη ακάνθης	
μοσχομανίτι, ο					Λεξ. Βάιγκελ		μοσχομανίτι, το (καρπός της γης):...2) il fungo moschiato, una forte di fungo	
μοσχομάρταρ, η					Καστοριά	ΙΛΝΕ, χφ. 670Α, σελ. 134	μουσκομάρταρ, η: είδος μύκητος ευώδους - βγαίνει τον Μάιον - βγαίνουν άσπρες ή κουκκινούσ'κις	
μουκάνος, ο			Θάσος			ΙΛΝΕ	μουκάνος: εδώδιμος μύκητας	
μούκανος, ο			Θάσος			ΙΛΝΕ, χφ. 704, σελ. 26	εδώδιμοι μύκητες. μούκανος: άνδρας μικράς αντιλήψως, αχμάκης	μεταφορά



μουλιτάρι, το			Κ. Ιταλία				Κοντέμι Φίλιππος, Η γκρεκάνικη γραμματική. Η γλώσσα, η ζωή και η ψυχή των τελευταίων ελληνοφώνων της Καλαβρίας, έκδ. Ελληνοφώνων της Καλαβρίας – Κουμέλα, Θεσσαλονίκη 1995, σελ. 215.	Αν πεσένηρε με τα μουλιτάρια/ η μάνα σου δε σε κλαίει./ Με το μουλιτάρι/ δεν χορταίνησε το κεντάρι.» («Αν πεθαίνεις με τα μανιτάρια/ η μάνα σου δεν σε κλαίει./ Με το μανιτάρι/ δεν γεμίζεις την κοιλιά»)	τετράστιχο
μουρτσάρι, το	morchella	εδώδιμο					περ. Gourmet Ελευθεροτυπίας, τεύχ. 16/4/2006, σελ. 34.	Σίγουρα θα βρει κανείς μέσα στο δάσος τουλάχιστον 5 διαφορετικά είδη από μορχέλες. Στην Ελλάδα τις λένε μουρτσέκι, μουρτσάρι, ακόμα και αρνάκι ή λαγομανίταρο.	
μουρτσέκι, το	morchella		Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Βυθός	επιτόπια έρευνα		
μουρτσέκι, το	morchella	εδώδιμο					περ. Gourmet Ελευθεροτυπίας, τεύχ. 16/4/2006, σελ. 34.	Σίγουρα θα βρει κανείς μέσα στο δάσος τουλάχιστον 5 διαφορετικά είδη από μορχέλες. Στην Ελλάδα τις λένε μουρτσέκι, μουρτσάρι, ακόμα και αρνάκι ή λαγομανίταρο.	
μουρτσέκι, το	morchella deliciosa	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 200-1	Μορχέλα η νόστιμη: Λαϊκές ονομασίες: μουρτσέκι, κοιλιά, κοιλία (ποντιακά)	
μπαρμπλίτι, το			Μακεδονία		Χαλκιδικη	Παρθενώνας	ΙΑΝΕ, χφ. 1170, σελ. 94	μπαρμπλίτι: μανιτάρια σαν ομπρέλες	



μπαμπλίτσα, η	λεριόττα	εδώδιμο						Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, κατριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρικία, χουχλάκια, χουχούλια.	
ιταμπουλίκι, ο			Σποράδες	Σκύρος			ΙΑΝΕ, χφ. 555β, σελ. 45	Γιάντα κάθεσαι αργός τσαι δε μ-πας τσαι σου για μανίτες (μανιτάρια) π' λένε ότι βγήκανε μπαμπλήτσι (=πληρημονή) [στο λήμμα: μπαμπουλίκι]	
πλαβοκουμαίτης, ο			Κρήτη				ΙΑΝΕ, χφ. 1118, σελ. 55	μπλαβοκουμαρίτες: είδος μανιταριού. μπλαβοπρινιτές: είδος μανιταριού	
πολβίτσι, το			Μακεδονία		Δάσκιον (Βέρροια)		ΙΑΝΕ, χφ. Σταμούλη	βουλβίτσια: είδος μικήτων εδωδίων [μήπως σχετίζεται με το βολβιθιά (βλ. βορβιθιά)=κοπριά.]	
τολομανίταρ το			Ήπειρος	Ζαγόρι			ΙΑΝΕ, χφ. 596, σελ. 6	μπουλουμανίταρα, τα: τα μεγάλα μανιτάρια. Πάμι 'ς του λιβάδ' να μάσουμι μπουλουμανίταρα	
τολομανίταρ το			Ήπειρος	Ζαγόρι			ΙΑΝΕ, χφ. 596, σελ. 6	μπουλουμανίταρα, τα: τα μεγάλα μανιτάρια. Πάμι 'ς του λιβάδ' να μάσουμι μπουλουμανίταρα	

μποτσόλα, η								ΙΛΝΕ, χφ. 1055, σελ. 61	μποτσόλες, οι: είδη μανιταριών	
μπουλομανίτα ρο, το								ΙΛΝΕ, χφ. 552, σελ. 203	μπουλομανίταρα, τα: τα μεγάλα μανιτάρια.	
μπουλομανίτα ρο, το								Β. Φανίτσιος, Καλούδια, σελ. 127	μπουλομανίταρο: είδος μύκητος	
μπουμπουρί, το								Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανιτή: [...]. μπουμπουρία [...]	
μπουμπουριά, η								περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	ΑΣ ξεκινήσαμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασομανιές, λιαμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιές, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενιές, χιονίτες.	
μπουρεάτε								Νικολαΐδης, Λεξικό Κουτσοβλαχικής, σελ. 436	μπουρεάτε/βωλίτης λατ. boletus. πβ. και: πόπουρδα, ρουμ. pufalets	

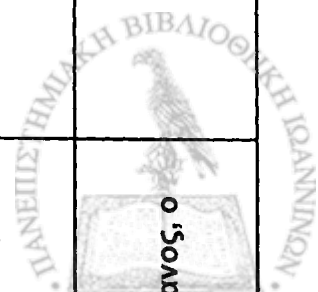
Μπουρέκι, το	εδώδιμο	Θεσσαλία	Ασπρόπ όταμος	Χαλίκι	Καραμανές Βαγγέλης, αποστολή ΚΕΕΛ	Μανιτάρια μπουρέκια: μπουρέτσ' μικρά φυτώνουν στα γρέκια και στα παλιακόπρια. Τα έβρισκαν σε κορμούς που πέφταν κάτω ή σάπιζαν. Από μέσα είναι ροζ κι απ' έξω άσπρα. Αυτά που είναι ροζάκια μέσα είναι καλά. Αυτοί που μέναν εδώ το χειμώνα [σημ. Βλάχοι κτηνοτρόφοι] τα τρώγαν πολύ. Τα είχαν σαν επιδόρπιο.
Μπούρα, η		Μακεδονία		Βερίσκο	ΙΛΝΕ, χφ. 1110, σελ. 42	βούραλι, οι: μανιτάρια στρογγυλά που ξηραίνονται
Μπουρμπουρί της, ο		Μακεδονία		Γομάτι	ΙΛΝΕ, χφ. 1196, σελ. 283	Μανιτάρια: βουρβουρίτς π' είναι σαν παρασάλ': σαν ομπρέλα [λήμμα: παρασάλι]
Πουρούδι, το	εδώδιμο	Κύπρος			Π. Γεννάδιος, Λεξικόν Φυτολογικόν σελ. 1034	πουρούδι, το: μύκης εδώδιμος. Ο νεαρός <i>agaricus campestris</i> . ιδ. ασπρομανίταρο. <i>chitonias</i> Gennadi: αμανίτης εδώδιμος. Στα περισσότερα μέρη της Κύπρου ονομάζονται μανιτάρκα, σε κάποια πουρούδια. Λέγονται δε ούτω διά το παρεμφερές αυτών προς την πουρούν (σάλπιγξ τουρκιστί). πληθ. τα πουρούδια.
Τουτσικάρι,		Μακεδονία	Χαλκιδικής	Παρθενώνα ς	ΙΛΝΕ, χφ. 1170, σελ. 59	μπουτσικάρια: μανιτάρια σαν την κουκουνάρα



μπουφλίσια, η	agaricus	εδώδιμο					<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγολάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοτρένιες, κοτρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλίσια, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιταρο, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθακί, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
μπράσκια μανίτα, η	Νησιά Αν. Αιγαίου			Σάμος		Μαυρατζαίο	επιτόπια έρευνα	Η μπράσκια είναι κίτρινη.	
μυζηθρίτης, ο	Νησιά Αν. Αιγαίου			Ικαρία			ΙΑΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	μυζηθρίτης, ο: είδος μανιταριού	



<p><b>μυζιθρίτης, ο</b></p>	<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>	<p>Ικαρία</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298</p>	<p>Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχουν και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινόμοι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας τρήνους, ο εξάιρετος</p>
<p><b>μύκανας, ο</b></p>	<p>Επτάνησα</p>	<p>Κέρκυρα</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 1292, τ. Α', σελ. 33</p>	<p>μύκανας, ο: το μανιτάρι (είδος μανιταριού)</p>
<p><b>μύκανας, ο</b></p>	<p>Επτάνησα</p>	<p>Κέρκυρα</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 1292, τ. Α', σελ. 33</p>	<p>μύκανας, ο: το μανιτάρι (είδος μανιταριού)</p>
<p><b>υκανιάζω</b></p>	<p>Επτάνησα</p>	<p>Κέρκυρα</p>	<p>Σαρακωμένος Διομήδης, Η ελληνική ελαία, τόμ. 1, μέρ. 1, η κερκυραϊκή ελαία, Αθήνα, 1920, σελ. 159</p>	<p>Εις τινα χωρία της Κερκύρας τας εκ κρυπτογαμικής τινος παθήσεως φθειρομένης ελαίας καλούσι μυκανιασμένους</p>
<p><b>ύκανο, το</b></p>	<p>Επτάνησα</p>	<p>Κέρκυρα</p>	<p>Σαρακωμένος Διομήδης, Η ελληνική ελαία, τόμ. 1, μέρ. 1, η κερκυραϊκή ελαία, Αθήνα, 1920, σελ. 159</p>	<p>Η ευρεία κλάσις των μυκήτων (μανιταριών ή μυκάνων) περιλαμβάνει απειραρίθμους οργανισμούς</p>
<p><b>ύκανος, ο</b></p>	<p>Επτάνησα</p>	<p>Κέρκυρα</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 807, σελ. 98</p>	<p>Οι άσπροι βίκανοι (μύκητες) είναι καλοί κι εκείνοι που γίνονται 'ς τα περνάρια είναι ζουρλοβίκανοι [λήμμα: μήκανος]</p>



μύκανος, ο		Επτάνησα		Κέρκυρα	Αυχιάνας, Καραουσαδέσ, Περουλάδες	ΙΛΝΕ, χφ. 806, σελ. 89	μύκανος, ο: κάθε μανιτάρι	
μύκανος, ο		Επτάνησα		Κέρκυρα	Άγιος Ματθαίος	ΙΛΝΕ, χφ. 1292, τ. Β', σελ. 8	Βγαίνει ένας μύκανος στα γέρικα δένδρα, τον βράζουμε και τον βάνουμε στον ήλιο και ξεραινότανε και έπιανε σαν ίσκινα.	
μύκανος, ο		Επτάνησα		Κέρκυρα	Σινιές	ΙΛΝΕ, χφ. 807, σελ. 237	βίκιανος, ο: το μανιτάρι. Πληθ. βικιάνοι, οι. Τοπωνύμιο	τοπωνύμιο
μύκανος, ο	εδώδιμο	Ήπειρος		Παλάσα		ΙΛΝΕ, χφ. 655Α, σελ. 279	μήκανος, ο: το μανιτάρι που τρώγεται	
μύκανος, ο		Επτάνησα		Κέρκυρα	Κασσιόπη	ΙΛΝΕ, χφ. 807, σελ. 98	βίκανος, ο: ο μύκης, ο αμανίτης. 'Οι βίκανοι είναι ζουρλοβίκανοι (=επιβλαβείς για την υγείαν αυτού που θα τους φάγη, δηλητηριώδεις) και γέροι βίκανοι (εδώδιμοι αμανίτες)	
μύκης, ο						Λεξικό Σκαρλάτου Βυζάντιου, τόμ. 1, σελ. 872	[μύκος] -ητος και (Π.) ου (ο) το μανιτάρι. 2) το σχηματιζόμενον εις το φτίλι του λύχνου κάρκαδον. 3) το κουμπί της άκρης του θηκαριού. 4) η βάλανος του ανδρικού μορίου.	
μυκήτινος, -η, -ον						Λεξικό Σκαρλάτου Βυζάντιου, τόμ. 1, σελ. 872	καμωμένος από μύκητα (μανιτάρι)	
ναρκισσίτης, ο	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος, Λήμνος		Πανάγος Στρατής, Βορειοανατολικά της Γευσής. Οδοιπορικό στον γαστρονομικό πολιτισμό Λέσβου - Λήμνου, εκδ. Ίνδικτος, Αθήνα 2002, σελ. 120.	Μανιτάρια ναρκισσίτες τηγανητά.	

νάσκια, η				Κ. Ιταλία	Καλαβρίας			Χωρίο Ροχούδι.	ΙΑΝΕ, Χφ. 884, σελ. 9-10	μουλιτάρι, το: μανιτάρι. -Έχει πούρου την -νάσκια, που γένεται 'ς τα πόδια τωδ δενάρω και γένονται τεδ-αεκε= έχει ακόμα τη νάσκια (είδος μανιταριού) που γίνονται τόσο μεγάλες (οι νάσκιες)	
νεκρίτης, ο									ΙΑΝΕ, Χφ. Πρωτόδικου	νεκρίτες καλούνται εν Κρήτη είδη μικρήτων φυομένων εντός θάμνων και ίδια σχίνων	
νεραντζάκι, το		εδώδιμο		Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο		Καλαμάκι	επιτόπια έρευνα	Το νεραντζάκι τρώγεται.	
νεραντζάκι, το	cantharellus cibarius	εδώδιμο							Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 115	Κανθαρίσκος ο φαγώσιμος: Λαϊκές ονομασίες: νεραντζάκι, κιτρινούσκα, αυτάκι	
νεραντζάκι, το				Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο		Ξουρίχτι	επιτόπια έρευνα	Τα νεραντζάκια είναι κόκκινα και έχουν ροζ κοτσάνι.	
νεραντζάκι, το		μη εδώδιμο		Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο		Νεοχώρι	επιτόπια έρευνα	Τα νεραντζάκια εδώ δεν τα τρώνε. Τα τρώνε σε άλλα χωριά.	
νεραντζάκι, το				Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο		Βυζίτσα	επιτόπια έρευνα	Τα νεραντζάκια είναι κοκκινορόζ με κοτσάνι -το λένε βρακί- και έχουν μια μεμβράνη.	
νεραντζάκι, το		εδώδιμο		Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο		Μακρυνίτσα	επιτόπια έρευνα	Τα νεραντζάκια είναι πολύ νόστιμα, σα συκώπια.	
νεραντζομανιτάρι, το		εδώδιμο		Μακεδονία				Βόιον	από τηλεοπτική εκπομπή με το μάγειρα Ηλία Μαμαλάκη	Στο Βόιο μαζεύουν νεραντζομανιτάρα (λέγονται έτσι επειδή μοιάζουν με νεραντζία) και τα κάνουν γλυκά.	
νευρομανιτάρι, το				Κυκλάδες		Μύκονο			ΙΑΝΕ, απ. Βογιατζίδα 1, σελ. 19	μοσκομανιτάρι: νευρομανιτάρι	
νευρομανιτάρι, το				Κυκλάδες		Μύκονο			ΙΑΝΕ, αποστολή Βογιατζίδα, 1-19	ο νευρομανιτάρι: είδος μανιταριού ευώδους, ή μοσκομανιτάρι, ο, φυόμενον επί τη ρίζη ακάνθης	



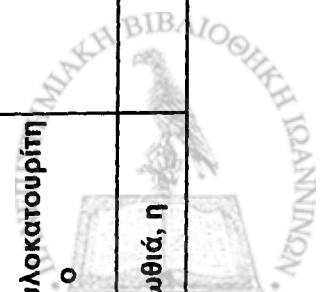
<p><b>νούσα, η</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>		<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, κανήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοτρένιες, κοτρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλια, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, τράβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
------------------------	-----------------	----------------	--	--	--	--



<p>ντομαλάν</p>			<p>Μικρά Ασία</p>			<p>Γεννάδιος Πέτρος, Ελληνική Γεωργία ΙΑ', σελ. 415</p>	<p>tuber - ύδον κοινώς ύδανον, ύτανον, ύκνον, ύχνον, χοιρόψωμον. Γαλλιστί truffe. Γερμανιστί truffel. Παρ' ημίν τα ύδνα απαντώνται εις πινα μέρη της Πελοπονήσου (ένθα καλούνται ύτανα ή ύδνα [ιδίως εις την Ηλείαν -Μανωλάδα, Αλή Τσελεμπί, Καρδιοκαύτη, Τρουμπί, Τραγανός. Λέγεται δε εκεί ότι το ύδον είναι 'άσκαφτο αφύτευτο /και αυεντικό μαγείρεμα']) και της Θεσσαλίας (ένθα ονομάζονται ύκνα), εν Κρήτη (χοιρόψωμα), εν Κύπρω (ύχνα), περί ταις Αθήναις και εις διάφορα μέρη της Μικράς Ασίας. [Τουρκιστί τα ύδνα καλούνται ντομαλάν ή ντολιμάν ή τομπόλακ].</p>	
<p>τουμούς λμασί</p>		<p>Πόντος</p>			<p>Σαββίδης Θωμάς, Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110</p>	<p>Το ελληνικό όνομα μανιταριού είναι ύδον (από το ύω = βρέχω) αγγλ. Truffles ιταλ. Tartuffi, γαλλ. Truffes, τουρκ. ντουμούς ελμασί ή μαντάρ.</p>	<p>Προφανώς &lt; domuz elma -si = το μήλο του χοίρου</p>	



ντρυγίτης, ο	lepiota	εδώδιμο							Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρυσαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνοταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρικία, χουχλάκια, χουχούλια.	
ξανθό μουρτσέκι, το	morchella rigida	εδώδιμο						Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 201	Μορχέλα η τραχιά: Λαϊκή ονομασία: ξανθό μουρτσέκι	
ξεκατουρήτης, ο						Ιωνία	Αλάτσαστα	ΙΑΝΕ, χφ. Πουλάκη	κοπρίτης: μύκης φυόμενος εν τη κόπρω ιδ. ξεκατουρήτης	
ξυλαγγομάνταρον, το						Πόντος	Αμισός	ΙΑΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	ξυλαγγομάνταρον, το είδος αμανίτου κόλλου και κωνοειδούς	
ξυλοκατουρήτης, ο						Νησιά Αν. Αιγαίου	Γλυκύ	επιτόπια έρευνα	Ο ξυλοκατουρήτης είναι μανιτάρι ψηλό, αδύνατο, με μεγάλο καπέλο, άσπρο και μέσα μαύρο.	
ξωθιά, η		δηλητηριώδες			Θεσσαλονίκη	Μακεδονία	Καβαλάρι	επιτόπια έρευνα	Έχω ακούσει τις ξωθιές. Φυτρώνουν στη λεύκα.	

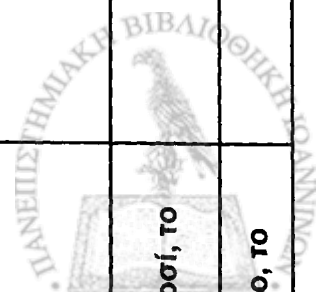


Ξωτιά, η	δηλητηριώδες	Μακεδονία	Θεσσαλονίκη		Κελεμλίδης Δημήτρης, Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, σελ. 57.	Ξωτικές, ξωθίες και ξωτιές λέγονται μεταφορικά τα φαρμακερά μανιτάρια.	
Ξωτικιά, η	δηλητηριώδες	Μακεδονία	Θεσσαλονίκη		Κελεμλίδης Δημήτρης, Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, σελ. 57.	Ξωτικές, ξωθίες και ξωτιές λέγονται μεταφορικά τα φαρμακερά μανιτάρια.	
Κουμπρέλα, η		Ήπειρος		Μαργαρίτι	ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 57	κουκουβέλα ή ή οβρέλα ή μαν'τάρα: είδος αμανίτου γνωστού εις την Τριφυλίαν υπό τα ονόματα κουκουλιέτα και γουργουλιάνα (βλ. σελ. 61) Επίσης κουκουβέλα λέγουν και την κόλλα της αμυγδαλίδς.	

<p><b>ομπρέλας, η</b></p>	<p>lepiota</p>	<p>εδώδιμο</p>				<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καρβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπτριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.</p>	
<p><b>ομπρέλας, ο</b></p>	<p>lepiota</p>	<p>εδώδιμο</p>				<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καρβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπτριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.</p>	



<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι:</p> <p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιές, λιμανιής, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλιά, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>						
<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>						
<p>ομπρελίτσα, η</p>	<p>εδώδιμο</p>					
<p>ομπρελάτος (ανίτης), ο</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Κυκλάδες</p>	<p>Σίφνος</p>			
<p>δοσί, το</p>		<p>Πόντος</p>	<p>Δροσίν. (:)</p>	<p>Αμισός</p>	<p>ΙΛΝΕ, Χφ. Κων/πόλεως</p>	<p>Ρδοσί και Δοσί, το, και ορδοσί: είδος αμανίτου (&lt;δρόσος)</p>
<p>χιο, το</p>		<p>Κυκλάδες</p>	<p>Νάξος</p>	<p>Κορωνίς</p>	<p>ΙΛΝΕ, Χφ. Χ. Κορέ</p>	<p>όρχιο, το: είδος μύκητος ωοειδούς</p>



παλασάκι, το	cantharellus cibarius	μη εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Καλαμάκι	επιτόπια έρευνα	Τα παλασάκια δεν τα τρώνε.
παλασβή, η		δηλητηριώδες	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Βυζίτσα	επιτόπια έρευνα	Οι παλαβές είναι δηλητηριώδεις. Μέσα είναι γαλάζιες, μελανιάζουν. Αν τις τρώς παλαβώνεις, δηλ. πεθαίνεις.
παλασβή μανιτάρα, η		δηλητηριώδες	Στερεά Ελλάδα	Αιτωλίας			ΙΑΝΕ	Αυτές είνι παλαβές μανιτάρις': δηλητηριώδεις μύκητες. Έφαι για παλασβή μαν'τάρα'
παλασβό, το			Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Ξουρίχτι	επιτόπια έρευνα	Τα παλασβά είναι τα δηλητηριώδη -ούτε στο νοσοκομείο δεν προφταίνεις να πας!
παλασβό, το			Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Νεοχώρι	επιτόπια έρευνα	Τα παλασβά είναι δηλητηριώδη.
παπαρίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Ανεμόπια	επιτόπια έρευνα	Οι παπαρίτες βγαίνουν επάνω στα πάπαρα -πάπαρα είναι κάτι χόρτα.
παπάς, ο	agaricus	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζήρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιαμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσισα, πρόβια, σκασογιές, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.



παπλίτι, το	Ιερσία	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιδίων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνοσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντυργίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρικά, χουχλάκια, χουχούλια.	
παππαδίτσα,	Μακεδονία				Βόιον	ΙΛΝΕ, χφ. 687Α', σελ. 265	παππαδίτσες: είδος μυκήτων		
παππαδούλα,	Πελοπόννησος	εδώδιμο			Οίτυλον	ΙΛΝΕ, χφ. 825, σελ. 260	παππαδούλα, η: μανιτάρι που τρώγεται		
παππαφτέλι,	Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος		Πλωμάρι	ΙΛΝΕ	είδος αμανιτών, παχέων και μεγάλων και ευπροσώπων		
παππαφτι, το	Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος		Πλωμάρι	ΙΛΝΕ	είδος αμανιτών, παχέων και μεγάλων και ευπροσώπων		
παρσακλό,	Μακεδονία	εδώδιμο			Θεσσαλονίκη	προφορική μαρτυρία	παρσακλό: είδος άγριου μανιταριού που σερβίρεται ως έδεσμα στο εστιατόριο 'Αμανιτής' της Θεσσαλονίκης.		
παχίτης, ο						ΙΛΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον Πάρου και αλλαχόθεν	παχίτης ή πάχυτης (παχύς): είδος μύκητος		



Πελέντρι, το			Κύπρος		Πελέντρι	Κληρίδης Νέαρχος, Πόθεν η ονομασία του χωριού Πελέντρι, <i>Κυπριακαί Σπουδαί</i> , τόμ. ΚΖ', Λευκωσία 1963, σελ. 120-129.	Πελέντρι, το: ονομασία κυπριακού χωριού. Κατά το συγγραφέα του άρθρου η ονομασία προέρχεται από το φυτό φελάνδριον, αλλά ονομάτισε το μονιτάρι πέλεντρος που φύτεται στην περιοχή.	φυτωνύμιο
πέλεντρος, ο			Κύπρος		Πελέντρι	Κληρίδης Νέαρχος, Πόθεν η ονομασία του χωριού Πελέντρι, <i>Κυπριακαί Σπουδαί</i> , τόμ. ΚΖ', Λευκωσία 1963, σελ. 120-129.	γ) Να θέσω το ερώτημα: το μανιτάρι πέλεντρος έδωκε το όνομά του στο χωριό Πελέντρι ή το χωριό έδωκε τ' όνομά του στο μανιτάρι; Και να απαντήσω: Το χωριό έδωκε το όνομά του στο μανιτάρι. Μόνο που πρέπει να ερευνηθής αν φυτρώνη μονάχα εκεί ο πέλεντρος ή φυτρώνη και σε άλλες περιοχές.	
περδικοκλων αρά, η			Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και σφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακκαθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλίτης, κουμαρίτης, μυζήθριτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάσμα): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξάιρετος	

περδικοκλων άρης, ο								ΙΛΝΕ, Χφ. Σταματιάδη, σελ. 100	περδικοκλωνάροι: είδος μύκητος	
περδικοκλων αριά, η								ΙΛΝΕ, Χφ. 598, σελ. 298	περδικοκλωνάρης: είδος μανιταριού	
περδικομανιτά ρο, το								ΙΛΝΕ, Χφ. 1023, σελ. 579	Ήυρα ένα σουρό πιρδικουμανιτάρα κι θα τα φιάσουμι μανταρόπ'τα'	
περδικομανιτά ρο, το								ΙΛΝΕ, Χφ. 1023, σελ. 579	πιρδικουμανιταρου: είδος μανιταριού. Ήυρα ένα σωρό πιρδικουμανιτάρα κι θα τα φιάκουμε μανταρόπ'τα.	
περδικομανιτά ρο, το								επιτόπια έρευνα		
πετραμανιτής,								επιτόπια έρευνα	Οι πετραμανιτές βγαίνουν σε βραχώδη περιοχή και σε σάπια φύλλα δέντρων.	
τευκάκονο, το								ΙΛΝΕ, Χφ. 653, σελ. 79	Μανιτές (οι) [αρχ. αμανίται]. Καλούνται ούτω οι amanitae agarici, boleti. Είδη: μανιτές, αυγουδία, πευκάκονα, καπιτάρια, μόπλευρα, λαφομανιτές	
ευκένια ανιτά, η								επιτόπια έρευνα	Έχουμε και τις πευκένιες.	
ευκίσιο, το								Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 133	Σουίλος ο κροκής: Λαϊκές ονομασίες: βρακωμένο, πευκίσιο, γλιτσέρ (ποντιακά)	

Πευκίτης, ο					Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία	ΙΑΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: αγκαθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αψύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάσμοι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξαίρετος	
Πευκίτης, ο				Χίος	Νησιά Αν. Αιγαίου	Επιτόπια έρευνα		Οι πευκίτες βρίσκονται γύρω από τα πεύκα	
Πευκίτης, ο		δηλητηριώδες	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογία των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Δηλητηριώδεις αμανίτες: δροσίτης (φυτρώνει σε χώματα που ποτίζονται πολύ), κοπρίτης (φυτρώνει στις κοπράνες - χωράφια όπου σπιβάζουν την κοπριά) -και πάνω στην κοπριά), εληδίτης. Τούτος είναι ωραίος αμανίτης, φυτρώνει στην ελιά, έχει χρώμα κόκκινο. Ωρισμένοι όμως εληδίτες είναι φαγώσιμοι. Και ο πευκίτης είναι δηλητηριώδης.	
Πευκίτης, ο			Μακεδονία	Καβάλας	Μακεδονία	Ζαγκαδιά	Επιτόπια έρευνα	Πιπερίτης ή πευκίτης.	
Πευκομανιτάρ ο, το		εδώδιμο	Μακεδονία	Δράμας	Μακεδονία	Δράμα	Επιτόπια έρευνα	Πευκομανιτάρο ή πιπερίτης.	

πικραμανίτης, ο	δηλητηριώδες						Χασιώτ., Νέα Γεωπονικά, έτ. 8, σελ. 1369	ή πικραμανίτης: μύκης δηλητηριώδης	
πιπερένια μανίτα, η		Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Μαυρατζαίο	Μαυρατζαίο	Σάμος	επιτόπια έρευνα	Η πιπερένια (μανίτα) είναι λευκή. Έχει και καλή και κακή.	
πιπερένιος, -α, -ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Παγώνδας	Παγώνδας	Σάμος	ΙΛΝΕ, χφ. 923, σελ. 254	μανίτες (θηλ.) δυο λοιά: κ'μαρένιες και πιπερένιες. Κι άλλες άσπρες	
πιπερίτης, ο	lactarius deliciosus	Μακεδονία	Δράμας	Δράμα	Δράμα	Δράμα	επιτόπια έρευνα	Πευκομανιταρο ή πιπερίτης.	
πιπερίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος	Ανεμότια	Ανεμότια	Χίος	επιτόπια έρευνα	Οι πιπερίτες είναι άσπροι μανίτες.	
πιπερίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία	Ικαρία	Ικαρία	Ικαρία	ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλίτης, κουμαρίτης, μυζθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αψύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάσμα): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξάιρετος	
πιπερίτης, ο		Μακεδονία	Καβάλας	Ζαρκαδιά	Ζαρκαδιά	Καβάλας	επιτόπια έρευνα	Πιπερίτης ή πευκίτης.	

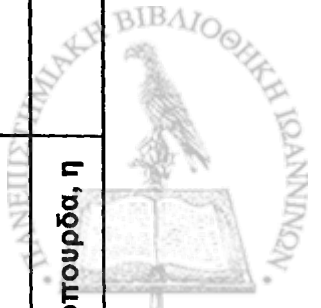
πιπερούσκα, η	amanita caesarea	εδώδιμο						Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 33	Αμανίτης του Καίσαρα: Λαϊκές ονομασίες: κοκκινόσκα, πιπερούσκα, γιαντισάρα ή γεντισάρα	
πιπιλί, το	lepioia	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιδίων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλος, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπιλίτσες, ντριγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίπα, πιπιλία, ρόκες, σιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.		
πίρινο λάχανο, το		εδώδιμο	Κίσαμος	Εννέα Χωριά	Κρήτη		Προφορική μαρτυρία Ελευθερίας Γιακουμάκη	πίρινο λάχανο: είδος μύκητος [διαφορετικού από τον πρινίτη] που φυτρώνει στη ρίζα πρινών. Όθεν πρινολάχανο και κατά παρετυμολογία πύρινο λάχανο. Γευστικά αποκτά την ουσία κρέατος. Είναι δυσεύρετο, γίνεται πολύ μεγάλο, μεγέθους πιάτου το μικρότερο, με πολύ κοντό μίσχο. Σχεδόν ακουμπά στο έδαφος. Φυτρώνει σε συστάδες. Στον Κίσαμο συναντιέται στα Εννιά Χωριά, δηλ. στο δήμο Ινναχωριού	πίρινο λάχανο: είδος μύκητος [διαφορετικού από τον πρινίτη] που φυτρώνει στη ρίζα πρινών. Όθεν πρινολάχανο και κατά παρετυμολογία πύρινο λάχανο. Γευστικά αποκτά την ουσία κρέατος. Είναι δυσεύρετο, γίνεται πολύ μεγάλο, μεγέθους πιάτου το μικρότερο, με πολύ κοντό μίσχο. Σχεδόν ακουμπά στο έδαφος. Φυτρώνει σε συστάδες. Στον Κίσαμο συναντιέται στα Εννιά Χωριά, δηλ. στο δήμο Ινναχωριού	



πίττα, η	εδώδιμο	Πελοπόννησος	Αρκαδίας			Κοντογιάννη Θηρεσία, Αρκαδική Γεωγραφία. Παραδοσιακές Συνταγές της Αρκαδίας, τόμ. 1, εκδ. Μαινάς, Μαγούλιανα Αρκαδίας, 2001, σελ. 25	Αυτάκια ή αρνάκια ή πίπτες λέγονται εκείνα τα μανιτάρια, που σε μορφή βεντάλιας, το ένα πάνω στο άλλο, φυτρώνουν σαν ταμπακιά πάνω στα έλατα και σε πολλά κούτσουρα, ριγμένα και αφημένα στο δάσος. Θεωρούνται από τις πιο νόστιμες και γεμάτες πρωτεΐνες φυσικές τροφές και οι κάτοικοι της ορεινής Αρκαδίας τα μαγειρεύουν με πολλούς τρόπους.	
πιτύκι, το		Σποράδες	Ευβοίας	Σκύρος		ΙΛΝΕ, χφ. 555β, σελ. 46	μανίτα, η= το μανιτάρι (ο μύκης) και πληθ. οι μανίτες. Άλλα είδη φαγώσιμα μανιταριών είναι τα λεγόμενα κοπρομανίτες, γαλατομανίτες, φτύσσα, (τα), λειχανομανίτες, βασιλικάρια, τα, αυγά. Τα αυγά και τα φτύσσα βγαίνει μέσ' στα σπαρτά.	
πιτύκι, το		Σποράδες	Ευβοίας	Σκύρος		ΙΛΝΕ, χφ. 555β, σελ. 46	μανίτα, η= το μανιτάρι (ο μύκης) και πληθ. οι μανίτες. Άλλα είδη φαγώσιμα μανιταριών είναι τα λεγόμενα κοπρομανίτες, γαλατομανίτες, φτύσσα, (τα), λειχανομανίτες, βασιλικάρια, τα, αυγά. Τα αυγά και τα φτύσσα βγαίνει μέσ' στα σπαρτά.	
πλαγιοκάφταρ το	εδώδιμο	Πελοπόννησος			Γέρμα	ΙΛΝΕ, χφ. 485, σελ. 171	πλαγιοκάφταρα. βλ. καφτάρια. καφτάρια = αμανίτης. Υπάρχουν τα εξής είδη: 1) πλαγιοκάφταρα, τα καφτάρια που τρώγονται, 2) ...	
πλαγιοκάφταρ το	εδώδιμο	Πελοπόννησος			Οίτυλον	ΙΛΝΕ, χφ. 825, σελ. 260	καφτάρια, το και πλαγιοκάφταρα, μανιτάρι που τρώγεται	

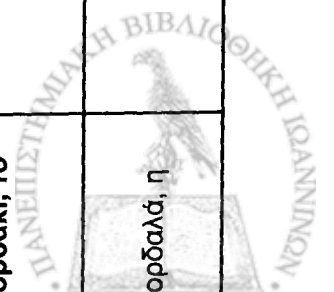
πλακιά, η			Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Πέντε έως δέκα μικροί αμανίτες όταν είναι σιμοφύτευτοι (έχουν φυτρώσει σιμά) λέγονται πλακιά (η).	
πλατανίτης, ο			Κρήτη		Κίσσαμος		ΙΑΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον Πάρου και αλλαχόθεν, σελ. 39	κουμαρίτης και πλατανίτης: είδη μυκήτων. Είναι όμοιοι. Το σκιάδιον αυτών είναι απλωτόν και λεπτόν και έχουσι χρώμα ερυθρωπόν. Δεν είναι εκ των πολύ τριωμένων.	
πλατανίτης, ο							ΙΑΝΕ, χφ. Πρωτόδικου	κουμαρίτης και πλατανίτης: είδος μύκητος. Φύονται πλησίον των κουμάρων και των πλατάνων.	
πλατανίτης, ο	εδώδιμο		Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...] πλατανίτης, [...]	
πλατομανιτάρ ο, το			Πελοπόννησος				ΙΑΝΕ, χφ. 913, σελ. 89	γουργουλιάνια, η ή πλατομανιτάρο, το: είδος μεγάλου μανιταριού με ψηλό στέλεχος. Τα πλατομανιτάρια είναι τα καλύτερα μανιτάρια	
πόπορδα, η	μη εδώδιμο		Μακεδονία	Γρεβενών			επιτόπια έρευνα	Η πόπορδα είναι σα μικρή μπάλα. Δεν τρώγεται. Είναι όλη καφέ και όταν την πατάς βγάζει σκόνη.	
πόπορδα, η	φαρμακευτικό		Θεσσαλία				ΙΑΝΕ, χφ. 1039, σελ. 339	Στα τραύματα βάζουν σκόνη από πόπορδες (είδος μανιταριού, αλλά χωρίς κορμό, το οποίο όταν ξηραθής το εσωτερικό του γίνεται σκόνη)	
πόπορδα, η	Λυκόπερδον		Μακεδονία				ΙΑΝΕ, χφ. 1081, σελ. 187	πόπορδα: το λυκόπερδον. Φυτόν πωάδες. Όταν ωριμάση πιεζόμενο βγάζει σκόνη	

πόρδα, η		φαρμακευτικό	Μακεδονία				Γρεβενά	ΙΑΝΕ, χφ. 1153, σελ. 55	Για κάψιμο από φωτιά σαν πρώτο φάρμακο είχαν τις πόπορδες (φουσκίτσες, οι οποίες μέσα περιέχουν μια κίτρινη σκόνη σαν σουλφαμιδόσκονη)	
πόρδα, η		φαρμακευτικό	Θεσσαλία				Κρυβέρυση	ΙΑΝΕ, χφ. 1014, σελ. 186	πόπορδες: είδος μανιταριού χωρίς κορμό, στρογγυλό. Περικλείει σκόνη που θεραπεύει την ευκαλιότητα και κλείνει διάφορα τραύματα	
πόπορδας, ο	lycoperdon bovista, lycoperdon echinatum, vascellum pratense, calvatia utriformis	εδώδιμο (σε νεαρή ηλικία)						Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 192-194.	Αλεπουορδή, πόπορδας: Λαϊκές ονομασίες του λυκόπερδου του μαργαριταρένιου, του λυκόπερδου του εχινοειδούς, του βάσκελλου των λιβαδιών και της καλβάτιας της ασκόμορφης	
τόπορδο, το			Μακεδονία	Χαλκιδικής			Γαλάτιστα	ΙΑΝΕ, χφ. 1066, σελ. 92	τόπορδου, του: είδος μανιταριού που είναι ολοστρόγγυλο, λευκό και μέσα άδειο. Ήταν του τόπορδου κατάν'σιν ου χάχας'	παρομοίωση - υποτίμηση
τόπορδο, το			Μακεδονία				Δαμασκηνιά	ΙΑΝΕ, χφ. 1015, σελ. 89	τόπορδου: είδος μανιταριού	
όπορδο, το	lycoperdon	εδώδιμο						Περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες (του λυκόπερδου του γιγάντιου) είναι: κικίδια, λαγάνιθρα, πόπορδο, σαμαρσόκια, αλετοπορδές, λυκοπορδές.	
όπουρδα, η			Μακεδονία				Βλάστη	ΙΑΝΕ, χφ. 585	είδος μικήτων σαν μανιτάρια	





<p>τόμανιτάρι λυκόπερδον τοτων βουκόλων (lycoperdum bovista) της οικογενείας των λυκοπερδιών (lycoperdidae , της τάξεως των γασπερομυκή των (gasteromyce tes)</p>	<p>φαρμακευτικό</p>	<p>Θεσσαλία</p>			<p>Κακοπλεΰρι ΙΛΝΕ, χφ. 999, σελ. 13</p>	<p>πόπουρδα, η: τομανιτάρι λυκόπερδον τοτων βουκόλων (lycoperdum bovista) της οικογενείας των λυκοπερδιών (lycoperdidae), της τάξεως των γασπερομυκήτων (gasteromycetes). 'Οι πόπουρδες φυτρώνουν στα λιβάδια που 'νι κουπριές ή άχρα στ' αλώνια. Η πόπουρδα γίν'τι που (εκεί όπου) κλάν'ν οι αλιπές (αλεπούδες). Η πόπουρδα όταν είνι στιγνή, τη μαζεύουμι κι τη βάνουμι κει που κουβόμαστι κι σταματάει του αίμα'</p>	<p>δοξασία</p>
<p>πόπουρδα, η</p>		<p>Θράκη</p>			<p>Μικρό Μοναστήρι ΙΛΝΕ, χφ. 1194, σελ. 92</p>	<p>πόπουρδα, η: μανιτάρι σαν ασκός που βγάξει καπνό</p>	
<p>πόπουρδα, η</p>	<p>φαρμακευτικό</p>	<p>Θεσσαλία</p>			<p>Σταγιάδες ΙΛΝΕ, χφ. 999, σελ. 376</p>	<p>πόπουρδα, η: τομανιτάρι λυκόπερδον. 'Βάνουμ' από πόπουρδα σκόν' πάν' στου κόψ'μου κι σταματάει του αίμα. 'Όταν έχ' στιγνώσ' η πόπουρδα'</p>	
<p>πόπουρδας, ο</p>		<p>Μακεδονία</p>			<p>Βόιον ΙΛΝΕ, χφ. 1051, σελ. 104</p>	<p>πόπουρδας, ου: σφαιρικός σάκκος γεμάτος κίτρινη σκόνη. Καρπός αγριόχορτου.</p>	
<p>πορδάκι, το</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Σάμος</p>			<p>Βλαμαρή ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 63</p>	<p>πορδάκια, τα: είδος μανιτών που όταν τις πατάς, βρωμάνε. Εδώδιμες. Μικρές, σαν πατατάκια, άσπρα [στη Νάξο και Χίο η λέξη σημαίνει πορδή]</p>	
<p>Πορδαλά, η</p>	<p>Ζάκυνθος</p>	<p>Επτάνησος</p>			<p>Ζώνης Λεωνίδας, Αι εν Ζακύνθω συντεχνία, Ζάκυνθος, 1893, σελ. 913</p>	<p>Πορδαλά: τοποθεσία (1640)</p>	<p>τοπωνύμιο</p>



