

Στην υγρή μικροσκοπική κοινωνία των **μανιταριών**

*Τις γαρ οίδ' υμών το μέλλον ό,τι ποθείν
πεπρωθ' εκάστω των φίλων; Ταχύ δη λαβών
όπτα μύκητας κρινίνους τουσδί δύο.*

Αθήναιος-Δειπνοσοφισταί

[Γιατί ποιος ξέρει από εμάς τα μελλούμενα ή τι είναι γραμμένο σε κάθε φίλο μας να πάθει; Πάρε λοιπόν γρήγορα και ψήσε αυτά εδώ τα μανιτάρια που μοιάζουν με κρίνα.]

ΚΕΙΜΕΝΟ : ΜΙΧΑΛΗΣ ΖΕΥΓΟΥΛΑΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ : ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ

Μετά τα λόγια ο ποιητής Αντιφάνης απαντά στο μοιραίο που μπορεί να μας συμβεί στο μέλλον. Η αναφορά του στα μανιτάρια που μοιάζουν με κρίνα, δείχνει το σεβασμό αλλά και την υπέρτατη εκτίμηση που είχαν οι Αρχαίοι για το μυστηριώδες αυτό φυτό! Το μόνο που μπορεί να μπει στην ίδια ζυγαριά με τα ανθρώπινα δεινά και να θριαμβεύσει. Αναφέρονταν βέβαια στη γευστική τους υπεροχή. Θυμάμαι τη δεκαετία του '60 προς το τέλος της, ένα μανάβη στην κεντρική αγορά του Μοδιάνο, στη Θεσ/νίκη, να εκθέτει και να πουλά σ' ένα τελάρο άγρια μανιτάρια που τα φέροναν απ' τη Χαλκιδική. Νομίζω πως τα έλεγε τα πιάτα (;) της Αφροδίτης. Ήταν πλαστεϊά στο καπέλο τους και είχαν έντονο ελκυστικό πορτοκαλί χρώμα ενώ η σάρκα τους ήταν σκληρή και τραγανή. (Πρόκειται για το νοστιμότερο ίσως μανιτάρι της ελληνικής φύσης το περίφημο *Amanita caesarea*.)

Είχα πάρει μερικές φορές και τα έφαγα τηγανιτά απολαμβάνοντάς τα με περιωπή ηδονή.

Αυτό συνεχίστηκε κανά δυο χρόνια και μετά εξαφανίστηκαν. "Δεν τα μαζεύουν πια", μου είπε ο μανάβης, "τόρα ασχολούνται με τον τουρισμό". Πράγματι στη Χαλκιδική είχε αρχίσει ήδη η οικοδόμηση των τουριστικών καταλυμάτων.

Τα ήμερα και καλλιεργημένα είδη είχαν κάνει εδώ και χρόνια την εμφάνισή τους. Οι τιμές ήταν κάπως υψηλές, αλλά κυρίως τα συνόδευε η προκατάληψη κι ένας ανομολόγητος φόβος για πιθανή δηλητηρίαση. Τίποτε δεν έδειχνε ότι σε λίγα χρόνια η κατανάλωση μανιταριών και η πληθώρα των γευστικών πειραματισμών, θα αποτελούσε ένδειξη - και απόδειξη ακόμη και κοινωνικής καταξίωσης. Στη μόδα λοιπόν τα καλλιεργημένα μανιτάρια, άγνωστος όμως ακόμη ο τεράστιος κόσμος των άγριων ειδών.

Κι όμως η ύπαρξη τους, ταυτόχρονη σχεδόν με τη γέννηση της ζωής πάνω στη γη, συνδέθηκε με τον πολιτισμό των λαών. Και το ιδιόμορφο και πολύχρωμο σχήμα τους (φαλλόμορφο στις περισσότερες εκδοχές), λατρεύτηκε σα δύναμη γονιμοποιητική και ζωοφόρα. Όπως στη Γουατεμάλα και το Μεξικό,



hygocybe persistans



amanita muscaria ΦΩΤ. Γ. ΣΥΤΙΜΙΔΗΣ





όπου τα πέτρινα ομοιώματά τους φθάναν τα ... 10 μ. ύψος!

Στη δικιά μας Κίμωλο, σ' ένα άλλο πέτρινο "μανιτάρι", ο αέρας σμίλεψε τα τοπικά πετρώματα και γέννησε ένα "σκιάδιο", όπως το ονομάζουν οι ντόπιοι.

