

A GOMBA MINT ÉTEL A MAGYAR NÉPHAGYOMÁNYBAN

1. A gomba és értelmezései, jelentései

A természettudománynak sokáig tisztázatlan kérdése volt, hogy mi is a gomba. Bár a tudósok inkább növénynek tartották, elismerték, hogy növényi és állati tulajdonságok egyaránt jellemzőek rá, olyannyira, hogy például ismertek a világon helyi hagyományok, melyek állatként tartják számon.¹ A magyarság esetében erre nincs adatunk, van azonban arra, hogy a növényt, illetve annak egy részét (föld alatti gumóját) gombának tartják (a *szívgomba* tulajdonképpen a *Corydalis cava* gumója). A köznyelvben és a népnyelvben nálunk a „gomba” szón elsődlegesen a gombák közül a magasabb rendűek, a többnyire szárral és kalappal rendelkezők értendők. Jelen tanulmányban csak az ilyen, ún. nagygombákról (*Macromycetes*) szólok. A nálunk számba jöhető másodlagos jelentések közül a gomba ’gombaétel’ jelentését emelem ki, mint olyat, mely általánosan ismert. Gyakori, hogy a származtatott jelentés tulajdonképpen funkcióra, felhasználási módra (ezúttal a legismertebbre) utal.

Az eddigi adatok tanúsága szerint a gomba képét, rajzát vagy magát a növényt nem használja a magyarság közismert jelképként. Esetenként számon tarthatják egyféle ritkábban előforduló ikonikus jelként. Bizonyos gombák lappangó, passzív jelképei a férfi nemiségnek. A ketek például mítoszukban az erdőbeli gombákat elcsenevésszedett falloszoknak tekintik.² A kucsmagombát, a szömörcsögöt és sok más gombát fordított alakja úgyszólván predesztinált arra, hogy erotikus jelentéstartalmat köthesse hozzá. Ennek a jelképiségnek a megléte a magyarságnál is kimutatható, már a gombanevek egy része is erre vall (mint például az étkezésre vagy arra is használt kucsmagomba és szömörcsög egyes népi nevei).³ Csikban jegyeztem le, hogy ez az a gombafaj, amelyiket a *legjobban szereti a fejjérp.* A magyarázatot neve – *faszókógomba* (Csik, Gyergyó, Gyimes), *cigányfaszú gomba* (Údvarhelyszék), *péterfaszú gomba*

(Háromszék) –, többé-kevésbé rejtett jelképisége, jelentése adja meg.⁴

Frazeológiai kapcsolataink néhányából kikövetkeztethető, hogy egyes esetekben a gomba ’szaporaság’, ’termékenységi’ jelentésű, akár kimondatlanul is. Például azt, hogy gomba módra, úgy érti a magyar, hogy ’szaporán’. Mindkét említett esetben azonban csak lappang, latens módon érvényesül a gomba jelszerű volta. A magyarságnál tehát nem kapcsolhatunk a gomba-hoz egyértelmű jelképet, míg más népeknél, például a szászoknál, a légyölő galóca szerencsejelkép,⁵ amelynek a rajzát az újévi jókívánságokhoz mellékelik. A kínaiaknál a gomba a halhatatlanság, a termékenység jelképe, a bantuknál a lélek szimbóluma.⁶ A különböző kultúrákban tehát éles különbségek figyelhetők meg a gombák tekintetében. Kínában úgy tartották, csak akkor nő csiperke, ha béke honol; e gomba az uralkodó helyes gondolkodásának, az égi megbízatás teljesítésének jelképe.⁷ Görög szóval a gomba ’istenek eledel’, az aztékoknál ’istenek húsa’, míg a mikofób népeknél ’ördög kenyere’, ’halottak eledel’, ’széklet’ a gomba szó jelentése.⁸ Az ausztráliai arunta törzsbeli egyenesen földre hullott csillagoknak tartják a gombákat.⁹

2. Gomba, gombaevés és mitológia

Gomba és népi kultúra kapcsolatának kutatása végezt jött létre századunk ötvenes éveiben az etnomikológia tudománya. Alapítójának az amerikai G. R. Wassont tekinthetjük, aki orosz felesége hatására kezdett el a témával foglalkozni.¹⁰ Főképp a hallucinogén anyagokat tartalmazó gombáknak mitológiában játszott szerepére tért ki tanulmányaiban.¹¹ Munkáját többek közt a híres etnológus, Lévi-Strauss is elismerte, ösztönözte, sőt maga is írt tanulmányt e témában. A mikológusok közül valószínűleg Roger Heim ismerte fel először a népi gombaismeret vizsgálatának fontosságát, a népi kultúrák, a mitológia kutatóival való együttműködés szükségességét.¹²

¹ TOPOROV, V. Ny. 1988, 82.

² Uo.

³ ZSIGMOND Győző 1994, 51.

⁴ ZSIGMOND Győző 2001a, 11.

⁵ ZSIGMOND Győző 1994, 23.

⁶ CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alain 1991, 205.

⁷ CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alain 1991, 205.

⁸ TOPOROV, V. Ny. 1988, 82.

⁹ LEPP, Heino 2003; KALOTAS Árpád 1996, 269–295.

¹⁰ WASSON, R. Gordon et al. 1957.

¹¹ WASSON, R. Gordon et al. 1968.

¹² HEIM, R. – WASSON, R. Gordon 1958.

Az etnomikológia létezése is utal arra, hogy a gombának jelentékeny szerepe van emberi kultúrákban, kiváltképp a mitológiában.¹³ A magyarság körében kevésbé, illetve alig, de más (köztük rokon) népeknél rendkívüli fontosságúak a szakrális jelentésmezejébe tartozó vetületei is.

Bár a gombáról szóló mitológiai és más információk nagyobb része még feldolgozatlan, fontosságuk tagadhatatlan a hozzájuk fűzött jelentéstartalmak szempontjából is.

A mikofób (gombagyűlölő) és mikofil (gombakedvelő) hagyományok földrajzi váltakozása miatt mindmáig a figyelem hátterében maradt a gomba és a hozzá fűződő konnotációk. A mexikói indiánok gombakultuszának 20. századi felfedezése lehetővé tette az újraértékelést, hasonló (például ókínai, paleoázsiai, skandináviai stb.) hagyományokra is figyelmeztetett. (1. ábra.)

A magyar nyelvterületen a hagyományt követve egyetlen gombát sem használnak hallucinogénként, révület, bódultság előidézésére, még a „bolondgomba” légyölő galócát sem. Kivételről 2003-ban szereztem tudomást. Erdélyben éppenséggel nem hagyományos, nem népi, hanem kivételes, művészeti és tömegjellegű megnyilvánulás alkalmával, az ún. performance gyakorlása idején a Szent Anna-tó mellett használták a légyölő galócát kábítószerként. A kereszténység felvétele előtt a magyarság több sámánhitű néphez hasonlóan valószínű ilt vele, mint az égiekkel való kapcsolatteremtés eszközével. A magyarság körében tehát a gomba – ha közvetetten is – szintén az istenség fogalomköréhez kapcsolható bizonyos vonatkozásban, valószínű, hogy a kereszténység felvétele előtt őseink szintén élhettek vele a természetfeletti való kapcsolatteremtés elősegítőjeként.¹⁴ Már első keresztény remeték, szerzeteseink, az élő elpusztításától, a húsevéstől óvakodó, különféle hitű magyarok egyik fontos eledele lehetett a gomba, melyet nem termesztettek, mégis termelt a gondviselés nyilvánvaló jeleként. Isten ajándéka tehát a gomba, mondják régóta: nem vetik, mégis terem. Van, ahol arról is szól a néphagyomány, hogy ki veti: *(Szent) Péter veti a gombát*, mondják például a Zempléni-hegységben.

Az Isten adta a gombákat, mondják ezt ma is többfelé, vagy *nem tudni, miből lettek*. Bár nem kis munka begyűjtésük, értékesítésük, *jó, hogy vannak*. Az, hogy a gombászoknak is van védőszentjük Szent Kozma és Szent Damján személyében (mogoróskai

– Zemplén-hegyvidéki – magyarázat szerint a gombaszedőket védték a mérges gombáktól¹⁵), azt jelzi, hogy ez az ősi foglalatosság a kereszténység megbecsülését is messzemenően kivívta.

Minálunk a gomba keletkezését többnyire Krisztus és Szent Péter földi vándorútjával hozzák kapcsolatba. Az útközben kéregető vándorok élelmet (túrót, lángost, cseresznyét, libacombot, kenyeret, galuskát) kapnak. Jézus arra kéri Pétert, hogy várjon még, egyelőre ne egyék. Péter csak nem tudja megállni, s beleharap a koldult elemózsiába. Jézus épp ekkor szól hozzá, és, hogy válaszolni tudjon, Péternek ki kell köpnie a szájába vett falatot. A kiköpött darabkákból lett eszerint a gomba, az ennivaló így a Jóistennek köszönhetően nem ment kárba.¹⁶ (2. ábra.)

3. Gombászok és körülményeik

A földrajzi környezet kedvező lehet a jó és változatos gombatermés szempontjából. A jó gombatermő (hegyesebb, erdősebb) helyekhez közelebb lakók közül kerül ki a gombászok zöme. Bár elsősorban a „hegyiek” gombásznak, a „lenti” magyarok közt is akad szép számmal gombászó. Alig találunk olyant, aki egyáltalán ne gombászott volna. Kárpát-medencei adatközlőim főleg magyarok voltak; de cigány s más származásúak is szép számmal akadtak. A gyermekek úgy 12 éves korig többnyire csak a legismertebb gombákról (ha) tudtak, a fiatalok többi része, a középkorúak és idősebbek gombaismeretében figyelemreméltó különbséget – mely a korról függ össze – nem észleltem. Körülbelül 600–700 adatközlővel álltam szóba saját kérdőív alapján; gombáskönyveket, közös gombászások tapasztalatát is felhasználva.¹⁷ A gyűjtést 1992 őszén kezdtem s mindmáig végeztem, végzem.