πορδόλα, η	leontice leontopretabu m [μήπως όμως είναι το λυκόπερδον;]	φαρμακευτικό	Ιωνία	Αττικής	Μεγάρα	Κρήνη	ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	Λαογραφ. 10, σελ. 201	βουρδούλα κατά Κοραήν (5, 159), πορδόλα δε ή φούσκα κατά Γεννάδιον (Φυτ. Λεξ., σελ. 605), άλλως τάρκα και τσακροπιπίλα καλείται το αγριόχορτον leontice leontopretabum, το λεοντοπέταλον του Διόσκ. (Γ, 100), άλλως παρδάλη και θορύβοθρον, φέρον λαβούς ομοίους ερεβίνθης, σίτνες πιεζόμενοι ανοίγοντες κροτούντες, όθεν τα ανωτέρω του φυτού ονόματα.
πορδόλα, η							ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως		Άργος. Φυτόν χρησιμεύον ως φάρμακον εις τα κτήνη.
πορδόλα, η			Στερεά Ελλάδα	Αττικής	Μεγάρα		ΙΛΝΕ, χφ. 668Α, σελ. 157		1) φυτόν μονοετές, αρίστη τροφή διά τας αίγας. Έχει πλατιά φύλλα, κάνει άνθη κίτρινα μεθ' ο φούσκας και μέσα σ' αυτές ένα βώλο μεγέθους ρεβιθίου τον καρπόν της, 2) πιπιλαδες του προσώπου
πορδή, η			Μακεδονία	Χαλκιδικής	Γαλάτιστα		επιτόπια έρευνα		Το μανιτάρι που το λέμε πορδή, ή του λύκου ο πόρδος είναι κλειστό σα φούσκα. Το πατάς με το πόδι και βγάξει καπνό. Είναι πάντα κλειστό.
πορδή, η		μη εδώδιμο	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Μακρυνίτσα	επιτόπια έρευνα		Οι πορδες δεν τρώγονται. Πετιέται από μέσα η σκόνη.
πορδί, το	λυκόπερδον		Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος		ΙΛΝΕ, χφ. 329, σελ. 409		πουρδίδια, τα:ούτω λέγονται αμανιτάρια μικρά λευκά και στρογγυλά. Οι αρχαίοι τα έλεγαν λυκοπέρδια

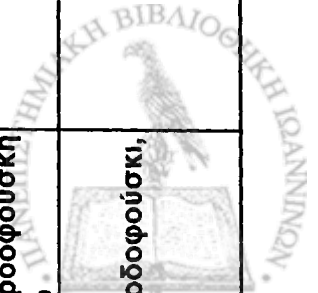
πορδίδι, το	Λυκόπερδον	Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	ΙΛΝΕ, χφ. 329, σελ. 301	ως ανάμα το νάμα, και αφανός ο φανός κ.λπ. υπάρχουνσι πολλά είδη αμανιτών. Εν είδος εκ τούτων είναι λευκά, μικρά και στρογγυλά, τα οποία οι μεν Σάμιοι λέγουσι πουρδίδια, οι δε αρχαίοι έλεγον λυκοπέρδια.
πορδίδι, το	Λυκόπερδον	Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	ΙΛΝΕ	1) συνεχείς πορδες, 2) το λυκοπέρδον
πορδομανίταρ ο, το		Κυκλάδες	Πάρος	ΙΛΝΕ, Π. Γεννάδιος, Λεξικόν Φυτολογικόν, σελ. 627	λαρχια: πορδομανίταρ
πορδομανίταρ ο, το	λυκόπερδον			Π. Γεννάδιος, Λεξικόν Φυτολογικόν, σελ. 627	πορδομανίταρ: είδη μικήτων lycoperdon
πορδομανίταρ ο, το	λυκόπερδον			Σκαρλάτος Βυζάντιος, Λεξικόν Ελληνογαλλικόν	(φυτόν) το λυκοπέρσιον
πορδομανίταρ ο, το				Π. Βλαστός, Συνώνυμα, σελ. 457	πορδομανίταρ: (εν λ. μανιτάρι)
πορδομανίταρ ο, το		ενιαχού		Κούσης Ελευθέριος, Λεξικόν Φυτολογικόν Τραπεζούντος, Αρχαίον Πόντου 1, 1927	είδος μύκητος. αρχ. λυκοπόρδιον. Γαλ. vesse de loup
πορδομανίταρ ο, το	λυκόπερδον			Επετηρίδα Μηλιαράκη, σελ. 349	πορδομανίταρ: lycoperdi species
πορδομανίταρ ο, το	λυκόπερδον			Γιάνναρης	πορδομανίταρ: λυκοπέρδιον (ιδ. φουσκαλίτης)
πορδομανίταρ ο, το		Κύπρος		Σακελλαρίου Αθαν., Τα Κυπριακά, τόμ. 1-2, Αθήναι, 1890-91	πορτομανίταρον, το: αμανίτης βρωμών ως πόρδος, ως φυόμενος εν βρωμεραίς μέρεσιν
πορδομανίταρ ο, το	λυκόπερδον	Ήπειρος	Ζαγόρι	ΙΛΝΕ, χφ. 552, σελ. 253	πουρδομανίταρ, το: φυτόν λυκοπέρδον το κοινόν
πορδομανίταρ ο, το	λυκόπερδον			Λεξικό Περίδη	πορδομανίταρον, ου, το: λκ. (λυκοπέρδιον, -σιον) vescia di lupo
πορδομανίταρ ο, το	λυκόπερδον			Λεξικό Βυζάντιου	πορδομανίταρον, το: (είδος μανιταριού) φ. λυκοπέρδιον ή λυκοπέρσιον. vesse de loup

πορδομανιτάρ ο, το									αντίστοιχα φυτά (όχι όμως μανιτάρια): πορδοβάτανο (όταν το τρώει κανείς πέρδεται), πορδοκουκκιά, πορδοχορτο (μελάνθιον το δαμασκηνόν/ ντατούρα), πορδοχόρτι	
πορδομανιτής ο, ο	δηλητηριώδες	Στερεά Ελλάδα	Λεβαδεία	ΙΛΝΕ, Χφ. 1102, σελ. 9					πορδομανιτής, οι: τα δηλητηριώδη μανιτάρια	
πορδομήλο, το	λυκόπερδον	Μακεδονί α	Μυρτόφυτο v	ΙΛΝΕ, Χφ. Δ. Κρεκούκια					πουρδομ'λου ή λυκόπερδου ή σφούνα ή αλιπόπερδου, του: το μανιτάρι λυκόπερδον	
πορδομύκανα ς, ο	λυκόπερδον	Επτάνησ α	Κέρκυρα Χλομός	ΙΛΝΕ, Χφ. 292, τ. Α', σελ. 131					πορδομύκανας, ο: το λυκόπερδον. Έ, μωρή, όλους τους πορδομύκανους μου 'φρες!' (Στο Βούτσι Γορτυνίας λέγεται αλ'ποπορδή)	
πορδομύλο, ο		Μακεδονί α	Μυρτόφυτο v	ΙΛΝΕ					λυκόπερδος, ο:μανιτάρι λυκόπερδον. Επίσης πουρδομ'λου, σφούνα, αλιπόπερδου	
πορδοπουλάδ ς, η		Θεσσαλία	Πήλιο	ΙΛΝΕ, Χφ.					φρ. 'θα σ' φέρου μια πουρδομπ'λάδα' = δε θα φέρω τίποτα	μεταφορά
πορδοπουλάδα η		Θράκη	Λιμνίσκη	ΙΛΝΕ, Χφ. Σταμούλη					κουκκουζέλα, η: όγκος σχηματιζόμενος εις τας δρυς και λεγόμενος και πορδοπλάδα	



πόρδος της αλεπούς, ο	λυκόπερδον		Κύπρος					...ένα αυτοφύες είδος μανιταριού, που, όταν ωρίμαση και πατηθή, κάνει γύρω του ένα σύννεφο από καπάμυρο καπνό. Έτσι τα σπόρια του μανιταριού αυτού διασκορπίζονται στα γειτονικά μέρη. Το μανιτάρι αυτό πιστεύουν οι χωρικοί πως βλασταίνει μονάχα όπου πορδίδει η αλεπού και γι' αυτό το ονομάζουν 'πόρτον τ' αλουπού'. Πρόκειται περί του λυκόπερδου, το οποίο στην Ελλάδα λένε αλεποπορδή, όπως αναφέρει ο Γεννάδιος (Φυτολ. Λεξ. σελ. 627)	δοξασία
πόρδος της αλεπούς, ο	λυκόπερδον	φαρμακευτικό	Μακεδονία		Ελευθερές	ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 201		της αλιπούς ου πόρδους· ο μύκης το λυκόπερδον. Του βάνουμι της αλιπούς του βόρδου στους γιαράδες (=πληγές) κι σταματάει του αίμα κι θρέφ' η γιαράς	
πόρδος της γης, ο		φαρμακευτικό	Μακεδονία	Χαλκιδικής	Κασσάνδρεια (πρ. Βάλτα)	ΚΕΕΛ, χφ. 4158		Για σταματήτη αιμορραγία από κόψιμο: Μύκητα ('πόρδο') της γης. Σχιζόταν, τινάζοταν η μέσα του καφετιά σκόνη και το εξωτερικό περιβλημα δένονταν πάνω στην πληγή με επίδεσμο.	
πόρδος της γριάς, ο		φαρμακευτικό	Νησιά Αν. Αιγαίου	Λέσβος	Πολυχνίτος	ΙΛΝΕ, χφ. 1013, σελ. 48		Η αιμορραγία από χτύπημα ή κόψιμο σταματά με την εναπόθεση από καπνιά -σκόνη λεπτή, του λεγόμενου 'πόρδου της γριάς'-λόγω του χαρακτηριστικού ήχου που βγάζει πιεζόμενον -πιφ- και φέεται επί σαπισμένων ξύλων	

πόρδος του λύκου, ο				Μακεδονία	Χαλκιδικής			Γαλιτσία	επιτόπια έρευνα	Το μανιτάρι που το λέμε πορδί, ή του λύκου ο πόρδος είναι κλειστό σα φούσκα. Το πατάς με το πόδι και βγάζει καπνό. Είναι πάντα κλειστό.
πόρδος, ο									ΙΛΝΕ, χφ.	89 δελτία: 1) πορδί, 2) καυχησιά, 3) μανιτάρι (6 δελτία) βλ. παρακάτω
πόρδος, ο	λυκόπερδον		Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος				Cand. 15	πόρδος, ο: lycoperdon gemmatum, Fr
πόρδος, ο	λυκόπερδον	φαρμακευτικό	Μακεδονία				Ελευθερές		ΙΛΝΕ, χφ. 864, σελ. 182	πόρδος, η: το πορδομανιταρον, το λυκόπερδον. Του βόρδου (πορδομανιταρο) του είχαν για τσι πληγές'
πόρδος, ο	λυκόπερδον		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		Βροντάδος		ΙΛΝΕ, χφ. 712, σελ. 140	πόρδος, ο: 1) εκφύσημα, 2) πορδομανιταρο, το λυκόπερδον
πορδοφέγγαρο, ο			Κρήτη				Σητεία		Επετηρίδα Κρητικών Σπουδών 1 (1538), σελ. 523	εξ επιωδ.: ...ετσά να πήξη του δούλου του Θεού (δείνα) το πορδοφέγγαρο, το τσιλοφέγγαρο, το φολισοφέγγαρο, το κρυγιαφέγγαρο, το κεφαλοφέγγαρο, το ματοφέγγαρο
πορδόφουσκα η			Μακεδονία				Γομάτι		ΙΛΝΕ, χφ. 1196, σελ. 283	μανιτάρια: πορδοφουσκis: αλιπόπορδα: είδος μανιταριού
πορδόφουσκα η	μη εδώδιμο		Κρήτη						Σάθας	πορδόφουσκα: είδος ομανίτης (είδος κακόν, δεν τρώγεται)
πορδοφούσκη ο			Κρήτη						ΙΛΝΕ, χφ. 1118, σελ. 71	πορδοφούσκη, ο: είδος μανιταριού
πορδοφούσκι, ο	φαρμακευτικό		Δωδεκάνησα		Νίσυρος				ΙΛΝΕ, χφ. 1076, σελ. 29	πορδοφούσκι, το: είδος μανιταριού όταν εξηραίνεται έβγαλλε μια καφετιά σκόνη που είχαν αντισηπτικές ιδιότητες



πορδοφούσκι, το	Λυκόπερδον	φαρμακευτικό	Μακεδονία		Μικρό Σούλι	ΙΑΝΕ, χφ. 1107, σελ. 195	πουρδοφούσκι, του: Λυκόπερδον. Τα πουρδοφούσκια κανν' φάρμακου για τ'ς πλιγγές	
πόρος, ο		χρηστικό	Νησιά Αν. Αιγαίου	Λήμνος		ΚΕΕΑ, χφ. 2143	Βότανα: Τα στρογγυλά μανιτάρια, τα λεγόμενα πόροι, που δεν τρώγονται, όταν ξηρανθούν βγάζουν μια φαιά σκόνη, την οποίαν ανακατεύουν με κοπανισμένον πύρεθρον και την μεταχειρίζονται προς εξολόθρευσιν ψύλλων κορέων.	
πορτομανίταρον, το		μη εδώδιμο	Κύπρος			Ξιούτας Παύλος, Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία 2001, σελ. 79	Πόρτος του γαάρου ή πορτομανίταρον, το: μη εδώδιμο μανιτάρι, το φυόμενον παρά τας κοπριάς. Άλλως και κουκκουλιανός, ο. Τα κυπριακά εδώδιμα μανιτάρια είναι τα κότ'ινα ή του πεύκου, εις τα δασερά και κυρίως ορεινά, και τα άσπρα ή της αναθρήκας ή πουρούδια, τα, που φύονται παρά τας ρίζας νάρθηκος	
πόρτος του γαάρου, ο		εδώδιμο	Κύπρος			Ξιούτας Παύλος, Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία 2001, σελ. 79	Πόρτος του γαάρου ή πορτομανίταρον, το: μη εδώδιμο μανιτάρι, το φυόμενον παρά τας κοπριάς. Άλλως και κουκκουλιανός, ο. Τα κυπριακά εδώδιμα μανιτάρια είναι τα κότ'ινα ή του πεύκου, εις τα δασερά και κυρίως ορεινά, και τα άσπρα ή της αναθρήκας ή πουρούδια, τα, που φύονται παρά τας ρίζας νάρθηκος	



<p><b>πότριο, το</b></p> <p>agarius</p> <p>εδώδιμο</p>			<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>ΑΣ ξεκινήσουμε με το γένος agarius, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαικές τους ονομασίες είναι:</p> <p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιές, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασαγίτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
<p><b>πότριο, το</b></p>		<p>Ανασελίτσα, Λάκκα</p>	<p>ΙΛΙΝΕ, Χφ. Β. Πατσαϊώννου</p>	<p>πότρια (πληθ.) = είδος εκλεκτού μύκητος - μανιταριού, φαινόμενον κατά Ιούνιον μήνα κατόπιν βροχής, ότε αναφαίνονται και αι πυγολαμπίδες, έξ ου και το δημώδες, όπερ άδουσι οι παίδες καθ' ομάδας συν τη δύσει του ηλίου κατά την άγραν των πυγολαμπίδων: 'Ελα 'δω κολουφουτιά, /να σου δω τουμ-παρά/ τουμ παρά Γιαννιώτικο/ και σαράντα πότρικά= χρήμα Ιωαννίνων (εκ νομισματοκοπείου ή αγοράς) και πολλά πότρικά</p>	<p>άσμα</p>





πούντζα του Λιούκου, η	agaricus campestris		Πελοπόννησος			Τσακωνιά	Deffner, Η χλωρίς της Τσακωνιάς, Αθήνα, 1922, σελ. 23	μανιτάρζι, το: πληθ. τα μανιτάρζα: το μανιτάρι, agaricus campestris L. λέγεται και πούντζα του λιούκου, πορδή του λύκου	
πουρναραμανίτης, ο		εδώδιμο	Πελοπόννησος				ΙΑΝΕ, Γλωσσάρι Πρωτόδικου, σελ. 37	πριναρίτης, ο: εν Κρήτη, πουρναραμανίτης εν Πελοποννήσω. Π. Παπαζαφειρόπουλου Περισυναγωγή Γλωσσικής Ύλης, σελ. 377. Φύονται μεταξύ των πρίνων, είναι εδώδιμοι, γλυκοί και εύπεπτοι. Υπό των παλαιών καλούνται μύκητες πρίνινοι, Αντιφάνης παρ' Αθηναίω, 2, σελ. 60	
πουρούδι, το			Κύπρος				ΙΑΝΕ, χφ. 507, σελ. 32	τα μικρά μανιτάρια πού 'ναι σχεδόν κάτω απ' το χώμα λέγονται πουρούδκια. εν.: το πουρούιν	
πουρούδι, το		εδώδιμο	Κύπρος				ΙΑΝΕ, Κυπριακές Σπουδές Θ., σελ. 100	πουρούδκια: είδος μανιταριού βρωσίμου	



<p><b>πουρούδι, το</b></p>			<p>Κύπρος</p>		<p>ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηγιάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94</p>	<p>Τα μανιάρκα (μανιτάρια) άμα είναι μικρά κάτω απ' το χώμα, λέγονται πουρούδια. Μανιάρια υπάρχουν αυτά τα είδη *: Θανατίτες (οι), μανιτάρια της σιτζιάς ή ήμερα μανιτάρια, μανιάρκα των αλωνιών ή ασπρομανιτάρια, ππουφομανιτάρια ή μανιάρκα της κοπριάς ή κοπρομανιτάρια, βυζατζίτες, φχια τους σκλαπουνταρους. * Για τα μανιτάρια δυστυχώς δεν βρήκα κανένα βοήθημα στην ελληνική και γι' αυτό παραπέμπω στο Petit Larousse illustré στον πίνακα που έχει στη λέξη champignon.</p>	
<p><b>ουρούδι, το</b></p>				<p>περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320</p>	<p>ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανιτάρια, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανιτάρια, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της σιτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανιτάρια, σκινομανίτες, φιδομανίτες, φχιά τους σκαλαπουνταρους.</p>		

πουρούτιν, το	εδώδιμο	Κύπρος	Κύπρος	Ξιούτσας Παύλος, Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία 2001, σελ. 79	Πόρτος του γαάρου ή πορτομανίταρον, το: μη εδώδιμο μανιτάρι, το φυτόμενον παρά τας κοπριάς. Άλλως και κουκουλιανός, ο. Τα κυπριακά εδώδιμα μανιτάρια είναι τα κότ'σινα ή του πεύκου, εις τα δάσερά και κυρίως ορεινά, και τα άσπρα ή της αναθρήκας ή πουρούδκια, τα, που φύονται παρά τας ρίζας νάρθηκος
πουρουδιό, το;		Κύπρος	Κύπρος	ΙΛΝΕ	πουρουδά: ασπρομανιτάρα
πουρούτιν, το		Κύπρος	Κύπρος	ΙΛΝΕ, χφ. 908, σελ. 30	κουκ'ουλιανός, ο:μανιτάρι του ειδους 'πουρούτιν', ομπρελόσχημο
πουφομανιταρ ο, το	μη εδώδιμο	Κύπρος	Κύπρος	ΙΛΝΕ, χφ. 507, σελ. 32	ππουφομανιτάρα ή ππουφομανιταροι ή μανιτάρα της κοπριάς ή κοπρομανιτάρα είναι τα sorpins. Δεν τρώγονται.
ππουφοφομανί ταρο, το	μη εδώδιμο	Κύπρος	Κύπρος	ΚΕΕΛ, Κ. Π. Χατζηγιωάννου, Γεωργικά και ποιμενικά Κύπρου, σελ. 94	Ππουφοφομανιτάρα ή μανιτάρα της κοπριάς ή κοπρομανιτάρα. Είναι τα sorpin. Δεν τρώγονται.

ππουφομομανι ταρο, το						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, φχιά τους σκαλατσουνταρους.	
πριναρίτης, ο	Κρήτη			Γωνιά		ΙΛΝΕ, χφ. 1214, σελ. 152	αγκαθίτης:λευκός, νόστιμος αμανίτης (μανιτάρι). πβ. και: λευκίτης, πριναρίτης	
τριναρίτης, ο	Επτάνησ α		Κεφαλον ιά	Μεσοβούνι		ΙΛΝΕ, χφ. 1229, σελ. 199	οι μαδρασούρες: τα μανιτάρια. Από αυτά τρώγονται οι ασφακίτες και οι περναρίτες (βγαίνουν σε πικροδάφνες και σε πουρνάρια από κάτω)	
ριναρίτης, ο	Κρήτη	εδώδιμο				ΙΛΝΕ, Γλωσσάρι Πρωτόδικου, σελ. 37	πριναρίτης, ο: εν Κρήτη, πουρναραμανίτης εν Πελοποννήσω. Π. Παπαζαφειρόπουλου Περυσυναγωγή Γλωσσικής Ύλης, σελ. 377. Φύονται μεταξύ των πρίνων, είναι εδώδιμοι, γλυκείς και εύπεπτοι. Υπό των παλαιών καλούνται μύκητες πρίννοι, Αντιφάνης παρ' Αθηναίω, 2, σελ. 60	
ριναρίτης, ο	Επτάνησ α	εδώδιμο	Κεφαλον ιά	Μεσοβούνι		ΙΛΝΕ, χφ. 1229, σελ. 199	περναρίτες, οι: μανιτάρια που τρώγονται	
ριναρίτης, ο	Κρήτη	εδώδιμο		Γωνιές		ΙΛΝΕ, 1214, σελ. 152	αγκαθίτης:λευκός, νόστιμος αμανίτης (μανιτάρι). πβ. και: λευκίτης, πριναρίτης	

πριναρίτης, ο			Κρήτη				ΙΛΝΕ, χφ. 1118, σελ. 72	πριναρίτης: χοντρά μανιτάρια στο σωρόφυλλο των πριναρίων	
πριναρίτης, ο			Κρήτη				ΙΛΝΕ, Γλωσσάρι Πρωτόδικου	πριναρίτης: είδος μύκητος	
πριναρίτης, ο	εδώδιμο		Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...], πριναρίτης [...]	
πρινίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος		Άγιος Γεώργιος Σκούση	ΙΛΝΕ, Βιον, σελ. 154	αμανίτες. Είδη αυτών: αχινόποδιτες, ρεικίτες, πρινίτες, γαλασιτες, γαλίτες, κουμαρίτες, φουσικίτες (άπαντα εξ αγίου Γεωργίου Σκούσης)	
πρινίτης, ο	εδώδιμο		Κρήτη	Κίσαμος		Εννέα Χωριά	Προφορική μαρτυρία Ελευθερίας Γιακουμάκη, διευθύντριας ΙΛΝΕ	πίρινο λάχανο: είδος μύκητος [διαφορετικού από τον πρινίτη] που φυτρώνει στη ρίζα πριώνων. Όθεν πρινολάχανο και κατά παρετυμολογία πύρινο λάχανο. Γευστικά αποκτά την ουσία κρέατος. Είναι δυσεύρετο, γίνεται πολύ μεγάλο, μεγέθους πιάτου το μικρότερο, με πολύ κοντό μίσχο. Σχεδόν ακουμπά στο έδαφος. Φυτρώνει σε συστάδες. Στον Κίσαμο συναντιέται στα Εννιά Χωριά, δηλ. στο δήμο Ινναχωρίου	παρετυμο λογία
πρινίτης, ο	εδώδιμο		Κρήτη				Χαβάκης Ι.Ε., Φυτά και βοτάνια της Κρήτης, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, χ.χ., σελ. 83	Στο νησί μας θεωρούνε εδώδιμους όσους [αμανίτες] φυτρώνουν μέσα στις αλαδιανές, στα πρινάρια και στις αγκάθες. Τους λένε κατά σειρά αλαδιανίτες, πρινίτες και αγκάθιτες.	

πρινομάνιτας, ο					Κύθηρα			ΙΛΝΕ, χφ. 1208, σελ. 292	μάνιτας, ο: μανιτάρι, σκούληκας, ο: σκουλήκι της γης. - Τσι πέταξα τσι μανίτους που είχα μαζέψει, γιατί ήτονε γεμάτοι σκουλήκους. πβ. 292-293: Παρατηρούμε ότι στο κυθηραϊκό ιδίωμα, περίπου όπως και στην κρητική διάλεκτο, χρησιμοποιούνται μεγεθυντικοί τύποι λέξεων, που όμως δεν έχουν μεγεθυντική σημασία: σκούληκας, μάνιτας, πρινομάνιτας, σπούργιτας, τρούλλιτας	
πρινομαρία, η					Κύθηρα			ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 72	λευκός και πλακουτός, άλλως πρινομαρία, μαρία	
πρινομαρία, η					Κύθηρα			ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 90 και χφ. 1208, σελ. 370	μαρία, η: είδος αμανιτού, κοπρομαρία, πρινομαρία. Είδος εδώδιμου μανιταριού	
προβατάκι, το					Μυλοποτάμου	Ρεθύμου	Κρήτη	επιτόπια έρευνα	Έχουμε και τα αρνάκια ή προβατάκια.	
προβατίσιο, ο								Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 40	Αγαρικό το δίσπορο: Λαϊκές ονομασίες: προβατίσιο, πρόβειο, προβατομάνταρο, κοπρομάνταρο	
προβατομάρτιο, το								ΙΛΝΕ, χφ. 999, σελ. 163	προβατομάρταρο, του: είδος μανιταριού με ψηλότερο από τα άλλα στέλεχος, Είναι εδώδιμο και στη Μεσσηνία το λέγουν κουκουλιέτα και γουργουλιάνα	
προβατομάρτιο, το								ΙΛΝΕ, χφ. 999, σελ. 163	προβατομάρταρο, του: είδος μανιταριού με ψηλότερο από τα άλλα στέλεχος, Είναι εδώδιμο και στη Μεσσηνία το λέγουν κουκουλιέτα και γουργουλιάνα	

προβατομάρτ αρο, το		Θεσσαλία				Κακοπλεύρι	ΙΑΝΕ, χφ. 999, σελ. 163	προβατομάρταρο, του: είδος μανιταριού με ψηλότερο από τα άλλα στέλεχος, Είναι εδώδιμο και στη Μεσσηνία το λέγουν κουκουλιέτα και γουργουλιάνα	
προβατομανι άρα, η		Μακεδονί α				Βόιον	ΙΑΝΕ, χφ. 687Α', σελ. 73	προβατομάν'ταρες:είδος εδώδιμων μικήτων λευκών εξωτερικών, ερυθρών δε εσωτερικώς. Βγαίνουν εκεί που κοιμώνται τα πρόβατα	δοξασία
προβατομανι άρα, η		Μακεδονί α				Βόιον	ΙΑΝΕ, χφ. 687Α', σελ. 265	προβατομάν'ταρες:είδος μικήτων. Βγαίνουν στα μέρη όπου συχνάζουν τα πρόβατα	δοξασία
προβατομανι άρα, η		Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο		Μακρυνίτσα	επιτόπια έρευνα	Τις προβατομάν'ταρες τις τρώνε τα πρόβατα.	
προβατομανι αρο, το	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκισθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	

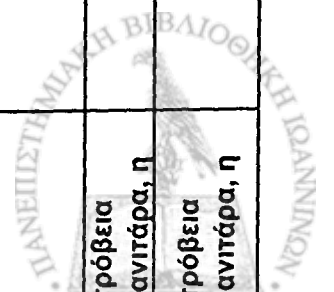


προβατομάντ ρα, η	εδώδιμο	Μακεδονία	Καταφύγι	ΙΑΝΕ, Γ. Κρήτου, Ίδιορρ. γλώσσ. Καταφ. σελ. 231	Μαντάρεις, οι: αντί μανιτάρες, μανιτάρια. Πρόκειται για τη μεσαιωνική λέξη αμανιτάριον, που είναι υποκοριστικό της λέξης αμανίτης (μανιτάρι). Πρόκειται για παράσιτα φυτά, σπογγώδη, που είναι νοσημώματα. Το φθινόπωρο οι τσομπαναραίοι, αλλά και όλα τα παιδιά, μάζευαν στο ύπαιθρο μανιτάρια (γιδομάνταρες ή προβατομάνταρες) και τα τρώγανε ψημένα και αλατισμένα. Ήταν μια από τις λίγες και σπάνιες λιχουδιές των παλιών Καταφυγιωτών, που, ας τονισθεί, ξέρουν πολύ καλά να ξεχωρίζουν τα δηλητηριώδη από τα μη δηλητηριώδη μανιτάρια.	
προβατομάντ ρο, το	εδώδιμο			Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 40	Αγαρικό το δίσπορο: Λαϊκές ονομασίες: προβατίσιο, πρόβειο, προβατομάνταρο, κοπτραμάνταρο	
ροβατομάντ σο, το	αγαρίκος bisporus	Μακεδονία	Βυθός	επιτόπια έρευνα		





<p><b>προβατούσιο, το</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Μακεδονία</p>	<p>Πιερίας</p>		<p>περ. Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανιτής, μανιτάρτζα, μανιπιά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιτες, σκιασθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
<p><b>προβατούσιο, το</b></p>	<p>agaricus sp.</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Μακεδονία</p>	<p>Πιερίας</p>		<p>Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των Περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2</p>	<p>[Τα αγρικά] κοπρένιες τα αποκαλούν στη Σάμο, βαθύλιες στα Χωριά της Αττικής γιατί φυτρώνουν γύρω από τα μαντριά (βάθυ σημαίνει μαντριά στα αρβανίτικα), στριβαδίτσα σε άλλα μέρη (Κατερινή) (στριβάδι λένει το χώρο που σταλιάζουν τα γιδοπρόβατα), πρόβεια ή προβατούσια στη Δ. Μακεδονία και Πιερία.</p>	
<p><b>πρόβεια μανιτάρια, η</b></p>			<p>Μακεδονία</p>		<p>Βόιον</p>	<p>ΙΑΝΕ, χφ. 687B, σελ. 544</p>	<p>πρόβειες μαντάρες: βγαίνουν το φθινόπωρο -είναι άσπρες</p>	
<p><b>πρόβεια μανιτάρια, η</b></p>			<p>Μακεδονία</p>		<p>Βόιον</p>	<p>ΙΑΝΕ, χφ. 687A, σελ. 372</p>	<p>μαντάρες πρόβειες: που φυτρώνουν εις κόττρον προβάτων</p>	

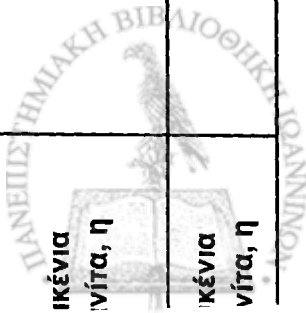


πρόβειο, το	agaricus bisporus, agaricus campestris	εδώδιμο					Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 40	Λαϊκή ονομασία του αγαρικού του δίσπορου και του αγαρικού του πεδινού	
πρόβειο, το	agaricus sp.	εδώδιμο	Μακεδονία	Πιερίας			Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2	[Τα αγαρικά] κοπρένιες τα αποκαλούν στη Σάμο, βαθύλιες στα χωριά της Αττικής γιατί φυτρώνουν γύρω από τα μανιτριά (βάθυ σημαίνει μαντρι στα αρβανίτικα), στριβαδίτσια σε άλλα μέρη (Κατερίνη) (στριβάδι λένει το χώρο που σταλιάζουν τα γιδοπρόβατα), πρόβεια ή προβατοούσια στη Δ. Μακεδονία και Πιερία.	
ρόβιο, το	agaricus	εδώδιμο				περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λαμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρια, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκίντλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.		



προβοκοιλιά, η	morchella sp. εδώδιμο	Πελοπόννησος	Πελοπόννησος	Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των Περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Η νοστιμιά της μορχέλας είναι παροιμιώδης: κουζού -γιομπέκ τα αποκαλούσαν οι Τούρκοι, κουζούκια τις λένε σήμερα σε περιοχές της Καβάλας και της Χαλκιδικής, αρνάκια στο Κάρπενήσι, προβοκοιλίες στην Πελοπόννησο, κουζουκούτια στο Σουφλί (τούρκικη λέξη από το κουζού, δηλ. αρνί και το κιουπ δηλ. πυθάρι)	
προβοκοιλιά, η	εδώδιμο	Πελοπόννησος	Καλάβρυτα	Καρασούτας Θεόδωρος, Λαϊκός πολιτισμός Κλειτορολευκασίας Καλαβρύτων, εκδ. Παρασκήνιο, Αθήνα, 2001	Μανιτάρια: Τα μάζευαν από τις λεύκες. Σπάνια μάζευαν τις προβοκοιλίες, όπως λέγονταν τα μανιτάρια που φύτρωναν στα ελάτια. Τρώγονταν α) ψητά στη σχάρα ή στη θράκα (στα κάρβουνα), β) τηγανητά, γ) κοκκινιστά στον τέντζερη με ψιλοκομμένο κρεμμύδι	
προσήςκι, το		Πελοπόννησος	Κάμπος Αβιάς	ΙΛΝΕ, Χρ. Δ. Πουλάκης	α) ήσκα (μύκης των παλαιών δέντρων), σαπίλα, αρρώστια β) άνθρωπος αρρωστιάρης ή ασθενής	μεταφορά
προσήςκι, το		Πελοπόννησος	Κάμπος Αβιάς	ΙΛΝΕ	προσησκιάζει (δέντρο, φρούτο, άνθρωπος): αρρωστά το δέντρο. Βγάζει μανιτάρια (προσήςσκια)	
προσησκιάζω		Πελοπόννησος	Κάμπος Αβιάς	ΙΛΝΕ	προσησκιάζει (δέντρο, φρούτο, άνθρωπος): αρρωστά το δέντρο. Βγάζει μανιτάρια (προσήςσκια)	
πυραμανίτα, η		Δωδεκάνησα		Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986, σελ. 277	κοπρίτης,ο: 1) μανιτάρι μαύρο από κάτω που φυτρώνει σε 'κοπρερούς τόπους', 2) λ. υβριστική: 'πρε κοπρίτη!', βρομάνθρωπε, άχρηστε βλ. πυραμανίτα	

πυραμανίτης, ο	δηλητηριώδες	Δωδεκάνησα	Κάρπαθος	Κάρπαθος	Απέρι	ΙΛΝΕ, Μ. Μιχαηλίδη, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπρμανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)
πυραμανίτης, ο		Δωδεκάνησα	Κάρπαθος	Κάρπαθος		ΙΛΝΕ, σελ. 804α, σελ. 74	πυραμανίτης, ο: είδος μανιταριού το οποίο καίει στη γεύση
πυραμανίτης, ο	δηλητηριώδες	Δωδεκάνησα	Κάρπαθος	Κάρπαθος		Μ. Μιχαηλίδης, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου 2, σελ. 386	αμανίτης, ο: ο γνωστός μύκης. Ποικιλία: άσπρος αμανίτης, λιμανίτης (φυτρώνει εις τα λι(β)άδια, χορτάρια, εξ ου και το όνομα), κοπρμανίτης (επί του κοπρώδους εδάφους), καλός αμανίτης (κόκκινος), πυραμανίτης (δηλητηριώδης)
γυρομανίτης, ο		Δωδεκάνησα	Ρόδος	Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 534, σελ. 151	κοπρίτης, ο: 1) μανιτάρι μαύρο από κάτω που φυτρώνει στα κοπρισμένα μέρη. Σύν. πυρομανίτης. 2) κοπρίτης ή κόπρος: οκνηρός, κοπρόσκυλλο
ροδοσί, το		Πόντος	Δροσίν. (:)	Αμισός		ΙΛΝΕ, χφ. Κων/πόλεως	Ροδοσί και Δοσί, το, και ορδοσί: είδος αμανίτου (<δροσός)
ρεϊκένια νίτα, η	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Μυτιληνιοί		ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 194	Οι ρεϊκένιες (μανίτες) είναι σα δις κουμαρένιες. Τρώγονται. Βγαίνουν κοντά σε ρεϊκία.
ρεϊκένια νίτα, η	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Μαραθόκαμπος		ΙΛΝΕ, χφ. 959, σελ. 242	Οι ρεϊκένιες (μανίτες) τρώγονται. Βγαίνουν (βγαίνουνε, φύονται) στα ρεϊκία. Χρώμα γκριζο βαθύ, μελιτζανί.
ρεϊκένια νίτα, η	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Μαυρατζαίο		επιτόπια έρευνα	Η ρεϊκένια μανίτα είναι ο βασιλιάς των μανιταριών. Είναι κόκκινη.



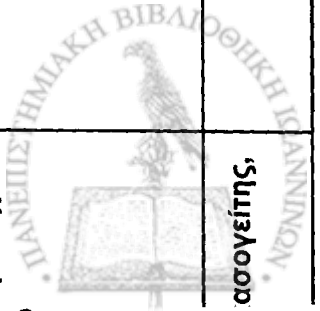
ρεικίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		επιτόπια έρευνα	Έχουμε τους πευκίτες, τους ρεικίτες και τους αγκαθίτες.	
ρεικίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		Κ. Άμαντος, Χιακών Γλωσσάριον, σελ. 58	ρεικίτης, ο: είδος αμανίτου φυόμενου παρά την ερείκην	
ρεικίτης, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		Περ. Αθηνά, τ. ΚΓ' σελ. 484	ρεικίτης, ο: (παρά την ερείκην). Είδος μύκητος	
ρεικίτης, ο						Π. Βλαστός, Συνώνυμα, σελ. 457	ρεικίτης, ο (εν λ. μανιτάρι)	
ρεικοδασίτης, ο		Κρήτη				ΙΑΝΕ, χφ. 1118, σελ. 27	ρεικοδασίτες: αυτοί που μένουν σε περιοχές με ερεικοδάση. Τα μανιτάρια αυτής της περιοχής.	
ρεικομανιτάρο, το		Επτάνησα		Παξοί, Αντίπαξοι		ΙΑΝΕ, χφ. 830, σελ. 65	ρεικομάν'ταρο, το: είδος μανιταριού που ευδοκίμει κάτω από ρείκια	
ρηγανίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...]. (α)ρηγανίτες, [...] Ο ρηγανίτης φυτρώνει κάτω από φρυγανώδη φυτά: θύμος, ρήγανη, και κάτω από τις αγκαραθιές (φλωμής).	
Ρόγκι, το		Μακεδονία			Κοζάνη	ΙΑΝΕ, χφ. 615ζ, σελ. 17	στα Ρόγκια: τοποθεσία με πολλά μανιτάρια	τοπωνύμιο

<p><b>ρόκα, η</b></p>	<p>Ιερία</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>	<p>Ικαρία</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298</p>	<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλος, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφισίες, ζαρκαδισίες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, κατριόλες, κιοιτάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.</p>	
<p><b>αγλίτης, ο</b></p>						<p>Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογαρίτης (σκορδινάσμα): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρίνους, ο εξάιρετος</p>		



σαγλίτης, ο				Νησιά Αν. Αιγαίου		Ικαρία		ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 298 και χφ. Σταματιάδη 100	σαγλίτης, ο: είδος μανιταριού (σουγλίτης;)	
σαλιαράς, ο				Επτάνησα				Β. Φάβης, Γλωσσικαί Επισκέψεις	σαλιαράδες, οι: μύκητες περιβαλλόμενοι υπό υλοϊώδους τινός ουσίας	
σαλομανιτάρα, η		μη εδώδιμο		Μακεδονία		Τρικοκκιά		ΙΛΝΕ, χφ. 1082, σελ. 100	σαλομάρταρα, η: ζουρλομανιτάρο, μανιτάρι δηλητηριασμένο 'Του κουστ'άν' τ'ς σαλομάρταρας δεν έχ'νι βρακί. Είναι γυαλιστιρές. Δε δρώγ'δι'	
σαλομάρταρα, η		μη εδώδιμο		Μακεδονία	Γρεβενών	Γήλοφος		επιτόπια έρευνα	Οι σαλομάρταρες είναι άσπρες απ' έξω, μαύρες μέσα. Δεν τρώγονται. Βγαίνουν στις ρίζες των δέντρων. Εμείς τις φοβόμαστε. Αν τις φας θα σαλαθείς! Τις τρώνε όμως τα ζώα, δεν παθαίνουν τίποτα...	
σαλομάρταρο, το				Μακεδονία		Γήλοφος		Δημήτρης Γκαραλιάκος (προφορική μαρτυρία)	δηλητηριώδες μανιτάρι. Βγαίνει σε μεγάλους αριθμούς στις ρίζες γέρικων δέντρων	
σαμαρσόκι, το	lycorerdon	εδώδιμο						περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες (του λυκόπερδου του γιγάντιου) είναι: κικίδια, λαγάνιθρα, πόπορδο, σαμαρσόκια, αλεποπορδές, λυκοπορδές.	
σειρικόωμα, το								Π. Βλαστός, Συνώνυμα	σειρικόωμα: αρρώστια φυτών που δημιουργείται από μικρομανιτάρο	
σιδερίτης, ο		εδώδιμο		Ανατ. Θράκη		Σιρέντζιον		ΙΛΝΕ, χφ. Σταμούλη	σιδερίταις, οι: είδος αμανιτών εδωδιμων	
σιλβομάνιτα, η				Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος		επιτόπια έρευνα	'Εχουμε και τη σιλβομάνιτα -από τα σιλβιά.	
σινάκι, το		δηλητηριώδες, θανατηφόρο		Μακεδονία		Βόιον		ΙΛΝΕ, χφ. 687Α, σελ. 373	σ'νάκι και σκυλομάν'ταρο: δηλητηριώδεις μύκητες. Το πρώτον δύναται να επιφέρει τον θάνατον	

σινάκι, το		δηλητηριώδες	Μακεδονία				Βλάστη	ΙΛΝΕ, χφ. 585	του σινάκι: είδος μύκητος δηλητηριώδους. Μελανιάζει όταν το πατάς. 'Μαύρους σα σ'νάκι'. Πρασίνισις, σίνακας ίνιγίς	παρομοίωση
σινάκι, το		δηλητηριώδες	Μακεδονία				Βόιον	ΙΛΝΕ, χφ. 687Α, σελ. iii	ξ'νάκια, τα: μύκητες μαύροι δηλητηριώδεις. Μόλις τους εγγίσης γίνονται γαλάζιοι.	
σινάκι, το		δηλητηριώδες	Μακεδονία				Βόιον	ΙΛΝΕ, χφ. 681Β, σελ. 423	ξ'νάκια, τα: δηλητηριώδη μανιτάρια	
σινάκι, το		δηλητηριώδες	Μακεδονία				Βόιον	ΙΛΝΕ, χφ. 687Α, σελ. 266	ξ'νάκια, τα: είδος δηλητηριώδους μύκητος. Όταν το κόβεις μαυρίζει.	
σινάκι, το		μη εδώδιμο	Μακεδονία				Δαμασκηνιά	ΙΛΝΕ, χφ. 1015, σελ. 152	ξ(ι)νάκι(ι): μανιτάρι που δεν τρώγεται	
σινάκι, το		δηλητηριώδες	Μακεδονία				Βόιον	ΙΛΝΕ, 1051, σελ. 117	σ'νάκι: δηλητηριώδες μανιτάρι	
σινάκι, το	boletus luridus, boletus satanas, boletus rhodopurpureus	μη εδώδιμο						Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 124, 127 και 128	Σ(ι)νάκι: Λαϊκή ονομασία του βωλίτη του ωχρού, του βωλίτη του σατανά και του βωλίτη του ροδοπόρφουρου	
σινάκι, το			Μακεδονία				Κοζάνη	ΙΛΝΕ, χφ. 1098, σελ. 73	έσκασαν τα μανιτάρια=φύτρωσαν	
καρολάχανο, ασογειίτης,		εδώδιμο	Κρήτη					Κυπριωτάκης Ζαχαρίας, φυτά και Πολιτισμός κατά την Τουρκοκρατία και τη Σύγχρονη εποχή, στο: Η πολιτισμική αξία των φυτών και των ζώων στην Κρήτη, από τη Νεολιθική εποχή μέχρι σήμερα, Ηράκλειο 2001, σελ. 69 -86.	Μια σπάνια αλλά λαχταριστή λιχουδιά ήταν το "σκαρολάχανο", είδος μανιταριού με εμφάνιση λάχανου που φύτρωνε στους σαπισμένους κορμούς της βελανιδιάς ή της χαρουπιιάς.	
ασογειίτης,			Κρήτη					ΙΛΝΕ, Σάθας	Είδος ομανίτη (όπου φαίνεται σκασμένη η γη υπάρχει εντός αυτής)	





σκασογήτης, ο	Κυκλάδες		Πάρος	Παροικιά	ΙΑΝΕ, Πρωτόδικος, Ιωάννης, Γλωσσάριον, σελ. 36	λαόρχι, το: ο εστιν λαγού όρχις. Ούτω καλείται εν Παροικία της Πάρου είδος μύκητος ως εκ του σχήματος αυτού. Γινώσκειται δε η παρουσία αυτού ως εκ του αναστήματος της επ' αυτού κούφης γης. Εξάγουσι δε αυτόν παραμοχλεύοντες ή διά ράβδου ή μικρού πασσάλου. Ο καυλός αυτού είναι βραχύτατος. Το δε σκιάδιον όρχισειδές, σαρκώδες και φαίόν κατά το χρώμα. Κρίνεται εκ των καλλίστων. Φύεται συνήθως κατά τους έξωθεν γύρους των αλωνίων. Το λαόρχι ίσως είναι ο υπό των Κρητών καλούμενος φουσκίτης ή φούσκα. Εν δε τη επαρχία Κυδωνίας σκασογήτης (=σχαζογήτης)	
σκασογήτης, ο					ΙΑΝΕ, Πρωτόδικος	είδος μύκητος	
σκασογήτης, ο	Κρήτη		Κίσαμος	Εννέα Χωριά	ΙΑΝΕ, χφ. 814, σελ. 6	είδος μανιταριού	
σκασογήτης, ο	Κρήτη	μη εδωδιμο			ΙΑΝΕ, χφ. 1118, σελ. 77	σκασογήτες: μανιτάρια όχι φαγώσιμα, που σκάει η γης και τσι πετά	
σκασογήτης, ο	Κρήτη	Χανίων		Φουρνές	επιτόπια έρευνα	Οι σκασογήτες πετιούνται από σκασμένο χώμα.	

