

Gljive dubrovačkog kraja ivan focht

Dok su Phanerogamae u nas relativno dosta istražene, te danas poznajemo gotovo svaku našu travku, cvijet, grm i drvo, gljive su začudo privukle samo vrlo mali broj stručnjaka i amatera, tako da su ostali cijeli krajevi, pa i republike, u koje radini mikolog nije takoreći ni kročio. Među ove krajeve spada i Dalmacija; meni, barem, nije poznato nijedno djelo u kojem bi bilo makar samo spomenuto nekoliko vrsta dalmatinskih viših gljiva. To je čudno, jer ova neobična bića ne samo da pružaju neizmjereno polje za jednu čisto znanstvenu pasiju istraživanja, nego čak imaju i trostruk praktični, naime nutritivni, farmakopeutski i fitopatološki značaj.

Ovaj prilog će stoga nužno pokazati manjkavosti, vrlo vjerovatno i pogreške, koje prate svaki pionirski poduhvat. Čitalac će me razumjeti: nisam se imao osloniti ni na što, apsolutno ni na jednu predradnju. Možda će za njega predstavljati opterećenje onaj suhi popis sviju vrsta koje sam našao oko Dubrovnika i u njemu, ali ga nisam mogao izbjeći iz prostog razloga da neki budući istraživač ne bi ponovo poput mene morao početi ab ovo. On će, nadam se, poslužiti kao skica na kojoj se može dalje ocrtavati slika sveukupne mikoflore dubrovačkog područja. A nestručnjaku neće ništa govoriti; neka ovim popisom uopće ne zamara oči.

Mi, naime, nemamo lokalnih narodnih imena, jer u dubrovačkoj okolini stanovnici gljive ne skupljaju, ne poznaju, pa čak većinom i ne primjećuju. Mnogi će se zakleti da gljiva uopće nema i da »nikad nijednu nisu vidjeli« — makar to bili poljodjelci, inače izoštrena vida, makar skupljali drvo i

plodove po šumi, makar su se kao djeca igrali u prirodi. Istina je, gljive su stvorenja koja se lako previde, pogotovo ako čovjek nije za njih praktično zainteresiran i na njih ne »podesi oko«, ali ima priličan broj vrsta koje su toliko masovne, krupne i upadljivih boja, da za mene dan današnji ostaje zagonetka kako to da izmiču pogledu mještana. (Razumljivo, to što ni stranci gljive ne opažaju, moglo bi se dijelom objasniti činjenicom što oni na more dolaze upravo u najtoplijim i najsušnijim mjesecima, kad gljive zaista, osim iznimno i u malim količinama, i ne uspijevaju). Slično je i u drugim našim priobalnim područjima; jedinu iznimku, koliko mi je znano, predstavljaju stanovnici Istre i Korčule. Na Korčuli, uzmimo, pozna se i kao cijenjena hrana skuplja čak i dvadesetak vrsta, koje stoga, kao i pet-šest otrovnih, imaju i svoje narodno ime.

A oko Dubrovnika nema nipošto manje gljiva, pa ni jestivih. Međutim, nikad se nijedna neće naći na tržišnoj klupi. Jasno, ribe su tu, ali zašto se trpeza ne bi obogatila, tim prije što ima vrsta koje mogu ukusom konkurirati i najkvalitetnijim ribama, a lakše ih je »uhvatiti«. Pored toga, u ovoj blagoj klimi južnog Jadrana, glavna sezona gljiva pada u drugu polovicu jeseni i u zimu, kad se, zar ne, zbog vjetrova i nepogoda često događa da ribari po više dana, pa i tjedana, ne mogu na uzburkano more. Naravno, tada preostaje ipak stočno meso, ali mi znamo, ako gljive za mesom i zaostaju po svojoj hranjivosti, one imaju druge, vrlo dragocjene sastojke. K tome su besplatne, što, priznajmo, nije baš sasvim beznačajno.

Ipak, ovaj spis nema prvenstveno praktičnu namjenu da pouči koje su gljive u dubrovačkoj regiji prava delikatesa, pogotovo ne namjeru da kod lokalnog stanovništva prodrma inertnost ustaljenih navika u prehrani. Sastavio sam ga prije svega da bih dao doprinos poznavanju naše mikoflore — laika privukao ovom carstvu čudesnih oblika i prekrasnih boja, a već spremnog poznavao i ljubitelja gljiva zainteresirao upravo za ovo područje, tako puno zanimljivosti, rariteta i dosad nepoznatih vrsta. Tu se mogu naći, među brojnim mediteranskim

vrstama i one koje ni Talijani, ni Španjolci, ni Francuzi nemaju ili još nisu registrirali, a među onim poznatim, »kontinentalnim«, vidjeti kako su neke promijenile svoju formu, stanište i čud u prilagodbi ovom tlu i klimi.

Tlo je, kao što znamo, krečnjačko iz doba krede, eocena i triasa (dolomitna zona), tu i tamo prošarano flišom. Zemlja je mahom terra rossa, no veliki broj vrsta rađa i na pješčanom tlu. Dakako, gljiva ima najviše gdje i zemlje, prije svega u »dolcima« i uz njihove rubove koji graniče sa drvećem (dovoljna su ponekad dva-tri stabla), te po uvalama, ali ima vrsta kojima je dovoljno tako malo humusa da nam se čini kako probijaju između golog kamenja. Tako sam našao jednu mikoriznu vrstu na šačici zemlje u udubini jednog cjelovitog bloka stijene, kao u kakvoj zdjelici, tako da nisam nikako mogao dokučiti kako je stupila u za nju neophodnu vezu s korijenjem okolnih hrastova.

Klima. Gljive oko Dubrovnika rađale bi cijelu godinu kontinuirano, kad ih ne bi presjekle ljetne vrućine i suše. Srpanj i kolovoz su za njih veliki hendicap, zatim često i lipanj. Veljača nije dobra, iako rijetko sasvim besplodna, iz drugih razloga: bilo da je to možda jedini za niz vrsta prehladan mjesec, bilo da su se već prije njega miceliji »umorili« i iscrpli svoj, za tu godinu, planirani prinos.

Tako možemo razlikovati dva glavna aspekta: jesenski (IX—XI mjesec) i zimsko-proljetni (XII—V). Zimski je razdvojen od jesenjeg radi pojave niza isključivo kasnih rodova, a jesenji od proljetnog (iako sa dosta zajedničkih rodova, pa i vrsta, koje fruktificiraju dva, pa i tri puta godišnje) dugim vrućim ljetom. Sve u svemu, sezona duže traje nego u »unutrašnjosti«, gdje je zima glavni neprijatelj gljiva, a uz to i poneki vreli mjesec. Sve, dakako, ovisi o godini: događa se da i na moru dosta vrsta iskrсне već u kolovozu (kao npr. 1968. i 1972.), ako je kišno s relativno niskim temperaturama, kao što se i na »kontinentu« u blagim zimama sezona može produžiti. S druge strane, i na moru se s vremena na vrijeme javlja iz

dosad neobjašnjenih razloga (da li je u pitanju bioritam?) »mršava godina« i uz najpovoljnije vanjske uvjete, uz obilje padavina itd. Tada se događa da i usred sezone dođemo kući prazne kotarice.

Primijetio sam da gljive oko Dubrovnika vrućina još više koči nego suša, jer i poslije obilnih kiša one izostanu ako zatim slijede temperature oko 30 stupnjeva. Obratno, ako i ne bude puno kiša, ali sunce ne prži jako, tad bude bar lignicolnih vrsta, koje dobijaju vlagu od svog stanodavca, živog drveta ili panja. Time se objašnjava što u rujnu, iako to nije najkišniji mjesec, ipak bude toliko vrsta, pa i proljetnih, jer je mnogo njih »čekalo« da prođu vrućine.

