

УДК 94 (37) : 57.084 : 394.1

DOI: <https://doi.org/10.33782/2708-4116.2025.2.330>

Владислав Водько, Євгеній Маціборко*

ГРИБИ АНТИЧНОСТІ В ЇЖІ, ПОЛІТИЦІ ТА КУЛЬТУРІ

Анотація: У статті досліджуються античні уявлення про гриби, їх класифікації та принципи, за якими вони створювалися. За допомогою корпусного аналізу текстів автори спробували проаналізувати всі доступні згадки грибів у давньогрецьких і латинських текстах античної доби, визначити роль грибів в античному раціоні та значення грибів у давньогрецькій і римській культурах (зокрема в етіологічних міфах, мовних ідіомах, забобонах і повір'ях), а також причини та сутність явища античної мікофобії. Досліджуються античні спроби штучного вирощування грибів та уявлення про їх можливе медичне використання, а також проблеми, які створювалися грибковими організмами для античної економіки. Розглянуто проблему ролі грибів у контексті визначення соціального статусу античної людини та мікологічний аспект у політичній історії стародавніх Греції та Риму.

Ключові слова: античність, гриби, мікофобія, енвайронментальна історія, антична кулінарія, історія сільського господарства

Вступ. Наразі, все більшої популярності набуває енвайронментальна історія, яка розглядає людський розвиток у комплексі із оточуючим середовищем, а не лише у «антропогенному вакуумі». Подібний підхід, зумовлений тим, що деякі історичні події, які до цього пояснялися лише людською діяльністю, в значній мірі були викликані також і характеристиками оточуючого середовища¹. Взаємодія людини та природи була важливим фактором історичних процесів. Саме тому, важливим є дослідження античного періоду історії Греції та Риму у контексті мікологічного аспекту і його впливу на тогочасне суспільство.

Огляд літератури. Комплексне дослідження ролі грибів в історії античного суспільства наразі відсутнє, однак, цієї проблематики торкаються наукові розвідки з мікології, дослідження історії їжі в античності, історії медицини, історії психотропних речовин, тощо.

Україномовна історіографія проблеми вкрай бідна, однак слід звернути увагу на дослідження українських мікологів Д.В. Леонтєва та О.Ю. Акулова, які розглядають особливості античних класифікацій відомих в ті часи грибів, а також аналізують зроблений Діоскоридом опис модринового трутовика «Agaricum»², який за свідченням античного автора зростав на теренах Сарматії, сучасній території України³.

* Водько Владислав Ігорович – доктор філософії, асистент кафедри історії України Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К.Д. Ушинського (Одеса, Україна);

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1492-4058>; e-mail: vladislavvodko17@gmail.com

Маціборко Євгеній Олександрович – студент 4 курсу першого рівня вищої освіти Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К.Д. Ушинського (Одеса, Україна);

ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-8761-3947>; e-mail: evgenthesun@gmail.com

¹ Black B. Thickening Our Stories: Models for Using Environmental History as Context. *The History Teacher*. Vol. 37, No. 1: Special Feature Issue: Environmental History and National History Day 2003, Prize Essays. Nov. 2003. P. 59.

² Леонтєв Д.В., Акулов О.Ю. Загальна мікологія: підручник для вищих навчальних закладів. Харків: Вид. група «Основа», 2007. 228 с.

³ Dioscor. Mater. med., III, 1.

Значно ширшою є англомовна наукова література з проблеми, яку складають: мікологічні дослідження, що намагаються знайти відповідності між сучасними і античними назвами грибів, завдяки чому можна прослідкувати певну видову еволюцію, історичні дослідження практик вживання їжі в античності, а також певних конкретних грибних образів в античній культурі.

Серед мікологічних досліджень слід виділити роботу англо-канадського міколога Б. Кендріка (B. Kendrick), який розглядає проблеми в сільському господарстві давніх римлян, що були спричинені хибними уявленнями про природу грибкових хвороб⁴. Автори «Вступу до мікології» Алексопулос та Мімс (C.J. Alexopoulos, Ch.W. Mims) звертають увагу на античні уявлення про появу трюфелів в розщелинах як наслідок грозової активності⁵. Автори не обминають увагою і римський сільськогосподарський фестиваль Робігалії, що був націлений на ритуальний захист від хвороби пшениці, спричиненої паразитичним грибом *Russinia recondita*, що створював так звану руду іржу пшениці⁶. Індійський міколог Сабраманіан (C.V. Subramanian) робить спробу ідентифікувати наукову назву гриба, яким було отруєно імператора Клавдія⁷.

На жаль, комплексні історичні дослідження їжі в античності, зокрема, відомий «Допоміжник у їжі в античному світі» («A Companion to Food in the Ancient World»), зазвичай не містять детального огляду теми грибів в античному раціоні, звертаючи увагу на більш ключові повсякденні страви⁸. Важливою для нас також є робота П. Гарнсея (P. Garnsey) «Їжа та суспільство в класичну Античність» («Food and Society in Classical Antiquity»), який розглядає значення грибів в античній ієрархії їжі врожайних часів та в періоди голоду⁹.

А. Делбі та С. Грейнджер (A. Dalby, S. Grainger) провели важливу роботу з дослідження античних рецептів та ідентифікації певних видів грибів згідно сучасних наукових класифікацій¹⁰.

Схоже дослідження, але присвячене вже священним та психотропним грибам, провели американські дослідники Р.Е. Шультес (R.E. Schultes), А. Хофман (A. Hofmann) та К. Ратч (C. Ratsch)¹¹. Зокрема виду грибів *Claviceps purpurea*, які викликали хвороби ерготизму, але також використовувалися в Елевксинських містеріях¹². Слід звернути увагу, що в античні часи *Claviceps purpurea* не відносили до царства грибів, як це робить сучасна природнича наука.

Дж. Вілкінс і Ш. Хіл (J. Wilkins, Sh. Hill) провели ґрунтовний аналіз їжі в античній сатиричній літературі, зокрема, в «Сатириконі» Петронія, де певна увага приділена також і грибам у господарстві багатія Тримальхіона¹³. Важливим видається і дослідження

⁴ Kendrick B. The Fifth Kingdom: An Introduction to Mycology. Indianapolis-Cambridge: Hackett Publishing Company, 2017. P. 247.

⁵ Alexopoulos C.J., Mims C.W. Introductory Mycology. New York: John Wiley & Sons, 1979. P. 4.

⁶ Ibid. P. 500.

⁷ Subramanian C.V. Mushrooms: Beauty, Diversity, Relevance. *Current Science*. 1995. Vol. 69, No. 12. P. 992.

