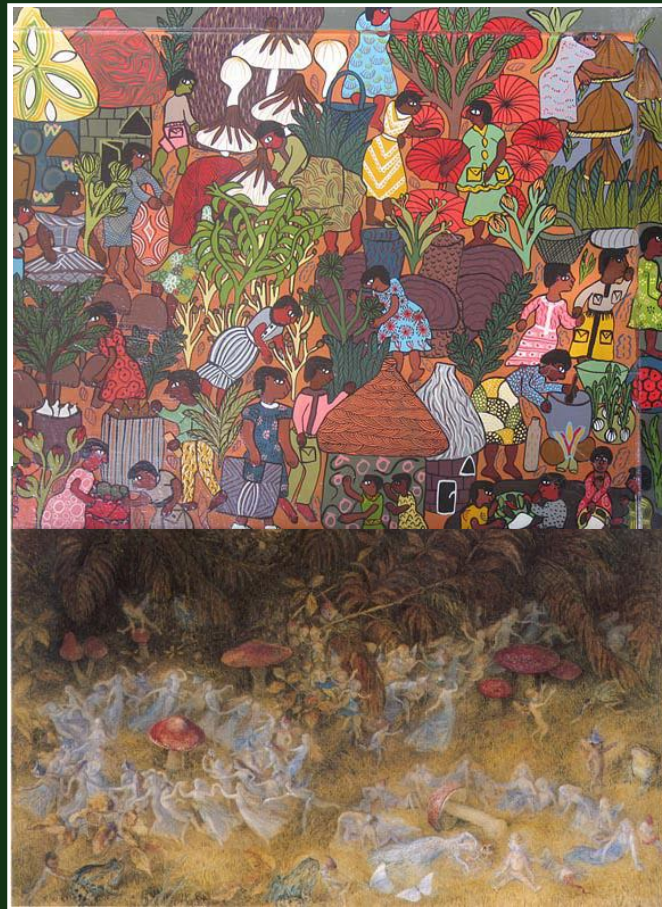


2

Отношение
человека к
грибам:
«микофильные»
и
«микофобные»
цивилизации



Отношение человека к грибам

1154 вида грибов используют люди в **85** странах, из них **1069** имеет **пищевое употребление** (Воа, 2004).

Интенсивность использования грибов зависит от:

1. природных условий региона;
2. сложившихся среди населения традиций;
3. табу, в т. ч., религиозных, и суеверий;
4. культурного обмена с другими народами.

F. Boselli. Still Life With A Basket, Mushrooms, Onions, Tomatoes, And Grapes Together With Other Vegetables And Song Birds. Италия, ок. 1710 г.



Критериями для оценки интенсивности использования грибов служат:

1. число видов, собираемых населением;
2. наличие упоминаний о грибах в фольклоре;
3. наличие изображений грибов.

- Даже среди населения одной страны, не говоря уже о соседних, отношение к грибам может *существенно различаться*.
- Современная ситуация может в корне *отличаться* от традиционных устоев.
- Самым простым образом *два диаметрально противоположных подхода* к грибам можно выразить терминами “*mushroom pickers*” и “*mushroom kickers*”.

Отношение человека к грибам



O. M. Van Schrieck. *A Forest Floor Still Life*. Голландия, 1660.

Этномикологические работы Р.Г. и В.П. Уоссонов

«Мы прогуливались по горной тропе, и неожиданно моя жена исчезла. Оказалось, она высматривала в лесу грибы, склонялась *в умилении* над каждым из них, в *восторге* называя их милыми ее сердцу русскими именами. Она ласкала эти поганки, вдыхая их земляной запах. Как и все добропорядочные англосаксы, я **ничего не знал** о грибах и полагал, что чем меньше я задумываюсь об этих гнилостных коварных созданиях, тем лучше.



*Роберт Гордон
и
Валентина Павловна
Уоссоны*

Этномикологические работы Р.Г. и В.П. Уоссонов

Для нее же они были *привлекательны*, и явно занимали ее помыслы. Она *настаивала* на том, чтобы собрать их, смеясь над моими протестами и паническим страхом. Она принесла их домой, полный подол, почистила и приготовила. Вечером она ела их в одиночестве, а я думал, что, не успев жениться, наутро проснусь вдовцом.



Эти волнующие впечатления запомнились нам обоим надолго. С этого дня мы *начали искать объяснение этой странной культурной пропасти*, разделившей нас в столь второстепенных аспектах жизни» (Wasson, 1957).

Этномикологические работы Р.Г. и В.П. Уоссонов

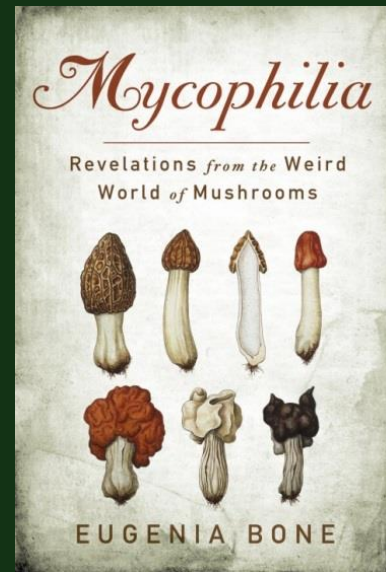
Некоторые, в том числе, *дочь Уоссона Маша*, считают эту историю мифом, но сам Р.Г. неоднократно повторял ее.

Журналист *Ян Ирвин* самым неправдоподобным полагает факт хорошего знания В.П. грибов и восторга от их сбора, более приличествующих крестьянке, чем представительнице интеллигенции.

Однако модели поведения В.П. и Р.Г. Уоссонов наилучшим образом характеризуют **микофилию** (страсть к сбору грибов и употреблению в пищу) и ее противоположность — **микофобию** (страх и неприязнь, даже отвращение к грибам), что впоследствии было распространено на этносы в целом, причем «пищевая» микофобия никак не препятствовала использованию грибов в ритуалах (Южная Америка, Крайний Север).