Αλλά και στην Κοζάνη, πολλοί από τους γνωστούς γεωλογικούς σχηματισμούς, τα "μπουχάρια", μοιάζουν με μανιτάρια.

Εμβληματικές οι μορφές των μανιταριών ενίσχυαν τη μυθολογική τους καταγωγή μέσα απ' τις παραισθισιογόνες ιδιότητες που πολλά απ' αυτά διαθέτουν. Κατά τους ερευνητές, ο αρχαιοελληνικός κυκεώνας παρασκευάζονταν με δημητριακά που είχαν προσβληθεί από το μύκητα *claviceps purpurea*, και κατανάλωναν οι μύστες των Ελευσίνιων Μυστηρίων. Γοητευτική και ποιητική είναι η ερμηνεία της γέννησης των μανιταριών που δίνει ο Πλούταρχος (Συμποσιακά IV,2) Τόσο οι αμανίτες όσο και τα ύδνα - οι σημερινές τρούφες - γεννιόταν ή ανέρχονταν απ' τα βάθη της γης στο φως, απ' τους κεραυνούς του Δία!

Στις ψυχρότροπες ουσίες πολλών ειδών αυτού του ποικιλώνυμου φυτολογικού κόσμου που αναπτύσσεται στη σκιά των άλλων φυτών και δέντρων, στάζοντας υγρασία, οι πρόωμοι λαοί της ιστορίας, αναζήτησαν την ερμηνεία του κόσμου, των φαινομένων, και της ύπαρξής τους. Επιδίωξαν την απογείωση και τη συνάντηση με τους θεούς.

Αιγύπτιοι και Βαβυλώνιοι, Αζτέκοι και Ίνκας, βάλαν τα μανιτάρια όχι μόνο στο βωμό των θεών τους, αλλά και στα πλούσια τραπέζια. Ανακάλυψαν τη νοσταλγία της σάρκας τους. Ιδιαίτερα οι Έλληνες και οι βουλμικοί Ρωμαίοι μαγείρεψαν και επινόησαν δεκάδες συνδυασμούς. Ο Απίκιος μας παραδίδει ένα σωρό πιάτα με βραστά, ψητά ή τηγανητά μανιτάρια, μεγειρωμένα με ξύδι, μέλι, λάδι, κόλλιαντρο, κρασί, δυόσμο, σίφι, σέλινο, κύμινο και βέβια τον αναπόφευκτο και γνωστό απ' τα χρόνια του Βυζαντίου γάρο!

Τα μανιτάρια δίνουν και δίνουν τροφή, σκόρπισαν όμως και το φαρμάκι. Φαρμάκι και Φάρμακο δεν είναι μόνο κοντά σα λέξεις, αλλά και σαν νόημα. Η Φαρμακολογία απ' τα πρώτα σπέρματά της με τον Ιπποκράτη, κι αργότερα πιο συστηματοποιημένα με



2



3



4

1. *psathyrella piluliformis*

2. *amanita caesarea*

3. *amanita phalloides*

4. *boletus aereus* Φ.Π. Δ. ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ



cantharellus cibarius & sykogafos

το Διοσκουρίδη, ενέταξε τους μύκητες στις έρευνές της και στην παρασκευή γιατρικών για πάμπολλες ασθένειες.

Το μύκητα *Fomes Fomentarius* (δηλ. εύφλεκτο), προτείνει ο Ιπποκράτης για κατηρισμό (καίειν δε τα μεν σαρκώδεα σιδηρίοισι, τα δε οστώδεα και νευρώδεα), οστών και νεύρων. Η πενικιλίνη γεννήθηκε απ' τη μούχλα (*Penicillium notatum*, και *Penicillium chrysogenum*) και έσωσε ζωές αντιμετωπίζοντας, αήττητες μέχρι τότε ασθένειες όπως η σύφιλη.

Η ψυχιατρική, όπου χρειάστηκε δραστική επέμβαση για τη θεραπεία ακράων καταστάσεων, απευθύνθηκε στις ουσίες ψιλοσιβίνη και ψιλοσίνη των μυκήτων που ανήκουν στα γένη *Psilocybe Gymnopilius*, *Conocybe* και *Panaeolus*. Αλλά ακόμη πιο θεαματικά είναι τα αποτελέσματα σε σύγχρονες ασθένειες, όπως ο καρκίνος και το AIDS.

