

Pilze im alten Rußland

KLAUS MÜLLER

In ihrem Buch „Mushrooms, Russia and History“ unterscheiden R. G. WASSON und seine Ehefrau V. P. WASSON, eine gebürtige Russin, mykophile und mykophobe Völker. Zu denen, die sich schon seit sehr alter Zeit für Pilze, hauptsächlich als Nahrung, interessieren, zählen die Autoren dieses hochinteressanten Buches die slawischen Völker und insbesondere die Russen.

Selbst in der schöngeistigen Literatur hat die Leidenschaft der Russen für Pilze ihren Niederschlag gefunden. Begegnungen mit Pilzen finden sich von den Klassikern der russischen Literatur an bis zur russischen Sowjetliteratur. So treffen wir sie in dem Versroman „Eugen Onegin“ des größten russischen Dichters A. S. PUSCHKIN, dessen Liebe zur russischen Folklore allenthalben bekannt ist, bei N. W. GOGOL, dem Mitbegründer des kritischen Realismus, in seinem Werk „Gutsbesitzer alter Zeiten“, zugleich bei I. S. TURGENEW, einem der größten russischen realistischen Schriftsteller, in seinem Roman „Neuland“ und der Erzählung „Der Tod“ aus den „Aufzeichnungen eines Jägers“, bei dem bedeutendsten Satiriker des russischen kritischen Realismus und revolutionären Demokraten M. J. SALTJKOW-SCHTSCHEDRIN in seinem berühmtesten Werk, in dem in Form einer Familienchronik geschriebenen Roman „Die Herren Golowljow“. Weiterhin müssen hier der große russische Realist und Gesellschaftskritiker L. N. TOLSTOJ mit seinem Roman „Anna Karenina“ und seinen autobiographischen Erinnerungen „Knabenjahre“ sowie der Prosaist A. P. TSCHECHOW mit seinen Erzählungen „Weberwirtschaft“ sowie „Die Sirene“ und nicht zuletzt der Begründer des sozialistischen Realismus M. GORKIJ mit seinem autobiographischen Roman „Unter fremden Menschen“ genannt werden. Außerdem sind zu erwähnen der Erzähler D. N. MAMIN-SIBIRJAK mit dem Roman „Gold“ und der Erzählung „Die Versuchung des Spiridion“, M. M. PRISCHWIN mit seiner Erzählung „Die Weiberpfütze“, N. N. LJASCHKO mit seinem bedeutendsten Werk, dem autobiographischen Roman „Das süße Zuchthaus“ und schließlich S. W. MAKSIMOW mit seinem Werk „Waldesdickicht“. Pilze fanden Eingang in Gedichte der Lyriker L. A. MEJ, eines Vertreters der „reinen Kunst“ und W. W. CHLEBNIKOW, eines der Begründer des russischen Futurismus, und noch im Alter schrieb der Prosadichter S. T. AKSAKOW, ein ausgezeichnete Kenner der russischen Landschaft, der durch Schilderungen seiner Erlebnisse als leidenschaftlicher Angler und Jäger berühmt wurde, seine wenig bekannte Arbeit „Bemerkungen und Beobachtungen eines Pilzjägers“. Auch in seiner Erzählung „Die Kinderjahre Bagrows des Enkels“ berichtet er über Begegnungen mit Pilzen. Nicht zuletzt muß auf P. I. MELNIKOW-PETSCHERSKIJS großen, dem Leben der Altgläubigen gewidmeten Roman „In den Wäldern“, in dem

er zahlreiche Beobachtungen aus dem Volksleben verarbeitet, hingewiesen werden. In diesen Werken begegnen uns vor allem der Wimpern-Milchling (*Lactarius resimus* Fr.) sowie der echte Reizker [*Lactarius deliciosus* (L. ex Fr.) S. F. GRAY], vorzugsweise in der für die russische Sprache so charakteristischen verkleinernden Zärtlichkeitsform.

Zeugnisse für das große Interesse der Russen für Pilze reichen in der Geschichte dieses Volkes weit zurück und finden sich bereits beizeiten im alten russischen Schrifttum. Die älteste mir bekannt gewordene Bezeugung für Pilze stammt aus einem „Vorschriftenkodex“ aus dem Jahre 1493, wo es heißt: „und in der Woche des Feodor – am Montag, Mittwoch und Freitag – esse man Brot, Kohl und Pilze“.