<p><b>σκασογίτης, ο</b> agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Κίσσαμος</p>	<p>Εννέα Χωριά</p>	<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζήρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουτάκια, κρασίτες, κρασμανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπαάδες, ποτρικό, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκινίτλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
<p><b>σκασογίτης, ο</b></p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Κίσσαμος</p>	<p>Εννέα Χωριά</p>	<p>ΙΛΝΕ, χφ. 741, σελ. 68</p>	<p>σκασογίτης: φαγώσιμο μανιτάρι</p>	
<p><b>σκασομανίτης</b> ο</p>	<p>δηλητηριώδες</p>	<p>Κυκλάδες</p>	<p>Ανδρος</p>	<p>Ανδρος</p>	<p>Ανδρος</p>	<p>ΙΛΝΕ, Βογιατζίδα αποστολή 4, σελ. 43</p>	<p>ο σκασομανίτης: αμανίτης δηλητηριώδης, εξ ου λέγουσιν 'σκα ο άνθρωπος'</p>	<p>φράση</p>
<p><b>κατουλίτης,</b></p>	<p>μη εδώδιμο</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Ρεθύμιο</p>	<p>Ανώγεια</p>	<p>επιτόπια έρευνα</p>	<p>Οι σκατουλίτες δεν τρώγονται.</p>	

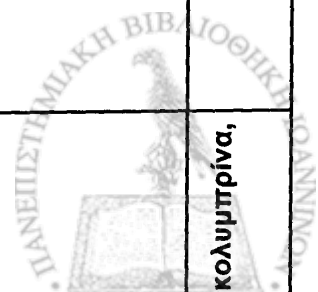


σκιαδούλι, το	Ιερίοτα	εδώδιμο					<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτών είναι: αβραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσκάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδίνες, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουτάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγίτες, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.</p>	
σκιαδούλι, το			Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Μαυρατζαίο	επιτόπια έρευνα		Τα σκιαδούλια είναι γκρι και καφέ.	



σκιαθάκι, το	agaricus	εδώδιμο						<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι:</p> <p>αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοτρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασσομανίτες, λιμανίτης, μανιάρτζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπαάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρρόβια, σκασογίτες, σκιαθάκι, σκιντίλα, στριβόδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
κινιάς, ο			Εύβοιας	Αυλωνάρι, Κονίστραι	ΙΛΙΝΕ, Κ. Γάβη, Γλωσσ. Επισκέψεις	περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	<p>μύκης από σχίνου φυόμενος. Παραδ. ως: σινάς</p>		
κινίτης, ο			Επτάνησα	Αυχιόνας, Καρουσαάδες, Περουλάδες	ΙΛΙΝΕ, χφ. 806, σελ. 114		<p>είδος μανιταριού που γίνεται κάτω από σκίνους</p>		

<p><b>ο</b> <b>σκινομανίτης,</b></p>						<p>περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ευρετήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320</p>	<p>ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανίταρα, ασπρομανίτες, αυτάκια, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανίταρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρκα της κοπριάς, μανιτάρκα της συτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρουδκια, ππουφομανίταρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιιά τους σκαλαπτούνταρους.</p>	
<p><b>η</b> <b>σκίντιλο, το</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>				<p>περ. 'Κ', εφημ. <i>Καθημερινή</i>, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>ΑΣ ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπριτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζήρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκή, κοπρένιες, κοπρίτιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασσομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρτζα, μανιπά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβαδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
<p><b>η</b> <b>σκολυμπρίνα,</b></p>	<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>			<p>Ικαρία</p>	<p>Κουντουμύς</p>	<p>ΙΑΝΕ, χφ. 996, σελ. 249</p>	<p>σκολυμπρίνα: αμόρτ. σκολουβρίνα: είδος μανιταριού</p>	



σκοπούρδα, η	Λυκόπερδον	εδώδιμο	Ήπειρος				Μαργαρίτη	ΙΛΝΕ, χφ. 788, σελ. 46	αλουπόρδη, η ή σκοπούρδα, η: φυτόν του γένους του λυκόπερδου (lycoreridon) της τάξης των μυκήτων (fungi) - ψήραμαν κι αλουποπορδές 'ς τ' αφράκια και φάγαμαν
σκορδίτης, ο		δηλητηριώδες	Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία				ΙΛΝΕ, χφ. 598, σελ. 389	σκορδίτης, ο (σκορδινόσμοι) και σκυλλομανίτης: είδος μανιταριού δηλητηριώδους
σκουρτσουλιώτης, ο			Θράκη				Σαμακόβι	Αρχείον Θρακικού Θησαυρού, τ. 4. σελ. 112	Στους ποταμούς έχουμε λογής λογιά ψάρια [...] Έχουμε και διάφορα μανιτάρια, ψωμομανίταρα, βολίτσες, λαβαδίτους, αγκάνιτους και σκουρτσουλιώτες
κουφάκι, το	morchella sp.	εδώδιμο	Επτάνησα	Κεφαλονιά				Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των Περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 1.	Άλλες ονομασίες [της μορχέλας] οφείλονται στο κούφιο εσωτερικό τους, όπως κοιλούλες ή σκουφάκια στην Κεφαλονιά, στο σχήμα τους, όπως αρτζιβούτζια στα Τρίκαλα ή στη νοστιμιά τους, όπως μαρτίνια (το όνομα που δίνουν οι αγρότες στα θρεφτάρια) στην Κυνουρία
κουφίτσα, η			Μακεδονία	Χαλκιδικής			Γαλάτιστα	επιτόπια έρευνα	Οι σκουφίτσες είναι με βρακάκι - είναι το κλειστό μανιτάρι.
κυλομανιτάρη		μη εδώδιμο	Μακεδονία				Δημητρίτσι	ΙΛΝΕ, χφ. 1131, σελ. 41	Τ'ς μαν'τάρης τ'ς γλέπουμι στα χουράφια δεν τ'ς τρώμι. Τ'ς φόβουμασι, είνι κι οι σκυλλουμαν'τάρης.
κυλομανιτάρη			Μακεδονία				Δημητρίτσι	ΙΛΝΕ, χφ. 1131, σελ. 41	το μανιτάρι. Τα μανιτάρια που είναι άσπρα στην κάτω επιφάνεια και που δεν τρώγονται τα λένε σκυλλ'ουμαν'τάρης

σκυλομανίταρ ο, το		Εθράκη					ΙΛΝΕ, Αρχείον Θρακικού Θησαυρού, τ. 9, σελ. 173	Μανιτάρια είναι πολλών ειδών: σκυλομανίταρα, λυκομανίταρα, κουζουμπτρέκια κ.λπ. Μερικά είναι δηλητηριώδη. τα βράζουν ή τα τηγανίζουν και τα αρτύνουν με λάδι.	
σκυλομανίταρ ο, το		Εθράκη					Αρχείον Θρακικού Θησαυρού, τ. 9, σελ. 172	λυκομανίταρο, το: είδος μανιταριού. Άλλα είδη: σκυλομανίταρα, κουζουμπτρέκια κ.λπ. Μερικά είναι δηλητηριώδη. Τα βράζουν ή τα τηγανίζουν και τα αρτύνουν με λάδι	
σκυλομανίταρ ο, το		Μακεδονία	Θεσσαλονίκη	Καβαλάρια			επιτόπια έρευνα	Τα δηλητηριώδη τα λέμε σκυλομάνταρα. Είναι παντού άσπρα.	
σουρλάδι, το	λερίοτα	εδώδιμο					περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλος, γελαδινές, γίδια, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπλίια, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	
σουσουριτής, ο	εδώδιμο	Μακεδονία	Χαλκιδικής	Άγιος Νικόλαος			ΙΛΝΕ, χφ. 1070, σελ. 170	σουσουριτής: μανιτάρι φαγώσιμον. Ή σουσουριτής βγαίν' μεσ' τη σουσουρα (είδος ρεικιών)	

σουσουρήτις, το	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Άγιος Νικόλαος	ΙΑΝΕ, Χφ. 1070, σελ. 170	σουσουρήτις, μανιτάρι φαγωσίμων. 'Η σουσουρήτις βγαίν' μεσ' τη σουσούρα (είδος ρεικίων)	
σουσουρήτι, το	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Παρθενώνα	ΙΑΝΕ, 1170, σελ. 94	σουσουρήτι, -α: κοκκινωπά μανιτάρια	
σουσουρήτι, το	Μακεδονία			Παρθενώνα	ΙΑΝΕ, Χφ. 1170, σελ. 94	σουσουρήτι, -α: κοκκινωπά μανιτάρια	
σπαρτένια μανιτά, η	Νησιά Αν. Αιγαίου		Σάμος	Μαυρατζαίο	επιτόπια έρευνα	Η σπαρτένια μανιτά είναι καινούριο είδος για μάζεμα.	
στεφανίτιας, ο	Επτάνησα		Κέρκυρα	Σινιές	ΙΑΝΕ, Χφ. 807, σελ. 238	κουκουμάρι: ο στεφανίτιας (=είδος εδώδιμου μανιταριού) που δεν ωρίμασε ακόμη	τοπωνύμιο
τριβάδι, το	εδώδιμο				περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγολαδές, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανιτής, μανιτάρτζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.	



στριβαδίτιο, το	agaricus sp.	εδώδιμο	Μακεδονία	Πιερίας		Κατερίνη	Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης, Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2	[Τα αγρικά] κοτρένιες τα αποκαλούν στη Σάμο, βαθύλιες στα χωριά της Αττικής γιατί φυτρώνουν γύρω από τα μαντριά (βάθυ σημαίνει μαντριά στα αρβανίτικα), στριβαδίτσια σε άλλα μέρη (Κατερίνη) (στριβάδι λένει το χώρο που σταλιάζουν τα γιδοπρόβατα), πρόβεια ή τπραβατούσια στη Δ. Μακεδονία και Πιερία.
στρουγγίτης, ο		εδώδιμο	Πελοπόννησος	Μεσσηνίας	Πυλία	Παιδεμένη	ΙΛΝΕ, χφ. 913, σελ. 88	(Στο λήμμα μαμούρα) Έμσα για μαμούρα (=μικρό καλάθι) γιομάτη στρουγγίτες (=είδος μανιταριών)
συκαμινίτης, ο		εδώδιμο	Πόντος			Ινέπολη	Αρχείον Πόντου 18, σελ. 64	συκαμινίτης, ο: είδος εδωδιμου μανιταριου φυομένου παρά τας ρίζας συκαμινέας
συκάς, ο			Εύβοια			Αυλωνάρι, Κονίστραι	Β. Φάβης, Γλωσσικαί Επισκέψεις	σοκάς, ο: μύκης υπό συκής φυόμενος
συκίτης, ο			Δωδεκάνησα		Κως		ΙΛΝΕ	συκίτης: αμανίτης φυόμενος παρά την ρίζαν της συκής
συκίτης, ο		δηλητηριώδες	Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		Κ. Αμαντος, Χιακόν Γλωσσάριον, σελ.64	συκίτης: είδος αμανίτου φαρμακερού
συκίτης, ο							Π. Βλαστάς, Συνώνυμα, σελ. 457	συκίτης: εν. λ. μανιτάρι
συκίτης, ο			Κρήτη				Σάβας	συκίτης:είδος ομανίτη
συκίτης, ο			Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος		περ. Αθηνά ΚΓ, σελ. 484	συκίτης:είδος μύκητος
συκίτης, ο		εδώδιμο	Κρήτη		Κίσαμος		ΙΛΝΕ, χφ. 741, σελ. 68	συκίτης: φαγώσιμο μανιτάρι
συκίτης, ο		εδώδιμο	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογία των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...], συκίτες, [...]

συκίτης, ο				Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος		επιτόπια έρευνα	Τα μανιτάρια που βγαίνουν μέσα στις συκιές λέγονται σ'ταίτες.
συκομάνιτας, ο			Δωδεκάνησα	Κως	Πυλί		ΙΛΝΕ, χφ. 890, σελ. 277	συκομάνιτας, ο: το μανιτάρι που φυτρώνει στη ρίζα της συκιάς	
συκομανίτης, ο			Κυκλάδες	Θήρα			ΙΛΝΕ, χφ. 115, σελ. 3	συκομανίτης, ο: αμανίτης	
συκομανίτης, ο			Κυκλάδες	Θήρα			Κυριακός Ι. Ν., Θηραϊκά, 1870	ο κάτωθι συκής φυόμενος αμανίτης. Ίδε αμπελομανίτης, ο	
συκομανίτης, ο				Κύθηρα			ΙΛΝΕ, χφ. 559, σελ. 152	συκομανίτης, ο: αμανίτης φυόμενος παρά την ρίζαν της συκής	
συκομανίτης, ο		εδώδιμο	Κυκλάδες	Σίκινος			ΙΛΝΕ, χφλ. 780, σελ. 61	συκομανίτης, ο: μανιτάρι που βγαίνει μέσα στη 'κουτσάκα' της συκιάς ή 'κοφάλα' (πολύ νόστιμος)	
συκωταριά, η		εδώδιμο	Πελοπόννησος	Κυνουριάς	Καστάνιτσα		επιτόπια έρευνα	Στα έλατα βγαίνει ένα άλλο είδος, που βγαίνουν όλα μαζί, το λέμε συκωταριές. Τώρα τελευταία όμως σπάνια τα βρίσκουμε αυτά.	
φακίτης, ο			Επτάνησα	Κεφαλονιά	Μεσοβούνι		ΙΛΝΕ	μανιτάρια που τρώγονται. Παραδ. ως: ασφακίτες, οι	
φακίτης, ο			Κ. Ιταλία	Απουλίας	Στερνατία		ΙΛΝΕ, χφ. 836, σελ. 188	Σφακίτου: τοπωνύμιο	τοπωνύμιο
φακίτης, ο			Κρήτη				ΙΛΝΕ, χφ. Σάθα	είδος ομανίτου (εκ...σφάκα)	



σφογγαρίτης, ο	δηλητηριώδες	Νησιά Αν. Αιγαίου	Ικαρία	ΙΑΝΕ, χφ. 598, σελ. 298	Μανιτάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τάπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακκαθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάσμαι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πρηνούς, ο εξαιρετός
σφουγγάρι, το		Νησιά Αν. Αιγαίου	Σάμος	Επιτόπια έρευνα	Το σφουγγάρι μεγαλώνει σαν κουνουπίδι.
σφουγγαρίτης, ο		Κρήτη	Χανίων	Επιτόπια έρευνα	Οι σφουγγαρίτες είναι από κάτω σα σφουγγαρία
σφούνα, η		Μακεδονία	Μυρτόφυτο	ΙΑΝΕ	Λυκόπορδος, ο: μανιτάρι λυκόπερδον. Επίσης πουρδόμελου, σφούνα, αλιπόπουρδου
σφούνα, η	λυκόπερδον	Μακεδονία	Μυρτόφυτο	ΙΑΝΕ, χφ. Δ. Κρεκούκια	πουρδόμελου ή λυκόπουρδου ή σφούνα ή αλιπόπουρδου, του: το μανιτάρι λυκόπερδον
σφούνα, η		Μακεδονία	Μυρτόφυτο	ΙΑΝΕ, χφ. Δ. Κρεκούκια	πουρδόμελου ή λυκόπουρδου ή σφούνα ή αλιπόπουρδου, του: το μανιτάρι λυκόπερδον
σφούνος, ο		Νησιά Αν. Αιγαίου	Λήμνος	ΙΑΝΕ, χφ. 453, σελ. 41	σφούνος, ο: άκανθα με μεγάλο σαν κεφάλι λουλούδι, που όταν ξεραθή καπνίζεται απ' τους χωρικούς
ταμπάρφουσα, η		Κρήτη	Μυλοτοτάμου	Επιτόπια έρευνα	

μανιτάρια, η	boletus edulis	εδώδιμο							περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96-97	Λαϊκές ονομασίες [του βωλίτης του εδώδιμου]: βασιλές, βασιλικά, βασιλικάρια, βασιλικούλες, καλογέρα, καλογεραούδια, μανιτάρια, μανιτάρια.
στοίχειαινας στο ταμπάκο, το	lycorperdon sp.		Μακεδονία	Θάσος				Κελεμελίδης Δημήτρης, Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 63.	Λέγονται τα μανιτάρια του γένους lycoperdon sp. (στοίχειαινα είναι στη λαϊκή μας γλώσσα ο θηλυκός τύπος της λέξης στοιχειό). Άλλοτε οι μανιτάρια φοβέριζαν τα παιδιά τους με την απειλή 'ώρα θα φέρω της στοιχειαινας το ταμπάκο', κάτι ανάλογο με τη φοβέρα 'ώρα θα 'ρθει ο μπαμπούλας'.	
ποπούζι, το		εδώδιμο	Μακεδονία	Χαλκιδικής			Γαλάτιστα	επιτόπια έρευνα	Τα τοπούζια είναι μανιτάρια, πολύ νόστιμα, που βγαίνουν στις καλαμιές. Τώρα χάθηκαν...	
ου λαγού το σιγάρο, το	lycorperdon sp.		Πελοπόννησος	Αχάϊας			Καλάβρυτα	Κελεμελίδης Δημήτρης, Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 63.		
ου παππά τ' ρτί, το			Νησιά Αν. Αιγαίου		Λέσβος		Πλωμάρη	ΙΛΝΕ	είδος αμανιτών, παχέων και μεγάλων και ευπροσώπων	
αιρίσιο, το			Μακεδονία	Χαλκιδικής			Γαλάτιστα	επιτόπια έρευνα	Τα τσιρίσια βγαίνουν σε στρατό	

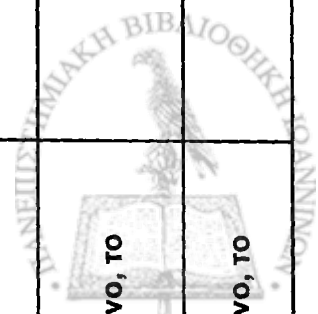


<p><b>τσεμενίτης, ο</b></p>	<p>agaricus</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανίταρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπούδα, καφκί, κοπρένιες, κοπρίπλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανίτες, λιμανίτης, μανιτάρζα, μανιτιά, μαργαρίτες, μπουμπουριά, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανίταρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογιτες, σκιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>	
<p><b>τσικρίκι, το</b></p>	<p>lepiota</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπιδίων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλου, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσες, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντρυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπλίια, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, τσικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.</p>	

τσιλιπουπορδή, η		εδώδιμο	Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξίαρχης	επιτόπια έρευνα	Η αλεπουπορδή, που λέγεται και τσιλιπουπορδή, τρώγεται όταν είναι νέα. Στο Παλαιοχώρι είχαν μαζέψει τεσεράμισι κιλά.	
τσιουκρίκι, το	macrolepiota procera	εδώδιμο	Πόντος				Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 37	Μακρολεπιότα η ψηλή: Λαϊκές ονομασίες: ζαρκαδίσιο, γίδιο, τσιουκρίκι, αδραχτίτσα (ποντιακά)	
τσιουρβάς, ο			Μακεδονία			Κοζάνη	ΙΛΝΕ, χφ. 983Ε, σελ. 361	τσιουρβάς: είδος φαγητού με ρύζι και μανιτάρια	
τσιουρβάς, ο			Μακεδονία			Κοζάνη	ΙΛΝΕ, χφ. 983Ε, σελ. 361	τσιουρβάς: είδος φαγητού με ρύζι και μανιτάρια	
τσιουκαλάκι, το			Δωδεκάνησα		Ρόδος		ΙΛΝΕ, χφ. 653, σελ. 63	κατιμάρια άγρια ή κατοιμάρια άγρια ή τσουκαλάκια άγρια. Αυτοφύες είδος ναρκίσσου, μικρότερον των άλλων ειδών του ναρκίσσου της οικог. των αμρυλλιδοειδών. Επίσης ονομάζονται: ταινιλικία (λίνδος), ταινιλικιές (Βάπι), μερσιτζία (μίνθος)	
τσιουκαλάκι, το			Πελοπόννησος			Παππούλια	ΙΛΝΕ, χφ. 587, σελ. 157	τσιουκαλάκια (τα): είδος αμανίτου	
τσιουραπάτο, το		εδώδιμο	Θεσσαλία	Καρδίτσας		Ελληνόπουρος	επιτόπια έρευνα	Τα τσουραπάτα ήταν φαγώσιμα.	
τσιουτσουλίτα, το		δηλητηριώδες	Μακεδονία			Βερτίσκος	ΙΛΝΕ, χφ. 1110, σελ. 42	τσιουτσουλίτα, η: μανιτάρι δηλητηριώδες που βγαίνει στα δέντρα	
τσιουτρά, το		δηλητηριώδες	Θεσσαλία	Μαγνησίας	Πήλιο	Μακρυνίτσα	επιτόπια έρευνα	Τα τρελά είναι δηλητηριώδη.	
τσιουμανιτάρ το	παραίσθησιο γόνο						ΙΛΝΕ, Π. Βλαστού Συνών., σελ. 457	τρελομανιτάρο=μανιτάρι που τρελαίνει (εν λ. μανιτάρι)	
τσιουροστάρι, το			Μακεδονία	Χαλκιδικής		Ταξίαρχης	επιτόπια έρευνα	Τα δροστάρια τα λένε έτσι 1) από τη δροσιά 2) επειδή βγαίνουν σε κύκλο. Γι' αυτό αλλού τα λένε τρογυροστάρια.	

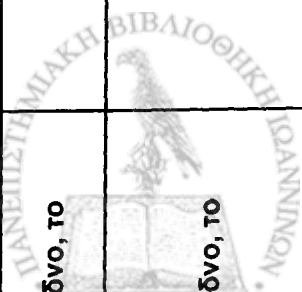
τυλιγαδίτης, ο	εδώδιμο	Κρήτη				Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογία των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...], τυλιγαδίτες, [...]
τυλιγαδίτης, ο		Κρήτη		Βιάννος		ΙΑΝΕ, Χφ. Σταύρου Λουλάκη	είδος μανίτου
υδανιά, η	tuber cibarium	Πελοπόννησος		Νικόπολις, Καλαμάτα, Πουκεβ.		Επετηρίδα Μηλιαράκη, σελ. 343	tuber cibarium
ύδιμον, το							μαύρο μανιτάρι
ύδνο, το	tuber cibarium					ΙΑΝΕ, Επετηρίδα Μηλιαράκη, σελ. 343	ύδνο, ύδανο: tuber cibarium
ύδνο, το		Κύπρος				ΙΑΝΕ	ύχνα: είδος αυτοφυών γαιωμήλων, τα ύδνα πιθανώς, περίων ομιλεί ο Αθην. 2, σελ. 62
ύδνο, το						ΙΑΝΕ	ύχνα, τα: είδος λαμπρών αυτοφυών γαιωμήλων, αναφαινομένων το έαρ εν τοις αγροίς των Κυπρίων. Σπάνια δε ταύτα όντα διακρίνονται ως υπάρχοντα εν τοις αγροίς εκ της υπ' αυτών υψώσεως της γης
ύδνο, το						Χέλντραίχ, Λεξικόν Φυτολογικόν	ύδανον oder ύδνον: tuber cibarium
ύδνο, το						ΙΑΝΕ	ύτανο: ύδνον ή ύτνον
ύδνο, το						Λεξικό Περίδη	ύτ(α)νον: ύδνον
ύδνο, το		Ήπειρος	Πρεβέζης	Πρέβεζα		ΙΑΝΕ	ύτανο: των αρχ. το ύδνον κα των Γάλλων το truffe. Ευρίσκεται εν Πρεβέζη
ύδνο, το		Κύπρος				Σακελλαρίου Αθανάσιος, Τα Κυπριακά, τόμ. 1-2, Αθήνα 1890-91	ύχνα, τα: είδος αυτοφυών εν τοις αγροίς γαιωμήλων, τα ύδνα πιθανώς, περίων λέγει ο Αθηναιος 2, 60

ύδνο, το									ύτανο (προφ. και ύτνον), φ. (από το γένος του αμανίτου, φυτρώνει μέσα εις την γην, ή μόλις εξέχει). Ύδνον και ύτνον. truffe, θ. érinace.	
ύδνο, το									ύχνα: είδος αυτοφυών εν τοις αγροίς γεωμήλων (πιθαν. τα ύδνα)	Λεξικό Βυζάντιου Σακελλαρίου Αθανάσιος, Τα Κυπριακά, τόμ. 1-2, Αθήνα 1890-91
ύδνο, το									ύτανο (ίτανο), ύτνον, ύδνον, οιδνον	Foy, 116
ύδνο, το									ύτανα: ύδνα	ΙΛΝΕ
ύδνο, το									ίχνο: ύχνο=ύδνον πβ. ίπινο	ΙΛΝΕ
ύδνο, το									ύπινο: ίπινο, το= ύδνον	ΙΛΝΕ
ύδνο, το									ύχνα, τα: είδος αμανίτου. β' είδος γεωμήλων αυτοφυών ή βολβών εκ των ποτισθέντων καλλιεργουμένων αγρών εξορυσσόμενων. Τα παρ' αρχ. ύδνα ή οιδνα (Αθην. σελ. 62) Γαλ. truffe. Τα κυπριακά ύχνα δεν απαντώνται κατά την εποχήν της σποράς των αγρών, οπότε επιτόσθησαν υπό των βροχών και ανεπτύχθησαν άλλας [...?]	ΙΛΝΕ
ύδνο, το									ίχνα: ύχνα	Σακελλαρίου Αθανάσιος, Τα Κυπριακά, τόμ. 1-2, Αθήνα 1890-91
ύδνο, το									ύτανο (ύδνο): των αρχαίων το ύδνον ή οιδνον και των Γάλλων το truffe. Ευρίσκεται εν Πρεβέζη	περ. Πανδώρα ΙΧ, σελ. 215
ύδνο, το									ύτανα (τα): ούτως ονομάζουσι τα ύδνα εις την επαρχίαν της Ηλείας	Εφημερίς των Φιλομαθών, Ζ', σελ. 1011





ύδνο, το					Κύπρος				Σακελλαρίου Αθανάσιος, Τα Κυπριακά, τόμ. 1-2, Αθήνα 1890-91	ίγνα, τα (ύδνα): είδος ωραίων αυτοφυών γεωμήλων αναφαινομένων το έαρ εν τοις αγροίς των Κυπρίων. Διακρίνονται δε ως υπάρχονται εκ της επ' αυτών υψώσεως του χώματος εν καιρώ των πρώτων βροχών
ύδνο, το	terfezia aphroditis				Κύπρος				περ. Κυπριακά Χρονικά Δ' σελ. 109	Φαρμακολογία: ύχνα ή terfezia aphroditis, ύδνα
ύδνο, το									ΙΑΝΕ, χφ. Dieterich	ίτινο/ίτινος/ίιδενος/ύδνον: truffel
ύδνο, το					Ήπειρος				Αραβαντινός Παναγιώτης, Ήπειρωτικών Γλωσσάριον, Αθήναι, 1909	ύτανα: τα ύδνα
ύδνο, το									Κούσης Ελευθέριος, Λεξικόν Φυτολογικόν Τραπεζούντος, Αρχαίον Πόντου 1, 1927	Το ύδνον εν Πελοποννήσω λέγεται ύτανο, εν Τρικκάλοις ύτανο, εν Λαρίση αρτζιβούρτζι, εν τη δημόδει χοιρόψωμα, τα και τρούφφαις. Εν Κύπρω ύχνα
ύδνο, το					Πελοπόννησος				Γεννάδιος Π., Λεξικόν Φυτολογικόν, σελ. 980	ίτινο: ίδ. ίτανο
ύδνο, το					Κύπρος				ΙΑΝΕ, χφ. 908, σελ. 25	Τα ύγνα ή ύδνα ή ύχνα: άγριον μικρόν κολοκάσι άσπρο και τραγανό. Όταν είναι χρώματος καφέ και όχι τόσο υδαρές, αλλά 'σαν πιπερένο μέσα', λέγεται εις τον Ασπρομερίτην κουμάκα, η
ύδνο, το					Δωδεκάνησα	Κάλυμνος			ΙΑΝΕ, χφ. 1258, σελ. 47	ύτινα: φυτό με κονδύλους σαν την πατάτα πολύ νόστιμο στη γεύση
ύδνο, το					Θράκη			Αίνος	Σαριδής, Ζώντα μνημεία του Ελληνισμού εν τη γλώση του λαού, η εν Αίνω λαλουμένη δημώδης διάλεκτος, 1912	ίικνα, η και ύτανον, το: είδος μανιταριου, ύδνον





<p>ύδνο, το</p>			<p>Θεσσαλία</p>		<p>Γεννάδιος Π., Ελληνική Γεωργία ΙΑ', σελ. 415</p>	<p>tuber - ύδνον κοινώς ύδανον, ύτανον, ύκνον, ύχνον, χοιρόψωμον. Γαλλιστί truffe. Γερμανιστί truffel. Παρ' ημίν τα ύδνα απαντώνται εις πνα μέρη της Πελοπονήσου (ένθα καλούνται ύτανα ή ύδανα [ιδίως εις την Ηλείαν -Μανωλάδα, Αλή Τσελεμπί, Καρδιακαύτη, Τρουμπί, Τραγανός. Λέγεται δε εκεί ότι το ύδνον είναι 'άσκαφτο αφύτευτο /και αυεντικό μαγείρεμα']) και της Θεσσαλίας (ένθα ονομάζονται ύκνα), εν Κρήτη (χοιρόψωμα), εν Κύπρω (ύχνα), περί ταις Αθήναις και εις διάφορα μέρη της Μικράς Ασίας. [Τουρκιστί τα ύδνα καλούνται ντομαλάν ή ντολιμάν ή ταμπόλακ].</p>	
-----------------	--	--	-----------------	--	---	--	--



<p>ύδνο, το</p>			<p>Κύπρος</p>		<p>Γεννάδιος Πέτρος, Ελληνική Γεωργία ΙΑ', σελ. 415</p>	<p>tuber - ύδνον κοινώς ύδανον, ύτανον, ύκνον, ύχνον, χοιρόψωμον. Γαλλιστί truffe. Γερμανιστί truffel. Παρ' ημίν τα ύδνα απαντώνται εις τινα μέρη της Πελοποννήσου (ένθα καλούνται ύτανα ή ύδανα [ιδίως εις την Ηλείαν -Μανωλάδα, Αλή Τσελεμπή, Καρδιοκαύτη, Τρουμπί, Τραγανός. Λέγεται δε εκεί ότι το ύδνον είναι 'άσκαφτο αφύτευτο /και αυεντικό μαγειρέμα']) και της Θεσσαλίας (ένθα ονομάζονται ύκνα), εν Κρήτη (χοιρόψωμα), εν Κύπρω (ύχνα), περί ταις Αθήναις και εις διάφορα μέρη της Μικράς Ασίας. [Τουρκιστί τα ύδνα καλούνται ντομαλάν ή ντολιμάν ή τομπόλακ].</p>
-----------------	--	--	---------------	--	---	--

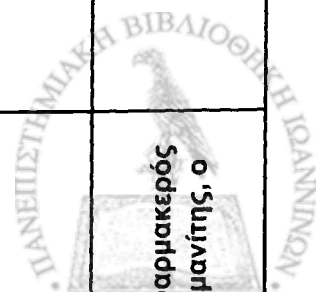


ύδνο, το				Στερεά Ελλάδα	Αττικής	Αθήνα	Γεννάδιος Π., Ελληνική Γεωργία ΙΑ', σελ. 415	tuber - ύδνον κοινώς ύδανον, ύτανον, ύκνον, ύχνον, χοιρόψωμον. Γαλλιστί truffe. Γερμανιστί truffel. Παρ' ημίν τα ύδνα απαντώνται εις τινα μέρη της Πελοπονήσου (ένθα καλούνται ύτανα ή ύδανα [ιδίως εις την Ηλείαν -Μανωλάδα, Αλή Τσελεμπή, Καρδιοκαύτη, Τρουμπή, Τραγανός. Λέγεται δε εκεί ότι το ύδνον είναι άσκαφτο σφύτευτο /και αυεντικό μαγειρεμα']) και της Θεσσαλίας (ένθα ονομάζονται ύκνα), εν Κρήτη (χοιρόψωμα), εν Κύπρω (ύχνα), περί ταις Αθήναις και εις διάφορα μέρη της Μικράς Ασίας. [Τουρκιστί τα ύδνα καλούνται ντομαλάν ή ντολιμάν ή τομπόλακ].	
ύδνο, το				Πελοπόννησος		Καλάβρυτα	ΙΛΝΕ, χφ. 133, σελ. 59	ύτανο: Παναγιώτη γείτονα, /πάμε στην Καρύταινα, /να μαζώξουμε κ' ελιές/ κι ένα τράστο (τράστο) κοτσιλιές	άσμα
ύδνο, το				Ήπειρος			ΙΛΝΕ, χφ. Δ. Σάρρου, σελ. 65	ύτανον, το: ύδνον (Πανδύρ. Θ', σελ. 215 και εν Πρεβέζη κατ' αναλ. του: βότανου, το)	
ύδνο, το	tuber cibarium		Λέρος	Δωδεκάνησα			Οικονομοπ., Λεριακά, σελ. 134	ύδνα: tuber cibarium, ύτανα	
ύδνο, το							Παντελίδης Χρίστος, Φωνητική των Νεοελληνικών ιδιωμάτων Κύπρου, Δωδεκανήσου και Ικαρίας, Αθήνα 1929	ύπινο	

ύδνο, το						Παλαιολόγος Γρηγόριος, Γεωργική και οικιακή οικονομία, τόμ. 2, Αθήναι, 1835, σελ. 205	ύτνο: ίδε ύτανο	
ύδνο, το						Γεννάδιος Π., Λεξικόν φυτολογικόν, σελ. 973	ίτανα/ύτανα/ύχνα: ύδνα	
ύδνο, το						περ. Αθηνά, τόμ. 1, Γ. Αιμιάν	ύτανα: ούτως ονομάζουσι τα ύδνα εις την επαρχίαν της Ηλείας	
ύδνο, το						Ζυγούρ. Οικοδέσπ. 116	τα ύδνα: (ύτανα)	
ύδνο, το					Πελοπόννησος	ΙΑΝΕ, χφ. Τσικόπουλου	ύτανος, ο: ύδνον	
ύδνο, το					Δωδεκάνησος	ΙΑΝΕ, χφ. 727, σελ. 130	φυτά: ύπινα, τα: οίδνα	
ύδνο, το						Ορφανίδου, Γεωπονικά 2, σελ. 61	ύδνα, τα: κοινώς ύτανα	
ίδνο, το						Π. Βλαστός, Συνώνυμα, σελ. 457	ύτανο/ ύκνο/ ύχνο(εν λ. ύδνο): tuber	
ίδνο, το						Λεξικό Porpletou-Θεοχαροπούλου	ύκναις το εν ύκνη: ύδνον	
δνο, το						Κοραή Άτακτα, τόμ. 4, σελ. 626	ύκνη	
δνο, το						Λεξικό Somavera	ύκνον:tartoffolo, tartuffo (ρίζα)	



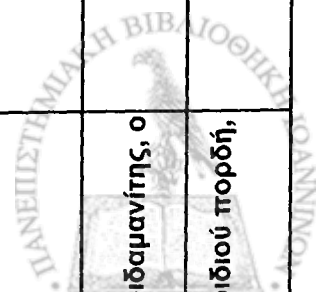
ύδνο, το									ύκναις, θηλ. πληθ. ουσ. Το ενικ. ύκνη με εξήγηση <i>truffo</i> ( <i>truffel</i> ), σ. ύδνον, ελλ. Ούτως ήκουσαν ονομαζόμενα ύδνος και ίκνος (γρ. ύκνος) τα ύδνα των παλαιών οι περιηγηταί, ως σημείωσαν ο Σνείδερους εις τον ελληνικόν πίνακα (λεξ. ύδνον) του Θεοφράστου. Συνών. του ύδνου, ίσως και βολβός, επειδή οι Σχολιασταί του Αριστοφ. (Νεφέλ. 188) εξηγούν τους βολβούς "τα λεγόμενα ύδνα, άτονα την γην σκάπτοντες ευρίσκουσιν οι άνθρωποι". Πβ. χοιρόχορτον
ύδνο, το	Αδριανούπ ολη								ύκναις, αι: είδος αμανίτου, ύπνον
ύδνο, το									ύτατα: τα ύδνα
ύδνο, το	Αν. Θράκη								ύδνος ή ίκνος: καλαμβοκιστά, σταρήσια, συκαλίσια. <i>tuber cibarium</i>
ύδνο, το	Κύπρος								ύγνα, η: ύδνον 'εβγήκασιν ύγνες στα δένδρα'
φαμελίτης, ο	Νησιά Αν. Αιγαίου							Ικαρία	Φαμελίτες λέγονται τα θανατηφόρα μανιτάρια που σαν τύχει και φαγωθούν, ξεκληρίζουν ολόκληρη φαμίλια.
φαρμακερός αμανίτης, ο									αμανίται, οι: Οι αμανίται ως μεν εκ της δυνάμεως αυτών διαιρούνται εις φαγωσίμους, εδωδίμους και φαρμακερούς, θανασίμους.



