

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 80 (2002)
Heft: 1

Artikel: Eine aussergewöhnliche Pilzexkursion nach China = Une tournée mycologique exceptionnelle en Chine
Autor: Schmid, Xaver
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936044>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Eine aussergewöhnliche Pilzexkursion nach China

Xaver Schmid

Neubühlstr. 22, 8623 Wetzikon

Im Rahmen meiner Tätigkeit im Bereich Kontrolle und Qualitätssicherung von Handelspilzen hatte ich diesen Sommer endlich die Möglichkeit, dem wichtigsten Exportland für Speisepilze, China, einen Besuch abzustatten.

Gerade bei Trockenpilzen stellt sich immer wieder die Frage der Artenreinheit. Dieses Problem ist meiner Meinung nach nur durch geschultes Personal zu lösen. Das darf aber nicht erst in der Schweiz beginnen, wo mit viel Aufwand und in Handarbeit versucht wird, eine dem Gesetz entsprechende Qualität zu erreichen. Ideal wäre, bereits die Sammler zu schulen – im Erdteil China sicher eine Illusion.

Nachfolgend einige Erlebnisse, Episoden und Gedanken.

Ankunft und Karaoke in Shenzhen

Nachtflug Zürich–Hongkong, der neue Terminal ist riesig, die Flughafenhalle gigantisch, mir ist kühl – gut ist da noch mein Winterpulli, den man auch im Flugzeug gut gebrauchen kann. Per Handy suchen wir unsere chinesischen Kontaktpersonen. Der Himmel ist bedeckt, grau und neblig, doch als wir endlich ins Freie kommen, verschlägt es uns fast den Atem. Nach so viel Klimaanlage nun die Sauna, Temperatur 39 Grad, Luftfeuchtigkeit 85%. Schnell in den gekühlten Bus, der uns nach China bringen wird. Modernste Autobahnen mit hektischem Verkehr führen uns vorbei an der Skyline der verschiedenen Stadtteile von Hongkong. Ausserhalb der Stadt werden in verschiedenen Buchten riesige Wohnsilos gebaut. Die meisten Gerüste, auch diejenigen der höchsten Wolkenkratzer, werden aus Bambus konstruiert. Unser erstes Ziel im «wirklichen» China ist ein Ort mit dem Namen Shenzhen. In meinem grossen, 25 Jahre alten Atlas ist dieser Ort weder eingezeichnet noch im Verzeichnis erwähnt – ein Provinznest wird mich erwarten. In der Ferne taucht ein Gewimmel von riesigen Wolkenkratzern auf. «Hongkong?», frage ich Mister Phang, er lächelt stolz und sagt: «Shenzhen». Ich erfahre, dass diese Satellitenstadt von Hongkong vor 20 Jahren geplant wurde. Heute zählt Shenzhen 3,5–4 Millionen Einwohner. Die Grenzkontrollen von Hongkong ins «wirkliche» China sind genau und werden doppelt durchgeführt. Danach Fahrt im gekühlten Taxi zum Hotel. Eine Suite im 28. Stock erwartet mich – für die ausländischen Gäste ist anscheinend nur das Beste gut genug. Am Abend das Nachtessen, typisch chinesisch; wir sind die einzigen Europäer im Restaurant und haben unsere Mühe mit den Stäbchen. Das Essen ist sehr reichhaltig, vielfach scharf, aber ausgezeichnet zubereitet und gut verträglich. Danach das Nachtleben, das heisst geselliges Beisammensein in einem Karaoke-Raum, eine weitverbreitete asiatische Leidenschaft. Jeder muss aus einer langen Reihe bildhübscher Chinesinnen seine persönliche Bedienung und Gesellschafterin auswählen. Wer jetzt aber an Prostitution denkt, irrt sich. Würfelspiele und Gesang zum Video-Playback sind heiss geliebt. Die Sitten sind im Vergleich zu umliegenden Staaten doch etwas verschieden.