Najviše temperature podnose Boleti i Russulae, te Rhyzopogon rubescens (podzemna), a dužu sušu nekoliko Polyporaceaea, Irpex fusco-violaceus i Pholiota aegerita, dakle vrste sa drveća.

Sjenovita mjesta su u takvim razdobljima iznad svega favorizirana. Na suncu izloženim poljima, recimo, Amanita vaginata iskoristi sjenu stršećih stijena; često se svi primjerci, kao po koncu poredani, smjeste u to svježije sklonište sjeverne strane.

Sedam do devet dana nakon većih kiša koncem kolovoza i početkom rujna, javi se istovremeno više vrsta, dok par dana prije toga nije bilo nijedne. One koje smo u unutrašnjosti navikli susretati samo u proljeće, ljetu ili jesen, ovdje se izređaju već tokom rujna: prve i druge zato što im vrućine nisu prije dale da promole svoje glavice, a treće zato što već i jeste jesen. Za njih su se, dakle, tri godišnja doba vrtoglavo odvila za tri sedmice. Pri tome, proljetne, pa zatim ljetne istrajavaju još i dalje kad im pristupe jesenje.

Ali, pravi val obilja zapljusne nas tek u listopadu i studenom: 60% vrsta, u prosincu 35%, u siječnju 15%. Proljeće nije tako bogato: ožujak i travanj 15%, svibanj 20%.

Ovdje nisu uračunate višegodišnje vrste kao što su »gube« po drveću. No, na ovoj klimi, mnoge i od njih, inače tako izdržljivih, otpadnu sa stabla kad im ljeti postane već

dosta svega. Zato na južnom Jadranu nikad nećemo naići na gigantske primjerke tih vrsta: vijek im je ovdje kraći.

Ožujak i travanj rezervirani su za smrčke i nekoliko drugih Ascomyceta, te šampinjone (Agaricus). Događa se, što je zanimljivo, da se šampinjoni (osobito »gradski«: Ag. bitorquis) pojave prije nekog smrčka (koji se više drže reda vožnje). U drugoj polovici travnja i u svibnju pridolaze i golibice (Russulae) i vrganjevke (Boleti), koji će nakon ljetne pauze nastaviti svojom produkcijom i u jesen i u zimu. Zimi dominiraju Clitocybe (u vrlo velikom broju), Tricholomae, Lactarii, Lyophylli, Hygrophori i mnoštvo drugih, no proljetne i zimske gljive ostavit ćemo za drugu prigodu.

Što se tiče jesenskog perioda, gljive su praćene intenzivno od 1966. do 1973. godine u IX i X mjesecu redovno, u XI ne svake godine. Stoga treba pretpostaviti da ovo nisu sve i da u studenom raste još ponešto što ovdje nije obuhvaćeno. K tome ima niz vrsta (osobito među Cortinariima), koje se javljaju samo jednom u deceniju, pa i u više decenija, tako da na kompletni spisak sviju vrsta ne bih mogao sigurno računati ni da sam čitav život pratio zbivanja samo na ovom području gljivinog carstva. Niz vrsta ostao je neidentificiran: bilo što ih, svježije, nisam stigao dovoljno opisati kako bi se naknadno odredile, bilo da se radi o species nova, tj. novootkrivenoj vrsti.

Najzastupljeniji rodovi oko Dubrovnika su nesumnjivo Russula i Clitocybe, odlično su predstavljene porodice Geastraceae, Boletaceae i Amanitaceae (među posljednjim, što se ne bi očekivalo, i Agaricus). Puno predstavnika je u rodovima: Marasmius, Inocybe, Clavaria i Ramaria, Lyophyllum, Hygrocybe.

Slabo su predstavljeni Phlegmacium i Cortinarius, prilično loše stoji sa Nematomoma i Collybia, a uopće nema Leccinum-a (jedinog nezastupanog roda među Boletaceama) i, naravno, budući da nema joha, Alnicolâ. Polyporaceae nisu brojne, ali zato vrlo raširene.

Što se tiče **mikorize**, gljive stupaju u vezu s ovim drvećem: hrastovima (osobito *Quercus ilex*, ili i *Q. coccifera*, *Q. sessiliflora*, *Q. pubescens*) i borovima (os. *Pinus halepensis*, mnogo manje *P. pinea* i *P. pinaster*). Nešto malo vrsta se veže uz libanski cedar (Lokrum, Lapad — Uvala), topole (Kupari) i grabove (Rijeka). Sklon sam povjerovati da kao mikorizno drvo dolazi u obzir i rogač (jer u **više** slučajeva nije bilo nika-kvog drugog drveta u blizini, a naišao bih na gljivu-simbionta), iako ga kao takvog literatura ne poznaje. No, ima i drugih mikoloških iznenađenja na ovom području.

Nalazišta. Osobito bogati sektori su: na prvom mjestu Lokrum, Čibača odmah za njim, te Žarkovica i Bosanka, Cavtat, Koločep i Trsteno (Arboretum). Znatno manje naći ćemo u Zatonu, Rijeci, Kuparima i Srebrenom, premda i to nisu loša nalazišta. Udaljenije lokalitete, na žalost, još nisam istraživao, i bit ću zahvalan svakome tko mi na njih ukaže ili pošalje kakav primjerak. Puno očekujem od Pelješca i Mljeta.

I. JESENSKI ASPEKT

1. ZANIMLJIVOSTI, OSOBENOSTI I ODSUPANJA KOD INAČE ČESTIH I POZNATIH VRSTA

Kao i u proljeće, najprije se javljaju šampinjoni, i to najviše na Bosanki, nad Cavtatom i na Lokrumu, ovim redoslijedom: *Agaricus bitorquis*, *pratensis*, *subperonatus*, *augustus* var. *alba*. Odmah za prvim šampinjoni-ma, ponekad i istovremeno, puhare: *Lycoperdon pratense*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon pusillum*, *Calvatia excipuliformis* — i *Amanitae vaginatae*: var. *plumbea*, zatim *fulva*, *grisea* i konačno *alba*, te *Marasmius oreades*, što po poljima tvori »vrzina kola«. Ove su vrste prvi vjesnici sezone, svi odlični za jelo (osim *Ag. subperonatus*-a, koji se ipak može jesti, i *B. plumbeae* koja se prebrzo gnjeća).

Što se tiče šampinjona — koji imaju s donje strane šešira najprije ružičaste, sivkaste ili sivkasto-ružičaste listiće (lamelle), pa zatim, svi, sve smeđije, na kraju čokolad-

ne i skoro crne boje — samo je jedna vrsta u ovim krajevima nejednaka: ***Agaricus radi-catus***, koji u velikoj koloniji raste u parku Posat na Pilama. Javlja se tek u listopadu. Možemo ga najlakše poznati po dugim »korjenčićima« od micelija koji se izvlače zajedno sa stručkom. Odmah iznad njega, točno pred buffetom kafane na Pilama, u duplji murve, uspijeva, usprkos tomu što u nju svi istresaju otpatke, da se probije ostrigar, ***Pleurotus ostreatus***, krupna zadružna gljiva sivo-smeđe boje, oblika ostrige, inače odlična za jelo.

U samom gradu, u Kunićevoj ulici, svake godine se, po pet-šest primjeraka, javljao ***Pluteus Roberti*** (Fr.) Gill. na jednom sanduku, sve dok se ovaj nije raspao.

Što se tiče već spomenutih puhara, i među njima je otrovna samo jedna, no ona se od svih jestivih razlikuje po svojoj tvrdo-žilavoj kožnatoj opni i mesom koje joj je na presjeku odmah tamno. To je ***Scleroderma verrucosum***, prljavo smeđe boje sa ljubičastim dahom. Sve jestive, naprotiv, imaju meku i tanku opnu i bijelo meso, koje tek stajanjem i starenjem potamni. Treba ih jesti dok im je meso čisto bijelo i tvrdo.