A magyarság körében – főleg a Székelyföldön, de például Beregben is – azt a személyt nevezik *gombakirálynak*, aki valamelyik helységben kitűnik mint jó gombaismerő, kiváló gombász. Nála a gyűjtögetés foglalkozásszámba megy, bár más alkalmi munkát is végez.¹⁸ A sepsikőröspataki Pakulár Berti néninél nagyobb tudású falusi, „műkedvelő” gombásról nem olvastam, nem hallottam eddig. Ő is olyan, mint például baranyai társa, ki állította, hogy „mög tudtam taláni a gombát, ha pokolba vót is”.¹⁹ Előfordul, hogy a gombakirályt becsülik, de talán gyakrabban lenézik szegénysége miatt. Baranyai, zengővárkonyi gombakirály (ugyancsak nő) nyilatkozott ekképp: „a faluban sokat csúfolódtak rajtam, gombakirálynak

¹³ TOKAREV, Szergej A. 1988, 82–83; HOPPÁL Mihály et al. 1990, 75.

¹⁴ VOIGT Vilmos 1975; DIÓSZEGI Vilmos 1967; VÉRTES Edit 1990.

¹⁵ Kicsi Sándor András közlése.

¹⁶ MN V, 130–131; KÁLMÁNY Lajos 1882, 142; LAMMEL

Annamária – NAGY Ilona 1995, 192; PÓCS Éva 1980, 319, 581; BERNÁT László 1982, 55 (mesetípusa: AaTh 774L).

¹⁷ ZSIGMOND Győző 1993.

¹⁸ ZSIGMOND Győző 2001b.

¹⁹ NYILASSY Judit 1951a, 15.

mondtak.”²⁰ A foglalkozást nem tekintik meghatározónak a gombászást illetően, a munkanélküliséget, a nincstelenséget annál inkább. Tehát a szegényebb sorú cigányok nem valamely nemzeti jellegzetességük folytán gombásznak többet, és nem is foglalkozásuk jellegéből fakadóan... Magyarok körében sem ritka az ilyenszerű vallomás: „Édesanyám gombából nevelt fel minket.”²¹ (3. ábra.)

A kikapcsolódásképp, szórakozásként történő gombászás a falusiak számára szinte ismeretlen. Itt a cél a munka-kiegészítés, a táplálkozás változatosabbá tétele, egyáltalán az élelemszerzés: majdnem minden család kivette részét többé-kevésbé tevékenyen a gombászásból, amely elismerten nehéz, fárasztó. Nem kis ügyességet és tudást is igényel. Általában a koránkelest szintén megkívánja és szerencse is kell hozzá. Az sem mellékes, hogy a többnyire megkülönböztetetten veszélyes tér, az erdő a helyszín. Veszélyesnek tartják például azért, mert könnyen el lehet ott tévedni; mert sok ott a vadállat.

A gombakedvelő, gombaismerő pásztorok többet gombásznak a falubeli – hozzájuk képest erre kevésbé rászoruló – emberek többségénél, kivéve a cigányokat (akik általában elég kevés gombát ismernek, szinte csak azokat, amelyeket jól el tudnak adni). A pásztorokásban inkább honos románok többnyire a helyi magyar gombaismerőktől tanultak. (A románosan nevezett gomba mind közismert az ottani magyarok körében. Ezzel szemben a zömében románlakta vidéken a magyarságnál centrális gombák egy részét az eddigi adatok tanúsága szerint nem ismerik vagy mérgesnek vélik.) A magyar nyelvterületen többnyire ugyanazokat a gombákat tartják a legismertebbeknek, esetükben ezek centrálisak, azaz egy bizonyos közösségben a legismertebbek.²² A centrális gombák szinte mindegyike ehető, a táplálkozásban betöltött szerepük, étel voltuk a fő magyarázata annak, hogy sokan ismerik őket.

A gombaismeret inkább kötődik nemzetiséghez, kultúrához, mint foglalkozáshoz, nemhez; másfelől inkább befolyásolják az egzisztenciális tényezők, mint a nemzetiek, ha a gombákhoz viszonyulásban a nemzetek közt nincs lényeges eltérés. Ha van, akkor is meghatározóvá léphet elő az egzisztenciális tényező. Mint például a szászok esetében, akik – holtövényi adatközlőm szerint – tájainkon az 1980-as évektől kezdtek nagyobb számban gombászni.²³ Azelőtt a szászok leginkább csak az ínséges esztendőkhöz gombásztak.

A társadalmi osztályhoz, réteghez kötődést is többnyire a megélhetési körülmények alakulása határozza

meg. Régóta ismert, hogy a jobbágy, a zsellér gombát is tartozott beszolgáltatni urának.²⁴ Arról is van adat, hogy püspökének tartozott gombával a nép: „minden hétön Szentlászlóra a püspöknek kellett gombát vinni.”²⁵

Noha mindig is a szegények, az alsó réteg szolgáltatta a gombát az előkelőbbeknek, attól függően, hogy mennyire volt válságos az épp megélt történelmi korszak: több vagy kevesebb köztes rétegbeli (felső rétegbeliek csak kivételesen) is bekapcsolódott a gombaszedésbe. Másfelől: a kellemes kikapcsolódásra, ingyenségre való igény fokozódása ugyancsak lehet a gombákkal való ismerkedést ösztönző tényező, nem csupán a megélhetési gondok szorítása.

Életkor szempontjából csak a kora gyermekkor nem mérvadó a gombászás szempontjából. A továbbiakban a részvétel nagyjából független a kortól. Nagyjából, mert a nyugdíjasok, az idősebbek könnyebben rászorulhatnak a gomba révén való pénz- és élelemszerzésre, mint a jobb erőben levő fiatalabbak; bár az is igaz, hogy az öregebbeknek eléggé megerőltető, nem épp vonzó fizikai munkát jelent a gombászás. A nemhez tartozás nem különösen lényeges, de nem is elhanyagolandó szempont. Férfiak is, asszonyok is gombásznak. Az asszonyok már a hagyományos munkamegosztás miatt is valamivel többet. A piacon viszont rendszerint ők árulják. (4. ábra.)

Csoportosan és egyedül egyaránt szokás gombáért menni. A csoportok rendszerint egyetlen család tagjaiból, esetleg más, nagyon közeli ismerősökből állnak össze, innen bizonyos bensőségesség árad ki magára a tevékenységre is. A lelőhelyet mindenki igyekszik titokban tartani. A szükség és az összetartás ezt megkívánja. Itt is rendreutasítva felelnek az olyan kérdésre, mely valamely gomba lelőhelyét firtatja. Nem épp úgy, mint a délkelet-erdélyi Hídvégen, ahol például ilyen választ adtak nemrég egy nem helybelinek: „*a kurvákhoz és gombászni egyedül jár az ember!*”. Persze Hídvégen sem csak egyedül gombásznak, de az mindenhol általános, hogy a gombalelőhelyet nem kötik a kívülálló orrára.

4. A gomba és a gombászás értékelése, funkciói

Nemcsak kultúrák különbözőségének, de történelmi korok elkülönülésének a jelei is megmutatkoznak a gomba megítélésében. Adatközlőim egyhangúlag vallják, hogy a '80-as években mind jobban feljött a csillaga a gombának mint pénz nélkül is, nem jegyre, szabadon kapható élelemnek, húspótlónak. Bár aki pénzben nem bővelkedett, annak bizony nem kis

²⁰ NYILASSY Judit 1951b, 28.

²¹ NYILASSY Judit 1951a, 13.

²² A kifejezés Kicsi Sándor Andrásról való. KICSI Sándor András 2005, 337.

²³ ZSIGMOND Győző 1994, 39.

²⁴ MNL II, 291; CZIRÁKY Antal Mózes 1820.

²⁵ NYILASSY Judit 1951a, 1.

fáradtságába kerül(t) a gombászás, kiváltképpen, ha a dolgot, a nehezebbik felét, rangján alulinak is érezte. Romániában ma sincsenek a piacokon alkalmazott gombaszakértők. Adatközlőim szerint is előrelépést jelentene, ha lennének. Főképp az élelmezési gondok miatt, a gombával foglalkozás, a rá is szorulás mértéke azt jelzi, hogy nem történt eléggé gyökeres változás a népi társadalomban a '80-as évekhez képest. Az élet-színvonalat illetően sem lett lényeges javulás. A '80-as évek vége felé és újabban nagyon elszaporodtak a gombászok; ezt adatközlőim rosszallással elegyes belenyugvással állapították meg. Elsősorban a kényeszerű böjtnapok, a szűk esztendő előjelének vélték a jelenséget. A gombászból is megárt a sok. Ezért is olykor elég messze kell menni gombáért, és korábban: nehogy mások előbb járjanak. Bár a lelőhelyek titkosak, sokszor úgy tűnik, hogy nem eléggé.

A gombászás vizsgálata összetett kérdése az etnomikológiának. Ez az ősi tevékenység, annak ellenére, hogy hagyományosan a szegények foglalkozásának számít, az utóbbi időben úgymond „megnemesegett”²⁶. Megmaradt viszont archaikus jellege, a mindennapitól elütő volta, továbbra is ötvözi a játékot, a szenvedélyt és a nehéz munkát, természetközelsége, valamint gazdasági szempontból többnyire jelentéktelen volta egyszerre kölcsönöz neki veszélyességet, bensőségességet, komolyságot és játékosságot.

A gombának gyakorlati hasznával összefüggő jelenségei igen meghatározók. Ellentétes jelentéstartalmak nemcsak sokfélesége, mérges vagy ehető, felhasználható vagy kártékony volta miatt kapcsolódnak hozzá. A szemiózis különféleképpen alakulhat a jelértelmező kiletétől függően is. Így egyesek, a pénzesebbek szemében mindenekelőtt ingyencség, kivételes íz a jó gomba, mások, a nincstelenebbek egy része szerint az főképp pénzforrás, áru, és szükség esetén táplálék. De inkább olyan, amellyel megszerezhető esetleg az „igazi” táplálék. Bár többen a hússal egyenértékűnek vagy annál is ízletesebbnek tartják a gombát.