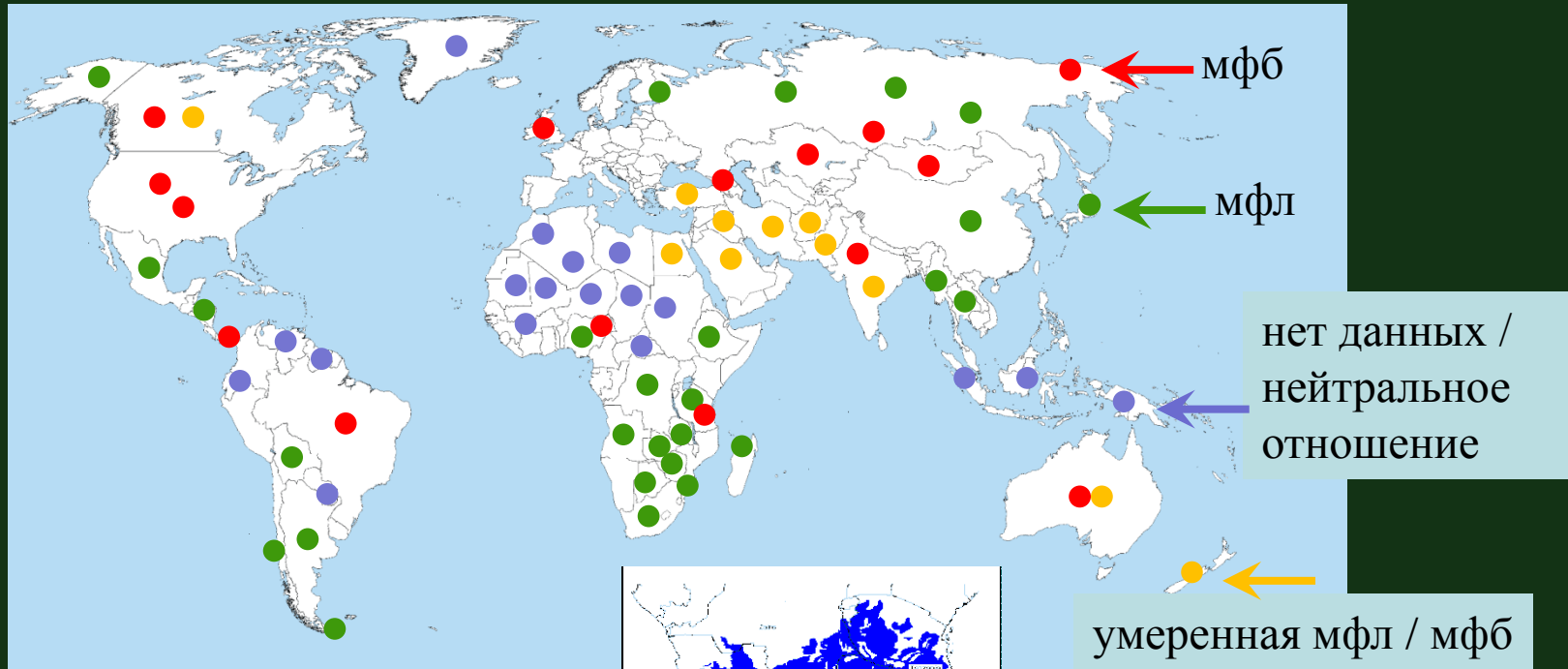
Этномикологические работы Р.Г. и В.П. Уоссонов

- Уоссоны собирали традиционные знания о грибах по всему миру, чтобы выяснить степень микофилии той или иной культуры.
- Далее этим занимались микологи (*Д. Арора*), антропологи (*К. Леви-Стросс*), лингвисты (*В.Н. Топоров*).
- Уоссона критикуют за чрезмерные обобщения (в одном сообществе может встречаться различное отношение к грибам), но именно его усилия привели к созданию *этномикологии* как науки.
- В последние десятилетия выявлено, что *«отношение к грибам в разных культурах представляет намного более широкий спектр и содержит многие оттенки»* (Arora, Shepard, 2008), однако введенные Уоссоном термины не утратили своего значения.



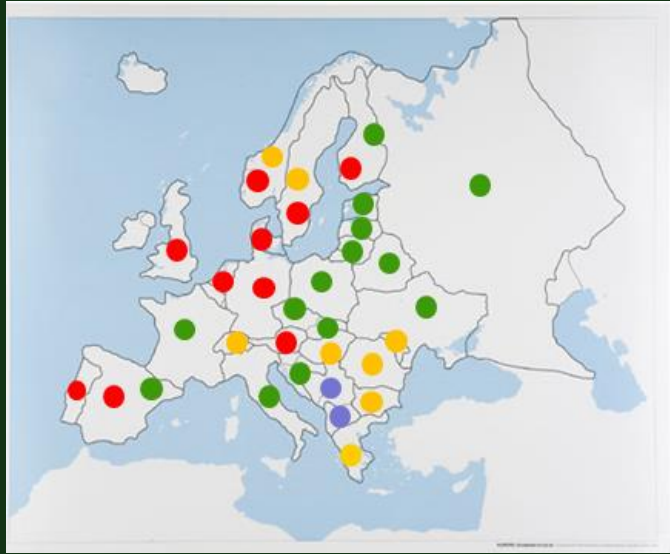
Bone E. 2011.
*Mycophilia:
Revelations from
the Weird World of
Mushrooms*

География микофилии (мфл) и микробии (мфб)



Африка, зона редколесий
миомбо (видовой состав грибов
наиболее разнообразен)