Besuch in einem Pilz-Sortierbetrieb

Am nächsten Tag besuchen wir einen Pilz-Sortierbetrieb. Wir fahren, etwas ausserhalb der Stadt, in ein älteres, fast baufälliges Quartier. Das Gebäude wirkt schäbig, der einzige Zugang ein fragwürdiger Warenlift, dafür bedient von einem Liftboy. Im sechsten Stock aber sind wir angenehm überrascht. Helle, frisch gestrichene Räume, Büros mit Computern, Garderoben, Waschgelegenheiten, arbeitende Frauen mit Kopfhäube und Handschuhen erwarten uns. Soeben werden an grossen Tischen von etwa 50 Frauen getrocknete Morcheln aussortiert. Versimmelte und verkohlte Exemplare werden entfernt, gestochene und fremdartige (Verpeln, selten Lorcheln) ebenfalls. Gleichzeitig wird nach verschiedenen Grössen kalibriert, danach durchläuft die Ware das Metallsuchgerät, wird begast und kommt dann in ein gekühltes und entfeuchtetes Lager. Wir sind überrascht, die Frauen arbeiten flink und genau. Draussen dann wieder diese schwüle Hitze, innert Minuten klebt alles am Leib – schnell ins kalte Auto.



Vorsortierung der Ernte durch Sammlerinnen und Sammler bei einer Sammelstelle.
Tri préliminaire des récoltes dans un centre de ramassage.



In einem Sortierbetrieb bei Shenzhen. / *Une entreprise de tri près de Shenzhen.*

Betriebsbesichtigung im Pilzparadies Yunnan

Am nächsten Tag Flug nach Kunming (etwa 1300 km). Wir sind aber immer noch in Südchina. Die Weite dieses Landes ist für uns Schweizer kaum vorstellbar. Kunming überrascht mich als moderne, pulsierende Metropole mit etwa 3,5 Mio Einwohnern. Das Klima hier in der Höhe ist angenehm, beinahe schweizerisch. Unsere Unterkunft wieder in einem Wolkenkratzer-Hotel. Jetzt befinden wir uns in der Hauptstadt der pilzreichen, südchinesischen Provinz Yunnan. Von Kunming aus fahren wir auf guter Autobahn nach Chiu Xiong. Nach dieser Kleinstadt (400 000 Einwohner) enden die geteerten Strassen. Auch hier haben wir eine vornehme Unterkunft und perfekte Bedienung – keine Kakerlaken, keine Flöhe. Am nächsten Tag der erste Besuch in einer Sammelstelle, wo Frischpilze der Region angeliefert werden. Zuerst betrachten wir Partien von getrockneten Pilzen aller Qualitäten. Gegen Abend bringen die Sammler aus der Region ihre Funde. Sofort werden die angelieferten Pilze sortiert, gereinigt, danach konserviert, tiefgekühlt, in Salzlake eingeschlagen oder getrocknet. Das Trocknen geschieht, wegen der hohen Feuchte, während der Nacht in grossen holzbeheizten Öfen. Mit Gebläsen wird die heisse Luft in grosse Kisten geführt, wo die Pilze in Scheiben auf Sieben gestapelt werden. Mehrmals werden die Siebe umgeschichtet, um eine gleichmässige Trocknung zu erreichen. In der Provinz ausserhalb der Zentren wird natürlich bei günstigem Wetter auch an der Sonne getrocknet. Solche Partien sind meist dunkler in der Farbe. Ausserdem besteht die Gefahr, dass Insekten während der Trocknung ihre Eier platzieren. Wenn dann das Trockengut nicht bald begast und eventuell noch ungünstig gelagert wird (warm und feucht), können sich Insekten schlagartig vermehren und ganze Lagerbestände zerstören.