Ο Βωλίτης ο φαγώσιμος, η Λαγγερμάνια η γγάντια και άλλα είδη παρεμποδίζουν την ανάπτυξη καρκινικών όγκων. Ενώ στη μακρινή Κίνα, σε πειράματα, η Γκρίφολα η πολύφυλλη, ή Λεντινίσκη η εδώδιμη και η Φλαμμουλίνη η βελουδόποδη, αποξηραμένες σε μορφή σκόνης, έχουν αποδειχθεί θερα-

πευτικές για την ηπατίτιδα και το AIDS. Φάρμακα όπως η κορτιζόνη, η εφεδρίνη, η ασπεργιλίνη και πολλές βιταμίνες αλλά και αντιβιοτικά, έχουν ουσίες που προέρχονται από μύκητες.

Η πολυπλοκότητα της Ελληνικής Μυκητοχλωρίδας

Η χώρα μας διαθέτει ένα πλούσιο κόσμο από μανιτάρια από Βορρά προς Νότο. Ο **Γιώργος Κωνσταντινίδης**, ένας ακούρατος μελετητής του πολύχρωμου πληθυσμού τους, κατέγραψε και φωτογράφησε γύρω στα **2000** είδη, μόνο στο **Νομό Γρεβενών**, όπου εργάζεται σα δάσκαλος, και μελετά την μικροκοινωνία τους.

Το 2002 εκδίδεται απ' τη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Γρεβενών σ' ένα σύνολο 240 σελίδων, η επίπονη καταγραφή του κόσμου των μανιταριών, που επιχειρήσε τα προηγούμενα χρόνια. Στον επιμελημένο αυτό τόμο (πολύτιμο εγχειρίδιο), ερευνά και φωτογραφίζει ένα μεγάλο μέρος από τα πάνω από 2000 είδη που φύονται μόνο στο νομό του. Αν και μέχρι τότε έχουν υπάρξει κι άλλες εκδόσεις, η έκδοση αυτή εγκαινιάζει μια νέα



morchella esculenta



ramaria botrytis



coprinus comatus



geastrum elegans

περίοδο συνειδητοποίησης του σπουδαίου τους περιβαλλοντικού ρόλου και ενθαρρύνει τους φίλους των μανιταριών στην παραπέρα εξερεύνηση του μυθικού τους κόσμου. Ο ίδιος έχει στο μεταξύ ανακαλύψει κι άλλα είδη, ενώ ένας αέρας μανιταροφιλίας πνέει απ' τα ορεινά Γρεβενά και φανατικοί κι

ορκισμένοι φίλοι του γευστικού σαρκώδους καρποσώματός τους, δημιουργούν Συλλόγους και ενώσεις για την προστασία και μελέτη των μανιταριών (το 1999 το σύλλογο Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας, το 2004 ανάλογο σύλλογο στη Λάρισα, και το 2005 στην Ξάνθη). Ενώ απ' το 2003, κάθε

Αύγουστο στις όχθες του Βενέτικου, χιλιάδες μανιταρόφιλοι γιορτάζουν στην **"Πανελλήνια Γιορτή Μανιταριού"**.

Τα μανιτάρια δεν αγαπούν τη μοναξιά. Γεννιούνται και πεθαίνουν αγκαλιά με ρίζες άλλων φυτών και δέντρων, πάνω σε κορμούς ζωντανών ή νεκρών δέντρων (που τους λέμε ξενιστές). Δεν ζητούν παρά υγρασία, μετά κυρίως από βροχές, υγρή ατμόσφαιρα (ιδανικές εποχές: Φθινόπωρο και Άνοιξη), και όχι χαμηλές θερμοκρασίες.

Από εκεί και μετά, το πολύτιμο έργο τους είναι να διασπάσουν τις οργανικές ενώσεις των νεκρών φυτικών ή ζωικών υπολειμμάτων της φύσης, ανανεώνοντας και διευκολύνοντας τη γέννηση νέων φυτών, της ίδιας της ζωής!