География микофилии и микофобии: Европа

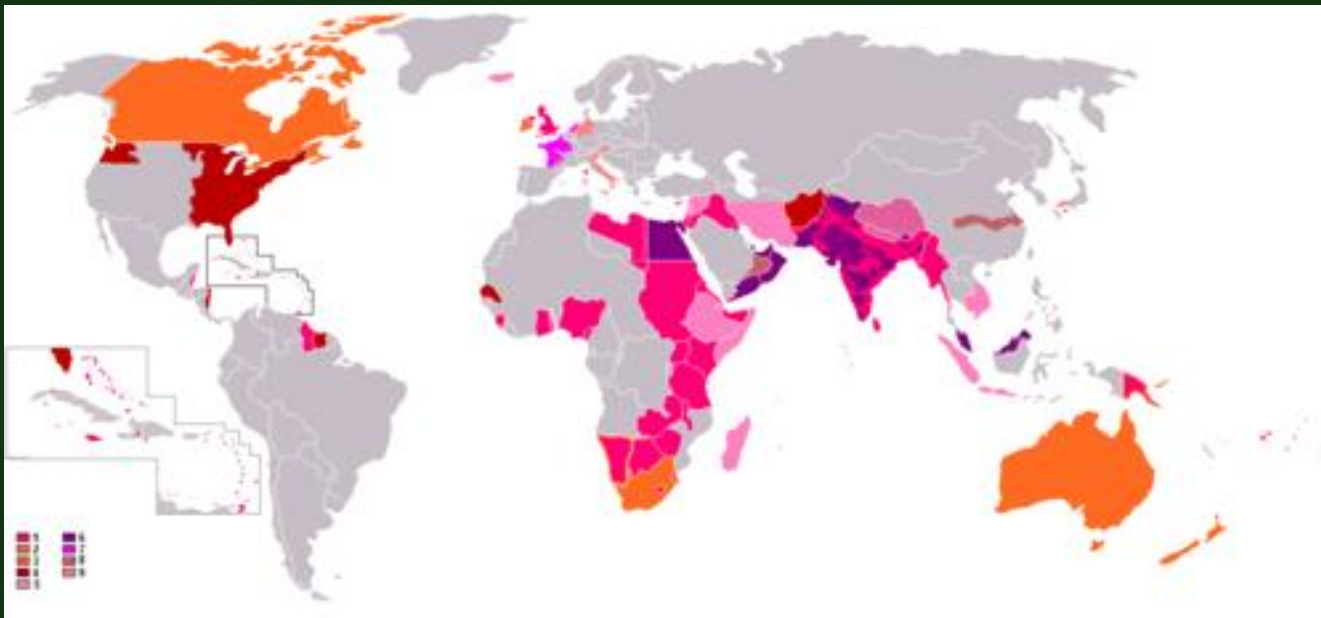


Цитаделью *микофобии* является Великобритания.

Микофильна славянская Европа (страны Балтии, Белоруссия, Украина, Словакия, Польша, Словения), а также баски, каталонцы, итальянцы, французы. В прочих странах – *умеренный интерес* к грибам на грани с подозрительностью.

В целом, *микофилен* юг и восток Европы, *микофобен* север и запад. В большинстве неславянских стран в настоящее время потребляют в основном культивируемые грибы, производство которых имеет давние традиции и широко распространено.

Микофобия «по культурному обмену»: влияние Великобритании



Практически все территории, находившиеся в зависимости от Великобритании (выделено цветом), кроме стран Африки, *микофобны*.

География микофилии и микобии: условность границ

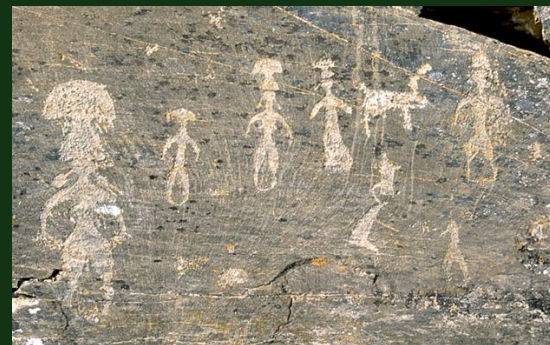
<i>Микобия</i>	<i>Микофилия</i>
США, Великобритания, Ирландия, Скандинавия	Большая часть континентальной Европы
Индия, Пакистан, Австралия (бывшие колонии Великобритании)	Китай, Япония, Корея, Австралия (аборигены)
Английская Канада	Французская Канада
Испания: испанцы	Испания: каталонцы, баски
Мексика: потомки испанцев	Мексика: индейцы
Южная Америка: потомки испанцев	Южная Америка: некоторые аборигены
Африка: большая часть (?)	Африка: некоторые регионы на западе и на востоке

(no Lincoff, 2011)

Микофилия «по культурному обмену»

Коренные народы северной Азии (чукчи и аляскинские *юпик* и *инуитат*) исходно микофобны, несмотря на распространение шаманских ритуалов, связанных с грибами. Чукчи считали, что грибы – *пища северного оленя*, а не человека, а юпик и инуитат *испытывали перед грибами страх* и имели *табу* даже на прикосновение к ним.

На *Российском севере* ситуация сильно изменилась после контакта со славянскими народами.



*Петроглифы Печтымеля
(Чукотка)*



Инуитат (Аляска)



*Шаман в ритуальном
облачении*

Микофилия «по культурному обмену»



Жительница национального
чукотского села Нунлигран
(побережье Берингова моря) чистит
подосиновики («горные грибы»).

Микофилия «по культурному обмену»

Финны считают популярность у них дикорастущих грибов целиком русским влиянием, но грибы разными путями в различные моменты истории «укрепляли свои позиции» (Härkönen, 1998).

Русское влияние было заметно в основном в восточной части страны: «грибы едят только коровы да карелы», говорили западные финны.

Слева *Lactarius deliciosus* – Рыжик;
справа *L. resimus* –
Груздь настоящий



Микофилия «по культурному обмену»

На западе Финляндии сказывалось влияние *Швеции*, там в основном использовали только белые грибы (1) и лисички (2), что повелось с XIX в., правления короля Карла Юхана XIV, француза по происхождению, который ввел у шведской знати моду на французское меню.



2



1



Жан-Батист Жюль Бернадот, 1763 - 1844, маршал Франции, участник революционных и наполеоновских войн, впоследствии (с 1818 г.) король Швеции (*Карл XIV Юхан*) и Норвегии (*Карл III Юхан*). В *Швеции* династия *Бернадотов* правит поныне.