⁸ Wilkins J., Nadeau R. A Companion to Food in the Ancient World. Malden, MA and Oxford: Wiley Blackwell, 2015.

⁹ Garnsey P. Food and Society in Classical Antiquity. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. P. 36, 39-40.

¹⁰ Dalby A., Grainger S. The Classical Cookbook. London: British Museum Press, 2000. P. 113.

¹¹ Schultes R.E., Hofmann A., Ratsch C. Plants of the Gods: Their Sacred. Rochester: Healing Arts Press, 2001. 208 p.

¹² Ibid. P. 62.

¹³ Wilkins J.M., Hill S. Food in the Ancient World. Malden; Oxford: Blackwell Publishing, 2006. P. 268-269.

британського вченого А. Оміссі (A. Omissi) про образи з побуту, які символізували звільнення від рабства, зокрема, такого значення набували певні види грибів¹⁴.

Тематиці грибів в античності присвячено низку спеціалізованих статей, зокрема про типову вечерю Сенеки¹⁵, де розібрано ставлення до грибів видатного філософа, статтю групи британських вчених про колону Траяна, в якій розглянута наукова дискусія щодо питання чи зображено на колоні грибок з сюжету переказаного в «Римській історії» Діона Кассія¹⁶.

Словацькі археологи М. Зазік (M. Zázik) і М. Даньова (M. Daňová) роблять доволі цікавий аналіз ставлення до грибів в античності, крім того, вони детально розбирають проблему вирішення отруйності чи не отруйності грибів та їх медичне використання.¹⁷

У нашому дослідженні ми намагалися розбирати лише ті аспекти грибної історії античності, які не були раніше належним чином розібрані зазначеними вище науковцями.

Мета і завдання статті:

- проаналізувати античні уявлення про гриби, розглянути тогочасні мікологічні класифікації та принципи, за якими вони створювалися,
- дослідити роль грибів в античному раціоні, медицині та сільському господарстві давніх Греції та Риму,
- визначити значення грибів в культурі (зокрема, мовних ідіомах, забобонах та повір'ях), а також причини та сутність явища античної мікофобії,
- розібрати роль грибів у контексті визначення соціального статусу античної людини,
- проаналізувати мікологічний аспект у політичній історії стародавніх Греції та Риму.

Джерельну базу дослідження складають наративні та візуальні джерела. Археологічні дослідження грибів античності майже неможливі через їх м'якотілість та складність визначення вмісту ізотопу $\delta^{15}\text{N}$, що був присутній у грибах в археологічних рештках їжі¹⁸.

Наративні джерела представлені природничими науковими трактатами, зокрема, медичними, та пам'ятками античної художньої літератури.

Серед *медичних текстів* найбільш значимими є «Епідемії» («Epidemics») Гіппократа, із найстарішою відомою нам античною згадкою грибів¹⁹ і «Про початки медицини» («De materia medica») Діоскорида, в якій автор говорить про застосування грибів в якості ліків, та лікування грибних отруєнь, акцентуючи увагу на їх небезпечності²⁰. Пізніше осмислити лікувальні властивості грибів брався римський лікар Саммонік²¹.

¹⁴ Omissi A. The Cap of Liberty: Roman Slavery, Cultural Memory, and Magic Mushrooms. *Folklore*. 2016. Vol. 127 (3). P. 270–285.

¹⁵ Richardson-Hay C. Dinner at Seneca's Table: The Philosophy of Food. *Greece & Rome, Second Series*. 2009. Vol. 56, No. 1. Apr. P. 71–96.

¹⁶ Poulter A.G. Trajan's Column and the Dacian Wars. *Britannia*. 1992. Vol. 23. P. 332. DOI: 10.2307/526125

¹⁷ Zázik M., Daňová M. The Food of the Gods in the Empire of Man. Mushrooms and their use in everyday life and medicine in classical antiquity. *Dějiny věd a techniky*. 2022. Vol. 55 (1–2). P. 78–98.

¹⁸ O'Regan H.J., Lamb A.L., Wilkinson D.M. The Missing Mushrooms: Searching for Fungi in Ancient Human Dietary Analysis. *Journal of Archaeological Science*. 2016. Vol. 75. P. 2.

¹⁹ Hippocr. Epid., VII, 399.

²⁰ Dioscor. Mater. med., III, 30.

²¹ Quint. Seren. De med. praecept., XXXVIII, 730.

З римських медичних текстів необхідно згадати трактат Цельса «Про медицину» («De Medicina»), в якому підіймається питання отруєння грибами²², та працю «Природнича історія» («Naturalis historia») Плінія Старшого, яка торкається певних медичних проблем, пов'язаних з грибами, зокрема, автор згадує корисні якості грибів і застосування їх в ролі лікарських засобів²³. Остання робота є вкрай упередженою до грибів і закликає відмовитися від вживання їх в їжу. Показовою є велика кількість згадок отруєння грибами в текстах цього античного енциклопедиста²⁴.

Античний досвід осмислення природи грибів можна прослідкувати за текстами низки природознавчих трактатів. Так, Арістотель в тексті «Про рослини» («De plantis»), висуває теорію, згідно з якою гриби розмножуються шляхом народження із гнилі²⁵. Інший природничник – Теофраст, близько пов'язаний із Арістотелем, наслідує його теорію про утворення грибів у трактаті «Про запахи» («De odoribus»)²⁶. Також, Теофраст істотно розширює спектр тодішніх мікологічних знань, описуючи характеристики відомих йому грибів у «Історії рослин» («Historia Plantarum»)²⁷. Грецький лікар Нікандр залишає одне із перших відомих нам свідчень мікофобії, коли в «Alexipharmaca» описує гриби як злий фермент, що формується під землею²⁸. Римський агроном Колумелла передає сучасні йому знання про методи лікування тварин за допомогою грибкової закваски²⁹. Також, власні уявлення про природу грибів залишають нам коментатор Вергілія Сервій Гонорат³⁰, географ Страбон³¹ і письменник Плутарх³².

Згадки грибів у текстах історичної літератури є численними, проте дуже різноплановими. Джерела цього напрямку можна поділити на *історичні* та *повчальні*. *Історичні* згадки грибів представлені етіологічними міфами та й, власне, розповідями про гриби у політичній історії.