Als Ausserirdischer am Roten Fluss

Am nächsten Tag besuchen wir eine grössere Sammelstelle weit draussen auf dem Land. Nur gut, dass wir nun mit einem Geländefahrzeug unterwegs sind. Manche Strassenabschnitte sind ewige Baustellen. Die Erde ist leuchtend dunkelrot im reizvollen Kontrast zur üppig grünen Vegetation. In dieser Gegend fliesst der Rote Fluss mit seinem blutrot gefärbten Wasser. Diese Sammelstelle überrascht durch ihre Grösse. Etwa 300 Frauen sind während der Ernte mit der Verarbeitung der angelieferten Pilze beschäftigt. Während der Erntezeit sind das hier bis zu 10 Tonnen Frischpilze pro Tag. Ich sehe viele Körbe mit Steinpilzen (*Boletus reticulatus*, *aereus*), dem Grüngefelderten Täubling (*Russula virescens*), dem Milchbrätling (*Lactarius volemus*) – also viele alte Bekannte. Dann aber auch Körbe mit Pilzen, die ich noch nie im Leben gesehen habe. Vor allem exotische Röhrlinge der Gattungen *Boletus*, *Leccinum*, *Tylopylus*. Dank meiner Kenntnisse der Pilzsystematik und meinem chinesischen Pilzbuch (Gott sei Dank wenigstens mit einem lateinischen Index versehen), kann ich die meisten mir unbekanntes Arten in kurzer Zeit nachschlagen. Dies bringt mir viel Anerkennung. Anscheinend bin ich der erste «Ausserirdische» (Fremde werden als Aliens bezeichnet), der etwas mehr als Steinpilze und Morcheln kennt. Das Sammeln von Pilzen ist in dieser Gegend alte Tradition. Viele Leute hier haben recht gute Pilzkenntnisse, aber eine Pilzkontrolle auf dem Markt existiert zum Beispiel nicht. Das Angebot an Arten ist riesig. Jeder Sammler bringt seine Ernte irgendwie unter die Leute, sei es an einer Sammelstation, auf dem Markt oder auf dem Land direkt an der Autostrasse. Der Konsument ist also selber verantwortlich für das, was er an Pilzen kauft und verspeist. Angeblich sollen Pilzvergiftungen trotzdem selten sein.

Termitenpilze und frittierte Insektenlarven

In der Stadt Chiu Xiong gibt es etliche Pilzrestaurants. Erstaunlicherweise liegen vier davon direkt nebeneinander in der gleichen Strasse. Mit viel Vertrauen lassen wir uns kulinarisch verwöhnen. Das aktuelle Frischpilzangebot wird auf einem Wagen mit Gestellen präsentiert. Ich wähle einige Arten aus, die ich nicht kenne oder noch nie verspeist habe, zum Beispiel Krokodilritterlinge (*Tricholoma matsutake*), einen Erdwarzenpilz (*Telephora ganbajun*) und zwei Arten der Gattung *Termitomyces* (*eurrhizus*, *albiceps*) mit kleinem Hut und einem Stiel von 30–50 cm Länge und 2–4 cm Dicke. Diese Pilze entspringen den Pilzzuchten, die gewisse Termitenarten auf organischem Material in den unterirdischen Räumen ihrer Bauten anlegen. Auf der Hinfahrt sahen wir auf einem Hügel, der völlig durchlöchert war, etwa 50 Personen mit Grabwerkzeugen. «Suchen die etwa Trüffel oder Edelsteine?», war mein erster Gedanke. Jetzt erfahre ich, dass diese Leute Pilze



Bunte Auslage eines Strassenhändlers. / *Étalage bariolé chez un commerçant ambulant.*



**Kunstvoll verpackte, langstielige Termitenpilze.
*Des Termitomyces à longs pieds, soigneusement emballés.***

der Gattung *Termitomyces* ernteten. Diese Pilze mit den langen Stielen werden für den Transport und die Lagerung einzeln in Bananenblätter eingerollt. Das Fleisch der Pilze ist zart und schmackhaft, erstaunlicherweise auch der überlange Stiel. Der Wirt empfiehlt uns riesige schneeweisse Pilze auf einem separaten Tablett. Trottoirchampignons (*Agaricus bitorquis*), denke ich und winke ab. Doch der Wirt bleibt hartnäckig und gibt mir ein Exemplar in die Hand. Der Pilz ist schwer wie ein Stein (etwa 700 g!), immer noch jung und geschlossen, der Stiel dick, kräftig, kurz und zugespitzt. Eine stiefelige Ringzone wird wahrscheinlich beim Aufschirmen des Hutes entstehen. Ich werde unsicher und ergreife ein grösseres Exemplar. Der Hutrand ist immer noch eingerollt – typisch Trottoirchampignon – dann die Überraschung: weisse Lamellen. Dieses Gewicht, das harte Fleisch – ich kenne eigentlich nur einen vergleichbaren Pilz, den Wurzelmöhrling. Sofort das Buch her, *Catathelasma imperiale* ist im Index nicht vorhanden, aber eine andere Art, *Catathelasma ventricosum*. Auf der Abbildung erkenne ich auf den ersten Blick den gesuchten Pilz, der sich dann auch als wahre festfleischige Delikatesse erwies. Alle Arten werden separat zubereitet und mit verschiedenen Beilagen serviert. Unzählige Pilze, für die jetzt keine Saison ist, kann man in grossen Gläsern (Salzlake) bewundern und auch bestellen. Auf der Marktauslage fotografiere ich ein riesiges Hummel- oder Bienennest mit grossen, lebenden Larven und Puppen. Meinen aufmerksamen Begleitern ist dies anscheinend nicht entgangen: Prompt werden mir zum Abendessen als Zwischengang frittierte Larven und Puppen serviert. Ohne Vorurteile genossen sind sie eigentlich recht schmackhaft, wie viele der ungewöhnlichen Fleisch-Speisen (z. B. Krokodil, Schlange usw.), die uns serviert werden. Objektiv ist ja auch unser Schweine- und Rindfleischkonsum nicht über jeden Zweifel erhaben. Jedenfalls habe ich sämtliche Speisen gut vertragen. Mein Eindruck ist, dass hier noch mit frischen Zutaten gekocht wird, während bei uns in der Gastronomie vor allem mit konservierten Halbfabrikaten gearbeitet wird. Frische Zutaten gibt es hier immer. Der Boden ist fruchtbar, Wasser ist genügend vorhanden, und die tägliche Durchschnittstemperatur beträgt minimal +15 Grad Celsius, maximal +25 Grad, und das das ganze Jahr.