Esztétikai értékelése is az előbbi nézőpontoktól függően történik. Akik számára megélhetés kérdése is a gomba, a szépséget sem tudják a hasznosság nagyobb fokú figyelembe vétele nélkül megítélni. A művészek, a meséskönyvek gombajelképét, a légyölő galócát faluhelyen többnyire nem tartják a legszebbnek. Például a piruló galóca, őzláb, csiperke, a varas zöld galambgomba, a rókagomba számít szépnek.

A gomba elsősorban remény, lehetőség a jobb megélhetésre (túlélésre). Ízletessége, szaporasága és másféle haszna, esetleg szépsége is közrejátszhat abban, hogy a gombászok olykor 10–12 km-re is elmennek érte, még ha esetleg üres kézzel kell is vissza-

térniük. A gomba piaci árusítása szinte kizárólag női munkának számít a magyarságnál. Megszerzése volt a nagyobb dolog, vélik, az eladás már csak kereskedés, azt lenézik, pedig az áhított pénzre való cserélést jelenti. Ámde ilyenkor a szorult helyzet is kitergettetik. A kofaság nem dicsőség nálunk. Ráadásul időigényes.

A gomba esetében kivételesen fontos, hogy a vevő bízson az eladóban. Egy adatközlőm mesélte, hogy egyszer egy asszony meg akarta őt győzni, hogy hozzon neki bolondgombát, mert meg akarja mérgezni az urát. Ő azonban megtagadta, mert az jó hírnevét rontaná, folt esne gombászói becsületén, hisz őt sokan ismerik. A gombászok az erdészetnek és falutársaknak is adnak el gombát. Az erdészetnek nem szívesen, mert olcsón veszi. Másféle számításból, például az erdész befolyásolása végett mégis szállítanak a begyűjtő központ számára is.

Dísz tárgyat is készítenek – igaz, csak Korondon²⁷ – a valamikor ehetőnek tartott, és szükség esetén fogyasztott gombából, a nyírfataplóból (Piptopus betulinus): például kis melldíszeket, ún. márciuskákat a románok, melyeket március elsején szoktak ajándékozni (a bolgárok is máskülönben). A Székely Nemzeti Múzeumban gyimesi, felsőlóki hímes tojason *gombás* minta van. (5. ábra.) Egy gyimesbükkin pedig *fáskós* ('kucsmagombás').

Egyéb, gomba alakú tárgyat is készítenek, illetve a gomba képét, rajzát is használják a magyar nyelvterületen fűszertartó, asztalterítő, szalvéta díszítésére például (ezek nem feltétlenül hagyományosan készülnek). A szárított gombát tároló gomba alakú edény esetében kiváltképp hangsúlyozott a gazda gombakedvelő volta.

A gyógyításra való felhasználás több ehető gomba esetében is szokás (pöfeteg, fehértejű keserűgomba, rókagomba, sárga gévagomba, ízletes vargánya, mezei csiperke, júdásfülegomba, sárga és rózsás korallgomba, nyári szarvasgomba, cserepes gereben stb.). Egy gyógy mód az étkezéshez is kapcsolódik: a Mezőségen a „szépasszony kalányának” nevezett peccétviaszgombát (*Ganoderma lucidum*) húsleves kanalizálásához ajánlották, állítva, hogy gyógyító hatása.

5. Ismeretek és hiedelmek a gombák ehető, illetve mérgező voltáról

A gomba keletkezéséről általában nem tudnak: az *Isten adta*, csak ennyit mondanak. A mezőszéki Magyarszováton jegyeztem le egy máshol is közismert etiológiai monda nyomát: „*Ahová lehull a kenyérmorzsza, abbó csinálódik a gomba.*”²⁸ Bármilyen mondást, hiedelmet ismerjenek, általában ahhoz tartja magát

²⁶ BROMBERGER, Christian – LENCLUD, Gérard 1982, 9.

²⁷ ISTVÁN Lajos – SZŐCS Lajos 2008.

²⁸ ZSIGMOND Győző 1994, 32.

a magyarság, hogy minden nem eléggé ismert, ki nem próbált gomba mérges, „bolondgomba”. A növénytársulások ismerete rávezethet a gombászóhelyek megtalálására: ezt a gombászás népi specialistái jól tudják, és élnek is e tudásukkal. A jó gombász ismeretlen helyen is tudja, hogy hol és melyik gombafajt érdemes keresni. Mindenhol jól tudják, hogy a legjobb *kasba* (kosárba) szedni a gombát. Többen zacskóra, vederre szorulnak. Abba teszik a többnyire kézzel leszedett gombákat, vigyázva, hogy ne kerüljön az épek közé férges. Általában úgy tudják, hogy például a csiperkének, májusi pereszkének, róka-gombának, kucsmagombának a tönkjét sem kell eldobni, az is jó az ételbe. (6–7. ábra.)

A gombatermesztés egyszerűbb módjait falvakon is ismerik. Termesztenek is csiperkét a ház körül, csiperketönköket téve a trágyázandó, öntözendő földbe. (Érdekesség, hogy állat is, bizonyos amerikai hangyafajta is természet gombát, sokkal eredményesebben.²⁹) Számon tartják, hogy melyik évszakban melyik gomba hogyan követi a másikat. Általában a következő eltevési, tartósítási eljárások ismertek minálunk: szárítás, savanyítás, lesózás, befőzés, fagyasztás. Hasogatás, szeletelés után cérnára felfűzve szárítják a vargányát, szegfűgombát, sárga róka-gombát, mezei csiperkét, májusi pereszkét stb. (8. ábra.) Savanyúságnak teszik el például a gyűrűs tuskógombát, lila pereszkét, márványos pereszkét, laskagombát. A magyarság (centrális) gombáinak tekinthetők a következők: 1. (sárga) *róka-gomba* (*Cantharellus cibarius*), 2. *keserűgomba* (*Lactarius piperatus*, *Lactarius pergamenus*), 3. *csiperke* (*Agaricus campestris*, *A. arvensis*, *A. bisporus*), 4. nagy őzláb (*Macrolepota procera*), 5. *kékhátú* (*Russula cyanoxantha*), 6. ízletes vargánya (*Boletus edulis*), 7. kucsmagomba (*Verpa bohemica*, *Morchella esculenta* stb.), 8. szegfűgomba (*Marasmius oreades*), 9. pöfeteg (*Lasiosphaera gigantea*, *Calvatia utriformis*, *Bovista plumbea*, *Lycoperdon perlatum*), 10. kései laskagomba (*Pleurotus ostreatus*), 12. tapló (*Fomes fomentarius*). (9–11. ábra.)

Több esetben vidékenként más és más gomba ismert, illetve számít centrálisnak. A máshol esetleg ismert fajok közül egyáltalán nem ismerik például Háromszéken a szarvasgombát,³⁰ császárgombát (*Amanita caesarea*). Ez utóbbiak itteni előfordulásáról nem tudok. Elég kevesen ismerik itt a máshol oly népszerű rizikét (*Lactarius deliciosus* stb.). Több gombát ismernek másként is, mint táplálékot (például a tap-

lót, pöfeteget). Elterjedt hiedelem, hogy amit a csiga szeret, megkezd, az jó gomba; továbbá azt tartják, hogy a színváltó húsú vargányák, tinóruk nem jók: de ez utóbbi kifogásolható vélekedéseket a megkérdezettek egyike sem veszi kétségbe.

Az egyes gombafajok mérgező hatásáért sokáig az élőhelyet tették felelőssé. Így Plinius (Kr. u. 23–79) azt írta, hogy azok a gombák mérgezőek, amelyek kígyófészkek közelében, rozsdás vason vagy rongyokon nőnek. Ez a nézet is fennmaradt a középkor végéig. Matthiolus 560 körül megjelent első illusztrált fűvész-könyvében a gombákat kígyókkal együtt ábrázolta. Ezek az elképzelések és az emberek féltelme a gombáktól szükségszerűen ahhoz vezetett, hogy a gombákat a gonosszal hozzák kapcsolatba. Napjainkban is él még ilyen tévhit, ma is vannak még emberek, akik jó cselekedetnek tartják, ha minden gombát széttaposnak, elpusztítanak. A magyarság körében is vannak, akik hiszik, hogy a gomba nem jó, ha a gyík, kígyó megmássa, de igen, ha csiga kóstol bele. Valamint abban is hisznek egyesek, hogy főzéssel (főleg, ha ezüstkanalat vagy hagymát is dobunk a vízbe) kiderülhet-e a gomba. Ha színt vált, akkor nem. De olyanok is vannak, akik a nagyon megfőzött gombáról azt tartják, hogy az, ha mérges is volt, ehetővé vált. Mérgezés esetén édes tejet és hánytatást ajánlanak a kórházba szállítás előtt a betegnek. Úgy tartják, hogy a háziállatok közül főleg a juhok és a kecskék szeretik a gombát. A tej gombával való oltásáról ugyancsak tud a magyarság, főképp a Keleti Kárpátokban.³¹ Orvoslásra jóként például a sebre ajánlott pöfetegetpor ismeretes, hasonlóképp van ez a románoknál, szlávoknál is. A finnek tejjel gyomorrontás ellen is adják az óriáspöfeteg porát.³² Az időjárástól a gombatermesztés is nagyon függ, mondják. *Eső után nő a gomba*. A bő gombatermesztésből jósolhatnak is. Kárpátján például jó kukoricatermesztésre következtetnek abból, hogy sok a *tinóri* (vargánya) abban az évben.

6. Az ehető gomba a népköltészetben és a népművészetben

Marosgombás, Gombaszög, Gombásbérc stb.: beszélő helynevek. Beszédes a falucsúfoló is: *Béla-falviak – gombások* stb. Maga a gomba szavunk is előbb nagybetűsen, tulajdonnévként fordul elő nyelvemlékeinkben, és egy ehető gombánk ugyancsak fellelhető mint régi magyar női név: a csiperkéről van szó.³³ A magyar helynevekben leggyakrabban előforduló gombanév a vargánya.³⁴ A magyar folklórban és

²⁹ JACCOTTET, J. 1973, 26–27.

³⁰ ORBÁN Balázs 1869, 73.

³¹ GUNDA Béla 1966, 162.

³² JACCOTTET, J. 1973.