Возможные причины микophobia

1. *Необычность грибов* (форма, окраска) и загадочность их образа жизни для обывателя (внезапное появление и исчезновение), а также возможное влияние на психику человека.



Coprinellus disseminatus — навозник рассеянный, плодовые тела существуют всего несколько часов



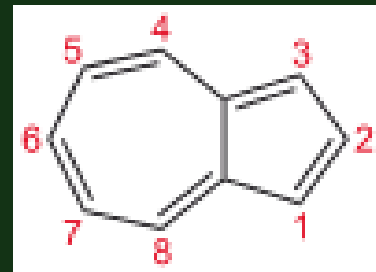
Phallus — веселка, плодовые тела имеют необычную форму и, источая сильный запах падали, привлекают мух

Возможные причины микробии

НО: в пищу часто употребляются самые необычные по форме и окраске грибы, а психоактивные грибы применяются в ритуалах.

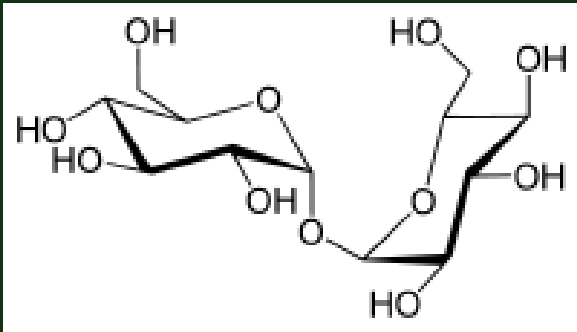


Lactarius indigo – синий млечник и приготовление его в пищу (Мексика, один из наиболее популярных съедобных видов). Окраску обеспечивает термостойкий синий пигмент азулен, имеющий применение в промышленности.



Возможные причины микробии

2. *Генетически обусловленная* и затем закреплённая традициями *низкая усвояемость* грибов как пищевого продукта.



*Трегалоза – грибной сахар, дисахарид, его низкая усвояемость (дефицит **трегалазы**) – возможная причина микробии северных народов.*

Дисахариды в организме человека должны быть расщеплены на простые сахара, но *ферменты* жителей высоких широт *менее активны*, чем у жителей более теплых регионов в связи с малыми количествами природных сахаров в рационе.

Возможные причины микробии



Дефицит фермента *трегалазы* – одна из причин возникновения болей в животе после употребления грибов в пищу (Arola et al., 1999).

(Kozlov et al.,
2005)

Дисахарид	Частота неусваиваемости, %	
	Коренное население Арктики	Население Европы
сахароза	5 – 6,9	менее 0,5
трегалоza	10,5	0,25 – 2
лактоза	48 – 100	2 – 37

Возможные причины микофобии

«...[*Лопарями*] грибы употребляются в пищу ... в редких случаях... [Они] считают пищу из них «пустой забавой» (Иванов-Дятлов, 1928). Грибы почти не употребляли в пищу *ненцы* (гриб – пища северного оленя, а не человека) (*Ацуси*, 1997).

Пословица *якутов*: «Подобен корове любитель грибов» (*Соловьева-Ойунская*, 1992).

Зафиксировано негативное отношение к употреблению в пищу грибов в мифах *кетов* (*Анучин*, 1914), *нивхов* (*Березницкий*, 2003).

НО: после встречи со славянами в середине XX в. многие народы Русского севера стали активно употреблять грибы в пищу и заготавливать их.

Возможные причины микофобии

3. *Токсичность* некоторых видов *грибов*, в том числе, летальная, и *сложности в различении* ядовитых и съедобных видов.

Letcher, 2007: Не следует считать «фобией» желание избежать потенциальной опасности.

Stewart, 1883: Мы обладаем спасительным страхом перед всем грибным племенем, луговой опенок – единственный гриб в Британии, который можно есть без опаски.

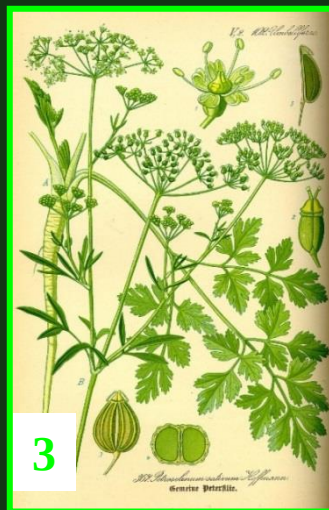
Викторианская Англия: употребление грибов в пищу в считалось храбростью, граничащей с безрассудством. После второй мировой войны в Великобритании граждан призывали употреблять в пищу грибы. После массовых отравлений микофобия англичан окрепла.



Marasmius oreades – луговой опенок, плодовые тела образуют ведьмины кольца, развиваются на открытых пространствах

Возможные причины микофобии

НО: существует множество ядовитых растений, сходных со съедобными видами, и это не мешало человеку употреблять полезные виды в пищу и отличать их от токсичных. Уоссон полагал, что *микофобные* народы *не имели опыта отравлений*, т.к. не трогали грибы вовсе.



Семейство Зонтичные:

- 1. Болиголов (ядовит);**
- 2. Морковь (съедобна);**
- 3. Петрушка (съедобна)**



Семейство Пасленовые: **1. Паслен (плоды ядовиты);** **2. Картофель (плоды ядовиты, клубни съедобны);** **3. Томат (зрелые плоды съедобны)**

Тем не менее, и культурные растения бывали причинами отравлений и вызывали суеверный страх.

Что определяет ядовитость грибов

Самые первые, античные, классификации грибов, подразделяли их на *съедобные* и *ядовитые*.

Тогда считалось, что *ядовитые свойства* грибы получают *извне*: от нор змей, ядовитых растений и т.п. (*Диоскорид*, I в до н.э.).

Тогда же появились *предрассудки*, связанные с токсичностью грибов, и многие из них бытуют до сих пор.