Qualitätsklassen

In den nächsten Tagen besuchen wir kleinere Händler in der Region. Einer von ihnen lagert 800 kg getrocknete Morcheln mit starkem Rauchgeruch, vermutlich aus Sicherheitsgründen, in seinem Schlafzimmer. Der Geruch ist überwältigend. Viele solcher Partien muss man als Rohware bezeichnen. Das heisst, alle Grössen und Qualitäten hin bis zum Abfall sind darin enthalten. Vielfach erfüllt solche Rohware (FAQ, Full Arrangement Quality) die Vorgaben der schweizerischen Gesetzgebung nicht und muss aussortiert werden. Qualität verursacht Kosten, das wissen auch die Chinesen. Doch jeder ausländische Käufer möchte für den Preis eines Volkswagens einen Rolls-Royce erstehen. Der Handel sollte sich an die Qualitäten A, A1, A2, B1 halten. Gerade B2 und C sind vielfach schon problematisch, D, E, F usw. sind für den Schweizer Markt ungenügend.

Bei einem weiteren Besuch in einem Sortierbetrieb in Panixhua gibt es wieder eine positive Überraschung: Alle Arbeiter mit Kopfbedeckung und Handschuhen, alles wirkt sehr sauber und die sortierenden Frauen sind durchaus in der Lage, auch bittere Röhrlinge aus getrockneten Steinpilzen auszusortieren. Solche Ware hat dann natürlich auch ihren Preis.

Im High-Tech-Zug zurück nach Hongkong

Nach fünf Tagen Yunnan fliegen wir von Kunming zurück nach Shenzhen. Beide Städte mit modernen Flughäfen. Dann die Fahrt im High-Tech-Zug von Shenzhen zurück nach Hongkong. Jeder Sitz in der ersten Klasse mit Tastatur, Bildschirm und Internet-Anschluss. Jetzt wird mir richtig bewusst, dass wir in der Region mit dem weltweit grössten Wirtschaftswachstum sind: Deshalb haben auch die chinesischen Touristen in der Schweiz im letzten Jahr um 20 % zugenommen.

Diese kurze Reise mit Tausenden von Eindrücken hat mir gezeigt, wie klein unser Land wirklich ist – wie winzig muss da erst ein einzelner Mensch sein?

Une tournée mycologique exceptionnelle en Chine

Xaver Schmid

Neubühlstr. 22, 8623 Wetzikon

(trad.: F. Brunelli)

Dans le cadre de mon activité de contrôle des champignons commercialisés et de leur qualité, j'ai eu enfin l'été dernier l'occasion de faire un voyage en Chine, le plus important pays exportateur de champignons comestibles.

En particulier pour les champignons séchés se pose toujours la question de l'unicité d'espèce dans un lot donné. À mon avis, ce problème est à résoudre par un personnel qualifié; et cela non pas après coup en Suisse, où un contrôle manuel exigeant beaucoup de temps vise à atteindre la qualité exigée par la loi. L'idéal consisterait à former en priorité les récolteurs – idéal évidemment illusoire sur le continent asiatique. Je rapporte ci-après quelques situations vécues, des anecdotes et des réflexions.