Ми виділили два грибних етіологічних міфи. Перший представлений легендою про заснування міста Мікени. Павсаній в «Описі Еллади» переказує почуті версії в одній із яких Персей, мучений спрагою, знайшов гриб (грецькою – *μύκης*) і напився його вологою, після чого заснував на цій території місто, назвавши його Мікени³³. Афіней у творі «Банкет мудреців» («Deipnosophistae») наводить ще декілька схожих версій більш ранніх авторів, зокрема, лікаря Діфіла, комедіографа Антіфана та поета Поліоха³⁴. Інший етіологічний міф дійшов до нас завдяки «Metamorphoses» Овідія, де автор переповідає про священне джерело у Коринфі, близько якого у давні часи із грибів з'являлися людські тіла³⁵.

²² Cels. De Med., V, 27.

²³ Plin. Nat. Hist., XXII, 47.

²⁴ Plin. Nat. Hist., XX, 13, 21, 34, 36, 51, 87; XXI, 74, 107; XXII, 15, 50; XXIII, 31, 62, 81; XXV, 82; XXVII, 28; XXIX, 33; XXXI, 46; XXXII, 16.

²⁵ Aristot. De plant., II, 4.

²⁶ Theophr. De odor., I, 1.

²⁷ Theophr. Hist. plant., I, 5-6; III, 7; IV, 7.

²⁸ Nicand. Alexipharm., 520-530.

²⁹ Colum. De re rust., VI, 12.

³⁰ Serv. In Verg. Aen., I, 150.

³¹ Strab. Geogr., VIII, 3.

³² Plut. De Tuenda 6.

³³ Paus. Descr. Gr., II, 16.

³⁴ Ath. Deipn., II, 56-59.

³⁵ Ov. Met., VII, 390-410.

Серед власне історичних творів варто згадати Діона Кассія, який переказує грибки епізод, пов'язаний з імператором Траяном³⁶ і Светонія, від якого ми знаємо про отруєння грибами імператора Клавдія³⁷.

Повчальні тексти переважно розглядали питання правильного вживання грибів, зокрема з позицій стоїчної моралі. Так, Цицерон зазначає, що любителі пишності об'їдаються грибами, та висловлює бачення грибів з точки зору стоїчної філософії³⁸. Гораций у «Сатирах» зазначає, що надає перевагу польовим грибам³⁹. Овідій у поемі «Свята» («Fasti») приписує збір та вживання грибів бідній родині⁴⁰, а в праці «Про кухонні справи» («De re coquinaria»), авторства Марка Габія Апіція, цілий розділ присвячений декільком стравам з грибів⁴¹.

Плутарх у збірнику «Moralia» згадує гриби в контексті задоволень від яких застерігав Сократ⁴². У «Моральних листах до Луцілія» Сенеки гриби зображуються як предмет розкоші⁴³, що також описує сучасник Сенеки – Петроній у «Сатириконі». Пізньоантична традиція також відображена в «Епіграмах» Марціала, який згадує шляхетність грибів⁴⁴, їх статус делікатесу⁴⁵ і час від часу іронізує над отруєнням Клавдія. Ювенал у своїх «Сатирах» зображує гриби як їжу, що підштовхує людей до обжерливості⁴⁶. В праці «Аттичні ночі» Геллія описано ряд обмежень витрат на їжу, що вводились у Римі з 161 р. до н.е.⁴⁷

Серед візуальних джерел варто зазначити мозаїки з зображенням грибів на підлозі базилики Святої Діви Марії в Аквілеї, найдавніші частини якої, зокрема, підлога, були збудована за часів місцевого архієпископа Теодора у 4 ст. н.е.⁴⁸ Ще декілька мозаїк з грибами, зображених у якості їжі, знайдено у Римі, зокрема, мозаїки з диким кабаном⁴⁹ і на керамічній посудині⁵⁰. Слід згадати і про одне із найвідоміших зображень македонців у каузії, головному уборі, який за словами Плавта носили люди «грибної породи». Фреска датується останньою чвертю 4 ст. до н.е. і знаходиться у гробниці македонського воїна в Салоніках⁵¹. Окрім цього, відома фреска із Помпей, яка є алюзією на каузію⁵², а також фреска, на якій, ймовірно, зображені гриби в оточенні змії⁵³.

³⁶ Dio Rom. Hist., LXVIII, 8.

³⁷ Suet. De Vit. Caes., V, Claud., 44.

³⁸ Cic. Fam., VII, 26.

³⁹ Hor. Sermon., II, IV, 20.

⁴⁰ Ov. Fast., IV, 690–710.

⁴¹ Apicius, De re coq., VII, XIII.

⁴² Plut. De Tuenda 6.

⁴³ Сенека Л.А. Моральні листи до Луцілія / Переклад А. Содомори. С. 83. URL: <https://www.ukrlib.com.ua/world/printitzip.php?tid=9115>

⁴⁴ Mart. Epigr., XIV, 101.

⁴⁵ Mart. Epigr., III, 60.

⁴⁶ Juv. Sat., XIV, 20–40.

⁴⁷ Gell. Noct. Att., II, 24.

⁴⁸ Visintini D. Surveying, Modeling and Navigating the Theodorian Mosaic Floor of the Aquileia Basilica. Conference: The New Technologies for Aquileia, Proceedings of the 1st Workshop. Aquileia, Italy, May 2, 2011. P. L.1

⁴⁹ Wild Boar, Roman Mosaic. URL: <https://www.worldhistory.org/image/2615/wild-boar-roman-mosaic/>

⁵⁰ Mushrooms, Roman Mosaic. URL: <https://www.worldhistory.org/image/4463/mushrooms-roman-mosaic/>

⁵¹ Agios Athanasios, Ancient Macedonian Tomb – I. Flickr. URL: <https://bit.ly/4jVidv5>

⁵² Pompeii art, Rome. URL: <https://bit.ly/3YUORX8>

⁵³ Ancient Pompeii site uncovers tiny house with exquisite frescoes. Reuters. 2024. 24 October. URL: <https://bit.ly/4cWSFLF>

Отже, ми бачимо, що античні джерела про гриби є дуже різноплановими, що спричинено як широким використанням грибів у найрізноманітніших сферах античного життя як то конструювання етіологічних міфів, чи отруєння одного з імператорів. Гриби згадуються в текстах наукового – природничого та повчального спрямування, перші намагалися убезпечити читачів від отруєння грибами, другі від надмірного вживання грибів у їжу. Інша причина настільки великого діапазону це неспівпадіння античних та сучасних класифікацій грибів.

Античні класифікації грибів. Низка античних авторів робили спроби як внутрішньої класифікації грибів, поділяючи їх на певні види, так і вписування грибів у широкі природничі класифікації.