φαρμακερό βοτάνι, το	δηλητηριώδες	Πόντος				Καρς	ΙΑΝΕ, χφ. 1080, σελ. 38	το φαρμακερόν βοτάν' ή κουκουβάκ': δηλητηριώδες μανιτάρι
φαρμακερό καπιτάρι, το	δηλητηριώδες		Δωδεκανήσων	Σύμη			ΙΑΝΕ, χφ. 1104, σελ. 108	Θώρε που μαέβγης κατ-πιτάρια αμημ μάεψης και καέναφ - φαρμακερό= πρόσεχε που μαζεύεις μανιτάρια να μη μαζέψεις και κανένα δηλητηριώδες.
φαρμακερός μάνιτας, ο	δηλητηριώδες			Κύθηρα			ΙΑΝΕ, χφ. 1208, σελ. 370	φαρμακερός μάνιτας = δηλητηριώδες μανιτάρι
φαρμακίζω			Κεφαλληνίς	Κεφαλλονιά	Δελινάτα		ΙΑΝΕ, χφ. 1229, σελ. 159	Όποιος φάει μανιτάρια φαρμακίζεται (δηλητηριάζεται)
φαρμακίτης, ο							ΙΑΝΕ, Π. Βλαστού Συζών., σελ. 457	φαρμακίτης: εν λ. μανιτάρι
φαρμακίτης, ο	δηλητηριώδες						ΙΑΝΕ, Γλωσσ. Πρωτοδ., σελ. 38	Φαρμακίται και φαρμακεροί καλούνται συνήθως πάντες οι μύκητες να έχουν δύνναμιν φαρμακώδη ό εστι δηλητηριώδη
φαρμακίτης, ο	θανατηφόρο	Κύπρος					ΙΑΝΕ, Γλωσσ. Πρωτοδ., σελ. 38	Οι φαρμακίται [είδος μύκητος] εν Κύπρω καλούνται θανατίται, όρα Σακελλαρίου Κυπριακά, τόμ. 2, σελ. 555, υπό δε των παλαιών θανάσιμοι
φαρμακίτης, ο	δηλητηριώδες						ΙΑΝΕ, Γλωσσ. Πρωτοδ., σελ. 38	Φαρμακίται και φαρμακεροί: είδος μυκήτων. Ούτοι συνήθως φύονται υπό τινα δένδρα ως ιδίως οι υπό τας ελαίας φυόμενοι είναι δηλητηριωδέστατοι. Είναι διαφόρου μεγέθους και σχήματος. Το χρώμα όμως αυτών είναι σταθερόν, είναι μαυροκίτρινον.
φαρμακίτης, ο	δηλητηριώδες	Κρήτη				Σελινο	ΙΑΝΕ, χφ. 110, σελ. 75	φαρμακίτης = ο δηλητηριώδης (λ.χ. μύκης)
φαρμακίτης, ο	δηλητηριώδες	Κρήτη					ΙΑΝΕ, Σάθας	φαρμακίτης =είδος ομανίτη (είναι κόκκινος και δηλητηριώδης)



φαρμακίτης, ο		δηλητηριώδες		Κυκλάδων	Δονούσ α	ΙΛΝΕ, χφ. 813 Α, σελ. 184	φαρμακίτης=είδος δηλητηριώδους μανιτή	
φαρμακίτης, ο					Χίος	Περ. Αθηνά, τόμ. ΚΓ, σελ. 484	φαρμακίτης=είδος μύκητος	
φαρμακίτης, ο		δηλητηριώδες			Χίος	ΙΛΝΕ, Άμαντος Κ., Χιακόν Γλωσσάριον, σελ. 70	φαρμακίτης ο= είδος φαρμακερού αμανίτου	
φαρμακίτης, ο		δηλητηριώδες		Κυκλάδων	Αμοργό ς	ΙΛΝΕ, χφ. 428, σελ. 120	φαρμακίτης, ο= ο κίτρινος αμανίτης. Του εδθή το όνομα τούτο επειδή είναι φαρμακερός.	
φαρμακίτης, ο				Κυκλάδων	Πάρος	Περ. Αθηνά, τόμ. Η, σελ. 281	φαρμακίτης= είδος μύκητος	
φαρμακομανί ος, ο		δηλητηριώδες			Κύθηρα	ΙΛΝΕ, χφ. 1208, σελ. 370	φαρμακομανίτοι= δηλητηριώδη μανιτάρια	
φελεκίδα, η			Ήπειρος	Άρτας		ΙΛΝΕ, Κούσης, Φυτολογ. 2, σελ. 142	Εν Άρτη φελεκίδα, το άριστον είδος των αμανιτών. Η λέξις παρεφθάρη πιθανώτατα εκ του πιλίον, της κεφαλής του αμανίτου (πιλίον -πιλίκιον, πιλικίδιον, πελεκίδα, φελεκίδα), του ονόματος του μέρους αποδοθέντος εις το όλον	
φεσσαράς, ο					Λέσβος	ΙΛΝΕ, Τριβολ. Φύλλ. 201, σελ. 2	Η βάρβας -ι-μ' η φισσάρας μι τ' όνα πόδι στέκει (αίνιγμα=μανιτάρι)	αίνιγμα
φιδαμανίτης, ο				Κυκλάδων	Νάξος	ΙΛΝΕ, χφ. 508, σελ. 337	Οι ζευγάδες κουβαλούνε χίλι' ακρωτηριανέκα (=είδη εξοχικά). Μα είδα παλιακοκαράβολα, είδα φιδαμανίτες, είδα χορτοπόριχα...!	
φιδαμανίτης, ο				Κυκλάδων	Νάξος	ΙΛΝΕ, χφ. 503, σελ. 483	Αγαθίτης (ο αγαθίτης) κι ο φιδαμανίτης είν' οι πιο καλοί αμανίτες	
φιδιού πορδή, η		μη εδώδιμο	Πελοπόν ησος	Λακωνίας		ΙΛΝΕ, χφ. 902, σελ. 61	του φιδιού πορδή: μανιτάρι που δεν τρώγεται (Παραδ. στο λήμμα: φίδι)	



φιδομανιτάρο, το			Θράκη		Μικρό Μοναστήρι	ΙΑΝΕ, χφ. 1194, σελ. 92	φιδομάνταρα: μανιτάρια λεπτά και ψηλά
φιδομανίτης, ο						περ. Λαογραφία, τόμ. 23 (ερευτήριο), Αθήνα 1964, σελ. 320	ονόματα μανιταριών: [...], ασπρομανιτάρα, ασπρομανίτες, αυτιά, γλιστρομανίτες, γουλιά, θανατίτες, καπιτάρια, κοκκινομανίτες, κοπρομανιτάρα, λυκομανίτες, μανιτάρια των αλωνιών, μανιτάρα της κοπριάς, μανιτάρα της σουτζιάς, μανίτες μαύροι, μαντραγούρες, μαυρομανίτες, πουρούδια, ππουφομανιτάρα, σκινομανίτες, φιδομανίτες, 'φχιά τους σκαλαπτούνταρους.
φιλιτάρ', το			Πόντος			Σαββίδης Θωμάς, Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110	Σε ορισμένες περιοχές [του Πόντου] τα μανιτάρια αναφέρονται με το όνομα φιλιτάρ'. Γνωστά είδη μανιταριών είναι: αδραχίτσα: μοιάζει με αδράχτι, κατορίτσα: μη βρώσιμο, κοκονίτσα: από το κοκόνα = μικρή ναικοκυρά, φουσκίτα ή αλεποφουσκίτα: Στρογγυλό μανιτάρι που όταν ξεραινεταί τα σπόρια του δημιουργούν μια μαύρη σκόνη.



φούσκα, η				Κυκλάδες	Πάρος	Παροικιά	ΙΑΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον, σελ. 36	λαόρχι, το: ο εστιν λαγού όρχις. Ούτω καλείται εν Παροικία της Πάρου είδος μύκητος ως εκ του σχήματος αυτού. Γινώσκειται δε η παρουσία αυτού ως εκ του αναστήματος της επ' αυτού κούφης γης. Εξάγουσι δε αυτόν παραμυχλεύοντες ή διά ράβδου ή μικρού πασσάλου. Ο καυλός αυτού είναι βραχύτατος. Το δε σκιάδιον ορχιοειδές, σαρκώδες και φαίόν κατά το χρώμα. Κρίνεται εκ των καλλίστων. Φύεται συνήθως κατά τους έξωθεν γύρους των αλωνίων. το λαόρχι ίσως είναι ο υπό των Κρητών καλούμενος φουσκίτης ή φούσκα. Εν δε τη επαρχία Κυδωνίας σκασογήτης (=σχαζογήτης)
φούσκα, η		Κρήτη	Ρεθύμου			Κεραμές	επιτόπια έρευνα	φούσκα: άμα την πατάς κάνει πουφ.
φούσκα, η		Νησιά Αν. Αιγαίου		Χίος	Πισπιλούς		ΙΑΝΕ, χφ. 1022, σελ. 192	φουστζίτης, ο: ο μύκης λαούρτσιν λέγεται φούσκα αλλά και φουστζίτης
φούσκα, η	εδώδιμο	Νησιά Αν. Αιγαίου		Ικαρία			Δ. Γ. Πουλιάκης, Τα νησιά μας..., περ. Ραδάμανθους, 1930, τευχ. 13	φούσκα, η: (Νικαριά): αμανίτης άσπρος που τρώγεται
φούσκα, η	εδώδιμο	Κρήτη		Κίσσαμος	Κυδωνιές		ΙΑΝΕ, χφ. 110, σελ. 76	φούσκα, η: φύσκη και πομφόλυξ (δέρματος, αφρού κ.τ.ο). Φούσκα είναι και είδος μύκητος σφαιροειδούς (ευγεύστου)

Φούσκα, η				Νησιά Αν. Αιγαίου			Χίος	Άγιος Γεώργιος Συκούση	ΙΑΝΕ, Βίον, σελ. 154	αμανίτες: είδη αυτών: αχινοποδιές, ρεικίτες, πρινίτες, γαλατσίτες, κοπρίτες, γαλίτες, κουμαρίτες, φούσκες (άπαντα εξ αγ. Γεωργίου Συκούση)  Μια άλλη επίσης κατηγορία μανιταριών που φυτρώνουν στη Σίφνο είναι τα φουσκάκια (οι μικρές φούσκες, που θεωρούνται ως 'σπόρος των άλλων μανιτών'). Είναι άσπρα και στρογγυλά σαν ένα μικρό μπαλάκι του πιγκ πονγκ, δεν έχουν πόδι και νομίζεις ότι τους ακούμπησε κάποιος στο χώμα, επειδή η ρίζα τους είναι μικρή, δεν εξέρχεται από τη γη και δεν είναι ορατή. Είναι στρογγυλά και συμπαγή. Δεν τα τρώνουν, όχι γιατί είναι δηλητηριώδη, αλλά γιατί είναι πολύ μικρά και βαρυστόμαχα.	
-----------	--	--	--	-------------------	--	--	------	------------------------	----------------------	---	--

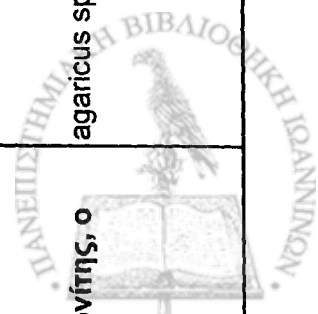


<p><b>φουσκάκι, το</b></p>		<p>φαρμακευτικό</p>	<p>Κυκλάδες</p>		<p>Σίφνος</p>	<p>από συνεντεύξεις κατοίκων στο Νικόλαο Προμπονά</p>	<p>Τα φουσκάκια έχουν σκληρή επιδερμίδα και όταν ξεραθούν γίνεται σαν μεμβράνη, ενώ το περιεχόμενό τους γίνεται σκόνη που έχει χρώμα καφετί. Παλιά μάλιστα τα παιδιά έβαζαν από τη σκόνη αυτή σε επιπόλαια τραύματα που αιμορραγούσαν, αντί για άλλο φάρμακο, ως αιμοστατικό. Ακόμα τα χρησιμοποιούσαν, όταν είχαν ξεραθεί, ως παιχνίδι. Τα έσπαζαν ανάμεσα στα δυο τους χέρια και έκαναν κρότο, ενώ άλλοτε για αστέιο τα έσπαζαν ξαφνικά μπροστά στο πρόσωπο άλλου παιδιού και η σκόνη χρωμάτιζε το πρόσωπό του.</p>
<p><b>φουσκαλίτης, ο</b></p>	<p>λυκόπερδον</p>					<p>Γιάνναρης</p>	<p>πορδομανίταρο: λυκοπέρδιον (ιδ. φουσκαλίτης)</p>
<p><b>φουσκαλίτης, ο</b></p>	<p>λυκόπερδον</p>	<p>Κρήτη</p>				<p>Γιάνναρης</p>	<p>λυκοπέρδιον (πορδομανίταρο)</p>
<p><b>φουσκίτα, η</b></p>		<p>Πόντος</p>				<p>Σαββίδης Θωμάς, Η διατροφή στον Πόντο. Ιστορία - Εξέλιξη - Λαογραφία - Βασικές αρχές, εκδ. Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2002, σελ. 109-110</p>	<p>Σε ορισμένες περιοχές [του Πόντου] τα μανιτάρια αναφέρονται με το όνομα φιλτάρ'. Γνωστά είδη μανιταριών είναι: αδραχίτσα: μοιάζει με αδράχτι, κατορίτσα: μη βρώσιμο, κοκονίτσα: από το κοκονά = μικρή νοικοκυρά, φουσκίτα ή αλετοφουσκίτα: Στρογγυλό μανιτάρι που όταν ξεραίνεται τα σπόρια του δημιουργούν μια μαύρη σκόνη.</p>
<p><b>φουσκίτης, ο</b></p>		<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>		<p>Χίος</p>	<p>Άγιος Γεώργιος Συκούση</p>	<p>ΙΛΝΕ, Βίον, σελ.154</p>	<p>αμανίτες. Είδη αυτών: αχινοποδιές, ρεικίτες, πρινίτες, γαλαταίτες, γαλίτες, κουμαρίτες, φουσκίτες (άπαντα εξ αίγιου Γεωργίου Συκούση)</p>

φουσκίτης, ο	Κυκλάδες	Πάρος	Παροικιά	ΙΑΝΕ, Πρωτόδικος Ιωάννης, Γλωσσάριον, σελ. 36	λαόρχι, το: ο εστιν λαγού όρχις. Ούτω καλείται εν Παροικία της Πάρου είδος μύκητος ως εκ του σχήματος αυτού. Γινώσκειται δε η παρουσία αυτού ως εκ του αναστήματος της επ' αυτού κούφης γης. Εξάγουσι δε αυτόν παραμοχλεύοντες ή διά ράβδου ή μικρού πασσάλου. Ο καυλός αυτού είναι βραχύτατος. Το δε σκιάδιον ορχιοειδές, σαρκώδες και φαίον κατά το χρώμα. Κρίνεται εκ των καλλίστων. Φύεται συνήθως κατά τους έξωθεν γύρους των αλωνίων. το λαόρχι ίσως είναι ο υπό των Κρητών καλούμενος φουσκίτης ή φούσκα. Εν δε τη επαρχία Κυδωνίας σκασογήτης (=σχαζογήτης)
φουσκίτης, ο	Νησιά Αν. Αιγαίου	Χίος	Πισπιλούς	ΙΑΝΕ, χφ. 1022, σελ.192	φουστσίτης, ο: ο μύκης λαούρτσιν λέγεται φούσκα αλλά και φουστσίτης
φουσκίτης, ο	Κρήτη	εδώδιμο		Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημόδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 35	Υπάρχουν πολλά είδη φαγώσιμου αμανίτη: [...], φουσκίτες, [...]
φβιρίτης, ο tuber sp.	Κρήτη	Χανίων	Χανιά	Κελεμελίδης Δημήτρης, Μανιάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986, σελ. 70.	Πεντανόστιμο μανιτάρι και περιζήτητο από τους γαστρολάτρεις (βλ. ύδνο)

<p><b>χαδιαρόφους κα, η</b></p>		<p>εδώδιμο</p>	<p>Κρήτη</p>			<p>περιοδικό κρητικής κουζίνας</p>	<p>χαδιαρόφους ή μανιτάρια γκριζόμαυρα: είδος άγριου μανιταριού που το συναντάμε στους πρόποδες των Λευκών Ορέων (το φάγαμε στο χωριό Καράνου, λίγο πριν τον Ομαλό). Το μανιτάρι βρίσκεται μέσα στο χώμα. Θα έλεγα πως είναι η 'τρούφα' της νοτισανατολικής Μεσογείου. / Συνταγή: 1,5 κιλό χαδιαρόφους, 1 χούφτα αλεύρι, δενδρολίβανο, λάδι, αλάτι. Εκτέλεση: Καθαρίζουμε τα μανιτάρια, τα αλατίζουμε, τα αλευρώνουμε ελαφρώς και τα τηγανίζουμε στο λάδι προσθέτοντας και λίγο δενδρολίβανο, για 5-7 λεπτά.</p>	
<p><b>χεραμίτι, το</b></p>			<p>Δωδεκάν ησα</p>		<p>Ρόδος</p>	<p>Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986</p>	<p>καπιτάρι(ν), (συν.) κασιτάρι(ν), (Μαράσια), αγκαπιτάρι(ν), (Μεσαναγρός): μανιτάρι, κανθίτης, κανθιτάριον, (πρβ. αμανίτης, κοπρίτης, (γαλασιτής), συν. χεραμίτι(ν)</p>	
<p><b>χεραμίτι, το</b></p>			<p>Δωδεκάν ησα</p>		<p>Ρόδος</p>	<p>Χρ. Ι. Παπαχριστοδούλου, Λεξικό των Ροδίτικων Ιδιωμάτων, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, Αθήνα, 1986, σελ. 674</p>	<p>χεραμίθι, το -πι(ν), το: είδος μανιταριού με χρώμα καφεδί, πάνω πλατύ, που φυτρώνει και στα καλλιεργημένα. (&lt;χοίρος + αμιδιον&gt;χοιραμίθι &gt;χεραμίθι πβ. καπιτάρι [αμιδιον =υποκ. του αμής -ίδος =ουροδοχείο]</p>	

<p>Χερολεκανιδίτης, ο</p>	<p>Κρήτη</p>	<p>Επωδή για να επιτύχης αμανίτους: "Αμανίτη κι αγαθήτη και χερολεκανιδίτη (που ομοιάζει με το χέρι της λεκανίδας)/ εύρε μου το τσίρι σου και το πανάταιρό σου/ να σύρω το σπαθάκι μου να κόψω το λαϊμό σου"</p>	<p>Φραγκάκη Ευαγγελία, Συμβολή εις την Δημώδη ορολογίαν των φυτών, Αθήνα 1969, σελ. 36</p>	<p>Ας ξεκινήσουμε με το γένος agaricus, τα μικρά λευκά κουμπιά με λευκό πόδι. Οι λαϊκές τους ονομασίες είναι: αβγουλάδες, αμανίτες, ασπρά, ασπρίτες, ασπρομανιτάρο, αστοιβίτες, γκόμπες, δροσίτης, ιντζίρ, καντήλες, καφράκα, καρπουδά, καφκι, κοπρένιες, κοπρίπιλες, κουζουμάνταρα, κουκουγέρια, κουρουπάκια, κρασίτες, κρασομανιτές, λιμανιτής, μανιτάρζα, μανιτά, μαργαρίτες, μπουμπουρία, μπουφλία, νούσες, ομπρελίτσα, παπάδες, ποτρίκο, προβατομανιτάρα, προβατούσια, πρόβια, σκασογίτες, σιαθάκι, σκίντιλα, στριβάδι, τσεμενίτες, χιονίτες.</p>
<p>Χιονίτης, ο</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>agaricus</p>	<p>περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96</p>	<p>Το καπέλο [των αγρικών] είναι άσπρο ή ανοιχτό καφετί (ασπρομανιτάρα και χιονίτες είναι μερικές από τις λαϊκές ονομασίες τους), [...] Σε ορισμένες περιοχές τα ονομάζουν κρασομανιτές από το κρασάτο χρώμα που παίρνουν τα φυλλαράκια τους.</p>
<p>Χιονίτης, ο</p>	<p>εδώδιμο</p>	<p>agaricus sp.</p>	<p>Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των Περιστατικών δασών της Θεσσαλονίκης. Χίλια Δέντρα, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992, σελ. 2</p>	<p>Το καπέλο [των αγρικών] είναι άσπρο ή ανοιχτό καφετί (ασπρομανιτάρα και χιονίτες είναι μερικές από τις λαϊκές ονομασίες τους), [...] Σε ορισμένες περιοχές τα ονομάζουν κρασομανιτές από το κρασάτο χρώμα που παίρνουν τα φυλλαράκια τους.</p>





χοιροβοσκός, ο			Κυκλάδες	Νάξος	Κουκουλές Φ., Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, τόμ. 5, Αθήνα 1952, σελ. 101	Το ύδρον, το οποίο κατά το σχήμα ομοιάζει προς γεώμηλον και έχει την σύστασιν σκληρού αμανίτου, καλείται χοιρόψωμον και εν Νάξω χοιροβοσκός, υπό δε των μεσαιωνικών χοιροβότανον (Ανώνυμος, 2, 260, 267), διότι κατά τας πρώτας βροχάς εξορύσσεται πολλάκις υπ' αυτών.	
χοιροβότανον, το					Κουκουλές Φ., Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, τόμ. 5, Αθήνα 1952, σελ. 101	Το ύδρον, το οποίο κατά το σχήμα ομοιάζει προς γεώμηλον και έχει την σύστασιν σκληρού αμανίτου, καλείται χοιρόψωμον και εν Νάξω χοιροβοσκός, υπό δε των μεσαιωνικών χοιροβότανον (Ανώνυμος, 2, 260, 267), διότι κατά τας πρώτας βροχάς εξορύσσεται πολλάκις υπό των χοίρων διά του ρύγχους των και τρώγεται υπ' αυτών.	
χοιροβότανον, το					Γεννάδιος Π., Λεξικόν Φυτολογικόν, εκδ. Τροχαλία, Αθήναι 1914	βλ. και ανδράχνη, ελμινθία και πικρίς	
χοιρόχορτο, το					Γεννάδιος Π., Λεξικόν Φυτολογικόν, εκδ. Τροχαλία, Αθήναι 1914	βλ. και πικρίς και υδνοειδή	

<p>χοιρόχορτο, χοιρόψωμα, χοιρόψωμα, χοιρόψωμον,</p>						<p>Κοραή Άτακτα, τόμ. 4, σελ. 626</p>	<p>ύκναις, θηλ. πληθ. ουσ. Το ενικ. ύκνη με εξήγηση tartufo (truffel), σ. ύδνον, ελλ. Ούτως ήκουσαν ονομαζόμενα ύδνος και ίκνος (γρ. ύκνος) τα ύδνα των παλαιών οι περιηγηταί, ως εσημείωσεν ο Σνείδερους εις τον ελληνικών πίνακα (λεξ. ύδνον) του Θεοφράστου. Συνών. του ύδνου, ίσιως και βολβός, επειδή οι Σχολιασταί του Αριστοφ. (Νεφέλ. 188) εξηγούν τους βολβούς "τα λεγόμενα ύδνα, άτανα την γην σκάπτοντες ευρίσκουσιν οι άνθρωποι". Πβ. χοιρόχορτον</p>	
<p>χοιρόψωμα, χοιρόψωμον,</p>			<p>Θεσσαλία</p>	<p>Λαρίσης</p>	<p>Λάρισα</p>	<p>Κούσης Ελευθέριος, Λεξικόν Φυτολογικόν Τραπεζούντος, Αρχαίον Πόντου 1, 1927</p>	<p>Το ύδνον εν Πελοποννήσω λέγεται ύτανο, εν Τρικκάλοις ύτανο, εν Λαρίση αρτζιβούρτζι, εν τη δημώδει χοιρόψωμα, τα και τρούμφαις. Εν Κύπρω ύχνα</p>	
<p>χοιρόψωμον,</p>						<p>Κουκουλής Φ., Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, τόμ. 5, Αθήνα 1952, σελ. 101</p>	<p>Το ύδνον, το οποίον κατά το σχήμα ομοιάζει προς γεώμηλον και έχει την σύστασιν σκληρού αμανίτου, καλείται χοιρόψωμον και εν Νάξω χοιροσοκάς, υπό δε των μεσαιωνικών χοιροβότανον (Ανώνυμος, 2, 260, 267), διότι κατά τας πρώτας βροχάς εξορύσσεται πολλάκις υπ' αυτών.</p>	

<p><b>χοιρόψωμα, τα</b></p>			<p>Κρήτη</p>			<p>Γεννάδιος Πέτρος, Ελληνική Γεωργία ΙΑ', σελ. 415</p>	<p>tuber - ύδνον κοινώς ύδανον, ύτανον, ύκνον, ύχνον, χοιρόψωμον. Γαλλιστί truffe. Γερμανιστί truffel. Παρ' ημίν τα ύδνα απαντώνται εις πινα μέρη της Πελοπονήσου (ένθα καλούνται ύτανα ή ύδανα [ιδίως εις την Ηλείαν -Μανωλάδα, Αλή Τσελεμπί, Καρδιοκαύτη, Τρουμπί, Τραγανός. Λέγεται δε εκεί ότι το ύδνον είναι 'άσκαφτο αφύτευτο /και αυεντικό μαγεϊρεμα']) και της Θεσσαλίας (ένθα ονομάζονται ύκνα), εν Κρήτη (χοιρόψωμα), εν Κύπρω (ύχνα), περί ταις Αθήναις και εις διάφορα μέρη της Μικράς Ασίας. [Τουρκιστί τα ύδνα καλούνται ντομαλάν ή ντολιμάν ή τομπόλακ].</p>
<p><b>χονδρίτης, ο</b></p>		<p>Νησιά Αν. Αιγαίου</p>	<p>Ικαρία</p>		<p>ΙΑΝΕ, χφ. 598, σελ. 298</p>	<p>Μανιάρια. Ως εκ των πολλών και ποικίλων φυτών εν Ικαρία υπάρχει και αφθονία μανιταριών. Ταύτα φέρουσιν ονόματα ίδια εκ του φυτού, εις τας ρίζας του οποίου φύονται ή εκ του τόπου ή του κτήματος, εκ του σχήματος ή του χρώματος, εκ της γεύσεως ή τας ιδιότητος. Ως: ακαθθίτης, ακισαρίτης, δαφνίτης, κουκκουλλίτης, κουμαρίτης, μυζιθρίτης, περδικοκλωναρές, πευκίτης, πιπερίτης (ο αφύς), σαγλίτης, σφογγαρίτης (σκορδινάομαι): οι δηλητηριώδεις και θανάσιμοι, και χονδρίτης: ο λευκός υπό τας πτίνους, ο εξαιρετός</p>	



Χορευτάδες, οι	Εύβοια			Αυλωνάρι, Επισκοπή, Κονίστρες	Β. Φάβης, Γλωσσικαί Επισκέψεις	Χορευτάδες, οι: μύκητες, φθύμενοι πολλοί ομοιοί εν Χορώ	Μεταφορά
Χορευτάδες, οι  Χουχλάκι, το		εδώδιμο	Ιερίοτα		περ. 'Κ', εφημ. Καθημερινή, 20/11/05, σελ. 96	Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπτότων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάκια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρουαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιες, καβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, κατριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπλίτσες, ντυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουρλάδια, ταικρίκια, χουχλάκια, χουχούλια.	



Χουχούλι, το	Iepiota	εδώδιμο							Οι λαϊκές ονομασίες της κατηγορίας των λεπίστων είναι: αδραχτάδες, αλεκάτες, αρμουτσάρια, αρ(ι)τσ(ι)μούκουλους, γελαδινές, γίδα, γκουγκουλιάνα, δρυσαδίτες, ελαφίσιας, ζαρκαδίσιας, καρβούκια, καλαμάρες, κανατάκι, καπριόλες, κιουπάκια, κορκοφόνια, κουκουγέρες, κουκουλάς, κοχλάκια, κωνσταντάδες, μπαμπιλίτσες, ντυγιές, ομπρελάδες, ομπρέλες, παπλίτια, πιπιλία, ρόκες, σκιαδούλια, σουραδάια, τσικρικία, χουχλάκια, χουχούλια.
Χτενάκι, το	γαμαρία aurea	εδώδιμο						Κωνσταντινίδης Γιώργος, Μανιτάρια, Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002, σελ. 179-180	Ραμάρια η χρυσή: Λαϊκή ονομασία: Χτενάκι
Χτενάκι, το			Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Βυθός		επιτόπια έρευνα	
Χωστίτης, ο								ΙΑΝΕ, Χφ. Πρωτόδικου	λαόρχι, το: ό εσπιν λαού όρχις. Ούτω καλείται εν παροιμία της Πάρου είδος μύκητος, ως εκ του σχήματος αυτού. Και επειδή είναι κευωσμένος εντός της γης καλείται εν ταις άλλαις κώμαις της αυτής νήσου. Εν Τήνω χωστίτης
ψακαμανίτης, ο		δηλητηριώδες	Κρήτη			Βιάννος		ΙΑΝΕ, Χφ. Στ. Λουλάκη	ψακαμανίτης: είδος μανήτου φαρμακερού

ψακαμανίτης, ο									Νάξος	Ατύρανθος	ΙΑΝΕ, ΧΦ. Διαλεχτής Ζευγώλη - Γλέζου	ο γλυστρίτης. Αμανίτης είναι. Σα ορέλα ναι, οβρελοειδής. Έχουνε μακρύ βοδάρι, κι είναι γλυστεροί. Γλυστρούνε ιά φτό τσοι λε γαι γλυστρίτες. Οι γλυστρίτες δεν είναι ψακαμανίτες
ψακαμανίτης, ο									Μυλοποτάμου	Ανώγεια	ΕΠΙΤΟΠΙΑ έρευνα	Οι ψακαμανίτες είναι δηλητηριώδεις.
ψωμίδα, η											ΙΑΝΕ, ΧΦ. Κων/πόλεως	ψωμίδα, η(Γ.Π.) = καίκα, μύκης υπέρυθρος ωμός εσθίμενος μετ' άρτου (ψωμιον. Όθεν και ωνομάσθη)
ψωμομανίταρ ο, το										Σαμακόβι	Αρχειον Θρακικού Θησαυρού, τ. 4. σελ. 112	Στους ποταμούς έχουμε λογής λογιά ψάρα [...] Έχουμε και διάφορα μανιτάρια, ψωμομανίταρα, βολίτσες, λαβαδίτους, αγκάνιτους και σκουρτσουλιώτες
ψωμόφουσα, η									Κίσσαμος		Σάθας, ΧΦ. 741, σελ. 68	είδος αμανίτη άνευ στελέχους, ούσαι πολύ εύγεσται και μεγάλα
ψωμοφούσκη ο									Κίσσαμος		ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1448, σελ. 97	είδος αμανίτη άνευ στελέχους, ούσαι πολύ εύγεσται και μεγάλα
ψωρολιβαδίτη ο									Χίος		ΙΑΝΕ, ΧΦ. 1022, σελ. 113	μύκης, αμανίτης, παρόμοιος προς τον ψωρολιβαδίτην. Δηλητηριώδης.
ψωρολιβαδίτη ο									Χίος	Πισπιλούς	ΙΑΝΕ	κουτσουλίτης: αμανίτης παρόμοιος με τον ψωρολιβαδίτη. Δηλητηριώδης



# Π Α Ρ Α Ρ Τ Η Μ Α ΙΙ

## Το μανιτ άρι μέσα από λαο ραφικά χειρόγραφα

Αρ. ΧΦ.	Σελ. ΧΦ.	Κατηγο ρία ερωτημ ατολογί ου	Έτος	Περιοχή προέλευσης				Παράθεμα	Παρατηρήσεις
				Περιοχή	Νομός	Επαρχία	Χωριό		
10	5		1964-65	Κύπρος		Γιαλού	Κώμη	Στην Κώμη Γιαλού [...] οι βοσκοί μαζεύουν διπλούς βολβούς σκίλλας του παραλίου, την Πρωτοχρονιά, και τους ρίχνουν στις μάντρες των προβάτων, για να γεννήσουν δίδυμα.	
24	44	Φυτικός Κόσμος	1965-66		Κυκλάδων	Νάξου	Κωμιακή	[...], οι φούσκες, οι γαλατσίδες, τα κοπάνια, που ίνουνται στ' αμπέλια και οι κουτσουνάδες (παπαρούνες), που τ'ς βράζουμε και πίνουμε 'ια φάρμακο άμα 'χομενε την ιλαρά [...]	
29	71	Αίνιγμα	1965-66		Ευρυτανία		Καρύτσα	Ένα πραγματάκι στέκεται σ' ένα ποδαράκι = το καραμπολάχανον, η κρόμβη	Το ίδιο αίνιγμα αλλού σημαίνει το μανιτάρι
35	37		1965-66	Πήλιο	Μαγνησία		Καλαμάκι (πρ. Πράπα)	Σε πανηγύρι του Ιωάννη του Προδρόμου στις 29 Αυγούστου σε ομώνυμο ζωκλήσι (όχι πάντως πολύ παλιό) γινόταν τελετουργική παρασκευή και κατανάλωση φάβας (περιγράφεται ως είδος κουκκιών) [Ετυμολόγηση Πράπας <σλαβ. Πραπάντι (Γ. Κορδάτος)]	Τελετουργική κατανάλωση φάβας
183	92	Αίνιγμα	1967-68		Ευρυτανία		Ραπτόπουλο	Πέταλο τριπέταλο/ τρυπάει τη γη και βγαίνει = <b>κουκουμέλλα-μανιτάρι</b>	είδος μανιταριού
208	27	Αίνιγμα	1967-68		Μεσσηνία		Αριστοδήμειον (πρ. Χασάναγα)	Τέντα - Τέντα- Τεντωτή/ και ένας στύλος την κρατεί. Τι είναι; Είναι το <b>μανιτάρι</b> (ή η ομπρέλα)	
217	344	Αίνιγμα	1967-68		Αρκαδίας	Μεγαλοπό λεως	Ψάρι	Εκκληρούλα θολωτή/ ένας στύλος την κρατεί = το <b>μανιτάρι</b>	



237	69-70	Λαϊκή Ιατρική	1967-68			Αργολίδος Άργους	Λυρκεία	Για να σταματήσει η αιμορραγία χρησιμοποιείται η <b>αλεπουπορδή</b> . Είναι μια σκόνη, που βρίσκεται μέσα σε φουσκαλίτσα, που και αυτή είναι μέσα στον καρπό ενός φυτού του λόγγου. Για την ίδια αρρώστια βάζανε άλλοτε πάνω στην πληγή τριμμάτα από πετσά	δεν αναγνωρίζεται η αλεπουπορδή ως είδος μανιταριού αλλά ως είδος φυτού
262	51	Αινιγμα	1967-68	Κρήτη	Ρεθύμνου	Μυλοποτά μου	Ανώγεια	Από πάνω σαν το δώμα/ κι από κάτω 'χει 'να πόδα = <b>αμανίτης</b>	
266	161	Αινιγμα	1967-68	Κρήτη	Ηρακλείου		Αρχάνες/ Παταίδες	Πάνω στα όρη στα βουνά Φράγκος με το καπέλο/ ζητεί νερό κι αλάτσι και στη φωτιά να κάτω = <b>μανιτάρι</b>	
268	177	Αινιγμα	1967-68	Κρήτη	Ηρακλείου	Πεδιάδος	Μάρθα	Από πάνω πλακάκι/ κι από κάτω στυλαράκι = <b>το μανιτάρι-ο αμανίτης</b>	
268	179- 180	Αινιγμα	1967-68	Κρήτη	Ηρακλείου	Πεδιάδος	Μάρθα	Φράγκος καπελάς στ' αόρη στα βουνά γυρίζει = <b>το μανιτάρι</b>	
271	23	Λαϊκή Ιατρική	1967-68	Κρήτη	Λασιθίου	Μιραμπέλ λου	Νεάπολη	Όποιος φάη <b>αμανιτάρι φαρμακωμένο</b> : Πάρε από κοκκινόριθα κόπρα, ένωση τα με νερό και να τα δώσεις στον άνθρωπο και δα γιάνη	αντίδοτο
296	83	Αινιγμα	1967-68	Πήλιο	Μαγνησία		Κεραμίδι	Πέρα απ' τη ράχη/ ένας μονοπόδαρος = <b>μανιτάρα</b>	
296	84	Αινιγμα	1967-68	Πήλιο	Μαγνησία		Κεραμίδι	Μια κληρούλα θολωτή/ που ένας στύλος την κρατεί = <b>μανιτάρα</b>	
323	63	Μαντική	1967-68		Ιωαννίνων	Ζαγορίου	Κάτω Πεδινά (πρ. Σουδενά <σλαβ. Sodena=μέρος που προσβάλλεται από τους ανέμιους)	<b>Μανιτάρα: ασπρομανιτάρο, βασιλομανιτάρο, δεντρομανιτάρο, ζουρλομανιτάρο, κοκκινομανιτάρο, πεφκίσιο. Άμα φας ζουρλά μανιτάρα γιατρικό είναι κάρβουνα στουμπισμένα.</b>	αντίδοτο



323	63	Μαντική	1967-68				Κάτω Πεδινά (πρ. Σουδενά <σλαβ. Sodena=μέρος που προσβάλλεται από τους ανέμους)		Άμα γίνονται <b>πολλά μαντάρια</b> να καρτεράς ακρίβεια		
348	80	Ονειρομαν τήια	1967-68	Κύπρος		Ιωαννίνων	Ζαγορίου	Πάφου	(Αν δεις στον ύπνο σου) Τα <b>μανιτάρκα</b> εν κακό		
368	66	Αίνιγμα	1967-68			Κυκλάδων	Νάξου	Ατύρανθος	Ο μπάρμπας μου ο Στέφανος/ σ' ένα ποδάρι στέκει = <b>αμανιτήης-μανιτάρι</b>		[Σε πολλές περιοχές φτιάχνουν αυτή τη μέρα κολοκυθόπιπτα. Στο Βόιο Μακεδονίας φτιάχνουν μανιταρόπιπτα]
578	121	Τροφές	1968-69		Ηλείας		Ολυμπίας	Πλατιάνα	Των Αγίων Θεοδώρων τρώνε ούλοι <u>κολοκυθόπιπτα</u> και το βράδυ πάνε για <u>σαλιγκία</u>		
585	377	Αίνιγμα	1968-69		Κορινθίας			Χιλιομόδι	Μια εκκλησίτσα θολωτό. Ένας μύλος τη κρατεί = <b>αμανίτα</b>		
591	437	Αίνιγμα	1968-69		Αρκαδίας		Μεγαλοπό λεως	Αναβρυτό	Εκκλησίτσα θολωτή, καμαρωτή, / ένας στύλος την κρατεί. Τι είναι; <b>Το μανιτάρι</b>		

595	27-28	Τροφές	1968-69	Αρκαδίας	Μαντινείας	Ραϊόν	Προσφιλείς τροφές είναι διάφορα αγριόχορτα (ροϊδία, φαρμακουλήθρες, καυκαλήθρες, μυρώνια, κόλλες) -χορταρόπιπτες, τραχανόπιπτες.[...] Είς τα δάση φύονται μανιτάρια πολλών ειδών. Εξ αυτών τρώγονται μόνον οι γουργουλιάνες, άσπρα καθαρά μανιτάρια εύγευστα. Οι 'φιδομανιτές', μεγάλου μεγέθους και χρώματος υποκίτρινου ή ερυθρωπού είναι δηλητηριώδεις και περιέχουν μικρόβια. Αποτελούν δε ακόμη σοβαρόν κίνδυνον διά τα εις τα δάση βόσκοντα αιγοπρόβατα. Τ' 'αφτάκια', εξάλλου, σαρκώδεις μύκητες παρασιτούντες επί του κορμού των ελάτων, ηγανιζόμενα αλευρωμένα προσφέρονται ως εύγευστο έδεσμα.	
603	352	Αίνιγμα	1968-69	Λακωνίας	Επιδάυρο υ Λιμηράς	Κάμπος Βοΐων	Έχω ένα πραγματάκι/ κι είναι μ' ένα ποδαράκι =το <b>μανιτάρι</b>	
611	55	Φυτικός Κόσμος	1968-69	Μεσσηνία	Μεσσήνης	Κάτω Μελίτεια	Είναι μερικά χορτάρια τα οποία έχουν θεραπευτικές ιδιότητες: [...] Η <b>ίσκα</b> από ασφάκα γιατρικό διά τη νεφρίδα	φαρμακευτική χρήση
616	54 και 62 αντίσ τοιχα	Τροφές	1968-69	Μεσσηνία	Καλαμάτα	Άμμος	Επίσης 'ξυδάτοι' τρώγονται οι 'βολβοί' και τα 'ίτανα' [ρίζες φυτού ανάλογοι προς τας της πατάτας] [...] Τέλος σπανίως τρώγονται και τα <b>μανιτάρια</b> , όταν δεν είναι 'σιδερίτες', οι οποίοι είναι επικίνδυνοι. Ταύτα αλευρώνονται και σπιζίζονται εις το τηγάνι, ως οι κεφτέδες.	
617	158	Λαϊκή Ιατρική	1968-69	Μεσσηνία	Καλαμάτα	Άμμος	Όταν πάθη κανείς τροφικήν δηλητηρίασιν η 'Γιαντένα' του δίδει να πιη βρασμένη 'μαλούσα' (φυτόν), λέγει ο ιερεύς, και συνεχίζει: η 'Μπούγενα' πριν πολλά χρόνια με <b>μουχλιασμένα μανιτάρια</b> 'μπούχαγε' τον άρρωστο εις το λαιμό και ο ασθενής εγένετο καλά με την πρώτη φορά.	
619	19	Τροφές	1968-69	Μεσσηνία	Πυλίας	Μανιάκι	Έτρωγαν επίσης <b>μανιτάρια</b> , σαλιγκάρια, και από τραχανά έκαναν την τραχανοματζίνα	
629	66	Αίνιγμα	1968-69	Μεσσηνία		Δραϊνα	Εκκληρούλα φουντωτή/ πόνας στύλος τη βαστεί =ομπρέλα	