Μέρος της άγριας φύσης, το μανιτάρι, γεννιέται, πολλαπλασιάζεται και καρποφορεί χωρίς την παρέμβαση του ανθρώπου. Στον άνθρωπο όμως προσφέρει μια εκλεκτή τροφή. Φτωχό σε πρωτεΐνες (μόνο 1%), περιέχει όμως βιταμίνες B1, B2, C, D, P2, PP, 0,2% λίπη και 6% γλυκίδια. Οι ορεινοί πληθυσμοί της χώρας επέζησαν σε δύσκολες ιστορικές περιόδους καταναλώνοντας μεγάλες ποσότητες μανιταριών. Μαζί με τα άγρια βρώσιμα



tuber aestivum

χόρτα, το κυνήγι θηραμάτων παλιότερα και το ψάρεμα στις παραάκτιες περιοχές, τα μανιτάρια κατέχουν μια σημαντική θέση στο διατροφικό λεξικό του Έλληνα, σ' εποχές πριν την πλήρη εμπορευματοποίηση της τροφής και την εκβιομηχάνισή της.

Κάθε ελληνική γωνιά έχει τα δικά της μανιτάρια ή όμοια μ' άλλες περιοχές που όμως οι ντόπιοι τα βαφτίζουν με άλλο όνομα. Ο γλωσσικός και ονοματολογικός πλούτος είναι ατέλειωτος, κι ακαταχώρητος ακόμη.

Τα μανιτάρια δεν αγαπούν τη μοναξιά. Γεννιούνται και πεθαίνουν αγκαλιά με ρίζες άλλων φυτών και δέντρων, πάνω σε κορμούς ζωντανών ή νεκρών δέντρων. Δεν ζητούν παρά υγρασία, μετά κυρίως από βροχές, υγρή ατμόσφαιρα (ιδανικές εποχές: Φθινόπωρο και Άνοιξη), και όχι χαμηλές θερμοκρασίες.



Μια συνάντηση με τον Γιώργο Κωνσταντινίδη στο εστιατόριο "Αυλαίς" στα Γρεβενά.

Αν θα μπορούσαμε να συναντήσουμε τον συγγραφέα παρά μόνο σ' ένα στέκι που προσφέρει πιάτα με μανιτάρια, σ' ένα μανιταρότοπο. Ο **Θεόδωρος Καραγιάννης**, υπεύθυνος του "Αυλαίς", ευγενικός και πρόσχαρος οικοδεσπότης, ετοιμάζει το τραπέζι. Δηλαδή σερβίρει το Ζαρκαδίσιο (μακρολεπίδια η υψηλή). Ένα μανιτάρι που το "κεφάλι", πιάνει ένα ολόκληρο πιάτο! Παναρισμέ-



νο κι απλώς τηγανητό διαθέτει εσωτερική υγρή νοστιμιά χωρίς την παραμικρή προσθήκη άλλου μυρωδικού. Σ' άλλο πιάτο, τρυφερά καλογεράκια και πευκομανίταρα (*Lactarius Volemus* λάθος το σωστό: *Lactarius deliciosus* και *Lactarius salmonicolor*). Σε πιατέλα μια σειρά από χτενάκια (*Ramaria sp.*), μωσχομανίταρα (*Calocybe gambosa*), μαράσμιους (*Marasmius oreades*) και "κοτόπουλο" του δάσους (*Laetiporus sulfureus*), συνυπάρχουν με μια ελαφρά άρμη, τουρσί, σε διάφορα χρώματα και σχήματα. Δυστυχώς έλειπε ο κανθαρέλος ο φαγιώσιμος (*Cantharellus cibarius*, το γνωστό ως νερατζάκι ή κιτρινούσκα,) που μετά από αλλεπάλληλους πειραματισμούς απεδείχθη ιδανικό ως γλυκό του κουταλιού!

Ο Γιώργος, δάσκαλος, στο αντικείμενο που λατρεύει και το υπηρετεί ανιδιοτελώς με

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ "ΑΥΛΑΙΣ", Πλατ. 25ης Μαρτίου Γρεβενά, ΤΗΛ. 24620 25402.

πάθος, μας μιλάει για την τεράστια οικονομική σημασία που θα είχε μια οργανωμένη σήμερα εμπορία αυτού του τεράστιου πλούτου που προσφέρουν τα δάση των Γρεβενών. Οι λαθροσυλλογές απ' τους γείτονες Ιταλούς είναι γνωστές σ' όλους, όπως και το ιταλικό Πορτοίνοι που συχνά έχει ελληνική καταγωγή. Όσο για την αριστοκρατική **Μορχέλλα**, όλοι περιμένουμε τη μαζική της εμφάνιση στις περιοχές που κήκμαν φέτος το καλοκαίρι και μαζί με μας και οι γνωστοί-άγνωστοι λαθροκυνηγοί.