Vol de nuit Zurich–Hongkong; terminal immense tout neuf, hall d'embarquement gigantesque; il fait frais et j'ai eu la bonne idée de prendre un pull d'hiver, que je peux tout aussi bien endosser aussi dans l'avion. Nous cherchons nos personnes de contact chinoises. Le ciel est couvert, gris, mais, arrivés à l'air libre, nous sommes près d'étouffer. Après les enceintes climatisées, une vraie sauna, avec une température de 39 °C et un taux d'humidité de 85%. Sautons vite dans le bus climatisé qui nous conduira en Chine. Les autoroutes sont modernes et le trafic dense, le trajet suivi par notre bus nous permet de voir les divers quartiers de Hongkong. À la périphérie de la mégapole, en bordure de différentes baies, on construit de gigantesques tours à habiter dont les échafaudages, même ceux des plus hauts gratte-ciel, sont en bambous. Notre première étape «véritablement» chinoise est une localité nommée Shenzhen. Ce nom ne figure pas dans mon gros et vieil atlas, ni non plus dans la liste des localités en fin d'ouvrage – je pense qu'il doit s'agir d'une petite cité provinciale. Au loin, je vois une forêt d'immenses gratte-ciel. «Hongkong?», je demande à notre guide Mister Phang. C'est «Shenzhen», me dit fièrement Phang avec un large sourire. J'apprend que cette ville satellite de Hongkong a été fondée il y a 20 ans et qu'elle compte aujourd'hui de 3,5 à 4 millions d'habitants. Les contrôles en frontière de Hongkong et de la Chine «véritable» sont sérieux et doublés. En taxi climatisé, nous sommes conduits à notre hôtel, où on nous a réservé une suite au 28^e étage: Il semble qu'on ne réserve à l'étranger que le meilleur. Le repas du soir est typiquement chinois; nous sommes les seuls Européens dans le restaurant, nous sommes maladroits avec nos baguettes; le service est copieux, souvent très épicé, mais très bien apprêté et tout à fait digeste. Après quoi nous sommes conviés à la vie nocturne, c'est-à-dire dans une conviviale salle de karaoké, une passion largement répandue chez les Asiatiques. Chacun est invité à choisir dans une longue file de jolies chinoises celle qui nous servira et nous accompagnera durant la soirée. Vous pensez à la prostitution? Erreur. Les jeux de dés et les chansons en playback-video sont très prisés. Les mœurs diffèrent pourtant quelque peu en comparaison avec les états limitrophes.

Le lendemain nous visitons une entreprise de tri de champignons. On nous conduit en banlieue, dans un vieux quartier quasiment en ruines. Le bâtiment semble sordide, le seul accès est un vieux lift à marchandises, mais nous avons droit à un garçon d'ascenseur. Au sixième étage, agréable surprise: des locaux lumineux, peinture fraîche aux murs, des bureaux équipés d'ordinateurs, des garde-robes, des douches, des travailleuses avec les mains gantées et les cheveux enserrés dans un bonnet. Une cinquantaine de femmes trient des morilles séchées sur de grandes tables. Les sujets moisissus ou charbonneux sont rejetés, ainsi que des exemplaires piqués de larves ou étrangers (verpes, rarement gyromitres). Dans la foulée, les morilles sont calibrées selon diverses tailles, ensuite la marchandise passe sur un détecteur de métaux, puis elle est gazée et enfin entreposée dans une chambre froide et sèche. Nous sommes surpris par l'habileté et la précision des travailleuses. Au dehors, la chaleur est étouffante, les vêtements nous collent à la peau en quelques minutes; vite nous nous réfugions dans la voiture climatisée.