³³ ZSIGMOND Győző 1998.

³⁴ *Vargánya* határnév (Alsómocsolád, Baranya m.), *Vargányás* a Somogy megyei Risnyabesenyőn erdőnév, Homokszentgyörgyön, ugyancsak Somogyban, a Nagy-erdő része. A zalai Márok-földön dombos erdő, Máhomfán pedig szántó neve.

népművészetben – falucsúfolóban, eredetmondában, népdalban, kályhacsempén, varrottason, mesében³⁵, gombás találós kérdésben³⁶ – egyaránt találunk utalást a gombára.

Böjti, ünnepnap ítelként olykor bizonyos vidékeken szintén élnek a gombával. A Nyitra környéki falvakban a bablevesbe száraz szilvát és gombát is tettek karácsonykor. Lédecen gombalevest készítettek és mákos pupácskát.³⁷ Baranyában, Pécsváralján jegyezték le a következőket: „...régen hétfőn volt a hústalan nap, akkor vittük Pécsre a gombát és igen sikerünk volt vele.”³⁸ Medvesalján elmaradhatalan böjtkor, de főleg karácsony böjtjén a *szepés káposzta*.³⁹ Moldvában még arra is kitértek, hogy hogyan nem szabad gombás ételt fogyasztani nagyböjtben. „*A gyébet inkább fokhagymával, ecetvel esszük meg, főleg nagyböjtbe* (Gorzafalva, B. B.). *Nagypénteken nem esszük ecetvel, mert Krisztus meg volt verve csihánnyal s ecetet adtak neki víz helyett*” (Gorzafalva, B. C.). (12. ábra.) Böjti ételként a magyarságnál máshol nem ismeretes a gomba. A románok több ünnepet ülnek meg, több böjtöt is tartanak, talán azért is náluk számontartott böjti étel a gomba.⁴⁰

Több igaztörténet szól gombáról, főleg a gomba-mérgezéses esetekről. Sokfelé járja tréfálkozásképp a következő Mórlickához kötött vicc: „– *Ehető-e minden gomba?* – Igen, de van, amelyik csak egyszer...” Ugyancsak a tréfából tudhatjuk meg azt, amit egy mikológus hosszás értekezésbe kezdve magyarázna el: „*miről ismerni meg a bolondgombát?* – *Áll az erdő szélén és veri a földhöz a kalapját!*” Magyar népi gyermekjátékban is előfordul a gomba („kanyargó járás”⁴¹), amelyben ráadásul gombás gyermekdal hangzik el. (13. ábra.)

A gombaárusok kínáló kikiáltásként azt mondják: „*Minden gomba jó gomba, csak az ember goromba.*” Több gombás szólásmondás is járja. Az ilyenek, mint „*bolondgombát evett*”; „*nő, mint eső után a gomba*” elégséges nyomatékkal jelzik: a gomba, gombászás jelentései, szerepei révén szerves részei élő néphagyományunknak, a népi (és nemcsak népi) kultúránknak. A taplón kívül főként étkezésre használt gombáink szerepelnek név nélkül, de név szerint is szólásmondásainkban: „*Jó helyen van, mint a gomba az ecetben*”; „*Úgy áll a kalapja, mint a keserűgomba*”; „*Fonnyadt, mint a vargánya*”; „*Olyan a galambgomba, mint a fejrén*”; „*Ma született, mint a rókagomba*” stb.

7. A gomba helye a magyar népi táplálkozásban

A különféle csoportosítások közelebb visznek bennünket a gomba mint étel jelentéseinek, funkcióinak a megismeréséhez. A gombaétel minálunk *mindennapi* vagy *ünnepi* fogásként (különlegesen finom ételként vagy rendkívüli ajándékként) kerül terítékre. Mindennapjaink ételként a gombát többnyire alkalmasszerűen eszik, főleg nyáron és ősszel élnek vele. Annak ellenére, hogy az ősz a leggazdagabb évszak gombában, inkább a nyarat tekintik gombaszónak, valószínűleg azért, mert ekkor terem a legtöbb a tájainkon ismertebb gombák közül, s ekkor járják gyakrabban az erdőt. Legtöbbször a gomba pótol, illetve fűszerez más élelmet. Használják egy-egy étel fő alapanyagaként: kisütve, savanyúságnak, kirántva, ilyenkor szinte csak gombát fogyasztva és mellé többnyire a kenyeret. Viszonylag gyakran teszik bele néhány olyan ételféleségbe, melyekben általában a húst vagy a szalonnát helyettesíti vagy pótolja: tokány, paprikás, rántotta.

Ünnepi eledelként főleg a magyar nyelvterület északi részein fordul elő a gomba. A gombaleves elsősorban a karácsony, a szenteste és olykor a böjt velejárója, valószínűleg szláv hatásra tejedt el. Évszázadok során a jobbágyok (majd zsellérek, szolgák) gombával is tartoztak megadni jussát uruknak. Ezt például a munkácsi uradalom 17. századi összeírásából is tudjuk.⁴² Legtöbbször szárított kucsmagombából – például Gyergyóremetén két singnyit – épp karácsonykor szoktak ajándékozni a földesúrnak, aki ezt az ajándékot általában meg is hálálta.⁴³ Borraivalóként gombát főleg ott szoktak adni, ahol az általában erre használt pénznek, illetve szilvapálinkának, bornak híjával vannak (például a felsőháromszéki hegyi településen, Kommandón).

Hogy milyen étel a gomba a magyarság megítélése szerint? Erre a kérdésre általában a következő jellemzőket említik:

1. *különlegesen ízletes* (természetesen különbözik a megítélés gombafajok szerint, az alapos felmérés e tekintetben még nem készült el)
2. *gyanús*, sőt veszélyes (elterjedt a gombaételtől való félelem, óvakodás, főleg ott, ahol jelentősebb a német, angol s egyáltalán a külföldi befolyás.
3. sajátosan *magyaros*. (Ez egyrészt a Clusiusra⁴⁴ visszavezethető régi hiedelem továbbélésének is tekinthető. Főleg a keserűgombát vagy harapégsgombát tartalmazó ételek esetében mondhatjuk el, hogy a gombaételek a népi konyha

³⁵ Mint amilyen például a 365.3.2.számú. Lásd TOPOROV, V. Ny. 1988, 82.

³⁶ A sóvidéki Kibédrről kilenc gombás találós kérdés ismert. Lásd RÁDULY János 1990, 107–108.

³⁷ MN VII, 1990, 245.

³⁸ NYILASSY Judit 1951c, 47.

³⁹ ZSUPOS Zoltán 1985, 34.

⁴⁰ DRĂGULESCU, Constantin 1992.

⁴¹ MN VI, 1990, 608–609.

⁴² GUNDA Béla 1960, 215.

⁴³ CZIRÁKY Antal Mózes 1820.

⁴⁴ CLUSIUS, Carolus 1601.

jellegzetességei egyúttal. De a császárgalócás húsleves is már a 16. században magyarosnak tekintették a már említett Charles de l'Écluse (Clusius) nyomán.) 4. *ünnepi* (általában nem túl gyakori étel a gomba-étel, egyrészt ezért is, s mert kiváltképp becsülik, és mert ünnepek – főleg karácsony, a nagypénteki, húsvét előtti és adventi böjt – egyes vidékeken szokásos eledelének számít). 5. *nehéz* étel, nehezen emészthető (ez többnyire így van, noha vannak olyan gombák is – kis számban –, amelyek a viszonylag könnyen emészthető ételek közé sorolhatók).

Fontosnak tartom kiemelni, hogy hogyan jelentkezik a népi (egyes vidékeken hangsúlyozottabb, máshol alig észlelhető) ragaszkodás a gomba étel voltához. Például azzal, hogy olykor hajlamosak az emberek kockáztatni (valószínűleg a mikofília egyik jellemzője is ez) és mérgező vagy ismeretlen gombákat is ehetőkké próbálnak tenni. Nem csupán az ehetőket készítik el, ezeket is megfőzik és különféle próbáknak vetik alá (ezüstkánál, hagyma színváltása, állattal való kóstoltatás, állat viselkedésének megfigyelése – például, ha a kutya megszagolta s nem fordul el gyorsan tőle, biztos jó gomba, tartják néhol Háromszéken), hogy ehetőkként fogadassák el őket, annak ellenére, hogy effelől nincsenek meggyőződve. Nem kifejezetten magyar jellegzetesség a gomba ízét kísértésnek tekinteni, a gombaevést *rendkívüli* élményként felfogni. Már a római közmondás szerint is aranyat, kincset rábízatsz a szolgára, de a császárgombát nem.⁴⁵ Egy nepáli közmondás pedig nem kevesebbet sejtet, mint azt, hogy a gombaétel az élet egyik sava-borsa: ha brahmanok gombát ehetnének, megismerhetnék a jó dolgok ízét.⁴⁶ Már az ókorban élelemként becsülték az ehető gombákat (császárgomba – szólásmondás, szarvasgomba – Tuber, Terfezia, Elaphomyces – mint afrodiziákum stb.). Ugyanakkor már természetűsükkel is foglalkoztak (első ilyen adatunk a déli tőkegombával kapcsolatos). Napjainkig – a középkori, csak részlegesnek mondható gombától való európai elfordulástól eltekintve – folyamatosan adatolható a gomba hagyományos megbecsülése mikofil közegben. Ezt alátámasztja a tény, hogy mindmáig sokfelé a magyar falvakban is jelzik a helyet, ahol ehető gomba található (ronggyal stb.). Különlegesebb jelzésnek vehetjük azt, amikor más gomba jelenlétével megjelöltnek tartanak egy bizonyos területet mint jó gombatermőt. Nálunk – elsősorban az Őrségben és Kárpátalján, s részben a Palócföldön – ez a helyzet a vargánya esetében. Az Őrségi *vargánya elejének*, a Vas megyeiek *varganyaanyjának* mondják a kajsza lisztgombát (*Clitocybe prunulus*), a felvidékiek egy

része pedig szepemutatónak, az indoklás hasonló: ott, ahol terem, vargányának, illetve szepének (*Boletus edulis*) is lennie kell, ezt jelzi (a megfigyelés mikológiai is figyelemreméltó). Tudunk róla, hogy Baranyában a légyölő galócát is vargányaajelzőnek tartják: „...látjuk a pirospöttyöst, akkó má örülünk és mondjuk, hogy na lesz sok őszi vargánya”; „oan közel bujtak ki, talán meg is mérgezhette a másikat”.⁴⁷