Перші відомі роздуми про класифікацію грибів належать Теофрасту, якого називають «батьком ботаніки». У першій книзі трактату «Дослідження про рослини» він класифікує рослини за структурою. Так, гриби для нього становлять особливу касту рослин, які «не мають ні коренів, ні стебел, ні гілок, ні квітів, ні плодів, але все одно є рослинами. Далі він виділяє, що рослини бувають наземними та підземними; і до підземних, тих чії плоди знаходяться під землею, Теофраст відносить трюфелі. У цілому Теофраст зовсім не описує моху, вказує лише на один лишайник, описує два види трюфелів, гриб – дощовик (*Tuber aestivum*), грибку хворобу злаків, яку називали «іржею злаків» (*Puccinia graminis*), – в цілому 5-6 форм.

Вже римський лікар Діоскорид поділяє гриби на отруйні та неотруйні, а Пліній на їстівні, неїстівні й отруйні.

Як ми бачимо, античні класифікації переважно були пов'язані з практичними завданнями використання чи уникнення певних видів, а також за зовнішніми структурними характеристиками грибів. Сучасні ж класифікації грибів базуються на дослідженнях структури грибних організмів, зокрема їх геному. На відміну від античності сучасна наука включає у царство грибів такі добре відомі античним людям речі як плісняву та закваску. Перша найчастіше згадується в джерелах як хвороба рослин, друга як елемент технології виготовлення певних продуктів харчування, зокрема, алкогольних напоїв і хлібу.

Оскільки наше дослідження зроблене в руслі енвайронментальної історії та зосереджене на комплексному аналізі взаємодії людини і царства грибів, пліснява та закваска також стали предметами нашого дослідження.

Найбільш поширеним грецьким терміном для позначення грибів було слово «μύκης», для позначення плісняви, що була небезпечною, у першу чергу, для пшеничних полів, використовували «ἐρυσίβη», а закваска у грецьких джерелах фігурує як «ζύμη». У латиномовних текстах для позначення грибів (μύκης) автори віддавали перевагу «Fungi», рідше використовуючи похідне з грецької мови «Mycota», пліснява у латинських текстах фігурує як «robigo», що співпадає з іменем однойменного божества, яке відповідало за плісняву на пшеничних полях і мало бути змилоствлене певними жертвами. Дріжджі у латинських текстах фігурують як «fermenti», термін цей також позначав будь-які продукти, що пов'язані з бродінням, як-то закваска для хліба. Трюфелі, які античними авторами також не пов'язувались з поняттям «гриби», латинською мовою позначались як «tuberes», цим словом римляни також позначали клубні на рослинах, пухлини та деякі інші речі, які з

точки зору сучасної природничої науки зовсім не є типологічно близькими, але античні люди пов'язували їх за певною зовнішньою схожістю.

У цілому, ми бачимо, що між сучасними й античними уявленнями про типологію грибів існують дуже великі відмінності, античне поняття «гриби» було значно вужчим за сучасне і не включало в себе низку організмів, які до царства грибів включає сучасна наука.

Вживання грибів у їжу: pro et contra. Гриби були важливою частиною античного раціону, що відобразилося, зокрема, у збірниках античних рецептів та інших наративних джерелах. Так кулінар Марк Габій Апіцій у книзі «*De re coquinaria*» наводить низку способів приготування грибів: варіння у гарумі (рибний соус) або соленій воді, тушкування у вині та грибний омлет. У наведених рецептах переважно використовуються сморчки, а найпопулярнішими добавками є вино, мед і кінза⁵⁴. Окремий розділ приділяється саме трюфелям, при їх приготуванні зазвичай використовується одразу два методи обробки як-от: відварити та піджарити, або запарити та піджарити, популярним способом приготування також є тушкування. Кількість інгредієнтів у стравах із трюфелями є вкрай високою, але до найпоширеніших можна віднести вино, мед і редьку⁵⁵. Однією із найекстравагантніших страв є гарбузовий пиріг із трюфелем⁵⁶.

Важливим елементом культури Римської республіки були ідеї про обмеження розкоші, пов'язані із уявленням про ідеального громадянина, який у всьому знає міру та не потурає розбещеності. У трактаті «Про обов'язки» Цицерон серед головних чеснот римського громадянина наводить стриманість/помірність⁵⁷. У праці «Про старість», розмірковуючи про насолоди, він зазначає, що для розумної людини зайняття наукою затьмарює усі приземисті насолоди, у тому числі і їжу⁵⁸. Гриби згадуються Цицероном у контексті обмежень на розкіш, що викликало популярність продуктів землі та саду серед гурманів⁵⁹.

Мова йде про сумптуарні закони, що передбачали низку обмежень для римлян, у тому числі і в харчовій сфері. Перше подібне обмеження було прийнято у 161 р. до н.е., громадянам заборонялося витратити більше 120 асів на одну вечерю під час святкування Мегалезійських ігор. Пізніше був прийнятий Закон Фанія, що дозволяв римлянам витратити на їжу не більше 100 асів під час сатурналій та інших свят і не більше 30 у звичайні дні. Подальші сумптуарні закони все більше регулювали гастрономічні можливості громадян, згодом були прийняті такі, що обмежували кількість вживання делікатесів, зокрема м'яса та солінь, і такі, що обмежували можливість магістратів вечеряти не у своєму будинку, задля дотримання норм⁶⁰.

Окрім прямого вживання в їжу плодових тіл грибів, відоме і широке використання дріжджів у приготуванні їжі, особливо хлібу. Пліній Старший згадує декілька рецептів хлібної закваски, у тому числі із використанням вина⁶¹, а хліб приготовлений без закваски

⁵⁴ *Apicius*, *De re coq.*, VII, XIII.

⁵⁵ *Apicius*, *De re coq.*, VII, XIV.

⁵⁶ *Apicius*, *De re coq.*, III, IV.

⁵⁷ *Cic. Off.*, I, 27, 93.

⁵⁸ *Cic. Cato Mai.*, XIV, 50.

⁵⁹ *Cic. Fam.*, VII, 26.

⁶⁰ *Gell. Noct. Att.*, II, 24.

⁶¹ *Plin. Nat. Hist.*, XVIII, 26.

сприймається як вимушена та несмачна їжа бідняків⁶². Хоча Цельс і наголошує на тому, що хліб без закваски краще засвоюється організмом⁶³.

Одночасно із цим існувало і розуміння важливості закваски та процесу бродіння для виготовлення вина, про що напряду говорить Пліній⁶⁴ і згадує у «Георгіках» Вергілій у контексті застілля скіфів⁶⁵.

Гриби важливий елемент античного раціону, що видно із варіативності їх приготування, зафіксованих в античних рецептурах. Значну роль у вживанні грибів мали римські уявлення про необхідність боротьби із розкішшю, внаслідок яких гриби замінили пишноти – м'ясо та соління.