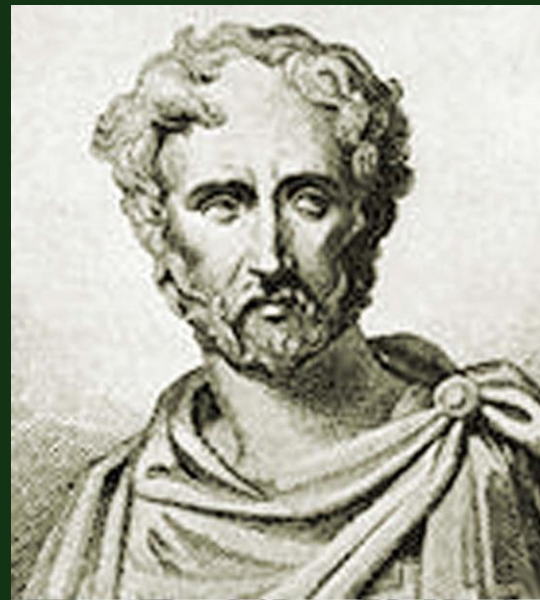
Токсины, определяющие ядовитые свойства грибов, были выявлены и изучены только в конце XIX – начале XX вв., была определена их химическая структура и механизм действия.

Для грибов *токсинообразование* – механизм химической защиты от поедания плодовых тел животными.

Наиболее опасны цитотоксические соединения: *аманитины*, *гиромитрин* и *орелланин*, они часто приводят к летальным отравлениям.

Предубеждения относительно ядовитости грибов

Плиний Старший (трактат «Главы о природе»): «Ядовитый гриб узнать легко: покраснение, отталкивающий вид, неприятный запах, морщины, бледная окраска снизу, кольцо вокруг ножки. Грибница растет из дерева, иногда рядом со змеиным логовом. Если грибы при варке становятся твердыми, то они ядовитые. Подавать грибы следует в серебряной посуде. От отравления помогает медовая вода».



Плиний Старший
(22 (?) – 79 н.э.) – римский
ученый - энциклопедист, автор
«Естественной истории»

Предрассудки относительно ядовитости грибов

1940-е гг., Чехия, в кулинарной книге сказано: «Ядовитые грибы можно узнать, насыпав на нижнюю часть шляпки соль. Если она пожелтеет, то гриб наверняка ядовит. Если позеленеет или посереет, то он сомнителен, а если почернеет, то гриб съедобен». Предрассудки, связанные с грибами, сохранились спустя почти 2000 лет.



Amanita virosa – белая поганка



Amanita phalloides – бледная поганка

Предрассудки относительно ядовитости грибов

- Ядовитые грибы имеют неприятный запах или вкус.
- Ядовитые грибы не червивеют.
- В отваре ядовитых грибов темнеет луковица или серебряная ложка.
- Ядовитые грибы свертывают молоко.
- Ядовитые грибы растут «ведьмиными кольцами».
- Ядовитые грибы не растут на лугах.
- Ядовитые грибы имеют заостренную шляпку.
- Все грибы белого цвета съедобны.
- Все грибы с розовыми пластинками съедобны.
- Все грибы съедобны в молодом возрасте.
- После хорошей обработки любой гриб неядовит.

Единственно возможная профилактика отравлений – не собирать то, чего не знаешь или то, что вызывает сомнения:
“When in doubt – throw it out”.

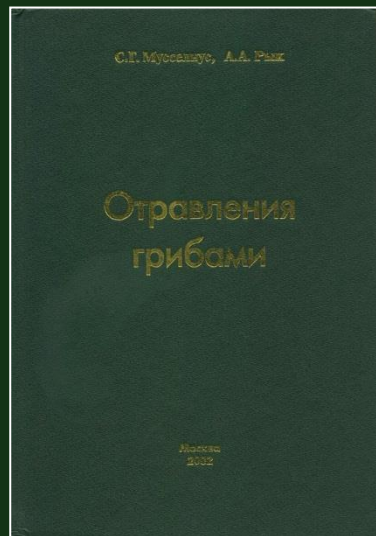


*Entoloma –
ядовитый гриб*

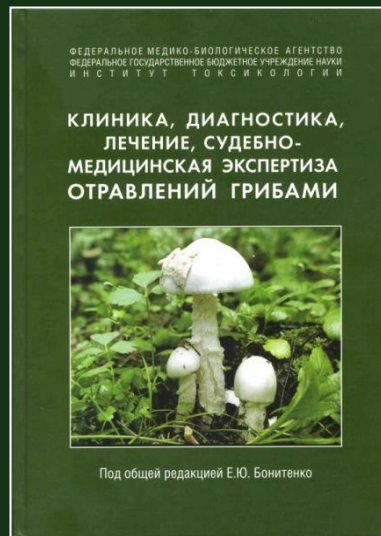


*Stropharia –
съедобный гриб*

Литература о грибных отравлениях и ядовитых грибах



*Мусселиус С.Г.,
Рык А.А. 2002.
Отравления
грибами*



*Бонитенко Е.Ю. (ред.)
2016. Клиника,
диагностика, лечение,
судебно-медицинская
экспертиза отравлений
грибами*



*Различные иллюстрированные
пособия для грибников,
отечественные и переводные*

Основные типы грибных отравлений

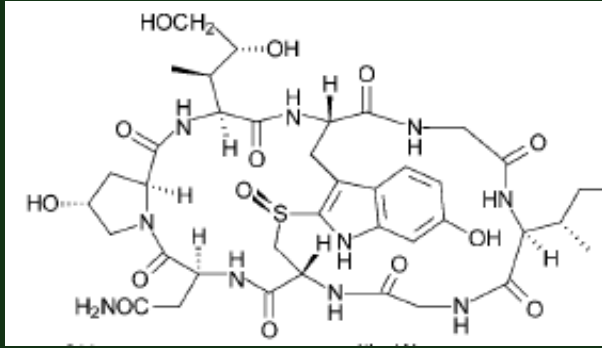
I. Токсинами, вызывающими разрушение клеток (действуют на печень и почки). Отравления часто смертельные, симптомы проявляются более, чем через 6 ч. (иногда более, чем через сутки) после употребления в пищу.