Među *Amanitama* — sve se rađaju iz jedne ovojnice i imaju bijele lamele koje ne potamnjuju — ističe se, i masovnošću i masivnošću, ***Amanita ovoidea***. Raste posvuda, i kraj hrastova i kraj borova. Sva je sniježno bijela (postaje malo oker kad se počne sušiti), glatkog, poluloptastog, pa zatim manje-više poravnatog šešira, koji u promjeru prelazi i 22 cm, i na sebi katkad zadržava deblje krpice kao ostatke ovojnice, koja je u mladosti, dok tek proviruje iz zemlje, poput kakve ljuske od jajeta, cijelu obuima. Ostaci te debele i tvrde ovojnice najupadljiviji su na dnu stručka, gdje tvore kao kakvu vrećicu odnosno čizmicu oko noge, a vise i sa ruba šešira. Sam držak, visok i do 27 cm, a širok do 7,5 cm, posut je kao kakvom bijelom pahuljastom pjenom koja se lako otire, iznad prstena više. Debelo meso miriše na repu, odnosno hren. Ova golema gljiva je dosta dobrog ukusa, osobito ako se prži na maslacu ili ulju. — Razlikuje se od također bijele otrovne proljetne *Amanitae virosae*

po svom robustnom stasu (otrovna je puno manja i tankog mesa), kao i po tome što joj središnji dio šešira nije oštrije izdignut, nego zaobljen — a od drugih otrovnih *Amanita* u prvom redu po svojoj bijeloj boji i, ponovo, po veličini.

Najotrovnija, **smrtonosna** gljiva, naime, ne prelazi nikad, ni u unutrašnjosti, promjerom šešira 12 cm, i vitkija je, a oko Dubrovnika je još i manja: ovdašnja rasa rađa primjerke tek između 3 i 6 cm, najčešće oko 4. Boja forme ***Amanitae phalloides***, forme koja ovdje dominira, svijetlo je žuto-smeđa, kao trava kad vene. Kao i sve druge forme, poznat ćemo je najbolje po tamnijim, zraka-sto raspoređenim uraslim dlačicama u kožici šešira i čuvat se od nje kao od samog vraga.

Vrlo otrovna je i ***Amanita pantherina***, koja, šešira smeđeg u raznim nijansama, sa bijelim okruglastim zrcima po sebi, čini dojam panterine kože. Rub šešira joj je iscrtkan, ali ima, za razliku od *vaginatae*, prsten na dršku, a vrh ovojnice joj je uz držak stisnut i ravno odrezan, dok je kod *vaginatae* slobodan i valovit.

Amanita caesarea, poznata inače kao blagva, karželj ili kneginja, jedna je od najdelikatesnijih gljiva uopće. Šešir joj je boje rajčice, odnosno zlatasto-crven, a lamele, prsten i držak žuti. Ima također bijelu ovojnicu oko dna drška, kao većina njena roda. Nije, na žalost, tako česta kao ovoidea.

Odlične za jelo su i ***Amanitae vaginatae*** u svim svojim varietetima (v. popis). Sve imaju ovojnicu, raznih su boja, ali (i po tome se razlikuju od svih drugih *Amanita*) nemaju prstena na stručku, a rub šešira im je linearno duboko urezan. — U Čibači, po poljima uz rub šume, raste, često u silnim količinama, jedan krem-sivo-ružičasti varietet, vrlo krupan i zato za jelo zahvalniji od drugih tankog mesa. Ovojnica na dnu drška, koja se naziva volvom, s unutarnje strane je smeđa! — što predstavlja odstupanje od svih poznatih *vaginatâ*. Pržena na gradelama, zračni iz stomaka dubokim i smirenim blaženstvom.

Ipak, najsigurnije je da nepoznavalac ne jede nijednu *Amanitu*, nijednu koja oko dna

drška ima ovojnicu, jer zabune su tu lako moguće. Zato treba paziti da se prilikom branja ne otkine samo šešir ili do polovice drška; u tom slučaju ovojnica bi mogla ostati u zemlji neprimijećena.

Boletaceae, »vrgnjevke«, gljive čiji se micelij sastoji od lako odvojivih cjevčica s donje strane stručka, bogato su zastupljene: ima ih čak 28 vrsta. (Interesantno je da pravi vrganj, *Boletus edulis*, koji je inače kosmopolit, u ovim krajevima ne uspijeva).

Tu najprije valja istaći dalmatinske specijalitete »spužarice« iz roda *Suillus*, oko Dubrovnika sve četiri na okupu. One tvore grupu srodnika sa kontinentalnim *Suillus granulatus*-om, jer ih odlikuju »mače«, odnosno granule po stručku; jedni ih smatraju samo njegovim varietetima, drugi posebnim vrstama. Izgleda da su drugi više u pravu, odstupanja su prevelika da bi mogla biti obuhvaćena istom vrstom. Svi oni, kao i *granulatus*, tvore obaveznu mikorizu s borovima, no ovdje samo s alepskim. Interesantno je da se jedan od njih, *Suillus leptopus Bouchet* ovdje ***Suillus Boudieri*** ssu. Singer, javlja, istina, na mediteranskoj (Azurnoj) obali, ali ***Suillus littoralis*** Bouchet samo na Atlantskoj, dok kraj Dubrovnika, eto, jedan pored drugog. ***Suillus collinitus*** (Fr.) Moser nikad na Mediteranu nije opažen i smatrao se do sada isključivo alpskim! Vrlo sličan ***leptopusu*** (Pers.) Singer, najmasovnijem na našem području, ima za razliku od svih drugih **ružičasti bazalni micelij** (tj. dno stručka i »korjenčiće« koji prijanjaju uz to dno). Inače, oba imaju urasle dlačice u kožici šešira, samo što je ta kožica kod *leptopusa* skoro suha i doima se poput finog pliša (kod svih drugih je ljepljiva i većinom čak sluzava — otud ime »spužarica«), pa predstavlja odstupanje od roda. Kod *leptopusa* se često događa, pa i u cijeloj jednoj berbi, da mu u stručku, os. u dnu, meso zelenkasto-poplavi, što je u literaturi nepoznat slučaj. *Littoralis* je najrobustniji, ima najduži, često vijugavi držak i najviše je nalik *granulatusu*. *Boudieri* pak najkraći; u početku sa skoro čisto bijelim šeširom koji postaje smeđ počev od sredine prema periferiji (tako da mu i u starosti rub zna ostati bijel). Javlja se

najkasnije u sezoni, obično tek u zimu. *Littoralis* se zna javiti i u proljeće.

Grupa ovih *Suilla*, stručno još uvijek neraspetljana i u mnogom pogledu nejasna, predstavlja veliku mikološku vrijednost Dalmacije, i pruža jedinstvenu šansu za istraživački duh, jer se sve te vrste mogu neposredno upoređivati budući da jedino ovdje rastu u istom kraju. Ni na jednom drugom

lokalitetu u Evropi nisu sva četiri zastupljena.

Meso im je bljedoliko (skoro bijelo) do citron ili sumporno žuto, često vrlo intenzivno. Miris prijatan, na voće (jabuke?), osvježavajući. Okus ugodan, pikantan, samo u jednom slučaju jače kiseo i malo metalan (Šumet i Cavtat), kao američki *Suillus acidus*. Da li je to peta vrsta?