Важливим фактором для вживання грибів було розрізнення їстівних від отруйних. Діфіл стверджує, що їстівними є ті, що мають гладку шкірку, ніжні та легко розчавлюються, вони ростуть поруч з в'язами та соснами, небезпечні ж гриби мають темний або синюшний колір і твердіють після варки⁶⁶. Пліній наводить такі ознаки отруйності грибів: червоні ззовні, синюшні всередині, із білими краями шляпки.

Низка авторів залишає нам свідчення явища мікофобії, зокрема Нікандр в «Alexipharmaca» описує гриби як злий фермент, що формується під землею і містить у собі отруту гадюки⁶⁷. Пліній Старший, відомий своєю критикою вживанню грибів у їжу, показово часто згадує отруєння грибами у «Природничій історії»⁶⁸. Також Пліній розвиває гіпотезу Нікандра, вказуючи, що навіть їстівні гриби, які ростуть біля ржавого заліза, нір змій і гнилої тканини, можуть стати отруйними⁶⁹. Такої ж точки зору притримується і Діоскорид⁷⁰, займаючи вкрай критичну до грибів позицію та значно більше уваги приділяючи лікуванню отруєнь ними ніж їх корисним властивостям⁷¹. Врешті-решт, Пліній зазначає, що точно відрізнити отруйні від їстівних можуть лише люди, які збирають їх постійно⁷².

Через сприйняття грибів як їжі-делікатесу, певним культурним явищем часів імператорського Риму була свідома відмова від грибів. Так Плутарх описував гриби як їжу, проти якої застерігав Сократ, а саме як їжу рідкісну та дорогу, яку їдять без голоду⁷³, а філософ Сенека аргументував відмову від грибів принципом аскетизму, до чого закликав свого учня Луцилія⁷⁴. Імператор Доміціан же керувався страхом бути отруєним грибами⁷⁵, при цьому залишався небайдужим до трюфелів⁷⁶.

⁶² *Serv. In Verg. Aen.*, I, 175-180.

⁶³ *Cels. De Med.*, II, 24.

⁶⁴ *Plin. Nat. Hist.*, XXIII, 24.

⁶⁵ *Verg. Georg.*, III, 349.

⁶⁶ *Ath. Deipn.*, II, 59.

⁶⁷ *Nicand. Alexipharm.*, 520-530.

⁶⁸ *Plin. Nat. Hist.*, XX, 13, 21, 34, 36, 51, 87; XXI, 74, 107; XXII, 15, 50; XXIII, 31, 62, 81; XXV, 82; XXVII, 28; XXIX, 33; XXXI, 46; XXXII, 16.

⁶⁹ *Plin. Nat. Hist.*, XXII, 46.

⁷⁰ *Dioscor. Mater. med.*, III, 30.

⁷¹ *Dioscor. Mater. med.*, I, 168; II, 98, 137; III, 26, 118; V, 11, 23, 114, 126, 131.

⁷² *Plin. Nat. Hist.*, XXII, 46.

⁷³ *Plut. De Tuenda* 6.

⁷⁴ *Сенека Л.А. Моральні листи до Луцілія...* С. 83.

⁷⁵ *Suet. De Vit. Caes.*, VIII, Dom., 14.

⁷⁶ *Suet. De Vit. Caes.*, VIII, Dom., 16.

Популярність грибів як продукту харчування провокувала пошук методів їх штучного вирощування. Нікандр залишив першу відому інструкцію із рукотворного вирощування грибів: було необхідно закопати ствол смоківниці у землю, покривши це гноєм і поливши проточною водою, після чого готові гриби відділити від кореня⁷⁷. У «Сатирикони» Петронія згадується персонаж, що замовив із Індії спори грибів для розмноження⁷⁸. Діоскорид наводить інший рецепт: необхідно розкинути на землю нарізану кору білого або чорного тополя, удобрити гноєм і таким чином можна отримувати врожай грибів цілий рік⁷⁹. У «Геопоніці» наводиться рецепт викладений Діоскоридом, а також інший, за яким необхідно знайти ділянку із рихлою землею у гірській місцевості, покрити її зірваними зарання пагонами рослин, дочекатись поки почне збиратись злива та підпалити усе, якщо ж злива або дощ не насуваються, можна вручну окропити усе водою, хоча це негативно вплине на якість грибів⁸⁰.

Способи вирощування грибів базувалися на розумінні існування спор грибів у природному середовищі та необхідності створення для них комфортних умов.

Гриби в античній економіці та медицині. Античними авторами ще не усвідомлювався зв'язок звичних харчових грибів і грибків вражаючих зернові культури, що були основою античного сільського господарства. Але значимості плісняви у створенні проблем для античної економіки приділено достатньо багато уваги у джерелах. Платон згадує про грибок для зерна у контексті вродженого зла, що існує для кожної речі⁸¹. Вергілій у «Георгіках» згадує плісняву, що ускладнює життя селянина, а в коментарях до цього твору, Мавр Сервій Гонорат додає, що джерелом грибка є туман, через що зерно чорніє і згорає⁸². Про схильність розвитку грибків у регіоні Трифілії розповідає Страбон, зазначаючи, що це значно впливає на кількість врожаю⁸³. Найбільш ґрунтовний огляд грибків належить Плінію Старшому, так він висуває думку, що грибок виникає на рослинах через непостійність клімату та через надмірну вологу при зберіганні врожаю⁸⁴, повідомляє про його загрозу для зернових культур і винограду⁸⁵ і наводить ряд рецептів превентивної боротьби із розвитком грибку у зібраному врожаї⁸⁶. Плутарх висуває теорію, хоча і приписуючи її декому на ім'я Laitus, про те, що грибок потрапляє до зернових за допомогою роси⁸⁷. Найпоширенішими грибами, які підходять під попередні описи, є представники родини Пукцинієвих (Russiniaceae) та Клавіціпітаєвих (Clavicipitaceae).

В античності не було єдиного уявлення про медикаментозне використання грибів, а також лікування грибних отруєнь. Гіппократ повідомляє про практику припікання суглобів підпаленими грибами⁸⁸. Діоскорид приписує грибу, відомому нам як модринова губка,

⁷⁷ *Ath. Deipn.*, II, 57.

⁷⁸ *Petr. Sat.*, 38.

⁷⁹ *Dioscor. Mater. med.*, I, 109.

⁸⁰ *Geop.* XII, 41.

⁸¹ *Plat. Resp.*, X, 609.

⁸² *Serv. In Verg. Aen.*, I, 150.