1. *Аманитиновый синдром*
(смертельные отравления
циклопептидами
аманитинами и
фаллоидинами)



Слева: Amanita phalloides – бледная поганка;
справа: A. virosa – белая поганка

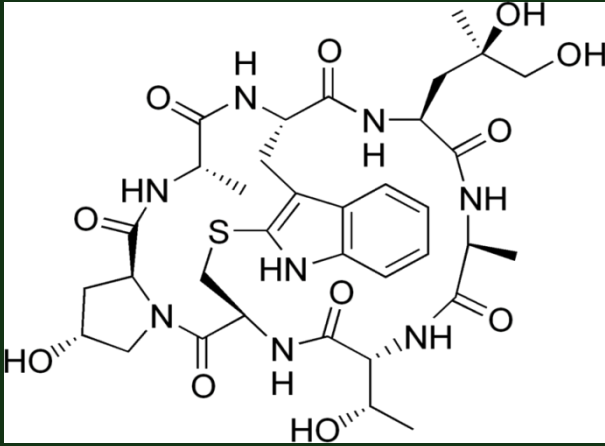
Основные типы грибных отравлений



α-аманитин —
циклический октапептид
бледной поганки,
ингибирующий РНК —
полимеразу II и
нарушающий синтез
белка

*Основные группы токсинов поганки —
аманитины и фаллоидины,
термостабильны и растворимы в воде.
Летальная доза гриба для человека
среднего телосложения — 30 г.
Латентный период до 48 ч. Аманитины
быстро всасываются в кишечнике, но
даже в очень высоких дозах проявляют
действие не ранее, чем через 15 ч. При
отравлении *аманитинами* происходит
некроз клеток печени, а иногда и почек.*

Основные типы грибных отравлений



фаллоидин —
гепатотоксин,
вносящий небольшой
вклад в смертельное
действие гриба

Фаллотоксины из кишечного тракта практически не всасываются, а при внутривенном введении экспериментальным животным вызывают их гибель уже через 1-2 часа.

Фаллоидин связывается с актином клетки в его полимерной форме и препятствует его деполимеризации, вызывая нарушения цитоскелета.

Бледная поганка – мировой «рекордсмен» по числу летальных отравлений



*Agaricus -
шампиньон*

Чаще всего бледную поганку собирают, ошибочно приняв за съедобный шампиньон или сыроежку.



*Russula -
сыроежка*



*Amanita
phalloides –
бледная поганка*

Основные типы грибных отравлений

2. Гиромитриновый синдром (смертельные отравления монометилгидразином)

Токсин из группы *гидразинов*.

Симптомы отравления проявляются
через 6-10 часов и могут
продолжаться 1-2 дня.

Нарушения множественные —
гастроэнтерит, повреждения печени
и почек, гемолиз, судороги и др., в
результате — кома. 14% отравлений
летальны.

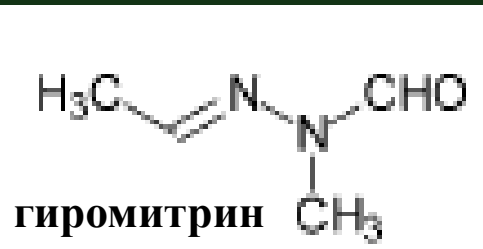
Кумулятивный эффект:
канцерогенное действие.



Gyromitra esculenta
— строчок
обыкновенный,
ядовит



Gyromitra gigas —
строчок гигантский,
съедобен



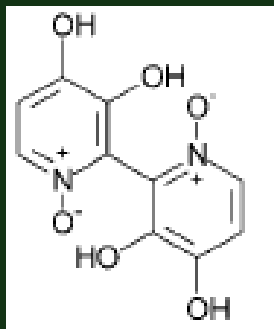
Основные типы грибных отравлений

3. Орелланиновый синдром (часто смертельные отравления орелланином)

Выявлен в 1950-х, после массовых отравлений в Польше. Латентный период до 20 дней. Вызывает желудочно-кишечные расстройства, невралгию, в финальной стадии - почечную недостаточность, что проявляется через несколько дней. Первые симптомы сходны с гриппом. Высокая летальность.



Cortinarius speciosissimus *Cortinarius orellanus*
паутинники



Орелланин –
соединение из
группы
бипиридинов

Основные типы грибных отравлений

II. Токсинами, действующими преимущественно на вегетативную нервную систему. Симптомы проявляются через 20 мин. - 2 ч.

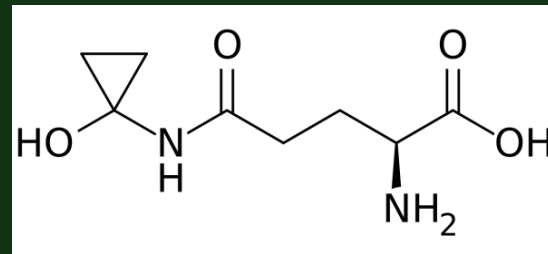
4. Коприновый синдром



Coprinus comatus –
навозник белый, съедобен

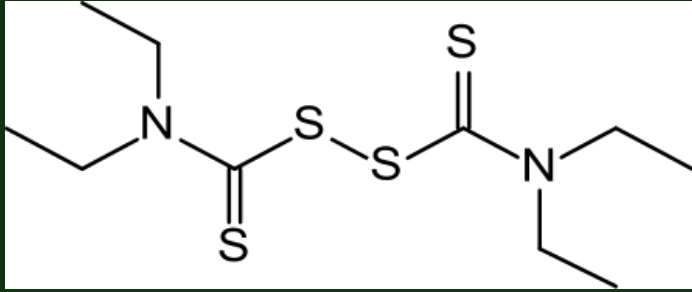


Coprinospora atramentaria –
навозник чернильный,
содержит коприн



Коприн – производное
аминокислоты
глутамина

Основные типы грибных отравлений



Дисульфирам –
лекарственное средство от
алкоголизма, ингибитор
ацетальдегиддегидрогеназы

Коприны – токсины навозников, проявляющие в сочетании с алкоголем действие, аналогичное антиалкогольному средству *дисульфираму* (антабус). Замедляют расщепление алкоголя, вызывая накопление ацетальдегида и особенно сильную абстиненцию. При приеме одновременно с алкоголем первые симптомы – через 20-30 мин, на безалкогольном фоне грибы вполне съедобны.