633	128-9	Αίνιγμα	1968-69	Αττικής	Μεγαρίδος	Ερυθρές	Από πάνω σαν τηγάνι/ από κάτω σαν βαμβάκι./ έχει και μια ουρίτσα. Τι είναι; <b>Το μανιτάρι</b> Εκκληρίτσα θολωτή./ ένας στύλος την κρατεί. Τι είναι; <b>Το μανιτάρι</b>	
646	105	Αίνιγμα	1968-69	Φθιώτιδος	Φθιώτιδος	Στυρφάκα		
657	102	Λαϊκή Ιατρική	1968-69	Αιτωλοακ αρνανίας	Τριχωνίδο ς	Άγιος Βλάσιος	Τα 'μαραθράκια' είναι φυτό <b>σαν κουκουμέλα</b> . Τα τρώνε με μέλι για να τους περνούν τα μαραθράκια, μια πάθηση ποδιών	πβ. και χφ. 658
658	93	Λαϊκή Ιατρική	1968-69	Αιτωλοακ αρνανίας	Τριχωνίδο ς	Άγιος Νικόλαος	[...] 5. Μελαθράκια και ιλάρια (ιλαρομελαθράκια) Η γυναίκα π' ξέρ' ότι έχ' μελαθράκια πρέπει απ' τουν καιρό π' θα κινήση έγκυος να παίρν' μελαθράκια [μελαθράκι =φυτό όμοιο με την πατάτα και ο κορμός είναι δρακοντιά παρδαλός σαν ασπίτης: φίδι] και <b>κουκουμπέλα</b> κόκκινη που λέγεται <b>ιλάρη</b> . Γιατί αν έχ' η μητέρα ιλάρια, αυτά κλείνουν το παιδί στο λαιμό άμα γεννηθή και ιδίως τα σεϊράκ (αρσενικά)	πβ. και χφ. 657
665	123	Αίνιγμα	1968-69	Ευβοίας	Καρυστίας	Άγιος Λουκάς	Ξέρω ένα τραμάτσι: ένει ένα στύλο κι ένα σκουφάτσι. Τι είναι; <b>Το μανιτάρι</b>	
682	77	Φυτικός Κόσμος	1968-69	Λαρίσης		Νέες Καρυές (πρόσφυγες από Αν. Ρωμυλία)	Τρώγουμε κουζούμγκ μπεκε (κάτι σαν <b>μανιτάρια</b> που φυτρών' στα σχριβάδια (=χωράφια ακαλλιέργητα) και είναι πιο νόστιμα από το κρέας.	α.Θετικό πρόσρημο συμβολισμού. B.<προφοανώς τουρκ. kuzu:αρνί + göbek:αφαλός πβ. και: göbek mantar (Wasson, Soma..., σελ. 26)
691	258	Λαϊκή Ιατρική	1968-69	Μαγνησία ς	Βόλου Μονοφατο ίου	Άγιος Βλάσιος	Αντίδοτο δηλητηριάσεων: το γάλα	
706	151	Αίνιγμα	1968-69	Ηρακλείου		Αγία Βαρβάρα	Από πάνω σαν το δώμα/ κι από κάτω μ' ένα πόδα. Τι είναι; <b>=το αμανιτάρι</b>	
708	28	Τροφές	1968-69	Λασιθίου	Σητείας	Χάνδρα	[...] <b>Ομανίτοι (=μανιτάρια): Αγκαθίτες(=μανιτάρια</b> χρώματος καφέ, φυόμενα εις την ρίζαν ωρισμένου φυτού). <b>Κουρούπια και κοπρομανίτοι (=είδη</b> μανιταριών)	

708	176	Μαντική	1968-69	Λασιθίου	Σητείας	Χάνδρα	Όταν βλέπεις στον ύπνο σου χοχλιούς, είναι στεναχώρια. [...] Όταν βλέπεις <b>ομανίτους</b> (=μανιτάρια), θα πάρης λεφτά	
712	32-33	Τροφές	1968-69	Λασιθίου	Σητείας	Τουρτούλοι	Στο πλατύβολο (=βουνό) βρίσκουμε χοντροχοχλιούς, λιανοχοχλιούς και παπαδούλες. Τσοι χοντρούς και τσοι παπαδούλες τσοι ψήνουμε και στο τηγάνι και στο τσιγάλι. Τσοι λιανούς τσοι βράζουμε αλλά και τσοι γιαχνίζουμε στο τσιγάλι. Στο βουνό βρίσκουμε ακόμη και <b>αμανίτους</b> (μανιτάρια) πολλώ λογιά: <b>κουρούπια, αγκαθίτες, ατζικιαρίτες</b> κ.ά. Άλλο είδος τροφής τα χόρτα ως τα 'γλιά, λαψαναγουλία τσοι ψ'ξδουγαύλια, (=βλαστάρια), 'οι σβυρνιές, τα σπαράτζια, <b>οι μανίτες</b> , τα κριταμα, τα πράσα, οι λαχανίδες, τα κουνουπίδια, τα σπανάσθα, οι πασκαλιές, οι καυτηνόςζις, οι καυκαλίθρις, οι καπουραυχνίς κ.ά. Τροφή ωραίας γεύσεως και οι 'σαλιάσθ', σαλιγκάρια, επίσης και οι 'αχνοί', οι παπιλίδες [...]	
724	46-47	Τροφές	1968-69	Λέσβου	Μηθύμνης	Άντισσα		
727	431	Αίνιγμα	1968-69	Σάμου		Βουρλιωτά	Απάν' στου β'νό κέθητι κουκόνα καφασάτη, /θελ' αλάτ' κη φουτιά στα κάρβ'να για να κάτα" = <b>μανίτα</b>	
744	175-6	Λαϊκή Ιατρική	1968-69	Κυκλάδων	Θήρας	Πύργος	[...] Παρασκευάζουν φάρμακα από βότανα. Πιστεύεται δε ότι όλα τα βότανα έχουν θεραπευτικές ιδιότητες. Π.χ. η αψιθιά..., ο δυόσμος..., η αγριάδα..., ο σπίνανος..., η αμολόχα..., το χαμόμηλο..., τα <b>λαούχια</b> (=είδος μύκητος) για τσοι χιονίστρες [...]	
744	292	Αίνιγμα	1968-69	Κυκλάδων	Θήρας	Πύργος	Πάνω σ' ένα βουναλάκι/ κέθεται ένα γεροντάκι/ καρτερεί ψωμί κι αλάτι/ και στα κάρβουνα να κάστη <b>(το μανιτάρι)</b>	
745	190	Αίνιγμα	1968-69	Κυκλάδων	Θήρας	Φηρά	Μια εκκλησίτσα θολωτή/ ένας στύλος την κρατεί <b>(το μανιτάρι)</b>	
753	13	Τροφές	1968-69	Αττικής	Πειραιά	συν. Νίκαια (πρόσφυγες από Πόντο)	Από λαχανικά είχαμε ..... Με τα <b>μανιτάρια</b> εποίημα τα κουκουβάκια	

61 και 65-66 αντίσ 780	Φυτικός Κόσμος	1968-69	Δωδεκανή σων	Καρπάθου	Όλυμπος	Τα φυτά που υπάρχουν άγρια στα δάση είναι: [5 σελίδες με φυτά. Στο εντελώς τέλος μόνο η αναφορά:] [...], ο <b>κοπρομανίτης</b> , ο <b>μανίτης της άφκειασσης</b> , το <b>κουλουάρι (?)</b> , η <b>κουκκουμελλία</b> , του σκίνου τ' αυγά, τα βρύα (βουχερία), το πολυτρίχι...	
780	Αίνιγμα	1968-69	Δωδεκανή σων	Καρπάθου	Όλυμπος	Πάνω στ' όρος στο ουνίν/ έχει φράγκοκ κατασάτο/ και αζητά ψωμί κ' αλάτι/ και στα κάρβουνα να κάτω (καπασάτος: αυτός που μοιάζει στο σχήμα με καπάσι, όπως λεγόταν παλιότερα το καπέλο) = ο <b>μανίτης</b>	
1001	73 Αίνιγμα	1969-70	Λακωνίας		Σκάλα	Άσπρη τέντα τεντωτή./ άσπρος στύλος τη βαστεί (το <b>μανιτάρι</b> )	
1043	127 Λαϊκή Ιατρική	1969-70	Λαρίσης		Φόρσαλα	Είς το ανεμοπύρωμα καις 9 τεμάχια 'ίσκνας' και σταυρώνεις τον άρρωστο ανά τρία εκάστην φοράν ενώ λες διάφορα λόγια	
1050	156 Αίνιγμα	1969-70	Μαγνησία ς		Δράκεια	Πάνω στα όρη στα βουνά/ κάτω/ κάθεται Φράγκος κατελάς/ και ζητά ψωμί κι αλάτι/ και στα κάρβουνα να κάτω = <b>μανιτάρια</b>	
1052	71 Αίνιγμα	1969-70	Μαγνησία ς	Αλμυρού	Σούρπη	Πέταλο τριπέταλο/ τρυπάει τη γης και βγαίνει! = <b>μανιτάρα</b>	

1066	20-22	Τροφές	1969-70	Ηρακλείου	Σγουροκεφάλι	Αλλα φαγητά ήσαν: [...] φασόλια μαυρομάτικα με ρύζι, το λεγόμενο φασουλόρυζο, ντολμάδες από λάχανο ή αμπελόφυλλα που τα διατηρούσαν σε μικρά κιουπάκια μέσα στην άλμη, <b>μανιτάρια</b> , καβούρια του ποταμού επειδή έβγαιναν έξω επειδή φοβόντουσαν μήπως τα παρασύρουν οι χειμάρροι. Τους καβρούς τους μαγείρευαν ή πρόχειρα στα κάρβουνα ή τηγανιτούς ή και με ρύζι, το καρβοπιλάφο. Γενικά τα καβούρια και τα <b>μανιτάρια</b> ήταν πολύ ωραίοι μεζέδες και τραβούσαν αρκετό κρασί, που δεν έλειπε από κανένα χωρικό. [...] Ένα από τα πιο συνηθισμένα φαγητά είναι και τα σαλιγκάρια που τα μαγείρευαν στις χαλέςτες του χωριού, και τα μαγείρευαν είτε βραστά είτε κοκκινιστά με πατάτες, αγκινάρες ή και τηγανιτά με ρύζι ή μπλιγούρι.
1069	36	Τροφές	1969-70	Ηρακλείου	Άγιες Παρασκίες	[...] Είς τας τροφάς επίσης συμπεριλαμβάνονται οι <b>αμανίτοι</b> , οι 'χοχλιοί' (σαλιγκάρια), οι 'καβροί' (καβούρια)...
1069	298	Λαϊκή Ιατρική	1969-70	Ηρακλείου	Άγιες Παρασκίες	Στις πληγές βάζανε <b>'νίσκα τση γης'</b> . Τα πρωτοβρέξα η γη βγάξει κάτι σαν 'τσιπές', φούσκες πολύ εύθραυστες που περικλείουε μέσα σκόνη χρώματος καφέ. Αυτές επειδή ήτανε σπάνιες, τις μαζεύανε με προσοχή και τις φυλάσσανε σ' ένα άστρο πανί για ώρα ανάγκης
1075	176	Αίνιγμα	1969-70	Λασιθίου	Μιραμπέλου	Από πάνω δωματάκι/ και στη μέση στυλαράκι = <b>ο αμανίτης</b> Από πάνω δωματάκι/ κι από κάτω δωματάκι/ και στη μέση χορταράκι = βρουβόπιπτα

1078	35-36	Τροφές	1969-70				Ζακύνθου	Κοιλωμένο (Αγ. Νικόλαος)	Λάχανα τρώγαμε άγρια ή και ήμερα. Τα άγρια ήτανε τα ραδίκια, [...], τα χειροβότανα, τα <b>προβατάκια</b> , [...] Τιγαριστά εφτιάναμε με λάδι και σκόρδο άλλα λάχανα όπως οι παπαρούνες, [...], <b>οι κοτσιλίτες</b> , τα <b>κουκάκια</b> , [...] Εβάναμε και ρύζι μέσα ή λίγο μπακαλάο. Αν εβάναμε μέσα πάστα τα λέγαμε σοφιζαδούρα.	
1082	136	Αίνιγμα	1969-70				Κέρκυρας	Κοντόκαλι	Εις τον λόγγο εγεννήθη/ εις το λόγγο εκουναρήθη,/μ' ένα ποδάρι στέκει = <b>μῆκανας</b>	
1097	33-34	Φυτικός Κόσμος	1969-70				Χίου	Λαγκάδα	Άμα ήθελα α πιάση (έπιανε) τις βροχές και ήβγαζε η γης χορτάρια επηγαίναμε και τα μαζεύαμε για να τα μαγειρέψωμενε. Εβγάζαμενε τικουριδες, καυκαλιθρες, <b>σιπαρίτες</b> , ραδίκιες, αρμπέτες, <b>γαλασιτές</b> , ασπραγκαθάκια, σκουλούμπρους, κουκουδαριές και του Χριστού τ' αγκαθάκι που το λέμε έδετσι (έτσι) γιατί όταν το κόβωμενε θαρρες πως βγάζει αίμα.[...]	
1112	27	Αίνιγμα	1969-70				Λασιθίου	Νεάπολη, Ζένια	Ο παππούς μου με το φέσι / με το ένα πόδι στέκει =το <b>μανιτάρι</b>	
1112	27	Αίνιγμα	1969-70				Ηρακλείου	Τυμπάκι, Γρηγοριά	Ο παππούς μου με το φέσι / με το ένα πόδι στέκει =το <b>μανιτάρι</b>	
1124	22-23	Τροφές	1969-70				Έβρου	Διδυμοσειχ ου	Άλλο πολύ τακτικό τους φαγητό ήταν τα χόρτα. Τα εκλεκτώτερα εξ αυτών ήταν τα 'μπουλάσια', τα αγριόχορτα, τα σπανάκια, τα <b>μανιτάρια</b> . Αντί άλλου καρκευμάτος στα φαγητά των χρησιμοποιούσαν το χόρτο 'μάλαφρο' (άνιθος)	
1158	Χ.σ.	Αίνιγμα	1969-70				Λασιθίου	Σταυρωμένος	Ο παππούς μου με το φέσι / με το 'να πόδι στέκει =το <b>μανιτάρι</b>	
1181	9	Λαϊκή Ιατρική	1969-70				Αιτωλοακ αρνανίας	Ναυπακτί ας	[...] Άλλοι χρησιμοποιούν [ως φάρμακο για πληγές] φύλλα καπνού αϋφαντοκοπάνι (=ιστό αράχνης), <b>ίσκα</b> ή ξηρή κοπριά αλόγου ως αιμοστατικά. Για να αποφυγώμε τη μόλυνση της πληγής χρησιμοποιούμε τα ούρα με τα οποία περιβρέχομε την πληγή για να μην πάθωμε τέτανο. [...]	

1181	13	Λαϊκή Ιατρική	1969-70		Αιτωλοακαρνανίας	Ναυπακτίσας	Δάφνη	<p>Συγκάημα. Παρουσιάζεται περισσότερο το καλοκαίρι. Προέρχεται από το τρίψιμο μαλλίνου υφάσματος με τα ιδρωμένα μέλη του σώματος. Το μέρος που συγκοιείται γίνεται κόκκινο και ενοχλητικό. Για να υποχωρήσει βάνουμε σκόνη από κακαίδια (κηρίδες βελανιδιάς) αρκεί να είναι ξηρή και να έχει τριφτή καλά. Την ίδια χρήση κάνει και ένας <b>μύκητας</b> που φυτώνει από τη γη και ανήκει στην ίδια τάξη με το λύκο (βράχο των κουκκιών). Όταν ξηραθεί το ανοίγουμε και παίρνουμε την καφέ σκόνη του και τη βάζουμε στο μέρος που έχει ερεθισθεί.</p>	
1181	21	Λαϊκή Ιατρική	1969-70		Αιτωλοακαρνανίας	Ναυπακτίσας	Δάφνη	<p>Αβασκαμός ζώου. Ένα ωραίο άλογο, ένα μεγάλο κοπάδι, μια γαλακτοφόρα αγελάδα, μια γίδα με πολλά κατσίκια κ.λπ. μπορεί να πάρουν από μάτι. Πρώτη δουλειά: θα δέσωμε ένα μαντήλι στο λαιμό του ζώου και θα το 'κοιτάξωμε' λέγοντας τα λόγια του αβασκαμού. Αν το ζώο δε συνέρχεται ανάβομε αναποδοφωτιά. Ένας δηλαδή που πρέπει να λέγεται Γιάννης ανάβει με πριόβολο και στουρνάρι μια <b>ίσκα</b> με τα χέρια του πίσω από τη μέση του. Την <b>ίσκα</b> κόβει σε τρία κομμάτια και βάζει καθένα χωριστά αναμμένα. Τη στάχτη από τα τρία κομμάτια βάζουμε σ' ένα κουταλάκι και ποτίζουμε το ζώο σε λίγο νερό ή σε τροφή που θα φάη το ζώο.</p>	πρόληψη
1197	15	Αίνιγμα	1969-70		Φθιώτιδος		Λογγός	Μια καλύβα τουρλωπή/ ένας στύλος την κρατεί = η <b>μανίτα</b>	
1227	269	Αίνιγμα	1970-71		Ρεθύμνου		Λαμπιώτες	Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον ένα πόδα στέκει = <b>μανιτάρι</b>	
1231	105	Αίνιγμα	1970-71		Ηρακλείου		Άνω Αρχάνες	Από κάτω σαν το πόδα/ κι από πάνω σαν το δώμα = <b>αμανίτης</b>	



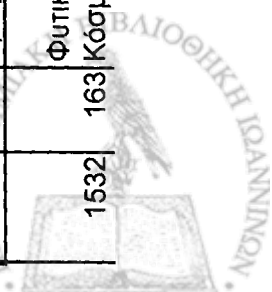
1235	68	Λαϊκή Ιατρική	1970-71	Λασιθίου	Λασιθίου	Άγιος Γεώργιος	Θεραπευτικά φάρμακα: [...] Άμα 'χεις πλιγή και ξεράνεις το ρογδόφυλλο, το καρβουνάσεις και το κάμεις σκόνη και το βάλλεις στην πλιγή σταφυδιά αμέσως. Για την πλιγή υπάρχουν και οι <b>φούσκες τση γης</b> , που 'ναι ετσά σαν τα' <b>αμανίτους</b> , κι έχουνε μέσα σκόνη. Κι η κάσα (=ακαθάρσα) του αυτιού του ανθρώπου είναι καλή για πλιγή. Φούρνaros -φουρνάρης,/ στέκεται μ' ένα ποδάρι = <b>μανιτάρι</b>	Προφανώς αναφέρεται στο Λυκόπερδον
1237	176	Αίνιγμα	1970-71	Λασιθίου	Λασιθίου	Πεινές, Ελούντα	Από χορταρικά άλλου τύπουτα! σπανάκια, αγρουλάχανα, αντίδια, αραδία, <b>παπόφτια</b> , γρούβις, μαρούλια, καρπουλάχανα, κουνουτίδια, ζουχάκια, λάπατα, σκόρδα, κρουμμύδια κι ένα σουρό άλλα. [...]	
1246	41	Τροφές	1970-71	Καρδίτσας	Καρδίτσας	Μασχολούρι	[...] Τρώμε και τους <b>μυκάνους</b> . Τους μαζώνουμε το φθινόπωρο μετά τα πρωτοβρόχια. Τρώνονται ψημένοι στ' αβράκια, αλειμμένοι με λάδι. Μερικοί είναι φαρμακεροί. Οι παρακάτω τρώνονται: <b>οι δεντρίτες, οι καρπίτες, οι στεφανίτες, οι κουρνούλιτες, οι φτενίτες, το κουκουμάρι, το μανιτάρι, οι κοπρίτες, η αλεπορδιά, οι κιτρινομάκανοι</b>	
1264	35-36	Φυτικός Κόσμος	1970-71	Κέρκυρας	Κέρκυρας	Πάγοι	<b>κουκουγέροι</b> = καλλικάντζαροι	Υπάρχει ονομασία μανιταριών <b>κουκουγέριτα</b> . Πιθανόν έχει σχέση
1265	5	Τροφές	1970-71	Κέρκυρας	Κέρκυρας	Καστελλάνοι	Λάχανα που βγαίνουνε μόνα τους και τα μαζεύουμε, τα βράζουμε και τα τρώμε είναι τα λάπατα, οι ζωχοί [...], τα μπούτσικα, οι γαλασιδες, οι μπαμπτακιές, τα <b>χτενάκια</b> και τα <b>μανιτάρια</b>	
1275	65	Φυτικός Κόσμος	1970-71	Κορινθίας	Κορινθίας	Δροσπηγή (Μπάσση)	Εκκλησίτσα θολωτή/ ένας στύλος την κρατεί =το <b>μανιτάρι</b>	
1299	111	Αίνιγμα	1970-71	Αρκαδίας	Αρκαδίας	Αγρίδι	Εκκλησίτσα θολωτή/ ένας στύλος την κρατεί =το <b>μανιτάρι</b>	
1315	194	Αίνιγμα	1970-71	Ευβοίας	Καρυστίας	Θαρρούνια	Εκκλησίτσα θολωτή/ ένας στύλος την κρατεί =το <b>μανιτάρι</b>	

1323	160	Αίνιγμα	1970-71		Λέσβου		Μεσότοπος	Κοντός κοντός καλόγερος/ και πίπτα στο κεφάλι = <b>το μανιτάρι</b>	
1328	204	Αίνιγμα	1970-71		Χίου		Μεστά	Ου μπάρμπας μου ου Αλεξαντρήσ/ που κάται απάνου στου βουνί/ και ζητά ψωμί κι αλάτι. Τι είναι; = <b>ο αμανιήης</b>	
1330	358	Παροιμία	1970-71		Σάμου		Χώρα, Μυτιληνιοί, Μαυρατζαίοι, Παγώνδας	Η γυναίκα είναι <b>ύσκα</b> κι ου άνδρας είν' φουτιά/ κι ου διάβουλος συντρέχει εις τα δύου κι φουά [...]. Τη μύλα του χάρου την εκάναμε βόδυρο και εκάναμε λουκούμι. Αυτό το τρώ(γ)αμε τις γιορτές. Τις καματερές ετρώ(γ)αμε φάα, κουκιά, αλάχανα, καλαούρους, <b>αμανιήτες</b> , κράμπες που κάναμε γιαπράκια με το χόντρο κ.ά.	Σχέση με φύλο
1335	18-19	Τροφές	1970-71		Καρπάθου		Μενετές	Ένα ξύλο στην <b>νυσκιάν</b> , πελλός που του φουά	
1337	15	Παροιμία	1970-71	Κύπρος			Λάρνακα		
1373	40	Αίνιγμα	1970-71		Ευβοίας	Χαλκίδος και Κύμης	Πεισώνα, Κύμη	Έχω ένα πραγματάκι/ μ' ένα ποδαράκι = <b>το μανιτάρι</b>	
1415	24	Φυτικός Κόσμος	1970-71		Τρικάλων		Ξυλοπάραικο	[Οραδική συλλογή κασάνων. - Το σύνθημα για το μάζεμα το έδινε ο αγροφύλακας. Διαρκούσε 2 εβδομάδες.]	
1428	35	Αίνιγμα	1970-71		Χανίων		Ντερές	Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον ένα πόδα στέκει = <b>μανιτάρι</b>	
1428	44	Αίνιγμα	1970-71		Χανίων		Ντερές	Από 'πταε και στο βουνό/ θωρώ το μπάρμπα μου τον καπελά/ και βαστά ψωμί και λάδι/ και στα κάρβουνα θα κάτση = <b>αμανιήης (μανιτάρι)</b>	
1434	235	Αίνιγμα	1970-71		Ρεθύμνου		Θεοδώρα	Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον ένα πόδα στέκει = <b>αμανιήης</b>	
1434	208	Φυτικός κόσμος - Ζώα	1970-71		Ρεθύμνου		Θεοδώρα	Χόχλοι (σαλιγκάρια): [...] Τα πρωτοβρέξα ανέ βρίνουμε χόχλους και προπατούνε θα 'ναι κακοχρονιά. Απαύ τσοι χόχλους εβγήκανε τα γράμματα με τσοι γραμμές που σέρνουμε με τα σάλια ντινε	σχέση σαλιγκαριών με μανιτάρια: Υποτίμησ η
1448	60-61	Φυτικός Κόσμος	1970-71		Δωδεκανή σων	Καστελλό ρίζου	Θεοδώρα	Αυτοφυή φυτά εις την νήσον: [...], <b>πέρδικας πατήματα</b> (:), <b>αυγουδάτσα</b> (:)	

1460	72	Αίνιγμα	1970-71		Μεσσηνίας	Πυλίας	Βλαχόπουλο	Αραπάκος κουτρομπάκος/ τρουπάει τη γη και βγαίνει και για τα μανιτάρια = σπαράγγι	Υπάρχουν αντίστοιχα αινίγματα και για τα μανιτάρια
1461	81	Αίνιγμα	1970-71		Αχαΐας	Καλαβρύτων	Φίλια	Πάνου στα όρη στα βουνά/ κάθετα φράγκος καπελάς/ και ζητάει ψωμί κι αλάτι/ και στα κάρβουνα να κάτση = <b>μανιτάρι</b>	
1470	109	Αίνιγμα	1970-71		Αχαΐας		Φράγκα και Κορφές	Εκκληστήσα θολωτή/ θολωτή καμαρωτή/ ένα πόδι την κρατεί = <b>μανιτάρι</b>	
1470	111	Αίνιγμα	1970-71		Αχαΐας		Φράγκα και Κορφές	Ένα γριβο (=άσπρο) άλογο/ κάθετα σ' ένα πόδι = <b>μανιτάρι</b>	
1470	111	Αίνιγμα	1970-71		Αχαΐας		Φράγκα και Κορφές	Έχω ένα αρνάκι/ που στέκεται σ' ένα ποδαράκι = <b>μανιτάρι</b>	
1470	121	Αίνιγμα	1970-71		Αχαΐας		Φράγκα και Κορφές	Πάνω στα όρη στα βουνά/ κάθετα φράγκος καπελάς/ και ζητά ψωμί κι αλάτι/ και στα κάρβουνα να κάτση = <b>μανιτάρι</b>	
1482	46-47	Φυτικός Κόσμος	1970-71				Πάνδροσο	<b>Μανιπής = Μανιτάρια: σκιαδούλια, πουρδοί, πιπερένια, κ'μαρένια, αρκένια, μπρασκίς, γλυτσουμούνια, αλιβρουμάν'τα, γαλαζουμάν'τα, κατσούλια</b>	
1488	27-28	Τροφές	1971-72		Χανίων		Μεγάλα Χωράφια	[...] Άλλα που τρώμε είναι χόρτα (ραδίκια, βρούβες, ασκρολύμπους), κουνέλια, κυνήγια, ψάρια, χοχλιούς, ξυνόχοντρο, <b>μανίτες</b> , όσπρια, κρέατα	
54 και 215		Φυτικός Κόσμος			Χανίων		Μεγάλα Χωράφια	[...] Τον αγγούδουρα. Πράμα κοντό, σα παρασύρα με κίτρινα ανθάκια σα <b>μανήτη</b> , καφές σπόρος. Το ξεπατώνουμε και ξεραίνουμε το. Για τσ' αιμορραγίες είναι καλό. [Ονειρομαντεία:[...]] Οι χοχλιοί ή γι' ελιές= στενοχώρια]	
1488	τοίχα	Κόσμος	1971-72		Χανίων		Μεγάλα Χωράφια		

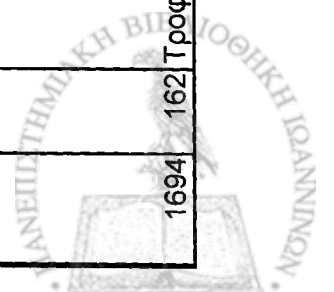
1493		Τροφές	1971-72		Χανίων	Αποκορώ νου	Ραμνή	[Τους χοχλιούς τους μαζεύεις το βράδυ, με το λύχνο (5 σελίδες για χοχλιούς)] Εφτάζυμο: Από σπέρμας και πλια φορές [...] βάνομε σε μια χρεϊγιά βραστό νερό. Μέσα στο νερό ροβίθι αλεσμένο, δάφνη, κίμινο, κόλιαδρο, κανέλλα και τα τάρασσες καλά καλά να γενούνε σα δο γιούρτι πηχτά πηχτά. Το μιγάδι τουτονά το λέμε <b>μηνιτάρι</b>	
1493	316	Φυτικός Κόσμος	1971-72		Χανίων	Αποκορώ νου	Ραμνή	φουσκές = ecballium elaterium. Άμα τύχη και πατήσης στη φούσκα που κάνει σκα και παίζει κτύπο	
1493	750	Φυτικός Κόσμος	1971-72		Χανίων	Αποκορώ νου	Ραμνή	Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον ν-ένα ν-πόδα στέκει = <b>ο μανήτης</b>	
1501	13	Αίνιγμα	1971-72		Κοζάνης		Αμυγδαλιά (Μπουγιούκ Τεκελέρ - πρόσφυγες από Σμύρνη)	Κοντός κοντός καλόγερος/ και πίττα στο κεφάλι = <b>το μανιτάρι</b>	
1509	66-67	Φυτικός Κόσμος	1971-72	Πήλιο	Μαγνησία		Τσαγκαράδα	Εκτός όμως από αυτά (τα δέντρα), ένα πλήθος από χορτάρια και ασήμαντα φυτά, τα οποία ντύνουν την Τσαγκαράδα και τη στολίζουν παρά την ανωνυμία των. Τέτοια φυτά είναι η μουχρίτσα, το σταυρόχορτο, [...], το <b>αυτάκι</b> [...]. Τα πλείστα είναι χόρτα τα οποία τρώγονται (πικραλίθρα, βρούβα, λουβουδιά, περικοκλάδι, βλίτο, τρέυλο, ζοχάρι). Τα υπόλοιπα είναι παράσιτα τα οποία φυτρώνουν παντού.	
1509	248	Δεισιδαιμο νίες και προλήψεις	1971-72	Πήλιο	Μαγνησία		Τσαγκαράδα	Όταν φυτρώνουν πολλά <b>μανιτάρια</b> εις το χωρίον θα ακολουθήσει μεγάλη πτωχεία. Δεν πάη καλά η παραγωγή	
1509	295	Αίνιγμα	1971-72	Πήλιο	Μαγνησία		Τσαγκαράδα	Απόυ πέρα απόυ του ρέμα ένας μουνουπόδαρους = <b>μανιτάρι</b>	

1509	328	Λαϊκή Ιατρική	1971-72	Πήλιο	Μαγνησία	Τσαγκαράδα	Διά τον πόνον του αυτιού χρησιμοποιείτο το απόσταγμα τρυφερού φυτού, του οποίου τα φύλλα είχαν σχήμα αυτιού. Τούτο έχει το όνομα <b>Ψτάκι (αυτάκι)</b> .	Ίσως πρόκειται για το μανιτάρι κανθαρίσκος ο ελώδιμος
1516	42	Τροφές	1971-72	Χαλκίδας	Ευβοίας	Πισών	<p>Πάειναν στα χουράφια όνταν ήταν τα πρωτοβρόχια και μαζεύαν' σαλιγκάρια. Μαζεύντανε τα κουρίτσα όλα και πάεινανε και μαγειρεύανε με τα κρεμμ'δάκια, με το ζ'μι σκέτα και με ντοματίτσα. Μαζεύαν' και <b>μανίτες σαλιάρες</b>. Αυτές γίνονται στα χουράφια, στις κοπριές. Στα ρ'μάνια όπ' είναι δάσος κι έχ' σκίνια και κούμαρα γέν'νται οι <b>μανίτες</b>. Τ'ς λένε <b>κουμάρες</b> και <b>γαλαυτάκια</b>. Τα <b>γαλαυτάκια</b> είναι σαν ένα είδος πατάτας, και γέν'νται μεσ' τη γης. Κι όπου είναι καν'να κουτσμπάν' από πεύκου και είναι σάπιο, εκεί βγαίν'νε <b>μανίτες</b>, που τ'ς λένε <b>κτσουρομανίτες</b> επειδή γίνονται κοντά στο κτσουμπ'. Οι <b>σαλιάρες</b>, οι <b>κουμάρες</b> και οι <b>κτσουρομανίτες</b> είναι στρογγ'λές σαν ομπρέλιτσες μ' ένα ποδαράκ' [...] [Μάζευαν και σαλιγκάριακαι σπαράγγια]</p>	
1527	54	Τροφές	1971-72	Σάμου	Κουμαραδαίοι	<p><b>Μανίτις κι πουρδοί</b> Χουρτάρ' ότ' βρισ' κι <b>μανίτα</b> ότ' γνωρίζ'. <b>Μανίτις</b> έχ' λουιού -λουιού. Ιγώ ξέρου τσ' <b>πιπιρένις</b> άσπρις, οι <b>κμαρένις</b> κουκνουπές, οι <b>σπαρτένις</b> χλουμές, οι <b>αρκένις</b> στου γαλάζου κλιέν(ν). Οι <b>κουπρένις</b> μαφιδί κι οι <b>βουιδουμάνιτις</b> οι γαλαζένις κι οι <b>λαγδουμάν'τις</b>. Οι <b>πουρδοί</b> είνι μικροί στρουγγ'λοι κι άσπρ'. Βγαίνι μέσα στου ίσουμα. Οι <b>μανίτις</b> γέντι ψιτές για τγανιές γέντι και καβουρμά μι κριμδάκ στη τακάλα. Οι <b>πουρδοί</b> γέντι τγαντοί τσ' αλιβρών'ς κι τ' τγανίζ'ς. [...] Αυτοφυή, κατάλληλα διά φαγητό: ραδικία, χειροβότανα, [...] αγραγκινάρα, χαμομήλι, <b>λαγού αυτιά</b>, ... Διάφορα άλλα: [...], <b>μανίτες</b>, ...</p>	ονομασίες ειδών - δοξασιά	
1532	163	Φυτικός Κόσμος	1971-72	Ζακύνθου	Άνω Γερακάρι			



1537	78 Τροφές	1971-72	Κεφαλληνί ας	Βαλασμάτα	Ετρώγαμε <b>μουνιτάρια (=μανιτάρια)</b> στη τσερέπα. <b>Μουνιτάρια</b> τά 'χεις φας; Τα βράναμε μέσα σ' ένα ταψί, εβράναμε λάδι, αλάτι, μυρουδικά μέσα και εσκεπάζαμε το ταψί με τη τσερέπα, εψηγότουνε το φαϊτό και το τρώγαμε.	
1539	31 Τροφές	1971-72	Ιθάκης	Περαχώρι	<b>Μαντραούρες τηγανιτές</b> : Εκόβαμε <b>μαντραούρες (=μανιτάρια)</b> από τα χωράφια, τσι πλέναμε τσι αλευρώναμε και τσι τηγανίζαμε.	
1548	Μετωρολ ογία	1971-72	Ηλείας	Ολυμπίας	Η αστραπή γίνεται από το Θεό για να κυνηγήσει το διάβολο που κρύβεται στα ψηλά δέντρα και τον χτυπά με βόλια	
1564	27 Τροφές	1971-72	Ευβοίας	Καρυστίας	Το χειμώνα μαζεύαμε και τρώγαμε <b>μανιτάρια</b> . Τα νεροβράζαμε κι έπειτας τα αλευρώναμε και τα τηγανίζαμε. Είναι διάφορα γένη. Εμείς τρώγαμε <b>κρασάδες και σαλιαράδες, είχε και αδραχιτιλούς.</b>	
1568	12 Κόσμος	1971-72	Χανίων	Σελίνου	Χόρτα: Καρδαμηλίνες, κοκκινογούλες, [...], <b>αυτάκοι,</b> ...	
1570	106 Αίνιγμα	1971-72	Χανίων	Αποκορώ νου	Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον ένα πόδα στέκει <b>=μανιτάρι</b>	
1575	92 Αίνιγμα	1971-72	Λασιθίου	Μιραμπέλ λου	Ο κύρης μου ο φεσαράς/ με τον 'να πόδα στέκει = <b>μανιτάρι</b>	
1618	28 Τροφές	1971-72	Αιτωλοακ αρνανίας	Βάλτου	Άγρια χόρτα: [...], <b>γουργουρένια</b> , ...	Πιθανόν πρόκειται για τις γουργουλιάνες
1618	112 Αίνιγμα	1971-72	Αιτωλοακ αρνανίας	Βάλτου	Απ' πάν τ' αλών' / κι απ' κάτ' ο στρίκρος (= <b>κουκουμέλα -μανιτάρι</b> )	
1634	36 Τροφές	1971-72	Ικαρίας	Γλαρέδες/ Χριστός	<u>Τροφάι εις ειδικάς περιστάσεις</u> : <b>Μανίτες</b> τηγανταί για το πρωτοχρονιάτικο τραπέζι	Μοναδική περίπτωση εορταστικής κατανάλωσης μανιταριών

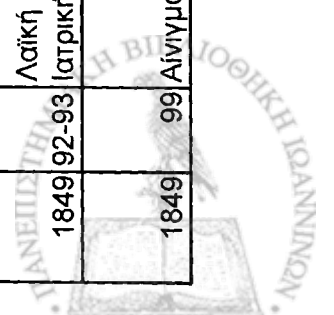
1673	45	Τροφές	1971-72	Άρτης	Άρτης	Νεοχώρι	Για προσφάι μας είχαμαν: το κρεμμύδ', τα ελιές, τα κουμπποδόρια, το χειμνωκό που τό τραγαμαν με ψωμί, το σταφύλ με ψωμί, τα ξόδτριπα, τα χαρουφάσσα, τα ραπούλια, τα μπατάκις, τα χιβάδια, τς σπιες, τα γουβιά, τς πείνες, τς <b>κουκομέλες</b> .	
1675	74	Λαϊκή Ιατρική	1971-72	Ιωαννίνων	Πωγωνίου	Ωραιόκαστρο (πρ. Λαχανόκαστρο)	Κάθε τόσο έρχονταν στο χωριά μας και στ' άλλα τα χωριά ο Τζεράχης ο Πρεμετινός, που 'ναι πρακτικός γιατρός [...] Και τι δεν είχε στο ντισάκι του. Απ' όλα τα βοτάνια. Τι χαμομήλια, τι βουζάνθια, τι γκαλγκάτσες, τι σινάπια. Είχε και σκόνες αλεσμένες από χελωνοκαύκαλα κι από σαλιάνγκρους. Ως και γουδι είχε για να τσιολίζει (συνθλιβει) τα γιατρικά και <b>ίσκνα</b> για να σταματάει το αίμα.	
1682	202	Λαϊκή Ιατρική	1971-72	Πρεβέζης	Νικοπόλεως	Παπαδάτες	Ανίδοτο κατά των δηλητηριάσεων (π.χ. από κουκιά): έριχναν στουμπισμένα κάρβουνα στο νερό και το 'πινε ο άρρωστος. [...] Και τι δε είχε κειν' το χωργιό. <b>Μανιτάργια</b> λογιά λογιά. <b>Φτίτσηια</b> , τα μαγέρευαμ' πε τα κρομμύδια. <b>Βολίτες</b> , μακρυά και κίτρινα, τά φκιαναμ' ψητά πε το ζουμί. <b>Κάκια</b> , <b>μανιτάρια</b> πάλε, πε τα κρομμύδια. [Επίσης έτρωγαν και 'τσαγανούς' (=καβούρια) ψητούς με αλεύρι]	
1690	21	Τροφές	1971-72	Δράμας	Δοξάτο	Τότεσας έτρωγανε βρουμες, ασκουροσουλακούς (=βολβούς), κάρβους, χοχλιούς, <b>αμανίτους</b> , φασούλες - κολοκύθια, γάλα, κουκιά και πολλά άλλα φαζιά. [...] Τσ' <b>αμανίτους</b> τσοι καθαρίζαμε, αλατσίζαμε και τσοι τσιγαρίζαμε. Ήτανε πολλώ λοζιώ οι <b>αμανίτες</b> . Τσοι λέγαμε <b>πρηνίτες</b> , <b>αγαθίτες</b> , <b>γληνίτες</b> , <b>αδριατίτες</b> - <b>κρασίτες</b> και <b>ασκομανητάρζια</b> . [...] Όποιος δεν εγρώνιζε τους <b>αμανίτες</b> και τσοι τρώενε, εμπόρζιενε να πει τραγούδι και να σκολάσει... [γάλα /λάδι/ αβγά: ενάντια στις τροφικές δηλητηριάσεις]		
1694	162	Τροφές	1971-72	Ηρακλείου	Πεδιάδος	Ξιδά (στου)		



1698	14 Τροφές	1971-72		Λασσθίου	Μιραμπέλου	Λίμνες	Άλλα φαγιά εψήνανε: Αγκινάρες, αγκιναροκούκια, [...], ασκορδουλάκοι, <b>αμανίτες</b> , ...
1700	Λαϊκή Ιατρική	1971-72		Ρεθύμνου	Μυλοποτάμου	Εξάντης	[...] Δηλητηριώδη φυτά <Ψακουδικά>: η ασκελετούρα, η κωλέ, η δρακουδέ, τη γραίς τα άντερα, οι <b>αμανίτες</b> αφού βγαίνουνε στσι κοπρές.
1700	Αίνιγμα	1971-72		Ρεθύμνου	Μυλοποτάμου	Εξάντης	Ο παπάς μου με το φέσι/ με τον ένα -ν- πόδα στέκχει (= <b>μανιτάρι</b> )
1733	22 Αίνιγμα	1972-73	Κύπρος		Αμμοχώστου	Ριζοκάρπασο	Ο παππούς μου ο φεσάς/ μ' ένα μπόι στέκεται. Τι είναι; (=το <b>μανιτάρι</b> )
1739	281 Αίνιγμα	1972-73		Χανίων	Αποκορώνου	Μεγάλα Χωράφια	Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον έναν πόδα στέκει (= ο <b>μανιτής</b> )
1744	142-3 Τροφές	1972-73		Ρεθύμνου	Μυλοποτάμου	Κυνηγιανά	Μέλι, τυρί, [...], <b>ομανίτες</b> , [...] Φαγητά: [...] Πατάτες μ' <b>ομανίτες</b> : Καθαρίζομενε πολλά κρομμύδια και βάνομενε και πολλές πατάτες και ντομάτες κι ύστερα ριχνόμενε και τσ' <b>ομανίτες</b>
1745	94 Αίνιγμα	1972-73		Ρεθύμνου	Ρεθύμνου	Ζωνιανά	Ο παππούς με το φέσι/ με τον ένα πόδα στέκει (=ο <b>μανιτής</b> = <b>μανιτάρι</b> )
1751	117-8 Αίνιγμα	1972-73		Ηρακλείου	Καινούργιου	Πλώρα	Πά(ν)ω στα όρη, στα βουνά,/ κάθεται καπελάς φράγκος/ και ζητά ψωμί κι αλάτσι/ και στα κάρβουνα να κάση = ο <b>αμανιτής</b>
1758	18 Τροφές	1972-73		Κορινθίας		Τρίκαλα	Τρώγαν ψάρια, κρέας, φακή, τουτουμάκια, τραχανά, φασόλια, χόρτα, βορβούς, <b>μανιτάρια</b> , σαλιγκάρια, λαζάνια και πατάτες.
1819	171 Αίνιγμα	1972-73		Αιτωλοακαρνανίας	Τριχωνίδης	Νέα Αβώβρανη	Αρνάκι το αρνάκι/ στέκεται σ' ένα ποδαράκι (= το καμπρολάχανο)
							Παρόμοιο αίνιγμα υπάρχει και για το μανιτάρι
							[...] Εφκιάναμι κουψίδια μι μπλιγούρ' γή τραχανά μι γκαμππουλάχανου. Εφκιάναμιαν πίτες πασσαλόπ' τις μι λίπα, μι τραχανά, πίτις μπλατσατούρες, μπουμπουτίσις, <b>πίτις απού μαντάρια</b> (μανιτάρια). Μαζουνάμι <b>μαντάρια</b> , τα καβούρτσαμι μ' ένα κρουμμύδ' κι έρριχνάμι μπλιγούρ' μέσα, ζιμάτσαμι μι βραστό νιρό του αλεύρι του μπουμπουτίσιου.