⁸³ *Strab. Geogr.*, VIII, 3.

⁸⁴ *Plin. Nat. Hist.*, XVIII, 73.

⁸⁵ *Plin. Nat. Hist.*, XVIII, 44.

⁸⁶ *Plin. Nat. Hist.*, XVII, 11.

⁸⁷ *Plut. Nat. Quaest.*, VI.

⁸⁸ *Hippocr. Int. affect.*, 18.

здатність лікувати від лихоманки, хвороб шлунку, легень та інших⁸⁹. Пліній приписує грибу *suilli* (вірогідно, боровик) здатність допомагати при ревматизмі, хворобах очей та укусах собак⁹⁰. Діфіл досить абстрактно зазначає про користь грибів для шлунку⁹¹. Цельс говорить про використання дріжджів при лікуванні фурункулів⁹², а Самонік – карбункулів⁹³. Колумелла надає дані про використання закваски при лікуванні суглобів і копит великої рогатої худоби⁹⁴. Окрім лікарської цінності, в античному суспільстві розуміли і небезпечність грибів, перше свідoctво отруєння грибами належить ще Гіппократу, за ним і Евріпід повідомляє про отруєння грибами цілої родини⁹⁵, Нікандр, у свою чергу, стверджував, що гриби містять отруту гадюк⁹⁶. У римський період сцена отруєння Клавдія стала культовою, вона описується Плінієм Старшим⁹⁷, Марціалом, Ювеналом і Светонієм⁹⁸, який також згадує про страх Доміціана бути отруєним грибами⁹⁹. В якості превентивних дій, Цельс рекомендує виварити гриби в олії, що має нейтралізувати отруту¹⁰⁰.

Лікування отруєння грибами в античності не мало чіткої систематики, навіть Діоскорид і Пліній, чії погляди на гриби були доволі схожими, пропонують різні методи. Слід також зазначити, що для лікування отруєння грибами часто використовувалися ті ж компоненти, що і для їх приготування, як-то мед, вино, редис та ін.

Ґрунтовне дослідження якостей грибів не проводилося, наукові знання обмежувалися лише окремими видами та значно більша увага приділялася лікуванню отруєнь¹⁰¹.

Біологічні види, що сьогодні сприймаються нами як представники царства грибів, проникали у всі основні сфери побуту античної людини, яка намагалася штучно вирощувати одні, та боротися із поширенням інших. Гриби безпосередньо й опосередковано впливали на економіку, граючи роль продукту харчування, змінюючи їх та псуючи; граючи роль ліків та отрути.

Гриби в античній культурі. Як і будь-яке важливе явище римської дійсності, гриби знайшли своє відображення у культурі, зокрема у мовних ідіомах, забобонах, повір'ях, релігійних ритуалах і літературних творах.

Вже у 2 ст. до н.е. зустрічаються метафори, де згадується любов грибів до вологи. Так, у творі римського комедіографа Плавта «Стіх» (*Stichus*) герої жартують, що не можуть насититися танцями, як гриби ніколи не можуть насититись дощем¹⁰². А в п'єсі того ж автора «Вакхідки або сестри – близнята» один з героїв, щоб підкреслити відсутність сенсу в

⁸⁹ *Dioscor. Mater. med.*, III, 1.

⁹⁰ *Plin. Nat. Hist.*, XXII, 47.

⁹¹ *Ath. Deipn.*, II, 59.

⁹² *Cels. De Med.*, V, 28.

⁹³ *Quint. Seren. De med. praecept.*, XXXVIII, 730.

⁹⁴ *Colum. De re rust.*, VI, 12.

⁹⁵ *Ath. Deipn.*, II, 61.

⁹⁶ *Nicand. Alexipharm.*, 520–530.

⁹⁷ *Plin. Nat. Hist.*, XXII, 47.

⁹⁸ *Suet. De Vit. Caes.*, V, Claud., 44.

⁹⁹ *Suet. De Vit. Caes.*, VIII, Dom., 14.

¹⁰⁰ *Cels. De Med.*, V, 27.

¹⁰¹ Леонтьєв Д.В., Акулов О.Ю. Загальна мікологія... С. 8.

¹⁰² *Plaut. Stich.*, 770.

житті співрозмовника, порівнює його з гнилим грибом¹⁰³. Також Плавт іронізує над тим, що Каузії – головні убори іллірійців і македонян, дуже схожі на гриби та називає героя, що носить такий головний убір, істотою «грибної породи»¹⁰⁴.

Гриб *Psilocybe semilanceata* отримав народну назву «ковпак свободи», через візуальну схожість з фригійським ковпаком, який носився колишніми рабами¹⁰⁵.

Щодо повір'їв, можна зауважити, що ще з часів Аристофана існувало уявлення про те, що гриби є передвісниками дощу:

Поглянь лишень, які гриби на гнотах насіли, –
Ознака певна, – злива в нас буде неодмінно¹⁰⁶.

Плутарх розповідає що грибники шукали трюфелі у створених блискавками гірських ущелинах, оскільки було повір'я, що саме грім породжує трюфелі. Античний історик іронізує над цим, вказуючи, що це повір'я рівнозначне вірі в те, що равлики є причиною дощу, а не його передвісниками. І пояснює що активність у зростанні грибів після дощу пов'язана з підвищення рівня вологості в повітрі¹⁰⁷.

В силу важливості боротьби з пліснявою пшениці, особливе місце в античній релігії мало свято Робігалій на честь однойменного божества плісняви, стат'я якого точно встановлена не була через неможливість встановити стат'ю самої плісняви, – об'єкта патроном якого і був/була Робігус/Робіга¹⁰⁸. Згідно Валерія Флакка, свято відбувалося біля п'ятого мілевого каменю на Клавдієвій дорозі. Овідій вказує на те, що в жертву божеству приносилася вівця, чи кишки собаки¹⁰⁹, а автор землеробського трактату Колумелла уточнює, що саме нутрощі щеняти, яка годується молоком матері (*sanguine lactentis catuli et extis*)¹¹⁰.

Закваска, як продукт грибкового походження, мала дуже широку вживаність у кулінарії і тому стала важливим елементом фразеології, маючи переважно негативну конотацію. Так, Плутарх вказує на те, що закваска є продуктом гниття, а сам процес заквашування є тототжним гниттю. Також Плутарх вказує на те, що закваска, це річ, яка перестала бути зерном, але ще не стала хлібом і саме тому жерцям Юпітера заборонено торкатися самої закваски та квасного тіста¹¹¹. Видатна американська антропологиня Мері Дуглас пояснювала схожі явища уявленням про те, що ритуально нечистим у давні часи вважалося те, що не могло піддаватися однозначним лінійним класифікаціям і виділялося із загальних уявлень про порядок речей¹¹². Тут ми бачимо певні елементи уявлення ритуальної нечистоти, які Плутарх частково намагається раціоналізувати, вірогідно не знаючи великої попередньої традиції сприйняття закваски, як чогось ритуально нечистого.