Uostalom, evo njihove uporedne tabele:

Naziv	Šešir		Himenij		Stručak	
	Boja	Kožica	Tube	Pore	Veličina i boja	Granule
1. <i>S. leptopus</i>	Maslinasto, odn. sivkasto-oker-smeđa (kao karton)	S čokoladnim, uraslim dlačicama; nije ljepljiva	Maslinasto-čadavo-smeđe; silazne	Vrlo brzo čadavo-smeđe; krupnije	Kratak ili tanak; vrh zlatan, nadolje smeđ s roza, karmin ili kao opeka tonovima.	Točkaste, nikad mrljaste; žute, pa smeđe.
2. <i>S. littoralis</i>	Žuta, pa crveno-smeđa ili smeđe-crvena	Glatka i sluzava, ev. bijelo nahukana.	Mliječno bijele, pa žute, pa svijetlo-smeđe; ravno prirasle	Kao i tube po boji; krupnije	Duži nego je šešir širok; bljedoliko ili zlatnožut	Razlivene mrljasto; crvenkaste, riđe, riđe-smeđe
3. <i>S. Boudieri</i>	Bijela, postaje smeđa od sredine	Glatka, ljepljiva, bez dlačica	Bijele pa smeđe; silazne	Istobojne; vrlo sitne	Najkraći od svih; nagore širi. Gore oker-smeđa, prema dnu crvena	Crvene i smeđe; sitne
4. <i>S. collinitus</i>	Oker-smeđa do čokoladno	Glatka, ljepljiva, ali s uraslim dlačicama	Žute, ravno prirasle;	Žute do zelenkasto-žute; prilično krupne	Srednje velik, posvuda jednako širok; vrh citron, nadole crvenkasto-smeđ	Smeđe; točkaste

Među Boletima, veliki značaj za ishranu mogao bi imati i **Boletus luridus**, jer je masovan, izdašan i neobično ukusan (na mojoj »Skali ukusnosti« stoji na vratolomno visokom drugom mjestu između 250 jestivih vrsta). Kad ga kušamo, tri razne arome, od kojih je jedna gotovo magijski-opojna, smjenjuju se u valovima. Treba ga samo kuhati najmanje 25 minuta, jer je sirov otrovan. Naći ćemo ga posvuda, nije izbirljiv prema partneru-drvetu: ne samo da stupa u mikorizu sa svim hrastovima i borovima, nego i sa grabovima (Rijeka) i cedrovima (Lokrum). U listopadu naprosto sve preplavi. Šešir mu je (maslinasto-) smeđ, počesto sa crvenim primjesama; pore, tj. vanjski završeci cjevčica, boje su opeke; stručak izduljen sa izduljenom, većinom i reljefno izdignutom mrežicom; meso žuto, a u bazi, tj. pod cjevčicama, crveno, u sredini i os. na dnu stručka tamno karmin (kao i izvana), na prerezu odmah poplavi. Finog je, osvježavajuće-špiritoznog mirisa.

Otrovna »ludara«, **Boletus satanas**, ima također crvene pore (istina, druge nijanse: više otvoreno crvene, dok kod gornjeg imaju smeđu primjesu) i poplavi u mesu, ali razlikuje se od gornje jestive po svom prljavo-svijetlom, skoro bijelom šeširu, koji odozgo nikad ne pocrveni, nego samo parcijalno može pozelenjeti; po tome što mu je držak trbušast i vrlo debeo, pa ni mrežicu nema izduljenu; po tome što mu je meso, prije nego poplavi, bljedoliko, prljavo-sivkasto-bijelo, pa i kad je žućkasto, nikad nije tako zagasito žuto i u dnu karmin kao kod luridusa. Pored toga, meso mu vrlo neugodno vonja, os. kod starijih (na lješinu). Mlađi ne moraju, svjež ubrani, širiti nikakav vonj, ali, nakon sat-dva stajanja, i oni smrde (na češnjak). — I ovo je dosta česta vrsta, bude teška i do 1 i pol kilograma. Pretežno je nalazimo uz hrastove, ali, iznimno, recimo na Bosanki, i u čistim borovim sastojinama.

Specijalitet ovoga kraja je jedna forma **Boletus rubellus-a**, takođe masovna, osobito u predjelu Babina kuka, gdje će, na žalost, sad stradati. Ima puno sličnosti s općepoznatim **Xerocomus chrysenteron**-om, no, upravo obratno nego kod njega, kožica na šeši-

ru mu je prvobitno crvena, a meso pod njom nije. Osim toga, meso mu je u dnu stručka i u sredini predivne kadmium i narančasto-krvave boje, a stručak se prema gore jako širi. Miriše vrlo prijatno (na marelice), dok drugi ne (na tintu odn. mesing).

Među drugim lokalnim znamenitostima ne smijemo zaboraviti **Hygrocybe persistens**, gljivu staklasto prozirne i lomljive konsistencije, zelenkasto-žutu posvuda, pa i po lamelama, koja pri sušenju, krećući od sredine šešira, plameno-pocrveni. Ona se, naime, smatra vrlo rijetkom i »kontinentalno« planinskom vrstom, a evo je ovdje, i to uvijek u velikim povorkama: po parkovima, travnjacima, uz rubove cesta, rado pod mladim čempresima i oleandrima. Vrlo je dobra ako se pripravi na juhu.

Zanimljivo je i da **Cantharellus cibarius**, var. **amethysteus**, jedna vrsta odlično jestive, lisičarke, sa ljubičastim prelivima na podlozi boje žumanceta, raste oko Dubrovnika i u bjelogorici (Lokrum, Hladnica u Lapadu), pa i blizu smokava (Kupari), dok je u literaturi i iz iskustva poznato da se javlja samo u planinskoj crnogorici.

Specifično su mediteranske vrste, ovdje obilato zastupljene, i slijedeće:

Clathrus cancellatus, »vještičja krletka«, neobična gljiva koja iz bijelog »jajeta« izbija u vidu kao rubin crvene krletke, a, tako čarobna, smrdi odvratno i prodorno.

Mycena Seynii, mala roza-sivo-smeđa gljiva raste na borovim šišarkama.

Lactarius sanguifluus, na Korčuli poznata i omiljena kao »vrsovnica«. Ona se od drugih »rujnica« (koje sve puštaju crveno mlijeko i sve su jestive, ali ovu po ukusnosti nijedna ne dostiže), razlikuje prvenstveno po tome što joj je mlijeko odmah tamno vinski-crveno (smeđe-crveno); kod drugih je u početku boje mrkve, odnosno svijetlo žuto-crveno, pa tek vremenom potamni. Tako neugledna, umrljanih, sivo-smeđe-zelenih nijansi (lamelle sivo-ljubičaste također ozlijeđene pozelenile), ova gljiva predstavlja, uz **Boletus luridusa** i niže opisanu, najbolju lukulsku stvar što je ovo podneblje može pružiti. Kr-tog i tvrdog mesa, jedino nije za kuhanje i pirjanje. Najdelikatnija je, sa krepko-trpko

demonstrativnom aromom, na gradelama, zatim pržena na maslacu i, ako je mlada, uocjena u staklenke. Iako nije nipošto rijetka, teško ju je zapaziti poradi boja i sklonosti da se duboko ukopa u taloge iglica: raste, naime, samo pod borovima. Najviše je ima na potezu Bosanka—Šumet, no u listopadu je, pa sve do u zimu, ni drugdje nećemo dugo tražiti.

Po svojoj ukusnosti, ovim dvjema opasno konkurira još samo **Pholiota aegerita**, koja raste na živim i mrtvim jablanima i topolama, svijetle, bjeličasto-krem boje odozgo, sivo do čokoladno-smeđe odozdo (tj. po lamelama), vrlo tvrdog, dugačkog i krivudavog drška s prstenom, te snježno-bijelog, izdašnjog i krtog mesa. Miris joj je predivan i podsjeća na prošek začinja anisom. Već su je stari Rimljani gajili, i to vrlo jednostavno, na dopola u zemlju ukopanim komadima jablanovog ili topolinog drveta. Daje četiri žetve godišnje, a mnogo je kvalitetnija od gajenih šampinjona. Trebalo bi da i mi razvijemo ovu južnjačku kulturu.