1831	23-24	Τροφές	1972-73	Τρικάλων	Καλαμπάκας	Καλαμπάκα	Αλεψάναν το ταψί μι λιπα κι έρριχνάμι του ζιμάρι' κι του πατούσαμι μι την απαλάμι' κι τα φιννάμι ως τα χείλια του ταψί να γένουν κριτανίδις. Του πέτουρου (φύλλον) απού παν' του βάναμαν στου πλαστήρ', έρριχνάμι αλεύρι απού κάτ' και το πλαθάμι κι άμα σκουλονούσι έπαιρνάμι ένα ράμμα (κλωστή) κι του τραβούσαμι απού κάτ' να μην σκουλήσ'. Μετά τό πιρνάμι μι του πλαστήρ' σιγά σιγά κι του ανάζαμαν (ανάζω =σειώ) να πέση απού παναθιά, να γέν' η μπλατασατούρα. Την έψηνάμι στη γάστρα την έβγαζάμι κι έτρουγάμι.	συλλογή
1837	22	Τροφές	1972-73	Δωδεκανήσων	Καλύμνου	Καλύμνου v. Λέρος	Ηκείνα τα χρόνια παενάμι για βιλάν' για τα γρούνια. 'Κει που παενάμαν μέσα στα κουφάλια ηρισκνάμι <b>μαντάρια</b> μιγάλα τα λιγαν <b>αρνιά</b> . Ήταν μιγάλου του <b>μαντάρ'</b> . Θα ήταν μιαν οκά. Του βουζιαζάμαν, του τηγάντζαμαν, το 'φκιανάμαν σκουρδαλιά κι τό τρωγάμι. [...]	
1840	113 και 115	Αστρολογία και Μετεωρολογία	1972-73	Δωδεκανήσων	Καλύμνου	Καλύμνου v. Κως v. Λέρος	[...] Κάνουνε κι άλλα φαγιά κόρη μου πολύ νόστιμα. Τα ξέρεις τα ψάρια τα μαρινάτα; Ε. Τηναντζουνε ψάρια και μετά τα περιχύνουμε με σάρσα 'πο δεντρολίβανο, σκόρδο κι αλεύρι. Τηνανιούνε και <b>μανίτες</b> , μα 'ναι επικίνδυνοι γιατί 'χουν φαρμάκι μέσα καμμιά φορά.	
1849	92-93 και 99	Λαϊκή Ιατρική	1972-73	Κέρκυρας	Κέρκυρας	Κέρκυρας	Πρόγνωση καιρού: - Αν νεμ-μήσουσι (φυτρώσουσι) πολλοί <b>μανίτες</b> το φινόπωρο θα χη κακοχρονιά. - Άμα φεύγουσι 'πο τα ποτάμια οι καούριο (καβούρια), ά χη μεγάλη βροχή χηαι πλημμύρα [...] 13) <b>αλιποπορδιά</b> : είναι <b>μανιτάρι</b> στρογγυλό. Πάιρνουν μι μαύρη σκόνη που περιέχει, την τοποθετούν επάνω εις το πονεμένο μέρος και το δένουν	
1849	99	Αίνιγμα	1972-73	Κέρκυρας	Κέρκυρας	Κέρκυρας	Στο λόγω εγεννήθηκε./ στο λόγω εκουαρθήθηκε./ μι' ένα ποδάρι στέκει (=ο <b>μύκανας</b> , δηλ. το <b>μανιτάρι</b> )	





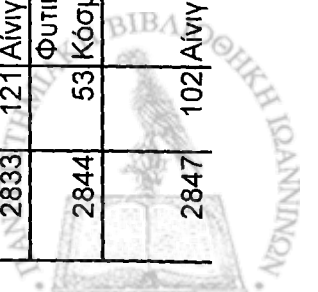
2229	42-43	Ποιμενικός Βίος	1974-75	Φωκίδος	Δωρίδος	Τειχίο	[...] Ικέι {εννοεί στο σλαχ' = πέτσινος τορβάς με τρεις θήκες που κρέμονταν μπροστά και πίσω από τη φουστανέλα} βάναμε κι τα πριβουλκά του πριβουλου, του στουρνάρ' κι τ'α'ν <b>ίσκα</b> . Ου πριβουλουσ γίνιτι απού τσιλίκ (=είδος μετάλλου) κ' είναι σα ρουδούλα μ'κρή. Του στουρνάρ' είναι μια πέτρα π' βγάζ' φουτιά. Η <b>ίσκα</b> γίνιτι απού ένα φυτό π' γίνιτι σα <b>μανιτάρ'</b> απάνου στου πλατάν'. Αυτό του κόβαμι κι του χουχλάζαμι σ' ένα καζάν' μι νιρό κι σάχτ' μαζί μια μέρα ουλόκληρ'. Τ' αφήναμ στουν ήλιου κι στέγνουι κι ήταν έτμου. Αυτά τα 'χαμι για ν' ανάβουμι φουτιά. Βάναμι λιγλάκ' <b>ίσκα</b> στου στουρνάρ' απάν' κι του βαράγαμι μι τουν πριβουλου κι έπιανι φουτιά η <b>ίσκα</b> . Μιτά πέρναμι μάματα (=μούσκληα) απ' τα δέντρα κι βάναμι τ'ν <b>ίσκα</b> μέσα κι τ' ανάβαμι στ' χούφτα μας.	Πιθανόν πρόκειται για μανιτάρι
2252	59	Φυτικός Κόσμος	1974-75	Αιτωλοακ αρνανίας	Ναυτακτί	Ναύπακτος	[...], υπήρχε ένα χόρτο για την πίπτα που το λέγαν 'του λαγού το ψωμάκι'	
2252	172	Λαϊκή Ιατρική	1974-75	Αιτωλοακ αρνανίας	Ναυτακτί	Ναύπακτος	Τα <b>μανιτάρια</b> πάλι τα χρησιμοποιούσαν [για τον πονόκοιλο]	
2254	73-74	Τροφές	1974-75	Χανίων	Σελίνου	Κατσιβελιανά	[...] Μαγειρεύουνε και χοχλιούς (=σαλιγκάρια) με πατάτες με ρύζι, με χλωρά κουκιά, αμάραθα και τσι κάνανε και μπουμπουριστούς (=τηγανητούς) Τσι <b>μανήτες</b> δε τσι τρώνε ούλους. Τρώνε τσι καλούς απού δε φαρμακεύουνε τσι <b>πρινίτες</b> , τσι <b>κουμαρίτες</b> , τσι <b>κοκκινίτες</b> και τσ' <b>αγκαθίτες</b> (=λαμβάνουν όθεν το όνομα εξ εκάστου φυτού πλησίου του οποίου φύονται). Τσι ψήγανε τηγανιστούς και σπιφάδο στο τσικάλι.	
2258	94	Αίνιγμα	1974-75	Ρεθύμνου	Μυλοποτά	Ανώγεια	Από πάνω σα το δώμα/ κι από κάτω σα το πόδα' ( <b>αμανιτής</b> )	
2266	152	Αίνιγμα	1974-75	Ρεθύμνου	Αγ. Βασιλείου	Μαργιού (το)	Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον ένα πόδα στέκει (=το <b>μανιτάρι</b> )	

2269	143	Αίνιγμα	1974-75		Ηρακλείου	Καινούργι ου	Πλώρα	Πάνω στα όρη στα βουνά/ κάθεται Φράγκος καπελάς/ και ζητά ψωμί κι αλάτι/ και στα κάρβουνα να κάση (=ο <b>αμανιτής</b> )	
2281	72	Μελισσοκ ομία	1974-75		Ευβοίας	Σκύρου		[...] Μεις έχομ' για τ'ν μελσκομία τη σαλαίστρια, το μελσομάχαιρο, τσι σάστες (δου ξύλα που βολεύεις τις πίπτες), τ' φούχτα, το τσίτωμα (περνάς τσίτες), το <b>μανιτάρι</b> .	
2284	76-77	Μελισσοκ ομία	1974-75		Ευβοίας	Σκύρου		[...] Για να εξαναγκάσης το μελίτσι να βγη απ' το κοφίν' για να πάρης το μέλι, ρίχνεις ένα είδος, π' λέγεται <b>μαν(ι)τάρι</b> . Το ανάβεις, το ρίχνεις μέσα τσαι βγάζει κάπνα τα(αι) έτσι αναγκάζονται να φύγουν. Έπ(ει)τα έχεις ένα άλλο κοφίνι άδειο, πάνε σ' αυτό.	
2305	39	Τροφές	1974-75		Καρδίτσας	Πασχαλίτσα Αγ. Τριάδα (Σουπλι)/ Αγ. Αντώνιος (Κηπλικί)		Τότε παίρνεις το κοφίνι, παίρνεις μερικά τσεριά (κηρύθρες) τσαι τα τοποθετείς σ' ένα (κενό) κοφίνι τσαι αφού θα περάσης τσίτες για να στερεωθούνε (ξύλα από καλάμι μέσα στο κοφίνι) οι κερήθρες θα το τσεροκρεμάσης, θα σάξης (φτιάξης) τις κερήθρες τσαι αφού τσ' κάνεις όπως πρέπει θα πα να το βάλης στο μέρος που 'ταν η κυψέλη τσαι θα πάρης το κοφίνι που ήταν μέσα το ασκέρι π' λέγεται σαλαίστρια τσαι θα τινάξης τ' ασκέρι να πάη μεσ' στο κοφίνι τσαι πάλι θ' αρχίση τη δ'λειά του το μελίτσι. Τελείωσε ο τρύγος.	
2324		Λαϊκή Ιατρική	1974-75					[Μαζ]βαμι κι κουναλίτσι κι μαερίζαμι τα σαλιγκάρια] Κι τα <b>μαντάρια</b> (=μανιτάρια) νόστιμα γένουνταν αλλά ήθιλι προυσουχή να ξέρς να τα μαζεύς.	
								Αντίδοτο για δάγκωμα φιδιού: έβγαζαν το δηλητήριο από την πληγή και έριχναν πάνω της γάλα	

2337	20	Φυτικός Κόσμος	1974-75	Αχάϊας	Αχάϊας	Δάφνη (Στρέζοβα)	Εμείς εδώ, μάτι μου, μαζεύουμε το χόρτο, στο βουνό, στ' αμπέλια, στα χωράφια, στα χέρια, μετά τα κάνουμε βραστά για σαλάτα ή πίττα. Έχουμε που λες: (ακολουθεί σχεδόν 1 σελίδα με ονόματα χόρτων και στο τέλος τέλος) [...], <b>μανιτάρια</b> ,...	
2388		Τροφές	1974-75	Κορινθίας	Κορινθίας	Ζεμενό	Τρώγαν ψάρια, κρέας, φακή, τουτουμάκια, τραχανά, φασόλια, χόρτα, βορβούς, <b>μανιτάρια</b> , σαλιγκάρια, λαζάνια και πατάτες. [...] Απ' τ'ς καυκάρες μαζεύουμ' και <b>μανίτες</b> (=μανιτάρια), τ'ς <b>μυρομανίτες</b> και τ'ς <b>αρναδι'κές</b> . Αυτές όμως θεν' προσοχή από πού θα τ'ς μαζέψ'ς γιατί όταν είν' κάτ' από δέντρα ή σε βρώμ'κα μέρ' έχ'ν δηλητήριο κι είν' επικίνδυνες. Μεις όμως τ'ς ξέρουμ' καλά κι δεν πέφτουμ' όζω ποτές. Αυτές τ'ς βράζουμ' σε μπόλ'κο νερό αφού τ'ς πλύνουμ' καλά κι αφού τ'ς στραγγίζουμ', τ'ς αλευρώνουμ' τ'ς τηγανίζουμ' σε μπόλ'κο καυτό νερό και γινούντ'ια σα μυαλά τ(η)γανιτά.	
2413	31	Τροφές	1974-75	Κυκλάδων	Τήνου	Αρνάδος	Πολύ μας αρέσ'ν κι οι χόχλ' (σαλιγκάρια). Μετά από κάθε βροχή παίρνουμ' τα καλάθια μας κι τραβαμ' όλες μαζί για τ'ς αθυμαρότ'π' π' γεμίζ'ν χόχλ', αθ'μαρίτες που τ'ς λέμ'. Υπάρχουν και τα λαρδάκια, χόχλ' κι αυτοί αλλ' οι αθ'μαρίτες είν' πιο νόστιμ'. Τ'ς μαγερεύουμ' με κρομμ'δάκ', ντομάτα, σκόρδο κι δάφν' δηλαδή γιαχνί [...]	
2438	39	Τροφές	1974-75	Κυκλάδων	Τήνου	Πύργος	Του φθινόπουρου με τσ' πρώτεις τσ' διύτηρεις βρουχιές βγαίνανε οι <b>μανίτες</b> . <b>Κμαρένεις</b> (κουμαρένεις), <b>πιπερένεις</b> , <b>αγκαθένεις</b> , <b>κουπρένεις</b> , <b>σπαρτένεις</b> , <b>γαλαζένεις</b> , <b>μχαλένεις</b> . Αυτές ούλεις τσι ντηγανίζαμει. Τσι πλιέναμει πρώτα καλά καλά να φύγη τα χούματα κι ύστηρα τσ' κόβαμει σι δυο τρία κουμάτια τσ' αλιβρώναμει κι τσι ντηγανίζαμει [...] {Μαζεύαμει σαλιγκάρια όταν έβρειχει κι τρώγαμει. Τσ' μαϊρεύαμει με σέσκλα ή κι σκέτ' μι σάλτσα.}	

2440	118	Αίνιγμα	1974-75		Σάμου		Μαραθόκαμπος	Απάνου ση ψηλό βουνό/κάθηται κορισάκι./ Σπίρτα γυρεύει και φωτιά/ και κάρβουνα να κάτση (η <b>μανίτα</b> ) [...]. Έχουμε δέντρα άγρια κι οπωροφόρα, θάμνους, φυτά για καλλωπισμό και άλλα. Μεταξύ αυτών είναι: [...]. περ. 2 σελ. οι ονομασίες των φυτών, προς το τέλος;], <b>μανιτάρια</b> , ...	
2484	39	Φυτικός Κόσμος	1974-75		Ζακύνθου		Ζάκυνθος	[...] Μαζώνουμε και τα λαχανάκια τ' Θέου, τ' βρούβες, τ' ασπροπρικήδες, τ' πρικήδες, τ' ζόχ'ς, τα προζ'μάκια, τα σταφ'λόνια, τα ροδίκια, τ' παπαρούνες, τα στριφτούλια, τα <b>μανιτάργια</b> . Τα βράζαμε, τ' βάναμε και ναι δράξα λάδι και το β'λώναμε τ' άντερό μας [...]	
2488	54	Τροφές	1974-75		Λευκάδας		Αγ. Βασίλειος	Μακαρία: Όταν πέθανι κάποιος όλο το χωριό πήγαινε πηήτις. Μετά την κηδεία, γύριζαν στου σπιτί' και έτρωγαν όλοι οι συγγενείς και οι χωριανοί αλλά χωριστά οι άντρις απ' τ'ς γυναίκις και τα πιδιά. Έτρωγαν φασούλια, σούπα μι <b>μαντάρης</b> (ξηραμένα <b>μανιτάρια</b> ) κι ψάρια. Κριάς δεν έτρωγαν.	Τελετουργική κατανάλωση μανιταριών σε κηδείες.
2519	34	Τροφές	1975	Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Μεσόλογγος	ΟΝΟΜΑΣΙΑΙ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ: (Υπάρχουν περ. 3,5 σελ. φαγητά με μικρές επεξηγήσεις. Προς το τέλος του καταλόγου, που απ' ό,τι φαίνεται είναι ιεραρχικός αναφέρονται τα εξής:.) [...] βρούβες με κουκιά= χορταρικά. Γίνονται με κρέας ή σαλάτα. <b>Αρναδικιές = μανητάρια</b> . Γίνονται τηγανητά, ψητά, γιαχνί. Χόχλοι σπιφάδο [=...]. Χέλια τηγανητά [=...]. ....	
2596	91	Τροφές	1974-75		Κυκλάδων Τήνου		Μουντάδος		

2598	18-19	Γιατροσόφια	1974-75	Άγραφα	Τρικάλων	Καλαμπάκας	Αχλαδέα	[... 1. Στα ζώα:.....] 2. Στους ανθρώπους: Όταν πονάει συνήθως το δόντι ενός χωριανού, ανέβουν ένα κορμάκι <b>ίσκνας</b> (αυτό είναι παράσιτο επάνω στον κορμό των πλατάνων και το αφήνουν να ξεραθεί) και το καιν που βγάζει μια χαρακτηριστική μυρουδιά. Μ' αυτό το κορμάκι σε ιπεύει, δηλ. κινούν αυτό μπροστά από το πρόσωπο του αρρώστου σχηματίζοντας το σημείο του σταυρού. Έτσι ο πόνος του δοντιού σταματάει.	γητεία
2757	150	Λαϊκή Ιατρική	1975-76		Άρτης	Άρτης	Κομπότι	[...] <b>μανιτάρι</b> : κατά τ'ς αιμορραγίας	
2757	156	Αίνιγμα	1975-76		Άρτης	Άρτης	Κομπότι	Ένα γρίβου άλουγου κάθετι σ' ένα ποδάρι = <b>του μανιτάρ'</b>	
2789	34	Τροφές	1975-76	Κρήτη	Ηρακλείου	Καιουρηγίου	Απεσωκάριο	Σου το ξαναλέω μωρέ παιδί μου πως εμείς παλιά ήμασταν φτωχοί άνθρωποι. Το κρέας για μας ήταν πολυτέλεια. Ως και το ψωμί στερούμασταν. Τρώγαμε συνήθως βρούβες (χόρτα) κι αυτά αλάδωτα τσι πιο πολλές βολές γιατί το λάδι ήτανε λιγοστό, όσπρια είχαμε εδικά μας, μόνοι μας τα σπέρναμε κι είχαμε. Τρώγαμε χωχλιούς (σαλιγκάρια), <b>αμανιτούς</b> (μανιτάρια) που βρίχναμε. [...]	
2794	53	Φυτικός Κόσμος	1975-76	Κρήτη	Λασιθίου	Μιραμπέλου	Καστέλλι Φουρνής	Οι μικροί <b>αμανιτες</b> ( <b>αναπιτόφουσες</b> ) (=μανιτάρια), που βγαίνουνε στσι τοίχους βγάνουνε μια καφέ σκόνη για όλες τις πληγές.	
2799	121	Αίνιγμα	1975-76		Αρκαδίας	Κυουρίας	Βέρβενα	Εκκλησίτσα θολωτή/ που ένας ήλιος την κρατεί (χωρίς ερμήνευμα)	
2822	53	Αίνιγμα	1975-76		Κορινθίας	Κορινθίας	Αγ. Βασίλειος	Ο μπάρμπας μου ο Θόδωρος/ μ' ένα ποδάρι στέκει = <b>το μανιτάρι</b>	
2833	121	Αίνιγμα	1975-76	Κύπρος		Λάρνακος	Ορμηδεια	Ο παππούς μου ο φεσάς/ μ' έναν πόνιν στέκεται. Τι είναι; (=το <b>πανιτάρ</b> )	
2844	53	Φυτικός Κόσμος	1975-76		Κυκλάδων	Τήνου	Κώμη	[...] Μαζεύσαμε και <b>μανιτάρια</b> , ποτέ όμως κάτω από τα δέντρα	
2847	102	Αίνιγμα	1975-76		Κυκλάδων	Πάρου	Λεύκες	Απάνω σ' ένα βουναλάκι/ είν' ένα καλογεράκι/ και το τρώνε με ψωμί/ και τ' αλατάκι ( <b>αμάνιτας</b> = <b>μανιτάρι</b> )	



2864	16 Τροφές	1975-76	Κεφαλληνί ας	Ομαλών	Βαλσαμιάτα	Από τα πιο συνηθισμένα μας φαγητά ήταν η κρεατόπιτα, <b>μανιταρόπιτα</b> , μπιρομπότα που κάναμε από αλεύρι καλαμποκίτικο με νερό και λάδι, ζάχαρη και κανέλα και σταφίδα ψηλή μαύρη.	
						[...] Άλλον κακό που μας εύρισκεν ήτουν να κόψουμεν το πόνιν μας, το σιέριν μας, την ώραν που θερίζαμεν. Εν να πουν να κάμουμεν; Να πάμεν στο γιατρό; Μα ήτουν εύκολον ο γεωργός τότε να πάη στον γιατρό; Επιάναμεν 'πο τούτην την <b>ίσκαν</b> που την ποΐναν (ποδίνα=υπόδημα) μας. Οι ποιήνες μας ήταν γυρισμένες ίσια κάτω τζιαι είχαν έναν ξίφτισμαν - <b>ίσκαν</b> το λαλούσαμεν- σαν το μαλλουρούν τζιαι <b>βάλλαμεν τζιείν</b> την <b>ίσκαν</b> πάνω στην πληγήν, εδΐναμεν την τζιαι η πληγή εγιάνησκεν.	
2896	Λαϊκή 151-2 Ιατρική	1976-77		Αμμοχώστ ου	Άσσια (η)	Αιμέν είχανμεν <b>ίσκαν</b> εβάλλαμεν κοτσηρογάουρον. Πολλά ωφέλιμον. Εβάλλαμεν το τζιαιμαί, εκόφαμεν έναν κορμάτιν που το μαντηλούν μας ή που την ζώστραν μας τζιαι δΐναμεν το. Τζιαι πάλαι επιάναμεν την φασάλαν τζιαι θερίζαμεν. Εν είσιεν να κάτσουμεν. Ως την νύχταν εγιάνησκεν.	
2926	174 Αινίγμα	1976-77			Άγιοι Θεόδωροι	Άστρο άστρο σαν τυρί/ και τυρί δεν είναι/ στα λειβαδάκια περπατά/ κι εκείο αρνί δεν είναι (είναι το <b>μανιτάρι</b> )	
						<u>Καλικάντζαροι</u> : Ανάβαμε όπως σου 'πα τη καμινάδα, τη βραδυά των Χριστογέννων, να καπνίξη η καμινάδα για να μην κατέβαιναν οι καλικάντζαροι.	



2927	2990	Εορτολόγιο	1976-77				Κυκλάδων	Κύθνου			Τσε τσις δε <b>μανίτους</b> τα <b>μανιτάρια</b> δηλαδή δεν τσις τρώμε μετά τα Χριστόγενα πια ζατί τσις έχουν λείει κατοურήσει οι καλικάντζαροι. Κοίταξε να δης, θουατέρα, οι καλικάντζαροι είναι οι σατανάδες. Πιστεύουμε ότι ούλο το Σαραντάμερο βάζει τον ένα με τον άλλο να τσακωθούνε, να παρεξηγηθούνε να μη πάνε να ακοιωνήσουνε (κοινωνήσουν), αυτοί είναι οι καλικάντζαροι. Αυτά τα πιστεύουμε ζατί ότι ώρα θα νηστέψωμε εκείν' την ώρα θα παρεξηγηθούμε, εκείν' την ώρα θα βρεθούνε λόγια ζα να σε μάθουν να μην πτας να ακοιωνήσης. Αυτά είναι οι καλικάντζαροι. [...] Εμάς μας αρέσουν 'χόχλ [σαλιγκάρια] έχ' κάτ' που τ'ς λέμε αθ'μαρίτες [που είναι πάντα κοντά σε θυμαρία] είναι πολύ νόστιμ'. Εδώ παλιά είχε πολλαλά ειδ' τυριά τώρα κάνουν λίγα, ωραίο τυρί, μα όλ' ειχαμ' αγελάδες τότε.... Τρώμε περισσότερια, ελιές, <b>ομανίτες (μανιτάρια)</b> , ε! δτ' και σεις φρούτα, σύκα, ρύζ', χόρτα, όσπρια.	Δοξασία
2928	31	Τροφές	1976-77			Κυκλάδων	Τήνου		Πύργος	Πάνω στο όρος κάθεται Φράγκος καπελάτος, τσε ζητά ψωμί τσ' αλάτι τσε στα κάρβουνα να κάτσει. Ίντα είναι; Ο <b>ομανήτης (μανιτάρι)</b>		
2932	214 41 και 330	Αίνιγμα	1976-77			Λασιθίου	Σητείας		Λάστρος	Χοχλιοί. Χοχλιδόζουμο: (Μ. Παρασκευή) Μ' αυτό ποτίσανε το Χριστό. - Χοχλιοί στο όνειρο είναι φασαρία και ανεχούχλιτο	σχέση σαλιγκαριού - μανιταριού: Υποτίμηση	
2933	αντίς τοίχα	Τροφές / Μαντική	1976-77			Λασιθίου	Λασιθίου		Αγ. Γεώργιος	Πάνω στο όρος κάθεται Φράγκος καπελάτος, και ζητά ψωμί κι αλάτσι και στα κάρβουνα να κάτσει. ( <b>ομανήτης = μανιτάρι</b> )		
2934	235-6	Αίνιγμα	1976-77			Λασιθίου	Σητείας		Μυρσίνη	Πάνω στα όρη στα βουνά/ Φράγκος με το καπέλο/ ζητά νερό κι αλάτσι/ και φωθιά να πα' να κάτση (το <b>μανιτάρι</b> )		
2937	126	Αίνιγμα	1976-77			Πυργιωτίσσης			Κισσοί	Τα <b>καφτάρια (μανιτάρια)</b> τα μαγερεύουμε κι ήντουσαν πουλύ νόστιμα		
2954	213	Κόσμος	1976-77			Λακωνίας	Γυθείου		Λεμονιά (πρ. Ρόζοβα)			

2961	251	Αίνιγμα	1976-77		Αρκαδίας	Μαντινείας	Περιθώρι	Σκούφια έχει, κεφάλι όχι./ πόδι έχει, παπούτσι δεν το έχει ( <b>μανιτάρι</b> )	
2961		Φυτικός Κόσμος	1976-77		Αρκαδίας	Μαντινείας	Περιθώρι	Παλιά στο Περιθώρι είχαμε πολλά κασίσα (χασίς). Αυτά ήταν φυτά έξω στα χωράφια. Τα είχαμε ελεύθερα τότες. Πρεζάραμε ταμπάκο και θεριζαμε δεμάτια ολόκληρα και πηγαίναμε και τα τρώγαμε. Δε τα κυνηγάγαμε τότες. Οι βέργες του κασισιού ήταν μικρές και μεγάλες.	Αναφέρεται το χασίς
2968	202	Αίνιγμα	1976-77		Αρκαδίας	Γορτυνίας	Σέρβο	Εκκληρούλα θολωτή/ ένας στύλος την κρατεί = η ομπρέλα	Ακριβώς το ίδιο αίνιγμα λέγεται και για το μανιτάρι
2979	38β	Τροφές	1976-77		Κορινθίας	Κορινθίας	Γελλήνη - Γελληνιάτικα (στην περιοχή της Ζήρειας -σλ. όν.)	[...] Τα καβούρια τά 'καναν τηγανητά. Τα <b>μανιτάρια</b> τηγανητά. Τά 'κοβαν τά 'πλεναν και αφού τα τηγάνιζαν τους έβαζαν καμιά φορά και ντομάτα λιωμένη και τηγανίζοσαν μαζί. Τα <b>μανιτάρια</b> τά 'καναν και ψητά στη χόβολη (κάρβουνα) με αλάτι. Τους βολβούς τους βράζαμε, τους αλατίζαμε, ρίχναμε λάδι και ξύδι και τους συνοδεύαμε με σκορδαλιά.	
3006	103-4	Λαϊκή Ιατρική	1976-77		Φθιώτιδος	Δομοκού	Πολυδένδρι	[...] Όσιν(οι) τσ' πόναναν τα πουδάρια έκαναν φουντανέλα. Έπαιρναν δηλαδή μια <b>ίσκα</b> αναμμέν(η) κι έκαιγαν του πουδάρι' στη γάμπια κοντά στη καλτσουδέτα. Μιτά έβαζαν απάν'ένα ρεβύθ' και το 'δεναν. Αυτό έφκιαχνι πληγή κι επειδή ήτα αρμυρό προυχώραγε πρους τα μέσα κι έτρεχι συνέχεια απ' τη πληγή υγρό. Αυτό το ρεβύθι τ' άλλαζαν κάθε μέρα κι του κράταγαν 40-60 μέρις κι μιτά τά 'φ'ναν κι έκλειμι η πληγή.	
3007	59	Φυτικός Κόσμος	1976-77		Φθιώτιδος		Πουγκάκια	[...] Του άτεκνου είναι κάτ' σα <b>μαν'τάρ'</b> . Δεν του ξέρου. Βγαίνει στου δάσους κι βρουμάει πουλύ	Πιθανόν χρήση μανιταριού ως αντισυλληπτικού

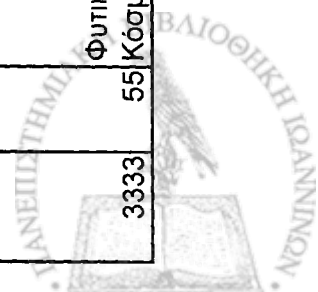
3015	43	Μελισσοκ ομία	1976-77	Ευρυτανία	Στένωμα	[...] Παλιά χρησιμοποιούσαν <b>ίσκα</b> και θειάφι με πατασβούρια και τα μελίσσια καταστρέφονταν. Τώρα για να πάρουμε το μέλι χρησιμοποιούμε μηχανές και κηρήθρες εργοστασίων <u>Εργαλεία και περιποιήσις των μελισσών</u> : Έχ'μι το φυσερό. Είν' ένας ντενεκές μ' ένα παρούλι (=μικρός σωλήνας) μπρουστά τη βάνουμι μέσα χόρτα για να τ' ανάψουμι, ξερά <b>ίσκα</b> από δέντρα γερά κάτ' πράματα σα <b>μανιτάρ'</b> . Τ' ανάβουμι τη καπνίζ' για να μη μολεύ (μολύνεται) το κουβούλι. Κάθε δυο τρία χρόνια πρέπ' να τα ξετνάζ'ς για να μην είνι ακάθαρτα τα κεριά. Παίρν' ζεκείνα πώ'χουν το κουβούλι με το σκλήκ' κι τα βάν'ς αλλού/	
3020	34	Μελισσοκ ομία	1976-77	Μαγνησία	Ζαγορά	Έχω ένα αλώνι που 'χει από κάτω το στιερό (=το <b>μανιτάρ'</b> )	
3032	440	Αιγιγμα	1976-77	Λευκάδας	Κατωμέρι	[...] Απ' τα χουράφια μάζουναμι τα μπλουστούργια κι τα ραδίκια. Σηιά 'ν Ανξιά μάζουναμι απ' τα μπαϊρία σάλιαρ' (σαλιγκαρους) κι <b>μαντάρεις</b> (μανιτάρια) κι τά 'τροουαμι	σχέση σαλιγκαριού - μανιταριού: κοινή συλλαγή
3051	26	Τροφές	1976-77	Έβρου	Μάνη	Σμπούργια στ' μύτ'. Η σμπούργια είνι μια γαλανή φλέβα στ' μύτ'. Το σημάδευαν λίγου κι έβγαινε λίγου αίμα. Άλλ' τό 'καιναν με <b>ίσκνα</b> .	
3056	244	Λαϊκή Ιατρική	1976-77	Ιωαννίνων	Ηλιορράχη (πρ. Κουτσουφλιά)	Στο χωρίο μας συνηθίζουμε τις πίτες, ό,τι φανταστής, Λαπατόπιτες, λαχανόπιτες, κρεατόπιτες πολλές, πίτες από τραχανά, τον ξέρεις τον τραχανά, ανοίγεις φύλλο και μετά τον κόβεις κομματάκια κομματάκια, τον κάνεις σούπα, σαν θέλεις. Μετά κάνουμε πίτες από κοτόπουλο, από πράσο, τις πρσασόπιτες, από <b>μανιτάρια</b> και τις πιο ωραίες, πεντανόστιμες από γκίζα, γκίζα είναι το τυρί του χωριού μας, δικιά μας παραγωγή.	

3061	18 Τροφές	1976-77	Ιωαννίνων	Κονίτσας	Λεπτοκαρυά		[...] Εκτός των φαγητών που ανέφεραν οι πληροφοριοδότες από προσωπική εμπειρία αναφέρω σαν εκλεκτό έδεσμα τεράστια <b>μανιτάρια</b> (τα οποία ωρισμένοι μπορούν να αναγνωρίσουν σαν μη δηλητηριώδη) με γεύση νοστιμιάτου κρέατος. Αυτά τα τηγανίζουν και μετά προσθέτουν τυρί χλωρό ξυμένο στον τρίφτη. (Γνωστός για τις ικανότητές του να ξεχωρίζει τα μη δηλητηριώδη μανιτάρια είναι ο κυρ Τίκας -μετανάστης κατά την νεανική του ηλικία στη Ρουμανία- πάνω από 80 ετών, με ζωηρό χαρακτήρα και αίσθηση του χιούμορ.	Χαρακτηριστικό της υποτίμησης του μανιταριού είναι ότι τη συνήθεια της μανιταροφαγίας την αναφέρει ο συγγραφέας και όχι οι πληροφορητές, - Σχέση αγροτικού - αστικού.
3063	Ονειρομαν 226 τεία	1977-78	Αρκαδίας	Γορτυνίας	Δημητσάνα	Άμα δεις αγκινάρα, θα 'χης στεναχώρια	Υποτιμητική θέση χόρτων όπως και των μανιταριών	
3065	57 Τροφές	1977-78	Αρκαδίας	Γορτυνίας	Δήμητρα (πρ. Δίβριτα: Το 'Δήμητρα' νεότερο, εξαιτίας αντίστοιχου ναού της περιοχής. Κατά το χφ. οι κάτοικοι εκεί από τα αρχαία χρόνια, άποικοι από Κόρινθο)	[...] Πολλές φορές σφάζαμε και πουλιά. Όταν οργώναμε τα χωράφια βγάναμε και βορβούς και τους φτιάναμε με ξυδολαδο. Την άνοιξη πηγαίναμε για μπιμπόλια (σαλιγγάρια). Γυρίζαμε και τις νύχτες με καουτσούκ. Τα βράζαμε πρώτα για να βγη το κάκαρό τους (όστρακο) και μετά τ' αλείφαμε με μπιμποτάλευρα και τα τηγανίζαμε. Ρίναμε μέσα μάρθα και τσαμπουχιές. Μαζεύαμε και σφεράγγια, <b>μανιτάρια</b> και καβούρια και τα ψέναμε στη θράκα. Τα καβούρια τα φτιάναμε και βραστά με λάχανα. Στουμπτάγαμε και τα πόδια τους για να νοστιμήση το ζουμι.	μανιταροφαγία και Σλάβοι	
3065	325 Τροφές	1977-78	Αρκαδίας	Γορτυνίας	Δήμητρα (πρ. Δίβριτα)	Κάθεται στο χωραφάκι/ μ' ένα μόνο ποδαράκι (= το <b>μανιτάρι</b> )		
3089	275 Αίνιγμα	1977-78	Μεσσηνία	Μεσσηνίας	Ανδρούσα	Εκκληρούλα θολωτή/ ένας στήλος την κρατεί ( <b>μανιτάρι</b> )		
3114	190 Αίνιγμα	1977-78	Αργολίδος	Ναυπλίας	Μιδεία	Μια τεντούλα τεντωτή./ ένας στύλος τη κρατεί (=το <b>μανιτάρι</b> )		
3118	298 Ονειρομαν τεία	1977-78	Αργολίδος	Ναυπλίας	Λυγουριό	Λάχανο: Κάτι κακό θα πάθει		

3120	23 Τροφές	1977-78								[...] Το βουνό είναι γεμάτο από άγρια χόρτα (κόκκινα ραδίκια), <b>μανίτες</b> και λαγούς. Μπορεί να μην έχουμε τόσα πολλά που έχετε εσείς στην πολιτεία, είναι όμως όλα αγνά. Γι' αυτό και οι γέροι μας ζούνε πολλά χρόνια. Από 80 κι απάνω.	σχέση αγροτικού - αστικού
3122	23 Τροφές	1977-78	Κορινθίας	Κορινθίας	Κορινθίας	Κορινθίας	Στεφάνι Νεμέα			[...] Τρώμε χόρτα, βορβούς, <b>μανιτάρια</b> .	
3167	134 Ιατρική	1977-78	Ιωαννίνων			Ιωαννίνων	Νησί Ιωαννίνων			Τα γεννητικά όργανα της αρσενικής βίδρας κατά της σχιζοφρένειας	
3188	68 Τροφές	1977-78			Μ. Ασία					[...(μετά τα χόρτα)]: Ένα χορταρικό νοστιμότατο ήταν και τα <b>μανιτάρια</b> . Τα μαζεύανε οι ίδιοι στα χωράφια. Για να τα δοκιμάσουν, μη τυχόν ήσαν δηλητηριώδη, τα βράζανε κι όταν γιαχνίζανε πετούσανε μέσα ένα κουταλάκι ασημένιο. Αν μαυρίζανε ήταν φαρμακερά και τα πετούσανε. Τα τρώγανε και τηγανητά και ριγανάτα. [Μαζεύανε και τρώγανε και σαλιάκου 2 ειδών, τους καρσάλους και τα ασπράκια].	Δοξασία για δηλητηριώδη μανιτάρια
3209	63 Τροφές	1977-78	Μαγνησία			Μαγνησία	Άγ. Γεώργιος Μηλιάς			Τριλάινομασαν κι για τα <b>μαν'τάρια</b> πουλύ απ' τα μαζεύαμι μπά τ' βρουχή. Τα κάναμ' σκέτα τηγαν'τά μι λιμόν', ή γιαχνί μι κρουμμύδια.	
3209	113 Κόσμος	1977-78	Μαγνησία			Μαγνησία	Άγ. Γεώργιος Μηλιάς			<b>Μαν'τάρης</b> έχουμι τα <b>κουκ'νομανιτάρια</b> , τ' <b>ασπρουμανιτάρια</b> , τ'ς <b>παλαβές</b> κι άλλις.	
3222	70 Τροφές	1977-78	Ευβοίας	Χαλκίδος			Πολιτικά [Τιθανόν οι κάτοικοι να μετοίκησαν εδώ παλιά απ' την Πόλη]			Βλαστάρια" τρώμε, "σπαράγγια", "ουβριές" -βρίσκονται στα πουρνάρια και στα σκίνα- "σκυλόβρουβες", "φτέρες". Όταν βγουν απ' τη γης είναι κάτ' πράματα σα σκυλήκια, τρυφερά, τα μαζεύ'ς και τα νεροβράζεις, τ' αλευρών'ς και τα τηγανίζεις -είνα σα σ'κοτάκια. Έτσι κάν'ς και ται "βολβοί", ται " <b>μανίτες</b> " (μανιτάρια), "λαγάνθα" -κάτ' στρογγυλά σα τοπάκια.	
3224	282 Αίνιγμα	1977-78	Ευβοίας	Χαλκίδος			Αχλάδι			Τι ειει έναπραματάκι / μι ένα πουδαράκ' (το <b>μανιτάρι</b> )	

3227	51	Τροφές	1977-78			Κυκλάδων	Ηρακλεία			[...] Τρώμε <b>μάνιτες</b> (=μανιτάρια). Οι <b>ψακίτες</b> δεν κάνουν, είναι φαρμάκι. Τρώμε <b>κοκχίνιτες</b> , <b>λαρδίτες</b> , (=μεγάλα μανιτάρια), <b>κουρβουλίτες</b> (=την ώρα που βγαίνουν κλειστά), <b>σκιαδίτες</b> (=όταν έχουν καπέλο). Έχω έναπραματάκι/ στέκει στο ένα ποδαράκι. Τι είναι; Ο <b>Μάνιτας</b> ( <b>μανιτάρι</b> )		
3232	317	Αίνιγμα	1977-78			Κυκλάδων	Κύθου	Δρυοπίς		α) Μαλλιά της Παναγιάς: [...], β) <b>Μανίτα</b> : Είναι φυτό που μοιάζει με κύπελλο στο σχήμα είναι το γνωστό σε όλους <b>μανιτάριν</b> . γ) Ματόχορτο: [...], δ) Μαρτολούλουδα: [...]		
3238	69	Φυτικός Κόσμος	1977-78			Δωδεκανήσων	Ρόδου	Αρχάγγελος		Όταν κυκλοφορούν πολλά σαλιγκάρια λένε ότι θα 'ναι χρονιά μεγάλης φτώχειας	σχέση σαλιγκαριού - μανιταριού: υποτίμηση	
3243	177	Παραδόσεις	1977-78			Δωδεκανήσων	Λέρου			Ο παππούς μου με το φέσι/ με το 'να πόδα στέκει. Είναι ο <b>μανήτης</b> .		
3248	179	Αίνιγμα	1977-78	Κρήτη		Χανίων		Στέρνες				
3249	183-4	Λαϊκή Ιατρική	1977-78	Κρήτη		Χανίων	Κισάμου	Περιβόλια		Στσι πληγές εβάνανε καπνιά, απ' τη καμινάδα, ή το νήμα τσι αράχνης ή τη καρβάλινα και τη βουτσιά απ' τα ζώα. Καμιά φορά εβάνανε και <b>ίσκα</b> καστανιάς.		
3251	92	Αίνιγμα	1977-78	Κρήτη		Χανίων	Κυδωνιάς	Δαράτσο		Στη πέρα πάντα του ρυακιού/ είναι ένα κοπελάκι κι έχει ένα ποδαράκι. [ο <b>μανήτης</b> ]		
3253	108	Αίνιγμα	1977-78	Κρήτη		Ρεθύμνου	Ρεθύμνου	Μυριοκέφαλα		Ο παππούς μου με το φέσι/ με τον ένα πόδα στέκει (ο <b>μανήτης</b> )	σχέση σαλιγκαριού - μανιταριού: υποτίμηση	
3255	198	Μαντική	1977-78	Κρήτη		Ρεθύμνου	Αν. Βασιλείου	Κρύα Βρύση		Οι χοχλιοί στ' όνειρο λέει 'ν'όχθηρητα		
3256	103	Μελισσοκομία	1977-78	Κρήτη		Ρεθύμνου	Μυλοποτάμου	Αξός, η		Λένε παιδί μου πως οι μέλισσες είναι το μόνο ζωντανό που πάει ακόμα στη μπροσταγή του Θεού (Ιωάννης Δαφέρμος, ετών 96)		
3261	263	Αίνιγμα	1977-78	Κρήτη		Ηρακλείου	Μαλεβίζιου	Δάφνες, οι		Ο παππούς μου με το φέσι/ με το ένα πόδι στέκει (ο <b>αμανήτης</b> = μανιτάρι)		
3267	324	Ονειρομαντεία	1977-78	Κρήτη		Λασιθίου	Μιραμπέλου	Χουμεριάκος		Οι χοχλιοί (σαλιγκάρια) είναι ανεχούχλητο (φασαρία)	σχέση σαλιγκαριού - μανιταριού: υποτίμηση	