Le lendemain, un avion nous emmène à Kunming, à 1 300 km environ. Nous sommes toujours en Chine méridionale. L'étendue de ce pays est presque inimaginable pour nous autres Suisses. Kunming est une surprenante métropole, moderne et grouillante, d'environ 3,5 millions d'habitants. Le climat, à cette altitude, est agréable, quasiment helvétique. Nous sommes à nouveau logés dans un hôtel gratte-ciel de la capitale de la province chinoise méridionale du Yunnan, très riche en champignons. Une bonne autoroute nous conduit ensuite à Chiu Xiong, une «petite» ville de 400 000 habitants, terminus des routes asphaltées. Nous sommes à nouveau très bien logés et servis: pas de cafards ni de puces. Le lendemain, première visite dans un centre de ramassage où sont rassemblées les récoltes de la région. On nous présente d'abord des lots de champignons séchés de toutes qualités. Dans la soirée, les récolteurs apportent leur butin, qui est immédiatement trié, nettoyé puis conservé soit par surgélation, soit en saumure, soit par dessiccation. Comme l'humidité ambiante est élevée, le séchage se fait de nuit à partir de gros fourneaux chauffés au bois. Des soufflets pulsent l'air chauffé dans de grandes caisses, où les champignons débités en tranches sont rangés sur des claies empilées. L'ordre d'empilage de ces claies est modifié plusieurs fois, de façon à obtenir un séchage uniforme de l'ensemble. Dans la province, hors des centres de collecte, le séchage se fait aussi au soleil lorsque les conditions sont favorables, mais les lots ainsi traités sont en général plus foncés. D'autre part, il peut arriver que, pendant le séchage, des insectes viennent y pondre leurs œufs. Si l'on ne procède pas rapidement à un gazage et si de surcroît le stockage est inadéquat (en milieu chaud et humide), les insectes peuvent se multiplier à toute allure et détruire alors des lots entiers.

Un jour plus tard, très loin dans la campagne, nous visitons un centre de ramassage plus important. Le déplacement se fait heureusement avec un véhicule tout-terrain, car des tronçons de route sont en chantier perpétuel. La terre est d'un rouge foncé saturé, contrastant artistiquement avec la verdure d'une riche végétation. Le Fleuve Rouge y roule ses flots couleur de sang. Le centre surprend par sa taille: en saison favorable, environ 300 femmes y sont employées à traiter les récoltes, qui peuvent atteindre les 10 tonnes de champignons frais par jour. Dans les corbeilles, des bolets (*Boletus reticulatus*, *aereus*), des russules verdoyantes (*Russula virescens*), des vachotes (*Lactarius volemus*), donc de vieilles connaissances. Dans d'autres paniers, des champignons que je n'ai encore jamais vus, surtout des espèces exotiques des genres *Boletus*, *Leccinum*, *Tylopilus*. Grâce à mes connaissances en systématique et à mon livre en chinois – comportant, Dieu merci, un index en latin – je peux rapidement reconnaître la plupart des espèces inconnues, ce qui me vaut grande considération. Il semble que je sois le premier «extra-terrestre» qui en connaisse un peu plus que les bolets et les morilles (Les étrangers, ici, sont tous considérés comme des Aliens).

La récolte des champignons est une vieille tradition régionale. Beaucoup d'indigènes possèdent de solides connaissances, mais il n'existe aucun contrôle, par exemple, sur les marchés où le nombre d'espèces offertes en vente est énorme. Chaque récolteur s'arrange pour offrir en vente sa cueillette soit dans un centre de ramassage, soit sur un marché, soit même directement au bord des routes. En somme, le consommateur est lui-même responsable des champignons qu'il achète et qu'il consomme. Malgré l'absence de contrôle, il semble que les cas d'intoxications soient rares. On trouve à Chiu Xiong quelques restaurants avec des menus à base de champignons. Curieusement, quatre d'entre eux se succèdent, mitoyens, en bordure d'une même rue. Nous faisons confiance et nous nous laissons tenter. Les champignons sauvages du jour nous sont présentés sur un chariot aménagé d'un présentoir. Je choisis quelques espèces que je ne connais pas ou que je n'ai pas encore consommées, telles le *Tricholoma matsutake* (tricholome chaussé) et le *Thelephora ganbajun* (une aphyllorphorale) et deux espèces du genre *Termitomyces* (*eurrhizus*, *albiceps*), dont le petit chapeau est porté par un pied long de 30 à 50 cm et épais de 2 à 4 cm. Ces champignons au long pied proviennent de termitières, dans lesquelles les fourmis les cultivent en chambres souterraines sur substrat organique. J'établis alors un lien avec ce que j'avais observé sur une colline abondamment percée de cavités, pendant notre trajet en tout-terrain: Environ 50 personnes y creusaient allègrement, munies d'outils ad hoc; je m'étais demandé: «Mais que cherchent-ils donc? Des truffes? Des pierres précieuses?». Je sais maintenant que ces gens récoltaient des *Termitomyces*. Pour le transport et le stockage, chaque