Abgesehen von zahlreichen Erwähnungen von Pilzen ohne Unterscheidung von Arten sind es vor allem der Steinpilz (*Boletus edulis* BULL. ex Fr.), die Speisemorchel (*Morchella esculenta* L. ex Fr.) und besonders die schon erwähnten Reizker und Milchlinge, die uns früh im alten russischen Schrifttum begegnen. Bezeugungen für einzelne Arten finden sich bereits in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. So begegnet uns der Reizker in einem Kräuterbuch des Jahres 1534. Auch für den Milchling gibt es Belege aus dem 16. Jahrhundert, so beispielsweise im „Ausgabenbuch des Obnorsker-Klosters für die Jahre 1568 – 1570“ „Milchlinge für 5 Denga“ und „Milchlinge für 10 Altyn“¹⁾. Ein früher Beleg für den Steinpilz findet sich im „Domostroj“ aus der Mitte des 16. Jahrhunderts, einem Codex, der für das gesellschaftliche religiöse und familiäre Leben des russischen orthodoxen Christen Verhaltensweisen bietet, aber auch zahlreiche Hinweise für Zubereitungen von Speisen enthält; dort heißt es: „und an den Fastentagen esse man Piroggen mit Kascha, . . . mit Steinpilzen und Reizkern“ und weiter „mit . . . Steinpilzen, Reizkern und Milchlingen, mit Mohn und Kascha . . . und Kraut gefüllte Piroggen“ (als Fastenspeise).

Aus Dokumenten vom 16. Jahrhundert an werden Pilze vielfach bekannt. Sie begegnen uns vorzugsweise in „Einnahmen- und Ausgabenbüchern“ der Klöster, wo sie als Bilanzpositionen erscheinen: „es wurden Gurken und Reizker für zwei Griwna gekauft“ (1568/1570), „Milchlinge und Reizker für zwei Griwna“ (1573/1574), „(es wurde Geld ausgegeben) für Rüben, Möhren, Gurken, eingesalzene Pilze, für Lauch, Knoblauch und Hanföl“ (1585/1589), „am selben Tage kaufte man ein Fäßchen eingesalzene Milchlinge für den täglichen Hausbedarf, man gab für die Milchlinge drei Altyn und nichts darüber“ (1585/1589), „man kaufte als Nahrung Milchlinge und Reizker für 12 Altyn“ (1605/1606) „es wurden zwei Steintöpfe Milchlinge und ein kleiner Zuber Reizker gekauft“ (1690).

In anderen Dokumenten werden Zubereitungsweisen von Pilzen empfohlen. So beispielsweise in dem „Ausgabenbuch der Verwaltung des Patriarchen für Speisen, die dem Patriarchen Adrian und Personen unterschiedlichen Ranges gereicht worden sind, von September 1698 bis August 1699“, wo sich folgende Belege finden: „gekochte Reizker in Saft“, „gekochte Reizker

in Mohnsaft“, „kalte Reizker mit Lauch“, „im eigenen Saft geschmorte Reizker“, „gekochte Reizker mit Butter“, „gebackene Reizker“, „kalte Pilze mit Meerrettich“, „kalte Milchlinge mit Lauch“, „gekochte Milchlinge in Saft“, „kalte Milchlinge“, „Morcheln mit Sahne und Eiern“, „kalte kleine Steinpilze mit Meerrettich“, „Pilze in Teig mit getrockneten Weintrauben und Sirup“, „Eierschwämmchen mit Sahne und Eiern“, auch „Plinsen mit Steinpilzen, Reizkern und Milchlingen“ („Domostroj“), wo sich auch die Empfehlung findet: „man trockne auch Pilze und salze Milchlinge und Reizker ein“. In einem Buch mit „Anweisungen für einen Koch“ aus der 1. Hälfte des 18. Jahrhunderts wird angeraten, „Speisen mit frischen Morcheln bereite man ebenso wie mit Egerlingen zu“. Im „Briefwechsel des Truchsessens BESOBRASOW“ (1687) findet sich folgendes Zeugnis: „Lasse er mich gnädig wissen, Herrscher ANDREJ ILJITSCH, ob Milchlinge und getrocknete Steinpilze vonnöten sind“. KIRSCHA DANILOW teilt in seiner Sammlung „Alte russische Gedichte“ mit: „Die Schweine grunzen, die Ferkel grunzen, und Kohl in Butter – ist das etwa kein Essen? Dazu Pilze mit Knoblauch – ist das keine Delikatesse?“.