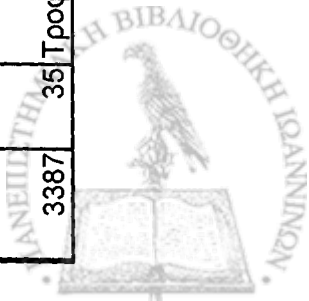
3274	Τροφές	1977-78	Επτάνησ	Ζακύνθου	Λιθάκια	Στη Γκατοχή τα χόρτα ήτανε το σωτήριο φαί μας	διαχείριση κρίσεων
3281	Γεωργία	1977-78	Επτάνησ	Κεφαλληνί ας	Διγαλέτο	[...] Α θάχουμε πολλή σοδειά το καταλαβαίνουμε απ' τη κουτσινοκάρα (=αγριοκρομμύδα). Ότα αβίση και καρπίση θα 'χουμε παραγωγή. Ακόμα το ίδιο θα συμβή ότα γένονται πολλά <b>μανιτάρια</b> στσου λόγγους.	
3293	Ονειρομαν τεία	1977-78	Κύπρος	Λάρνακος	Πάνω Λεύκαρα	Αν όθης όρσαν <b>μανιτάρκα</b> ή σταφύλια σημαίνει ότι έννα [=θα] βρέξη	
3298	Αίνιγμα	1977-78	Κύπρος	Λάρνακος	Τρεμετουσιά	Ο παππούς μου ο φεσάς με έναμ πσί (=με ένα πόδι) στέκεται. Τι είναι; (το <b>μανιτάρι</b> )	
3307	Λαϊκή Ιατρική	1977-78		Φωκίδος	Καστέλι	Οι γαρδαβίτσες: βγαίνουν παραδέ στα χέρια, σαν μέτραε κανείς τ' αστέρια. "Έστ' λέγαν. Τ'ς καίγαν με τ'ν <b>ίσκα</b> .	
3313	Αίνιγμα	1978-79	Πελοπόν ησος	Αρκαδίας	Βυτίνα	Εκκληρούλα θολωτή, / ένας στύλος την κρατεί (=1. <b>μανιτάρι</b> , 2. ομπρέλα)	
3322	Γεωργία	1978-79	Πελοπόν ησος	Ηλείας	Πρόδρομος (τ. Χαλαμπρέζα)	Προγνωστικά γεωργών: Όταν μια χρονιά ρίχνει πολλά χιόνια και δεν είναι χορτάρια τότε είναι σταροχρονιά, γίνονται πολλά στάρια. Και όταν είναι πιπερίκια και <b>μοσχομανιτάρια</b> (κάπι μεγάλη <b>μανιτάρια</b> που μοσχοβολάνε) είναι σταροχρονιά.	
3329	Αίνιγμα	1978-79	Πελοπόν ησος	Λακωνίας	Δαφνί	Εκκλησιά θολωτή που ένας στύλος την κρατεί (= η ομπρέλα)	
3330	Λαϊκή Ιατρική	1978-79	Πελοπόν ησος	Λακωνίας	Γεωργίτσι	[...], μάκος -παπαρούνα- που το δίνουν στα μικρά παιδιά για να κοιμώνται, αλλά τα δηλητηρίαζαν και τα περισσότερα βγαίνανε κοντά απ' αυτή τη δουλειά, ...	
3333	Φυτικός Κόσμος	1978-79	Πελοπόν ησος	Μεσσηνί ς	Κορώνη	[...] Από λάχανα είναι κοκκινόρδικα, κοκκινόλάχανα, τζοχοί, χειρομουρίθρες, κουκουβάγιες που τις κάνουν σκορδαλιά, λαψάνες, βρούβες, μολόχες, καυκαλίδες που γεμίζουνε την οματιά. <b>Μανιτάρια</b> είναι <b>γαλατσίτες, κουμαρίτια, ορνιθίτια</b> , τα κάνουν τηγανητά, ψητά, ξυνάδα.	Μανιτάρια σε μορφή τουρσιού



3350	410	Λαϊκή Ιατρική	1978-79		Αιτωλοακ αρνανίας	Ναυτακτί ας	Φαμίλα	Άμα κοπής, το πρώτο πόχεις να κάμ'ς, είναι να κατρήεις (κατουρήσεις) το κόψιμο. Αν συνεχίσει κι τρέχει, βάνουμ' απάν' <b>ίσκα</b> , τριμμένη κακασιδα, ξύσμα από πέταινη ζωστήρα (λωρίδα δερμάτινη), καπνόφυλο (φύλλο καπνού), καφέ και φλουδα από κοκορέτσα (θάμνος)	
3350		Μαγικές ενέργειες	1978-79		Αιτωλοακ αρνανίας	Ναυτακτί ας	Φαμίλα	[...] Για τον ίσκιο στα πράματα, πιάνουμ' (ανάβουμε) αναποδοφωτιές. Ένας Γιάννης γδένεται (ξεντύνεται) ολοσάρκατος (ολόγυμνος) κι πιάνει μι το πριβόλημα κι ανάβ' τ'ν' <b>ίσκα</b> , μι τα χέρια τ' πίσω ανάποδα κι ανάφτ' αναποδοφωτιά. Κοντά περνάει τα πράματα ασπών απ' τ'ν' αναποδοφωτιά κι τα τρεκάζει. Αν μι το τρέκημα σκορπίσει τα πράματα, φεύγει η αρρώστια, άμα κάτσανε ακούνητα, δεν κόβεται η σφάλεια (αρρώστεια) Η αναποδοφωτιά είναι καλή να τ'ν' ανάψ'ς κι για άνθρωπο. Τη στάχτ' απ' τ'ν' <b>ίσκα</b> , π' ανάβουμ' τ'ν' αναποδοφωτιά τ' λιώνουμ' σε νερό ανεχίρσο κι ποτίζουμ' τον άρρωστο.	σχέση μανιταριών (ίσκας) -φωτιάς. Αποτροπαϊκά έθιμα.
3373		Αίνιγμα	1978-79		Μαγνησία	Βόλου	Κεραμίδι	Απόυ πέρα από του ρέμα ένας μονοπόδαρος. Τι είναι; = η <b>μαν'τάρα</b> (το <b>μανιτάρι</b> )	
3382	142	Μαντική	1978-79		Δωδεκανή σων	Κω	Αντιμάχεια	Ίπο τα δέντρα χαι τα ζα μπορούμε να καταλάβουμε ά θ-θά χωμε γ-καλοχρονιά ή όχι. Ότα βλαστήσουν το φτινόπτωρο ασπιλλοι (=ασφοδελοί), άμα είναι ο βλαστός τους θαμμένος θαχουμε μ-πλούσια σοδειά, άμα όμως είναι αδύνατος, τα σπατά α μείνουσιν αμέστωτα. Αν 'νεμμήσουσι μ-πολλοί <b>μανίτες</b> (= <b>μανιτάρια</b> ) το φτινόπτωρο τότες προμηγύεται κακοχρονιά. Άμα οι αχλαδιές (αγριαχλαδιές) δέσουσι μ-πολλές αχλάες (=αχλάδια) οι καιροί θα 'ναι σερτικοί το χ-χειμώνα, δηλ. θάχει βοριάδες. Το χιόνι που πέφτει σπάνια στο νησί είναι σημάδι πλούσιας ξύλοκαρτιάς (=καρποί των δέντρων)	Υποτίμηση. Αντίθεση με χφ. 3281, 3322



3383	54 Τροφές	1978-79	Λέσβου	Πλωμαρίου Λέσβου	Νεοχώρι (ή Μπορός)	Συμπλήρωμα του φαγητού τους είναι τα χόρτα (κουτσ'νάδις, ζοχ, καυκαλίθρις, μαρλέλια, γαλαυφιά, βζούσις κ.ά.) τα οποία γίνονται βραστά και τα <b>μανιτάρια</b> ("αμανίτες") τους οποίους ξεχωρίζουν εύκολα από τους δηλητηριώδεις. Τα <b>μανιτάρια</b> που μαζεύουν είναι κόκκινοι (καλύτεροι) και οι άσπροι. Υπάρχουν και οι <b>κρεατοαμανιτές</b> που είναι άσπροι και στρωτοί σαν βελούδο. Τους μαγειρεύουν στο τηγάνι αφού τους ξεματίσουν και αλευρώσουν.	
3383	Φυτικός 98 Κόσμος	1978-79	Λέσβου	Πλωμαρίου Λέσβου	Νεοχώρι (ή Μπορός)	Οι <b>αμανίτες</b> καθώς και τα χόρτα βγαίνουν τον χειμώνα και τους τρώνε με διάφορους τρόπους (βλ. τροφή)	
3384	69-70 Γεωργία	1978-79	Λέσβου	ν. Άγιος Ευστράτιο ς	Άγιος Ευστράτιος	[...] Τώρα όλ μαζεύνι τς βουλβούς. Ξέρς τι λιφτά βγάζνι απ' τς βουλβοι; Τ' Αλουνίτς εινι γιμάτου τσι πανι όλ τσι μαζεύνι τσι τα πλάνι. Δεν ακούς; Σαράντα φράγκα του κιλό ανεπεξεργαστα. Τ' αγοράζ ου μανάβς τσι τα στέλν στ Λήμνου. Πέρσ' (1978) τα ειχανι ογδόντα στν Αθήνα. [Επεμβαίνει η γυναίκα του ομιλούντος Θύμιου]: Πέρσ' πήγ ου Θύμιους κána δυο φουρές στ' Αλουνίτς τσι μάζιψι τα έβρασα τα βουλβοι τσι γινήκανι τι ωραίοι! Μετά περσέψανι κána δυο τσιλά τσι τάβαλα σ' ένα βαζάτς. Ήρθαν η Ιλέν του καλουτσαίρ: "α! Τι ουραίοι, μαμά!" - Ουραίοι αλλά πούνι άλλι: δεν ειχαμι μαζέψι πουλλοί, πού να το ξέρουμι πως θα λα τς αρέσνι τσι στα παιδιά. Ήτανε λιγα. Τάβαλα μες στου ξυδ. Ε, μα πώς να μαζέψεις καθι μέρα βρέχ, καθι μέρα βρέχ. Πώς να πας τόσο δρόμου;	Συμπληρωματική Οικονομία.
3387	35 Τροφές	1978-79	Λέσβου	Μηθύμνης	Καλλονή	Το χειμώνα συχνό φαγητό είναι τα άγρια χόρτα σαλάτα. Τα χόρτα είναι γνωστά με τα εξής ονόματα: Ραδίκια, ..., <b>τ' λαγού τ' αφτιά...</b>	Πρόκειται για μανιτάρι



3389	56	Τροφές	1978-79			Χίου	Πυργί	Οι αθρώπι τρώα πολλά όσπρια [...], ξερονόμια [...], χορταρικά, ψάρια τσε κάπου κάπου κριάς τις επίσημες σκόλες. Ακόη τρώα τσε σαλιακόνους (=σαλιγκάρια) <b>αμμωνίτες</b> (=μανιτάρια) τσε κρίκαμα της θάλασσας. Τα βάλια στο ξύδι τσε τα τρώα σα τρουσι.	Μανιτάρια σε μορφή τουρσιού
3389	76-77	Γεωργία	1978-79			Χίου	Πυργί	Το Μα εβγαίνου μες τα χωράφια οι ασποδρύλοι (=είδος άγριου φυτού με ψηλό κορμό που βγάζει άνθη στην κορυφή). Άμα ίνα βγάη άνθη τση κάμνε καρπούς ελέα οι γεωργοί πως ίνα γίνη πολύ σιτάρα. Άμα κάβγουτο (εκαίετο) ελέα πως η χρονιά εινά (θα ήταν) φτωχιά.	
3401	33-34	Τροφές	1978-79			Λασιθίου	Όξω Μουλιανά	Διάφοροι μεζέδες: (για το κρασί, την τσικουδιά...) 1. Ραδίκια της θάλασσας (ή γυαλοράδικα) που τα κάνουνε σαλάτα είτε ωμά με ξυδολέμονο είτε βρασμένα. 2. Χοχλιοί μπουμπουριστοί. 3. <b>Αμανίτες</b> ( <b>μανιτάρια</b> ) τηγανητά ή στα κάρβουνα. Το πιο συνηθισμένο είδος είναι οι <b>αγκισαρίτες</b> επειδή αναγνωρίζονται εύκολα. Φυτρώνουν συνήθως κάτω από τους αγκισαρους (είδος θάμνου). Στο τηγάνι βάζουν ξύδι και αρισμαρί (δεντρολίβανο). 4. Πατάτες οφτές (συνήθως άμα καζανεύουν ή άμα ανάβουνε φούρνο). 5. Κουκιά, στραγάλια με ελιές, σταφίδες, καρυδαμύγδαλα, σύκα ξερά, ψάρια, καλαμάρια, σουπιές.	
3401	66	Φυτικός Κόσμος	1978-79			Λασιθίου	Όξω Μουλιανά	Θαμνοειδή που φυτρώνουν στην περιοχή είναι οι αγκισαροι (κάτω από τους οποίους φυτρώνουν οι <b>αγκισαρίτες - μανιτάρια</b> ), [...]	
3401	210	Λογοπαίγν	1978-79			Λασιθίου	Όξω Μουλιανά	Η καλή σκάφτει στα όρη/κι η κακή μlite στο βουνό ( <b>ίσκα</b> )	
3402		Φυτικός Κόσμος	1978-79			Λασιθίου	Βορρί	Θάμνοι: φασκομηλιά, θρούμπι, ..., ατζικαριές ή αλάδανοι που στο φύλλωμά τους βγαίνουνε οι <b>ατζικιάροι</b> ( <b>μανιτάρια</b> ), ...	





3430	64-65	Τροφές	1978-79								Ασμήνιο (ή Ποτόκι)		
<p>[...], [...] <b>Μανίτες (=μανιτάρια)</b>. Μαζεύαμι <b>μανίτις</b> όχ' <b>παλαβουμανίτις</b>, αλλά <b>γλιστρομανίτις</b> μέσ' στα γρασιδία και τσ' κουπιές. Τσ' λένι <b>γλιστρομανίτις</b> γιατί γλιστράνι. Τσ' πλέναμ', τσ' αναβράζαμ' (=βράζαμε λίγο σε νερό), τσ' στραγγάγαμ' μιτά τσ' αλευρώναμ' κι τσ' τηγανίζαμ' μι του λάδ'. [Παρατίθενται και δύο ζωγραφίες μανιταριών, προφανώς κομμένες από παιδικό βιβλίο, κι από κάτω, χειρόγραφα: <i>παλαβουμανίτις</i> και <i>γλιστρομανίτις</i>. Οι παλαβομανίτες παρουσιάζονται καφέ, με ανοιχτή καφεκίτρινη ομπρέλα. Οι γλιστρομανίτες εμφανίζονται ως δύο ειδών: α) άσπροι από πάνω και γκρι κάτω από την ομπρέλα, β) κόκκινοι από πάνω με μπλε πόδι και κάτω από την ομπρέλα] Ζαλ'γγάρια: .... Τηγανίτις: ..... Σκαντζόχοιρους: Είχι πουλλά σκατζουχέρια στου χουριό κείνα τα χρόνια. Καμπόσσιον' σα του Τεριρέ κι του Τσινουγιουργάκ' (κάτοικοι του χωριού) τσ' γδέρναν κι τσ' τρώγαν ψ'τοί τσ' σκατζουχέρ'. Κι λένι άμα φας τέτοιου πράμα δε κάν' να μιταλάβ'ς για χρόνια.</p> <p>Τ' αμίλητα χουρτάρια: [...] Είχι κι διάφορα χουρτάρια απ' γιατρέυαν αρρώστειις. Π' στεύαμ' τόπι στα χουρτάρια. Αλλά αυτά τα πράματα δε λέγουντι. Είνι κακό. Είχαμι στου χουριό γναικίς που πασιναν κι βγαίναν χουρτάρια κουντά στου κύμα ή απού αλλού κι δε μ'λιούγαν, όταν τα βγάναν, γι' αυτό τα λέγαν αμίλ'τα. Παίρναν τουν άρρωστου κι τουν βρέχαν μι τα χουρτάρια κι λέγαν του γήτιου μέσα τσ' (δηλ. λόγια για γιατρεία) κι τα πιτάγαν μιτά τα χουρτάρια μέσα σ' θάλασσα κι βγαίναν κι ένα ρούχου απ' τουν άρρωστου κι του πιτάγαν κι αυτό για να φεύγει αρρώστεια.</p>													



3430	95-97	Φυτικός Κόσμος	1978-79	Ευβοίας	Ιστιαίας	Ασμήνιο (ή Ποτόκι)	<p>Όποιους τύχινι κι πέρναϊ απού κει για να μην αρρουστής' έπριπ' να τα μυρίσ'. Άμα όμως έφηνγι γ'ναϊκα μι τουν άρρουστου απού κει του μέρους κείνου ήταν μολιμένο (=μολυσμένο). Κι όποιους πέρναϊ πρώτους απού κει τουν έβρισκι του κακό του μιγάλου. Τι σπριά δεν έβγινι, τι πουνίδια δεν είχι... μιτά έπριπ' να ξανάβγουν τα χουρτάρια για να γέν' καλά. Μια φουρά γ'ω βρήκα μια γ'ναϊκα μι τουν άρρωστου να βγαίν' χουρτάρια γύρου - γύρου στου μαντρί μ'. Μόλις νη 'δα γ'ω παλάβουσα. "Πάνι ταπραματάκια μ'. Πάει του βιούτσ'κου μ'..." Σκούζου, βαίνου τσ' φουνές. Μαρή μ' Κατερίν' -τσ' λέου- τι πράματα είν' αυτά; Δε πάινας παραπέρα, δω μέσα στου μαντρί, να μι ρ'μάξεις φτουχιά γ'ναϊκα, κουτσουκιφαλιασμέν (=χ'ήρα)" κι μι κάν' μι του νόημα να σταματήσου. Δε μίλισει γιατί ήταν αμίλ'τα κι δε στρέχαν (=πιάναν). Αλλά αφού νη πουλιουσφλόμ'σα (=την έκανα ν' αγανακτήσει) γ'ω, ν' ανάγκασα κι μιλ'σει: "Βρε ανισόρουπιν', τι έεις κι κάν'ς έτσ'"; Δόξα του Θεο, πιδί μ' δεν έπαθα τίπουτα.</p> <p>Ένα πράμαπραματάκι/ κάθπι στου χουραφάκ'/ μ' ένα μόνου ποδαράκ'. Τι είναι; (=μανίτα)</p>	Θα μπορούσαν αυτά "τα αμίλητα χουρτάρια" να είναι μανιτάρια και συγκεκριμένα κοπρομανιτές, εφόσον βγαίνουν δίπλα στο μαντρί
3430	382	Αίνιγμα	1978-79	Ευβοίας	Ιστιαίας	Ασμήνιο (ή Ποτόκι)		

3440	21 Τροφές	1978-79	Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Πολυκάστανο (ή Κλεψίστι: αρχικά Κλεπίστι. Ίσως <όρος Κλέψος. Πρώτη κατοίκηση 1698, πρόσφυγες από Βούρβιανη Ηπείρου. Υπήρχε παλιότερα ίσως αρχαία κώμη, η Βακχίδα)	Για τον βαρύ χειμώνα, εκτός από αλεύρι, λίπος, βούτυρο, λάδι και κάστανα που τα αποθήκευαν, στέγνωσαν και διάφορα φρούτα, που το χειμώνα τα έκαναν κομπόστες. Επίσης στέγνωσαν <b>μανιτάρια</b> . [...]	Αποξήρανση μανιταριών. Για σχέση με Σλάβους βλ. και χφ. 3065
3440	23 Γεωργία	1978-79	Μακεδονία	Κοζάνης	Βοΐου	Πολυκάστανο (ή Κλεψίστι: αρχικά Κλεπίστι. Ίσως <όρος Κλέψος. Πρώτη κατοίκηση 1698, πρόσφυγες από Βούρβιανη Ηπείρου. Υπήρχε παλιότερα ίσως αρχαία κώμη, η Βακχίδα)	[...] Αυτοφύη αρωματικά φυτά είναι πάμπολλα, που αν τα εκμεταλλευόντανε θα δινανε σοβαρό εισόδημα στο χωριό. Τέτοια είναι το θυμάρι, η ρίγανη, το τσάι του βουνού, το σαλέπι κ.ά. Επίσης φύονται φαρμακευτικά φυτά και <b>μανιτάρια</b> . Στους γέροντες που έχουν αρθρικά πολλές φορές γδέρνουν σκαντζόχοιρους και τους μαγειρεύουν. Δείχνουν σίγουροι πως κάνει καλό.	Επανανακάλυψη. Για σχέση με Σλάβους βλ. και χφ. 3065
3448	48 Τροφές	1979-80	Ηπείρος	Άρτης	Άρτης	Δροσπηγή (Βουργαρέλι)		

3454	98	Φυτικός Κόσμος	1979-80	Δωδεκανή σων	ν. Σάμος	Μυτιληνιοί	<p>[...] Έχ' κι θάμνοι κει π' δεν έχ' δέντρα πρινάρια, σκίνα, θυμάρια, αστουβιές (=θάμνοι σα θυμάρη), ρίγαν', κνούκλες, σπάρτα, οβρηές (=χόρτο που το τρώνε), αρκδόβατα, κουνιζό (=χορτάρι θεραπευτικό), ασπροχόρτι, φλασκούν', φασκόμηλο, μέντα, γιάτρισσα (θεραπευτικά όλα), βοργοί που τσ' τρώνε, <b>μανιτές κερένιες</b> κι <b>κοπρομανιτές</b> π' δε τσ' τρώνε</p>
3459	83	Τροφές	1979-80	Λέσβου	Μηθύμνης	Σκαλοχώρι	<p>[1), 2), ...] 13) <b>Αμανίτης</b>. Παγαινουμε τσι μαζεύουμε τσ' <b>αμανίτης</b> απ' όξου. Έχει πουλλών ειδών. Είνοι οι <b>Λ'φτσιτίς</b> π' βγαίνιν πα σ' τ ρίζα σ' τσ' λούτσ'. Είνοι οι <b>παπαρίτης</b> π' βγαίνιν πα' στα πάπαρα, οι <b>αναρτσιτίς</b>, οι <b>πρινιτίς</b>, τσι οι <b>τσαμίτης</b>. Έφτοιπ' είνι π' τρωόντιν γιατί έχει τσ' άλλ' π' δε τρωόντιν. Τσ' πλύνουμε τσι άμα είνι να τσ' τγανίσουμε τσ' <b>τσαμίτης</b> τσ' <b>πρινιτίς</b> τσι τσ' <b>αναρκίτης</b> τσι τσ' <b>αγκαθίτης</b> τσ' ν'ρουβράζουμε πρώτα γιατί είνι σκληρά τσι ύστια τσ' τγανίζουμε. Τσ' <b>παπαρίτης</b> δε τσ' ν'ρουβράζουμε. Για να κάν'ς τγαν'στοί τσ' <b>αμανίτης [μανιτάρια]</b> πρέπ' νάνι μ'γάλοι. Τσ' αλευρώνουμε τσι τσ' τγανίζουμε. Τσ' κάνουμε όμους τσ' αλλιώς. Τσ' πλύνουμε τσι τσ' καθαρίζουμε καλά - καλά γιατί έχειν χώματα. Άμα τσ' πλύνουμε τσ' αλατίζουμε τσι τσ' αφήνουμε κάνα δυο ώρις. Μιτά τσ' ζλιγουμε καλά καλά τσι βγαίν' του νερό ντουν τσι λίγου ξδέλ' τσι βράζιν λίγου τσ' είνι έτοιμ'. Έδιατσ' κάνουμ' τσ' <b>παπαρίτης</b> πούνι μικροί.</p>
3459	143	Φυτικός Κόσμος	1979-80	Λέσβου	Μηθύμνης	Σκαλοχώρι	<p>[...] Έχουμε τσ' τ' καπτουργιά π' μαζεύουμε τα καπτούργια τσι τάχουμε για ν' ανάβουμε του καντήλ'. Οι τζουμπανοί τα παλιά τα χρόνια για ν' ανάβιν του τζιγάρου ντουν μαζεύαν τ'ν <b>ίσκα</b> π' βγαίν' πα στα δέντρα στου μέρους που θα τα κόψ'ς. Τρίβαν τ'ν <b>ίσκα</b> πα σι μια τσακμακόπετρα τσι άναβι.</p>

3471	453	Αίνιγμα	1979-80		Ευβοίας	Ισπιάδας	Άγιος		Τι είναι έναπραματάκ' πούχει ένα πουδαράκ' (μανίτα) [[Το κεφάλαιο για τον Φυτικό Κόσμο είναι 20 σελ. Όμως δεν αναφέρεται η μανιταροφαγία παρά μόνο έμμεσα, εδώ): Ύστερα είναι ο τσόχος μεγάλο φάρμακο για τη δηλητηρίαση, μα από <b>μανίτες</b> δηλητηριαστείς, μα από χοχλιούς, ότι και νάναι ο τσόχος είναι φάρμακο. Όντε βράζαμε τσι χοχλιούς εβάζαμε ένα κομματάκι τσόχο για να μη μας δηλητηριαστούνε. Τα παλιά χρόνια επαιρνανε κι οι γυναίκες ένα κομματάκι τσόχο κι εκάνανε ελιές στα μούτρα ντονε	αντίδοτο σε δηλητηρίαση
3474	148-9	Φυτικός Κόσμος	1979-80	Κρήτη	Χανίων	Κυδωνίας	Τσικαλαριά		Μια φορά ήτνονε ένα λιακόνι ψοφισμένο και εκεία πέρα -πέρα ένας καβρός. Έτρωγε ο καβρός μια δαγκανέ λιακόνι κι απότης έπχαινε πιο πώδε (πέρα) και έτρωγε ένα φυλλαράκι τσόχο. Και ήτανε κι αθρώπτοι και ισοντυρούσανε και λένε ας τονε ξεπτατώσουμε μωρέ το τσόχο να δούμε είναι θα κάνει ο καβρός. Πάει ο καβρός δαγκάνει το λιακόνι ψάχνει το τσόχο μα πού ο τσόχος και πάει πιο πώδε και ψόφρησε...	αντίδοτο σε δηλητηρίαση
3474	221	Ζωικός Κόσμος	1979-80	Κρήτη	Χανίων	Κυδωνίας	Τσικαλαριά		Μιαρά ζώα: Λιακόνι μελιγκούνια, [...]. Άλλο μιαρά ζώο είναι ο χοχλιός που δεν τσι μαζώνουνε τσι σχόλες γιατί γίνονται σκουλήκοι. Οι έγγυες γυναίκες δεν τρώνε χοχλιούς γιατί τα παιδιά ντονε γίνονται σαλιάρικα...	Προλήψεις για σαλιγγάρια
3475	336	Τροφαί	1979-80	Κρήτη	Χανίων	Κισσάμου	Βουκολιές		[...] Τρώγανε και <b>μανίτες</b> , <b>κουμαρίτες</b> (κόκκινοι), <b>βελανίτες</b> άσπροι, <b>ελίτες</b> μαγλινοί, <b>αγκαθίτες</b> άσπροι, <b>φαρμακομανίτες</b> που δεν τρώνγονται, είναι κοκκινοκίτρινοι. Το καλοκαίρι εβρίσκανε τα χάρτα...	
3490	149	Φυτικός Κόσμος	1979-80		Καρδίτσας	Καρδίτσας	Προόστιο		Χόρτα: Ήταν τα λάπατα, τα ζουχάκια, ..., τα <b>αδραχτάκια</b> , ...	
3490	150	Φυτικός Κόσμος	1979-80		Καρδίτσας	Καρδίτσας	Προόστιο		Ιαματικές ιδιότητες βοτάνων: Για αρρώστις ήταν κι οι αγριάδες, τα τριβόλια, ου αγραδιάσμοις, οι <b>φούσκis</b> κι η ριγανή	φαρμακευτική χρήση



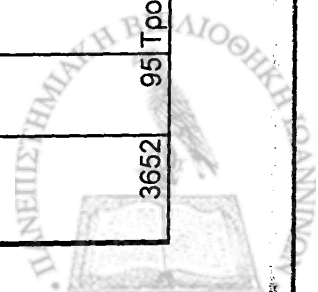
3491A	46	Φυτικός Κόσμος	1979-80	Λαρίσης	Λαρίσης	Ραψάνη	Απόυ χόρτα μάζιβαν του χαμουμήλ', του τσιάι, τα <b>μαρτάρια (μανιτάρια)</b>	το ίδιο λέγεται και για το μανιτάρι
3497	378	Αίνιγμα	1979-80	Φθιώτιδας	Δομοκού	Περιβόλι	Εκκλησία θολωτή, π' ένας στύλος την κρατεί. Τι είναι; (η ομπρέλλα)	
3500	124-6	Ποιμενικός βίος	1979-80	Φθιώτιδας	Δομοκού	Άγιος Γεώργιος	[...] Ου τσιουπάν'ς έχει διάφουρα ιργαλεία μέσα στου σελιάχι τ'. Του σελιάχι ήταν απού δέρμα. Τόδινε στη μέση τ' κι είχε μέσα τα ιργαλεία τ'. Πριόβουλου, <b>ίσκα</b> , σπαρμασέτου, ξυράφ', ικτός απ' τη χαντζιάρα π' την είχι κριμασμέν' στη μέσ'. Πρώτα μι του χαντζιάρ' [...] Μιτά μι του ξυράφ' [...] Τέλους μι του τρυπητήρ' [...]. Ου πριόβουλους [...] Η <b>ίσκα</b> γίνουταν σι σάπιου πλάτανου. Γίνουταν ένα μιάλου πράμα σα λειτροιά άσπρου απόξου. Αυτό τό πιρνε ου τσιουπάν'ς, τό βαζί σι μια κατσαρόλα κι τόβραζι μι νιρό κι σάχτ'. Αφού έβραζι τόβραζι κι τάφνι να σιγνώσει. Μιτά του χτύπαγι μ' ένα σφυρί για ν' αργάσει. Μιτά την έκουβι κουμματάκια απ' τα ουποία έβραζι μία ίνα, την έβραζι στη στουρναρόπιτρα κι χτυπώντας μι του πριόβουλου έβραζι φουτιά.	Επεξεργασία Ισκάς



3502	62-63	Τροφαί	1979-80	Πελοπόν ησος	Φθιώτιδας	Γαρδίκι Ομιλίων	Η τροφή των γεωργών και των ποιμένων: [...] Μάζησαν κι λαχανάκια απ' τα β'να, μαγειρεύαν κι φασ'λάκια. Έτρουγαν οι τσουπαναρέοι κι πυρομαχίδες μπουμπότα κι τυρί. Άμα τ'ς έφβυνη η φουτιά έπιρναν, είχαν <b>ίσκα</b> αργασμένη (βγαίνει σα <b>μανιτάρ'</b> στον κουρμό απ' τα δέντρα ως επί το πλείστο στο πλατάνι) είνι σκληρή για να τη μαλακώσουμε κι ν' ανάβ' πιο καλά την έβραζαμι μέσ' του βραστό του νιρό κι μιτά την έβραζαμι στη στάχ' τη στουμπάγαμι, την άφναμι κι κρύωνι. Κι μιτά κόβαμι απού λίγου κι την βάναμι απάν' στη στουρναρόπιτρα (κρεατή πέτρα) κι τη χτυτάγαμι μι του πριόβουλου (σιδηρο) κι άναβι η <b>ίσκα</b> απ' τ'ς φουτιές απ' πέταγι η πέτρα κι έτσι ανάβαμι φουτιά. Φουτιά άναβαμι μι τη γμαρουκαβαλίνα άμα την είχαμι μέσ' του σακκούλι μας στεγνή. Έστι άναβαν φουτιά οι βλάχοι κι μαείριβαν φασούλια... (σ.62-63)	Επεξεργασία ίσκας
3508	446	Ονειρομαν τεία	1979-80	Πελοπόν ησος	Ηλείας	Ανδρίτσαινα	Αν ιδείς και μαζεύεις σαλιγκάρια είναι αφτουρισιά, θα χεις φτώχεια.	Προλήψεις για σαλιγγάρια
3515	767	Λαϊκή Ιατρική	1979-80	Πελοπόν ησος	Μεσσηνία	Βανάδα	Θεραπευτικά μέσα: Γιατρικά με βοτάνια: [...] 2. Έγκαυμα: Μάζεύουμι καρκούλες από τιβαντό (; δυσανάνωστη λ.), που είναι πράσινες και μοιάζουν με <b>μανιτάρια</b> ....	
3550	202	Φυτικός Κόσμος	1980	Πελοπόν ησος	Αρκαδίας	Στεμνίτσα	Έχουμε και <b>μανιτάρια</b> και μικρά και <b>μανιταρόπιτες</b> (μεγάλα μανιτάρια), ... (σελ. 202)	μανιταρόπιτα: εδώ =μεγάλο μανιτάρι, όχι πίτα με μανιτάρια
3521	38		1979-80	Πελοπόν ησος	Αρκαδίας	Βυζίκιο	Την Σαρακοστή τρώγανε βορβούς. Επίσης τρώγανε καβούρια στα κάρβουνα. Τα μάζευαν άντρες και παιδιά.	Συλλογή τροφών (καβούρια) και φύλο
3542	646	Αίνιγμα	1979-80	Πελοπόν ησος	Κυκλάδων	Κωμιακή	Ένα πράγμα πραγματάκι/ κάθεται στο χωραφάκι/ μόνο μ' ένα ποδαράκι. Τι είναι; Το <b>μανιτάρι</b>	
3571	500	Αίνιγμα	1981	Πελοπόν ησος	Λακωνίας	Σκαμνάκι	Ξέρω ένα πραγματάκι/ και στέκει στο 'να ποδαράκι ( <b>καφταράκια</b> ) [(σε υποσημείωση η επεξήγηση: <b>μανιτάρια</b> )]	

3577	466	Αινιγμα	1980-81		Φωκίδας	Δωρίδας	Μακρυνή,	Ένα πράγμα πραγματάκι/ κάθι στο χουραφάκι/ μ' ένα μόνου ποδαράκι. [δεν δίνεται λύση του αινίγματος!] Οι <b>μύκητες</b> στο Σκριπερό λέγονται <b>μπικάνοι</b> ή <b>μπικάνια</b> . Τους μαζεύουν κυρίως το φθινόπωρο μετά τα πρωτοβρόχια και τους τρώνε ψημένους στα κάρβουνα αφού τους αλείψουν με λάδι. Μερικά ονόματα: <b>λαφίτες, κουτσουρέλια, δεντρίτες, κουκουμάρι</b> κ.ά.	Συλλογή
3578	65	Φυτικός Κόσμος	1980-81	Επτάνησα	Κερκύρας		Σκριπερό	Ητρώσαμε φασόλια [...] και πολλά χάρτα: [...] και τσοι <b>αμανίτες (=μανιτάρια)</b> . Οι <b>αμανίτες</b> ήτανε <b>γλυστρίτες, αγκαθίτες</b> και τα <b>λαόρχια</b> . Οι <b>γλυστρίτες</b> ηγίνουτανε τηγανητοί και τα άλλα ηγίνουτανε σπιφάδο με κρεμμυδάκια. Τρώμενε και σαλιάκο [...]	
3578	77-78	Τροφαί	1980-81		Κυκλάδων	Νάξου	Τρίποδες	Οι γυνάικες μετά τη βροχή βγαίνουν και μαζεύουν σαλιάνκια, εδώ μέσα στα χωράφια έχει πολλά. Οι άντρες πάν για κυνήγι κι οι γυναίκες για σαλιανγκούς. Έτρουγαν [...], έβραζαν τσ' κνίδια αλιβρουμένα ήμια όμως. Έτρουγαν πουλύ κι τ'ς <b>κουκουμέλες</b> [=μανιτάρια] κι έφκιαναν κι τ'ς μαζίνες.	Συλλογή τροφών (σαλιγκάρια) και φύλο
3592	42	Κυνήγι	1981-82	Μακεδονία	Κιλκίς	Κιλκίς	Ξυλοκερατιά	Άμα τ'ς τσι(ι)μπή(σε) σκουρπιός καινε εκεί το μέρους μι <b>ισκα</b> κι παν απ' κάτ' απ' τ'ν αγραπ'διά δεν'νε τα χέρια πίσου κι τρων μι του στόμα τρία φύλλα τ'ς αγραπ'διάς	
3598	35	Τροφαί	1982	Ήπειρος	Άρτας	Άρτης - Τζουμέρκων	Μεσούντα (η)	[...] γ) Βότανα: Οι κορφές από αγκορτσ'ά βρασμένες μαζί με <b>μαν'τάρια</b> είν' ένα κι ένα για τη δηλητηρίασ'.	αντίδοτο σε δηλητηρίαση
3598	101	Λαϊκή Ιατρική	1982	Ήπειρος	Άρτας	Άρτης - Τζουμέρκων	Μεσούντα (η)	<b>Μανιτάρια</b> είναι 3 τα πιο γνωστά είδη: τα <b>βασιλικάρια</b> , τις <b>μανίτες</b> και τα <b>φτύτσα</b> . Τα καθαρίζουμε, τα ξεπλένουμε και τα τρώμε στο τηγάνι	Πρόληψη
3606	100	Φυτικός Κόσμος	1982		Φωκίδας	Παρνασσίδα	Καστέλλια (τα)		
3608	76-77	Τροφαί	1981ς	Σποράδε			ν. Σκύρος		

3611	28 Τροφαί	1981-82	Επτάνησα				Κουκιά (μπλέζες), αρακάς, αγκινάρες, πλαγιομάνοι, φάγα (από μαναρόλια, λαθύρια), άγρια χόρτα (ραδίκια, τσοχοί, βλαστάρια, μπολώνια, αβρινάιοι). <b>Μανιτάρια (γλυστρίτες, μαντραγγούρια, Μαρίες, βασιλικούλες, σφουγγαρίτες, αυτάκια)</b> [...Υ] Χόρτα: [...] Έχουμενε και <b>οριαντζές</b> (=μανιτάρια). <b>Οριαντζές</b> είναι διαφόρων ειδών: είναι <b>πρινίτες, σικίτες, δρυγίτες, αγκαθίτες, γλινίτες, αρνάκια, σόργατα</b> , όλα τούτα είναι <b>οριαντζές</b> που ψήνονται. Οι <b>σικίτες</b> βγαίνουνε στη συκιά, οι <b>πρινίτες</b> βγαίνουνε στσι πρίνους μέσα, οι <b>δρυγίτες</b> βγαίνουνε στα δρυγίφυλλα. Οι <b>αγκαθίτες</b> βγαίνουνε προς το βουνό, γύρω απ' τ' αγκάθια. Τ' <b>αρνάκια</b> βγαίνουνε συνήθως στην κοπριγιά καθώς και οι <b>γλινίτες</b> και οι <b>κρασίτες</b> . Αυτά που βγαίνουνε όπου είναι κοπριά, δεν είναι τόσο νόστιμα όσο τ' άλλα. Τρώγονται κι αυτά.	Είδη
3615	Φυτικός Κόσμος	1982-83	Κρήτη	Ρεθύμνης	Αμαρίου	Μοναστηράκι	Εκκλησίτσα θολωτή, π' ένας στύλος την κρατεί. Τι είναι; (η ομπρέλλα)	Εδώδιμα είδη
3616	527 Αίνιγμα	1982-83		Φωκίδας	Δωρίδας	Ευπάλιο	Έχω ένατραπεζάκι/ που 'ναι μ' ένα ποδαράκι. Τι είναι; Η ομπρέλλα	το ίδιο λέγεται και για το μανιτάρι
3640	263 Αίνιγμα	1984-85		Σερρών	Σιντικής	Μεγαλοχώρι	[...] Υστερα, όλον το χρόνο έχει χόρτα στα χωράφια. Το φθινόπωρο δα βρεις <b>αμανίτους (=μανιτάρια)</b> να τσι κάνεις στο τηγάκι και την Άνοιξη είναι οι χοχλοί (=σαλιγκάρια)..	αντίστοιχο λέγεται και για το μανιτάρι
3646	43 Τροφαί	1984-85	Κρήτη	Λασιθίου	Ιεράπετρα	Μιάλες	Όταν έβρεχε, βγαίναμε στα χωράφια και μαζεύαμε σαλιγκάρια. Δεν τα μαζεύαμε αμέσως, τα αφήναμε μέσα στο κοφίνι και τους ρίχναμε πίσουρα ή θυμάρι, για να καθαρίσουν. Τα νεροβράζαμε με κρεμμύδι και ντομάτα. Μετά τη βροχή μέσα στα χωράφια - προπιάτων όπου υπήρχε κοπριά και κοντά στα μανιτριά- μαζεύαμε <b>μανιτάρια</b> (κ'ερ'erdh) και τα κάναμε τηγανητά. Αν ήταν μαύρα από κάτω, ήταν βλαβερά. Ήταν μερικοί που τα γνώριζαν και κοίταζαν να 'ναι άστρα.	
3652	95 Τροφαί	1980		Βοιωτίας	Θηβών	Θίσβη		Αρβαντοχώρι



3652	350	Ονειρομαν τεία	1980		Βοιωτίας	Θηβών	Θίσβη	Τα χόρτα, τα σαλιγκάρια και οι ελιές οι πράσινες είναι στενοχώρια	Αρβανιτοχώρι
3657	625	Αίνιγμα	1986-87	Κύπρος		Λάρνακος	Κ. Λεύκαρα (τα)	Να πάεις να μου φέρεις μίαν κουμπρέλλα να την τηρήσω να φάω. (=το <b>μανιτάρι</b> ).	
3660B	1524	Αίνιγμα	1986-87	Πελοπόν ησος	Μεσσηνία ς	Πυλίας	Βασιλίτσι	Έχω ένα παρατάκι/ κι είναι στραγγυλό σαν κρισαρακι/ αλλά έχει ένα ποδαράκι (το <b>μανιτάρι</b> )	
3661	185	Τροφαι	1986-87		Κυκλάδων	Τήνου	Τριαντάρος	<b>Μανιτές ή αρναδικές (μανιτάρια).</b> Τα μαζεύουμε στο χωράφι, τα καθαρίζουμε, τα πλένουμε σε ζεστό νερό, τα στίβουμε καλά με το χέρ', τ' αλείβουμε μ' αλεύρ' και τα βάζουμε στο τηγάν' με λάδ'. Μες στο τηγάν' ρίχνουμε κι αυγά.	
3662	945	Αίνιγμα	1986-87	Πελοπόν ησος	Μεσσηνία ς	Μεσσήνης	Μερόπη	Εκκληρούλα θολωτή, π' ένας στύλος τη γρατεί. (η ομπρέλλα)	το ίδιο λέγεται και για το μανιτάρι
								Τρώγαμι ακόμα κι τσ' <b>μανιτίς</b> . Οι <b>μανιτίς</b> βγαίν'νι του Σαραδάημιρου σαπέρα, άμα βγάλει ήλιου, μι τσ' ελιές μαζί. Είνοι κι αυτές πουλύ ουραίους μιζές. Έχει κόκκ'νις κι άσπρις <b>μανιτίς</b> . Οι <b>κουμαρένις</b> είνι κόκκ'νις, οι <b>πιπιρένις</b> είνι άσπρις. Πάενουμι στου β'νό κι τσι βρίσκουμι απ' κάτ' απ' τα πεύκια, στα πιφκουτσίγανα (=τις βελόνες του πεύκου). Τσ' κόβουμι, κι ύσπρα τσ' καθαρίζουμι καλά καλά μι του μαχαίρι' να μην έχ'νι κανένα σκληράκι' κι τσ' κόβουμι κομματάκια. Ύσπρα τσ' αλευρώνουμι κι τσ' τγανίζουμι. Είνι μιζές για του κρασί έκτακτους. Εί! βρε κι να 'χαμι δυο, είνι ένα πράμα, π' δε του τρως ουλόγουρα του χρόνου, τα του ξερείς, είνι μια φουρά του χρόνου, κι είνι μιζές, όχι' για χόρταση! / Οι <b>κουρδουμανιτίς</b> είνι <b>γαλατσένις</b> . Τσι βλέπεις κι φέρνει στου κόκκ'νου, κι θαρρείς που 'νι καλές. Μα άμα τνι κόψεις, τνι γνουρίζεις, απ' του κουτσάνι', π' βγάξει' ένα πράμα σα γάλα, γι' αυτό λέγνι κι <b>γαλατσουμανιτίς</b> . Αυτές ίνι φαρμακιμένις, έφαις, καλη'νύχτα, θα πας στα κυταρι'σάκια, δηλητήριου οι κираτένις.	