¹⁰³ *Plaut. Bacch.*, 820.

¹⁰⁴ *Plaut. Trin.*, 850.

¹⁰⁵ *Omissi A. The Cap of Liberty...* P. 2.

¹⁰⁶ *Аристофан.* Оси / Переклад В. Свідзинського. С. 176. URL: <https://www.ukrlib.com.ua/world/printit.php?tid=9121&page=2>

¹⁰⁷ *Плутарх.* Застольные беседы. Ленинград: Наука, 1990. С. 70

¹⁰⁸ *Ovid. Fasti*, IV, 907.

¹⁰⁹ *Fastorum libri sex: the Fasti of Ovid. Vol. 3: Commentary on Books 3 and 4.* Cambridge: Cambridge University Press, 2015. P. 406–407

¹¹⁰ *Colum. De re rust.*, 342–343.

¹¹¹ *Plut. Quaest. Rom.*, 109.

¹¹² *Douglas M. Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo.* Routledge, 1992. P. 51.

Зауважимо, що література раннього християнства, яка увібрала в себе як класичні античні, так і юдейські тропи, активно використовувала образ закваски.

Так, в Євангелії від Матвія, Христос порівнює Царство Небесне із закваскою, яку господиня додала у три міри муки «допоки не скисло все» (Матв. 13: 33), це рідкий випадок позитивної конотації образу закваски, тут вона порівнюється з чимось добрим, що з часом перетворює на краще всю людину, дозволяючи їй стати частиною Царства Небесного. Однак в іншому місці цього ж Євангелія, Христос закликає берегтись «закваски фарисейської та саддукейської», і далі автор пояснює, що малось на увазі берегтись вчення цих релігійних рухів (Матв. 16: 5-12). Аналогія закваски, що маючи невеликий розмір може змінити все тісто з учнями, які можуть змінити світогляд стала дуже популярною в усій подальшій літературній традиції.

Закріплює популярність метафори апостол Павло, у текстах якого зустрічаються пережитки уявлень про ритуальну нечистоту квасного хлібу. Так, у посланні до Коринтян, він закликає святкувати Пасху «не в старій заквасці й не в заквасці злоби та лукавства, а в прісності щирості та істини» (1 Кор. 5: 7-8 (переклад Івана Огієнка)). Цікаво, що у грецькому оригіналі в значенні прісного хліба використовується слово – «ἄζυμοι», буквально «не квасний», що може вказувати на непопулярність прісного хліба, так як його позначали лише через його протилежність за допомогою грецького заперечного префіксу «α».

У подальшій історії християнства дискусія про те, який прісний, чи квасний хліб потрібно використовувати для причастя, мала доволі велике значення. Часто контекстом полеміки були також антиюдейські випадки, оскільки юдеї продовжували вважати квасний хліб дещо ритуально нечистою їжею, а християнські проповідники хотіли якомога більше дистанціюватися від юдаїзму. Так, Іоанн Златоуст (4 ст.) у своїх промовах «Проти юдеїв» підкреслює, що християнам зовсім не обов'язково слідувати єврейській традиції благочестя прісного хлібу, оскільки «наші опрісники це не замішана мука, а чесна поведінка та добропорядне життя»¹¹³. Далі дискусія про те, яким квасним чи прісним хлібом потрібно причащатися, стане одним з наріжних каменів дебатів у розколі християнства на православ'я та католицизм. Так, ставлення до закваски в християнстві диктувалося вже не уявленнями про її ритуальну нечистоту, а контекстами ідеологічних протистоянь. Коли потрібно було протистояти юдаїзму, який віддавав перевагу опрісникам, християни підкреслювали нормальність квасного хлібу, а в подальші часи позитивне чи негативне ставлення до квасного хлібу визначалось приналежністю до східної чи західної гілок християнства.

Літературні згадки грибів не є чисельними, але цікавою є їх концентрація саме у текстах античної фантастики. Так, крім значною мірою фантастичної оповіді Овідія, що згадана вище, грибна тематика присутня у Лукіана Самосатського у творі про міжпланетні війни, де військові союзи Сонця та Місяця б'ються за домінування, є військо Стеблегрибів (μῆκετι συῦκλεῖσαι), які воюють на боці місяця та використовують шляпки грибів у якості щитів¹¹⁴.

Завдяки літературним творам ми бачимо також еволюцію сприйняття грибів у якості їжі. Так, від статусу їжі бідняків, як сприймали гриби в античній Греції, про що писали

¹¹³ *Ioan. Chrysost. Adv. Iudaeos, Orat. III, 4.*

¹¹⁴ *Lucian. Ver. Hist., II, 1, 16.*

Антифан і Поліох¹¹⁵, вони піднялися до звання делікатесу у Римі. Подібний перехід був викликаний введенням Сумптуарних законів, тобто законів проти надмірної розкоші, які обмежували громадян у можливості витратитися на їжу та в обсягах вживання м'яса¹¹⁶. Римські еліти, не бажаючи вгамовувати власні апетити, знайшли вихід у зміні раціону. В період Пізньої Республіки гриби вже набирали популярності, однак, все ще частково сприймалися як їжа проста, що висвітлює Овідій¹¹⁷.

Ситуація остаточно змінилася в епоху Ранньої імперії, коли більшість згадок грибів робилося у контексті розкішної їжі та ненажерства. Своє ставлення до грибів змінюють і греки, про що свідчать слова Плутарха¹¹⁸. Показовим є епізод зображений Светонієм, в якому імператор Тиберій заплатив двісті тисяч сестерціїв чоловіку, що склав діалог змагання між грибом, кропив'янкою, устрицею та дроздом, які вважалися делікатесною їжею¹¹⁹. Поступово, гриби стають частиною античної міфології, що видно у праці Павсанія¹²⁰. Елій Лампрідій у своєму «Життєписі Августів», в якості прикладу розкоші та марнотратства імператора Геліогабала, наводить сцену, де він посипав трюфелі перлами, замість приправ¹²¹.

Також є нечисельні згадки грибів у політичній історії. Так, за свідченнями Діона Кассія, імператор Траян у війні з даками отримав від супротивників послання, написане на грибній шляпці латинськими літерами¹²². Існувала гіпотеза про те, що цей сюжет навіть зображено на колоні Траяна в Римі, що було переконливо спростовано Пултером¹²³.