Vielfach erscheint der Reizker in Begleitung von Kaviar: „Anweisung an den Haushalter, wie er im Keller allerlei eingesalzene Vorräte . . . aufzubewahren habe: Fleisch, Fisch, Kohl, Gurken, Zwetschen, Zitronen, Kaviar, Reizker und Milchlinge und weiterhin: „Im Keller . . . bewahre . . . verschiedenerlei Gemüse, Reizker, Kaviar . . . auf“ (beide „Domostroj“).

Nicht nur als Delikatessen, sondern auch als Fastenspeisen werden Pilze empfohlen – wie Belege aus dem „Domostroj“ bereits gezeigt haben. So findet sich in dem Werk des GRIGORIJ KOTOSCHICHIN „Über Rußland unter der Herrschaft des Zaren ALEKSEJ MICHAJLOWITSCH (1666 – 1677)“: „und zu den Großen Fasten und den Fasten der Himmelfahrt der Gottesmutter werden Speisen zubereitet – roher und gekochter Kohl, Milchlinge, eingesalzene Reizker, auch rohe und gekochte, sowie Speisen aus Beeren, doch ohne Butter“; auch „und für die Tage der Fasten fülle man sie (Piroggen) mit Grütze, Erbsen, Fruchtsaft, mit Rüben, Steinpilzen oder Reizkern oder mit Kraut“ („Domostroj“).

In diesen Texten tritt neben dem auch bei uns allenthalben bekannten Echten Reizker vor allem ein Milchling auf, der im Russischen mit gruzd', einem Wort, das nur im Ostslawischen bezeugt ist und trotz mancher Versuche keine sichere Erklärung gefunden hat (vgl. VASMER, MERKULOWA u. a.), bezeichnet wird (davon auch das Wort gruzdovnik „Wald, wo viele dieser Milchlinge wachsen“). gruzd' wird von Anfang an als ein scharfer Pilz beschrieben und erscheint beispielsweise im Akademie-Wörterbuch 1789 ff. als *Agaricus piperatus*, vorher bereits bei WEJSMANNOW (1731) u. NORDSTET (1780), später in Bestimmungs- und Handbüchern für Pilzsammler, in Wörterbüchern, vor allem auch botanischen (vgl. AANNENKOW), sowie in Enzyklopädien bis etwa zur Mitte unseres Jahrhunderts als *Lactarius piperatus*, teilweise mit den deutschen Äquivalenten „Pfefferschwamm, Pfefferpilz“, auch

„Pfefferling“. Nur vereinzelt findet sich für das russische Wort auch *Lactarius vellereus* (z. B. bei BORODIN). Da gruzd' nur ein Pilz sein kann, der in Zentralrußland vorkommt, handelt es sich wohl kaum um den Pfeffer-Milchling, für den als Verbreitungsgebiete insbesondere West- und Mitteleuropa, die Karpaten sowie das Baltikum angegeben werden. Deshalb ist offensichtlich davon auszugehen, daß zur Zeit des Erscheinens dieser Literatur noch wenig Klarheit über die Bestimmung der weißlichen bis gelblichen Milchlinge herrschte, und man muß gruzd' wohl als eine Art Sammelbezeichnung für unterschiedliche Arten, die alle scharf und auf den ersten Blick untereinander auch ähnlich sind, ansehen – gemeint sind mit gruzd' wohl der vorzügliche *Lactarius resimus*, der mäßige *Lactarius piperatus* wie auch der fast ungenießbare *Lactarius vellereus*.