3671	339	Τροφαί	1984-85	Νησιά αν. Αιγαίου	ν. Σάμος	Χώρα Σάμου	Ακόμα δε κάνει' κουδά στ' <b>μανίτα</b> να 'χει σκουριασμένα παλιουσίδια ή βρούτζοι' (=μπρούτζινα σκεύη) γιατί τότε δηλητηριάζει η <b>μανίτα</b> απ' τ' γανιά. Πρέπει' να τσ' ξέρεις τσ' <b>μανίτις</b> για να τσ' φας, στα κουτουρού δε κάν'νι τέτοια πράματα, του λέει κι ου λόγους: "χουρτάρι' ό,τι' βρεις, κι <b>μανίτα</b> ό,τι γνουρίζεις" [Τρώγαμι ακόμα κι τσ' σαλιγκάροι' για φαί' όμουσ, όχι για ξαρέσκι'...]	Συλλογή. Προλήψεις
3671	1979	Αίνιγμα	1984-85	Νησιά αν. Αιγαίου	ν. Σάμος	Χώρα Σάμου	Απ' κάτ' σταχιπό, κι απ' πάν' σαν αλώνι = <b>μανίτα</b>	
3671	1980	Αίνιγμα	1984-85	Νησιά αν. Αιγαίου	ν. Σάμος	Χώρα Σάμου	Αρβανίτη'ς μι του σκίδι' κι μι του μουνό πουδάρι' = <b>μανίτα</b>	Εθνοτικός προσδιορισμός. Υποτίμηση.
3671	1980	Αίνιγμα	1984-85	Νησιά αν. Αιγαίου	ν. Σάμος	Χώρα Σάμου	Απού κάτ' απ' του θρουβάκι' κάθπι' ένα καφασάκι = <b>μανίτις</b>	

<http://home.adelphia.net/~entheogens/book/Chap1Page4.htm>,

- Berthiaume Guy, *Les rôles du mageiros étude sur la boucherie, la cuisine, e le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Presses de l'Université de Montréal, Leiden, 1982.
- Bourdaine Antony, *Η περιπλάνηση ενός μάγειρα*, εκδ. Νάρκισσος, Αθήνα, 2003.
- Bourdieu P., *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Routledge and Kegan Paul, Λονδίνο, 1986 (α' έκδ. 1979).
- Braudel Fernand, *Υλικός πολιτισμός, οικονομία και καπιταλισμός (15<sup>ος</sup>-18<sup>ος</sup> αιώνας)*, τόμ.Α': Οι δομές της καθημερινής ζωής: το δυνατό και το αδύνατο, εκδ. Μορφωτικό Ινστιτούτο Αγροτικής Τράπεζας, Αθήνα, 1995
- Bromberger Christian & Lenclud Gérard, 'La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique?', *Études rurales*, 87-88, Ιούλ.-Δεκ. 1982, σελ. 7-35.
- Camporesi Piero, *Ηδονικές Γεύσεις. Νεωτερισμός και Εξωτισμός στον αιώνα των Φώτων*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 2003 (α' έκδ. στα ιταλικά: 1990).
- Caplan Pat (επιμ.) *Food, Health and Identity*, London & New York, 1997.
- Clark Forbes Mary H., 'Gathering in the Argolid: a subsistence subsystem in a Greek agricultural community', *Annales of the New York Academy of Sciences*, τόμ. 268, 10 Φεβρ. 1976, σελ. 251-264.
- Coujard Jean-Louis, 'La cueillette, pratique économique et pratique symbolique', *Études rurales*, 87-88, Ιούλ.-Δεκ. 1982, σελ. 261-266.
- Counihan Carole & Van Esterik Penny (επιμ.), *Food and Culture. A Reader*, εκδ. Routledge, New York – London, 1997.
- Dalby Andrew & Grainger Sally, *Η μαγειρική της αρχαιότητας*, εκδ. Παπαδήμα, Αθήνα, 2002.
- De Borhegyi Stephan F., 'Miniature Mushroom Stones from Guatemala', *American Antiquity*, τόμ. 26, No 4, Απρ. 1961, σελ. 498 – 504.
- Delatte Armand, *Herbarius: recherches sur le ceremonial usité chez les anciens pour la cuieillette des simples et des plantes magique*, εκδ. Academie Royale de Belgique, Βρυξέλλες, 1961.
- Dikov N.N., 'Origini della cultura paleoeschimese', *Boll. Camuno St. Preist.*, τόμ. 17, 1979, σελ. 89-98.

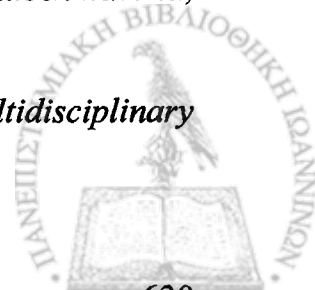


## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- 'Ανοιξιάτικα Μανιτάρια των περιαστικών δασών της Θεσσαλονίκης', *Χίλια Δέντρα*, τεύχ. 7, Θεσσαλονίκη, άνοιξη 1992.
- 'Ευτράπελοι διηγήσεις Λόκοβας (Ταξίαρχη) Χαλκιδικής', *Λαογραφία*, Σύμμικτα, τόμ. ΙΑ, σελ. 649.
- Αφιέρωμα: 'Κουζίνα και Πολιτισμός', *Επτά Ημέρες*, εφημ. *Καθημερινή*, 18-19 Απριλίου 1998.
- Αφιέρωμα: 'Η γεύση της γραφής. Κείμενα περί του τρώγειν και του πίνειν', *Το δέντρο*, τεύχ. 81, Νοέμβρ.1993 – Ιανουάρ. 1994.
- Albert A. – Mullen, *Psychoaktiven Pflanzen, Pilze und Tiere*, 2000.
- Allegro, J., *The Sacred Mushroom and the Cross: A Study of the Nature and Origins of Christianity within the Fertility Cults of the Ancient Near East*, Doubleday, New York, 1970. (στα ελληνικά: Το ιερό μανιτάρι και ο σταυρός, εκδ. Δίβρη, Αθήνα, 1984).
- Allen J., Merlin M., Psychoactive mushroom use in Koh Samui and Koh Phangan, Thailand, στο: *Journal of Ethnopharmacology*, 35 (3), Ιαν. 1992, σελ. 205-208.
- André Jacques, *L' alimentation et la cuisine à Rome*, Παρίσι, 1961.
- Apaduraj, *The social life of things*, εκδ. Cambridge University Press, New York – Melbourne, 1986.
- Arthur James, *Mushrooms and Mankind. Mushrooms and the Cultural, Religious and Philosophical effect they have had on Humanity*, 30<sup>th</sup> annual Fungus fair, 11-12 Δεκ. 1999, San Francisco, ΗΠΑ βλ. ιστοσελίδα: <http://www.sirius.com/~holy/mushroom.html> ).
- Athénee, *Les Deipnosophistes*, livr.I-II, εκδ. les Belles Lettres, Παρίσι, 1956.
- Ball Eric I., 'Greek Food After Mousaka: Cookbooks, 'Local' Culture and the Cretan Diet', *Journal of Modern Greek Studies*, τόμ. 21, No 1, Μάιος 2003, σελ. 1-36.
- Bell David & Gill Valentine, *Consuming Geographies. We are where we eat*, εκδ. Routledge, New York - London, 1997.
- Berlant, S. R., 'Was R. G. Wasson The Messiah?' στην ιστοσελίδα:

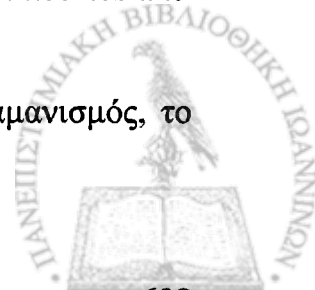


- Dioscouridis, *De Materia Medica: Libri Quinque*, vol. I- III, εκδ. Max Wellmann, Βερολίνο, 1958.
- Douglas Mary, *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, εκδ. Penguin, Harmondsworth, 1966.
- Douglas Mary, *Implicit Meanings*, εκδ. Routledge & Keagan Paul, Λονδίνο, 1975.
- Elias Norbert, *Η διαδικασία του πολιτισμού*, εκδ. Αλεξάνδρεια, Αθήνα, 1996 (α' έκδ. 1939).
- Fine, G. A., 'Community and boundary-personal experience stories of mushroom collectors', *Journal of folklore Res.* 1987, τόμ. 24, σελ. 223 -240.
- Fisler C., Food, self and identity, *Social Science Information* 27, 2 (1988), σελ. 275-292.
- Flandrin J.-L. –Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996.
- Frisk, H., *Griechisches Etymologisches Wörterbuch*, τόμ. III, Universitätsverlag, Heidelberg, 1963.
- Furst Peter, The Water of Life: Symbolism and natural history on the northwest coast, *Dialectical Anthropology*, 14, 1985, σελ. 95-115.
- Galen (Γαληνός), *On food and diet*, μετάφραση – σημειώσεις Mark Grant, εκδ. Routledge, London - New York, 2000.
- Garnsey Peter, *Food and Society in Classical Antiquity*, εκδ. Cambridge University Press, 1999.
- Gimbutas Marija, *Η επιστροφή της Μεγάλης Θεάς*, εκδ. Αρχέτυπο, Θεσσαλονίκη, 2001 (α' έκδ. Καλιφόρνια, 1999).
- Goody Jack, *Cooking, Cuisine and Class*, εκδ. Cambridge University Press, Cambridge, 1982.
- Gordon Lesley, *Green Magic. Flowers, Plants & Herbs in Lore and Legend*, εκδ. The Viking Press, New York, 1977.
- Graves Robert, *Οι Ελληνικοί Μύθοι*, τόμ. 1-4, εκδ. Πλειάς –Ρούγκας, 1979 (α' έκδ. 1955).
- Graves Robert, *Ποια ήταν η τροφή των Κενταύρων*, εκδ. Βαθμίδες, Κάσελ και Σία, 1958, σσ. 319 -343.
- Hariss Barbara – Sir Hoffenberg Raymond (επιμ.), *Food. Multidisciplinary Perspectives*, εκδ. Blackwell, Oxford UK & Cambridge USA, 1994.



- Helttula A., 'Mushrooms in ancient Greece and Rome', *Opuscula Instituti Romani Finlandiae* 4, 1989, σελ. 17-42.
- Helttula A., 'Truffles in ancient Greece and Rome', *Arctos* 30, 1996, σελ. 33-47.
- Hoffmann J. B., *Etymologisches Wörterbuch des Griechischen*, εκδ. R. Oldenbourg, Μόναχο, 1966.
- Jolas Tina, Verdier Yvonne, Zonabend Françoise, 'Les verts anneaux acides', *L'homme*, XII, 3, Ιούλιος – Σεπτέμβριος 1973, σελ. 176-186.
- Kamiński Dłuzyk Adam, *Dyarusz więzienia moskiewskiego, miast i miejsc*. (Ημερολόγιο μοσχοβίτικης αιχμαλωσίας, πόλεις και οικισμοί), στο: *Warta*, εκδ. Maryanski A., Poznań Πολωνίας, 1874.
- Kaplan, R. W., 'The Sacred Mushroom in Scandinavia', *Man*, vol. 10, no 1, 1975, σελ. 72-79.
- King, J. C., *A Christian View of the Mushroom Myth*, Λονδίνο, 1970.
- Kramrisch Stella, Ott Jonathan, Wasson R. Gordon, *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*, New Haven, CT: Yale University Press, 1986.
- Krasheninnikov Stepan, *Opisaniye Zemlii Kamchatki*. (Περιγραφή της περιοχής της Καμτσάτκας), Αγία Πετρούπολη, 1755.
- Lakon Georg, 'Die Bedingungen der Fruchtkörperbildung bei Coprinus', ανάπτυξη από το *Annales Mycologici*, τόμ. V, No 2, εκδ. Friedlaender, Berlin, 1907.
- Lambert – Gócs Miles, *Τα ελληνικά κρασιά. Οδοιπορικό στη χώρα του Διόνυσου*, εκδ. Τρίαίνα Εκδοτική, Αθήνα, 1993.
- Lamborn, W. P., *Ploughing the Clouds: The Search for Irish Soma*, San Francisco, 1999. Βλ. και ιστοσελίδα:  
[http://www.cps.org/chrestomathy/plouging\\_the.html](http://www.cps.org/chrestomathy/plouging_the.html)
- Leitner Walter, 'Ötzi – Ο Άνθρωπος των Πάγων', στο: 'Θεοί και Ήρωες της εποχής του Χαλκού. Η Ευρώπη στις ρίζες του Οδυσσέα', ΕΑΜ, Αθήνα 11 Φεβρ. – 7 Μαΐου 2000, σελ. 24-26.
- Lehner Ernst και Johanna, *Devils, Demons and Witchcraft*, εκδ. Dover, New York, 1971.
- Leroi – Gourhan André, *Archéologie et botanique, Études archéologiques. Recueil de travaux*, Παρίσι, 1963.

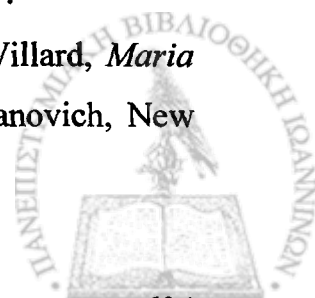
- Lévi –Strauss Claude, *Το ωμό και το μαγειρεμένο*, εκδ. Αρσενίδη, Αθήνα, 2001 (α' έκδ. Παρίσι, 1964).
- Lévi-Strauss C., 'Les champignons dans la culture. A propos d' un livre de M. R.-G. Wasson', *L' homme*, Ιαν. – Μάρ. 1970, X, 1, σελ. 5-16.
- Lupton Deborah, *Food, the Body and the Self*, Sage Publications, Λονδίνο, 1996.
- Lysaght Patricia (επιμ.), *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices. Proceedings of the 12<sup>th</sup> Conference of the International Commission For Ethnological Food Research*, Umeå και Frostviken, Σουηδία, 8-14 Ιουνίου, 1998. Uppsala, 2000.
- Maguellone Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Παρίσι, 1987.
- *Malta*, σειρά: Insight Guide, APA Publications GmbH&Co, 2004, σελ. 261-2.
- Marvin Harris, *Η ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος. Αινίγματα της διατροφής και του πολιτισμού*, εκδ. Τροχαλία, 1989 (α' έκδ. 1987).
- McKenna T., 'Hallucinogenic Mushrooms and Evolution', *Re Vision*, Vol. 10, 1988, σελ.51-57.
- McKenna T., *Food of the Gods, The Search for the Original Tree of Knowledge, A Radical History of Plants, Drugs and Human Evolution*, Bantam, 1992.
- Mennell Stephen, 'Αποκλίσεις και συγκλίσεις στην ανάπτυξη της μαγειρικής κουλτούρας', στο: Ματθαίου Άννα (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 1998, σελ. 111 -129.
- Miller Daniel (επιμ.), *Home Possessions. Material Culture Behind Closed Doors*, Oxford – New York, 2001.
- Mintz Sidney, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, εκδ. Viking Press, New York, 1985.
- Montanari Massimo, *Πείνα και Αφθονία στην Ευρώπη*, εκδ. Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1997 (α' έκδ. στα ιταλικά: 1993).
- Moon Henry, 'The Mushrooms of Language', *Hallucinogens and Shamanism*, εκδ. Oxford University Press, 1973.
- Moore Jerry, *Visions of Culture, An Introduction to Anthropological Theories and Theoretics*, 1997.
- Nevill Drury, *The Elements of Shamanism*, 1989, ελλην. έκδ.: 'Σαμανισμός, το δέντρο της ζωής', *Οδός Πανός*, Αθήνα, Μάρτιος 1992.



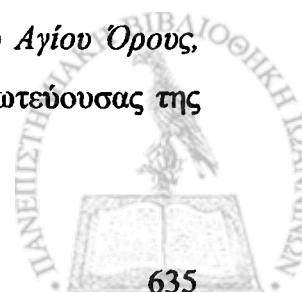
- Pezzella Salvatore (επιμ.), *Αωνόμου, Τα μαγικά βότανα*, εκδ. Δίδυμοι, Αθήνα, 1982.
- Petridou Evangelia, *Milk Ties: A Commodity Chain Approach to Greek Culture*, εκδ. UCL, London, 2001.
- Politis Jean, 'Contribution à l' étude des champignons de l' Attique', στο: *Πραγματεΐαι της Ακαδημίας Αθηνών*, τόμ. 3<sup>Α</sup>, Αθήναι, 1936, σελ. 1-44.
- Samorini Giorgio, 'The oldest Representations of Hallucinogenic Mushrooms in the World (Sahara Desert, 9000-7000 B.C.)', *Integration*, τόμ.2/3, 1992, σελ. 69-78. Βλ. και ιστοσελίδα:  
<http://66.249.93.104/search?q=cache:FrAXeyAWYaEJ:www.samorini.net/doc/sam/sah>
- Scholliers Peter (επιμ.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Age*, Oxford – New York, 2001.
- Schultes Richard Evans and Hofmann Albert, *Plants of the Gods. Their Sacred, Healing and Hallucinogenic Powers*, Rochester, VT: Healing Arts Press, 1992.
- Schultes Richard Evans, *The plant kingdom and hallucinogens (part I)*, στην ιστοσελίδα:  
[http://w.../bulletin\\_1969-01-01\\_3\\_page003.html+Russians%2Bmushrooms%2Bethnolog](http://w.../bulletin_1969-01-01_3_page003.html+Russians%2Bmushrooms%2Bethnolog)
- Sikala A.-L. & Hoppál M., 'Traces of Shamanism in Hungarian folk beliefs', *Studies on Shamanism*, Finnish Anthropological Society, Helsinki & Akademiai Kiadó, Βουδαπέστη, 1998, σελ. 156-168.
- *Slavianskie Drevnosti, Etnolingvisticski slavar* (Σλαβικές αρχαιότητες, Εθνογλωσσολογικό Λεξικό), τόμ. 1, εκδ. Mezhdunarodnie atnashenie, Μόσχα 1995, λήμμα: Grybi (Μανιτάρια), σελ. 548 -551.
- Smith Robert, *The Construction of Labor Markets in the Pennsylvania Mushroom Industry, 1969-1989*, Rural Sociological Society, 1990.
- *Thesaurus Graecae Linguae*, εκδ. Henrico Stephano, Παρίσι, 1842 –1846. (σύγκριση με υποσημ. 178)
- Toporov V.N., 'Semantics of mythological ideas about mushrooms', *Balkanica*, Moscow: Nauka, 1979, σελ. 234-298 (στα ρωσικά).
- Turner D. M., *A brief history of psychedelics. From the creation of Gods to the demise of psychedelic reverence in modern times*, στην ιστοσελίδα:  
<http://www.eatel.net/~nukenet/guide/history.html>



- Valencic, I., 'Has the Mystery of the Eleusinian Mysteries been solved?', *Yearbook for Ethnomedicine and the study of Consciousness*, Issue 3, 1994.
- Vardaki Evangelia, *Consuming Pastoralism in Crete: An Anthropological Insight in the Archaeology of Animal Husbandry*, University of Oxford, 2000.
- Vilenskaya, L., 'From Slavic Mysteries to Contemporary PSI Research and back. Part III' στην ιστοσελίδα:  
<http://www.resonateview.org/places/writings/larissa/myth.htm>
- von Strahlenberg Filip Johann, *An Historico-Geographical Description of the North and Eastern Parts of Europe and Asia; But more particularly of Russia, Siberia, and Great Tartary*, Λονδίνο, 1736<sup>α</sup>, 1738<sup>β</sup>, α' έκδοση: Στοκχόλμη 1730.
- Wagner, G., *Carmina R. Medii Aevi, Διήγησις του Πωρικολόγου*, Lipsiae, 1874, σελ. 199- 202.
- Wasson Gordon R., *Fly agaric and man*, στο: Efnon D.H. (επιμ.), *Ethnopharmacologic Search for Psychoactive Drugs*, εκδ. Raven Press, New York, 1979, σελ. 405-414.
- Wasson, G. R., 'Secret of Divine Mushroom', *Life*, Μάιος 1957.
- Wasson Gordon R., *Lightning Bolt and Mushrooms: an Essay in Early Cultural Exploration* στο: *For Roman Jakobson*, The Hague, Morton, 1956, σελ. 605 – 612.
- Wasson Gordon R., 'The hallucinogenic fungi of Mexico; An inquiry into the origins of the religious idea among primitive peoples', *Harvard Botanical Museum Leaflets*, τόμ. 19, No 7, Φεβρ. 1961.
- Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Jovanovich, 1968.
- Wasson R. Gordon, Hoffmann Albert, Ruck Carl A.P., *The Road to Eleusis: Unveiling the Secret of the Mysteries*, Harcourt Brace Jovanovich, New York, 1978.
- Wasson Gordon R., *The Wondrous Mushroom: Mycolatry in Mesoamerica*, εκδ. McGraw-Hill, New York, 1980.
- Wasson Valentina, 'I ate the sacred mushroom', *Life*, 19 Μαΐου 1957.
- Wasson R. Gordon, Cowan George, Cowan Florence & Rhodes Willard, *Maria Sabina and Her Mazatec Mushroom Velada*, Harcourt Brace Jovanovich, New York, 1974.



- Wasson, G. R. and Wasson, V., *Mushrooms, Russia and History*, τόμοι 2, εκδ. Pantheon Books, New York, 1957.
- Whelan C., 'Amanita muscaria, the gorgeous mushroom', *Asian Folklore Studies*, τόμ. LIII, no 1, σελ. 163-168.
- Αναγνωστάκης Ηλίας, 'Βυζαντινών τρούφες, φουά γκρα, γάρος και η αγγελική φασολάδα', στο: *Αφιέρωμα: Κουζίνα και Πολιτισμός, Επτά Ημέρες*, εφημ. Καθημερινή, 18-19 Απριλίου 1998.
- Αναγνωστάκης Ηλίας, 'Τροφικές δηλητηριάσεις στο Βυζάντιο. Διατροφικές αντιλήψεις και συμπεριφορές (6<sup>ος</sup> -11<sup>ος</sup> αι.)', στο: *Βυζαντινών διατροφή και μαγειρεία* (Πρακτικά Ημερίδας: «Περί της διατροφής στο Βυζάντιο», Θεσσαλονίκη 4/11/2001), έκδ. Τ.Α.Π.Α. – Υπουργείο Πολιτισμού, Αθήνα 2005, σελ. 61-110.
- Αριστοτέλης, *Όρνιθες*, στ. 1553-1564.
- Αρχείο Ιστορικού Λεξικού της Νέας Ελληνικής και των διαλέκτων της Ακαδημίας Αθηνών (ανέκδοτο υλικό).
- Βρόντης Αναστάσιος, 'Οι ζευγάδες της Ρόδου', *Λαογραφία*, τόμ. IB', 1938-48, σελ. 124.
- Γεννάδιος Π., *Ελληνική Γεωργία*, τεύχ. Α', Αθήναι, 1891.
- Γεννάδιος Π., *Λεξικόν Φυτολογικόν*, εκδ. Τροχαλία, Αθήναι, 1914.
- Γιαμαλίδης Χρ. Α., 'Ποιμενικές λέξεις, ονόματα χόρτων και θάμνων', *Λαογραφία*, Σύμμικτα, τόμ. Δ', σελ. 734.
- Γρίσπος Π., 'Δασικά φυτά έχοντα λαογραφικήν σημασίαν', *Δασική Επιθεώρησις*, τεύχ. 10/ 1934.
- Διαφερέρα Τέση, *Ελλήνων Διατροφή Μέτρον Άριστον*, τόμ. Α': *Περίπλους στη Διατροφική Σοφία των Ελλήνων από τα χρόνια του Ομήρου μέχρι σήμερα*, τόμ. Β': *Ανάπλαση σύγχρονων γευστικών Αποκαλύψεων*, εκδ. Γραφίδα, Αθήνα, 2001.
- Δημητράκος Δ., *Μέγα Λεξικόν της Ελληνικής Γλώσσης*, εκδ. Δημητράκου, Αθήναι, 1933.
- Διαμαντής Στέφανος, *Τα μανιτάρια της Ελλάδας*, εκδ. Ίων, Αθήνα, 1992 (α' έκδ. 1983).
- Διαμαντής Στέφανος – Περλέρου Χαρίκλεια, *Η μυκοχλωρίδα του Αγίου Όρους*, έκδ. Ιερά Κοινότης Αγίου Όρους – Οργανισμός Πολιτιστικής Πρωτεύουσας της Ευρώπης, Θεσσαλονίκη 1997, Θεσσαλονίκη, 1997.



- Διαπούλης Χ., *Φυτογεωγραφία. Οικολογία, Χωρολογία, Ιστορία των φυτών, Φυτοκοινωνιολογία*, Αθήνα, 1968.
- Διοσκουρίδης, *Περί ύλης ιατρικής*, Κιλικία, 1<sup>ος</sup> αι. μ.Χ.
- Ζαγανιάρης Ν., *Αι περί των φυτών γνώσεις των αρχαίων Ελλήνων*, Θεσσαλονίκη, 1937.
- Ζαμπετάκης Χαράλαμπος, 'Τα μανιτάρια της Κρήτης', *Κρητική Πρωτοχρονιά*, τεύχ. 3, Αθήνα, 1963.
- Θεόφραστος, *Ιστορ. Φυτ.* 1,6.
- Ιπποκράτης, *Διαιτητικά*, Επιστημονική Εταιρεία των Ελληνικών Γραμμάτων 'Πάπυρος', εν Αθήναις, 1950.
- *Ιστορικών Λεξικόν της Νέας Ελληνικής της τε κοινώς ομιλουμένης και των ιδιωμάτων*, τόμ. Α-Ε, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα, 1933/ 1939/ 1942/ 1953/ 1980/ 1984/ 1989.
- Καββάδας Δ., *Βοτανικόν Φυτοπαθολογικόν Λεξικόν*, Αθήναι, 1956.
- Καραναστάσης Α., *Ιστορικών Λεξικόν των Ελληνικών Ιδιωμάτων της Κάτω Ιταλίας*, τόμ. Α- Ε, Αθήνα, 1984/ 1986/ 1988/ 1991/ 1992.
- Καραναστάσης Α., 'Οι ζευγάδες της Κω', *Λαογραφία*, τόμ. ΙΔ', σελ. 246 και 263.
- Κασσιανός Β., 'Τα Γεωπονικά', *Γεωργικόν Δελτίον*, τεύχ.Γ/ 1930.
- Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα φαρμακερά μανιτάρια του τόπου μας*, εκδ. Κανελόπουλος, Αθήνα, 1982.
- Κελτεμλίδης Δημήτρης, 'Ερίκιο το αγκαθωτό: Ένα άγνωστο μανιτάρι του τόπου μας', *Γεωργική Τεχνολογία*, τεύχ. 13/ 1983.
- Κελτεμλίδης Δημήτρης, 'Πεζίζα η κυπελόμορφη', *Γεωργική Τεχνολογία*, τεύχ. 23/ 1984.
- Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Μανιτάρια της Ελλάδας. Λαϊκές ονομασίες, μύθοι και παραδόσεις*, εκδ. Εκδοτική Αγροτεχνική, Αθήνα, 1986.
- Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια του βουνού και του κάμπου*, εκδ. Ψύχαλου, Αθήνα, 1990.
- Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα φαρμακερά μανιτάρια και οι θεραπευτικές τους χρήσεις*, Αθήνα, 1995.
- Κελτεμλίδης Δημήτρης, *Τα μανιτάρια. Αυτός ο κόσμος ο άγνωστος*, εκδ. Γαρταγάνη, Αθήνα, 1999.



- Κληρίδης Νέαρχος, Πόθεν η ονομασία του χωριού Πελέντρι, *Κυπριακαί Σπουδαί*, τόμ. ΚΖ', Λευκωσία, 1963, σελ. 120-129.
- Κουκουλές Φαίδων Ι., *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τόμ. Ε': *Γεύματα, Δείπνα και Συμπόσια*, εκδ. Collection de l' Institut Français d' Athènes, Αθήνα, 1952.
- Κυπριωτάκης Ζαχαρίας, 'Φυτά και Πολιτισμός κατά την Τουρκοκρατία και τη Σύγχρονη εποχή', στο: *Η πολιτισμική αξία των φυτών και των ζώων στην Κρήτη, από τη Νεολιθική εποχή μέχρι σήμερα*, Ηράκλειο, 2001, σελ. 69 -86.
- Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια του νομού Γρεβενών*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Γρεβενών, 2001.
- Κωνσταντινίδης Γιώργος, *Μανιτάρια. Ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος*, εκδ. Καπόν, Αθήνα, 2002.
- Κωστούλα Δέσποινα (επιμ.), *Αγάπιος Λάνδος ο Κρης. Συμβολή στη μελέτη του έργου του*, Ιωάννινα, 1983.
- Λάνδος Αγάπιος, *Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν*, Βενετία, 1643.
- Λέτσας Αλ., *Μυθολογία της Γεωργίας*, τόμοι Ι, ΙΙ και ΙΙΙ, εκδ. Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη, 1949, 1952 και 1957.
- Μαρσέλου – Κιντή Ουρανία, *Ιατρική Μυκητολογία*, Αθήνα, 1986.
- Ματζάνας Χρήστος, 'Αναμμα φωτιάς με κρούση. Φιλολογική, εθνοαρχαιολογική και πειραματική προσέγγιση προβιομηχανικών μεθόδων', *Corpus*, τεύχ. 20, Οκτώβριος 2000, σελ. 43-53.
- Ματθαίου Άννα (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 2003.
- Ματθαίου Άννα, 'Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δύο εκδοχές του διαφωτισμού', *Ιστορικά*, τεύχ. 40, εκδ. Μέλισσα, Αθήνα, Ιούλιος 2004, σελ. 37-52.
- Ματθαίου Άννα (εισαγωγή - παρουσίαση), *Η Μαγειρική. Ανώνυμη Μετάφραση του 1828*, Ε.Λ.Ι.Α., Αθήνα, 1989.
- Μεθενίτης Παύλος, *Αμανίτα Μουσκάρια*, εκδ. Καστανιώτη, Αθήνα, 2007.
- Μηλίγκου – Μαρκαντώνη, *Παραδοσιακή Διατροφή (Πρωτογενή διατροφικά είδη). Φρούτα, καρποί, σιτάρι. Μαγικοθρησκευτικές επισημάνσεις*, Β' Συμπόσιο Ιστορίας – Αρχαιολογίας Αττικής, Ασπρόπυργος, 1992.
- Μηλίγκου – Μαρκαντώνη, 'Το ΑΒΓΟ στην ελληνική λαϊκή παράδοση', *Κοινωνικές Τομές*, έτος 6<sup>ο</sup>, τεύχ. 55, Μάιος –Ιούλιος 1994, σ. 213-221.



- *Μικρή ιστορία της γαστρονομίας και της μαγειρικής*, εκδ. Ερμείας, Αθήνα, 1998.
- Μίχα – Λαμπράκη Ασπασία, *Η διατροφή των αρχαίων Ελλήνων κατά τους αρχαίους κωμωδιογράφους*, Αθήνα, 1984.
- Μπάδα Κωνσταντίνα, *Εισαγωγή στην κοινωνική ζωή των πραγμάτων*, (Πανεπιστημιακές σημειώσεις), Γιάννενα, 1993.
- Μπάδα Κ., Διερευνώντας την ιστορία και τον πολιτισμό της ελληνικής διατροφής (18ος – 20ός αι.), *Ηπειρωτικά Γράμματα* 9, 2006, σ. 315 - 328.
- Μπάδα Κωνσταντίνα, 'Ο πολιτισμός της διατροφής ως συνιστώσα της τοπικής ανάπτυξης στην Κρήτη', στο: Αυδίκος Ευ. (επιμ.), *Κρήτη: Λαϊκός Πολιτισμός. Τοπικότητες: Αντιστάσεις, Μεταβολές και Συνθέσεις*, Αθήνα 2007, σελ. 163 -174.
- Μπακαλάκη Αλεξάνδρα, 'Γευστικά Ταξίδια. Συναντήσεις και Διακρίσεις', στο: Καραντζόγλου Ρ. και Πετρονάτη Μ. (επιμ.), *Όρια και Περιθώρια: Εντάξεις και Αποκλεισμοί*. ΕΚΚΕ, Αθήνα, 2000, σελ. 67-90.
- Μπάουμαν, Ε., *Η ελληνική γλωρίδα στο μύθο, στην τέχνη, στη λογοτεχνία*, Αθήνα, 1984.
- Μπόγκας, Ε., *Τα ζώα και τα πουλιά στους ηπειρωτικούς θρύλους*, Ανάτυπον από τους Γ', Δ', Ε' τόμους της Ηπειρωτικής Εστίας, Ιωάννινα, 1956.
- Νίκανδρος, *Θηριακά και Αλεξιφάρμακα*, εκδ. Otto Schneider, Lipsiae, 1856.
- Πάγκαλος, Γ., *Περί του Γλωσσικού Ιδιώματος της Κρήτης*, ΙΛΝΕ, τόμοι 5, Αθήνα, 1994.
- Παναρέτου Α., 'Τα μανιτάρια και οι καραόλοι του τόπου μας', *Λαογραφία Κύπρου*, 2, 1972, σελ. 35-55.
- Παντίδου Μαρία, *Μανιτάρια από τα ελληνικά δάση*, Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας, Αθήνα, 1992.
- Πάντος Χρήστος, *Γκρίμποβο Ιωαννίνων. Ιστορία – Λαογραφία Κουρεντοχωρίων*, εκδ. Αδελφότητας Γκκριμπόβου – Σελτσάνων Ιωαννίνων, Αθήνα, 1996.
- Παπαδόπουλος, Α., *Ιστορικόν Λεξικόν της Ποντικής Διαλέκτου*, τόμ. Α' και Β', Επιτροπή Ποντιακών Μελετών, Αθήνα, 1958.
- Πλούταρχος, *Συμποσιακόν Προβλημάτων*, βιβλ. 4.2, Πλουτάρχου Συγγραμμάτων τόμος τέταρτος, εκδ. Ambrosio Firmin Didot, Παρίσι, 1861.
- Πλούταρχος, *Συμπόσιον*, 4.2.
- Πολυδεύκης, *Ονομαστικόν*, εκδ. Er. Bethe, τόμ. 1-2, Lipsiae, 1900.



- Προμπονάς Νικόλαος, *Διφίλου του Σίφνιου 'Περί των προσφερομένων της νοσοῦσι και τοις υγιαίνουσιν'*, έκδ. Πολιτιστικού Συλλόγου Σίφνου, Αθήνα, 2003.
- Hesselning D.C. – Pernot H. (επιμ.), *Poèmes prodromiques en grec vulgaire*, Amsterdam 1910. [Η Ματθαίου το παραδίδει ως εξής: Πρόδρομος Θ., Στίχοι κατά ιατρικήν επιστήμην εις τους ιβ' μήνας, J-I. Ideler, *op.cit.*, t. I.]
- Ρήγας Φ., Παπαδοπούλου Κ., Δρίτσα Β., Marchant R., *Συμβολή της μυκητοποικιλότητας στην αειφόρο ανάπτυξη ορεινών περιοχών* στο: Ρόκος Δ. (επιμ.), *Η ολοκληρωμένη ανάπτυξη της Ηπείρου*. Μετσόβιο Κέντρο Διεπιστημονικής Έρευνας Μ.Ε.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π. & Ίδρυμα Ανάπτυξης του Μ.Ε.Κ.Δ.Ε. του Ε.Μ.Π., Τόμος Β', έκδ. Λιβάνη, Αθήνα, 2007, σελ. 710-723.
- Σίβυλλα Δημητρίου, 'Το τραπέζι του φαγητού: Συμβολικός Διάλογος, Πρακτική και Επιτέλεση', στο: *Ανθρωπολογία των Φύλων*, εκδ. Σαββάλας, Αθήνα, 2001, σ. 95-131.
- Σκουτέρη – Διδασκάλου Ελεωνόρα, *Ανθρωπολογία της Διατροφής*, (Πανεπιστημιακές σημειώσεις), Θεσσαλονίκη, 1998.
- Σκουτέρη – Διδασκάλου Ελεωνόρα, 'Από τον σοφρά στο τραπέζι', στο: *Ο Ελληνικός Κόσμος ανάμεσα στην Ανατολή και τη Δύση 1453-1981*, τόμ. Β', εκδ. Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 1999, σ. 535-561.
- Στεφανάκης Κ. Ζ., *Συνταγές μαγειρικής με μανιτάρια*, εκδ. Σταμούλης, 1989.
- Στεφανάκης Κ. Ζ., *Τα μανιτάρια*, Αθήνα, 1995.
- Σφήκας Γ., *Η Ελληνική Φύση μέσα στους αιώνες*, Αθήνα, 1985.
- *Ταξίαρχης Χαλκιδικής*, εκδ. Κοινότητα Ταξίαρχη, Θεσσαλονίκη, 1998.
- Τζαβάρα Ελένη, 'Η μαγειρική στον ελληνικό αγροτικό χώρο Στοιχεία ανάλυσης του συστήματος', στο: Λαγόπουλος Α.-Φ. κ.ά. (επιμ.), *Η δυναμική των σημείων. Πεδία και μέθοδοι μιας κοινωνιοσημειωτικής*, εκδ. Παρατηρητής, Θεσσαλονίκη, 1985, σελ. 411-427
- Τοπάλης Χρ., *Ιστορία των Δηλητηρίων και Δηλητηριάσεων. Από των αρχαιοτάτων μέχρι των καθ' ημάς χρόνων*, Αθήναι, 1884.
- Φραγκάκη Ευαγγελία, *Συμβολή εις την δημόδη ορολογία των φυτών*, Αθήνα, 1969.
- Φραντζεσκάκης Ιωάννης, *Βιολογία και καλλιέργεια των βρώσιμων μανιταριών*, εκδ. Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη, 1990.

- Χαβάκης Ι.Ε., *Φυτά και βοτάνια της Κρήτης*, Ιατρικές εκδόσεις ΖΗΤΑ, Αθήνα, χ.χ.
- Χαβιάρα – Καραχάλιου Σεβαστή, *Η λαϊκή ιατρική της Χίου*, Αθήνα, 1993.
- Χατζιωάννου, Κ.Π., 'Γεωργικά και ποιμενικά της Κύπρου', *Λαογραφία*, τόμ. ΙΑ', σελ. 94.
- Χατζητάκη –Καψωμένου Χρυσούλα, *Θησαυρός Νεοελληνικών Αινιγμάτων*, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο, 2000, λήμμα: μανιτάρι, σελ. 366-369.
- Χρίστος, Π., *Τα δημόδη ονόματα των φυτών της χλωρίδας Χαλκιδικής*, Θεσσαλονίκη, 1981.

#### ΦΙΛΜΟΓΡΑΦΙΑ

- Grabovsky Paul, 'Mushrooms', 1994, Australia Filmography.