Također kao parazit, ali otrovan, raste na maslinama **Omphalotus (Pleurotus) olearius** (korčulanski: bragara). I to je lističarka sa pravim šeširom (do 14 cm) i stručkom 4—8/1—2,5), žutih, narančastih ili i smeđih nijansi. Njeni listići u mraku fosforesciraju, i to tako jakim svjetlom da se pod njim može čitati.

Od drugih štetočina najčešće su i najpogubnije: Polyporaceae: **Phellinus pini** na boru (vrlo se raširio, na žalost, i na Lokrumu), te **Phellinus torulosus** na rogaču. Sumporača, **Nematoloma fasciculare**, kao i puza, **Armillariella mellea**, nađu se na ponekom hrastu, ali nisu ni približno tako česte kao u unutrašnjosti. Nasuprot tome, **Ganoderma lucidum** se može naći posvuda, i dostiže enormnu veličinu. Bor napada često **Phaeolus Schweinitzii** i, drugdje rijetki, **Irpex fusco-violaceus**.

Što se tiče otrovnih vrsta, ima ih, kao i u unutrašnjosti, u prosjeku vrlo malo. Pored prije navedenih, otrovne su još: niz **Inocybâ**, mahom sitnih, neuglednih i tmurnih boja, vlaknatih, krljuštavih ili radijalno ispu-calih, u sredini većinom ušiljenih izbočina

na šeširu, lamelâ zemljane boje, sa pretežno neugodnim mirisom (oštro-kemijskim ili na spermu); zatim **Tricholoma subannulatum (albobrunneum)** (korčulanski: bljuvara), vezana za borove, crveno-smeđeg, dosta krupnog šešira (i do 16 cm) i sve do vrha, koji ostaje bijel, istobojnog stručka; miriše na brašno; **Lepiota cristata**, sitna bijela gljiva sa smeđim ljuskicama po šeširiću i ogavnog daha. U popisu sam označio otrovnim i neke od golubica (*Russulae*) i mliječnica (*Lactarii*), iako one zapravo ne sadrže nikakav toksin, ali mogu poradi svog ljutog i ponekad prosto neizdrživo pekućeg mesa nauditi.

Možda je na mjestu da upravo ovdje na-vedemo jednu veliku zanimljivost, **gljivu-dro-gu**. To je **Panaeolus campanulatus, var. sphinctrinus** (Fr.) Bres. Sadrži jedan alkaloid, psilocybin, koji izaziva kolorističke halucinacije i euforiju. Djeluje slično LSD-u, no nema njegovih neugodnih posljedica: ni mamurluka — ni navikavanja. To je stoga, među dosad poznatim prirodnim drogama, možda najmanje štetna. Raste posvuda gdje ima stoke (recimo u širem predjelu Bosanke), i to uvijek samo na sasušenoj balegi. Utvrđeno je da u Jugoslaviji (kao i u Mađarskoj) ima na konjskoj balegi redovito taj halucinogeni sastojak, ali na kravljoj ne. Valja utvrditi kako stoji sa rasom koja uspijeva na mazginim i magarećim ekskretima, budući da ovdje konja nema. Na balegama raste dosta vrsta koje je međusobno teško razlikovati. Zato, neka se nestručnjak u to ne upušta.

U jesen, najspecifičniji biljeg ovom kraju daju »golubice«, *Russulae*, i po velikom broju vrsta i po količinama. To su gljive većinom vrlo živih i prekrasnih boja, sa bijelim odnosno žutim lamelama i mesom zrnate strukture, bez prstena na dršku. Samo nekoliko vrsta su obične i u unutrašnjosti, dosta je rijetkih, a desetak čak nisam uspio ni identificirati, bilo što su svima, bilo samo meni nepoznate. Zato s ovim »najtežim rodom« neću opterećivati štivo koje pretendira na popularnost. Samo bih spomenuo da pored mediteranskih, ima i nekoliko vrsta kojima izgleda klima nije bitna i jednostavno

vole blizinu mora, bez obzira na kojoj geografskoj širini; ima ih, recimo, tri koje Lange navodi samo za Dansku.

2. RARITETI

Ovdje ću navesti samo nekoliko vrsta koje su prave rijetkosti drugdje, bilo u Jugoslaviji, bilo i u drugim zemljama.

Na Lokrumu, na panjevima alpskog bora, raste jedan od jedina dva *Boleta* koji su lignicolni, tj. koji ne uspijevaju na zemlji. To je *Phlebopus sulphureus* Fr., ili, po novijoj terminologiji, *Pulveroboletus hemichrysus* (Berk. et Curt.) Singer, u cijelom svijetu rijedak, u Jugoslaviji ga lično nisam našao ni na jednom drugom lokalitetu. Ovdje je dosad osvojio tri panja, svi na potezu od Portoča do restorana; jako izložen pogledu i prema tome uništenju. Možda bi ga trebalo zaštititi, ali bi s druge strane upravo to zainteresiralo barbarski raspoložene posjetioce. Jer, javlja se u više (preko desetak) primjeraka upadljive sumporne boje, i izraste i do 15 cm. Rađaju, čini mi se, svake treće godine: dva panja iste, jedan slijedeće, a nijedan treće. U svakom slučaju trebalo bi paziti da se bar ti panjevi ne išćupaju. Ova rasa ne samo što plavi u mesu, kako i treba, nego k tome parcijalno i narančasto pocrveni.

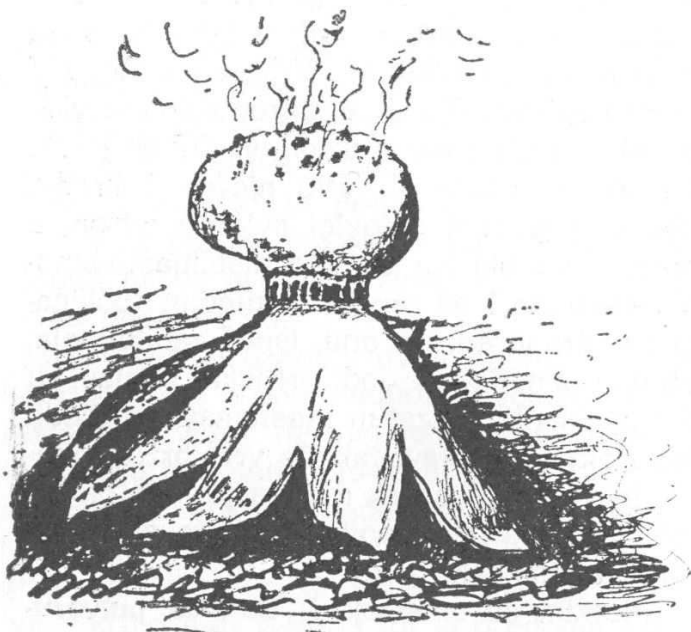
Čuveni specijalitet Lokruma je i *Boletus lupinus* Fr., jedan od jedina dva otrovna u njegovom rodu. I dobro je što je otrovan; tako bar čovjek ne dolazi u iskušenje da ovako veliku rijetkost pojede. Dok sam na otoku otkrio pet njegovih užih lokaliteta, izvan njega sam otkrio još samo dva: po jedan u Bosni i Hercegovini. — Šešir mu je dugo poluloptast i sferičan, promjera do 12 cm, obično izdubljen na jednu stranu, valovit i s jamicama, u njima i prema rubu žive cinober boje, inače kao bijela kava s mjestimično tamnijim smeđim i ponekad skoro crnim mrljama, naročito na izbočenim dijelovima. Pore postaju također cinober polazeći od stručka prema periferiji gdje, često, u zoni od nekoliko milimetara i kod najstarijih mogu ostati zlatno-žute i čak se, kao

da je pigment prešao s gornje strane ruba šešira, mogu zamrljati bojom rde. Ponekad imaju i nijansu ciklame. Vrlo su sitne. Od dodira poplave. Cjevčice, citron-zeleno-sivkaste, oko stručka tvore uzak, ali dubok jarak. Stručak je gladak ili vrlo nježno i kratko nabran, u gornjoj polovici svijetlo citron, u donjoj napuljski žut ali kao maslinasto-smeđe zamagljen i sa crnkasto-smeđim točkicama kao progoren, pri dnu, ispod zadebljanja, potpuno smeđe-crno; od pritiska poplavi u gornjoj partiji, pa zatim maslinasto izbljedi. Meso citron, poplavi takođe vrlo brzo i znatno, te već za desetak minuta prljavo olivno izbljedi; kod razvijenih primjeraka uvijek smrdi, ali ne tako jako.