A középkor óta Magyarországon is tudunk a gomba beszolgáltatásának szabályozásáról: ez önmagában is jelzi a neki tulajdonított fontosságot, sajátos *ízei, fűszerjellege* méltányolását. Sőt *színt* is jelenthet a gomba az ételben, az étel számára. Hagyományosan tudunk a császárgalóca és a légyölő galóca sárgító hatásáról a levesben (például a Dunántúlon), és a sajthoz is adnak színezéknek nagyon keveset (Gyimesben).⁴⁸

Mai napig a gomba egyaránt ingyencség és ingyenyhító. A táplálkozásban attól függően lehet kedvező vagy káros kimenetelű hatása, hogy megfelelő-e a hozzá való viszonyulás. Kalóriaszegény, a jóllakottság érzését kelti, kevés kenyérrel fogyasztva fogyókúra táplálék. Az elkészítés, sőt az előkészítés módjának ismeretét kivételesen fontosnak tartják a gomba esetében. Általában nehéz ételnek tartanak minden gombát,⁴⁹ amelyekből a császárgomba, tinóru, vargánya, fűgomba, mezei csiperke könnyű ételek, és valójában nehéz étel például a sárga róka gomba és a gyűrűs tuskógomba. (14. ábra.)

Általában előzetesen csak a következőket nem forrázzák: kucsmagomba, özláb, piruló galóca, csiperke, galambgomba, keserűgomba. Kenyérrel, rizsszel, hússal, puliszkával, galuskával, laska(tésztával) eszik a gombát. Nyersen fogyasztják a kenyérgombát, varas zöld galambgombát. Levesnek vargányát, róka gombát, császárgalócát, szegfűgombát, gyűrűs tuskógombát szoktak megkészíteni; sütik például a keserűgombát, a piruló galócát, a galambicákat, a tövisalga gombát, a nyírfa-szőrgombát. Többnyire tokánynak, (tejfölös) paprikásnak, töltve, tojásrántottával, tojásban kirántva, pörköltnek, vadmártással és ritkán savanyúságnak szokták a gombát elkészíteni (ritkán, de előfordul fasírtához, kolbászhoz való hozzáadása is), leggyakrabban talán tokánynak, paprikásnak és sütve. Kérdőíves felmérésem adatai szerint tartósítása társadalmi helyzet szerint különféleképp történik. A savanyítást szinte csak az ún. előkelők végzik falun, városban általánosabb. A szárítást, sózást már a szegényebbek is gyakorolják, de ők a tárolási, tartósítási módtól függetlenül is többnyire jóval kevesebbet tárolnak a tehetősebeknél, akik kevésbé élnek egyik napról a másikra.

⁴⁵ VERESS Magda 1982.

⁴⁶ ADHIKARI, Mahesh Kumar – DURRIEU, Guy 1982, 33.

⁴⁷ NYILASSY Judit 1951c, 43.

⁴⁸ ISTVÁNFFI Gyula 1900, 75–76; ZSIGMOND Győző 2003, 58.

⁴⁹ KALMÁR Zoltán – MAKARA György 1976.

A gombák épp ehetőségük sokszor kétséges volta miatt nem egyértelmű jelek, jelentéstartalmuk egészen különböző is lehet. Annaira, hogy attól is különbözhet, hogy ételnek vagy mérregnek tartják, hogy egy bizonyos faj tekinthető egyik nép által ehetőnek, ízletesnek, másnál pedig ehetetlennek, sőt mérgezőnek akár (például a keserűgomba vagy a nyírfa-szőrgomba esetében). Az is előfordulhat, hogy érzékszerveinkből egyszerre többet is igénybe vevő gombafelismerést követően arra a következtetésre jutunk, hogy a mérgező gomba lehet ehető is, ehetővé tehető például főzéssel – melynek olykor hosszabb idejűnek kell lennie –, de ez csak bizonyos esetekben. Viszonylag ritkán fordul elő, hogy ez meglegyen a népi tudásban, de azért a magyarság körében is akad erre példa. A Háromszéken borsgombának nevezett piruló galóca (*Amanita rubescens*) nyersen fogyasztva valóban mérgező, az eléggé általánosan ismert gyűrűs tuskógomba különféle népi neveken úgyszintén, de ezekről s a többek közt Mátyás király gombájának is nevezett sárga és rózsás korallgombáról úgy tudják, hogy fél óráig főzni kell őket ételként való felhasználásukat megelőzően.

Nem számottevő a szarvasgombák (*Tuber*) felhasználása a népi táplálkozásban, ennek a múltban alig maradt fenn nyoma. Arról viszont tudunk, hogy szedték magyar nyelvterületen is a gazdagok és főleg a nagyon gazdagok számára megélhetési forrásként, jövedelem-kiegészítés végett. Erdély jelentős hagyományokkal büszkélkedhet a szarvasgombaszatot illetően. 1787-ben megjelent munkájában K. Mátyus István már szól arról, hogy nálunk a Csíki- és a Gyergyói-havasokban bőven terem. Ugyanő írt egy egyszerű elkészítési módjáról is – a leírásból kivehetően – a fehér szarvasgombának: „A lakosok tüzes pará'sa alatt meg-sütve, vagy eleven széken meg-fonnyasztva, nyersen kiváltképen való kedves tsemegének tartják”.⁵⁰ Említi azt is, hogy tudnak az emberek e gomba nemi ingert serkentő hatásáról. Az 1820-ban végzett Cziráky-féle összeírás, mely főleg azt térképezte fel, hogy mivel foglalkoznak, miből élnek a székelyföldi emberek, sűrűn említi, hogy a gombászás, s azon belül a szarvasgombászás fontos az ottaniak jövedelem-kiegészítése szempontjából, főleg Csík esetében. Orbán Balázs a 19. században

A Székelyföld leírásában utal arra Csíkszentmihály vonatkozásában, hogy ott a székelyek nagy mennyiségben szedik és főleg örmény kereskedők révén értékesítik is a talált szarvasgombát. Nem jelzi, hogy melyik fajtát, valószínűleg a fehér szarvasgombát (*Choiromyces venosus*, ill. *meandriiformis*). Érdekes, hogy 20. század eleji adatunk is megerősíti az Orbán Balázs által jelzetteket, s mégis jelenleg Csíkszentmihály és a szomszédos Csíkszépvíz lakossága nem is emlékszik már arra, hogy valamikor – nem is olyan régen – ez volt egyik legfontosabb megélhetési forrás, még azon is csodálkoznak, hogy létezik gomba a föld alatt is...⁵¹ (15. *dbra*.)

A gombaevés gyakorisága a magyarságnál tájegységenként különböző. Más népekéhez viszonyítva átlagosnak tekinthető az alföldi régiókban, valamivel átlag fölöttinek domb- és hegyvidéki területeken. A gombaétel fontossága jelentősebbnek mutatkozik a magyar nyelvterület nyugati, északi és keleti részén.⁵² Ha nem is lehet messzemenő következtetéseket levonni viszonylag reprezentatív szakácskönyvek összehasonlításából, jelzésértékük kétségtelen. Őt, nagyjából ugyanannyi receptet tartalmazó német, angol, román, francia és magyar szakácskönyvről megadom a továbbiakban, hogy hány gombás receptet tartalmaznak. Német – 2 (a Romániában megjelentben: 5), angol – 6, román – 37, magyar – 39, francia – 45.⁵³ A gomba felhasználásának a mértéke arányosnak tekinthető ismertsége, kedveltsége mértékével, de ez az arány nem mindig tükröződik kellőképpen. Árnyaltabb lenne a kép, ha a gomba egyes receptekben játszott fontossága szintén számításba jönne. A hibalehetőségekkel számolva állítható tehát, hogy a magyar gombaismeret szakácsberkekben is számottevő, alig marad le a mikofíliában élenjárók (például a franciák) konyhai gombafelhasználása mögött. Magáért beszélő tény az is, hogy egy a magyar konyhát franciául népszerűsítő kiadvány 48 receptjéből 6 (nyolcada) gombás.⁵⁴

8. Összegzés

A magyarság népi gombaismerete a világon közepesnek, helyenként átlag felettinek mondható. Ez utóbbi a helyzet a gombatermés számára kedvező természeti körülményekkel rendelkező magyar falvak

⁵⁰ MÁTYUS István, K. 1787, 484.

⁵¹ ORBÁN Balázs 1869, 73.

⁵² GUNDA Béla 2001; KISBÁN Eszter 1997; KARDOS László 1943; CSABA József 1945; BÖDEI János 1943, 70–73; BÍRÓ Friderika 1988, 152–153; VIGA Gyula 2004, 38; BÓDI Erzsébet 1981, 158–159; Uő 1985, 76; VARGA Bernadett 1993; ZSUPOS Zoltán 1985, 32–36; Uő 1987, 34–42; PALÁDI-KOVÁCS Attila 1982, 33–34; BARSÍ Ernő 1996; TIMAFFY László 1980, 35; GRESCHIK Viktor 1915; NYÁRY SZABÓ László 2002; VAJKAI Aurél 1959, 20–21; HOLLÓS László

1933; ZSIGMOND Győző 1994; KÓSA-SZÁNTHÓ Vilma 1997; ROMSICS Imre 1998, 295; VITA Zsigmond 1994, 45; TÁLASI István 1977, 156; ERDÉSZ Sándor 1974, 35; KISS Géza 1986, 110–111; BALOGH István 1969, 105; BEREZNAI Ilona, N. 1991; FAZEKAS Mihály 1994.

⁵³ LINDE, G. – KNOBLOCH, H. é. n.; LIESS, M. 1966; GRIGSON, J. 1992; JURCOVAN, S. 1983; LEXÁNÉ Regéczi Márta 1987.