"Στην Ελλάδα δεν υπάρχει κανένας νόμος που να αφορά τη συλλογή και το εμπόριο αυτο-

4 η ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΓΙΟΡΤΗ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
18, 19 & 20 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2006
 ΓΡΕΒΕΝΑ, ΓΕΒΥΡΑ ΣΠΑΝΟΥ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΔΗΜΟΣ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ: ΜΑΝΙΤΑΡΟΚΚΑΛΑΝΕΣ
 ΠΡΟΕΔΡΟΣ: ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ
 ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΑΛΑΚΑΣ
 ΓΡΑΦΕΙΟ: ΜΑΝΙΤΑΡΟΚΚΑΛΑΝΕΣ
 ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ
 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΙ ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ: ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ, ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ, ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ

Μ.Ο.Τ. Δ.Ε.Π.Ε.Τ.
 ΜΑΝΙΤΑΡΟΚΚΑΛΑΝΕΣ
 ΑΥΤΕΓΧΕΙΡΕΣ
 ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΤΕΡΕΩΝ
 ΕΡΕΥΝΑ ΠΑΡΕΤΕΡΑΣ ΑΥΤΕΓΧΕΙΡΕΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, 18 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ: ΑΛΒΑΝΙΚΟ ΤΡΙΟ ΝΟΣΤΑΛΓΙΑ - ΕΠΙΣΚΟΡΓΙΑ - STEAMBOAT - TRIP HOP
 ΣΑΒΒΑΤΟ, 19 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ: ΑΛΒΑΝΙΚΟ ΤΡΙΟ ΝΟΣΤΑΛΓΙΑ - ΠΙΛΔΟΜΑΖΙΔΙΑ - ΜΑΝΙΤΑΡΟΚΚ - DARK NIGHTMARE
 ΚΥΡΙΑΚΗ, 20 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ: ΓΡΕΒΕΝΩΤΕΣ ΕΒΗΘΟΙ ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΕΣ - ΓΡΕΒΕΝΩΤΙΚΗ ΠΙΛΑΕΑ - BULL DOZA - HIP HOP

Άναστε τα μανιτάρια, περνούστε όμοια στιγμές τη ζωή!

φρών μανιταριών, πράγμα που εγκυμονεί κινδύνους για την μικροχλωρίδα και τα ελληνικά δάση", λέει ο Γ. Κωνσταντινίδης, "με εξαίρεση τη Δ/ση Δασών Γρεβενών".

Η κατανάλωση των άγριων μανιταριών αποτελούσε συνήθως την τροφή των φτωχών ορεινών πληθυσμών, και προτού αυτά ενταχθούν στη σύνθεση ακριβών εδεσμάτων (τάση που ολοένα και μεγαλώνει τα τελευταία χρόνια) μαγειρεύονταν με ελάχιστους τρόπους. Ο Θεοδ. Καραγιάννης, θυμάται εκτός απ' τα ψητά και τηγανιτά, τα γιαχνί (με κρεμμύδια και σάλτσα), και τηγανιτά με κουρκούτι και σκόρδο. Ο Γιώργος μας μιλάει για μια κρέμα από σκόνη, με ξερά βασιλικά και καλογεράκια με την οποία μεγάλωσε η ποιήτρια Αγαθή Παπαδοπούλου από το Κυπαρίσι Γρεβενών. Επισημαίνω την ανάγκη, πλάι στην ογκώδη εργασία της φυτολογικόατρικής μελέτης των μανιταριών, να γίνει μια συλλογή αυθεντικών τρόπων μαγειρέματος των ποικίλων μυκήτων. Χωρίς αυτή δεν μπορεί και δεν θάναυ φυσική η συνέχεια της όποιας γαστρονομικής εξέλιξης και πειραματισμού. Απ' το συμπαθητικό και ζεστό χώρο του

"Αυλαίς" ο Θ. Καραγιάννης μας διαβεβαιώνει ότι έχουν παρελάσει μαγειρεμένα πάνω από ... **80 είδη μανιταριών!**

Οι κάτοικοι των χωριών, Κυδωνιές, Ροδοχώρι, Πεντάλοφος, Δασύλλιο, Λείψι, Κυπαρίσι κι άλλων θάχουν πολλά να μας πουν για τους διάφορους τρόπους που επινόησαν στο μαγείρεμα των μανιταριών, και στη συντήρησή τους (αποξήρανση και βούτηγμα στο σταχτόνερο). Όσο συνεχίζεται η κουβέντα ανάμεσα στα τοιμπολογήματα της Ραμάριας και του Μοσχομανιταρου, ο Γιώργος μιλάει με ένταση για τα πράγματα που θα μπορούσαν να γίνουν ώστε να στηρίξουν μια ολόκληρη "βιομηχανία" κερδοφόρα για τους μανιταροσυλλέκτες και όσους θα εμπλέκονταν σ' ένα τέτοιο σύστημα (ξενοδόχοι, εστιατόρες, οργανωτές περιπατητικών διαδρομών, πώληση αναμνηστικών κ.τ.λ.).