Rijetkim se smatraju i: *Boletus pulverulentus* (Opat.) Gilb., što u mesu skoro crno poplavi; *Boletus junquilleus* (Quél.) Boud., tako rijedak da mu se u svijetu još uvijek ne poznaju mnoge osobine; *Boletus erythropus*, f. *vetustus* Kill., prekrasna, posvuda tamno karmin, krupna gljiva. I ove tri se mogu naći na Lokrumu.

Na Babinom kuku, pokraj česvina (*Quercus ilex*) našao sam dne 4. 10. 1974. dva primjerka *Lactarius mairei* Malençon var. *zonatum* Pears. Ova mliječnica je u cijeloj Evropi pronađena dosad samo u Engleskoj; domovina joj je Maroko. Tako Lapad pruža drugi evropski lokalitet — za treći se još ne zna.

Upravo od Lokruma se teško odvojiti. Evo rariteta i iz drugih porodica. U rasadniku rastu: *Marasmius omphaliformis* sp. n. Romagn.; *Tulostoma squamosum* (Gmel.) Pers.; *Scleroderma geaster* Fr., polu »puhara«, polu »zemaljska zvijezda«, kao kakva velika prljavo smeđa krtola, do 15 cm u promjeru, koja se potpuno razvija pod zemljom, ali, da bi svoje spore poslala u slobodu, uzdiže se pomoću (obično 9) zvjezdastih krakova na površinu i rastvara svoju plodnu utrobu. Inače je poznata u Sjevernoj Americi. — Kraj Skalice raste još jedna »zemaljska zvijezda« čudesnih oblika: *Myriostoma coliforme* (Dicks. ex Pers.) Corda. Na 6—10 zvjezdastih krakova uzdiže se kao kakva puškarnica ili kolonada, a na ovoj opet kugla s rupicama koje kao da su nastale od pogrešno upućen-



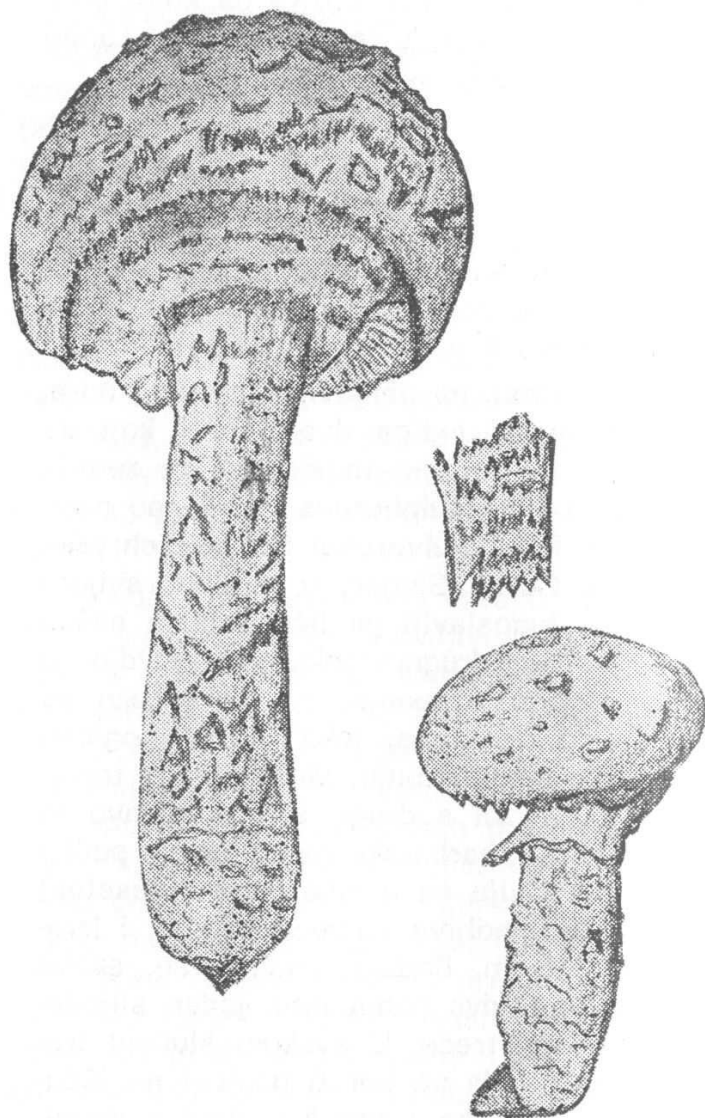
Vrlo rijetka *Myriostoma coliforme* (Dicks. ex Pers.) Corda: raste kraj Skalice na Lokrumu, uz rub pješčane staze.

nih metaka; kroz njih, naravno, ona, poput prave puhare, ispuhuje svoje spore.

Osim na Lokrumu, sve ove gljive nigdje drugdje u prirodi nisam vidio.

Inače, da se vratimo Boletims, na Žarkovici sam našao **Boletus Dupainii**, svu krvavo crvenu gljivu, za koju sam smatrao da je u Jugoslaviji i nema, sve dok u novije vrijeme nisam kod Jože Groma doznao da je Slovenci poznaju. — **Boletus armeniacus** Gillb., rijetka mediteranska vrsta, koji se od srodnika iz roda *Xerocomus* makroskopski najlakše može razlučiti po vitkom stručku koji je sve do pred vrh karmin, a na vrhu naglo prelazi u zlatnu boju; može se naći posvuda oko Dubrovnika, ali ne u velikom broju.

Na samom kupalištu Lapada »Uvala«, u travi kraj borova, naselila se kolonija rijetke mediteranske vrste **Amanita Vittadinii** Boud., koja uporno raste usprkos nemilosrdnim nogama kupaca. To je sva srebrno-bijelo obojena gljiva, sa krljuštima poput šišarke, koja brzo bakarno-posmeđi. Elegantna, velika od 7—15 cm, sa stručkom do 10/2. Listići su bijeli, ali sa krem-ružičastim refleksom; s nezamjetnim minisom, koji kod stajanja postaje slatkasto-odvratan, na pokvareno meso. Takva ljepotica...



Amanita Vittadinii, vrlo rijetka vrsta; svake godine unutar kupališta »Sumratin« u Lapadu.