⁵⁴ VÁRKONYI Judit é. n.

viszonylatában is (mint amilyen a Székelyföldön például Sepsikőröspatak, Gelence, Csíkszentmihály, Kommandó, Csíkszentmárton, Gyergyószárhegy).

Gunda Béla a gombászás szócikkben a 10–15 gombafajtát ismerő falut jó átlagnak tekinti.⁵⁵ Gyűjtéseim tapasztalata alapján elfogadható átlag ez az egyéni tudásra, kevésbé viszont egy-egy faluközösség gombaismeretére. Ez utóbbi esetben a sokféle gombában gazdag falvak átlagát a magyarság körében 25–40 körülnek tartom (így például Sepsikőröspatakon 33 körül). Síkföldi, erdő nélküli falvak esetében 4–8 lehet az átlag. A döntő szó a további kutatási eredményeké.

Úgy tűnik, a Gregor Ferenc által jelzett szláv átlagot a hasonló vidékeken élő magyarság is megközelíti, és – J. Vido becslését tekintve – el is éri, meg is haladja a szlovákoknak tulajdonított (valószínűleg alulbecsült) átlagot.⁵⁶ Márpedig egy szlovák etnobotanikus szerint a természetben termő gombák ismeretében és szeretetében a szláv népek közül talán csak a szomszédos csehek múlják felül a szlovákokat.⁵⁷ A lengyeleknél átlag 24 gombanév ismert falun, Kőröspatakon 20–25. Drăgulescu alapján a Szeben környéki románoknál 10–13 körülre becsülöm az átlagot.⁵⁸ A pontosabb, megbízhatóbb összehasonlítás-hoz több s alaposabb munkára van szükség. Egy spanyolországi felmérés szerint a spanyol falvak legjobb átlaga a nagytájak közül a katalániai: 5, 54. Ennyi ehető, vadon termő gombát fogyasztanak, ehhez ha hozzá veszünk két termesztett fajt és két mérgezőt, akkor is legfeljebb 10-es átlagot számolhatunk. Összesen 63 ehető gombát ismernek Spanyolország falvaiban Rollán felmérése szerint, nem valószínű, hogy lenne olyan falu, amelyben mindet ismernék.⁵⁹

Régebb néha túlbecsülték a magyarság gombaismeretét, és Clusius *Codex*⁶⁰ leírása alapján Magyarországot a gombaevés egyik központjának tartották.⁶¹ Úgy vélem, Gregor Ferenc viszont alábecsülte a magyar népi gombaismeretet a szláv és latin népekhez viszonyítva (az Erdélyben élő románok esetében a gombák tanúsága szerint is a délszláv hatás volt rendkívül nagy. Ez egybevág Gregor megállapításával és Drăgulescu adataival például a román növénynevek etimológiáját illetően.⁶² Az északibb területeken élő szlávok nagyobb

gombaismeretének nincs különösebb jele a románság népi gombaismeretében, mely a magyarsághoz hasonlóan közepesnek, mérsékeltnek mondható. Sajnos a finnugor népek, a török népek gombaismeretéről keveset tudunk. Valószínűnek tartom, hogy a Kárpát-medencében a magyarságnál, lévén, hogy mikofil és mikofób kultúrák egyaránt nagy hatásának kitéve (szlávok, németek) egyféle köztes magatartást alakított ki magának a Kárpát-medencében, és ezt a nem túl nagy, de nem is túl kevés gombanév, ismert gombák száma is tükrözi a mai napig.

Hasonló a helyzet a gombaételek tekintetében is. A gyakran és sokféle gombaételt készítő szláv és latin népek ugyanúgy hatottak ránk, mint a tőlük élesen elkülönülő, kevés gombát fogyasztó németek. Bizonyára az itáliai kolostori konyhának jelentős szerep jutott a gombafogyasztás elterjesztésében minálunk.⁶³ A *Mátyás király gombája* népi gombanév meglete akár ennek az emlékét is őrizheti. Már a 16–17. századból ismert, hogy a magyarok kedvelték a sütvé, főzve vagy párolva elkészített gombaételeket, borssal, faolajjal ízesítve, rántottával dúsítva.⁶⁴ A helyzet lényegében máig nem változott, a kedveltség maradt, az elkészítési mód kissé módosult, a sült, főzött, tojásos gomba ma is népszerű, ha nem is annyira, mint a tokány és a paprikás.

Egyféle összegezésként megadom a továbbiakban, hogy melyek a gombák funkciói, jelentései általában, illetve a magyarságnál. *Félkövérrrel* jelölöm a magyar néphagyományban is meglévőket (számukat), *dőlttel* emelve ki azokat, melyek a valamiképp ehető gombákra is vonatkoznak: 1. *étel* (*fűszer; ingyenség stb.*); 2. *méreg*: ember, illetve állat számára⁶⁵; 3. *áru* (pénzforrás); 4. *nyersanyag* (festék⁶⁶) dísz- és használati tárgyak, ékszerek, tűzgyújtó, valamint játék készítéséhez; 5. *(tej)oltószert*⁶⁷; 6. *díszítőmotívum*⁶⁸; 7. *jelkép*: a férfi nemiséget idéző (ikonikus jelként), a halhatatlanságé, a termékenysége, szaporaságé⁶⁹, a léleké⁷⁰ stb.; 8. *gyógyszer*; 9. időjárásjelző; 10. *tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó*; 11. *füstölésre alkalmas* (méhek füstölése); 12. *hallucinogén, kábító, bódító szer*⁷¹; 13. *illatosító*⁷²; 14. *halászhok árvízjelzője* (meggyújtott taplót használnak e célra a Duna mentén,

⁵⁵ GUNDA Béla 1979.

⁵⁶ GREGOR Ferenc 1973, 5.

⁵⁷ MARKUŠ, Michal 1975, 114.

⁵⁸ DRĂGULESCU, Constantin 1992.

⁵⁹ ROLLÁN, M. Garcia 1993.

⁶⁰ Clusius a mikológia atyja, jeles 16. századi botanikus. CLUSIUS, Carolus 1601.

⁶¹ KRÉBECZ Jenő, dr. 1988.

⁶² DRĂGULESCU, Constantin 1992.

⁶³ GUNDA Béla 1979, 291.

⁶⁴ BURUCS Kornélia 1988, 91.

⁶⁵ Lásd a vadászatban való felhasználásáról ÚJFALVI Sándor

1982, 233.

⁶⁶ JACCOTTET, J. 1973, 21–22; PÁLFALVI Pál közléséből szerezttem tudomást arról, hogy Gyimesben a légyölő galócát a sajt sárgítására használják (PÁLFALVI Pál 2000).

⁶⁷ GUNDA Béla 1979, 291; GUNDA Béla 1967.

⁶⁸ Lásd még SINKÓ Kalló Katalin 1980, 11.

⁶⁹ TOPOROV, V. Ny. 1988, 82.

⁷⁰ CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alain 1991, 205.

⁷¹ TOPOROV, V. Ny. 1988, 82–83; WASSON, Gordon R. 1986.

⁷² JACCOTTET, J. 1973, 22.

például a Tolna megyei Decsen⁷³; 15. *kenőanyag*⁷⁴; 16. *táblatörő* (Moldva, Bahána, valamint Göcsej⁷⁵); 17. *állatviasztó*ként, a vad (medve, farkas) elűzésére használták jószágörzés közben a hosszú rúdra kötött, meggyújtott taplót (a gyimesi Fehérmezőn például)⁷⁶; 18. *időzítők*ént robbantáshoz bükkfataplót is használtak (aranybányában Verespatakon); 19. *irányjelző* (*Székelyföld*)⁷⁷; 20. *trágya* (a föld, a talaj feljavítására, Moldva, Klézse); 21. tömítés (hajópadló⁷⁸, pajzs⁷⁹); 22. talizmán⁸⁰; 23. szellem(ek) befo-lyásolása⁸¹; 24. magyarázata (oka, eredete) természeti jelenségeknek⁸²; 25. *afrodiziákum*⁸³; 26. egyféle isten-ség, varázserejű lény⁸⁴. Megjegyzem, hogy a 15. és a 25. funkció jelenlegi érvényesüléséről nincs adatom.

Zsigmond Győző – Bukaresti Tudományegyetem, Hungarológia Tanszék; zsigmondgyozo@yahoo.com

Irodalom

- ADHIKARI, Mahesh Kumar – DURRIEU, Guy
1996 Ethnomycologie népalaise, *Bull. Soc. Mycol. Fr.*, 112, Paris, 31–41.
- ANDRÁSFALVY Bertalan
1975 A Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig, *Tanulmányok Tolna megye történetéből*, Szekszárd, 159–231.
- BALOGH István
1969 *Hajdúság*, Gondolat, Budapest.
- BARSI Ernő
1996 Táplálkozás a bükkalji Sály községben a hagyományos gazdálkodás idején, *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XX–XIII–XXXIV, Miskolc, 647–667.
- BEREZNAI Ilona, N.
1991 *Adatok Nagykőrös népi táplálkozásához (Növényi eredetű nyersanyagok)*, különlenyomat, Debrecen.
- BERNÁT László (összeáll.)
1982 *Magyar népmesekatalógus 3. A magyar legendamesék típusai*, Budapest.
- BÍRÓ Friderika
1988 *Göcsej*, Gondolat, Budapest.
- BÖDEI János
1943 Adatok Zalabaksa gyűjtögető gazdálkodásához, *A Néprajzi Múzeum Értesítője*, XXXV, 2, 70–73.
- BŐDI Erzsébet
1981 Növényi alapanyagú táplálékok, in: Szabadfalvi József (szerk.): *Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről*, Miskolc, 147–160.
1985 A medvesaljai falvak táplálkozása, *Gömör néprajza*, I, Debrecen.
- BROMBERGER, Christian – LENCLUD, Gérard
1982 La chasse et la cueillette aujourd’hui, *Études rurales*, 87–88, 5–35.
- BRILLAT-SAVARIN, Anthelme
1845 *Physiologie du goût*, Paris.
- BURUCS Kornélia
1988 Magyar ízek recepteskönyvekben, in: Glatz Ferenc (szerk.): *Magyarok a Kárpát-medencében*, Budapest.
- CHEVALIER, Jean – GHEERBRANT, Alain
1991 *Dictionnaire des symboles. Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, I–IV, Paris.
- CLUSIUS, Carolus
1601 *Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia et Codex Clusii*, Antwerpen.
- CSABA József
1945 Gombafélék gyűjtése és felhasználása a vendeknél, *Ethnographia*, LVI, 1–4, 70–72.
- CSAPLOVICS, Johann
1829 *Gemälde von Ungarn*, II, Pest, 107–108.
- CZIRÁKY Antal Mózes
1820 *Cziráky-féle összeírás*, kézirat másolata, SÁL, III/1874.
- DIÓSZEGI Vilmos
1967 *A pogány magyarok hitvilága*, Budapest.