Τον ρωτώ τι ήταν αυτό που τον συγκίνησε στον κόσμο των μανιταριών. "Μεγάλωσα μέσα στη φύση και έμαθα από νωρίς τις λαϊκές ονομασίες των φυτών. Δοκίμασα το 1989 για πρώτη φορά μανιτάρια και ενθουσιάστηκα. Αποφάσισα να τα γνωρίσω καλύτερα και να

μπω σ' ένα άγνωστο, συναρπαστικό κόσμο και εκπληκτικά σχήματα, χρώματα, γεύσεις και αρώματα. Ίσως να "ευθύνεται", σ' αυτό και ο παππούς μου Γιώργος, πρόσφυγας απ' το Αγ Νταγ Μαντέν (μεταλλεία του Λευκού Όρους) του Πόντου, δάσκαλος και εκείνος, που έφερε σπόρους απ' την "πατρίδα" και ασχολήθηκε ιδιαίτερα με την καλλιέργεια των οπωροφόρων, με 3 βραβεύσεις στη Διεθνή Έκθεση της Θεσσαλονίκης. Η συλλογή τους είναι μια συλλογική ψυχαγωγία γι' αυτό και δεν μπορώ να φάω ταμανιτάρια που μάζεψα αν δεν τα μοιραστώ με κάποιους άλλους.

Βρίσκω όμως πολύ σπουδαία την παρατήρηση ότι η συλλογή τωνμανιταριών ενεργοποιεί και τοποθετεί τον τροφосуλλέκτη άνθρωπο στην αφετηρία της ύπαρξής του. Θυμάμαι μ' αυτό ότι έχω πάρα πολλά χρόνια να δω παιδιά ανεβασμένα σε δέντρα να κόβουν μούρα, κορόμηλα ή μούσουμυλα. Ίσως και νάχουν ξεχάσει πια πως αυτά που αγοράζουν απ' τα super markets βγαίνουν από κάποια δέντρα!"

Η υπόθεση τωνμανιταριών συνδεδεμένη με την προουτασία της άγριας φύσης αποτελεί εθνικό ζήτημα. Η εξοικείωση των νέων Ελλήνων με τα διάφορα βρώσιμα είδη και η ένταξή τους στη διατροφή είναι υγιεινή επιταγή, πολύ πιο πάνω απ' τη γνώση ότι η Τρούφα είναι το ακριβότερομανιτάρι. Εξ'

άλλου τρούφες (και άσπρες και μαύρες) έχουμε και εμείς στα χώματά μας. "Μπροστά στη Μοσχέλλα όμως η Τρούφα είναι απλώς ένας μύθος", συμφωνούν ο Γιώργος και ο Θ. Καραγιάννης.

Φεύγουμε και ονειρεύομαι τη στιγμή που σιγοπερπατώντας ανάμεσα σε καστανιές, πεύκα, βαλανιδιές και οξιές, θα γεμίσω το μικρό μου καλάθι με Αμανίτες του Καίσαρα, Κανθαρίσκους, Κοράλλια, Ελατομανιτάρια, Χτενάκια.

Ραντεβού στις όχθες του Βενέτικου τον Αύγουστο.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ευχαριστούμε

Τον ακούραστο ερευνητή και συγγραφέα **Γιώργο Κωνσταντινίδη** για τις πολύτιμες πληροφορίες και την πείρα του γύρω απ' τον κόσμο τωνμανιταριών.

Τον **Θόδωρο Καραγιάννη**, ιδιοκτήτη του εστιατορίου "Εν Αυλαίς", για τη φιλοξενία και τις πλούσιες γεύσεις που μας χάρισε.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Γιώργος Κωνσταντινίδης - **ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ**, ένας παραμυθένιος μικρόκοσμος.

Μπορείτε να παραγγείλετε τα βιβλία του Γ. Κωνσταντινίδη στην ηλεκτρονική διεύθυνση info@manitari.gr, www.manitari.gr