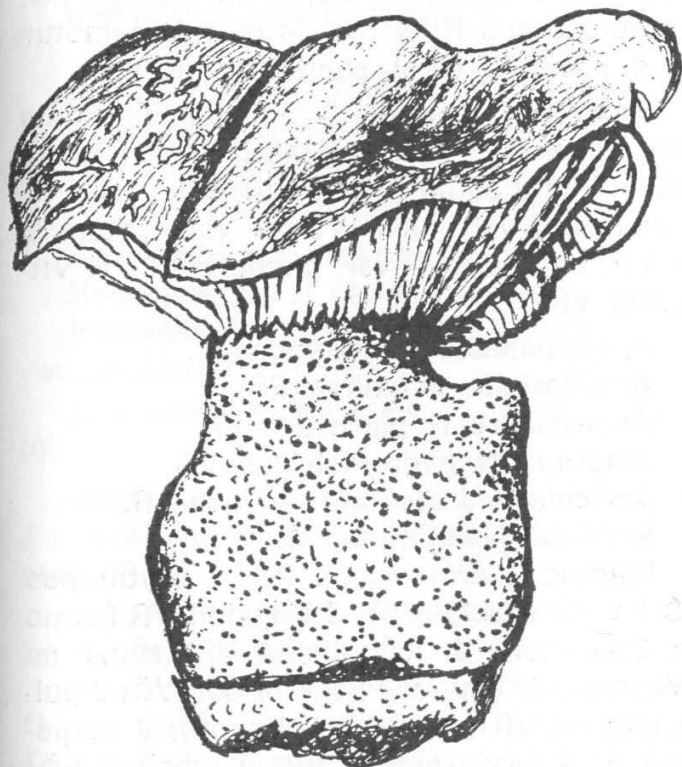
3. NEIDENTIFICIRANE VRSTE

Srazmjerno veliki broj, preko 50, neidentificiranih vrsta na ovom području ukazuje na to da je mediteranska mikoflora i u svijetu slabo obrađena, a kod nas nikako. Sigurno je da većinu poznaju i druge mediteranske zemlje, ali je isto tako vrlo vjerovatno da preko desetak vrsta predstavlja naš kuriozum i tek očekuje da im se nadjene ime. Da li se moji nalazi mogu uvrstiti u prvu ili u drugu grupu, to još ne znam.

Ovdje dajem samo par opisa gljiva koje su po nečem upadne, tako da bi se ubuduće mogla na njih obratiti pažnja. One koje bi

se samo mikroskopski mogle odrediti nisu za veći broj čitalaca zanimljive.

1. Do sada su nađena samo dva primjerka, na Žarkovici, kraj hrastova, u travi, 20. 9. 1972. Osnovna karakteristika: omotač oko drška, od dna sve do vrha, bijel, kao



Nepoznata gljiva sa Žarkovice

koža žilav, sitno rupičav, koji se ne dâ zguliti i djeluje kao površina stručka kod *Phallus impudicus*. Po ovome bi se moglo pomisliti na kakvu *Squamanitu*, ali nema prstena ni korjenasto produženog drška. — Šešir odozgo nalik na *Hydnum repandum*: promjer 9,5 odnosno 10,5 cm, krem-mesnato-smeđ (rubovi opušteni i uvijeni, svjetliji i skoro bijeli, sušenjem i oni potamne, kao i sva površina što postaje još tamnija sa bakarnim odsjajem), kožica mrežasto ispucala pokazuje pod njom bjeličasto meso; oblik nepravilan, lelujav, s udubljenjima, suh. Lamelle tricholomoidne (možda neka mediteranska *Tricholoma*), silazne sa zupcem i jarkom, sa malo lamelulla, bez anastomoze i račvi, debele, široke (i do 1,5 cm), pilaste i okomito raspucale, ne baš guste: žučkasto-glauescens, u dnu i sa narančastim od-

sjajem, pri sušenju od oštice prema dole dokle su više zraku otvorene poprimaju također bakarnu boju, no u osnovi bijele sa bijelim sporama. Držak vrlo debeo: 4,3/3,5—4,2, odnosno 4,5/2,5—4,5 cm na bulbi. Bulba okrugla, odozdo spljoštena. Meso bijelo s tonovima lamela, tj. prvo žućkastim, pa zelenkastim, pa smeđim. Kanali od crva također smeđi. Miris na *Clitocybe nebularis*, okus neprijatan. — Cijela gljiva podsjeća na *Leucocortinarius bulbiger*, odnosno, još više, jer je tako robustna, na *Phlegmacium talus* ili *pseudocrassus*.

2. Na grančicama (najradije mirte), uvijek u nizu od više primjeraka, raste vrlo često, i za sušnijih vremena, na Lokrumu, u Lapadu i na Koločepu, jedna vrsta poput kakvog nježnog snježno-bijelog cvijeta. Šeširići su bijeli i odozdo, po himeniju, ali strući, tanki kao peteljke (do 2/0,2 cm), tamno, skoro crno su im smeđi. Lamelle su im vrlo rijetke, nekompletne i račvaju se kao nervi, tako da šeširići, k tome još i udubljeni, u cijelosti podsjećaju potpuno na *Delicatula integrellu*. Ali, ova nikad ne prelazi veličinu od 1 cm, naša pak (od 0,5) i 2,5 cm, i nema urezane rubove poput *integrellae*, nego ravne. Žilavi su kao kožica i vrlo tanki, skoro kao papir; suše se i skupljaju brzo, žuteći pri tome od diska ka periferiji. Strući imaju pri dnu zadebljanje (»bulbicu«), obraslo bijelim dlačicama micelija. Gljive ovako čarobne da dah oduzimaju, nije ugodno i pomirisati: šire oštar kemijski vonj. — Sudeći i po mikro- i po makroskopskim podacima, ovo je nesumnjivo jedan *Marasmius*, ali ga nigdje u literaturi nisam mogao pronaći.



Neidentificirani *Clitopilopsis* što miriše na dimljenu šunku. Čest.

3. Oko Dubrovnika je čest, iako raste pojedinačno, jedan **Clitopilopsis**, koji nisam pronašao u literaturi. Šešir mu je ljevkast, srebrenasto ili magličasto siv, sa 1—3 istobojne, tamnije zone, oko 4 cm promjera. Lamele silazne, sive, no puštaju ružičaste spore. Stručak također siv, no većim dijelom bijelo presvučen, dugačak oko 3 cm, a širok oko 0,5, sa bulbom. Miriše upadno i intenzivno na dimljenu šunku, što je jedinstvena pojava u gljivnom carstvu.

4. U Lapadu, iznad Gospe od milosrđa, 22. 9. 1973, gdje je prije 5—6 godina izgorjela borova šuma i gdje nema nijednog živog stabla, ispod mrtvog panja, prianjajući za drvo, izrastao je jedan **Boletus**, koji najviše podsjeća na *Queletii*, sa ljubičastom bazom cjevčica i ljubičastim partijama u vrhu drška (meso inače divne narančaste boje, a gdje je žuto zeleni, ne plavi), ili kako mu donji dio drška nije karmin, nego zlatno-žut, pomišljao sam na *erythropus*; no ta mogućnost otpada, jer mu je nakon 5—6 sati svo meso postalo intenzivno crveno, krvavo-plameno; isto i cjevčice na presjeku. Slične pojave sam nalazio i kod *luridusa*, ali ni *luridus* ne dolazi u obzir jer nema mrežice na dršku (kao, uostalom, ni crvenih točkica koje bi podupirale misao na prva dva). Tako ovo ostaje jedna od mnogih zagonetki s kojima sam se susreo u dubrovačkoj regiji.

Međutim, ovi primjeri nisu navedeni zato da bi pokazali koliko je teško, nego koliko je interesantno mikologijski ispitivati ovu regiju. U njoj ima, povrh svega, raznog egzotičnog drveća, osobito u rasadniku Lokruma, uz koje su se povezale tako i neke vanevropske gljive. Njih tek treba istražiti.

4. POPIS SVIH JESENSKIH IDENTIFICIRANIH VRSTA

Popis je sastavljen prema abecednom redu rodova.

Kratice:

Ispred imena vrste: J = jestiva; O = = otrovna; N = neutralna (tj. nejestiva ali i neotrovna).

Iza imena vrste: Č = česta; R = rijetka; V = vrlo; P = prilično.

Naziv roda je podvučen. U istom pasusu, kako se ne bi naziv roda ponavljao, navedena samo imena vrsta. Vrste su odvojene točkom—zarezom.

Agaricus J *aestivalis* Č; J *augustus*, var. *alba* PČ; J *bitorquis* VČ; J *campester* VČ; J *macrocarpus* R; N *radicatus* R; J *semotus* R; J *silvicola* Č; J *subperonatus* VČ.