sporophore est enroulé isolément dans une feuille de bananier. La chair du champignon est tendre et savoureuse et, étonnamment, aussi celle du pied démesuré. Sur une tablette du présentoir, le garçon nous recommande d'énormes champignons blanc de neige. Je pense qu'il s'agit de psalliotes des trottoirs (*Agaricus bitorquis*) et je fais un geste négatif. Le garçon insiste et m'en donne un exemplaire dans la main. Il est lourd comme un caillou – environ 700 g –, jeune et non étalé, avec un pied épais, court et appointi à sa base. Il est probable qu'à l'épanouissement du chapeau le pied sera chaussé et orné d'une zone annulaire. Mon assurance vacille et je prends en main un exemplaire de plus grande taille, à marge piléique toujours enroulée – caractère typique pour un *bitorquis* – mais il me réserve une surprise: les lames sont blanches! Ce poids exceptionnel, cette chair ferme, je pense à une seule espèce comparable, l'armillaire impériale (*Catathelasma imperiale*). Je consulte mon livre en chinois; cette armillaire ne figure pas dans l'index, mais bien une autre espèce, *Catathelasma ventricosum*. Au premier coup d'œil, l'icône correspondante est bien celle du champignon proposé par le garçon; et, après dégustation, je dois reconnaître que c'est une vraie délicatesse. Chaque espèce est apprêtée isolément et servie avec divers accompagnements.

De nombreuses espèces de champignons ne poussent pas en cette saison, mais on peut les admirer, conservés en saumure dans de grands bocaux; on peut aussi en commander. Parmi les étalages du marché je photographie un énorme nid de bourdons ou d'abeilles avec de grosses larves et des chrysalides. Cela n'a vraisemblablement pas échappé à mes accompagnateurs attentifs: au repas du soir on me fait servir en amuse-gueule des larves et des chrysalides passées à la friture. J'oublie tout préjugé et je peux affirmer que c'était savoureux, comme du reste beaucoup de préparations carnées insolites, par exemple du crocodile, du serpent, etc. D'ailleurs, ne pourrait-on pas trouver tout aussi insolite notre habitude de consommer du porc et du bœuf? Quoi qu'il en soit, tous les plats m'ont parfaitement convenu. J'ai l'impression qu'ici on ne cuisine qu'avec des produits frais, alors que chez nous, en gastronomie, on travaille surtout avec des produits semi-finis et en conserve. Ici, on trouve toujours des produits frais: Le sol est généreux, il y a de l'eau en suffisance et la température moyenne journalière oscille entre un minimum de 15 °C et un maximum de 25 °C, et cela toute l'année.

Les jours suivants, nous visitons de plus modestes commerces de la région. L'un de ces commerçants entrepose dans sa propre chambre à coucher, probablement pour des raisons de sécurité, 800 kg de morilles séchées qui exhalent une entêtante odeur fumée. De tels lots sont à considérer comme marchandise brute, c'est-à-dire qu'on y trouve mêlées toutes tailles et toutes qualités, y compris des éléments avariés. Les lots de ce type (FAQ, Full Arrangement Quality) ne remplissent pas les conditions de notre ODA (Ordonnance sur les denrées alimentaires) et doivent d'abord subir un tri. La qualité a un coût, les Chinois le savent aussi. Mais voilà, chaque acheteur étranger voudrait avoir une Rolls-Royce pour le prix d'une VW. Le commerce devrait se limiter aux qualités A, A1, A2 et B1; les niveaux B2 et C posent déjà souvent problème; quant aux qualités D, E, F, etc., elles sont insatisfaisantes pour le marché suisse.

À Panixhua, nous sommes agréablement surpris par l'excellente tenue d'une entreprise de tri: Tous les employés ont un bonnet et une paire de gants, tout est très propre et les femmes qui procèdent au tri sont tout à fait capables de reconnaître des bolets fiels dans un lot de bolets séchés. Une telle marchandise a dès lors bien sûr aussi son prix.

Après cinq jours dans la province de Yunnan, nous revenons en avion de Kunming à Shenzhen. Les deux cités sont équipées d'aéroports modernes. Enfin, un train de haute technologie nous ramène de Shenzhen à Honkong: Chaque place, en première classe, est équipée d'un clavier et d'un écran, avec liaison à Internet. Je sais maintenant avec certitude que nous sommes dans une région caractérisée par la plus grande croissance économique au monde: on comprend dès lors pourquoi l'année dernière le tourisme chinois en Suisse a augmenté de 20%.

Ce bref voyage pendant lequel je me suis gavé d'impressions multiples m'a démontré une chose: notre Helvétie est vraiment bien petite et un homme isolé ne peut être que minuscule dans un pays comme la Chine!