WASILKOW (1948) indessen hat die Milchlinge differenzierter bewertet, und es ist seit seiner Darstellung davon auszugehen, daß der allenthalben von den Russen als vorzüglicher Speisepilz geschätzte, bei uns indessen wenig bekannte Milchling derjenige ist, den er als *Lactarius resimus* Fr. „Wimpern-Milchling“ (gruzd' nastojascij), ein kleiner obligater Birkenbegleiter auf saurem Boden, bezeichnet und einen Speisepilz erster Kategorie nennt (vgl. WASILKOW [1959]), obwohl er den Fransen Milchling *Lactarius citriolens* POUZAR 1968 abbildet (vgl. hierzu auch POUZAR u. EINHELLIGER). Allerdings kann nicht ausgeschlossen werden, daß unter gruzd' – je nach der biogeographischen Situation – auch andere weißliche Milchlingarten gesammelt worden sein könnten. Indessen erfreut sich der Wimpern-Milchling bei den Russen seit alter Zeit großer Wertschätzung als schmackhafter Speisepilz. Dieser Pilz wird bisweilen als der bedeutendste Pilz, der eingesalzen wird, bezeichnet und DRÜPELMANN teilt über „Gebrauch und Nutzen“ dieses Milchlings mit: „Ohngeachtet dieser Schwamm einen scharfen pfefferartigen Saft enthält, der beinahe ätzend ist, so wird er dennoch von allen Einwohnern Rußlands ohne Nachteil genossen. Am schmackhaftesten und unschädlichsten wird er, wenn er eingesalzen und dann mit Essig und Zwiebeln gespeist wird“. In den „Pilzgerichten“ wird mitgeteilt, daß er nur eingesalzen genossen wird.

Der echte Reizker gehört allenthalben zu den vorzüglichsten Speisepilzen, und seine Wertschätzung als kulinarische Delikatesse (*deliciosus*) wird bei den Russen vielfach erwähnt. So nennen u. a. Rußlandreisende in ihren Berichten über dort als Nahrung dienende Pilze neben einigen wenigen anderen Arten vor allem eben den Reizker (vgl. z. B. COLLINS), und NEMNICH u. a. berichten, daß der Reizker von Rußland aus eingesalzen versandt wurde. Im Kräuterbuch des TABERNAEMONTANUS findet sich ein sehr früher Beleg für Reißken. Und das deutsche Wort Reizker stammt aus dem Slawischen – es erklärt sich – trotz eines möglicherweise umfangreichen Handels mit eingesalzenen und marinierten Reizkern der Russen mit Westeuropa – aus westslawischen Formen, deren Wurzel eins ist mit der des russischen Wortes ryzik. Von den zahlreich aus slawischen Sprachen entlehnten Pilzbezeichnungen ist Reizker die einzige, die in der neuhochdeutschen Schriftsprache Geltung

erlangt hat. Die Ausstrahlung der slawischen Reizker-Konservierungskultur reichte bis zu den Finnen, Ungarn, Rumänen, Schweden (hier bezeugt in einem Kochbuch von 1650), Dänen und Norwegern, wo Formen aus dem Slawischen den Reizker bezeichnen.

Im alten russischen Schrifttum ist eine weitere Art bereits früh bezeugt. Im bereits erwähnten Kräuterbuch des Jahres 1534 wird auch ein Schwamm agarik genannt, der – so heißt es dort – „an den Wurzeln der Tanne und Birke“ wachse, und sich im folgenden Text aus einem medizinischen Werk des Jahres 1679 findet: „Der großmächtige Herrscher gebot, vom guten, weißen und leichten 'Lärchenschwamm', der 'agarik' heißt, für den Handel in den Apotheken zwei Pud zu schicken“. Möglicherweise handelt es sich hier um den an alten Lärchenstämmen anzutreffenden Lärchenschwamm (*Laricifomes officinalis* (VILL. ex FR.) KOTL. & POUZ.), der bereits bei den alten Griechen zu Arzneizwecken verwendet wurde und darum in den Werken von Ärzten oft belegt ist. Am bekanntesten ist die Erwähnung bei dem griechischen Arzt und naturwissenschaftlichen Schriftsteller DIOSCORIDES (1. Jahrhundert u. Z.), der auf die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten dieses Pilzes hinweist. Der Lärchenschwamm wurde in der mittelalterlichen Heilkunde besonders als Purgier- und Brechmittel verwendet. Bei der Mystikerin HILDEGARD VON BINGEN (1098 – 1179), die auch zahlreiche naturwissenschaftliche und medizinische Werke schrieb, wird mitgeteilt, daß dieser Schwamm, der in alter Zeit wohl fälschlich auch als 'tannenswam' bezeichnet wird (vgl. auch das Gothaer Pilzherbarium), hauptsächlich aus Apotheken bezogen wurde (nach FISCHER).