Важливим топосом для античної літератури стало отруєння грибами імператора Клавдія у 54 р. н.е., яке мало важливі політичні наслідки¹²⁴. Наступник Клавдія Нерон жартома називав гриби «стравою богів», оскільки саме завдяки їм Клавдій помер, а значить як імператор «опинився серед богів»¹²⁵, а Марціал іронічно згадував сюжет з отруєнням у декількох епіграмах. Так, якомусь Цецеліану, який любив шампіньйони, Марціал, іронізуючи, радить з'їсти, ще й «солодкий гриб Клавдія»¹²⁶, маючи на увазі відоме отруєння. Ювенал, для творчості якого характерна також певна соціальна сатира, жартує, що господарям потрібно давати найкращі гриби, такі самі найкращі, як дали свого часу імператору Клавдію¹²⁷.

Отже, ми бачимо, що поширеність грибів в якості продукту харчування в античності спричинила широке їх відображення у низці культурних явищ, серед яких пов'язані з грибами релігійні практики, забобони про зв'язок грибів і погоди, а також формування образу грибів як елемента статусної їжі, спочатку як їжі бідняків, а після видання римських

¹¹⁵ *Ath. Deipn.*, II, 56.

¹¹⁶ *Gell. Noct. Att.*, II, 24.

¹¹⁷ *Ov. Fast.*, IV, 690–710.

¹¹⁸ *Plut. De Tuenda* 6.

¹¹⁹ *Suet. De Vit. Caes.*, III, Tib., 42.

¹²⁰ *Paus. Descr. Gr.*, II, 16.

¹²¹ *Ael. Lamprid. Hist. Aug.*, XXI, 4.

¹²² *Dio Rom. Hist.*, LXVIII, 8.

¹²³ *Poulter A.G. Trajan's Column and the Dacian Wars...* P. 332.

¹²⁴ *Cass. Dio Rom. Hist.*, LXI, 34.

¹²⁵ *Cass. Dio Rom. Hist.*, LXI, 35.

¹²⁶ *Mart. Epigr.*, I, 20.

¹²⁷ *Juv. Sat.*, 5, 140.

законів проти розкоші, як елемент дозволеної законом розкішної їжі, що викликало певні симпатії чи антипатії до них людей, у залежності від їх філософських і політичних поглядів. Зазвичай, образи грибів у культурі не мали явної тяглості, вони використовувалися в образах і метафорах переважно в силу своєї поширеності. Єдиним зафіксованим нами випадком, коли певний грибний контекст став топосом – це історія з отруєнням імператора Клавдія, яка увійшла в античну літературу і, зокрема, сатиру, як приклад недолугої смерті.

Висновки. У цілому, ми бачимо, що гриби були важливою частиною античного раціону, що відображено у численних наративних і візуальних джерелах.

Статус грибів як їжі істотно залежав від політичного та культурного контекстів. Вживання грибів у їжу в античній Греції було частиною повсякденності і не мало елементів соціального престижу, однак, ситуація змінилася через популяризацію грибів в імператорському Римі, що було викликано не їх харчовими властивостями, а політичними обставинами боротьби з надмірною розкішшю. Паралельно із цим існувало явище мікофобії, викликане недосконалістю знань про гриби, зокрема неможливістю впевнено відрізнити їстівні від отруйних. Незважаючи на це, вживання грибів, судячи по кількості їх згадок у джерелах, лише росло, досягнувши свого піку у період Ранньої імперії.

В античні часи існувала відмінна від сьогоднішньої класифікація грибів, яка базувалася лише на зовнішніх ознаках, через що в античності до грибів не відносили плісняву та дріжджі. Незвичайними грибами вважалися трюфелі, які одними авторами вважалися грибами, а інші відносили їх до рослин. Також фіксується уявлення про специфічне походження трюфелів, пов'язане з активністю блискавок.

Найпопулярнішими грибами були сморчки та трюфелі, найпопулярнішими рецептами приготування: тушкування та смаження.

В античності не було одностайної думки щодо медичних властивостей грибів, зазвичай лікарі радили вживати лише ті гриби, властивості яких вважалися очевидно нешкідливими.

Вирощування грибів в якості сільськогосподарської культури не набуло значного поширення через недосконалість технології. Способи їх вирощування базувалися на розумінні існування спор грибів у природному середовищі та необхідності створення для них комфортних умов.

Грибкові хвороби рослин були значним фактором впливу на повсякденне життя античності, що спровокувало появу цілого культу Робіго – божества, справлення культу якого мало захистити посіви від плісняви.

Популярності грибів як їжі відповідає поширеність грибної тематики в античній літературі. Автори використовують епітети, порівняння й інші ідіоматичні вирази, пов'язані з грибами. Особливу популярність мали аналогії закваски з речами, з рисами характеру або звичками, які у перспективі могли кардинально змінити характер людини. У пізній античності найпопулярнішими стали переважно іронічні чи жартівливі згадки грибів у контексті історії отруєння імператора Клавдія.

Vladyslav Vodko, Yevhen Matsiborko

Mushrooms of Antiquity in Food, Politics and Culture

Abstract: This article investigates ancient conceptions of fungi, their classifications, and the principles underlying these classifications. Through a comprehensive corpus-based analysis of ancient Greek and Latin texts, the authors attempt to identify and examine all available references to fungi in antiquity. The study aims to determine the role of fungi in the ancient diet, their significance in Greek and Roman cultures—particularly in etiological myths, linguistic idioms, superstitions, and folklore—and to analyze the origins and nature of ancient mycophobia.

Additionally, the article investigates early attempts at artificial mushroom cultivation and ancient perceptions of their potential medicinal applications. The authors examine the economic challenges posed by fungal organisms in antiquity, particularly their effects on agriculture and food preservation. Moreover, the study delves into the role of fungi in shaping social hierarchies and status markers within ancient societies, as well as the mycological dimension of political history in ancient Greece and Rome.

A particular focus is given to the cultural impact of fungi, exploring their representations in ancient art, literature, and religious practices. The study examines the symbolic meanings ascribed to fungi in different contexts, from their association with divine omens and ritualistic uses to their presence in moral allegories and philosophical discourses. By synthesizing literary, historical, and philological evidence, this research contributes to a broader understanding of fungi not only as biological entities but also as complex cultural symbols embedded in the intellectual and spiritual fabric of the ancient world.

Keywords: antiquity, mushrooms, mycophobia, environments, ancient cooking, history of agriculture