⁷³ ANDRÁSFALVY Bertalan 1975, 209.

⁷⁴ DÖMÖTÖR Sándor 1952, 4.

⁷⁵ Lásd GUNDA Béla 1990, 178.

⁷⁶ GUNDA Béla 1989, 59.

⁷⁷ „Mi vadászok gyakran a pöfeteg porából állapítjuk meg a szél irányát.” (Sepsiszentgyörgy)

⁷⁸ CSAPLOVICS Johann 1829, 107; RADVÁNYI Antal 1912.

⁷⁹ THOEN, Daniel 1982, 310.

⁸⁰ Az amerikai indiánok egyik törzsénél olyan talizmánként

tartanak számon bizonyos fagombát, mely szerencsét hoz a játékban (LÉVI-STRAUSS, Claude 1973, 276).

⁸¹ Lásd például: LÉVI-STRAUSS, Claude 1973, 277.

⁸² Egy példa: a visszhang okának, eredetének egy gombát látnak a szkuamis indiánok. Lásd LÉVI-STRAUSS, Claude 1973, 276.

⁸³ HOLLÓS László 1911, 120, 177; MÁTYUS István, K. 1797, II, 484; BRILLAT-SAVARIN Anthelme 1845, 99.

⁸⁴ TOPOROV, V. Ny. 1988, I, 82.

- DÖMÖTÖR Sándor
1952 *Dömötör Sándor gyűjtése*, Farkasfa, 1952. május 22–26. Savaria Múzeum, Szombathely, Néprajzi Osztály Kézirattára, K-189. IV. 3–4., 15.
- DRĂGULESCU, Constantin
1992 *Botanică populară în marginea Sibiuului*, Sibiu.
- ERDÉSZ Sándor
1974 *Nyírség*, Gondolat, Budapest.
- FAZEKAS Mihály
1994 Karcag népi táplálkozása, *Folklór és Etnográfia*, 80, Debrecen, 19.
- GREGOR Ferenc
1973 Magyar népi gombanevek, *Nyelvtudományi Értekezések*, 80.
- GRESCHIK Viktor
1915 A szepesi flóra mint táplálék (május hónapban), *Szepesi Hírnök*, május, VIII.
- GRIGSON, J.
1992 *English Food*, London.
- GUNDA Béla
1960 A gyűjtőgető életmód emlékei a gyalui havasokban, *Műveltség és Hagyomány*, I–II, 207–218.
1966 Vadfogó hurok a Keleti-Kárpátokban, in: Uő: *Ethnographica Carpathica*, Akadémiai Kiadó, Budapest.
1967 Tejoltó növények a Kárpátokban, *Ethnographia*, LXXVIII, 2, 161–175.
1979 Gombászás, *Magyar Néprajzi Lexikon*, II.
1989 A mágikus jószágörzés, in: Uő: *A rostaforogató asszony*, Múzsák, Budapest, 51–70.
1990 A természetes növénytakaró és az ember, *AGRIA*, XXIV. (Különlenyomat az Egri Dobó István Vármúzeum évkönyvéből)
2001 Gombák, *MN*, II, 24–25.
- HEIM, R. – WASSON, R. Gordon
1958 *Les champignons hallucinogènes du Mexique*. Muséum national d'histoire naturelle, Paris.
- HOLLÓS László
1911 *Magyarország földalatti gombái, szarvasgombaféléi*, kiadja a K. M. Természettudományi Társulat, Budapest.
1933 Szekszárd vidékének gombái, *Matematikai és Természettudományi Közlemények*, vonatkozólag a hazai viszonyokra, 37, 2, 1–215.
- HOPPÁL Mihály et al. (szerk.)
1990 *Jelképtár*, Budapest.
- ISTVÁNFFI Gyula
1900 *A Clusius-Codex mykologiai méltatása, adatokkal Clusius életrajzához*, Budapest.
- ISTVÁN Lajos – SZÖCS Lajos
2008 *Táplálékmegmunkálás Korondon*, Kiadja a Hargita Megyei Hagyományörzési Forrásközpont és az Udvarhelyszék Kulturális Egyesület, Székelyudvarhely.
- JACCOTTET, J.
1973 *Les champignons dans la nature*, Neuchatel.
- JURCOVAN, S.
1983 *Carte de bucate*, București.
- KÁLMÁNY Lajos
1882 *Szeged népe*, II, Arad.
- KALMÁR Zoltán – MAKARA György
1976 *Ehető és mérges gombák*, Budapest.
- KALOTAS Árpád
1996 Aboriginal knowledge and use of fungi, *Fungi of Australia*, Vol. IB. CSIRO, Melbourne, 269–295.
- KARDOS László
1943 *Az Őrség népi táplálkozása*, Budapest.
- KICSI Sándor András
2005 Néhány népi gombanevünkről, *Magyar Nyelv*, CI, 3, 336–351.
- KISBÁN Eszter
1997 Táplálkozáskultúra, *MN*, IV, 417–583.
- KISS Géza
1986 *Ormányság*, (III. kiadás), Gondolat, Budapest.
- KÓSA-SZÁNTÓ Vilma
1997 A gyimesi csángók táplálkozásáról, in: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*, Kalocsa, 183–204.
- KRÉBECZ Jenő, dr.
1988 *Gombaatlász*, Budapest.
- LAMMEL Annamária – NAGY Ilona
1995 *Parasztbiblia. Magyar népi biblikus történetek*, Osiris, Budapest, 192.
- LEPP, Heino
2003 *Aboriginal use of fungi*. Forrás: <http://www.anbg.gov.au/fungi/aboriginal.html>
- LÉVI-STRAUSS, Claude
1973 Les champignons dans la culture, in: Uő: *Anthropologie structurale deux*, Paris, 263–279.

- LEXÁNÉ REGÉCZI Márta
1987 *Gombaételek*, Budapest.
- LISS, M.
1966 *Kochbuch*, Bukarest.
- LINDE, G. – KNOBLOCH, H.
é. n. *Guten Appetit*, Leipzig.
- MN – Magyar Néprajz
1988 *V. kötet*, Budapest.
1990 *VI. kötet*, Budapest.
1990 *VII. kötet*, Budapest.
- MNL – Magyar Néprajzi Lexikon
1979 *II. kötet*, Budapest.
- MARKUŠ, Michal
1979 A Kárpát-medence etnobotanikai problémái, *Comm. Hist. Artis. Med. Suppl.* 11–12, 113–123.
- MÁTYUS István, K.
1987 A Gombáról, in: Uő: *O és Uj Diaetetica*, III. könyv, IX. rész, Fűskúti Landerer Mihály, Pozsony, 471–488.
- NYÁRY SZABÓ László
2002 *Az üvegfüvő falvak gombászata. Mátraszentimre gombanevei és gombászati szokásai*, kézirat.
- NYILASSY Judit
1951a *Gyűjtőgető gazdálkodás*, kézirat, Néprajzi Múzeum, EA 2518.
1951b *Táplálkozás*, kézirat, Néprajzi Múzeum, EA 2361.
1951c *Gyűjtőgetés*, kézirat, Néprajzi Múzeum, EA 2519.
- ORBÁN Balázs
1869 *A Székelyföld leírása*, II, Pest.
- PALÁDI-KOVÁCS Attila
1982 *Barkóság és népe*, Hermann Ottó Múzeum, Miskolc.
- PÁLFALVI Pál
2000 *Gyimesi etnobotanikai gyűjtés* (kézirat).
- PÓCS Éva
1980 A falu hiedelemvilágának összetevői, in: Szemerényi Ágnes (szerk.): *Nógrádsípek*, Budapest, 269–358, 574–670.
- RÁDULY János
1990 *Hold elejti, Nap felkapja. Kibédi találós kérdések*, Bukarest, 107–108.
- RADVÁNYI Antal
1912 A székelyföldi taplóipar. A „toplászat” monográfiája, *Erdészeti Lapok*, LI, 17, 700–710.
- ROLLÁN, M. Garcia
1989 La consommation des champignons en Espagne péninsulaire (milieu rural), *BSMF*, 105, 3, Paris, 207–226.
- ROMSICS Imre
1998 Székelyvarság népi táplálkozásának rendje, in: Báth János (szerk.): *Havasalja havasa*, Kecskemét, 273–390.
- SINKÓ KALLÓ Katalin
1980 *Kalotaszegi nagyírásos*, Bukarest.
- TÁLASI István
1977 *Kiskunság*, Gondolat, Budapest.
- THOEN, Daniel
1982 Usages et légendes liés aux polypores, *Bull. Trim. de la Société Mycologique de France*, 98, fasc. 3, 289–318.
- TIMAFFY László
1980 *Szigetköz*, Gondolat, Budapest.
- TOKAREV, Szergej A. (szerk.)
1988 *Mitológiai enciklopédia*, Budapest.
- TOPOROV, V. Ny.
1988 Gombák, in: Tokarev, Szergej A. (szerk.): *Mitológiai enciklopédia*, I–II, Budapest.
- ÚJFALVI Sándor
1982 *Az erdélyi régebb és közelebbi vadászatok és vadak. Újfalvi Sándor öreg vadásztól Kolozsvárt 1854-ik évben*, (I. kiadása 1941-ben), Budapest.
- VAJKAI Aurél
1959 *Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza*, Akadémiai Kiadó, Budapest.
- VARGA Bernadett
1993 Gombák, in: Bodnár Mónika (szerk.): *Bódva menti dolgozatok*, Utánpótlás 3, A Szlovákiai Magyar Néprajzi Társaság kiadványa, 57–60.
- VÁRKONYI Judit (szerk.)
é. n. *Bon appétit en Hongrie*, h. n.
- VERESS Magda
1982 *Gombáskönyv*, Kriterion, Bukarest.
- VÉRTES Edit
1990 *Szibériai nyelvrokonaink hitvilága*, Budapest.