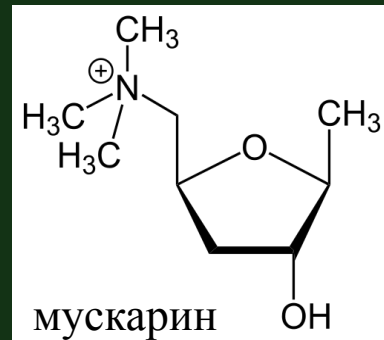
Основные типы грибных отравлений

1



5. Мускариновый (судориновый) синдром

Мускарин «мимикрирует» под ацетилхолин и влияет на организм сходным с алкоголем образом.



2



1. *Amanita muscaria* - мухомор
2. *Inocybe patouillardii* - волоконница

Летальная доза для человека (300-350 мг): 40-80 г *I. patouillardii* и 3-4 кг *A. muscaria*. В ЦНС не проникает, симптомы периферических явлений – сильное сужение зрачков, замедление пульса и дыхания, снижение кровяного давления и повышение секреторной деятельности потовых желез и слизистых оболочек носа и ротовой полости.

Основные типы грибных отравлений

III. Токсинами, действующими преимущественно на центральную нервную систему и вызывающими измененные состояния сознания. Симптомы проявляются через 20 мин. - 2 ч. — *будут рассмотрены подробно при обсуждении ритуальной роли грибов*

6. Мусцимоловый синдром



Amanita muscaria –
красный мухомор

7. Псилоцибиновый синдром



Psilocybe semilanceata -
псилоцибе

Основные типы грибных отравлений

IV. Токсинами, вызывающими преимущественно расстройства пищеварения. Симптомы проявляются через 30 мин. - 3 ч.

8. Гастероинтестинальный синдром

(раздражение желудочно-кишечного тракта)



*Нурфолота fasciculare –
ложноопенок серно-желтый*

Вызывается многими ядовитыми грибами (ложные опята, рядовки, говорушки и пр.), заключается в раздражении слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта альдегидами и кетонами.

В ряде случаев токсический эффект может затрагивать внутренние органы, иногда возможен даже летальный исход.

Основные типы грибных отравлений

8. Гастероинтестинальный синдром (раздражение желудочно-кишечного тракта)



Boletus satanas -
сатанинский гриб

Тяжелая форма обычно развивается при приеме чрезмерного количества грибов, у детей и лиц пожилого возраста, или людей, страдающих сопутствующими заболеваниями. Симптомы – острый гастроэнтерит, иногда внутренние кровотечения, действующие вещества различной природы, не всегда известны.

Возможные причины микофобии

4. Наличие культурного обмена (напр., «импорт» микофобии из *Великобритании* в колонии).

Mansfield, 1853: на рынках (в Австрии) мы наблюдали в продаже всевозможные отвратительные поганки, представленные как съедобные грибы; и мы ели эту странную пищу, на вкус довольно приятную, хотя, видя их сырыми, я бы счел, что они непригодны для питания христианина.

Побывав на рынке в Женеве, *американский путешественник* писал: «В одном ряду не было ничего, кроме грибов, включая те, что мы называем поганками, самых разных видов и размеров» (*Bennett, 1881*).

НО: местное население зачастую продолжает сохранять свои традиции, и часто происходит ассимиляция колонистов.

Возможные причины микофобии

5. Наличие традиций, включая предрассудки и табу, в т.ч., религиозные, что отображено в фольклоре:

- *преувеличение токсичности* грибов и вреда, причиняемого ими здоровью человека;
- *связь грибов с гнилью, нечистотами и нечистыми животными*, что делает их нечистыми также;
- *связь с дьяволом, демонами, прочей нечистой силой*, в том числе из языческих верований (Европа), колдовством и ведьмами.

НО: неясно происхождение подобных традиций, что-то должно было лежать в их основе; установить это зачастую невозможно. Большинство религий не имеет прямого запрета на употребление грибов в пищу.

Таким образом, в основном, причины микофобии остаются неясными.

Первые следы микофобии: античная Греция

Wasson, 1957: Греки всегда были микофобами.

Древнегреческие поэты никак не упоминали грибы.

Первые упоминания, о токсичности, относятся к V в. до н.э.

Никандр Колофонский:

«Не допускайте проникновения злого фермента земли в тело человека, он часто раздувает его грудь, иногда удушает его. Он берет свой яд из логова змей, от их дыхания. Этот вредоносный фермент зовется грибами».

Возможно, здесь коренится предубеждение против грибов, проявившееся в европейских ботанических кодексах Средних веков и эпохи Возрождения.



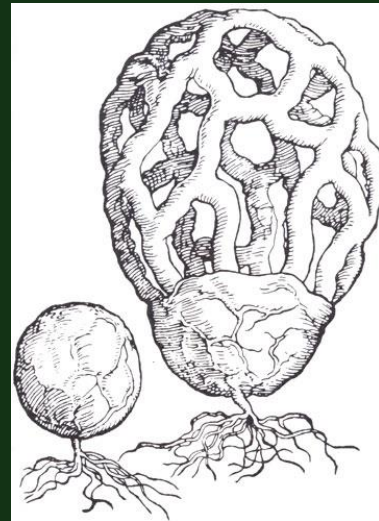
*Никандр
Колофонский* —
древнегреческий поэт,
грамматик и врач II в.
до н. э.

Микофобия в Европе: вред от грибов

Лейб-медик Фердинанда I («Правила здоровья чешского народа», 1536 г.): «грибов в этих краях едят много», и хотя «не все из них ядовитые», но «даже съедобные грибы вредят желудку».