Amanita J *caesarea* Č; J *livido-pallescent* VČ; J *ovoidea* VČ; O *pantherina* PR; O *phalloides* VČ; J *solitaria* PČ; J *umbrino-lutea* R; J *vaginata*, var. *fulva* VČ — var. *grisea* Č — var. *nivea* PR — var. *plumbea* VČ; N *Vittadinii* VR.

Amaurochaete N *fuliginosa* R.

Armillariella J *mellea* PR.

Asterophora N *parasitica* PR.

Astareus N *hygrometricus* VČ.

Auricularia J *aureicula* — *Judae* R.

Bolbitius N *vittelinus* Č.

Boletus J *armeniacus* PČ; J *erythropus* VČ i var. *vetustus* VR; J *Dupainii* VR (samo na Žarkovici); J *junquilleus* VR (samo na Lokrumu); O *lupinus* PR; J *luridus* VČ; J *pulverulentus* VR (samo na Lokrumu); J *purpureus* R; J *rhodoxanthus* VR; J *rubellus* VČ; O *satanas* VČ; J *speciosus* Frost PR; J *torosus* VR (samo u Čibači); J *Queletii* PČ i f. *rubicundus* VR.

Bovista I *nigrescens* PČ; I *plumbea* VČ.

Calodon N *nigrum* Č; N *scrobiculatum* PČ.

Calvatia J *excipuliformis* PČ.

Cantharelulla N *cyathiformis* PR.

Cantharellus J *amethysteus* VČ; J *cibarius* R; J *lutescens* PR.

Clathrus N *cancellatus* Č.

Clavulina J *cinerea* VČ.

Clitocybe J *flaccida* Č; J *gibba* Č; N *gryans* Č; J *infundibuliformis* VČ; J *obsoleta* VR; J *parilis* Č; J *tuba* Č.

Clitopilus J *prunulus* PR.

Collybia J *dryophylla* VČ, N *extuberans* VČ.

Conocybe N *tenera*, var. *semiglobata* VČ.

Coprinus N *ephemerus* Č; N *flocculosus* R; N *miser* VČ.

Coriolus N abietinus PČ; N versicolor VČ.

Corticium N serum PR.

Crepidotus N cesatii VR (samo na Lokrumu); N mollis, var. calolepis Č.

Cystoderma N cinnabarinum Č.

Fomes N marginatus PČ.

Galerina N hypnorum Č.

Ganoderma N applanatum PR, N lucidum VČ.

Gomphidius J glutinosus R, J. viscidus Č.

Gyroporus J castaneus R.

Hebeloma N crustuliniforme Č; N mesophaeum PČ; N sinapizans VČ.

Heteroporus N biennis VČ.

Hohenbuehlia N geogenium PČ.

Hydnellum N auratile PR, N velutinum, var. zonatum Č.

Hydrocybe N hinnulea Č, N subsertipes PR.

Hygrocybe J conica PČ, J minata PR, J nigrescens Č; J persistens VČ; J psittacina PR.

Hygrophoropsis J aurantiaca VČ.

Hypholoma J hydrophilum Č.

Inocybe O brunnea VČ; O fastigiata VČ; O geophylla, var. lateritia Č (ali samo u Cavtatu); N Jurana VČ; O maritima PČ; O phaeoleuca R; O Pattouillardii Č; O squamata R; O sambucina (Fr.) Qué. PR; O terrigena R. i mnoge druge.

Irpex N fusco-violaceus VČ; N obliquus R.

Lactarius N acerrimus PČ; N azonites Č; N evosmus Č; N hepaticus VR (samo na Lokrumu); N insulsus VČ; N mairei, var. zonatum VR; N chrysorrhoeus PR; J piperatus PR; J sanguifluus Č; N uvidus PČ; O velleus VČ; J. volemus PČ; O zonarius, var. scrobipes VČ.

Lepiota O cristata PČ; J permixta Barla VR; J procera Č; seminuda R.

Lenzites N sepiaria PČ.

Lentinus N lepideus PR.

Leptoporus N stipticus PČ.

Limacella J lenticularis Č.

Lycogala N epidendron Č.

Lycoperdon J perlatum Č; J pratense VČ; J pusillum Č; J umbrinum PR; J velatum R.

Marasmius N epiphyllus PR; N foetidus R; N omphaliformis sp. n. Romagn. Č (ali samo na Lokrumu); J. oreades VČ; J scorodoni PR.

Melanoleuca N vulgaris PR.

Mycena N alcalina Č; N lactea PR; N Seynii VČ; N pura R.

Myriostoma N coliforme VR (samo na Lokrumu).

Naucoria N erinaceus R.

Nematoloma O fasciculare PR.

Omphalia N fibula PČ.

Omphalina N griseo-pallida Č.

Omphalotus (Pleurotus) O olearius VČ.

Otidea J cochleata PR.

Panaeolus N acuminatus Č; N campanulatus VČ; O sphinctrinus PČ.

Paxillus N atrotomentosus PR; N panuoides R.

Pezia J vesiculosa PR.

Phaeolus N Schweinitzii Č.

Phallus N impudicus R.

Phellinus N pini VČ; N torulosus VČ.

Phlebia N merismoides R (samo u Cavtatu).

Phlebopus J sulphureus R (samo na Lokrumu).

Phlegmacium N eufulmineum ssu. Singer R; N sodagnitum VR.

Pholiota J aegerita R (jer je malo jablana i topola; u Trebinju više).

Phyllotopsis N nidulans PR (Bosanka).

Pleurotellus N chioneus Č.

Pleurotus J dryinus VR (samo na Lokrumu); J ostreatus Č.

Pluteus J cervinus Č; J atromarginatus VČ; J. gracilis R; N Roberti VR.

Polyporus J sulphureus Č (i na murvi).

Porphyrellus N porphyrosporus PČ.

Psathyrella J Candolleana VČ; N coronata VR; N fusca PR; N maculata R.

Psilocybe N merdaria PČ;

Radulum N orbiculare R.

Ramaria J abietina PR; J cristata Č.

Rhodocybe N truncata VR.

Rhodophyllus N griseo-rubellus Č (samo na Lokrumu); N Mougeottii VČ (ali samo na Lokrumu).

Rhizopogon J rubescens VČ.
Ripartites N Tricholoma R.
Russula O rubicunda Singer VČ; J olivacea Č; J chamaeleontina PR; O pectinata Č; N nigricans Č; N albonigra PR; N pseudodelica PR; J delicata VČ; J integra PČ; O fellea PČ; O foetens Č; O sororia Č; O maculata VČ; N urens PR; J grisea PČ; J alutacea PČ; J chloroides PČ; J aurantiaca R; O badia PR; J curtipes PČ; O Mairei Č; O veterinosa Fr. ssu. Schaeffer VČ; J nauseosa PČ; N amarissima Romagn. R; J laeta VČ; J vesca PR; J basifurcata Lge. R; J puellaris PČ; N torulosa Bres. VČ; J Mariae Peck. Č; N sanguinea f. cretacea PČ.

Sarcodon N scambrosus PČ.

Schizophyllum N comune PR.

Scleroderma N geaster VR (samo na Lokrumu); O. verucosum VČ.

Stecherrinum N ochraceum VČ.

Stemonitis N ferruginea Č.

Stereum N hirsutum PČ.

Stropharia N coronilla VR (samo u Čibači); N semiglobata Č.

Suillus J Boudieri ssu. Singer Č; J collinitus (Fr.) Moser PČ; J littoralis Bouchet VČ; J leptopus (Pers.) Sing. VČ.

Trametes N gallica PČ; N serialis PR.

Tremella N mesenterica Č.

Tricholoma O subannulatum (albo-brunneum) VČ (jedina prije zime).

Tubaria N furfuracea Gill. PČ.

Tulostoma N squamosum VR (samo na Lokrumu).

Xanthochrous N tamaricis Č. (u Srebrenom).

Xerocomus J chrysenteron Č; J subtommentosus Č; J truncatus PČ.