Zu Anfang des 18. Jahrhunderts traf man auf dem Londoner Markt den Lärchenschwamm aus Rußland an (vgl. FLÜCKINGER). Das russische Wort agarik stammt direkt aus dem griechischen agarikón, das nach FRISK nach dem Ortsnamen Agaria (in Sarmatien) gebildet wurde, und FLÜCKINGER hält es für möglich, daß die an der Nordwestküste des Asowschen Meeres ehemals ansässigen Sarmaten den Lärchenschwamm in der Medizin zuerst angewandt haben; indessen weiß man, daß im weiten Umkreis dieses Meeres keine Lärchen vorkommen. (Für viele spezifisch mykologische Hinweise danke ich sehr herzlich Herrn Prof. Dr. habil. HANNS KREISEL, Greifswald).

A n m e r k u n g :

¹⁾
Altyn, Denga und Griwna sind Münzen mit bestimmtem Wert; ein Altyn betrug 6 Denga (= 3 Kopejken). Pud ist ein Gewicht von 40 russischen Pfund.

Literatur:

- N. ANNENKOW, *Botaniceskij slovar'*, Spb. 1878.
- I. P. BORODIN, *Kratkij ocerk mikologii*, Spb. 1897, S. 233.
- B. S. COLLINS, *The present State of Russia in a Letter to a Friend*, London 1871, S. 135: Sieben Arten von Pilzen werden erwähnt: *Rishices (Lactarius deliciosus)*, *Volnitsi's (Lactarius torminosus)*, *Gribbuy's (Boletus edulis)*, *Groozchdy (Lactarius piperatus/Lactarius resimus)*, *Dozhshoviki's (Lycoperdon)*, *Smorteshkyes (Morchella)*, *Maslenicks (Boletus luteus)*.
- E. W. DRÜPPELMANN, *Flora livonica oder Abbildung und Beschreibung der in Livland wildwachsenden Pflanzen*. VI, Riga 1810. Kurze Einleitung in die Naturgeschichte der Schwämme. Nr. 26.
- EINHELLIGER in: *Zeitschrift für Pilzkunde* (1965) S. 48 – 53.
- H. FISCHER, *Die heilige HILDEGARD von BINGEN. Die erste deutsche Naturforscherin und Ärztin. Ihr Leben und Werk*, München 1927, S. 190.
- H. FISCHER, *Mittelalterliche Pflanzenkunde*, München 1939, S. 297.
- F. A. FLÜCKINGER, *Pharmakognosie des Pflanzenreiches*, 2. Auflage, Berlin 1881, S. 258 ff.
- H. FRISK, *Griechisches etymologisches Wörterbuch*, Band I, Heidelberg 1960, S. 7.
- I. N. MAKSIMOW, *Gribnye bljuda*, L'wow 1971, S. 162.
- W. A. MERKULOVA, *Ocerki po istorii narodnoj nomenklature rastenij*, Moskva 1967, S. 175 ff.
- PH. A. NEMNICH, *Allgemeines Polyglotten-Lexicon der Naturgeschichte . . .*, Band I, Hamburg/Halle 1793.
- Z. POUZAR in: *Ceská Mykologie* (1968).
- E. SCHIER u. F. GRÖGER, *Vierhundertjährige Pilzexsikkate*, in: *Mykologisches Mitteilungsblatt* 8 (1964), S. 37 – 41.
- Rossijskij s nemeckim i francuzskim perevodom slovar', socinennyj Iv. Nordstetom, Band I: A–N Spb. 1780.
- Slovar' Akademii Rossijskoj, Band II: G–Z, Spb. 1790, Sp. 384.
- J. TH. TABERNAEMONTANUS, *New vnd vollkommen Kräuterbuch. Mit schönen künstlichen vnd leblichen Figuren vnd Contereyten . . .*, Das ander Theyl, Frankfurt a. M. 1613.
- M. VASMER, *Russisches etymologisches Wörterbuch*, Band I, Heidelberg 1953, S. 312.
- B. P. WASILKOW, *S-edobnye i jadovitye griby srednej polosy evropejskoj casti SSSR. Opredelitel'*, Moskva – Leningrad 1948, S. 54.
- B. P. WASILKOW, *S-edobnye i jadovitye griby srednej polosy evropejskoj casti SSSR*, Moskva – Leningrad 1958, S. 34.
- R. G. WASSON u. V. G. WASSON, *Mushrooms, Russia and History*, New York 1957.
- WEJSMANNOW, *Nemecko-latinskij i russkij leksikon*, Spb. 1731, S. 168.

Dr. habil. K. MÜLLER, 110 Berlin, Achtermannstr. 21

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1980

Band/Volume: [24](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Pilze im alten Rußland 10-15](#)