

Viktorie Hanisová (Praga, 1980)

da “La cercatrice di funghi”, Volland editore, Palermo, 2021.

(sulla conoscenza dei funghi - n.d.c.)

...

7

Oggi nel bosco di Annìn ho trovato il mio primo porcino, eppure è solo maggio! È una cosa molto insolita nella Selva Boema. Era un piccolo porcino rosso¹ che sarebbe entrato nel palmo di una mano. Si nascondeva tra il muschio accanto a un giovane pino. L'ho esaminato compiaciuta, poi gli ho accarezzato delicatamente il cappello marrone, gli ho solleticato il grosso gambo e l'ho coperto con un po' d'erba in modo che nessun altro lo trovi e abbia tutto il tempo di crescere e rilasciare le spore. Faccio sempre così col primo porcino che trovo.

Sembrava il preludio di un'annata eccellente.

...

11

Sono giusto un paio. *Galerina marginata*, cortinario orellano², inocibe di Patouillard³, tignosa di primavera⁴, tignosa bianca⁵. E tra questi la regina: la tignosa verdognola⁶. Ogni anno nel nostro paese provoca il maggior numero di morti per avvelenamento. Preferisce i boschi di latifoglie, ma qua e là non disdegna neanche le pinete. Non sopporta la solitudine, per questo si circonda di nobildonne della stessa stirpe. Si dice sia gustosissima, deliziosa più di qualsiasi altro fungo. Pare infatti che sul letto di morte in molti abbiano affermato di non aver mai mangiato dei funghi strapazzati migliori in vita loro.

Se si escludono due serpenti, è il prodotto più velenoso in natura, neanche il cobra è più insidioso. Tranne che per i conigli, il suo veleno è letale per tutte le specie di mammiferi. Dopo due o tre giorni di diarrea e vomito, comincia il sollievo, ma la tignosa sta solo lasciando il tempo di riprendere un po' il fiato. Mentre il malato si rallegra della guarigione, il fegato e i reni gli si spappolano completamente. Di lì a poco la persona avvelenata si addormenta per non risvegliarsi mai più. Nessun fungo mi lascia altrettanto sconcertata. Quando lo becco, poso il cestino e mi ci accovacciò accanto. A volte ho l'impulso di raccogliarlo e metterlo nel cestino insieme al resto. Di portarlo a casa, affettarmelo e aggiungerlo ai funghi strapazzati. Finora però mi sono sempre controllata. Mi limito a fissarlo con rispetto.

...

Se un cercatore di funghi inesperto non sa decidere se si tratta davvero di una colombina⁷, deve tagliare con il coltellino un pezzetto di gambo. Se il gambo non si sfilaccia e non ne scorre niente, deve essere una colombina. E come distinguere quelle commestibili da quelle non commestibili? Ho stabilito una mia regola: più il

¹ *Boletus pinophilus* Pilát & Dermek - (ndc)

² *Cortinarius orellanus* Fr., 1838 - (ndc)

³ *Inocybe patouillardi* Bresadola - (ndc)

⁴ *Amanita verna* (Bull.) Lam., 1783 - (ndc)

⁵ *Amanita virosa* Bertill. 1866 - (ndc)

⁶ *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr. - Link 1833) - (ndc)

⁷ *Russula s.s.* - (ndc)

colore della colombina è brutto, più grande è la probabilità che sia commestibile. Ovvio che non funziona al cento per cento, neanche per idea, ma è un indizio. Il modo migliore per riconoscere una colombina commestibile però è semplicemente morderla. Se non brucia sulla lingua e non lascia l'amaro in bocca, va nel cestino. E se comunque ci si è sbagliati non c'è motivo di temere: nessuna colombina è particolarmente velenosa, al massimo si vomita un paio di volte oppure si rovinano i funghi strapazzati. E solo un dilettante totale potrebbe scambiare una amanita per una colombina.

...

Le colombine non le ho affidate al cuoco. Ho fatto sciogliere il burro in una padella e ci ho buttato sopra i cappelli senza gambo con le lamelle rivolte verso l'alto. Dopo un po' hanno cominciato a sollevarsi sui lati, mentre al centro si è formato un piccolo laghetto. Ho raccolto il succo con un cucchiaino e l'ho fatto assaggiare a Tonda. Era entusiasta.

...

Se fosse stato possibile, gli avrei sbattuto il cancelletto alle spalle. All'improvviso non mi è dispiaciuto neanche un po' di essermi comportata con tanta perfidia e non avergli detto che il fungo dell'inchiostro⁸, che avevamo affettato e aggiunto alla pappina, contiene una sostanza tipo antiabuse⁹. In realtà mi rammaricavo che anzi non avesse bevuto tutto il cartone, dopo tre bottiglie gli avrebbero al massimo lavato le viscere un paio di volte.

...

Nel bosco di Annìn per qualche attimo il mio cuore ha sussultato di gioia nello scorgere accanto a un ceppo tre bei porcini comuni; quando però ne ho tirato fuori uno e l'ho girato, ho notato le lamelle e l'ho scaraventato a terra con rabbia. Come ho fatto a confondere una *Tapinella atrotoomentosa* con un porcino?

⁸ *Coprinus comatus* (O.F. Müll.) - (ndc)

⁹ sic! Ndc