- VIGA Gyula
2004 *Tájak, ízek, ételek Borsod–Abaúj–Zemplén megyében*, Miskolc.
- VITA Zsigmond
1994 Tápláléknövények gyűjtögetése Nagyenyed környékén, *Népismereti Dolgozatok*, Bukarest, 44–45.
- VOIGT Vilmos
1975 A szibériai sámánizmus, *Nyelvtudományi Közlemények*, 77, 1, Budapest.
- WASSON, R. GORDON et al.
1957 *Mushrooms, Russia and History*, I–II, New York.
1968 *Soma, Divine Mushroom of Immortality*, New York.
1986 *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*, New Haven and London, 17–81, 83–94.
- ZSIGMOND Győző
1993 Kérdőív a népi gombaismeret felméréséhez, *Kriza János Néprajzi Társaság Értesítője*, 1, 22–24.
1994 A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsiköröspatak) etnomikológiai vizsgálata, *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve*, 2, Kolozsvár, 22–58.
1998 A gomba helyneveinkben, *Névtani Értesítő*, Budapest, 100–103.
2001a Erdeink gombái. A kucsmagombák, *Közbirtokossági Hírvivő*, 2001, 3, 11.
2001b Gomba és gombakirály, *Holmi*, XIII, 5, 642–647.
2003 The Amanitaceae in Hungarian folk tradition, *Moeszia. Erdélyi Gombász*, 1, 1, 55–68.
- ZSUPOS Zoltán
1985 Népi növényismeret a Medvesalján, *Gömör néprajza*, I, Debrecen.
1987 Dél-Gömör gyűjtögető gazdálkodása, *Gömör néprajza*, X, Debrecen.

Ciuperca – aliment în tradițiile culinare maghiare

(Rezumat)

În realizarea acestui studiu autorul s-a bazat pe munca de teren efectuată în ultimele 20 de ani în rândul maghiarilor din Bazinul Carpatic și împrejurimile acestuia. În trecut s-a supraestimat adesea cunoștința maghiarilor privind ciupercile și pe baza *Codicelui* lui Clusius Ungaria a fost considerată una dintre centrele consumului de ciuperci. De fapt, slavii și popoarele latine care preparau des și variat ciupercile au avut aceeași influență asupra noastră ca și germanii, care, în mod contrar, consumau rar ciuperci. Se cunoaște încă din secolele XVI–XVII că maghiarii au consumat cu plăcere bucate pregătite din ciuperci gătite, prăjite sau călite, condimentate cu piper, untdelemn, îmbogățite cu omlete. Situația nu s-a schimbat prea mult de atunci, plăcerea de a consuma ciuperci a rămas aceeași, modul de preparare s-a modificat un pic. Ciupercile gătite, prăjite sau preparate cu ouă sunt la fel de populare și acum, chiar dacă nu sunt așa de des consumate ca tocănița sau papricașul.

Mushrooms as food in Hungarian culinary traditions

(Abstract)

The author builds his paper on 20 years of field work realized among Hungarians living in the Carpathian Basin and the neighborhoods. In the past the knowledge of Hungarians regarding mushrooms has sometimes been overestimated and, based on Clusius' *Codex*, Hungary was considered one the mushroom-consuming centers. Slavic and Latin peoples who prepared mushrooms often and varied had the same influence on us as the Germans who, on the contrary, rarely consumed mushrooms. It is known since the 16th–17th century that Hungarians have preferred meals prepared of cooked, fried and steamed mushrooms, seasoned with pepper, wood-oil, enriched with omelet. The situation hasn't changed much since then, the delight of consuming mushrooms has remained the same, the way of preparing them has changed a bit; the cooked, fried mushrooms and those prepared with eggs are just as popular today, even if they are not consumed as often as ragouts and stews.



1. ábra Gomba alakú istenszobor. Costa Rica, Kr. u. 5. sz.



2. ábra Így keletkezett a gomba (Reich Károly rajza).



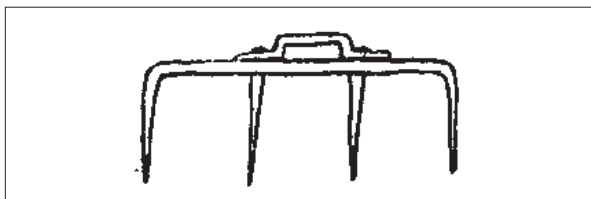
3. ábra A sepsikőröspataki gombakirály elindul hazulról, 2007.



4. ábra Gombaárusítás Oltszemen, 2006.



5. ábra Gyimesi gombás húsvéti tojás (Bányai Éva felvétele).



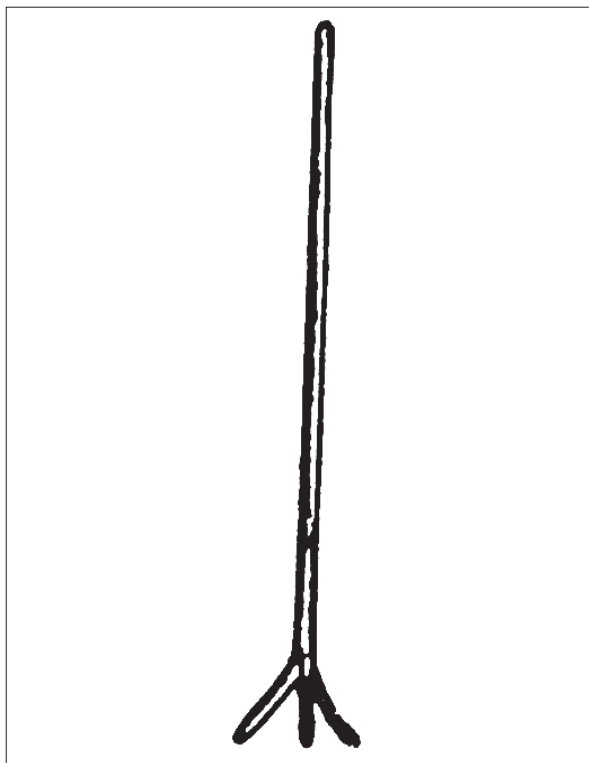
6. ábra Vaszgerekblye gombagyűjtéshez,
Szentgál (Vajkai Aurél rajza).



8. ábra Ízletes vargánya (*Boletus edulis*)
(Málnási András rajza).



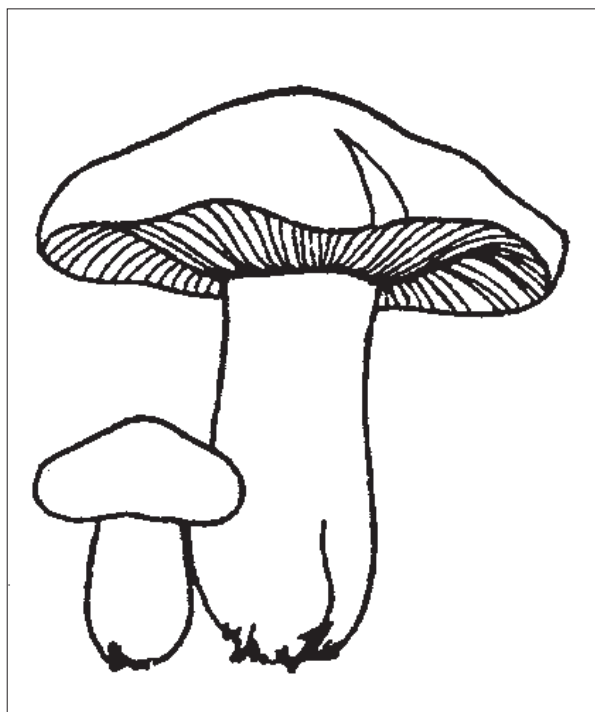
9. ábra Mezei csiperke (*Agaricus campester*)
(Málnási András rajza).



7. ábra Szentgáli gombászóbot (Vajkai Aurél rajza).



10. ábra Kései laskagomba (*Pleurotus ostreatus*)
(Málnási András rajza).



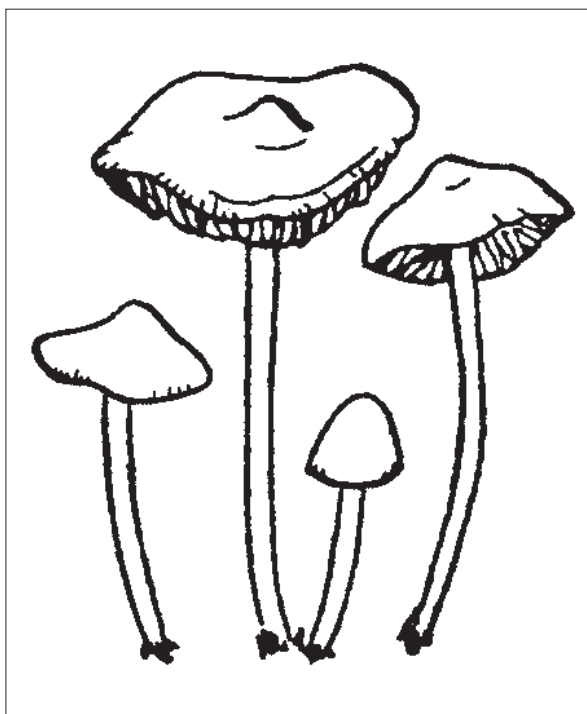
11. ábra Májusi pereszke (*Calocybe gambosa*)
(Málnási András rajza).



12. ábra Gyűrűs tuskógomba (*Armillaria mellea*)
(Málnási András rajza).



13. ábra Kanyargó járás.



14. ábra Mezei szegfűgomba (*Marasmius oreades*)
(Málnási András rajza).



15. ábra Fehér szarvasgomba (*Choiromyces meandriformis*).