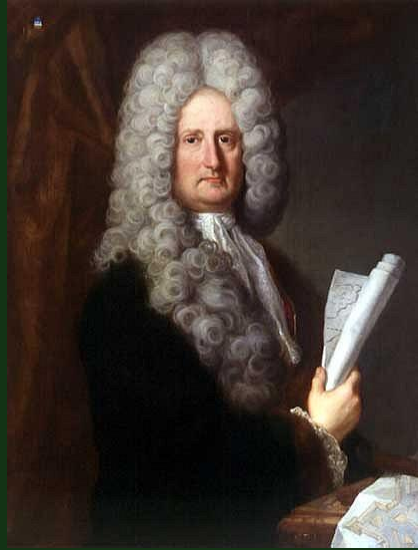
Врач Моленариус (1550 г.): грибы – «ядовитая погибель человечества».

Мартин Бахачек, календарь на 1592 г.: «В октябре грибов остерегайся, куропатками и другими птицами питайся».



«Грибы – это не трава, не коренья, не семена, но сама избыточная влага земли, деревьев, гнилой древесины и прочего. Они раздувают и холодят тело, создают много клейкой слизи и влаги. Опасно долго заниматься ими» (из средневекового ботанического кодекса).

Микофобия в Европе: вред от грибов



*Луиджи Фердинандо
Марсильи
(1658 — 1730),
итальянский ученый-
натуралист*

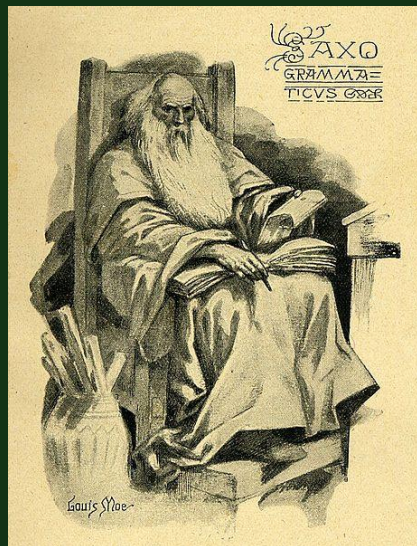


*Клелия Грилло
Борromeо (1684 —
1777), математик,
покровительница
ученых*

Не всегда вред здоровью бывал преувеличен: итальянцы действительно бывали безрассудны.

Клелия Грилло Борromeо «была спасена от едва ли не смертельного отравления, возникшего благодаря ее привычке каждый вечер есть грибы, а днем выпивать большое количество шоколада и регулярно принимать опиум» (Findlen, 2009).

Микофобия в Европе: грибы как нечто презренное и нечистое



Саксон Грамматик (Деяния данов, XII в.): солдаты, воевавшие в Швеции, «были истощены до крайнего предела ... начали утолять свой голод грибами». Для многих современных скандинавов сбор грибов — распространенное занятие и форма отдыха.

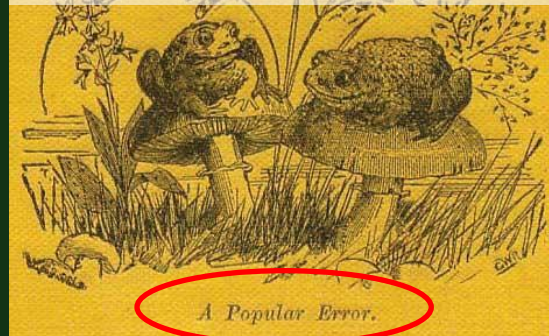
Микофобия в Европе: связь грибов с нечистой силой и колдовством

В английском языке *всего 3 слова*, часто употребляемых применительно к грибам: ***toadstool*** (поганка), ***fungus*** (научное обозначение), ***mushroom*** (неопределенное, но скорее положительное значение). Русский язык содержит сотни слов, описывающих разные виды грибов.

С жабами (*toad*) грибы роднила ядовитость, а также применение ведьмами для изготовления зелий. Бытовали поверья, что прикосновение к жабам вызывает появление бородавок, а их яд смертелен.



Фрагмент обложки
справочника 1879 г.



Микофобия в Европе: связь грибов с нечистой силой и колдовством



Ведьмино масло:
дрожжалковые грибы со студенистыми плодовыми телами. Эпитет «ведьмин» встречается во многих европейских названиях грибов.

Auricularia auricula – *уудино ухо*, в Европе проклятый гриб. Поэтому же в некоторых местах не едят ягоды черной бузины, на которой, по преданию, повесился Иуда. В Азии гриб культивируют и используют в пищу под названием «*древесные уши*».

Микофобия в Европе: связь грибов с нечистой силой и колдовством



Феи или иные злокозненные духи могли навсегда зачаровать человека, попавшего в их круг, существовал повсеместный запрет переступить через «ведьмины кольца» или заходить в них. Возможна ассоциация грибов с язычеством.



Микофобия в Европе: связь грибов с нечистой силой и колдовством



Coral ornaments were in her hair

- *Волшебница острова Лок* – красавица из британских сказок, заманивающая к себе молодых путников и превращавшая их в рыб или лягушек, которых затем пожирала. Когда главный герой развеял ее чары, она оказалась «отвратительной королевой поганок» (Masson, 1929).
- В «поганные грибы» превращались угощения, поднесенные человеку феями и другими злокозненными духами.
- С грибами были также по легендам связаны души детей, умерших некрещеными.

«Гримасы» микофобии

Гувернантки на собственном примере учили английских детей в XIX в. уничтожать грибы, растапывая их, или старались увести своих воспитанников подальше от этих нечистых созданий.

«У нас встречается гриб веселка, чье латинское название более звучное [*Phallus impudicus*]. Оно дано не зря, гриб можно найти даже по запаху. Наша тетушка Этти, вооружась корзиной и заостренной палкой, надев особый охотничий плащ и перчатки, рыскала по лесу, вынюхивая веселки, и наконец, обнаружив добычу, бросалась на нее, протыкала палкой и отправляла зловонный трупик в корзину. Вечером она в строжайшей тайне, за запертой дверью, сжигала грибы, *оберегая мораль юных девиц*» (Raverat, 1953).

*Кем была тетушка Этти?
Дочерью Чарльза Дарвина!*

